

中学生職場体験

10月30日
(金)



福島中学校より「総合的な学習」の一環として中学生2人が水産商工課に職場体験で訪れました。今回の職場体験はアワビセンターで行われました。2人が体験した作業は「稚ナマコの係数調査」で、2基の水槽内にいる稚ナマコが現在どれぐらい成長し、どれぐらい生き残っているのかを調べるものです。2人はまずナマコについての説明を受け、作業を始めました。

稚ナマコは一般的に知られている成体のナマコよりもとても小さく、3ミリ程度しかありません。その稚ナマコは水槽内の玉ねぎ袋にいるため、傷つけないよう慎重に袋からほろいませす。生徒たちは初めて見る稚ナマコの姿に興味を示し、真剣に作業に取り組んでくれました。

袋から全ての稚ナマコをほろい終えると、次は移し替えた水槽にいる稚ナマコの数をカウントしました。小さなナマコが数百といるため正確に数えるのが難しい作業で、生徒たちも悪戦苦闘していました。この作業が終わるとほぼ全ての工程が終わり、水槽1基あたりにいる稚ナマコの数を把握することができます。



2人の頑張りの甲斐あり稚ナマコの成長具合などを知ること

ができました。作業中は気温も低く、水中に手をさらす作業がほとんどのなか、一生懸命取り組んでくれました。生徒たちはこの体験を通じて、働くことの大変さや、漁業に関する知識を学びました。この稚ナマコは種苗放流事業の一環として行われているもので、1センチほどまで成長したナマコを放流することで資源拡大を図っています。



ナマコについて

ナマコは周囲の砂泥等を摂食し、その中に含まれる海藻の破片や微生物の有機物を消化し栄養としており、棘皮動物（ウニやヒトデの仲間）に分類される生き物です。

稚ナマコになる以前の状態では、3度も変態しますが、受精後2週間後には成体とほぼ同じ形になります。

北海道でナマコといわれるものは「マナモコ」を指し、体色には3つのタイプが存在しています。赤褐色のアカ、青緑色のアオ、黒色のクロとして分けられている。アカは西日本で好まれ高値で取引されていますが、逆に東日本ではアオが高く取引されています。また、イボの数や大きさによっても値段が上下します。

利用方法としては、酢の物が一般的ですが卵巣を乾燥させた「クチコ」や内臓の塩漬けである「コノワタ」が珍味として有名です。中国の輸出品としては「干ナマコ」として売られ、その中でも北海道産はイボ立ちがよく、乾燥しても見栄えが良かったため最高級品として扱われています。