

## 海との共存

海と島の自然の美しさを見るため世界中から多くの人々が九十九島を訪れます。しかし、海はあらゆる種類の豊かな恵みをもたらし、何百年も前から漁業は地元の食文化の重要な一部であるため、地元の人々にとっては水面より下にあるものが大切です。

- 展示写真の詳しい情報を見るには QR コードを使ってください。無料 WiFi が利用できます。

ここでは伝統的な漁法が今も用いられており、多くの漁師は昔ながらの網や餌の付いた釣り糸と仕掛けなどを使い続けています。水産養殖、特に地元の珍味であるカキの養殖も盛んです。

稚貝の殻を洗ったり、長く連なった成熟したカキを引き上げたりしてこの軟体動物の世話をするカキ養殖業者の船がよく見かけられます。もちろん、カキは真珠を作り出すため、真珠の養殖もこの地域の産業です。20 世紀初頭から、人工的にきれいな球状の色付き真珠を生産するため、アコヤガイ (*Pinctada fucata*) に手作業で核を入れて養殖しています

漁師の視点から九十九島を眺めることに興味がある人は、島々を遊覧する船のツアーに参加しましょう。ヨーロッパの横帆式帆船に似ている遊覧船は、ビジターセンター近くの桟橋から一日数回出航します。

### <写真>

網を扱うカキ養殖業者の後ろを通る遊覧船。

島々の全域に海域を回遊する魚を捕まえる定置網が設置されています。

地引網漁の例：大漁のアジとイワシは、九十九島のすぐ沖で獲れました。

この地域の人々は、何世紀にもわたって地元で取れる魚を食生活の中心としてきました。

イカシバという伝統的なイカ漁法：漁師は藻場のように見える木の枝を使って産卵するイカを網におびき寄せます。