

海の魅力を伝えるミニ水族館を、学生がプロデュース

北里大学相模原キャンパスには、海洋生命科学部の学生が運営するミニ水族館「北里アクアリウムラボ」がある。これはもともと三陸キャンパスで開設予定だった施設を、震災後に場所を変えて実現させたプロジェクト。以来、内容を充実させながら、水の生物の魅力を生き生きと伝えている。



ラボのスタッフは23人。シフトを組み365日体制で水槽を管理

三陸水産業の最前線で、北里OBが奮闘中

半世紀近くにわたり岩手県大船渡市を活動拠点としてきた北里大学海洋生命科学部(旧水産学部)は、多くの卒業生を地元の企業や自治体などに送り出している。大手水産会社で活躍する3人の卒業生に話を聞いた。



写真左から、中村飛翔さん、大島正広さん、齋藤圭祐さん

個性豊かな水の生き物を興味深い解説とともに展示する北里アクアリウムラボ。2011年7月に相模原キャンパスMB号館1階に設置されて以来、2012年に「三陸の春」をテーマに、現地で採取した多様な生き物を紹介する企画展を催したほか、2013年3月には、大船渡市に誕生した「大船渡津波伝承館」内でもミニ水族館を展開するなど、三陸とのつながりは深い。

現在、ラボのリーダーを務める土佳孝さんは、子どもの頃から自宅近くの鎌倉の海に通い続ける生物採取の名人だ。

「将来の夢は水族館職員。飼育技術を身につけるためにスタッフになりました。ラボで公開しているミノカサゴは自分が鎌倉で獲ったものです。毒魚のうえデリケートな魚なので扱いは神経を使いましたね」と語る。

ラボの設備や内装全般を担当するのは中根太郎さん。さまざまな水槽や飼育用機材の知識が身につくのが楽しいという。

「海水魚、淡水魚、クラゲなど多彩な生き物を展示していますが、実はバックヤードにも大



環境を再現しつつ、見やすさや美しさにも気を遣う



話を聞いた3人。左から土さん、田代さん、中根さん



身近な海にも想像以上に多様な魚が生息している

量の水槽があります。生物飼育好きにはたまらない環境ですね」と目を輝かす。

広報を担当する田代悠さんは水産業が盛んな静岡県沼津市出身で、幼いころから海の生物を身近に感じて育ってきた。夢は理科の先生になること。ラボで培われる知識や経験は、必ず将来に役立つと考えている。

「地元の小学生が見学に来ることがあるのですが、驚いたり喜んだりする姿を目にすると苦労を忘れず」とのこと。

話を聞いた3人の学生は皆、「臨海生物学実習」などで三陸の海を体験している。そのときの印象を尋ねると、まず驚いたのが三陸ならではの水中の景色だとか。海藻が生い茂り、アワビやウニがあちこちにいる様子は、見慣れた海とは別物だったそう。その一方、がれきなど震災の爪痕も残っており、津波の被害の大きさも痛感したという。

今後、北里アクアリウムラボでは、大学病院の待合室にも水槽を設置する計画がある。学生たちはどんな展示で患者さんの心を癒してくれるだろうか。

大船渡港の奥に巨大な工場と倉庫を構える大船渡食品は、大手水産・観光会社である(株)阿部長商店の重要な事業拠点だ。原料の新鮮出荷から加工まで対応する最新鋭の工場で責任者を務めるのは大島正広さん。1988年に水産学部(現海洋生命科学部)を卒業後、出身地の神奈川県に本社を置く別会社で働いていたが、2009年に工場長として招聘されて転職してきた。

「青春時代を過ごした大船渡で働くことになった時は運命的なものを感じました。研究で定置網漁船にもよく乗せてもらっていたので、この辺の魚は知っているものばかりです」と大島さん。

2011年3月の東日本大震災では、工場の2階の床上40センチまで津波が押し寄せたという。社員は全員無事だったが、事業所の機能がすべて回復するまでに約半年を要した。それでも会社は一人の解雇者も出さず、春からの入社予定者は全員、工場の稼働再開前に入社させた。「働く場所まで津波に奪われてはいけない」というのが会社の方針だったのだ。大島さんはそんな



衛生管理が徹底され、工場内は驚くほど清潔だ



三陸ブランドの美味しさを届ける多彩な加工品



魚の冷凍倉庫は県内最大級の収容能力を誇る

な会社の社員であることを誇りに感じると言う。

2013年に入社した秋田県出身の齋藤圭祐さんは、北里大学在学中に1年間だけ過ごした三陸の環境が気に入って、この会社を志望した。現在は品質管理部で書類作成や消費者対応などを担当する。お客様から「美味しかった」という声を聞けるのが何よりの喜びだそう。

「三陸は自然豊かで魚の種類も豊富。釣りやスキーにすぐ行けるのもいい」と語る。

魚市場での買い付けを担当する中村飛翔さんは福岡県出身。2014年の入社後、初めて大船渡の地を踏んだ。毎朝50〜100トンもの魚を買い付け、自社用以外の分は全国の取引先に売り込む。

「目利きの力を見て触って養うしかありません。毎日が真剣勝負ですね」

3人が口をそろえて強調する三陸の魅力は、新鮮な魚介の美味しさ。特に旬のサンマは格別だと言う。本場の海の幸こそが、この地の復興を支える一番の力なのだ。