

海に生きる人々の暮らし



コンブ漁・ウニ漁

豊かな水産資源に恵まれたこの海域には、各所に好漁場がある。利尻、礼文両島とも、主産業は漁業であり、沿岸ではコンブやウニ漁が盛んである。

昆布は大型の海藻で、日本では好んで食用とする。利用されるコンブは15種ほどあり、この海域ではリシリコンブが採れる。コンブ漁の最盛期は8～10月で、小型船から「マッカ」と呼ばれる特殊な漁具等を用いて採取する。採ったコンブは礫質の浜の干場に広げて乾燥し、製品に加工する。また、ウニはエゾバワンウニとキタムラサキウニの2種が春から秋にかけて漁獲される。



昆布干し



昆布漁の船



ウニ漁の船

海岸清掃 豊かな海をまもるために

いま、日本の海岸には人が捨てた漂着物が大量に流れ着いている。これらのゴミは美観を甚だしく損ね、また、ガラスの破片など危険なものや、ペットボトルのようにいつまでも分解されずに残って、海岸の生態系に悪影響を与えるものも多い。各地の海岸では、地域の人たちが定期的に海岸清掃を行い、流れ着いたゴミをかたづけている。



元地海岸

地域住民による海岸清掃

Column

オホーツク文化圏の広がり

7～10世紀ごろ、北海道と東北地方北部は擦文土器に代表される文化が展開していた。しかし、このころ、北海道のオホーツク海と利尻・礼文島を含む日本海北部の沿岸には、南千島やサハリンと共通する別の文化圏があった。

このオホーツク文化圏は、流水の来る地域とほぼ重なっている。独特の文様の土器や発達した骨角器を作り、クジラやアザラシなどの猟や漁労を主に、イヌやブタを飼い、雑穀の栽培も行っていた。また、沿海州の人たちとも接触があったと考えられる。

オホーツク文化は、11～12世紀ごろには擦文文化に吸収されて衰退した。遺跡として網走市のモヨロ貝塚などがよく知られている。この地域でも、利尻島の亦稚遺跡や礼文島の香深井遺跡などから、骨角器や骨偶をはじめとするこの時代の遺物が出土している。

