

海の森づくり ニュースレター

2016. 013号

- 1 海の森づくり第14回シンポジウム報告
- 2 壱岐産コンブを原料にして
食品・化粧品開発・健康食品へ6次産業
- 3 壱岐産昆布を活用した新商品の開発・販路開拓
- 4 壱岐産コンブの化粧品「壱岐のたから」
- 5 壱岐産コンブは
北海道より多いフコイダンやアルギン
- 6 (社)日本漁場藻場研究所の設立

特集：長崎県、壱岐の海の森づくりと6次産業への道

はじめに

NPO 法人 海の森づくり推進協会
代表理事 松田恵明

壱岐は、博多港より南西にむかって約 60km、東西南北に広がり、直径約 15 kmの丸い形をした島です。北は玄界灘が広がり、南には壱岐水道が通り、北西に向かっては対馬海峡も通っており周辺は豊かな好漁場に恵まれています。壱岐の海の森づくり推進協会の歴史は、元長崎県壱岐東部漁業組合長の浦田俊信氏が大きく関わっています。

彼が漁協組合長になった時、前浜は河川の防濁フェンスの決壊で泥沼化し、湾内の海藻は全滅しておりました。彼はこの状態から脱皮したいと考えていた時、私達の活動を知り、私達の実験現場である熊本県御所浦町御所浦漁業協同組合へ見学にきました。そして、壱岐東部漁業協同組合の前浜問題を解決する手段は、「海の森づくり」だと信じ、試行錯誤をしながら、コンブ養殖や藻場造成の試験を実行しました。その始まりは、当協会が発足した 2002 年でした。その延長線上で今も活動は続いており、6 次産業化も射程に入れて頑張っております。「水産増殖技術に繋がる養殖技術」は、ここ、壱岐で開発されてきました。6 次産業とは、水産業や農業などの 1 次産業、これらの産物を加

工する 2 次産業、流通販売などの 3 次産業を生産者が、主体的かつ総合的に関わることにより加工賃や流通マージンなどの付加価値を生産者自身が得ることにより活性化しようというもの。6 次産業は 1 次、2 次、3 次を足して 6 になることからくる造語として、水産庁関連事業などで定着しつつあります。

6 次産業の道を探るシンポジウムとして、2015 年 6 月 5 日に、壱岐市芦辺町クオリティセンター「つばさ」で、「第 14 回 海の森づくりシンポジウム」が開催されました。その時の要旨集、新聞報道（壱岐日々新聞）により壱岐の海の森づくりの活動について特集を致します。



1. 海の森づくり第14回シンポジウム 基調報告と会場報告

・海の森づくり～6次産業化へ道 (有)二協開発 浦田俊信

平成 13 年よりコンブの養殖に関わっている。コンブの国内生産は北海道沿岸の天然コンブと養殖

コンブが大半である、長崎県の養殖コンブの生産は全国生産の5%にも満たない。しかし、壱岐産の養殖コンブは、フコイダンやヨード含有量が高く、柔らかな食感により商品化に価値がある。コンブの養殖によって、周辺の藻場は回復し、ウニの実入りやアワビの肉質も良くなった。コンブ養殖13年間の経験のなかで、水で戻しても臭わない乾燥粉末コンブの生産に成功し、大手化粧品関連社が壱岐産コンブを原料に化粧品を作り販売を準備中である。また、あまごころ本舗とタイアップ

・磯焼けの解消を目指して～藻場再生とアイゴ食用化の取り組み～

藻場海藻の食害魚のイスズミやバリ（アイゴ）の商品化を進めているが、全国で初めて食害魚が商品として流通するシステムを作り上げた。近年長崎県の海水温も1.2度上昇し食害魚が急増している。漁業者や漁協では、何とか流通にのせることができないかと考えてきたが、手詰まりの状態であった。

マリン・アクティブは5年間この事業に打ち込み、いくつもの商品ルートを開発した。長崎市のホテルでは、「白身魚のムニエル」やフライなどで人気メニューとなった。「アイゴのスペシャルメニュー」が、「こんなに美味しい！」と驚かされている。シェフは「万能魚です。なま焼き、煮る、何

・食材としての柔らか昆布

社団法人・やまと薬膳のオオニシ恭子氏は、1981年（昭和51年）に渡欧。オランダ、フランス、イタリアなどで、日本食の味噌、玄米、海藻などの食べ方を広めてきた。フランス語で本も出版している。チェルノブイリ原発爆発以降は、食パニック的現象もあり、「東洋のマダム海藻」と呼ばれたりした。欧米人には、直接海藻を食べる習慣そのものがなかったので、乾燥した海藻は黒くて雑草のように見え、英語では「海の雑草」が語源である。フランス人は、恐る恐る食べると「結構おい

して開発したコンブ入り即席味噌汁は、全体がとろ味を帯びて、コクが深い独特の美味しさを実現。販売から2か月余りで1万1千パックが売れる大ヒット商品となった。

6次産業化の道をめざし販売するにあたり、これまでの集いや当社での農商工ファンドによる商品づくりで、販路を見いだせるようになっており、今後も壱岐でのコンブ養殖を拡大し、採算性を求めてゆくことが重要だと考えている。

一般社団法人 マリン・アクティブ代表 西崎茂一でも！」と語る。同市内では「上品で上等の白身の刺身」として一匹分2500円で出す店もある。手作りバーガーの店では白身魚のフライバーガーとして人気。今や中国へも輸出されており、東京の太田市場では「いくらでもOK」と歓迎されている。出荷は、頭（かしら）から落として3枚におろし、ビタミンC（アスコルビン酸）の水溶液に漬けてから真空パックし、冷凍する。一匹300円（運賃なし）で出荷している。さらに、アイゴの有効利用策として、アイゴを原料とする肥料を製造し、ミカン栽培など大量の消費が見込まれるJAグループへの納入にむけての準備も進めている。

やまと薬膳 オオニシ恭子

しいね」と納得するという。日本では見たこともない海藻もあったが、スープにしたり、



オオニシ恭子さんが紹介された本

味噌汁に入れたり工夫。オーブンで焼いたクッキーは、「ワンダフル！」と喜ばれた。テレビや新聞でも大きく取り上げられたが、2年前に日本に戻って活動し、壱岐産の養殖コンブに出会った。「羅臼産の分厚いマコンブが持っていない柔らかいコンブに驚きました」と語る。シンポジウムの会場では、試食品も配られた。壱岐産コンブを縦に3

本に細く切り、そのまま風車のようにトグロに巻いて素揚げしたものだ。レモンを少し掛けて食べるとサクサクとした食感と、香ばしさと旨みが深く、会場では「美味しい！」と、驚きの声が広まった。「海そのものをいただく考え方。食の方程式とは、その土地に会った食をすること」とはなし、食材としてのコンブの可能性を示した。

・養殖昆布の食品機能性 ～新・食品表示法による横断的表示義務を考える～

日本食品標準成分表では、水産物は経年変化や産地別もなく、同一の数値が掲載されています。一方農産物には経年変化数値があります。水産物は産地や収穫期によって成分に差がありすぎて、暫定値の表示でしかできないと説明されている。水産物表示の実態は、加工原料の品質判断を難しくするとともに、食品を購入する消費者にとって、不安材料なり購買意欲をそぐ原因であろう。少なくとも産地特性を表示すれば、購買意欲へプラスに働く可能性もある。

コンブは海水を2000倍、3000倍濃縮する力がありミネラルに富むが、産地や生育期で異なる。

・パネルディスカッション報告

パネルディスカッションのアドバイザーは、門脇秀策、末竹和行、成田省一の3名であった。鹿児島大学の門脇秀策教授が、「養魚と海藻とアワビの環境保全型エコ養殖技術による6次産業化という演題で講演が行われた。コンブを餌にしたアワビのかご養殖では、籠のなかにナマコを入れる。するとアワビの糞をナマコが食べて成長し、アンモニアのない良い環境でアワビの成長も速くなる。これを複合養殖と呼ぶなど様々な経験を紹介した。アイランド・ボイスの末竹氏は、五島列島でコンブ養殖を手がけて約10年になるが、食害魚に悩まされてきた。その防御策として網を使っているが、目詰まりと設置水深が大きな課題であると報告された。マコンブ生産地の北海道南茅部の

(株)久原水産研究所 代表 久原俊之

アルギン酸も一口にアルギン酸とまとめてはいけない。アルギン酸メーカーのほとんどがアルギン酸ナトリウムを生産している。壱岐産昆布を加工して作った「サンサン昆」の汁は、アルギン酸カリウムが中心で活性度が高く、体への効能がよい。また、コンブを湯に漬けるとサッと色が変わるのは、コンブが活着しているから。色が変わらなくなると臭いが残る。「サンサン昆」汁は、生きたままの酵素の活性が残っている状態で液状化する技術であり、特許を取得している。従って酵素反応も効率よく、フコイタンを低分子化し、消化管からの吸収もよく、抗ガン作用などの効能を高める。

漁協から来られた成田氏は、古参漁師と漁協青年部の協力体制の確立のため、漁協改革に外部の専門家も招いて取り組んでいる。いまひとつは原子力発電中止の運動である。また、ロシア極東連邦総合大学とも環境問題について話し合っている。最後に「品質の日本、大量生産の中国、コンブの原産地のロシアを結ぶ、コンブワールドを築くべき」と述べた。

NPO法人・海の森づくり推進協会の事務局を務める松田恵明・元鹿児島大学水産学部教授は、閉会の挨拶で、「本来、“海の森づくり”は、海の環境保全や磯焼け対策など水産振興全般に直結する公益事業です。しかし、国は、個々人任せで動きません。しかし、いままでは、コンブ養殖の採算

性はほとんどなかった。今回、「6次産業化」という新しい考えを導入し、叡智を集めれば採算性も期待できるという結論が導かれた。多様で前向き

の議論が深まった。このようなモデルづくりを当協会も全力をあげて支援したいとまとめた。

2. 壱岐産コンブを原料にして、食品・化粧品開発・健康食品へ6次産業

壱岐産のコンブは、北海道産よりもフコイダンやアルギン酸などの有効成分の含有量が高く、肌の美容効果が高い。そこに注目した唐津市の大手化粧品関連会社が乗り出し、壱岐産コンブを原料とした化粧品を生産することが固まった。唐津にはジャパン・コスメティックセンターがあり、フランスのコスメテックバレーと連携しており、壱岐産コンブの化粧品はヨーロッパやアジア、世界へ羽ばたく需要が見込まれるため、コンブの大増産が問われている。壱岐日々新聞には、下記のような紹介記事が掲載されている。

美肌効果発見

それはひとつの偶然から始まった。湯ノ本湾でコンブの収穫作業をしていた（有）二協開発の社員の手の甲が、右手だけ、やけに白いことに同社の浦田俊信社長が気づいた。右手はコンブとずっと接触していたのだ。「コンブの美肌効果は凄い！」と確信した浦田社長は、あまごころ本舗の村田妃富美社長に相談した。両社は、壱岐産コンブの微粉末入り即席みそ汁の開発・販売で手を結んできた経験がある。試しにコンブの微粉末を水に溶かしてみた。壱岐産コンブはすぐにドロドロに溶けるが、北海道産コンブなどのほかの産地のコンブでは、同じ粉末加工機を使っても粒ツブが残っている。そこで壱岐産のドロドロを片手の甲に塗り込んでみるとその部分が明らかに白く、そしてつるつるする。「化粧品の原料になる」と確信が生まれたのだ。

6次産業化

柳田小学校の斜め前にある「壱岐のうみ」社の横に、コンブ加工場が完成したのは5月。総工費

約2千万円に上がったが、国の補助事業「農村漁村6次産業化対策事業」に採択されたため、半額補助となった。この加工場にデンと座っているのが、乾燥させたコンブを微粉末にする機械だ。これは特注品で、ほかにはない。浦田社長が東部漁協組合長としてコンブ栽培に取り組み続けてから、すでに13年間が経過した。その間、コンブの乾燥と粉末化の方法を幾度か試行して確立した現在の技術は、特許を申請する方向で進んでいる。

臭いがない

（株）ブルームは、唐津市浜玉町が本社だ。虹の松原に面した3万平方メートルの敷地に本社棟が並ぶ。同社は世界を相手に化粧品の輸出入も手掛けている。同社の社長、山崎信二社長が来島。三社の社長がガッチリと手を握りあった。山崎社長は、海藻が化粧品の原料に有効なことは以前からわかっていたが、海藻はどうしても臭いが処理できず使えなかったと言う。そして「なぜ、壱岐コンブは無臭にできるのか」と不思議がかり、その価値を認めた。



左より村田、山崎、浦田の3社長
（壱岐日々新聞、798号より）

100トン規模のコンブ生産

化粧品の製品化が進めば、フランスを中心としてヨーロッパ全体に、そしてアジアにも壱岐産コ

ンプの化粧品が広がっていくことになる。そうなる
ると原料のコンブも大量に必要となり、100ト
ンレベルの生産量が求められる。湯ノ本湾で二協
開発が行っているコンブ栽培は、現在20トン程度。
浦田社長は、「100トンという億の単位の売り上
げ。漁協などが全力をあげてくれれば貴重な安定
収入になるのだが。そして100トンまで壱岐で生
産態勢づくりに今から全力をあげたい」とちから
を込めた。あまごころ本舗の村田社長は、「わたく

しが乗り出したのは、壱岐の海が今、痩せて来て
いるから。壱岐を取り巻く海をコンブの森でうめ
たら、魚もふえて壱岐の海全体がうるおうはず」
とうなずく。壱岐のコンブ栽培は、
学者レベルでも最も先進的と注目され、6次産業
化での採算性も一気に高まってきており極めて大
きな可能性を内蔵している。13年間蓄積された経
験を活用していく大きなチャンスだけに、全島の
取組みがもためられている。

3. 壱岐産昆布を活用した新商品の開発・販路開拓

内海（うちうみ）湾の泥土被害対策にコンブ養
殖を始めてから13年。保存技術や粉末化の技術な
ど研究してきた。こんぶ入り即席味噌汁なども好
評だが、化粧品への利用は画期的ある。同社は、
昨年湯ノ本湾で10トン生産体制をとったが、イス
スミの食害の被害も受けた。今年は食害対策に釣
り糸性の網を使うなど対策を練り、生産量も15ト
ンに引き上げる。

壱岐産昆布は、アワビ、ウニの養殖用のえさと
して主に活用されているが成分分析を行った結果、
アルギン酸、フコイダン成分が、ほかの産地のコ
ンブより高い(北海道産に比べて1.5倍)ことが判
明した。現状の昆布漁業者は、養殖業者への飼料
としての販路しかなく、収入も安定していない。

この現状を打破すべく、漁業者と連携して壱岐産
昆布を活用した新商品開発を行う。具体的には、
昆布の粉末を使った練り物商品や調味料など、一
般の食料として活用できる商品を開発している。

同社の特色：

新規性：壱岐昆布を粉末にしたものを活用した商
品は例がない。特にゆず、しょうゆ、塩などを混
ぜると、昆布の味覚、食感、効能を加えることが
できるが、取り組み事例がない。市場性：海藻類
に「食べやすさ」を求めており、また、食の安全
安心・健康に特に注目しており、壱岐の海で養殖
された栄養素が多い昆布という点でニーズを満た
している。消費者は手間がかからない、時間を無
駄にしたくないことも望んでおり、「すぐに食べる
ことができる」という、消費者ニーズを満たすも
とを提供できる

成長性：粉末素材を生かした商品であるため、ほ
かの商品をまぜたり、組み合わせたりするといっ
た様々な活用ができる。他の素材を加えることで、
シリーズ化が可能である、また、アルギン酸、フ
コイダンを多く含んでいるため、健康志向も売り
に活用できる。

実現可能性：昆布粉末は多様な料理に使うことが
でき、昆布粉末を練り込んだイカのすり身揚げ団
子など数多くの開発に取り組んできた。当社の取
り組み実績は高く、事業の実現は可能と判断する。
地域活性化への波及効果：・地域の漁業者の所得



向上・漁場の利用度の向上・海洋生物の活性化・
漁場藻場の質の向上・水産加工業者の増加・水産
資源の有効活用。

代表連絡先：有限会社 二協開発

所在地：壱岐市芦辺町国分本村触 1274-1

ホームページを見て下さい。電話：0920-47-5336

4. 壱岐産コンブの化粧品－「壱岐のたから」－

壱岐産こんぶで、化粧品を作るプロジェクトが
進展し、2016年4月初めに、いよいよ発売を迎え
る段取りに入った。現在は試作品で使用感のアン
ケートを広く集めつつあるが評判は圧倒的に良い。
開発済みの商品は、①シャンプー、②フェイスパ
ック、③美容液の3種類を写真に示す。

麗しき海が与える潤い “麗海・うるみ”

人々に美しさをもたらしたものの、それは壱岐コ
ンブに豊富にふくまれる成分「フコイダン」。肌
には潤いと透明感を、髪にはツヤとハリを与える
素晴らしい海の宝を、多くの人に届けたいという
思いから「壱岐のたから うるみ」が生まれまし
た。壱岐日々新聞には、「壱岐のたから」を、次の
ように紹介している。

凄い効果が高い

シャンプーを使って
みた女性は「泡立ちが
とても良くて、泡切れ
が凄く速い。洗った後
ドライヤーをかけたら、
髪に弾力を感じた。1
回使っただけで違いが
わかった」と深く頷く。
リンス不要の仕上がり



「壱岐のたから」

だ。フェイスパックは顔に塗って2～3分後くらい
に洗い落とすと毛穴まできれいになる。コンブの
とろとろした成分がラッピング効果を高めるのだ
という。そのうで美容液（エッセンス）を広げ
るように塗る。豊富なフコイダンやビタミンを
持つ壱岐産こんぶのエキスが肌にしみ込んでいく。
試用した女性は「顔も手も美容液がどんどん素早

くしみ込むのが実感できる。凄い。乾いたらすべ
すべのツルツルの肌になってしっとり。自分の肌
じゃないみたいでびっくり」と喜びの声を上げた。

素材とナノ技術

壱岐産コンブは、北海道産などより倍くらいの
フコイタンを含んでいる。だから、薬用効能や美
肌効果など、利用価値が高い。生産者の二協開発
の浦田俊信社長は、これに「壱岐のたから」と命
名し、商標登録もすませた。この「壱岐のたから」
が化粧品の商標にも使われる。そもそも化粧品開
発の原点は、コンブの収穫作業者の手が、厳しい
海上の環境下での作業にもかかわらず、白くなる
ことに気づいた浦田社長が、「コンブには美肌効果
がある」と確信したことだ。素材の持つ美肌効果
に加え、商品開発をした東京都の（株）ミューズ
は、先端技術もドッキングした。たるみやしわで
美容成分が浸透しづらくなってしまった肌表面の
角膜層でも、速やかに肌の奥まで浸透させるもの
だ。使用実感を確実に高める技術上の追求が、壱
岐の素材のすばらしさと結合した形となった。

壱岐のため

さらに、大手会社（株）ミューズが参画した。篠
崎敬一郎社長は壱岐出身。以前レオパレス21の
取締役だった。9年前に独立。幅広くビジネスを
展開している。インターネットの楽天市場では、
「壱岐・長崎・うまかもん屋」を展開し、故郷壱
岐への応援を忘れない。今回の壱岐のうみがコン
ブで元気になるなら！と同社長が、一肌脱いで実
現したものだ。同じくインターネットでは、「きれ
いねショップ」も展開。化粧品の販売実績も高い。
篠崎社長は、取材に、「この化粧品は、こんぶその

ものが、イメージできるほどの凄さですよ。」と自信を示した。発売されれば、島内でも幅広く使われるだろうが、貴重な壱岐のお土産として、この上ない存在価値を発揮すると思われる。

ヨーロッパへ

(株) ミューズによる化粧品開発とは別の次元で、ヨーロッパに壱岐産こんぶ化粧品を売り込む計画もある。唐津市浜玉町のブーム社の計画だ。ブーム社は世界相手に化粧品の輸出入も手がけて

おり、資本金は約1億9千万円。同社の山崎信二社長は10月に渡欧。EU26カ国相手のプレゼンテーションは「天然素材で全く新しい化粧品」として、大いに手応えを感じるものだった。分析表などもヨーロッパ用は、別の内容を必要とするなど、まだ超えるべきハードルは多いが、多数の生産、食品、化粧品関係会社が連携すれば大規模な事業となろう。 ホームページを見て下さい。

取扱店：「壱岐のうみ」壱岐市郷ノ町柳田蝕 198-1

5. 壱岐産コンブは北海道産より多いフコイダンやアルギン (株) サンサン昆

壱岐の海が育てた養殖コンブは、当初、県の担当部局から、商品価値がないと否定的な見方をされました。それは栽培期間が6か月と短いため、北海道のだし昆布のように分厚くならず柔らかくうすめだからです。ダシのうまみのもとになるグルタミン酸も少なく、北海道産の10分1くらいしかありません。ところが成分分析すると驚くべき結果がでました。ミネラル類は、北海道産のほぼ倍も含まれています。ヨウ素も1.8倍を含有。癌を治すと言われるフコイダンは、1.5倍、同じくアルギン酸も1.2倍です。ダシをとるには向かないが非常に優れた特徴があったのです。実際、壱岐産コンブの粉末を水に戻すと粘り、とろみ、が大変多いのです。このような海藻類は産地や収穫時期、種類によって含有成分に大きな差があります。壱岐産のコンブはミネラルが多い。ヨウ素も生コンブで摂取しやすいことがわかりました。過剰摂取が問題になるのは乾燥コンブの場合です。生と乾燥では大きな違いがあります。コンブでつくられた液化コンブ「サンサン昆」は、この生のコンブを酵素で分解するという特許の製法で作られています。そもそも人間を含めた陸の動物は、海のなかの海藻を分解する酵素を持たない。酵素は栄養を吸収する上でも、排泄する上でも必要です。そしてコンブを分解・吸収する酵素は、コンブを食べていきっているアワビやサザエが持ってい

る。この研究の末に、液化コンブの「サンサン昆」が誕生した。シーボルト大学のラットの実験でも、酵素で分解したアルギン酸を与えると肝臓の中に中性脂肪酸が見事に激減しました。私が自分の身体を実験台にして血液検査の結果を比較したら肝臓の数値が別人のように好転しました。コンブはほかの海藻より海水中のミネラルを濃縮・蓄積する力が強くて海水含有量の1000倍以上濃縮します。この壱岐産コンブの生薬的效果を活用して、壱岐が病気知らずの人々ばかりになることを期待する。

サンサン昆の原料の特性

主原料のマコンブは、全て長崎県内産です。有効成分が多く品質が軟らかで、液化も容易です。加工までの保存は、-20℃以下の凍結で、活力を残した状態です。液化は、重曹と酵素を加え加熱分解します。(防腐剤は使用していません。)



サンサン昆パワーの源

この商品には、コンブ特有の健康の源が含有率を自然のまま、消化の良い状態で含まれています。

(1) 3タイプのコイダン：免疫機能の向上に関与するコイダンがU・F・Gの3タイプ存在し、このことで相乗効果が発揮されます。

(2) オリゴマー・アルギン酸：アルギン酸は、体内の塩分調整に優れた機能を有し、含有量が多いので一部分を酵素分解して分子量を小さくすると、

コイダンに類似した機能を発揮します。

3) ヨウ化カリウム：コンブには、ヨウ素が海藻類中最も多く含まれています。生の状態では殆どがカリウムと結合して存在し、人に対しては安全性の高い殺菌力を発揮します。なお、体内に入ると余分なものは、ナトリウム等と結合し排泄されるため、この商品による過剰摂取障害は見当たりません。(株)久原水産研究所 所長 久原俊之

6. (社)日本漁場藻場研究所の設立

壱岐に本拠を置く日本漁業藻場研究所が設立されて、澁谷正信氏が理事長となり、玄海灘の小さい壱岐の島から全県、全国へ藻場復活の情報を発信している。澁谷氏は、当面、研究所がかってに動くのではなく、全漁協や島の方々と共同で進めたいと語っている。藻場の回復のためには、壱岐の海を科学的に数量化し把握できる徹底した調査が必要である。

施設での事業内容：1) 漁業と共生した海洋再生可能エネルギーの研究・開発 2) 藻場増殖と種苗増殖・海藻の商品価値創出の研究 3) 海洋エコデザイン国内外機関との共同研究 4) 海洋環境調



査用中ロボット研究開発と漁場海藻関連事業。

代表理事 澁谷正信 (株)澁谷潜水工業 社長
本社所在地：〒850-0862 長崎市出島町1-43-307

TEL: 095-895-7364 FAX: 095-895-7365

壱岐営業所：〒811-5202 長崎県壱岐市石田町
筒城仲蝕 1007-5



藻場造成と磯根漁業の推進



海洋エネルギー開発研究
(五島市沖の洋上風力発電)



海洋環境調査開発推進
(海中ロボット)

事務局だより：

今回の壱岐特集は、これからの地域に根ざした「海の森づくり」のモデルとなる。2002年に第1回海の森づくりサミットを、長崎県大村で開催して以来、壱岐は当教会の海の森づくり運動をリードし、6次産業化や地域温暖化対策・漁業との共生を考えるエネルギー開発までを射程に入れてきた。浦田俊信氏の身体を張った頑張りとそのを支えた壱岐日々新聞者種田拓代表と壱岐の有志の皆様のご支援がなければ、実現しないことであった。浦田俊信氏の貢献を深く讃えるとともに、ご健康とご多幸をお祈りいたします。(松田恵明)