

“獲り過ぎない”に徹してきた 姫島の漁業

本誌編集部

漁業者自らが、魚種ごとの漁法や漁期などを厳しく取り決めてきた姫島。獲り過ぎない漁業とは海に資源を蓄えていくこと、その蓄積が島の暮らしを支えてくれることを先人たちから学び、次世代へと引き継いできた。姫島漁業のいまに、資源管理型漁業の可能性を探ってみる。

表紙に「漁業期節」と書かれた分厚い紙の束。表紙をめくった最初の頁は、こんな一文から始まっていた。

——藻刈 四月一日ヨリ二十日マデトス。

所々破れた紙はセピア色に変色し、漢字とカタカナで構成された文章は、どこか時代がかっている。それもそのはず、この文章が記されたのは明治三七年のこと。海の限られた資源を守るために、島の漁業者たち自らが話し合い、魚種ごとの漁法や漁期、時間、漁場などを取り決めた内容を文書化したものである。

姫島ではこれを「期節定め」と呼び、現在にいたるまで、連綿と引き継いできた。取り決めの内容は、毎年話し合い

のもとに調整され、厳格に守られている。資源管理型漁業という言葉が語られるようになって久しいが、姫島ではすでに、明治後期から漁業者自身が海洋資源を管理してきたのだ。

ただ、少々意外だったのが、記念すべき初の期節定め第一項に、当時盛んだったタイ網やタコ漁ではなく、藻刈りの時期が記されていること。その理由を教えてくださいましたのは、大分県漁業協同組合姫島支店運営委員長の北村昭雄さんである。

「姫島は半農半漁の島だったので、海藻類、主にホンダワラを畑の堆肥に使ってきました。例えば、海藻を堆肥にし

て育てたサツマイモは、収量も味もすぐよかった。でも、海藻は魚たちの棲み処でもあるので、採り過ぎては魚が減ることを漁師たちはよく知っていたのでしょう。藻刈りの時期を厳しく規制しようという話し合いが行われた。これが期節定めの始まりです」

海のリソースを守り管理してきた 先人たちの知恵とは

大分県国東半島の北約六キロの沖合に位置する姫島は、周囲一三・七キロ、人口二五〇〇人あまりの小さな島である。平成の大合併を見送った姫島は、町村制が施行されて以来、姫島村という一島一村の島であり、昭和五九年からは現職の藤本昭夫村長のもと、独自の村政を貫いてきた。

例えば役場職員の給与水準を引き下げることで、より多くの雇用を生み出し、過疎化対策へとつなげてきたこともその一つ。島の診療所を中心に保健、福祉施設を併設した医療体制は「姫島方式」とも呼ばれ、高齢化社会に対応した先進例として全国から注目を集めている。また、塩田跡地を活用した車エビの養殖も、姫島を語る際には欠かせない。昭和四〇年に村と住民の出資によって「姫島車えび養殖株式会社」を設立、養殖技術の向上を図りながら数々の苦難を乗り越え、昭和六二年の売上高は一億五〇〇万円、全国生産高の約一割を占めるようになる。平成六年に

養殖場にウイルスが入り、生産量が激減したが、新しい養殖技術を導入し、現在は徐々に回復傾向にあるという。

官民が一丸となって村の政治に関わってきた姫島。漁業者自らが期節定めをつくり守ってきたように、協働意識が高い島である。

さて、畑作を中心とした農業は、現在では自給的なものであり、姫島の基幹産業は漁業である。大分県漁連姫島支店に登録している組合員は約一七〇人、水揚高は約八億円（平成一八年度）を計上しているが、この数値は年々減少傾向にある。昭和五〇年代の水揚高を見ると二〇億円を超えたときもあり、組合員数も三〇〇人以上。全国的な漁業の衰退は、姫島にとっても等しく緊急課題であるが、漁業の盛衰に関わらず、期節定めは毎年つくられてきた。

現在、期節定めは「共第8号漁業権行使規約」という名称で作成されている。漁業の年度始まりは一月からとなるため、毎年一二月末に総代会が開かれ、内容が決められていく。総代会とは、松原、南浦、西浦、北浦、大海、金浦、西瀬・稻積の七地区から集った合計三五人の代表者と漁協関係者などによって構成されている。

実際に平成二〇年度の期節定めを見せてもらい、まず驚いたのが狙う魚種、漁法の種類の多さだ。カレイを狙う沖建網、タイの延縄、タコ壺漁、キスの流し刺し網、クルマエビの流し刺し網、潜水漁などなど。

「全部で三八種類あります。この漁法の多さが姫島の特徴でもありますね。個人操業の漁業者が大半なので、季節ごとに狙う魚種が変わったり、同じ時期に二〜三種の魚を同時に獲ることもあります。例えば、カレイの沖建網とクルマエビの流し刺し網を組み合わせる。大潮のときは網に藻が絡みやすいのでカレイの操業はひかえて、クルマエビに切り替えるんです。クルマエビは大潮のときのほうが釣れますから」

これだけの漁法が混在するため、時期によっては同じ漁場で数種類の漁法が操業されることもある。魚をめぐって争いが起きないように、クルマエビやキスの最盛期にはタコを禁漁にするなどすみ分けをし、共存していくための工夫も期節定めには記されている。

このほか、小さな魚を獲らないように網の目の大きさを規制したり、産卵期には禁漁にするなど、海の資源を枯渇させないために管理していくことが期節定めのものである。一月から翌二月まで



明治37年に記された「期節定め」。

沖建網を禁漁にしているのも、その一つの事例だ。大分県下では、一年を通して沖建網の操業は認められている。

「一月から二月にかけてはカレイの産卵期にあたるので、姫島では禁漁にしています。クルマエビの漁期を七月一日から一二月三一日までに決めている理由も同じですね。大分ではクルマエビは一月から操業ができますが、姫島では禁漁期を設けているんです」

漁場の荒廃につながるだけでなく、小さな魚まで捕獲してしまう底引き網を禁止にしているのも姫島の特徴だ。また、漁業機械の改良による過剰な捕獲を避けるために、^{ちあみ}智網の巻き上げには機械を使わず、手動で行うという決まりごともある。

ある一つの魚種を狙って大量に獲るのではなく、多種類の魚を季節に応じて獲っていくことが、自然と海の生態系を守ることもなっているのだろう。そのための工夫、漁

業者の知恵の数々が期節定めには記されているわけだが、漁場の指定一つとっても記述が複雑で、素人目には何が何だかよく分からない、というのが正直なところ。これだけの内容を決めていくのだから、総代会では、かなり白熱した議論が展開されるのではないだろうか。

「確かに、激しく意見のやりとりが行われることもありませんが、時間にすれば半日ぐらいで翌年の内容を決めて合意を得ることができません。昔は、それこそ三日、四日とかかったようですが、これも先人のおかげですね。長きに渡って話し合いが行われてきたので、揉めた末に決別、なんてことにはなりません」

たくさん魚を獲って収益を上げた
いと誰もが思うものだが、我を通せば海のバランスが崩れるということ
を姫島の漁業者たちは教訓として
代々引き継いできた。そのきっかけ
となった出来事が起こったのは明治
四二年のこと。タイの縛り網が始ま
り、大漁続きで島が沸いたのだ。

「これだけタイが獲れるんだから期
節定めは必要ないだろうと、つくる
ことを止めた時期があるんです。と
ころが大漁の時期は長くは続かなか



大分県漁協姫島支店運営委員長の北村昭雄さん。

て、三年後くらいには漁獲量が激減した。大漁景気に流されたことへの手痛い経験ですね。期節定めの大切さを改めて実感したわけです」

期節定めが復活したのは大正二年のこと。以来、一度も途切れたことはない。

獲る漁業だけでなく、 育てる漁業への挑戦

ここまで話をしてくれた北村さんの部屋には、ある人物の写真が壁にかけられていた。姫島における資源管理型漁業の先駆者として語り継がれている中條石太郎氏（なかじょう せいたろう）弘化

四（明治三三年）の写真である。

明治初期のころ、島の山の木は薪などの燃料として伐採しつくされ、禿山のような状態だったという。当時、郵便局長だった中條氏はこの状況を憂い、島の人たちに植林を呼びかけた。山に木があることで、豊富な養分を含んだ水が海に流れ込み、魚を育ててくれることを中條氏はよく知

つっていたのだ。いま言うところの魚付林うおつきりんの発想である。明治二四年に森林組合を組織し、以後三〇年間伐採を禁止した。あまりにも厳しい通達に当初は反発もあったが、魚たちは確実に増えていったそうだ。

中條氏の志はいまでも引き継がれており、松食い虫で立ち枯れた木を伐採し、クロマツの植林を継続して行ってきた。伐採した木も無駄にはしていない。漁礁として海に投入し、「育てる漁業」にもつなげている。漁礁づくりで活躍するのは、漁協青年部のメンバーたち。支部長の大海だいがい英勝さんに聞くと、木材を組んでつくった漁礁に、オガクズや米ヌカなどを入れたこともあるとか。

「昔のことだけど、沖で難破して沈んだ船の残骸が、魚の棲み家になるなんてことがよくあったみたいで。そんなとき、米俵を積んでいた船のほうで、魚がよく着いたそうです。お米が養分になるんでしょうね。それで、米ヌカとかオガクズを入れたら、さらに魚が付きやすくなるのか

など」

いろいろと試行錯誤をしているよう。期節定めによって資源管理をしてきた姫島でも、魚の生息数は減ってきている。そのため、水産庁の「離島漁業再生支援交付金」をはじめ、いくつかの助成事業を

活用して人工岩礁の設置や、マコカレイ、クルマエビ、アイナメ、ヒラメ、アワビなどの種苗しゅびょう放流を定期的に行っている。

「人工岩礁や種苗放流をすることで、どの程度、魚が増えているのか。正確な数値は出ていませんが、やらないよりは、やったほうがいいたろうというのが私たちの共通の思いです。海のなかのことは、漁業者といえども分からないことはたくさんありますから減る魚もあれば、タチウオのようにここ二〇年くらいで漁獲量が増えてきている魚種もある。タチウオの延縄をメイ



蓄養のための生け簀は各地区の漁港に設置されている。

ンにしている漁業者もいるくらいです」

海の資源を管理しつつ、育ててきた姫島漁業は県内でも注目されており、休漁日を県内で最初に設けたのも、じつは姫島である。昭和六〇年のことだ。現在の休漁日は年間で二五日だが、四〇日くらい設定されていたこともあると北村さん。

「かつては休みは海が時化たときだ、というのが漁師たちの常識でしたから、休漁日を設けたときは、かなり反対意見もありましたが、魚を獲り過ぎないためにも必要なんだと理解を広げていきました。それに、ほかの仕事なら定休日があるのが当たり前です。休みがあれば家族と過ごす時間もとれるし。いまでは休漁日にあわせて学校の行事なども決められていますので、その年の休漁日が決定すると各関係者にお知らせしています」

市場出荷の現状と課題、 島の魚をどう売っていくか

漁獲量の減少だけでなく、魚価の低迷も漁業経営を圧迫している要因である。とくに離島地域の場合は市場がある本土まで船で魚を運ばなくてはならないため、輸送コストも輸送時間もかかり、魚価に大きく影響していく。そこで気になるのが、姫島で水揚げされた魚は、どういうルートで販売されているかだ。



姫島には仲買業者が二つあり、水揚げされた魚介類は、すべてこの仲買業者を経由して販売されている。西浦、北浦、松原、両瀬・稲積、金浦と五つの地区の魚を扱っているのが有限会社「水産丸」だ。

「もう一つの仲買業者は南浦、大海、北浦地区の魚を扱っています。北浦だけは共同で参入していますが、それ以外はすみ分けをして、取り合いにならないようにしています」

生け簀から引き上げたメイタカレイ
を活き締めにしていく。

と語ってくれたのは水産丸代表取締役の藤本二郎さん。漁業者から魚を購入する際は、相対で価格を決めていく場合と、値決めて買い上げる場合の二通りがある。相対の場合はそのときの相場で価格に変動があるため、水産丸の収益は売り上げの10〜12%。現在水揚げされている魚介類の約七割は、この相対で取り引きされている。一方、クルマエビなどの高級魚は価格の変動があまりないため、浜に上がった段階で価格を決めていく。

魚介類の価格を決めていくときも、姫島では定期的に協議会を開き、仲買業者、漁協関係者、漁業者立会いのもとに行われる。仲買業者に任せっきりではなく、漁業者自身も「売る」ことに参加しているというわけだ。

「ですから厳しいですよ。私たちの売り方次第で、漁師たちの収益が変わってくるわけですから。その反応もダイレクトに伝わってくるし」



仲買業者「水産丸」の藤本二郎さん。

そのため水産丸では魚種によって出荷する市場を変えたりしながら、できるだけ高値で販売できるよう工夫している。例えばクルマエビなどの高級魚は東京・築地市場へ。「姫島カレイ」として地元で知名度が高いマコカレイは大阪の市場へ。一方、メイタカレイは大阪の市場へ出している。メイタカレイは九州、関東方面では何故か人気がないそう。そしてタチウオの大半は福岡の市場へ送っている。「東京の市場へ送っても、そこそ値がつくのですが、いまは福岡が一番高値で取り引きしてくれるんです。福岡に集ったタチウオは韓国に送られていくようですね。国内で販売するより、韓国に出したほうがいい値が付くみたいです」

ちなみにタチウオはサイズによっても異なるが、五キロ七〇〇〇〜八〇〇〇円、クルマエビはキロ七〇〇〇〜一万

円、メイタカレイはキロ一〇〇〇〜二〇〇〇円。

市場動向を把握するだけでなく、荷造りにも細心の注意を払う。活き締めにするもの、活魚で出すものと魚種や季節によっても変えていく。活クルマエビの場合、夏以外の時期ならオガクズのなかに入れて梱包するだけで、東京など遠隔地に送っても問題は無いが、夏場は九割がた死んでしまう。そこで、発泡スチロールの箱に水をはり、酸素を送り込む装置を設置した梱包に替えて生存率を高めている。ただ、荷造り以前に、水揚げの状態が悪くては、元も子もない。そのため、できるだけいい状態で水揚げしてもらえるよう、仲買業者も季節定めの総代会に参加している。

「沖建網の場合、夕方網を入れて、翌朝には網を引き揚げよう決めています。つまり一晩しか網を流さないようにしてもらおう。二晩おくと魚の鮮度が落ちますから。共同出荷が基本になるので、鮮度の悪い魚が混ざると全体の価値を下げてしまうことになる」

ではいったい、出荷作業はどのようにして行われているのか。取材のために滞在していた二日間は天候が悪く、両日とも出漁されなかったが、市場からは注文が入っていた。「こういうときのために、各地区の漁港には蓄養のための生け簀が設けられています。魚が獲れ過ぎて値崩れを起しそうなときも、この生け簀にいったん魚を留め置いて、価格の回復をみながら出荷調整しています」

この日出荷したのはメイタカレイやメバル、ワタリガニなど。メイタカレイは活き締めにし、ワタリガニは発砲スチロールの箱に水をはり、酸素装置を付けて生きたまま梱包していく。活魚車とトラックに振り分けて積み込まれ、午後一時のフェリーで本土へと運ばれる。

「活魚車は福岡の市場に行きます。トラックは大分空港まで行き、空輸を使って大阪の市場まで届けるんです。空輸というコストが高いように思われますが、貨物専門の便なら時間帯によっては陸送よりも安くなるんですよ。所要時間も短くなります。今日の夕方には大阪に着きますね」

関西・関東方面への陸送は運送会社へ依頼しているが、地元大分や九州圏内へは経費を抑えるために自社トラックを使用している。ちなみに水産丸で所有している車はトラック二台と活魚車一台。

水揚げの状態や荷造りの改善、市場動向調査など、さまざまな取り組みを実践しているが、収益は下降線をたどっている。一〇年ほど前の売り上げは約一〇億円だったが、現在は四億円ほど。仲買業者もかつては四社あったそうだが、「戦後、満州から引き上げてきた父が鮮魚の運搬船を操業したのが水産丸の始まりです。あのころは大阪まで三五時間もかかったそうです。姫島の漁業があつてこそ、商売をさせてもらったわけですが、残念ながら後継者がいないんですよ」

できるところまでがんばるといふ藤本さん。ただ、いつかは、販売分野を漁協などに任せる時期がくるのかもしれない。

安値の小魚類に 付加価値をつけた加工品を販売

ならば漁協がこれまで販売に関わっていなかったかというに、さにあらず。平成一四年に漁協直営の加工所を開設してからは、加工品の販売に力を入れてきた。加工所で働いているのは漁協女性部の一三人のメンバーたち。追崎八重美さんもその一人だ。訪ねた加工所では昨日水揚げされたコウイカが女性たちによって次々と捌さばかれていた。

「これは刺身用に真空パックにします。魚種によっては一夜干しにしたり、干物にしたり。ウニの瓶詰めや、ヒジキの新芽を炊いて乾燥させたりと、その時期に獲れるものを加工の材料にしています」

加工所で使われているのは、カナガシラやエソなど、いわゆる外道げだうとして網にかかった小魚類や、市場に出すにはロットが揃そろわないもの。つまり鮮魚で出しても安値になるものに付加価値を付けているのだ。同時に、この加工所は島の女性たちの就労の場を確保するためでもあると北村さん。「加工に使う材料が常に入ってくるわけではないので、年間の加工所の稼働率は五〇%くらいですが、月に半分でも



漁協女性部の追崎八重美さん。

働ければ、それなりの収入にもなります。そのためにも販路の拡大が漁協にとっては大きな課題ですね」

加工品は島内の土産店を中心に、国東地域や別府、湯布院など県内の観光地へと卸している。なかでも海藻類の評判がよく、別府や湯布院などのホテルからは業務用の注文がコンスタントに入るといふ。

「去年は福岡市内にあるホテルで姫島フェアを開きまして、土産品だけでなく、ホテルの料理にも姫島の魚を使ってもりました。加工所としての売り上げはまだわずかですが、少しずつでも姫島の知名度を上げていきたいですね」

観光業と漁業との連携を 後継者育成にもつなげていく

鮮魚や加工品の販売にも取り組んできた漁協だが、今後の目標として掲げているのは、姫島での観光事業との連携だ。その活動はすでに始まっており、毎年五月に開催される「姫島カレイ祭り」、一〇月の「姫島車えび祭り」には一日で約二〇〇〇人の観光客が訪れている。主催は村だが、当日販売されるお弁当の材料はすべて漁協が提供。二つのお祭りの目玉は、何といっても、このお弁当である。

カレイ祭りでは、もちろんカレイづくし弁当。カレイの刺身やカレイのすまし汁、カレイと野菜の煮付け、タチウオやカナガシラの南蛮漬け、イカフライなど。一方、車えび祭りのお弁当は、クルマエビの刺身、クルマエビの味噌汁、クルマエビのフライなどとクルマエビづくしとなる。どちらも価格は一五〇〇円。お弁当をつくるのは追崎さんたち漁協女性部の人たちだ。

「どちらも一五〇〇食つくるので、前日から仕込みが始まりますが、お刺身などは鮮度がいい状態で出したいので、当日の早朝から捌いていきます」

車えび祭りは今年で八回目、カレイ祭りは九回目となり、毎年やってくる常連さんも少なくないという。当日は露店も開かれ、ここで活躍するのが大海さんたち青年部のメン

バーである。活魚のつかみ取りなどあらゆる趣向を凝らしてお客さんたちを楽しませているそうだ。また、露店は島の人なら誰でも出すことができるため、祭りの日にあわせて自家用の加工品をつくり溜めておき、当日販売する人も多い。

「とくに女性たちが商売上手ですよ。一日で五〇万円くらい売り上げる人もいますから」

と北村さん。これまで姫島では観光にはあまり力を入れてこなかったが、島の基幹産業でもある漁業との連携に、これからの活路を見出そうとしている。



漁協青年部代表の大海英勝さん。

「ただ、島ゆえの限界もあります。カレイ祭りも車えび祭りも二〇〇〇人の来場者がありますが、フェリーの便数に限りがあるので、これ以上の集客は望めないんです。観光業にてこ入れをするにしても、島という条件に合った工夫を考えていく必要があると思います」

観光業と漁業との連携、その先に目指すのは、「食える漁業」である。漁業で生計が成り立てば、後継者も確実に育っていく。青年部のメンバーは現在一三人、年齢層は二〇代から三〇代と比較的若いのが、島を出て行く若者のほうが圧倒的に多い。

そこで、後継者の育成に少しでもつなげていこうと、青年部と婦人部とが共同で、毎年夏に開催しているのが漁業体験教室である。対象は島の中学生たち。男の子は漁船に乗って釣りを、女の子は魚料理を体験する。島の子どもたちなら、いずれも日常で経験しているものと思われがちだが、実際はそうではないらしい。

「初めて魚を釣ったあなんていう子もいますよ。この体験が漁業を継ぐことにならなくても、島で生まれたからには、海との関わりを記憶に残しておいてもらいたい」

と語る大海さんは、これから一休みし、夜中に船を出してタチウオの漁場とりに行くという。

「延縄を流すのは日の出からという決まりがあるけど、早めに船を出さないといい場所がとれないんです。遅くとも

深夜の一二時には船を出して、日の出まで船のなかで待つ。漁業は大変な仕事ではあるけど、がんばればがんばったなりの成果があるし、なにより人に使われないから自分には合っている。いまは休みもちゃんとある。仲間とのやりとりもおもしろいですよ。好ポイントは絶対に教えなかったり、お互いに競争もするけど、嘘はないかな」

大海さんが暮らす大海地区は島のなかでも若手が多い地区でもある。「嘘はない」とさらっと語る大海さんの言葉に、その理由があるように感じた。

資源管理型漁業を実践してきた姫島漁業、漁獲量の減少や魚価の低迷、後継者不足など抱える課題は多々あるが、この島には期節定めを連綿と引き継いできたという誇りがある。それが何よりの活力になっていくことを願う。

ひめしま 姫島 data

瀬戸内海の西端、国東半島の北約6kmに位置する。面積6.79km²、周囲13.7km、人口2,548人（平成20年5月現在）。周防灘と伊予灘を分ける位置にあり、古くから瀬戸内海航路の要衝として知られてきた。主産業は沿岸漁業、塩田跡地を利用して始められたクルマエビの養殖は、大分県1村1品運動の代表的な特産品でもある。空き缶回収「デポジット運動」の先進地としても有名。

