

# 礼文島・利尻島における水産業の現状とその将来

— 資源回復と後継者確保に向けて抜本的な改革を —

公益財団法人東京財団上席研究員 小松 正之

## 1. 礼文島・利尻島の環境

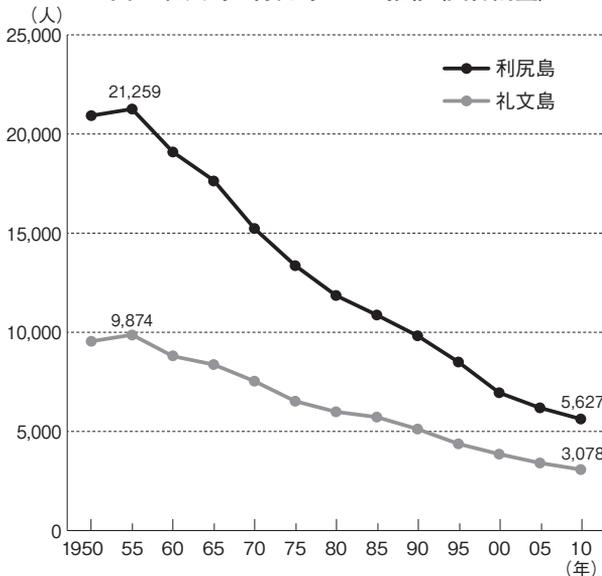
### (1) 両島の概要

礼文島は北海道の北西端、北緯四五度二六分の日本海に位置する。三〇〇あまりほどの高山植物が繁茂し、「花の浮島」と呼ばれる。人口は二七〇九人（二〇一五年八月一日現在）。ピーク時の一九五五年には九八七四人であった。ニシンの不漁、その後の水産資源の減少とともに人口が急速に減少している（図1）。

利尻島は、礼文水道を隔てて礼文島の南東に位置する。利尻町と利尻富士町からなり、人口は一九五五年には二万一二五九人であったが、現在は四分の一以下の約四九六二人（二〇一五年七月末現在）。減少の原因は礼文島と同じである。

両島とも、もともとはアイヌの居住地であったが、一七世紀に松前藩の直轄になり、同藩と明治政府から漁場の請負

図1 礼文島・利尻島の人口推移（国勢調査）



制で入植して、ニシンやコンブ漁に従事する本土の資本家が開発した。現在は水産業と観光業が主産業であり、高齢化が進む。六五歳以上の高齢者の割合はどちらも三〇パーセントを超えている。

観光業は、二〇〇二年頃をピークに入り込み客数が減りはじめ、いまでは半分程度となっている。特に冬場の観光客が少ないことも課題である。

なお、利尻島には、日本の開国に影響のあった米国人ラナルド・マクドナルドの上陸記念碑がある。

## (2) 日本海的环境

日本海の資源の悪化と漁業の衰退が問題である。これは、水産庁と（独）水産総合研究センターの水産資源評価をみても明らかである。日本近海は、オホーツク海、日本海、太平洋に分けることができる。もともと豊かで生産性の高い海はオホーツク海である。流水がもたらす北部海域からの栄養が、北海道のオホーツク海沿岸地域の豊かな海の幸のもとである。次いで太平洋で、寒流と暖流が交わり、日本列島の河川から流れ出る栄養塩が海を豊かにする。最後に、半閉鎖海の日本海である。もともと、日本列島が大陸とつながっていた頃は、湖状態であった。流入河川も少なく、大陸からの冬の低気圧が起す攪拌現象でもない限り、栄養塩が不足きみである。日本海の栄養状態を示す指標の

一つとして、ミンククジラの成体体長がある。太平洋側は八メートルに達するが、日本海側は七メートル台が多く、大きくならない。

礼文島・利尻島は、地理的には日本海に属するが、寒流のリマン海流と暖流の対馬海流が交差し、オホーツク海からの流水の影響を受ける位置にあり、非常に豊かである。流水は、二〇年ほど前までは着岸していたが、最近はそのがみられず、漁業生産減少の一要因である。

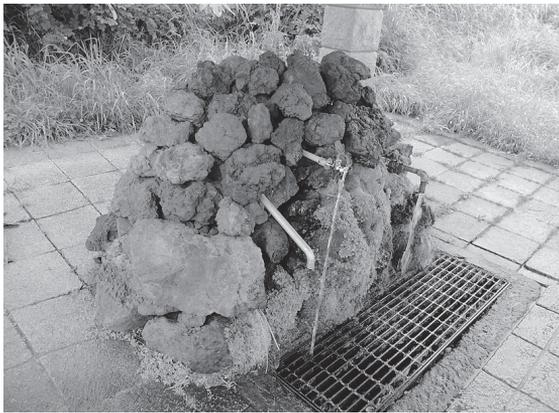
## (3) 森と海との関係

礼文島・利尻島でニシン漁が最盛期を迎えた一八九七年には、ニシンの水揚げは北海道の日本海岸だけで九七万トに達した。漁期は四月頃のわずか一カ月であったと言われる。ニシンは一九五五年頃、忽然と姿を消した。一九四七年、突然姿を消したカリフォルニア州モントレイなどのマイワシに似ている。人間が食べきれないほどのマイワシを缶詰用に漁獲し、生態系を破壊した。現在の日本のニシン漁獲量はわずか三〇〇〇トン程度である。資源の回復はみられない。

二〇〇八年、私は北海道の函館しりるや知内、福島、江差えさしの人たちの食文化を調べるため、函館から江差にかけて訪ねたことがある。江差の鷗島かもめじま（以前は島だったが現在は本土側と陸つづき）やその沿岸は、エゾアワビやウニ、コンブがよく



ニシン漁が盛んだった頃の利尻島・久連(くづれ)地区の風景(大正年間、利尻町提供)。



利尻島の「麗峰湧水」。

とれた。かつて資金に困った土地の人たちが、財力のある支配層に島ごと漁業権を売り渡し、財政の立て直しを図ったという。戦前の漁業法(明治漁業法)では、漁業権の譲渡は合法であった。

江差もニシンの漁場であった。江差付近では、大量のニシンが水揚げされ、農業用肥料としての魚粕や、魚油を製造、関西方面に販売された。ニシンを大釜で炊くため、大量の燃料を必要とした。付近の森林は、ニシン漁の前はこん

もりと繁っていたが、燃料用に伐採されてしまったという。礼文島・利尻島でも、ニシン漁は江戸時代に松前藩の漁場請負制から開始された。明治初頭に政府は請負制を廃止したが、事実上類似した制度を導入し、本土の資本家などに漁場が提供された。一九一〇年に明治漁業法が制定されると、雇われ漁業者も漁業参入した。

これらの資本家などが、魚粕と魚油を製造するために、大量のトドマツやアカエゾマツを燃料として使用したと推測される。利尻島のニシン水揚げ場や加工場の跡付近は裸山であった。山火事の発生や、製材所が立地して森林を伐採したとの説もあるが、燃料用の伐採が原因と思われる。同島の鴛泊(うしほり)付近、礼文島の香深(かふか)付近も同様であった。一部は植林の努力も行われたが、海風も強く、結局は樹木まで成長しないで枯れてしまう。

日本海側ではニシンが回復しないが、このような植生変化によって豊かな栄養塩が海に入らないためではないか。ニシン漁の記録はあっても、加工製造と森林伐採については記録や研究がみられない。栄養と水と海の生産性の関

係調査は非常に重要である。

一方で両島は、地下水には恵まれている。日本海からの湿気が島に落ち、水脈を形成し、豊かな地下水となって山の斜面や海岸付近、海底から湧き出ると考える。それらが沿岸水産資源の栄養となつている。利尻島の長浜と神磯の間には「麗峰湧水」がある。この沖合いにも海底から水が湧き出ているという。

## 2. 水産業の現況と将来展望

### (1) 漁船漁業

#### ① 減少する底魚資源(スケトウダラ)

北海道の漁業生産量は、ピーク時(一九八〇年代後半)には約二二〇万トンを超えたが、最近(二〇二二年)は約三分の二の約一二五万トンに減少した。本州の漁業はもつと激しい。三分の一、ところによっては五分の一に減少している。その差はオホーツク海の生産力が優れているためである。したがって、オホーツク海と、隣接する知床半島の漁業生産量のうち、ホタテとサケ・マスの漁獲量を除けば、北海道も生産量が激減していることがわかる。

その中でも特に、生産量の減少に大きく影響しているのは、底魚であるスケトウダラである。スケトウダラの日本海系群は、北海道の日本海沿岸漁業と沖合底引き網漁業の重要魚種であったが、海外の基準では禁漁水準を下回るレ

ベルにまで減少した。しかしながら、檜山ひやま、後志しりべし、留萌るもいなどの沿岸漁業者と、稚内や小樽の沖合底引き網漁業者間の話し合いが決着せず、国が資源評価に基づく総漁獲可能量(TAC)の設定について、漁業者の経営への配慮から、生物学的漁獲許容量(ABC)を超えたTACを設定して、結果的に資源量が減少した。沿岸・沖合漁業者も、目先の漁獲量の確保を優先させ、過大な漁獲量の割当を得ようとした。これには国が厳しい長期的回復策を打ち出すべきだったが、現在の漁業者の苦境をもたらした。

礼文島・利尻島では、最近二〇年間、スケトウダラはほとんど漁獲がみられない。北海道日本海系群の資源が完全に悪化してしまつた一九九〇年代以前には一四万トンの漁獲量があつたが、いまでは約一万トンである。

#### ② 減少する底魚資源(ホッケ)

ホッケの道北オホーツク系群も、急激に資源が悪化している。ホッケは漁期が比較的長く(四月から一〇月)、水産加工向けの魚種である。スケトウダラが漁獲不振になつた一九九三年以降、沖合底引き漁業が主対象として漁獲した魚種だが、礼文島沖に産卵場のあるホッケに漁獲圧力が集中して、豊かなはずの資源が悪化してしまつた。

沖合底引きのホッケ漁獲量は、一九八〇年代までは二〜四万トンであったが、スケトウダラの漁獲減少とともに急



礼文島香深港にて、ホッケの水揚げ。



出荷されるホッケ。香深漁協にて。

激に漁獲を増加させ、一九九八年には一七万トンまで増加した。その後は減少を続け、二〇一三年にはわずか三・二万トンとなった。礼文島・利尻島を含む沿岸漁業でも、一九九〇年代にはオホーツクも含めて三〜四万トンであったが、二〇一三年には一・一万トンに減少した。しかし、この魚種には漁獲量を規制するTACが設定されないのので、獲り過ぎの傾向を止めることが出来ない。

これらの底魚資源を回復することが両島の中長期的な漁業経営の安定には必須である。これらの魚種の七〜八

割は、沖合底引き船が漁獲している。したがって、沖合底引き網漁業と沿岸漁船漁業の双方を巻き込んだ中長期の資源管理措置が必要である。具体的には、科学的根拠に基づくTACの規制と、沖合底引き漁船への個別漁獲割当（IQ）の導入などが急がれる（※註1）。最近、北海道庁の水産林務部も日本海漁業対策室を設置して、その対応に真剣かつ具体的に乗りだした。これらの対策の中心には、ノルウエーやアイスランドなど諸外国や、新潟県佐渡島で実施している個別漁獲割当の方策をぜひ参考に取り入れてほしい。

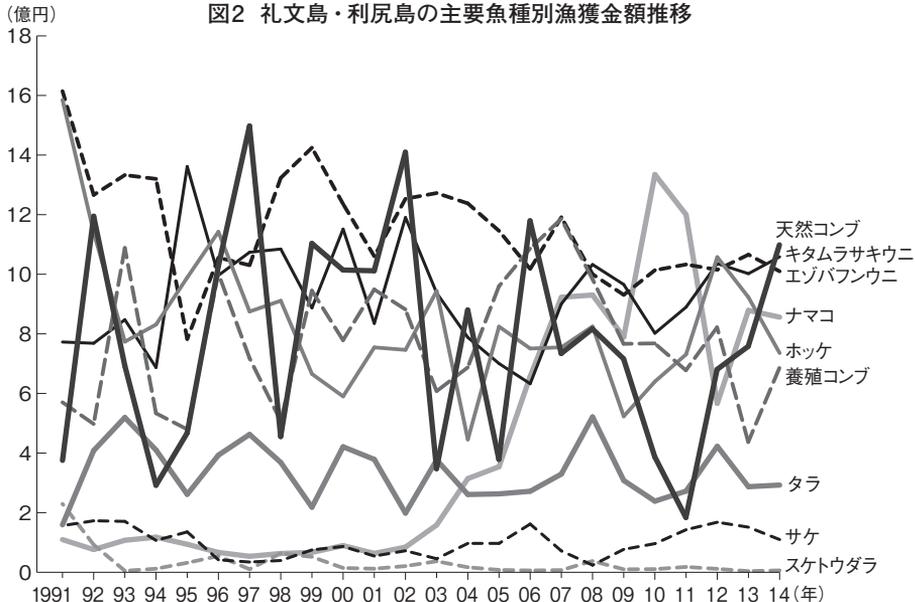
■註1 新潟県の個別漁獲割当（IQ）制度：沿岸性のホッコクアカエビ（ナンバンエビ、一般的には甘エビ）を対象として、科学的な資源評価結果（現在の漁獲可能量（TAC）を決定、それをホッコクアカエビを獲る漁業者に過去の漁獲実績に基づいて配分し、漁獲する。二〇一一年九月から五カ年間の予定で実施。その後は結果に基づき、制度化の予定。この制度導入後、これまでは禁漁期間であった七〜八月も操業できるようになり、収入増もみられる。佐渡島の赤泊地区では、漁船二隻を一隻に集約することで、不要な経費削減にもつながっている。また、網目の拡大も並行して実施したので、資源の大型化と資源量の回復が図られる見込み。詳細は小松正之「新潟県佐渡島で日本初の本格的『個別漁獲割当制度』を導入」（本誌二四〇号所収）を参照。

## ② 磯漁業

### ① 種苗放流で資源量確保を図るウニ

礼文島・利尻島の沿岸は、日本の他の海域に

図2 礼文島・利尻島の主要魚種別漁獲金額推移



※礼文町、利尻町、利尻富士町資料ほかにより作成。



利尻町ウニ種苗生産センターにて、ウニの幼生飼育室。



ウニやナマコの育成水槽。

比べて大変恵まれており、豊かである。これに匹敵する場所は、北海道のオホーツク海沿岸と、知床半島の両岸だけである。両島における漁獲量と漁業生産高は、他の離島や日本海沿岸に比べて安定している。

両島の水揚げ金額上の重要魚種（二〇一四年）をあげると、天然コンブ一・〇億円、キタムラサキウニ一・〇・六億円、エゾバフンウニ一・〇・二億円、ナマコ八・六億円、ホッケ七・六億円である。次に養殖コンブが六・八億円で続き、これらが現在の重要魚種ということができよう（図2）。

この中で、磯漁業にとつての重要種はウニである。大きく二種類の系統があり、エゾバフンウニ（通称ウニ）とキタムラサキウニ（通称ノナ）である。エゾバフンウニは卵



ウニ飼育の餌となるアワビ藻の培養。



試験的に飼育中の黒ナマコ。

漁業者の高齢化も進み、水揚げ金額は長期的にみると減少傾向で、好不漁の波も著しい。二〇一一年には二億円を割り込んだが、二〇一四年には約一億円に回復した。資源減少は温暖化による磯焼けが原因とされるが、コンブを食べるキタムラサキウニが水温の上昇で活発に活動するので、この種の間引き生産を増大させることが、コンブの生産量

巢である中身が赤く、上品であっさりした味である。一方のキタムラサキウニは身が黄色で、ミルク味である。

エゾバフンウニの水揚げは、利尻町では一九八八年の八〇トンピークに、その三年後には三二トンに激減した。その理由としては、温暖化や磯焼けをあげる人が多い。利尻島では、この対策としてウニ二種苗の放流を行っている。

利尻町では、「利尻町ウニ二種苗生産センター」を一九九三年から二カ年で建設、町で運営している。人工受精による幼生の餌として珪藻キートセラスを与え、その後は緑藻のアワビ藻で育てる。一五ミリ程度の種苗を約四〇〇万粒生

産し、近隣にも販売、放流している。収入は年間約三〇〇万円。最近急激に漁獲が増加したナマコ種苗の生産も行っているが、ウニ種苗がほとんどである。年間運営費約三〇〇〇万円のうち一二〇〇万円ほどが電気代であるという。生産品質や施設管理、運営面も含め、大変レベルが高い施設であるので、その成果について学術的論文を書き、外部の専門家にも説明していくことが重要である。

## ② 好不漁の波が激しい天然コンブ

天然のリシリコンブは、江戸時代から両島にとってニシ



磯舟による天然コンブ漁(写真提供/利尻富士町)。



コンブの天日干し風景(写真提供/利尻富士町)。

の増加にもつながろう。

コンブには両島と稚内のリシリコンブをはじめ、函館のマコンブ、浦河のヒダカコンブ、知床のラウスコンブなどがあるが、生育地の環境と栄養状態によって大きさや厚み、味が異なる。リシリコンブは二メートル程度の小型種だが、あっさりして深みがあり、だしコンブとしては一級品である。礼文・利尻産の「島物」と、稚内地方の「地物」との二種に大別され、島物も採れる浜により区別される。礼文

島の香深産がもっとも良質と言われているが、他地区産も評価は高い。

リシリコンブは二年生である。一年目は成長の度合いが遅く、栄養も十分に入らず、水コンブと呼ばれる。二年目に残った根から葉が出て、厚みも長さも増し、七〜九月頃に収穫される。干されたコンブはきれいに伸ばして長さを揃え、両脇を切り落として一駄(乾燥重量で一五キロ)ずつ束ね、北海道水産物検査協会の定めた規格に基づき、等級検定を受けて一等から四等に分類、納品される。なかでも一等品は貴重で、たとえば二〇一四年の利尻島では、納品された天然リシリコンブ重量のうち、一等品の割合は一・四パーセント程度に過ぎない。

養殖コンブも同様に四等級に区分されるが、価格的には養殖の一等が天然の三等(二キロ約三〇〇円)に相当する。

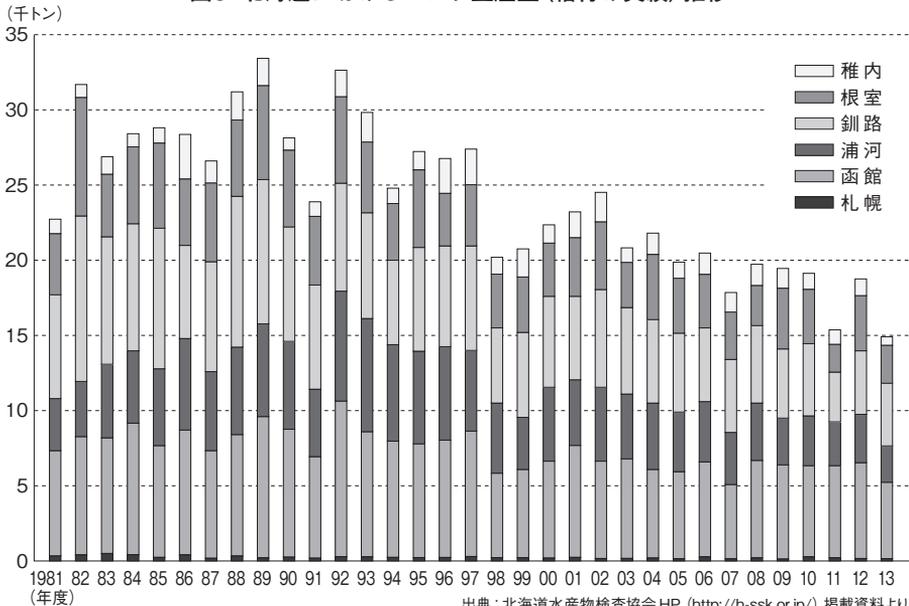
関西の老舗料亭では、一等品の天然リシリコンブを使い、カツオ節との割合をその店独特の加減で変化させる。また、コンブの使用量は、カツオ節の産地や時期と料理素材の種類でも異なる。あくまで料理が主体であり、ダシが主体となつては料理が生きない。リシリコンブは、他のコンブより薄味で濁りが少

なく、引き立て役として第一級である。また、購入者である敦賀のコンブ問屋で一〜二年間湿気を断ちながら熟成させると、コンブの持つ雑味がとれて、さらに品質が増すのだという。これを「蔵囲い」という。ワインの熟成にも似る（奥井隆『昆布と日本人』）。

なお、世界的にみれば、海藻の生産は急激に増加している。伸びが著しいのはインドネシアやフィリピンである。彼らの生産物は、粘着剤や増量剤の原料となる海藻であり、わが国が食用としているワカメやコンブ、ノリとは異なるが、健康食品や医療用の需要が世界的に増大している。

一方、わが国の海藻類の生産は、天然・養殖とも減少が著しいが、北海道産のコンブにおいても同様である。コンブの生産量の九五パーセントを北海道が占めているが、一九八九年には三万三五〇六トンだった生産量は、二〇一三年には一万四九三・一トン、四四・五パーセントにまで減少した。年にはほぼ一千トンずつ減ってきており、単純計算ではあと一五年でコンブ生産は日本から消えることになる（図3）。すべてのコンブが減少しているが、中でもリシリコンブの減少は著しい。礼文島・利尻島を含む北海道のコンブ生産は、世界的な傾向に逆行して、経済的に儲けるチャンスを失っている。海藻生産量の減少は、漁業者のみならず、これを原料とする食品業、飲食業、加工業、医療薬品業にも影響する。抜本的なてこ入れが必要である。

図3 北海道におけるコンブ生産量（格付け実績）推移

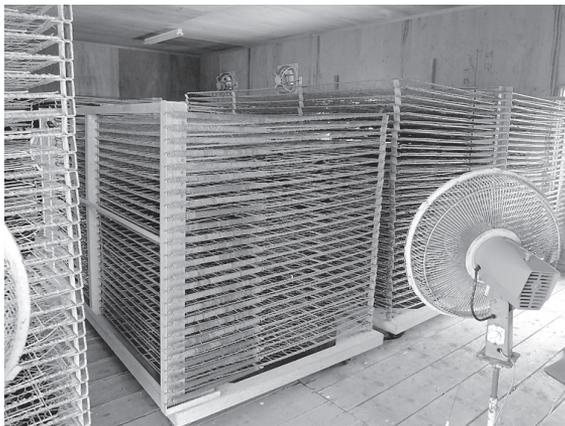


出典：北海道水産物検査協会HP (<http://h-ssk.or.jp/>) 掲載資料より

③安定収入源として期待される養殖コンブ

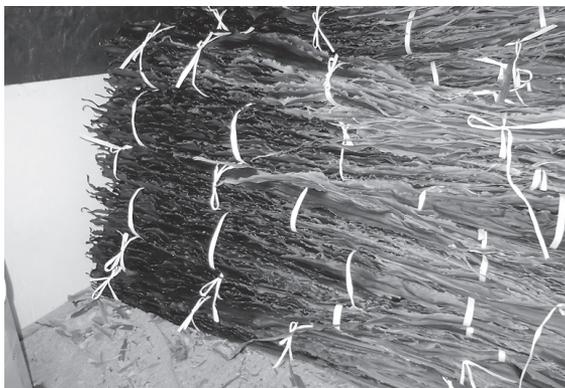
現在、両島で安定した収入源となっているのは、リシリコンブ養殖である。礼文島・利尻島の「共同漁業権」(※註2)は、原則距岸<sup>きょがん</sup>二キロメートルとされるが、この中の養殖場の新設が鍵である。この養殖場は、磯漁業との区分を図るために、その区画を設定する必要がある。これを「特定区画漁業権」(※註3)といい、漁業法では漁協に管理の権限が与えられている。養殖施設の周辺や下部では、魚介類の集積傾向が知られており、とりわけ資源量も豊かで生産金額が増加しているナマコの保護場にもなる。

■註2 共同漁業権…漁業法に基づき、都道府県から漁業協同組合に対して与えられ、組合員が一定の漁場を共同利用して漁業を営む権利で、五種類ある。第一種は、コンブ・ワカメなどの海藻類、アワビやサザエ、ウニ、ナマコなど定着性の水産動物を組合員が漁獲するもの。第二種は、規模の小さい定置網漁業など。第三種は、地引網や船引網などの小型移動式漁業。第四種は、寄り魚など伝統的な漁業。そして第五種は、河川や湖沼など内水面で行われる漁業である。漁協は、漁法や期間を盛り込んだ漁業権行使規則を作成し、都道府県の承認を得ることで効力を発する。漁業権の有効期間は一〇年である。組合管理型漁業権と言われる。



礼文島にて、養殖コンブの乾燥施設。

■註3 特定区画漁業権…区画漁業権の中で、小割式や垂下式、筏式で、ブリやタイなどの魚類、コンブやワカメなどの海藻類、カキやホタテなどの貝類の養殖業は「特定区画漁業権」と称され、わが国の養殖では一般的なものがこれに属する(垂下式の真珠養殖業は除く)。これらは一九六三年の漁業法の改正で、養殖業の経営規模の拡大と近代化を目的に、それまでの漁業者個人に与えられていた漁業権を、一旦共同漁業権のように優先的に漁業協同組合に与え、漁協は組合員が漁獲するための漁業権行使規則を定め、それに基づき養殖する。日本独特の制度で、諸外国は養殖業者に直接許可をしている。諸外国の養殖業は近代化と規模の拡大が進む。



乾燥後、1駄ずつ束ねられたリシリコンブ。

天然コンブと養殖コンブの差は、生産の方式と環境の差にもよる。天然コンブは沿岸の岩礁地帯にあり、栄養豊かな海流でつねに揺さぶられ、縮まりが出る。一方で養殖コンブは、施設を沖出しして、海流の速いところに設置するので、比較的温暖化や水温上昇の影響は受けない。収穫後、天然コンブは玉砂利を敷いた干場での天日乾燥で栄養と味をコンブ内に閉じ込めるが、養殖コンブは屋内での熱風乾燥も多い。旨味成分であるグルタミン酸などに差が生じるかどうか、両者の成分分析を行ってみたい。

養殖コンブの生産は天然に比較して安定しているが、養殖施設や乾燥場の導入に多額の初期投資（一五〇〇万円程度）が必要であり、多大な労力を要することから、新規の着業も少なく、高齢化による廃業が多い。また、コンブは採取後の乾燥に手間がかかり、換金できるのは二、三カ月後である。そうしたこともあり、若い漁業者は換金性の高いナマコ漁や、建設業との兼業形態を示す傾向があるという。しかし、コンブ養殖は両島の将来の発展を期する上で非常に重要であり、この業種への新規参入と生産性の向上、経営の組織化と近代化が極めて重要であろう。

#### ④生産量が増大するナマコ

ナマコ漁は、両島では江戸時代から行われてきた。利尻島では、一七五〇年頃に能登の村上传兵衛が宗谷場所を請



礼文島の香深沖にて、ナマコのタモ網漁。

とともに急速にその生産が増大している。日本ではナマコは生食用で、西日本を中心に赤ナマコと青ナマコの需要が多かった。しかし、中国では、贈答用の高級食材として需要が伸びている。イボが多く先端がはつきりした黒ナマコが非常に重宝される。黒ナマコが多い東北地方や北海道の生産が急速に伸びたのはこのためである。

知事許可漁業の漁船漁業（桁網）と、磯漁として小型の共同漁業権第一種漁業（タモ網など）がある。一五年前には約一億円程度の漁獲であったが、現在ではその九倍と急速

け負い、ナマコの桁網を導入した（赤嶺淳「ナマコを歩く」）。ニシン、コンブと並んで重要な魚種であり、中国輸出が主であった。しかし本格的にナマコ漁が行われるようになったのは本マグロとオオナゴ漁が不漁となった一九八〇年代後半からである。近年、中国の経済発展

に増加している。

以前、利尻島では、ヨモギを使い、煮込んで乾燥してから出荷していたが、現在では人手不足であり、生で稚内まで送り、そこで加工されている。

利尻町ではナマコの種苗を放流している。本漁業も資源の状況を把握し、適正量の漁獲が一層大切になっている。また、桁網は、海底の生態系を破壊することもあり、その適切な使用制限がナマコ漁や他の漁業の持続的発展にもつながる。

しかし、中国では最近、習近平総書記が綱紀粛正を打ち出し、上海総合株式市場での株価の下落や、人民元の切り下げで中国経済が急速に減速しており、今後はナマコやホタテ、サケに対する需要に期待できない状況である。



香港に水揚げされた黒ナマコ。

### (3) まとめ

このように、天然の資源を漁獲対象とする漁船漁業は衰退の傾向にある。しかし知事許可漁業の漁船漁業は、回遊性の魚種を漁獲し、自分たちの努力のみではコントロールできない部分が多い。特に、稚内と小樽に根拠地を構える沖合底引き漁船が漁獲の主対象とする底魚のスケトウダラとホッケは長期的に減少傾向にあり、これらの資源回復が急務である。国と北海道庁のイニシアチブに加え、関係業界も短期的利益よりも将来の持続性を確保することに最大の目的をおいた対応が必要である。

両島の各町史をみれば、減少した資源の回復策を講ずることはせずに、新たな資源を漁獲することを繰り返してきた歴史である。新たな魚種はないと心得るべきである。また、他産業の展開についても、まずは水産業を柱として振興に努めるべきだ。水産業が元気であつてこそ、魚介類を目当てに訪れる人も増加しよう。そうすれば観光業や飲食業などが生きると思われる。

## 3. 六次産業化と後継者確保に向けて

### (1) 漁協の役割

礼文島・利尻島に漁業組合（現在の漁業協同組合の前身で漁業権の管理を行う）が誕生したのは、日本で最初の漁業法である旧漁業法（一九〇一年）、明治漁業法（一九一〇年）が成

立した頃である。明治政府は各地に漁業組合を組織し、漁場請合制をコントロールした封建資本以外の一般漁業者の育成に力を入れた。そして、ニシン漁場ごとに漁業権を与えた。ところがニシンは、漁場の位置がその獲れ高に大きく影響したので、漁場の開設、すなわち漁業権の設定で、地域間および地域内の対立は避けられなかった。現在でもその余波が各漁協に残っている。

ところで、両島での共同漁業権（明治漁業法では専用漁業権）の幅は約二キロとされる。最近の生産金額をみると、礼文島が三二億円（二〇一四年）で、利尻島もほぼ同額（同、利尻町・利尻富士町の合計）である。

礼文島には二漁協（香深・船泊）が存在しているが、利尻島は四漁協（鴛泊、鬼脇、杓形、仙法志）が二〇〇八年に合併した。経済運営の自立を目指す観点が主目的であったという。しかし、共同漁業権も特定区画漁業権も共同で活用しようとする姿勢はまだみられない。先頃もある地区では天然コンブが豊漁で、地元では採りきれないほどだったが、他地区の漁業者に採らせようとするうごきはなかったという。他方、礼文島では、両漁協（香深・船泊）とも合併するつもりはないとのことであった。

一般に、戦後の漁協合併は成果が上がっているとは言えない。その証拠に、合併後でも経営の改善が図られたケースがみられない。統合されても、資源管理と組合管理型漁

業権（共同漁業権や特定区画漁業権）のあり方が、その経済活動スケールメリット（規模の拡大や共同化など）を活かす形で発揮されることがない。また、小規模のままでは個人の労働に負担がかかり、海外の養殖業には生産力で競合できない。合併は経済力と経済事業強化のためになされるのであるが、それらを阻害する要因を克服しながらの合併が課題である。

## ② 水産加工業、六次産業化対策

両島の町役場では、漁獲物いかに付加価値をつけるかに知恵を絞りたいと考えている。ところが漁協と漁業者は、札幌方面への出荷は高価格が見込め、現金収入には手っ取



礼文島・ジンポーフーズ代表の川村久男さん。



ジンポーフーズの各種ホッケ加工製品。

り早いとの考えである。たとえば、ホッケも資源状況の悪化から魚価が高騰して、鮮魚としての価値が高まっている。また、人口減少と高齢化で、島内加工場の労働力も足りない。その中で、平成七年に香深漁協を辞めて独立し、水産加工業のジンポーフーズ代表を務める礼文島の川村久男さんのように、長年地元での加工場で、おもにホッケの加工で付加価値を高めながら、地物加工品としての地位の獲得と向

上に努めてきたところも、年間約三〇トンにおよぶホッケの入手難と価格の上昇で苦しんでいる。さらに、原料の入手時期と量が一定せず、加工場で雇用する人員の確保にも事欠く状況となる。最盛期には年商一・二億円、最大で六名を雇用していたが、いまは二名(うち一名はパート)のみ。魚価が上がれば漁業者にはいいが、消費者のホッケばなれをもたらすのではと危惧している。これでは、地元で加工もできなくなる。

離島では、ノルウエーのサーモンやサバ、ロシア産の冷凍甘エビなど、地ものではない食材を出されることがある。離島に限らず日本国内中そうである。漁協と漁業者は地場産業の拡充に消極的で、飲食店やホテルもコスト意識などから地元産を敬遠し、結果的に島全体が損をしている。地元での加工は、宿泊業や飲食業への提供、観光客への販売などの面からも非常に重要である。

コンブの加工に関して、漁協は北海道漁連の系統で長年続いている関西のコンブ商社に販売することで、換金性と販売先の安定性を確保しているが、コンブの乾燥と製品づくりを個々の漁業者に委



る。これは、両島の独特の特質によるものと考える。第一に、沿岸の磯漁とリシリコンブ漁業が本土の漁業に比べて豊かであることである。各島で三二億円ずつの生産額をあげていることは、それだけ漁場が豊かであることを示す。だから他所から受け入れられる潜在力がある。

もう一つは、北海道という開放性である。三世代ほど前まですべては移住者である。他所から入るものに対して、本土より抵抗性が少ないことがあげられよう。また、国の漁業就業確保・育成対策事業、北海道の離島地域漁業就業確保対策事業、各町単独の後継者育成事業（磯舟や報奨金支給、生活費補助金や住宅補助金ほか）などの活用がある（図4）。これらの状況をみると、他地区に比較して多くの漁業就業者の定着をみている。日本全体の後継者対策と沿岸漁業への新規参入対策のモデルケースとしたい。

しかしながら、現在七〇歳以上の高齢の漁業者が四五パーセントほどを占めており、年間に一〇人程度の漁業者が各島とも減少している。この傾向はさらに加速し、そして漁業の労働力の質も低下しよう。現在の対策では各島とも年に数名程度の新規参入である。現状の漁業振興策と後継者対策をさらに強化した、大胆で抜本的な対策が求められる。

【参考文献】

- ・小松正之『海は誰のものか』マガジンランド、二〇一一年
- ・小松正之『歴史と文化探訪 日本人とくじら』こま書房、二〇〇七年
- ・礼文町企画室『礼文町史』礼文町、一九七二年
- ・利尻町史編纂室『利尻町史 通史編』利尻町、二〇〇〇年
- ・利尻富士町史編纂委員会『利尻富士町史』利尻富士町、一九九八年
- ・利尻町産業振興課『平成26年度 漁業生産状況資料』二〇一五年
- ・利尻町『利尻町ウニ二種苗生産センター資料』
- ・NPO法人礼文島自然情報センター『昆ブック』
- ・田中次郎『日本の海藻』平凡社、二〇〇四年
- ・赤嶺 淳『ナマコを歩く——現場から考える生物多様性と文化多様性』(新泉社、二〇一〇年)
- ・奥井 隆『昆布と日本人』(日本経済新聞社、二〇一二年)
- ・全国離島振興協議会『離島振興三十年史 下巻』(全国離島振興協議会、一九九〇年)
- ・宮本常一『利尻島見聞／離島振興の諸問題』(『宮本常一 離島論集第3巻』所収、みずのわ出版、二〇一三年)

小松正之(こまつ まさゆき)

1953年岩手県生まれ。東京財団上席研究員、アジア成長研究所客員主席研究員、新潟県新資源管理総合評価委員長。東北大学卒業。エール大学経営大学院修了(MBA)。農学博士(東京大学)。1977年水産庁に入庁後、資源管理部参事官、漁業資源課長などを歴任、国際捕鯨委員会、ワシントン条約、国連食糧農業機関など国際会議の日本代表を務めた。政策研究大学院大学教授を経て現職。著書に『これから食えなくなる魚』(幻冬舎新書)、『歴史と文化探訪 日本人とくじら』(こま書房)、『宮本常一とクジラ』(雄山閣)、『日本の食卓から魚が消える日』(日本経済新聞出版社)、『日本の鯨食文化』(祥伝社新書)、『海は誰のものか』(マガジンランド)、『日本の捕鯨外交』(同)、『日本人の弱点』(IDP出版、10月刊予定)ほか多数。