

調	査
報	告

特定有人国境離島のいま①

礼文島・利尻島(前篇)

有人国境離島法の特定有人国境離島地域に指定されている北海道礼文町(令和六年七月現在人口三二八〇人)および

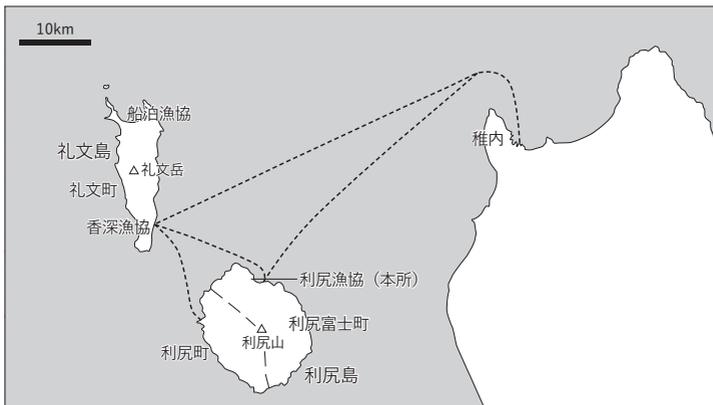
利尻町(同一八四五人)、利尻富士町(同五月現在人口二二七人)では、平成二九年度の同法施行以降、「特定有人国境離島地域社会維持推進交付金(以下、有人国境離島交付金)」を活用し、住民などの運賃低廉化、戦略産品の輸送コスト支援、雇用機会の拡充、滞在型観光の推進などを図ってきており、今年度までの八年間で約一三・四億円の交付を受けている(実績+交付決定)。

本財団では、令和六年六月五日から七日にかけて、三町の現状調査を、鳥居享司鹿児島大学准教授とともに実施した。本誌では、その結果を前後篇の二回に分けて紹介したい。本稿では、基

幹産業である水産業の現況(調査時点)について報告する。

礼文島

礼文島は、稚内の西側五九キロメートルの日本海上に位置する。面積八一・二五平方キロメートル、島の中央部には礼文岳(四九〇メートル)がそびえる。利尻島及び北海道本土のサロベツ原野とともに「利尻礼文サロベツ国立公園」に指定され、本年五〇周年を迎えた。本州では標高二千メートル級以上でしか見ることのできない三百種を超える高山植物が自生する「花の浮島」としても有名。集落は、香深・船泊地区を中心に、海岸線に沿って二九



鹿児島大学准教授 鳥居享司
本財団事務局(森田・佐伯・石川)



礼文島の固有種「レブンアツモリソウ」。

地区が点在している。

基幹産業は水産業。ウニやコンブなどの豊かな水産資源に恵まれており、島内には香深漁協と船泊漁協の二つの漁協が存在する。

1. 香深漁業協同組合

①漁協の概要

香深漁協の現在の組合員は一二四名（二〇代七名、三〇代一九名、四〇代一九名、

五〇代一三名、六〇代二〇名、七〇代以上四六名）。昭和六〇年ごろは二五〇名を超える組合員数を誇っていたが、高齢化や後継者不足によって減少傾向にある。しかしながら、島外からの就業希望者を積極的に受け入れており、近年は若い漁業者が増加している。研修開始から二年間は礼文町の補助があるため、研修生は基本的にこの間に漁労技術や人間関係などを学ぶ。漁協の高木光彦参事によると「全組合員のうち二〇〜三〇名ほどが島外出身になっているが、現在のところ地元の漁業者とのトラブルもなく順調に後継者は育っている」という。

漁協の年間取扱金額は約一・二億円である。組合員一人当たりで換算した漁獲金額は約九〇〇万円であるが、実際にはバラつきがあり、もともと水揚げする漁業者は年間五〇〇〇万円ほどの漁獲高を誇る。

おもな漁獲対象はエゾバブンウニ

（二・六億円）、キタムラサキウニ（一・九億円）、ナマコ（一・七億円）などの磯根資源、ホッケ（二・四億円）、タラ（〇・九億円）、シロサケ（〇・八億円）、タコ（〇・四億円）となっている。このほか天然コンブ（〇・六億円）、養殖コンブ（〇・三億円）などがある。

ウニとコンブを採捕する者は一二四



香深漁協の高木光彦参事(右)と太田雅史総務指導部長。

名、ホッケ刺網一四名、ナマコケタ曳き一名、ナマコ・ホッケ・タラの組み合わせが五名、ホッケとタラが八、九名、サケ刺網九名、ウニとコンブのみの組み合わせが八〇名ほど。ホッケ刺網を営んでいない者は、ホッケ漁の陸上作業を手伝うこともある。ホッケは一〇〜一五分の近海、タラは三時間近くの海域に漁場が形成されることが多い。ホッケ刺網とタラ刺網は陸上作業に人手が必要となるが、島の住民は高齢化しており、人手不足となっている。漁協の太田雅史総務指導部長は「派遣の労働力も利用しているが、それでもなかなか充足できない。また、人件費があがっており、経費がかさむ点も課題」と話す。

②周年操業や輸送コスト低減に向けて
キタムラサキウニの漁期は、かつて九月から春にかけてであり、春から八月までは漁獲対象を限定し、その間は

土木作業員として働く漁業者もみられた。しかし、周年での漁業操業を可能にしたいという考えから、一九八〇年代よりキタムラサキウニを深場から浅場へ移植する取り組みを開始。現在では「離島漁業再生支援交付金」も活用しながら、移植作業を継続実施している。かつてと比較すると、移植数自体は半減しているが、この取り組みの結果、早い時期からの漁獲ができるようになったという。

ほかにも青年部が中心になったナマコの人工採苗試験と種苗放流や、シロサケの放流活動も実施。同交付金を活用してシロサケ一二〇万尾を海中飼育・放流しており、安定した漁獲を記録している。

この一〇年ほど六月ごろからブリの回遊がみられるようになった（従来までは秋口以降）。まとまった量ではないため混獲で漁獲できる程度だという。一方、イカやカラフトマスはほとんど漁

獲できない状況となっている。なお、周辺ではトドを多くみかけるようになったが、直接的な被害は発生していない。現在、香深漁協では四名の漁業者をトドハンターとして登録している。

漁獲物の大半が島外へ出荷される。ホッケは稚内および本州、タラは根室の加工業者、鮮魚は稚内や札幌方面、コンブは稚内へ送られる。香深港から稚内港への出荷コストがかさむが、「有人国境離島交付金」の輸送コスト支援により、国と町からそれぞれ六割、二割の補助があるため、自己負担は二割となっている。魚介類の発送に必要な梱包材などの資機材は、すべて島外から移入しており移出と同様に同交付金による支援を受けているが、本土と比べ割高となっている。

③新規就業者用の住宅の確保を
漁協では加工場も営んでおり、現在、九人の外国人研修生（ベトナム）を受け



香深漁協事務所には直営食事処「海鮮処かふか」とマリンスター（スーパー）が併設されている。

入れている。高木参事によると、島の方と結婚した研修生もおり、重要な働き手となっているという。新規就業希望者や外国人研修生は、後継者がいない漁業者のもとで研修を受ける場合が多い。この際に課題となっているのが住居の確保である。島内に空き家は増えているが、貸し手はなかなかおらず、

運よく借りることができてもすぐに住める状態ではない。改修などにかかる工事の費用の高騰も問題となっている。加工場では、鮮魚の凍結（ホッケ）、加工品の製造（一夜漬ウニ、蒸しウニ缶、開きホッケ、ちゃんちゃん焼き）を行なっており、冷凍魚一・三億円、加工品〇・三億円ほどの売り上げがある。また、鮮魚の取り扱いもあり年間〇・七億円ほどである。

このほか平成一五年度から食事処も経営しており、「漁業者数が減少しており、観光も上手く取り入れながら漁協を支える事業として育成したい」という狙いがあったと高木参事は話す。開業して二〜三年は夏季のみの営業で、派遣スタッフを中心として営業していたが、その後、周年営業に変更。従業員一〇名のうち派遣スタッフは六、七名に留め、利用客の少ない冬季は、少数の人員で運営するように工夫している。店では礼文島内の食材を使うことを

第一としているが、住民の方の要望に応じて肉料理など島外の食材を用いた料理も提供。年間〇・九億円ほどの売り上げがあり、その半数が井ものの売り上げだという。太田部長は「現状は利益を出せているが、食材費、人件費、光熱費などすべてのコストが上昇しており、今後の価格改定が課題」と頭を悩ます。

2. 船泊漁業協同組合

① 漁協の概要

船泊漁協は、昭和二四年に設立。かつては七〇〇〜八〇〇名ほどの組合員がいたが、一九八〇年代以降、減少傾向にある。現在の組合員数は一八五名（うち自営漁業一四二名）で、平均年齢は六二、三歳。近年は島外からの新規就業が年間三名ほど継続してみられており、組合員数の減少速度は緩やかになってきた。全組合員のうち一〇〜二〇名が島外出身者である。



船舶漁協の加藤 勇専務理事。

漁協は漁獲物の取り扱いに加え、資機材や生活必需品の販売のほか、食堂やストア（商店）、ガソリンスタンドの運営、プロパンガスの供給、魚介類の通信販売などを行なっている。漁協の加藤勇専務理事によると、以前はアワビの中間育成施設があり、そこでキタムラサキウニの観光体験なども実施していたが、コロナ禍で観光客が減少し

た際に中止したという。

漁協の年間取扱金額は二三・三億円、自営漁業（一四二名）の一経営体あたりの平均漁獲金額は一六四二万円である。主な漁獲対象は、キタムラサキウニ（三・三億円）、コンブ（同）、エゾバフンウニ（二・七億円）、ナマコ（二・四億円）などの磯根資源に加え、ホッケ（四・九億円）、タラ（四億円）、サケ・マス（一・二億円）、タコ（二億円）などとなっている。それぞれの漁期をみると、ホッケ刺網五月六日～一〇月二〇日、タラ刺網一〇月二〇日～四月、キタムラサキウニ五月～九月三〇日、エゾバフンウニ六月一日～八月一二日、天然コンブ七月～一〇月、ナマコ六月一六日～四月、拾いコンブ周年となっており、ホッケ刺網とタラ刺網を組み合わせることによって操業の周年化が図られている。ナマコのケタ曳網の単独操業は禁止とされており、経営者と乗組員の二名体制である。磯根資源のみを対象にする

漁業者は、タラ刺網やナマコケタ曳網の乗組員として働く者もみられる。

② 欠航リスクと輸送コストが課題

令和六年は、バフンウニの漁獲が思わしくなく、例年では六〇分ほどの操業で一トン近い水揚げがあるが、本年は一回あたり九〇分、計二回の操業で一トンほどだと、加藤専務理事は話す。ホッケも昨年比べて漁獲が少ないが、一時期、年間二〇〇〇トン程度まで減少したところからは回復し、現在は四〇〇〇トンほどを記録している。

ニシンの漁獲は増加傾向にあるが、単価が下落していることが悩みだという。石狩方面でもニシンが水揚げされており、札幌市場への出荷を考えると（石狩に比べて）礼文島の場合は輸送コストがかさむため不利な状況にある。そこで漁協では、稚内にある北海道漁連の加工場で一部を処理し、パルスステム生活協同組合連合会との産直提携を

行なっている。

漁獲物は全量、漁協を通じて販売されている。ウニ、ナマコ、コンブは入札であり、商社と連絡を取り合いながら価格を決定する。ホッケやタラなどの鮮魚は、漁協管内の漁港九カ所それぞれにある加工場に集荷される。ホッケは凍結、タラは生鮮出荷となっており、冷凍ホッケは開きの原料として、道内外へ出荷する。生鮮タラは道東の根室で加工され、フィレの状態で東京や大阪へ出荷される。

いづれも契約先のトラックで香深港から出荷しており、生鮮出荷のタラは一七時に出荷、翌朝までに根室に着荷させる必要がある。フェリーの欠航が経営リスクとなっている。

香深漁協と同様に港から稚内港までの輸送費用については、有人国境離島交付金と町の支援があり、漁協の負担は二割。しかしながら、フェリー料金が上昇しているため、自己負担額も増

加傾向にあるという。

③漁業者の子息の承継に対する支援を新規参入者は、刺網の乗組員や陸周りの仕事しながら漁労技術の習得と操業日数の実績をつくる。操業日数九〇日の条件を満たすことができれば、翌年から正組員として第一種共同漁業権の付与を受けて磯根資源を漁獲することが可能になるが、実際には一〜二年程度の実績では自営漁業のみで生計を立てることは容易ではない。「少なくとも数年間は乗組員などの仕事をしながら技術習得に努める必要がある」と加藤専務理事は話す。

ホッケ刺網を営むためには、陸上作業員が五〜六名必要になる。漁協自営の加工場の受取時間が午後三時なので、それまでに刺網からホッケを外して搬入しなければならぬが、陸上の作業員を確保できず、刺網操業を休止するケースもみられ始めているという。



直営スーパーで販売される生ホッケ。船泊漁協ではホッケやタコの燻製など水産加工品も生産している。

国の支援は、島外などからの新規就業者に対するメニューはあるものの、漁業者の子息が後継者として事業承継する場合の支援はない。持続可能な漁業経営のためにも、子息による承継を対象とした支援が求められている。

漁協の加工場では中国、ベトナム、インドネシアからの外国人研修生が計八名働いているが、彼らを受け入れるた

めの住居が課題となっている。漁協では、令和六年に外国人研修生が利用するための宿舍を整備した。

このほか、コンブの倉庫、冷凍工場、魚介類の選別所（九カ所）などが老朽化しており、その修繕や関連機器などの更新に多くの経費が必要となる。加藤専務理事は、選別機は風に弱い、シヤッターなどの風よけ施設の整備が補助対象外であると、課題を指摘する。

利尻島

利尻島は、稚内より西方五二キロメートルの日本海上に位置する。面積一八二・一二平方キロメートル、島の中央に日本百名山の一つ、標高一七二二メートルの利尻山（利尻富士）を有する。利尻町および利尻富士町の二町で一島を構成。島の大部分は「利尻礼文サロベツ国立公園」に指定されている。

基幹産業は水産業と観光業で、特に

リシリコンブは高級品として全国的に知られている。近年では、ウニ・アワビ種苗の放流、ホタテの養殖など育てる漁業にも力を入れている。

1. 利尻漁業協同組合

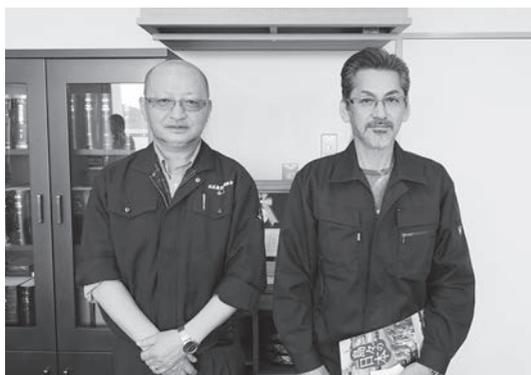
① 漁協の概要

利尻漁協は、平成二〇年に島内の四漁協（鴛泊・鬼脇・仙法志・杵形）が合併して誕生した。合併当時、組合員数は七五五名であったが、現在は四五三名となっている。高齢化によって毎年十数名ほどが引退する一方、島外からの新規就業者を受け入れており、現在は三五名ほどが島外出身者である。新規就業者の中心はコンブ養殖への着業であり、おもに「就業者フェア」などで希望者を募っている。就業者は、まず指導者となる親方の元で一〜二年ほどかけて研修を受け、漁労技術の習得や人間関係への理解を深めた後に独立していく。



日本百名山の一つ秀麗・利尻山。

新規就業者がみられる一方、コンブ干しなどコンブ養殖に欠かすことのできない作業を担う労働力の確保が課題となっている。漁協の山上辰昭専務理事によると、「人員を確保できないため、コンブを干す作業などが滞り、生産規模を縮小する生産者もみられる」という。



利尻漁協の山上辰昭専務理事(左)と長谷川立参事兼総務部長。

②施設の建て替えと輸送コストが課題
漁協の年間取扱金額は三四・四億円
である。単純に組合員一人当たりで換
算すると、平均漁獲金額は約七六〇万
円となる。

おもな漁獲対象は、エゾバフンウニ
(九・八億円)、天然コンブ(五・一億円)、
キタムラサキウニ(四・三億円)、養殖コ

ンブ(三・七億円)、ナマコ(三・六億円)、
タコ(二・一億円)、ナマコ(二・八億円)、
ホッケ(二億円)、シロサケ(〇・六億円)
などである。

漁期は、エゾバフンウニ六月一日
〜八月三十一日、キタムラサキウニ六月
一日〜九月二十五日であるが、資源状況
によって各支所(旧漁協単位)がこの範
囲内で操業期間や操業時間を調整して
いる。天然コンブ漁も支所によって開
始時期が異なっており、早い支所では
六月末、遅いところでは七月一日で
あり、九月いっぱいまで操業が続く。

ナマコ採捕は五月一日〜六月一日
を除き周年で可能だが、夏季は水温が
上昇して品質が落ちることから七月い
っぱいで操業を止めている。ナマコケ
タ曳網は三月一日〜四月三〇日、タコ
は八月一日〜十一月一日を除く周
年である。磯根資源のみを対象にした
漁業者は、冬季は出漁を止め、春から
の操業の準備を行なう者もみられる。

ホッケの刺網は五月七日〜一〇月二
〇日まで、ホッケの旋網まきは五月七日か
ら三三日限定である。漁協の山上専務
理事によると、時化によって出漁でき
ない日もあることから「三三回の操業
にしよう」という意見も出たが認めら
れなかったという。

漁獲物の多くは漁協に出荷されてお
り、系統利用率は金額ベースで七九バ
ーセントとなっている(鮮魚類八八%、貝
類八二%、海藻類六五%)。ウニは入札、鮮
魚は出荷先で単価が決まる。駕泊港か
ら稚内港の海上輸送費については、有
人国境離島交付金の輸送コスト支援が
充てられており、漁協や漁業者の負担
は二割となっているが、それでも本土
側と比べて割高である。

四支所それぞれに冷凍工場があるが、
老朽化が進み安全面で不安を抱える施
設もあるため、建て替えを予定してい
る。加工施設もあり塩水ウニや冷凍ウ
ニ、ニシンやホッケの開きを製造して



利尻漁協ではコンプやウニの加工品を販売している。

いるが、こちらも施設が老朽化しており、新たな加工施設の建設を検討している。漁協の長谷川立参事兼総務部長は、「効率だけを考えれば、施設を一カ所に統合することが望ましいのかもしれない。しかし、各所に海面があり、地元のみならず強いので統合は考えられない。いかに費用負担を抑えて各施

設の建て替えを行なっていくかが課題」と話す。

このほか、各支所の建物や輸送手段であるトラックも耐用年数を迎えるようとしているという。

2. 中辻漁業部

① コンブ養殖を継業

中辻漁業部（利尻町）は、コンブの養殖をメインとして通年で操業している（利尻漁協組合員）。

親方の中辻清貴さんは、大阪府生まれ兵庫県育ち。神戸の水産乾物を取り扱う企業で働くなかで、利尻島を訪れる機会もあった。何度か島を訪れるなかで、コンブ養殖を営んでいる親方と出会い、後継者を探していることを知ったという。中辻さんは、「会社の先輩社員をみると自分自身の一〇年後の姿を想像できた。その姿と利尻島での生活を比較した結果、利尻島でコンブ養殖に携わりたいという気持ちが強くな

った」と漁業を仕事にしようと思った経緯を話す。

平成二十一年、水産庁の研修制度を活用し、その親方の下で研修を開始。当初は二年間ほどしっかりコンブ養殖業を勉強して、本格的に着業したいと考えていたが、親方が体調を崩したため、翌二二年にコンブ養殖を継業した。

コンブ養殖は通年操業であり、一月中旬から種付け作業を開始、一二月ごろから種コンブの種苗を作成、一二月にかけてコンブの管理や時化への対応、三月はコンブの生長にあわせてロープの浮力調整や雑草を処理、四月に水深の調整、六月一五日〜七月いっぱいにかけてコンブの収穫・乾燥作業を行なう。八月〜一〇月中下旬にコンブを加工・販売するという流れとなっている。

これに加え中辻さんは、ウニ漁（六月一日〜九月二五日）、天然コンブ漁（七月五日〜お盆前後）、コンブの繁茂状態をみな



中辻漁業部の中辻清貴さん。

から漁業者間で決定なども行なっている。生産したコンブは、全量を利用漁協へ出荷している。漁協へ出した時点で価格が決まり、島外への直接出荷してないので、輸送費の負担を感じることはないという。しかし、島外から生産関連資材を購入する際、輸送費がかさむことがあるため、購入先や購入方法を工夫している。

②労働力の確保が課題

コンブ養殖の仕事に魅力を感じた中辻さんは、兵庫から友人を呼び寄せ、ともに漁業の仕事を開始した（友人も研修制度を活用）。友人の研修期間が終了後は、新たな就業希望者を「就業者フェア」で募集し、研修制度を通じて受け入れている。現在の研修生は通算四人目にあたる。

中辻さんによると、フェアで研修生を探す際、利尻の環境や人間関係に対応できるかという点も重視しているという。「島での暮らしは人づきあいが大切で、それを理解する人でないと長続きしない」。とくに移住当初は助けももらう場面が多いため、余裕ができればきちんとお返しするような心がけも大切である。中辻さんは、これまでの受け入れてきた研修生たちと良好な関係を維持しており、研修後に独立した後にも忙しい時には手を貸し合うなどの付き合いができていくという。

以上の事例から礼文島・利尻島における水産業課題は、輸送コストの低廉化、老朽化施設の建て替えなどがあげられるが、もっとも深刻なのは労働力の確保であるといえる。

◆
漁業従事者などの高齢化が進み、コンブ干しやウニの殻割り作業などに支障が生じている。また、現在は島内の人手を借りてなんとかなっているが、将来的には依頼できなくなる可能性がある。ヒアリングでは、就業者フェアなどを活用し、新規就業希望者の確保は比較的順調だが、実際に彼らの居住先（住居）を探すことが困難だという現状も見受けられた。漁師の子息による事業承継に対する支援も含め、持続可能な漁業の実現のためにも、地元の声を十分に反映した施策が求められている。
(後篇につづく)