

資源管理型漁業と漁獲物の加工 に取り組んで

— 21世紀へ残したい漁業をめざして —

北薩地区小型機船底曳網協議会

佐々木 九州男

1. 地域及び漁業の概要

北薩地区小型機船底曳網協議会は地区の小型底曳網漁業者が技術の向上及び情報交換等を目的に、昭和46年に設立され、阿久根市漁協、串木野市漁協等の組合員計28名で構成されている。

代表者は阿久根市漁協に所属する倉津澄孝氏となっており、主な活動として、会員相互の親睦や、ヒゲナガエビの資源管理に取り組み、単位漁協を越えた広域的な資源管理型漁業の推進に努めている。

私は鹿児島県の北西部、熊本県天草本島の南に位置する長島町漁業協同組合の青壮年部に所属し（図1）、漁業を始めてちょうど、20年になる。

地元の高等学校卒業当時、父がごち網漁業を営んでいたもので、迷うこともなく、父を手伝う形で漁船に乗り、主として、タイ、エソ等を対象とした漁業を行っていた。

しかし、その後、年々、漁獲量が減少し、将来の経営に対する不安を感じるようになり、漁業に従事して、およそ10年間が経過した平成2年、漁船を新たに建造したのを機に、漁場も広く、資源量的にも期待できそうなヒゲナガエビを漁獲対象とした小型機船底曳網漁業の許可を得、漁業の転換を図った。

この時、小型機船底曳網協議会の人々と知り合い、技術的な指導を受けながら、現在に至っている。

なお、禁漁期間中はフグかご漁業、棒受網漁業等を営んでいる。

2. 活動課題選定の動機及び活動状況、成果

(1) 資源管理型漁業の推進

ヒゲナガエビを対象とした小型底曳網漁業の漁場は甌島列島周辺の甌島海域と鷹島以南の宇治群島及び三島を含む南薩海域とに2分されており（図1）、それぞれ、阿久根市漁協所属漁船を主とした28統と指宿市岩本漁協所属漁船を主とした20統が漁業許可を受け、操業している。

平成10年度の阿久根市漁協におけるヒゲナガエビの水揚げ数量、金額はそれぞれ 123トン、8,100万円で（表1）、平均kg単価は 658円となっている。

ヒゲナガエビは駿河湾、遠州灘、熊野灘及び薩摩半島南西海域に生息するクダヒゲエビ科のエビで、水深200m以深で漁獲され、2～3月に産卵し、その後、およそ3ヶ月で60～70mmに成長し、漁獲されるといわれ、本県では、水産試験場の調査により、昭和43年に新規漁業資源として開発されたと聞いている。

本県におけるヒゲナガエビの漁獲量は昭和54年に 518トンを記録しているが、その後、

減少に転じ、平成6年には94トンまで落ち込み、資源の枯渇が心配される状態となった。

県の漁業許可の条件により、1月1日から3月31日までの期間は禁漁となっている。また、協議会では独自に、昭和62年に7月と8月を自主禁漁期間に定めている。その後、前述のような状況から、水産試験場が中心となって、平成6年度から資源管理型漁業推進総合対策事業の導入による資源管理推進指針の策定に取り組み、さらに、平成9年度から漁業者自ら、資源管理計画を策定することになり、平成11年3月にその計画が策定された(表2)。

管理方策は

- ① 「0 オエビの保護」のため、現行の日合い9節を8節とする。
- ② 「操業回数の制限」はこれまで無制限だったものを1日4回操業とする。
- ③ 「休漁日の設定」については、従来の7月と8月の他、それぞれの判断に委ねられていた土曜日をすべて、休漁とする。

以上、3項目から成っているが、この計画は水産試験場や鹿児島大学水産学部で行われたエビの成長、資源量の推定、稚エビと網目の関係、或いは経営調査、流通調査、標本船調査等の結果をもとに策定されている。

なお、操業回数、禁漁日については平成9年1月の総会で取り決められ、同年4月から実践に移されている。

ヒゲナガエビの水揚げはエビの大きさにより、大、中、中小、小及び豆の5種類に選別し、出荷している(写真1)。

また、それまで、混獲される雑魚類はほとんど廃棄されていたが、エビの加工に取り組むようになってから、資源の有効利用を図ろうと、カサゴ、ムツ等は鮮魚として市場に出荷し、オキギス等のその他魚介類はすべて近隣の養殖業者へ餌料として提供するようになった(写真2)。

(2) 漁獲物の加工、販売

同業者の気の合う者同志の話合いの中で、これまで、漁業者は沖で魚を獲るだけではなかったかも知れないが、これからの漁業はそれだけでは経営は難しい。何かしなければという思いから、自分たちが獲ってきたエビの加工と販売に取り組んでみようということになり、阿久根市漁協等の協力、指導を受けながら、有志3名が出資して、平成9年4月に「エビミー水産加工」を設立した。

当初、水産試験場に相談して、エビの塩辛の商品開発を検討したが、製品の価格、或いは需要量等、あまり多くを期待できそうになく、贈答品用の刺し身とむきエビの加工に取り組むことになった。

しかし、水産物の加工、販売については皆、全くの素人で、何をどうしていいのか、わからないことばかりで、販売の方法から勉強を始め、東京都内の百貨店及びスーパーを見て回り、規格の統一の重要性、或いはネーミング等、大変、参考になった。

そして、商品名を「薩摩甘えび」として、宅配用の発泡スチロール箱の表面には「エビミー水産加工」の組織名を印刷し、また、「私達漁師が東シナ海でとった新鮮な甘えびです。」と表示した散し(写真3)を同封するようにした。購入してもらった消費者からの評判は上々で、注文、販売数量は少しずつではあるが、着実に伸び、最近、贈答

品の他、熊本、鹿児島両県内のスーパーとの取引もでき、当時のような無理な販売努力をしなくても商品の出荷ができるようになり、沖の操業との両立が比較的、楽にできるようになってきた。

なお、平成11年4月に、組織を「有限会社エビミー水産加工」と会社組織に変更した。

加工作業は衛生管理に気を付け、原料を流水中で解凍し、殻をむいて背わたを除去し、製品が湾曲しないように腹側の筋を切断する。これをトレイに並べ、真空包装、急速凍結処理を行って、冷凍保管する（写真4から写真7）。

主な製品は刺し身とむきエビであるが、中元、歳暮時期にはこれらに殻付きの冷凍品を加えた贈答用セット商品を製造している（写真8）。

加工場で作業する従業員の数は現在、14名で、すべて漁業者、或いは漁業従事者の家族を雇用している。

加工原料のエビは協議会に所属する漁船8隻から買い受け、その単価は常に、浜値に100円上乘せした価格とし、買い受けた原料は鰓の黒変を生じないように、冷水中に浸漬して凍結、冷凍保管し、計画的に、加工に仕向けている。

事業を開始した平成9年度は真空包装機等の機器類の購入、或いは加工場の改築工事等に経費を要したため、差引き、107万円の赤字となったが、2年目の平成10年度はわずかではあるが、利益を計上することができた（表3）。

平成11年度はホーム・ページを開設し、インター・ネットによる注文も増え、予定販売金額は4,000万円以上が見込まれている。

はじめ、限られた漁業資源を有効に利用し、その付加価値を向上させるために、5年間、頑張ってみようと始めた事業であるが、経済新聞、或いは旅行ガイド・ブック（写真9）等にも取り上げられるようになり、現在のところ、順調に推移している。

加工原料用のエビの買い取り単価を浜値に100円上乘せし、自分たちが漁獲したエビの価格を自分たちで設定するという醍醐味と生産者のための魚価の安定、向上、さらに、加工作業に従事する婦人は漁業者の家族であり、雇用の場の提供と漁家収入の向上に貢献していると自負している。

3. 今後の課題 波及効果

資源の枯渇を恐れ、皆、一丸となって、資源管理に取り組んでいる一方で、阿久根市漁協における平成9年、10年の水揚げ数量は増加している（図2）。これはそれまで、同漁協に所属し、ヒゲナガエビを漁獲する漁船の数が5、6隻であったのに対して、イワシの極端な不漁から、棒受網漁業を行っていた漁船数隻が新たにエビ漁に転換、参入し、操業する漁船数が倍加したためと思われる。

最近、漁獲されるエビのサイズは小型化し、資源の回復は予想以上に鈍いようである。

このエビ漁業を次の世代に残すためには、資源を枯渇させないように、今後、更なる資源管理のための検討が急務と思われる。

また、獲るだけでなく、漁獲物の付加価値を高めるために、漁業者自らの取り組みとして、加工、販売の事業を始め、沖の操業との両立は楽ではないが、周囲の協力に支えられ、軌道に乗りつつある。

当面の目標を年商1億円とし、今後、新たな商品の開発等にも取り組んでいきたい。

品の他、熊本、鹿児島両県内のスーパーとの取引もでき、当時のような無理な販売努力をしなくても商品の出荷ができるようになり、沖の操業との両立が比較的、楽にできるようになってきた。

なお、平成11年4月に、組織を「有限会社エビミー水産加工」と会社組織に変更した。

加工作業は衛生管理に気を付け、原料を流水中で解凍し、殻をむいて背わたを除去し、製品が湾曲しないように腹側の筋を切断する。これをトレイに並べ、真空包装、急速凍結処理を行って、冷凍保管する（写真4から写真7）。

主な製品は刺し身とむきエビであるが、中元、歳暮時期にはこれらに殻付きの冷凍品を加えた贈答用セット商品を製造している（写真8）。

加工場で作業する従業員の数は現在、14名で、すべて漁業者、或いは漁業従事者の家族を雇用している。

加工原料のエビは協議会に所属する漁船8隻から買い受け、その単価は常に、浜値に100円上乘せした価格とし、買い受けた原料は鰓の黒変を生じないように、冷水中に浸漬して凍結、冷凍保管し、計画的に、加工に仕向けている。

事業を開始した平成9年度は真空包装機等の機器類の購入、或いは加工場の改築工事等に経費を要したため、差引き、107万円の赤字となったが、2年目の平成10年度はわずかではあるが、利益を計上することができた（表3）。

平成11年度はホーム・ページを開設し、インター・ネットによる注文も増え、予定販売金額は4,000万円以上が見込まれている。

はじめ、限られた漁業資源を有効に利用し、その付加価値を向上させるために、5年間、頑張ってみようとした事業であるが、経済新聞、或いは旅行ガイド・ブック（写真9）等にも取り上げられるようになり、現在のところ、順調に推移している。

加工原料用のエビの買い取り単価を浜値に100円上乘せし、自分たちが漁獲したエビの価格を自分たちで設定するという醍醐味と生産者のための魚価の安定、向上、さらに、加工作業に従事する婦人は漁業者の家族であり、雇用の場の提供と漁家収入の向上に貢献していると自負している。

3. 今後の課題

資源の枯渇を恐れ、皆、一丸となって、資源管理に取り組んでいる一方で、阿久根市漁協における平成9年、10年の水揚げ数量は増加している（図2）。これはそれまで、同漁協に所属し、ヒゲナガエビを漁獲する漁船の数が5、6隻であったのに対して、イワシの極端な不漁から、棒受網漁業を行っていた漁船数隻が新たにエビ漁に転換、参入し、操業する漁船数が倍加したためと思われる。

最近、漁獲されるエビのサイズは小型化し、資源の回復は予想以上に鈍いようである。

このエビ漁業を次の世代に残すためには、資源を枯渇させないように、今後、更なる資源管理のための検討が急務と思われる。

また、獲るだけでなく、漁獲物の付加価値を高めるために、漁業者自らの取り組みとして、加工、販売の事業を始め、沖の操業との両立は楽ではないが、周囲の協力で支えられ、軌道に乗りつつある。

当面の目標を年商1億円とし、今後、新たな商品の開発等にも取り組んでいきたい。

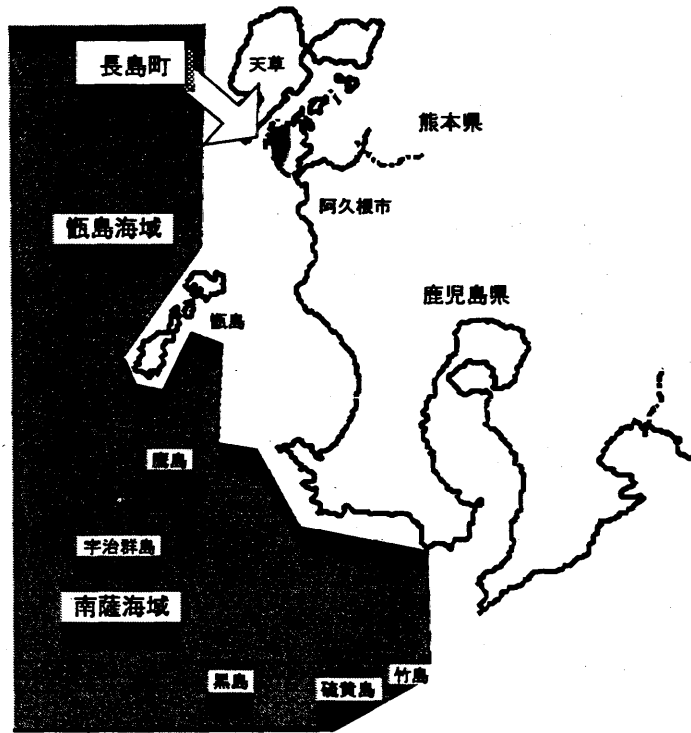


図1 長島町の位置と小型機船底曳網漁業操業区域図

表1 阿久根市漁協におけるヒゲナガエビ取扱高

(単位：トン，百万円)

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	計
数量	22	23	13	0	0	14	13	15	23	0	0	0	123
金額	14	11	6	0	0	9	10	12	19	0	0	0	81

(平成10年度，漁協資料)

表2 資源管理のための具体的方策

管理の方法	管理の内容
(1) O才エビの保護	力網を入れ，袖網，袋網の目合いを8節以下とする。
(2) 操業回数の制限	1日当たりの操業回数を4回とする。
(3) 休漁日の設定	7，8月及び土曜日を休漁日とする。



写真1 サイズにより選別



写真2 混獲雑魚類



写真3 広告用散し



写真4 原料の解凍



写真5 殻むき



写真6 刺身商材の整形

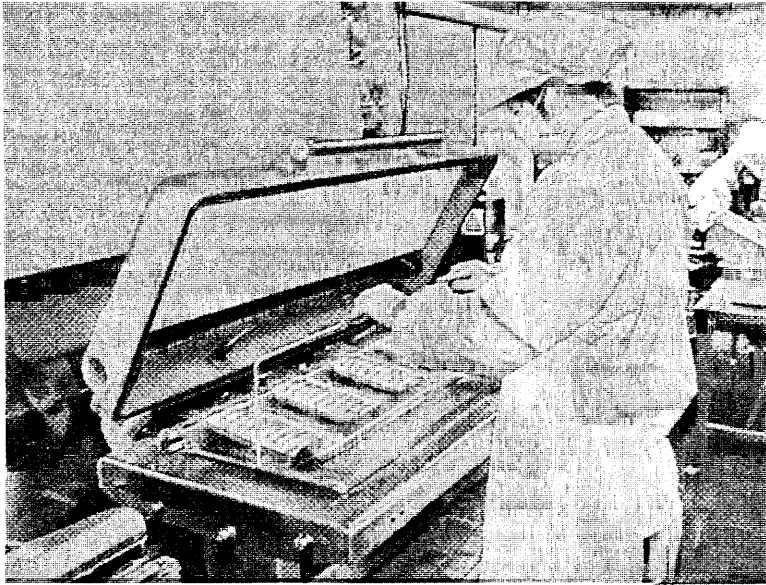


写真7 真空包装



写真8 贈答用セット商品



写真9 旅行ガイド・ブック

表3 平成10年度の経営収支

(単位: 円)

収 入		支 出	
販売金額	34,680,000	原料買取額	16,088,000
		人件費	6,114,000
		各種経費	12,326,000
計	34,680,000	計	34,528,000

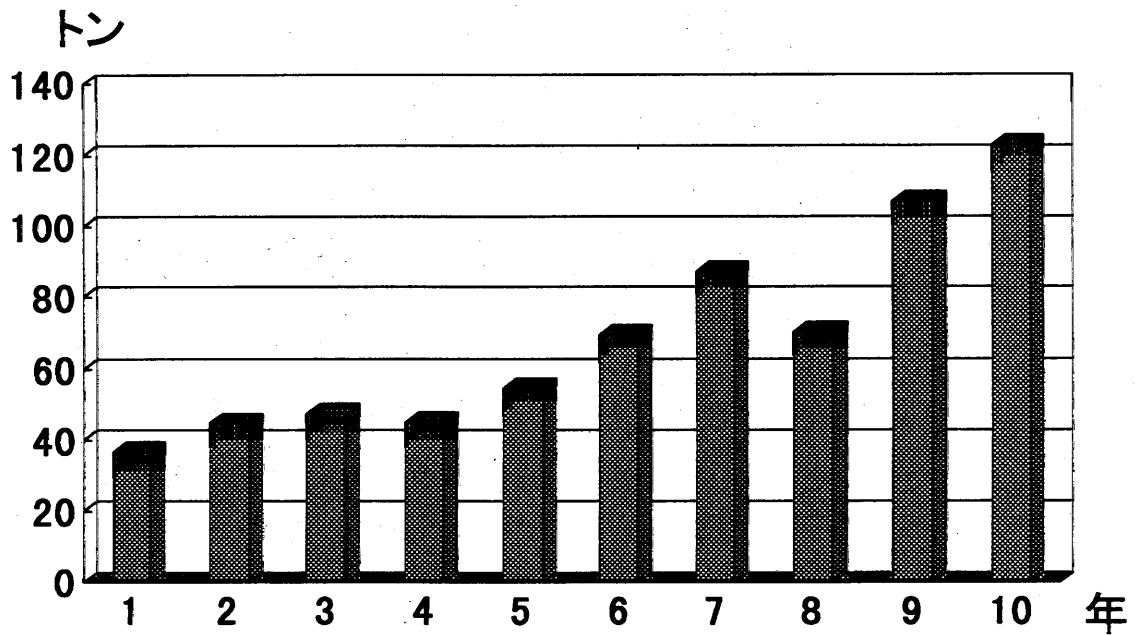


図2 阿久根市漁協におけるヒゲナガエビ水揚げ数量の推移
(漁協資料)