

イワガキ漁獲に取り組んで

舞鶴イワガキ潜水漁獲グループ

堀 則 彦

1 地域の概要

私たちの住む舞鶴市は、京都府の北東部に位置し西は福井県に接する、人口約9万4千人の都市である（図1）。また、市の海岸線一帯は入り江と岬が美しく交差したリアス式海岸となっており、若狭湾国定公園に指定されている。

2 漁業の概要

私達の所属する舞鶴漁協は、正組合員225名、准組合員136名の合計361名と府内で最大規模の組合員を有し、組合員が営んでいる主な漁業種類は底曳網漁業、定置網漁業、採介藻漁業等であるが、これ以外にカキ、真珠、トリガイ等の養殖も行われている。また、京都府では数少ない潜水漁業が恒常的に営まれている地域でもある。

平成14年の水揚量は、最近の資源量の減少、安価な輸入魚の増加の影響もあって、1,235トン、生産額は5億9千万円で、ともに過去10年間で最低の数値になっている。

3 研究グループの組織と運営

舞鶴イワガキ潜水漁獲グループは、舞鶴湾でイワガキを漁獲している漁業者で結成され、主に湾口部で、イワガキの一番旬である4月から9月にかけて、グループ単位で潜水漁獲、出荷をしており、現在7人いる。メンバーは4月から9月の時期が過ぎると、グループでの漁獲を中止し、アサリ、サザエ等、磯根生物の漁獲を行う人、トリガイの養殖を行う人、また湾内に場所を変えてイワガキの漁獲を続ける人等、それぞれの漁に分かれる。グループの結成は平成初期であるが、それ以前は2人1組で潜水漁獲をしていた（写真1）。

4 実践活動課題選定の動機

昭和40年代、京都府内では食習慣のなかったイワガキは、舞鶴湾内の岩場に多量に付着しており、全くの手付かずの状態であった。この様な状況を知っていた潜水漁の先輩達は常々、イワガキを食習慣のある地域や漁獲している地域に持っていけば幾らかの収入になるのではないかと考えていた。ところが、京都府内は当然のこと、近隣の福井県や兵庫県で漁獲して販売しているという情報を得ることはできなかった。その後、先輩が鳥取県ではイワガキの食習慣があり漁獲されているという情報を入手し、現地のイワガキ取扱業者との販売の交渉を進めたところ、相当の値段で買ってくれることが分かった。そこで、私達、舞鶴の潜水漁業者が未利用資源であるイワガキの漁獲に取り組み、収益向上を図っていくことにした。

5 活動状況（表1）

(1) 鳥取での販売（イワガキ漁獲当初～昭和60年代）

イワガキ漁獲を開始した昭和 40 年後半から昭和 60 年代にかけて、2 人 1 組で鳥取県内の商店まで行き販売していた。当時、京都府内ではイワガキの消費がほとんど見込めなかった。このため、昔から食習慣があり漁獲されている鳥取県まで、軽トラックの荷台が一杯になるまでイワガキを漁獲し販売しに行っていた。軽トラックの荷台一杯というのはイワガキ 2,000 個くらいに相当する量である。1 日 1 人が漁獲できるイワガキの個数は、全身を使う素潜りでの漁獲ということもあり、300 ~ 400 個である。また、漁獲してきたイワガキは掃除しなければならない。つまり、軽トラックを一杯にするには 4 ~ 5 日は要した。軽トラック一杯になると片道約 3 時間かけて鳥取県まで運び、販売していた。

現地でのイワガキの値段は、1 個何円とか 1kg 何円という単価計算ではなく、積まれた量を見て決定するといったかなり大雑把なものであった。軽トラ一杯で 30 万円を少し超える値段であったので、単価は 150 円/個以上になり当時ではかなり高価な商品になったものと思われる。

(2) グループでの出荷 (平成~)

平成にはいるとイワガキを漁獲するメンバーもかたまりつつあり、2 人 1 組でのイワガキ漁獲、出荷は非効率的という思いから、イワガキ漁獲者全員が 1 つのグループを結成して漁獲、出荷することになった。

グループの人数は 7 人であったが、小規模であるゆえ、非常に結束したグループとなった。イワガキの漁獲から、休憩、貝の掃除まですべて共同で行い、出荷を行った。

各自朝は 6 時に船外機船で出漁し、漁協前に集合して漁をする場所を検討する (表 2)。漁の場所が決定すれば、目的地に向かい、各自漁獲を開始する。約 1 時間漁獲した後は必ず休憩をとり、休憩が済めば再び 1 時間の漁獲を行う。これら一連の作業は各自で行うのではなく皆揃って行っている。今はメンバーそれぞれがほぼ同量のイワガキを漁獲できるようになったが、当時漁獲を開始したばかりの者は、自分の少ない漁獲量が気になり、続けて漁獲したい気持ちがあった。しかし、グループでの行動ということで、時間がくれば一斉に漁獲終了となる。漁獲が終わると付着物除去の作業になる。非常に面倒であるが、必ずやらなければならない作業である。

こうしてできた商品を鳥取まで持って行くのであるが、グループ単位の作業といえど、片道約 3 時間、ほぼ 1 日掛りの仕事は非常に負担になっていた。

このような漁獲、出荷形態が数年続いたある日、イワガキは鳥取の地元だけで消費されているのではなく、鳥取から京阪神へも出荷されていることが分かった。そこで、私たちは漁連に対し京阪神へのお荷を要請し、漁連への若干量のお荷を行いつづけた。出荷開始から数年経った平成 6 年頃、京阪神から漁連にイワガキの注文が来るようになった。これを契機に漁連でまとまった量のイワガキの取扱を開始した。値段も鳥取で販売していた時と比べ遜色ないものとなっていたため、わざわざ鳥取まで持って行く必要がなくなった。

(3) 漁連への出荷 (平成 6 年頃~現在)

京阪神からの注文が漁連に入るようになった平成 6 年頃から、私達のグループの本格的な漁獲が始まりました。漁連でまとまった量のイワガキを取り扱い始めたとの情報が流れたため、他地区でもイワガキの漁獲が始まり、かなりの量のイワガキが出荷されるようになった。漁連はイワガキの受け入れに非常に協力的であった。この頃、漁連に活魚施設が整備されたが、急増するイワガキの受け入れに対応してもらった。

私達は漁連の担当者とイワガキを生食用としてアピールして出荷すれば、付加価値向上、販路拡大が図れ、さらにイワガキの人気が出るのではないかという話をしていた頃、ちょうど京都府からの指導があり、平成 10 年漁連にカキ浄化施設が設置された。このため、同施設で浄化されたカキは生食でも販売可能となり、値段も上がって、私達のイワガキ漁獲に対する意欲はさらに高まった。

全国的に貝毒の問題が取り上げられ、安全性に大きな関心が寄せられるようになった時には、独自に貝毒検査（検査会社に依頼）を行い、検査証を付けて出荷したところ、非常に高い評価を受けた。もちろん、安心できるイワガキの出荷を心がけるため、貝毒検査については現在も積極的、定期的に行っている。

一方、私達は資源が枯渇しないよう、1日に1人が漁獲できる量をイワシ籠3杯までと自主的な取り決めをしている。イワガキ漁獲での収入は個人によって異なり、総収入の5割占める人から9割以上占める人までいるが、皆イワガキ資源の減少が直接収入の減少に結びつくことを十分理解しているため、イワガキの資源管理には特に注意を払っている。

6 波及効果

漁連でイワガキを取り扱い始めた平成 6 年から、舞鶴市では私達のグループとは別の地区漁業者がイワガキを漁獲し始め、平成 8,9 年からはまた別の 2 地区でも漁獲するようになって、京都府内でほとんど取り扱われなかったイワガキの漁獲量は、平成 10 年に 160 トンを超えるまでに増加した（図 2）。

このようにイワガキは急激に知名度を高め、今では宮津、与謝、北丹と府内の各地区でも漁獲されるようになり、夏の味覚として定着した（写真 2）。

7 今後の課題や計画と問題点

市場でイワガキが注目されて 15 年近くになるが、京都府全体のイワガキ漁獲量は減少傾向である。幸い、私達のイワガキ漁獲量はグループ内の取り決めの効果があっただけで、減少傾向にはなっていない。しかし、近年潜水してイワガキの分布状況を見る限りではイワガキ資源は決して良いとは言えない。

今後の課題として、イワガキ資源を育てながら継続して利用していくため、グループ内の取り決めの徹底を図るとともに、漁獲時には小さいものは獲らず、大きいもののみ獲るようにし、また貝が密集している場所は適宜間引き、貝が十分成長できるようにする等、グループ内で話し合って実践していく予定である。また、船上から獲ることが難しく、京都府内ではあまり利用されていないアカウニやイシモズク等の資源も積極的に利用し、第二のイワガキとなるものをつくり上げて、潜水漁業の経営向上と安定を図っていきたいと考えている。さらに、波静かで周年豊かな資源の恵みを提供してくれる舞鶴湾を将来にわたって自分達の生産の場として利用していくためには、私達が行ってきた潜水による管理を行うことが必要と考えており、私の経験からも体力のある若い人が取り組みやすい漁法であるので、資源の利用と管理について後継者の指導をしていきたいと考えている。

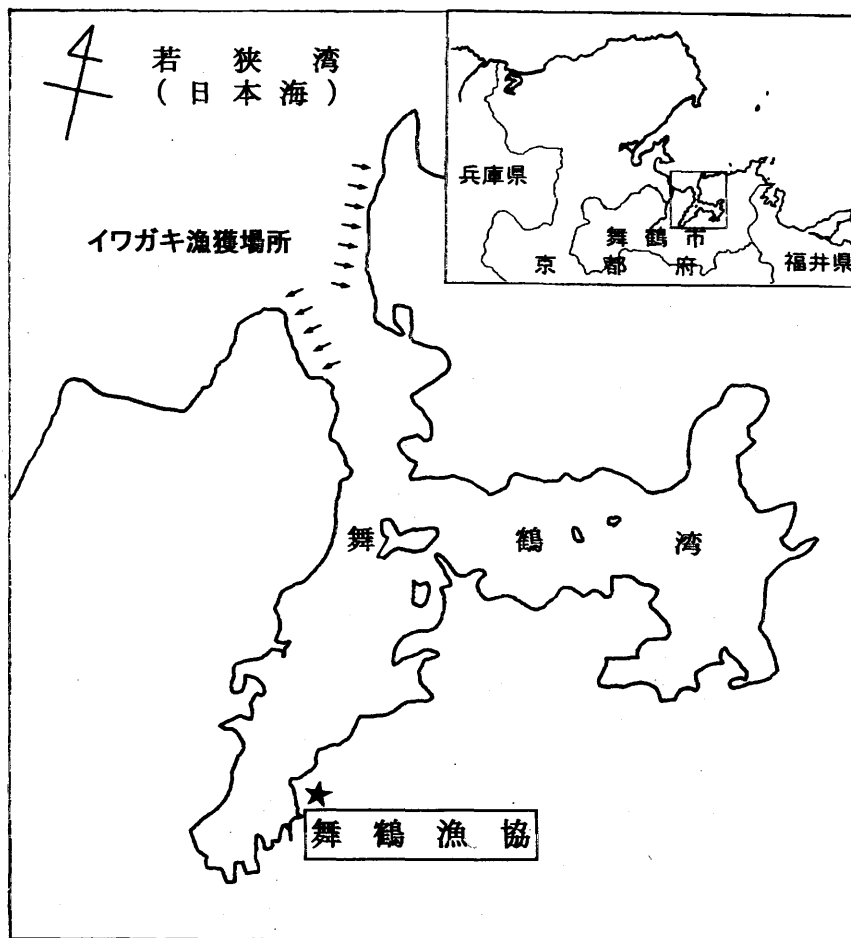


図1 位置図

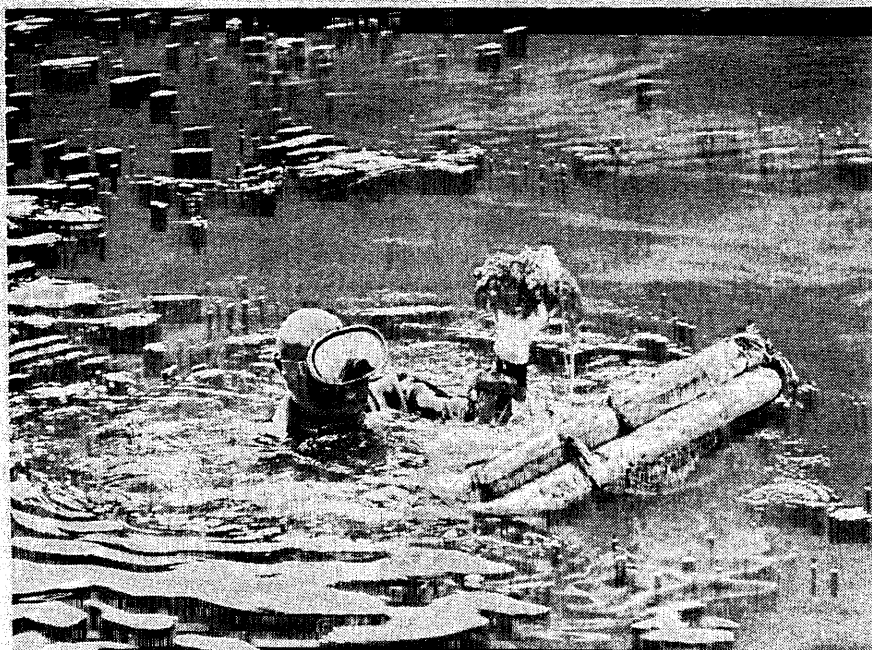


写真1 イワガキ潜水漁の様子

表1 イワガキ漁獲、出荷までの道のり

年	イワガキ漁獲漁業者	京都府漁連舞鶴市場
昭和 45年		
50年	<ul style="list-style-type: none"> ◎イワガキ漁獲開始 ・2人1組で漁獲 ・鳥取での販売 (片道約3時間・約2千個) ・150円／個以上 	
55年		
60年		
平成 元年	<ul style="list-style-type: none"> ◎グループでの活動開始 ・7名で漁獲 ・イワシ籠3杯/人まで 	
5年	<ul style="list-style-type: none"> ○漁連へのイワガキ取扱要請、試験出荷 ◎漁連への出荷開始 	<ul style="list-style-type: none"> ○京阪神へのイワガキの試験出荷 ◎イワガキ取扱開始 ※活魚水槽整備
10年	<ul style="list-style-type: none"> ○貝毒検査を自主的に実施 	<ul style="list-style-type: none"> ○カキ浄化施設設置
15年		<ul style="list-style-type: none"> ○カキ浄化施設増設

鳥取での販売

漁連への試験出荷

漁連への出荷

表2 イワガキ漁獲グループの1日

時刻	主な内容
5:00	○起床
6:00	○出港 ○集合、場所検討
7:00	操業(約1時間)
8:00	休憩(約20分)
9:00	操業(約1時間)
10:00	貝掃除(約1時間)
11:00	○帰港、出荷
12:00	

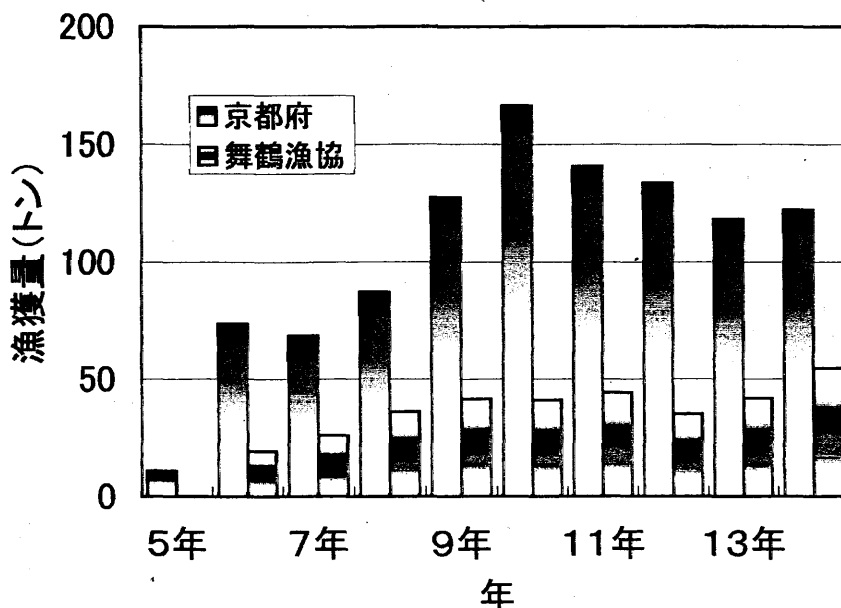


図2 イワガキ漁獲量の推移(過去10年)



写真2 京都府漁連から築地中央卸売市場に
出荷されたイワガキ