

厳しい時代の荒波に一步踏み込む勇氣と力 ～新たな定置網経営への道のり～

島根町漁業協同組合

小川 渉

1. 地域の概要 『我が町 “ 島根町 ”』

島根町は島根県東部、島根半島の東側に位置し、人口は約4千5百人、総面積37km²程の小さな町である。日本海に面した海岸線は複雑に入り組み、自然が生み出す雄大で美しい景観と共に、四季を通じて多くの生物達が集まる豊かな海はダイビングポイントとしても人気が高い(図1)。

2. 漁業の概要 『小さな町の3億円産業』

私が所属する島根町漁協は、正組合員数456人、准組合員数413人で、基幹漁業である定置網漁業(以下、定置と略す)は、私の営む加賀の馬島地先の他、野井、沖泊、多古そして大芦で一統づつ営まれており、年間で3億円以上を誇る町の中心的産業である。その他の主な漁業は、一本釣り漁業、いか釣り漁業、採介藻漁業、ワカメ養殖等であるが、町内における総水揚げ量の約6割が定置によるものである(図2)。

3. 実践活動課題選定の動機 『私の決意と信念!』

私が経営する小川漁業は、昭和35年、祖父による個人経営の定置として操業を始めた。当初は思うように魚が獲れず、村張り定置のような資本力もなく、苦しい経営が続いた。操業から僅か5年後の昭和40年に祖父が亡くなり、定置に投じた多額の借金が残る結果となった。当時、父は漁師ではなかったが、その借金返済のために祖父の跡を継いで漁師となる決意をした。そして昭和46年、私は父の勧めで小川漁業の一員となり、昭和52年の父の死をきっかけに3代目として跡を継ぐことになった。私は幼い頃から祖父や父の苦労を見てきたため、親の跡を継ぐことに抵抗を感じていた時期もあったが、自らが小川漁業を背負っていかなければならなくなった時、私は先代以上に小川漁業を立派にしてやろうと心に誓い、「人より一步先ゆく定置経営を目指す」という信念を持って取り組むこととした。

4. 実践活動状況及び成果 『新たな定置経営への軌跡』

私がまず取り組んだのは、省力化による経費削減であった。私が社長に就任した当時は18人体制であったが、機械化による網揚げ作業の省力化を図り、現在では私を含め通常で14名、最小で10名程度での操業を可能とした。

次に取り組んだのは、昨今、消費者の関心が高まっている“食の安心・安全性の向上”による魚価向上対策であった。漁獲量の減少は全国的に問題となっているが、島根町の定置でも、漁獲量・漁獲金額共に年々減少傾向にある(図3)。さらにこの不況で、魚価もま

た低迷が続いている。こうした厳しい状況の中で、我々が生き残るには、如何に少ない経費で限られた魚を高く売ることという努力と工夫を漁業者自らも考え、行動していくことである。元々、定置には良質の魚を出荷できるという利点があるため、私はこれを有効に活用しない手はないと考えたのである。そこで私は魚を獲る技術だけではなく、以前はあまり興味・関心を持っていなかった“獲った後の取り扱い方”に注目し、各地へ視察に向き、積極的に学ぶ機会を作った。自分達の努力や工夫で改善できる点は積極的に行っていこうと、まずは改めて魚の取り扱い方を徹底した。魚は商品として丁寧に扱うこと、市場の床に直接魚を置かないこと、漁獲後の温度管理を徹底することなど、少しずつ取り組んでいった。しかし、従来の設備のままで大きな成果を出すことは容易ではなく、かと云って、新たな設備の導入には多額の費用が掛かるため、その一歩を踏み出すことが出来ず悩んでいた。そんな時、私の経営姿勢が認められ、漁協や町、県の協力のもと、漁業振興の一環として行政支援を受け、平成13年8月に“殺菌冷却海水装置”の導入を図ることが出来た。

殺菌冷却海水装置とは、海水を汲み上げ、濾過・紫外線殺菌処理を行った後、0℃まで冷却して貯めておくことができる装置である。この装置により、海水中の多くの雑菌、とりわけ食中毒の原因となる腸炎ビブリオ菌などを除去した海水を大量に作れるようになった。私の定置では、出漁前に殺菌冷却海水を船の魚槽に積み込み、漁獲した魚をこの中に投入することで瞬時に低温締めを行う(写真1)。港へ帰ると、漁獲物の選別と同時に、殺菌冷却海水を用いた入念な洗浄(写真2)を繰り返した後、箱立作業を行う。こうした一連の出荷方法(図4)は大変な手間を必要とするが、その甲斐あって、これまででない安全性の高い魚を出荷できるようになった(表1)。鮮度面でも、殺菌冷却海水は魚全体をむらなく均一に冷やせるため、従来の水氷と異なり、部分的な氷焼けや塩分濃度低下による色落ちがなく、個体差が格段に減り、均一で高鮮度な魚を出荷できるようになった(図5, 6)。

この取り組みと併行して、私は新たな一歩として「定置経営の多角化」という課題に挑戦した。この挑戦も、行政の力強い後押しを得られたことが踏み出すきっかけとなった。平成14年9月からは“観光定置事業”(図7)を、平成15年からは“沖合アワビ養殖事業”に新たに取り組むこととなった。観光定置事業は単に収入源の一つという位置づけより、むしろ自分達の魚を直接消費者にPRし、1人でも多くの方に定置がどの様な漁業であり、我々が如何に安心・安全で高鮮度の魚を出荷するために努力しているかを知ってもらうためであった。まだ宣伝不足ということもあり、平成14年は約20名、平成15年は約40名という実績であったが、今後も続けていきたいと考えている。沖合アワビ養殖事業は、施設整備を始めて間もないため、まだ販売実績はないが、従業員共々一致団結して取り組んでいくつもりである。

5. 波及効果 『小さな一歩からの飛躍』

殺菌冷却海水による高鮮度化の取り組みは瞬く間に出雲地区全体に広がり、県下各地で装置の導入が行われている。現在では、島根県漁連を中心に独自の40項目からなる厳しい管理基準を設定し、これをクリアした定置の漁獲物だけに“しまね定置もん”(図8)という認定証を発行し、島根県の新たなブランド品としてPR活動が進められている。その甲斐あって、県内では徐々に“しまね定置もん”ブランドが認知されてきたが、全国的には

知名度も低く、大きく魚価に反映させるに至っていない状況であるため、今後一層の PR 活動が必要だと考えている。昨年 11 月に実施した大阪中央卸売市場への試験出荷の際には、大阪の仲買業者から非常に高い評価を受けることができ、新たな市場への“しまね定置もん”ブランド進出に向け、大きな手応えを感じている。

定置の多角化の第一歩となった“観光定置事業”は我々にとっても消費者の生の声を聞くことができる貴重な場であり、新たなニーズやアイデアを得るためのきっかけの場ともなった。また、利用者からの喜びの声を聞くことで、仕事へのやる気や、漁師としての生き甲斐を改めて感じることができ、非常に価値あるものとなった。

6. 今後の課題 『招かざる客、そして息子達へ・・・』

新たな定置経営に向け、大きく踏み出した矢先、一方では新たな問題に直面した。経営の軸である定置が危機的状況に陥ったのである。その原因はエチゼンクラゲ（以下、クラゲと略す）の大量発生であった。クラゲの大量発生は平成 14 年 8 月から翌年の 2 月まで続き、平成 15 年も同様に起こった。このクラゲが網に入ると、その重さで網が揚がらず、網が裂けるなどの深刻な問題が起こるだけでなく、網に入った魚もクラゲの毒で品質が著しく低下する。網を守るためには休業するか、網からクラゲを出す作業を連日しなければならぬ。この大量発生以降、私の定置では連日数百～数千のクラゲとの格闘の日々が続いた（写真 3）。昨年 12 月末にはクラゲの大量入網と時化が重なり、網が破れる被害が起こった。このクラゲ対策については、新しい網の開発や生態の研究が進められているが、未だ有効な解決策はなく、今後も引き続き大量発生が起こる可能性があることから、この問題は私達の生活を脅かす最も深刻なものとなっている。

また、もう一つの大きな課題として、後継者問題がある。私の従業員の中にも 20 代の若者が 1 人いるが、他は 50 歳以上である。私は後継者問題についても、常々何か自分達で出来ることではないかと思案してきた。しかし、自分の息子が社会へ旅立つ年頃になった時、今のままでは私自身、息子に自信を持って漁師という職業を勤めることができない。自分の息子にすら勤められない仕事を人に勤めることなど、とてもできないのではないかと私は思う。

そのため、今後私は現在進めているブランド化への取り組みや定置の多角経営をなんとかしてでも成功へと導き、小川漁業を一層盛り立てていきたいと考えている。そして、厳しいながらも息子に自信を持って、「わしの後を継いでみんなか」と言えるようになる日が来ることを夢見て、精一杯がんばりたい。

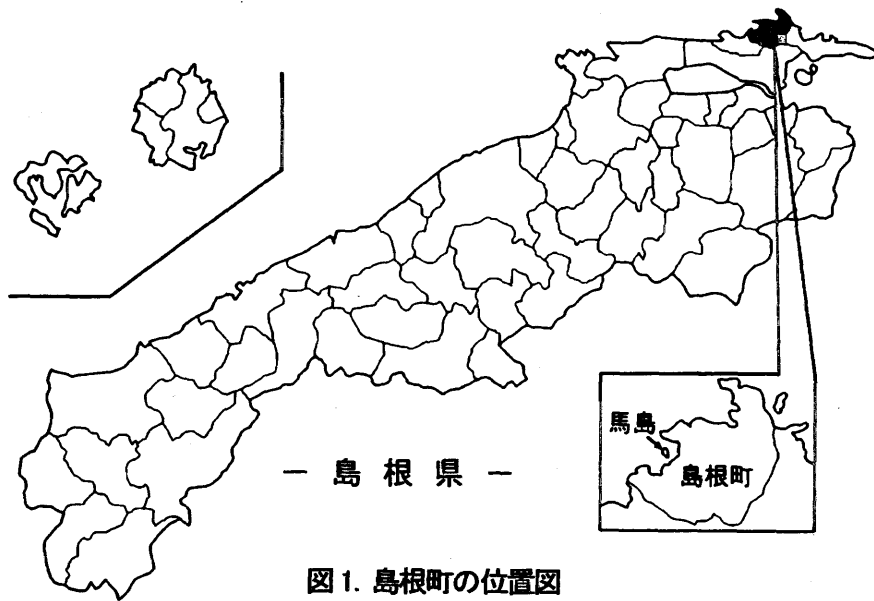


図1. 島根町の位置図

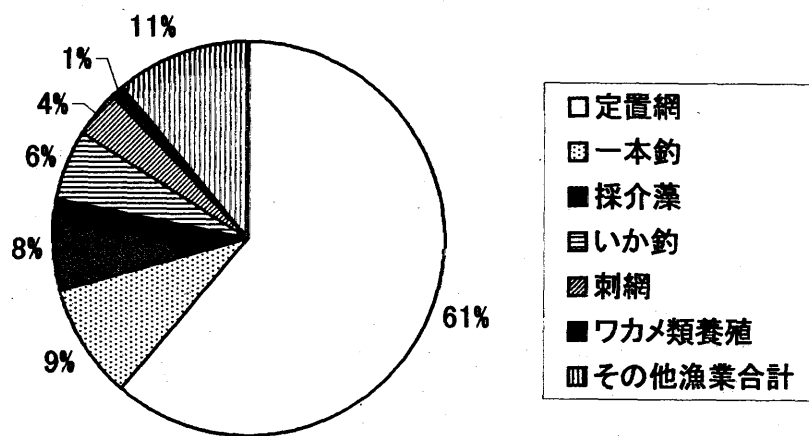


図2. 平成14年島根町における漁業種別漁獲量割合

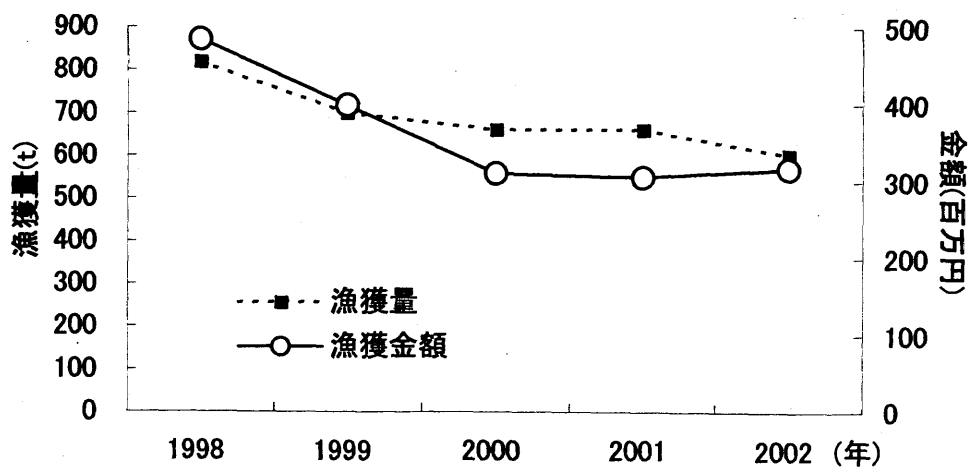
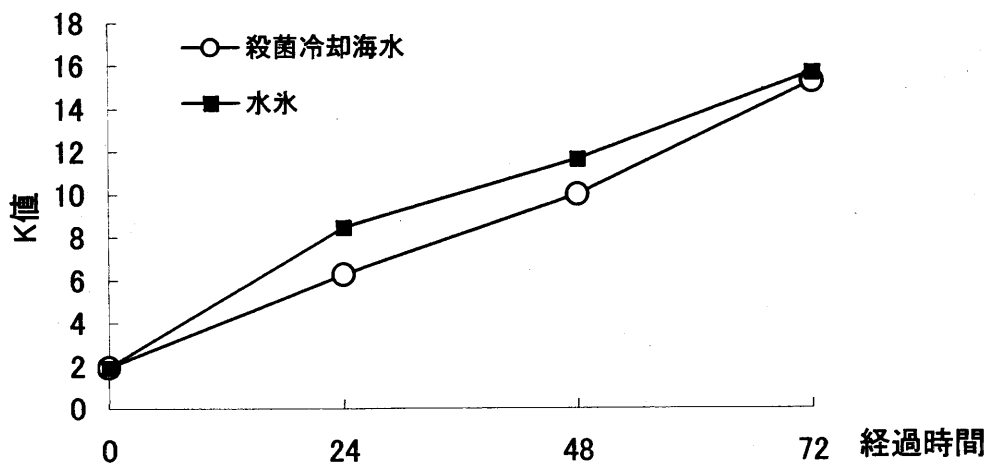
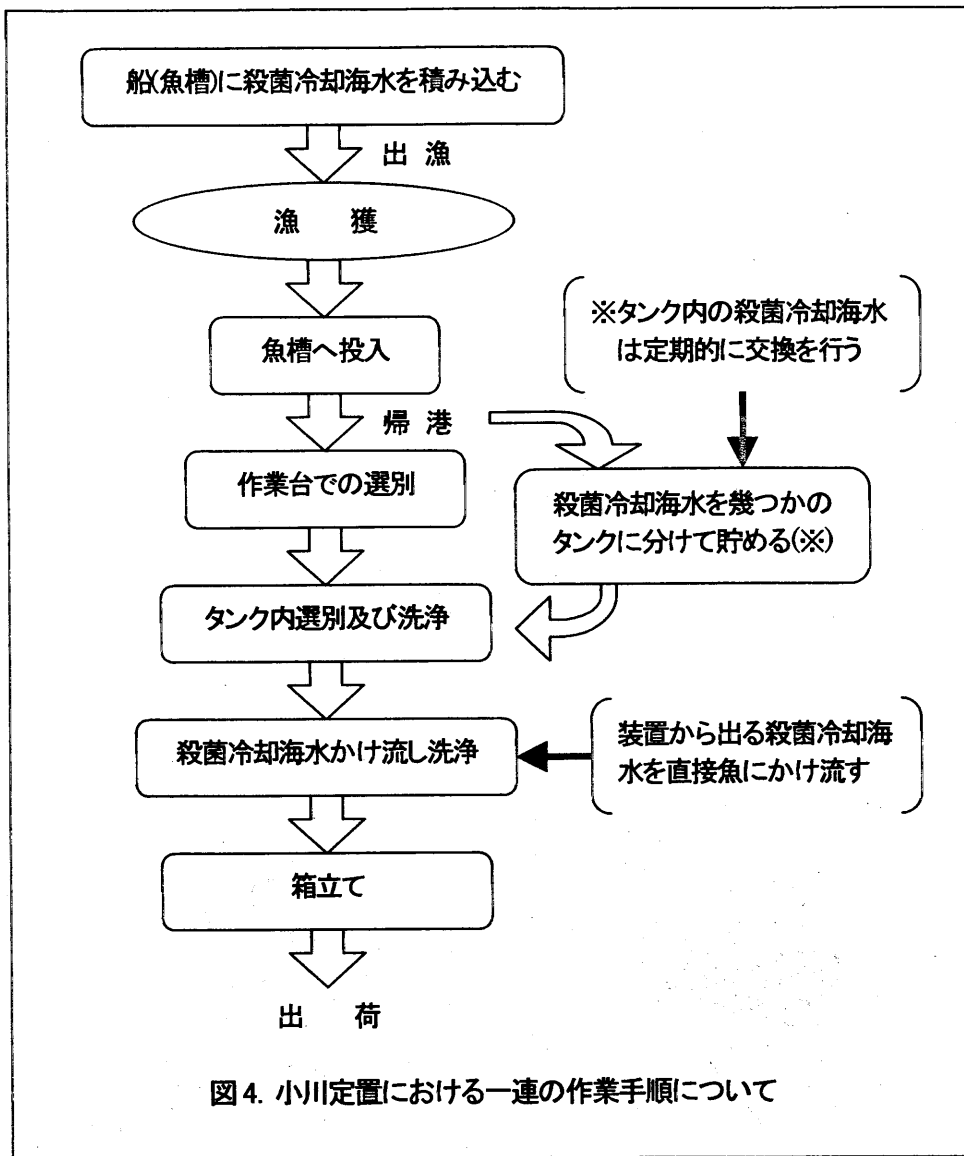


図3. 島根町定置網における漁獲量・漁獲金額推移



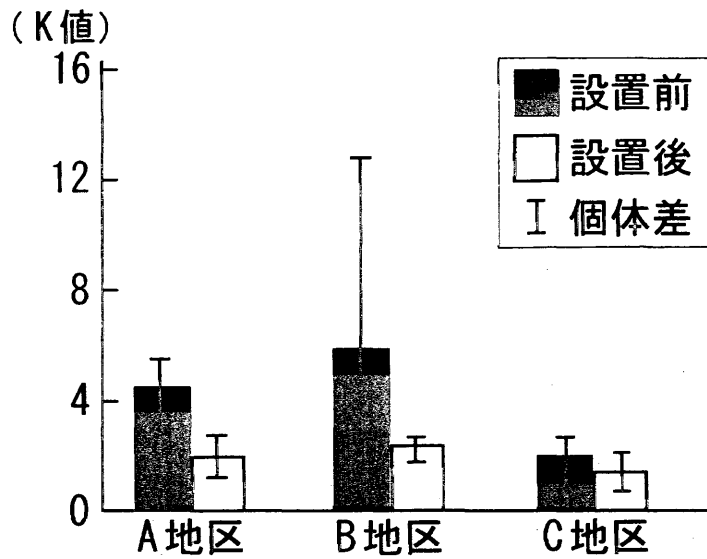


図6. A~C地区における殺菌冷却海水装置の設置前・設置後の鮮度(K値)変化

The flyer for '観光定置網' (Tourist Fixed Net) features a central illustration of a man in a fishing hat and apron holding a large fish, with a woman and a child nearby. The text is in Japanese and includes details about the activity.

観光定置網

料金
大人 3,000円
小学生 2,000円
中学生以上 2,500円

開催期間
4月~10月
毎月1日、3日、5日、7日、9日、11日、13日、15日、17日、19日、21日、23日、25日、27日、29日、31日

時間
8時~17時
※雨天は中止
※予約によって出船時間が変わるため詳細は下記にお問い合わせください。

主催
島根県漁業協同組合加賀支所
島根県八雲郡島根町大字定置網1-20-14
TEL 0852-85-2003
FAX 0852-85-2004

定員
20名

図7. 観光定置(パンフレット)



図8. “しまね定置もん”認証マーク

表 1. 魚体表面の細菌数について(単位 CFU/100c m²)

船上保存海水	洗浄海水	一般細菌数	腸炎ビブリオ菌の検出
生海水(水氷)	洗浄なし	10520	無
生海水(水氷)	生海水	60	有
殺菌冷却海水	殺菌冷却海水	40	無
生海水(水氷)	殺菌冷却海水	200	無

※島根県水産試験場調査結果(H13年9月実施)

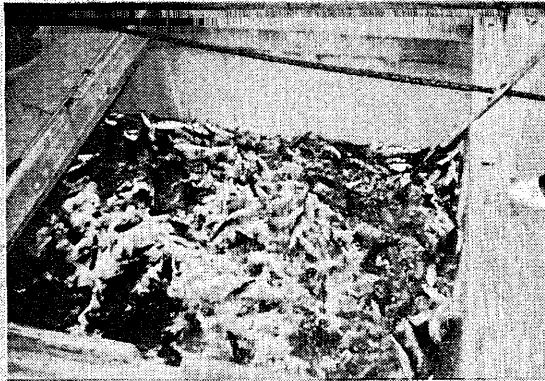


写真 1. 魚槽での低温締め

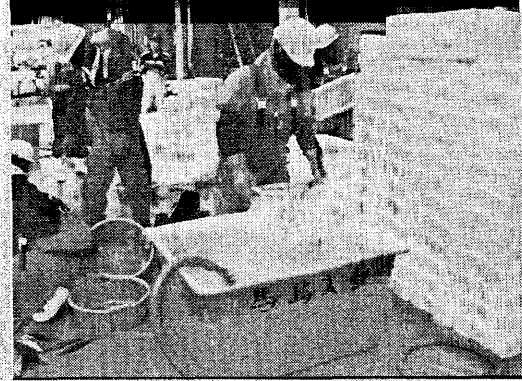


写真 2. タンク内での洗浄

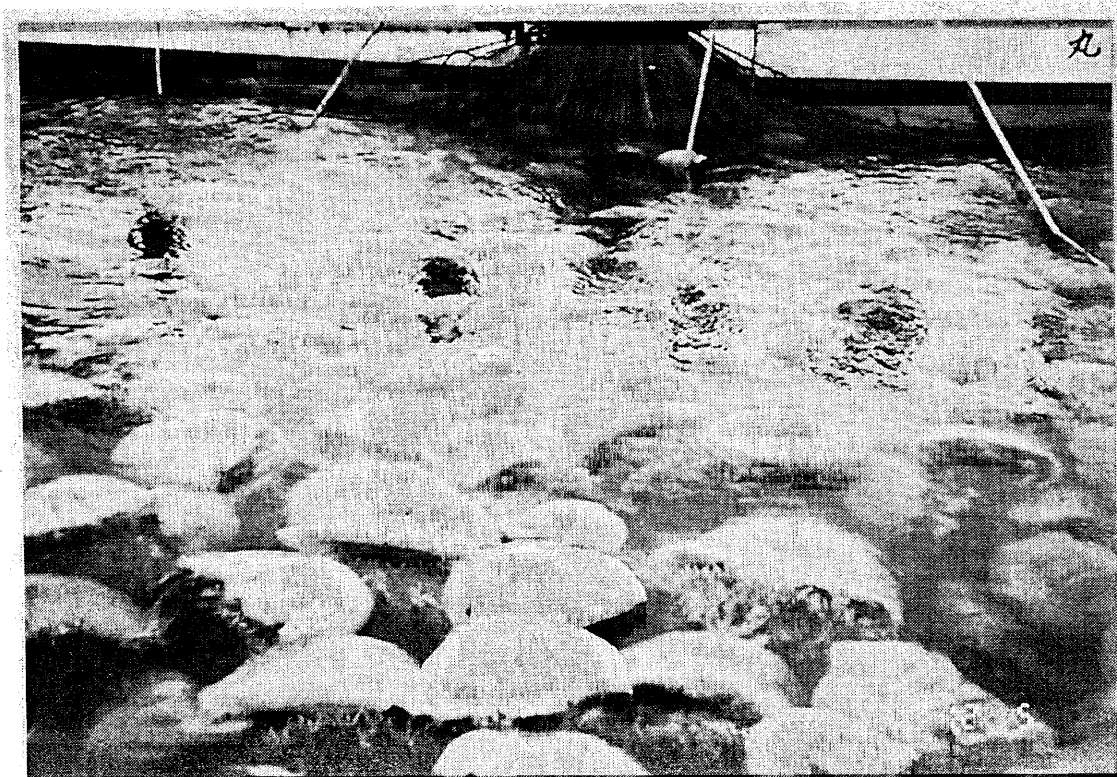


写真 3. 定置網の中のエチゼンクラゲ