

老若男女、皆で取り組むホッキ漁の共同経営

いわき市漁業協同組合四倉支所四倉ホッキ組合

組合長 佐藤 芳紀

1. 地域の概要

私たちの住む福島県いわき市（図1）は、太平洋に面する浜通りの南部に位置しており、東北地方の中でも温暖な気候に恵まれている。面積は約1,231km²と全国有数の広さであり、人口は約35万人、平成11年4月には中核市に移行している。広大な面積を背景として、農林水産業のみならず国際港である小名浜港を玄関口とした工業も盛んである。

市内の魚市場は今の時期、マダラやヤナギダコ、ベニズワイガニなどの水揚げで賑わう。市では平成9年7月、いわき市小名浜にいわき市観光物産センター「いわき・ら・ら・ミュウ」をオープンし地元の水産物を積極的にPRしたり、平成13年10月、メヒカリ（アオメエソ）を市の魚に制定するなど、水産業の盛んな地域となっている。

2. 漁業の概要

いわき市漁協は平成12年10月、市内の沿岸7漁協が合併して誕生した。平成16年現在、組合員522名、漁船数478隻を擁している。

四倉支所（図2,3）は市の北部に位置し、沿岸漁業は小型底びき網が3経営体、船びき網を中心に一本釣り、遊漁船業などの1t未満～7tの小型船が24経営体、採鮑7経営体、及びホッキガイ（ウバガイ）貝桁網1協業体などが営まれている。

3. 研究グループの組織と運営

四倉ホッキ組合（以下、協業体）は、平成4年、小型船を営む船主及び乗り子による20経営体23人が、ホッキ資源を有効に活用し組合員と組合の経営向上を図るために結成された。現在の構成員は15経営体18名で、組合長1名、会計1名、班長3名の体制で、ホッキ漁の操業（図4）や直売所（図5）の共同経営を行っている。

当初は共同所有する二隻でホッキ漁を行っていたが、平成10年の噴流式マンガ（貝桁網）の導入に伴い、構成員を三班に編成した、輪番制による一隻の操業となっている。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

協業体結成のきっかけは、昭和63年、コタマガイ貝桁網にホッキガイ稚貝が混獲され、約40年振りの発生がみられたことに始まる（表1）。その後、青壮年部が資源調査を行い、この資源が漁獲対象となることが確認されたため、漁業権対象種であるホッキガイを漁業者が公平に利用するにはどうすべきかを話し合った。個人で操業したいという人もいたが、大きな船を持たない船主でも参加でき、また、個人がそれぞれ、装備に経費を掛けなくてもいい共同経営の道を選んだ。

そして、平成4年1月、1 t前後で一人乗りの零細な経営体から7 t未満で乗り子を雇う経営体までの幅広い階層構成で、当時としては異例の協業体を結成し、共同経営による操業がスタートした。

当協業体は、事あるごとに全体会議や班長会議を開催し協議した上で取り決めを行っている。今でいう、中核的漁業者協業体の先駆けであると自負している。

5. 研究・実践活動状況及び効果

(1) 資源調査と資源管理の実践

協業体結成の平成4年こそ漁獲量79 t、漁獲金額4,416万円の水揚げがあったが、平成5年以降は水揚げが激減していき、平成9年には水揚げが皆無となった。これは、大量へい死による漁獲資源の激減と、採算性の悪化による操業意欲の低下によるものであった。幸いにも平成5、6年の調査で平成5年発生貝の漁場全域での高密度分布が確認されたため、その後も県水産試験場の協力の下、資源調査を行ってきた。

その甲斐あって、平成9年の広範囲で集中的な調査では、平成5年発生貝が一部では漁獲サイズに達していることが判明した。漁場全体の資源量も数千 tと膨大であり、従来の合わせマンガではとても獲りきれぬ量ではなく、このままでは、高密度分布による成長の悪化と大量へい死を待つばかりであった。

このため、構成員全員で協議し、平成10年のホッキ漁の再開に際しては、この資源を効率的、かつ、永続的に利用するため、より効率的な漁具の導入の必要性を全員で認識した。

(2) 噴流式マンガの導入と協業化の効果

① 漁獲効率の向上

従来の合わせマンガより効率が良く、多少の時化でも操業が可能で、ベロ喰いも少ないマンガがあると聞き、先進地の北海道苫小牧漁協で研修を行い、また、県水産試験場との試験操業を踏まえ、平成10年に噴流式マンガ(図6,7)を導入した。

その結果、ホッキ漁を再開した平成10年には漁獲量276 t、漁獲金額6,200万円、1日平均48万円の水揚げとなった(図8)。さらに、翌年は漁獲量729 t、漁獲金額9,782万円となり、噴流式マンガの導入前で、最も漁獲のあった平成4年と比べて、漁獲量で9.2倍、漁獲金額で2.2倍となった。

噴流式マンガの導入以降、漁獲金額5,000万円～1億円、1日平均40～90万円の実績を上げている。因みに、平成17年は漁獲金額5,838万円、1日平均64万円の水揚げであった。

② 労働条件の向上

共同経営による協業化は、操船や投網、ホッキの分別といった漁労作業を分業で行えるようになったことと、三班の輪番制で一日出漁の後は二日間休めて、疲れを残さずにすむことから、単独では漁が難しい高齢者の着業も可能となった。因みに、平成17年4月現在の年齢構成は40代3名、50代3名、60代7名、70代5名となっている(図9)。

また、非番の日には、船びき網や一本釣りといった自分の漁が自由にできるため、ホッキ漁を柱とした経営の安定化も図られた(図10)。

(3) 直売所の取り組み

直売所では市価よりも安くホッキガイを販売し魚食普及に取り組んできたが、売上げの伸び悩みからも分かるように、今ひとつ、効果が上がっていなかった(図11)。

このため、平成13年の中核的漁業者協業体認定をきっかけに「お客を掘り起こす」次の取り組みを始めた。

イベントの参画では、女性部と協力したホッキご飯の販売を行った。

平成17年の県水産試験場参観デーでは、当日の晴天や他のイベントとの相乗効果、また、他の試食コーナーで汁物や焼き物が多いということもあり、ホッキご飯はお昼に食べるほかにお土産用にと、注文に追いつかない程の人気であった。

小学校の総合学習を利用した出前講座「ホッキ剥きの体験」(図12)では、剥き方のコツを覚えた児童が一人で何個も剥いたり、また、児童同士で剥き方を教えあうなど、児童は勿論、先生方からも好評を得ている。

直売所で新たに扱う商品開発を目的として、地元の水産高校と協力した缶詰の開発(図13)も行っている。ホッキガイの消費拡大に繋がるよう、高価な缶詰ではなく、日常的に使える缶詰を目指しており、試作品を消費者に配布してアンケートをとりながら(図14)、内容物や単価設定などを検討し、製品化に向けて取り組んでいる。

6. 波及効果

これまでの、船びき網や一本釣りといった漁獲変動の大きい資源に依存する不安定な経営が、船を持たない乗り子や高齢者でも公平に参加できる協業体の組織化と、噴流式マンガの導入による漁獲効率の向上で、定着性のホッキガイを計画的に利用できるようになり、地域の雇用創出と所得の向上による経営の安定化が図られたことと、水揚げの減少傾向により漁協の経営が厳しい状況のなか、当協業体が安定的にホッキガイを水揚げすることによる、漁協に対する貢献度は大きい(図15)。

労働条件の向上では、単独では漁が難しい高齢者でも安全に、かつ、貴重な戦力として操業に参加することが可能となった。

四倉の例を参考に、同漁協沼之内支所でも、平成11年に協業体を結成し、共同経営によるホッキ漁の操業がスタートし、平成15年には噴流式マンガを導入するなど、近隣への波及効果もみられている。

直売所の取り組みでは、消費者と直に接することで、そのニーズを知ることができた。また、女性部との協力体制で、今後の活動に新たな展開が可能となった。

7. 今後の課題や計画と問題点

幅広い階層の漁業者が公平に参加できるのがホッキの協業体だが、それでも結成から13年が経ち構成員の減少は続いている。その一方で、慢性的な後継者不足により若年層の新規加入が当分見込めないため、このままでは現在の三班体制が維持できない。

このため、今後は、協業体の体制を継続していくための構成員の確保が必要となる。小型底びき網や採鮑の漁業者なども含めた、地域全体の問題として取り組んでいく。

また、ホッキ以外で、協業化による効率化が図れるものについても考えていきたい。

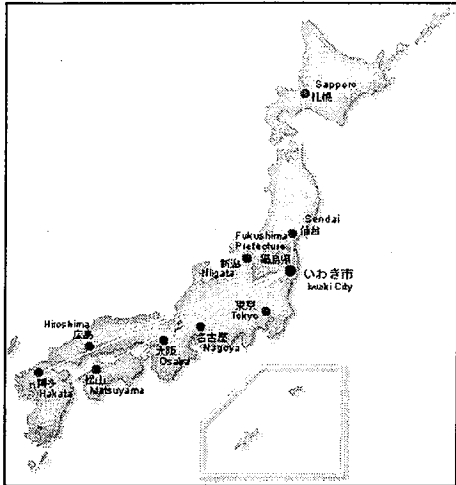


図1 いわき市位置図

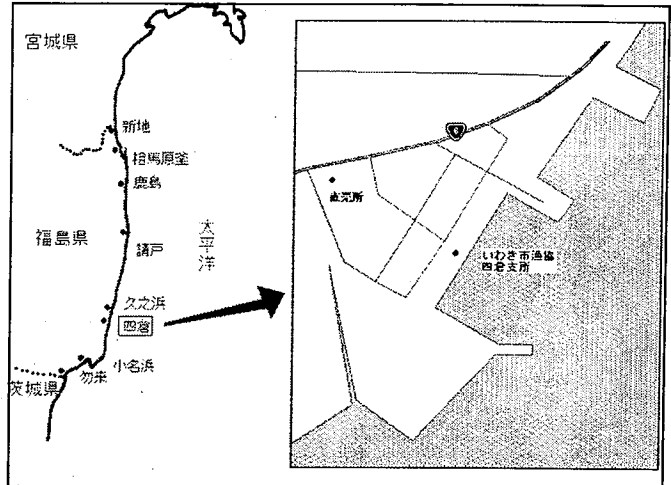


図2 いわき市漁協四倉支所位置図



図3 いわき市漁協四倉支所



図4 ホッキ漁の様子



図5 四倉ホッキ直売所

表1 四倉ホッキ組合のこれまでの経過

年次	事項
昭和63年	・ ホッキガイ稚貝が約40年振りに発生
平成4年	・ 四倉ホッキ組合を結成し、共同経営がスタート
平成5年	・ ホッキガイ稚貝の大量発生 ・ 成員の大量へい死
平成9年	・ ホッキガイの漁獲量が皆無 ・ 平成5年貝の高密度分布が判明
平成10年	・ 噴流式マンガ（貝折網）の導入 ・ 直売所の開設
平成13年	・ 中核的漁業者協業体に認定

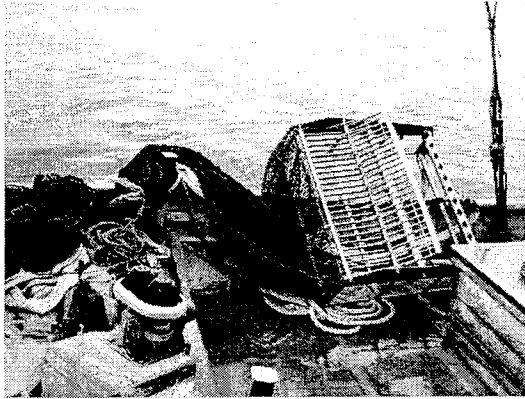


図6 噴流式マンガ（貝桁網）

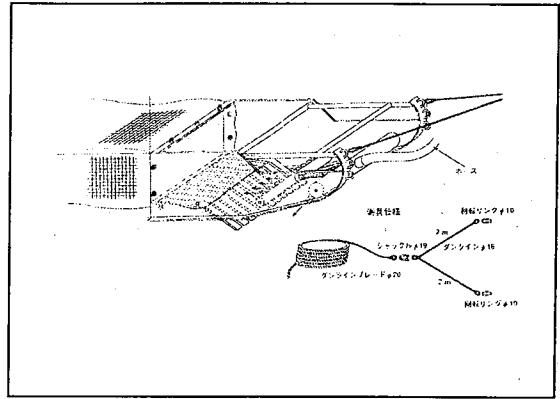


図7 噴流式マンガ模式図

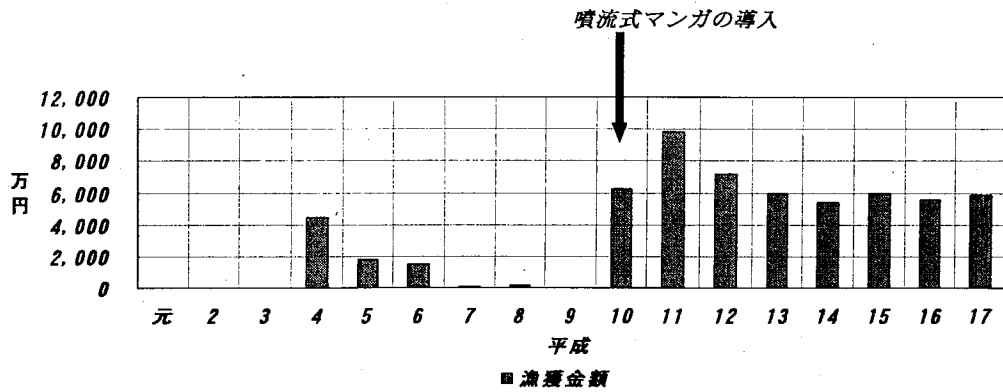


図8 年別四倉ホッキガイの漁獲金額

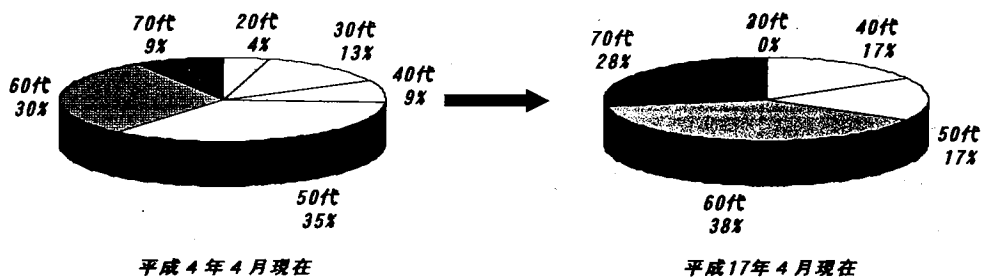


図9 四倉ホッキ組合員の年齢構成

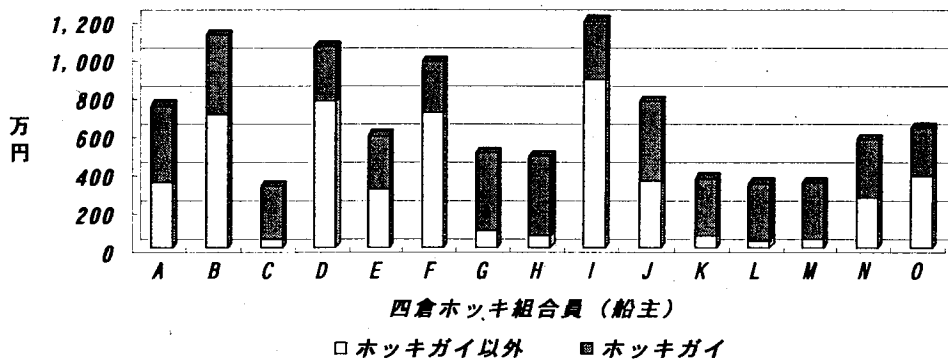


図10 平成16年四倉ホッキ組合員（船主）の水揚金額に占めるホッキガイ水揚金額

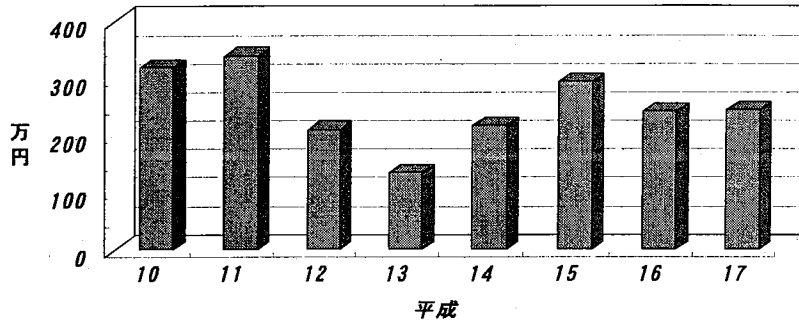


図11 四倉ホッキ直売所売上状況

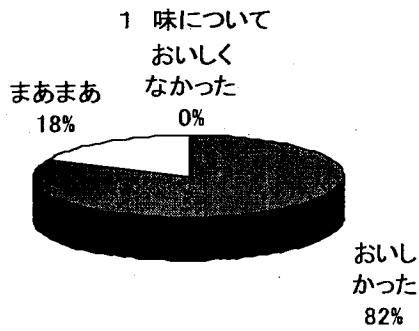


図12 四倉小での出前講座

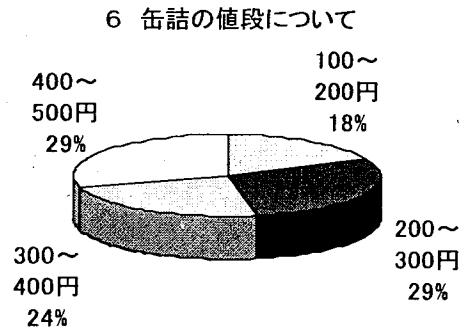


図13 いわき海星高での缶詰の開発

図14 消費者へのアンケート結果（一部抜粋）



(試作した缶詰の味について)



(試作した缶詰の値段について)

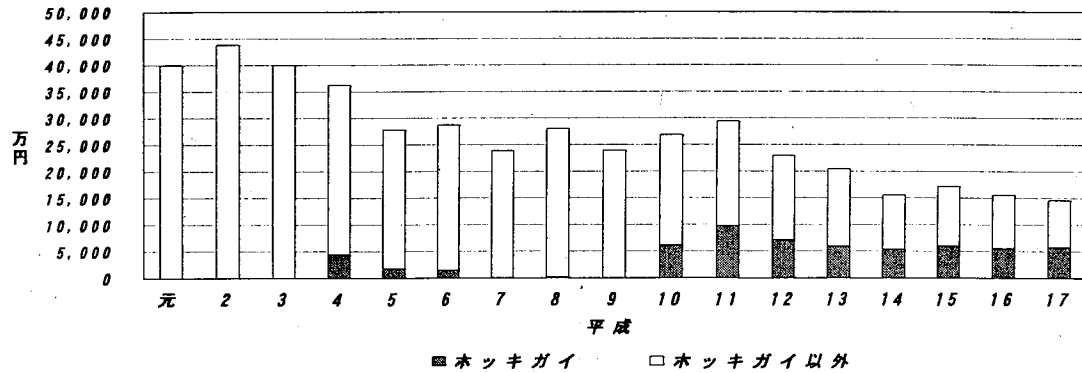


図15 四倉魚市場における水揚げ金額の推移