

べにずわいがにかご漁業の未来を信じて  
～資源回復を目指した収益性改善の取り組み～

但馬漁業協同組合 香住港ベニガニ組合  
稲葉 貴之

1. 地域の概要

香住は、兵庫県の日本海側、但馬海岸の中央に位置する、漁業、水産加工業が盛んな町で、山陰海岸国立公園の一角をなす景色は美しく、良質な魚介類を満喫できる関西近郊有数の観光地として、多くの観光客を迎えている。



図1 香住の位置

2. 漁業の概要

但馬漁業協同組合は、平成19年4月に4漁協が合併して誕生した新しい組合で、正組合員683名が沖合底びき網、べにずわいがにかご、大型定置網、いか釣り、採介等の多様な漁業を営み、平成20年度の水揚げ量は1万1,293t、金額は60億8,200万円であった。

このうち、べにずわいがにかご漁業（以下ベニカゴ漁業）は、香住漁港を拠点に大臣許可船1隻、知事許可船8隻が操業し、平成20年度の水揚げ量は2,807t、金額は8億4,100万円で、香住地区の水揚げ量の46%、金額の35%を占める。

3. 研究グループの組織と運営

私が所属する香住港ベニガニ組合は、香住のベニカゴ漁業者9名で組織され、会員間の操業調整や加工業者、他漁種、他県船等との交渉の他、近年は香住産ベニズワイガニ「香住ガニ」の知名度向上のための活動にも積極的に取り組んでいる。

ベニカゴ漁業者には、私を含め30代、40代の経営者や船長が多く、若手の船員も豊富で活気のある組織である。

4. 研究・実践活動の取組課題設定の動機

昭和43年に始まった香住のベニカゴ漁業は、最盛期の昭和62年には、18隻が操業し、水揚げ量5,913t、水揚げ金額17億4,900万円を記録したが、その後は、漁獲が過剰となって資源状態が悪化、漁獲量、操業隻数ともに大幅に減少した。

平成9年には、操業隻数の減少が一段落し、水揚げ減少にも歯止めがかかったように思われたが、平成11年に新日韓漁業協定が発効すると、有力な漁場の多くが暫定水域に含まれ、韓国漁船に占拠されたことで、残されたEEZ内の漁場に操業が集中、資源状態が悪化して、再び漁獲量が減少を始め、ベニカゴ漁業の存続が危ぶまれる事態となっていた。

(図2)

このような中、平成 17 年に国が作った「日本海沖合ベニズワイガニ資源回復計画」に参加、休漁等の漁獲努力量の削減に取り組み、これをきっかけにベニカゴ漁業の未来を変える取り組みが始まった。

一方、他漁種と同様、魚価の低迷と経費の増加による収益性の悪化も大きな問題であった。特に回復計画が開始された直後の平成 17 年度漁期は、休漁による供給不安を反映したのか、単価が近年では最低の 252 円/kg となり、同時期に燃油価格の高騰が始まったことで、先の見通しは暗いものとなっていた。

収益性が悪いままでは、資源回復の意味が薄れてしまうだけでなく、漁獲努力量削減の継続自体が難しくなってしまう。

そこで、平成 19 年、漁協が「漁船漁業構造改革総合対策事業」を活用して、私たち漁業者の他、加工や観光、行政等、地域の関係者を幅広く集め、ベニカゴ漁業の収益性改善を考える「香住地域プロジェクト」を設置、資源回復と並行した取り組みを進めることになった。

## 5. 研究・実践活動の状況及び成果

### ① 資源回復に向けた取り組み

私たち香住のベニカゴ漁業者は、資源回復計画に基づき、平成 17 年から 10 ヶ月の漁期のうち 6 月の 1 ヶ月間を自主休漁している。また、平成 18 年に知事許可船 1 隻が減船に応じたことで、大臣許可船の漁場では 10%、知事許可船の漁場では 20% の漁獲努力量の削減となった。

取り組み後は、漁期を追うごとに回復を実感できるようになり、現在ではデータにもはっきりと効果が現れ、休漁に踏み切ったことが間違いでなかったことが証明されている。

(図 3)

### ② 観光消費の拡大 ～ 香住地域プロジェクトの提案 ～

私たちが水揚げするベニズワイガニは、全量が地域内の加工業者や観光業者に利用され、多くの人々の生活を支えている。このため、ベニカゴ漁業の収益性改善のための「香住地域プロジェクト」であっても、流通改革のような大胆な対策をとることは難しく、現在の流通を維持しながら、関係者全員に恩恵がある対策を考える必要があった。

当時、観光協会では、冬季の松葉ガニと並ぶ春と秋の行楽シーズン用の商材としてベニズワイガニの可能性に着目し、「香住ガニ」と名付けたブランド化を独自に進めていた。

(図 4) プロジェクトでは、このブランド化を関係者の協力によってさらに推進し、付加価値を高めるとともに、全ての利益を地域内に確保できる観光消費を増やし、それを分け合うことで解決を目指すことが提案された。

ベニズワイガニは、大量に漁獲され、鮮度管理が難しいことから、ほとんどが棒肉等の加工原料として利用され、香住でも観光消費は全体の 5% に満たなかった。大量に漁獲される面から、今後も加工原料が主となることに変わりはないが、観光消費を少しでも増やすことができれば、付加価値の違いから十分な効果を見込むことができた。

また、香住のベニズワイガニは、他産地に比べて漁場が近く、鮮度が良いことから、これを原料にした加工製品は、既に市場で一定の評価を受けていた。観光消費が増えて知名度が向上すれば、鮮度にこだわった「香住ガニ」のブランドイメージが完成し、宣伝効果

が生れることで、加工製品の販売促進にも繋がることが期待された。

### ③ 活ベニズワイガニへの挑戦

プロジェクトでは、観光消費拡大の核として、鮮度の良いカニの安定供給を可能とするため、保存性の高い活ガニの水揚げが提案された。

活ガニがあれば、旅館、民宿が期待している香住ガニの刺身をメニューにすることもできる。観光消費が主体の松葉ガニは、既に活ガニが当たり前になっているが、加工原料向けが主体のベニズワイガニは、ほぼ全量を鮮魚として水揚げしていた。

ベニズワイガニは水を切っても数日は生きるが、年間を通じて水温が1℃前後の800～1,500mの深海に棲んでいるため、真冬を除けば、漁獲後の高温に耐えられず死んでしまう。漁期を通じて活ガニを水揚げするためには、相応の設備が必要で加工原料向けの単価ではコストが合わなかった。

しかし、プロジェクトによって観光消費向けの利用を見込むことができ、「もうかる漁業創設支援事業」の対象として当初3年間の漁獲を保障してもらえることもあり、ちょうど代船建造を考えていた私が手を挙げ、常設活魚船と自動温度管理機能付き冷水製造装置を装備した、新型船を建造することになった。(図5)

活ガニの水揚げを始めた昨漁期は、活魚船に収容したカニを死なせてしまうことも多く、単価も期待したものではなかったが、2漁期目となる今年は、船員の技術も向上し、目標であった水揚げ全体の5%の約半分2～3%を活ガニとして水揚げしている。(図6)

単価は、関係者が一体となった広報活動の効果もあって、観光消費量が前年同期の約20%増えて品不足となり、活ガニを含む観光消費向けの単価は15%増(9月実績)となり、既存船に活魚船を装備する動きも出始めている。

これに資源回復の効果による水揚げ量の増加も加わり、加工原料向けの単価が消費不況の影響を受け前年同期を下回っているにもかかわらず、水揚げ金額は前年同期を7%上回ることができている。(9月実績)

### ④ さらに高度な資源管理を目指して

観光消費の拡大を進める中で、資源回復の取り組みとの関係について検討を行った。

観光消費では、甲幅11cm前後の大型のカニに需要があるが、漁獲対象は9cm以上となっている。9cm台のカニは最終脱皮を終えていないものが大半で、これをできるだけ残さなければ大型のカニを増やして需要に応えることはできない。

また、漁獲が禁止されている甲幅9cm未満のカニが入網しないよう、カゴの目合いは15cm以上に制限されているが、9cm未満のカニも若干は入網してしまう。船上で再放流しているが、その内の何割が生き残っているのか、不明であった。

これを解決するため、県の水産技術センターの指導を受け、昨漁期後半からカゴに内径100mmの脱出リングを装着することになった。

このリングは、9cm未満のカニを全て逃がす代わりに9cm以上のカニも少なからず脱出してしまうことがわかっていたが、反対する声はなく、昨漁期から少しずつ装着を始めて、今漁期は全てのカゴに1個ずつ装着して出漁している。(図7)

この結果、9cm未満はもちろん、9cm台のカニの入網も確実に減ったが、資源回復の効果のためか、覚悟していた漁獲量の減少は起こらなかった。

船上での選別作業が楽になったという効果は既にでていますが、11cm 前後の大型が増えるという本当の効果は、もう少し時間が経てば実感できるはずと期待している。

## 6. 波及効果

さまざまな取り組みを進めるため、話し合う機会が増えたことで、私たち漁業者も加工業者や観光業者が行うイベントに参加してPR活動を行ったり、試食用のカニを提供する等の協力が自然にできるようになった。(図8)

今年のシルバーウィークに初めて開催した「香住ガニまつり」には、私たちの予測をはるかに上回る多くの観光客が集まり、民宿や旅館の宿泊客が大幅に増えた。(図9)

前向きな話題が増え、ベニズワイガニを中心とした地域の活性化が進んでいる。

これからの漁業者は獲るだけでは・・・と言われても、沖に行きながら水揚げ後のカニを考える余裕はなかなかできない。しかし、地域の関係者と連携できたことで、その壁を乗り越えつつあるように思える。

## 7. 今後の課題や計画と問題点

資源回復は軌道に乗ったように見えるが、今後も気を緩めることなく取り組まなければならない。

収益性の改善では方向が定まり、観光消費向けでは効果が現れて、私たち漁業者と観光業者は一息ついたが、加工業者は消費不況の影響を受けて苦戦を続けている。

加工業者は、休漁に取り組む際、原料供給がストップするという大きな影響を受けながら、何の補償もない中、黙って協力してもらっている。今後は、加工業者のメリットを考えることが大きな課題となっている。

多くの関係者の協力を得られたことは、心強い反面、相手の立場を測り、尊重する必要があり、調整に苦労し、制限を受けることもある。それでも、香住のベニカゴ漁業の未来を信じて、みんなで力を合わせ努力して行きたい。

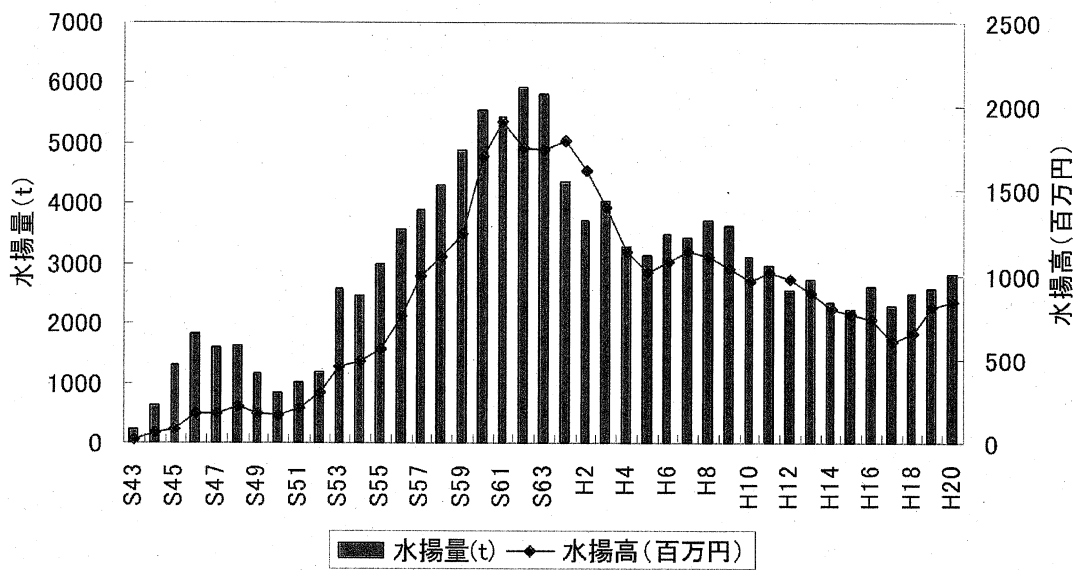


図2 水揚量と金額の推移

使用かご数とかご当たり漁獲量  
20海区・25海区(37°N以南)  
知事許可船

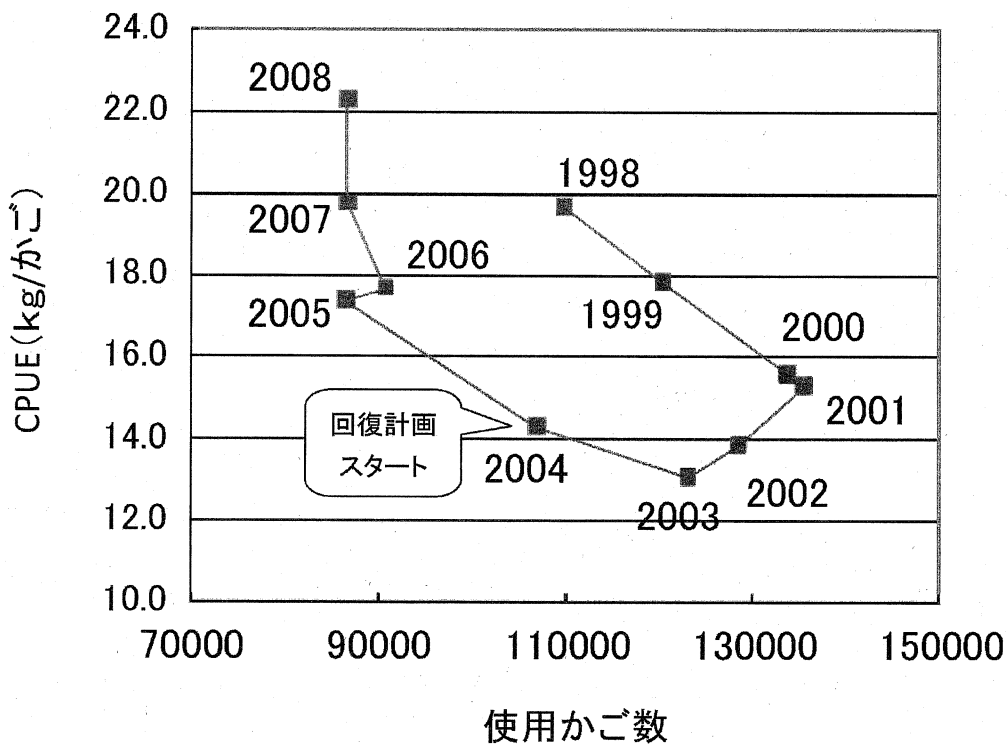


図3 資源回復の効果 CPUEの回復状況(兵庫県但馬水産技術センター)



図4 観光協会の香住ガニPRパンフレット



図5 新型船 栄福丸 19トン

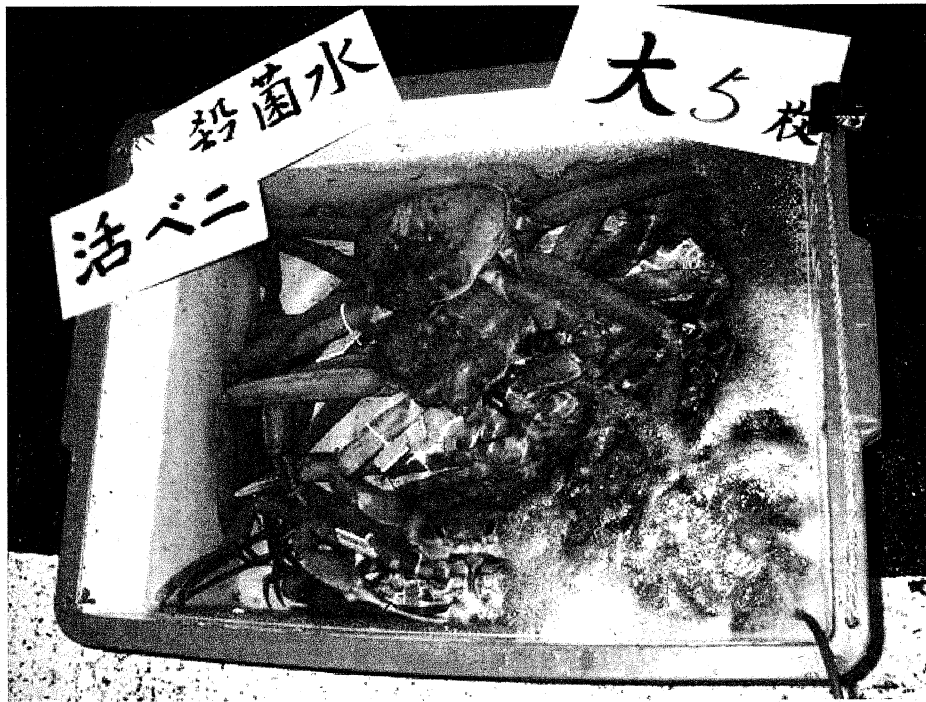


図6 活ベニズワイガニ

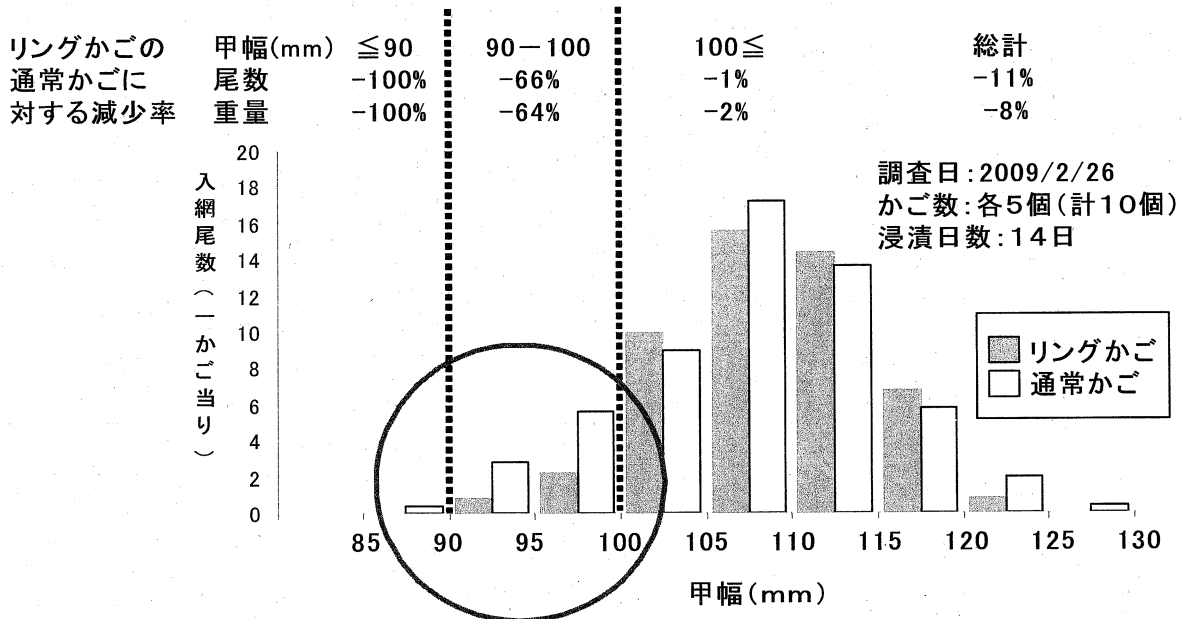


図7 内径100mmの脱出リングの効果(兵庫県但馬水産技術センター)

