

私たちの“メダイ漁業づくり”

～メダイ活の取組みについて～

漁業協同組合 JF しまね 仁摩支所 一本釣協議会
理事 筑後 修

1. 地域の概要

私の住んでいる大田市は島根県中央部に位置しており（図 1）、平成 17 年 10 月に 1 市 2 町が合併して面積 436km²、人口 4.2 万人の新「大田市」となった。世界遺産として推薦されることが決定した石見銀山のほか、雄大な自然景観が自慢の国立公園三瓶山を有し、自然や文化に恵まれた土地である。

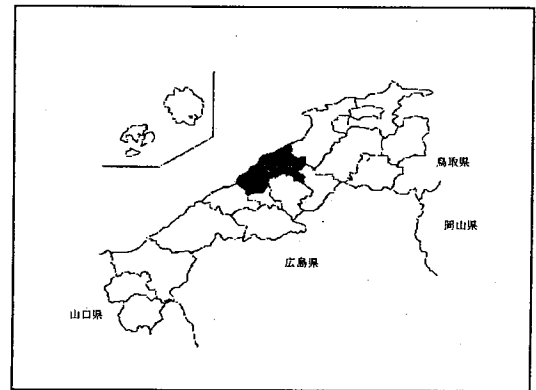


図-1 位置図

2. 漁業の概要

私の所属している旧仁摩町漁協は、平成 18 年 1 月 1 日に県下 20 漁協の合併による「漁業協同組合 JF しまね」の設立に伴い、漁業協同組合 JF しまね仁摩支所となった。仁摩支所は一本釣、小型底びき網漁業（以下、小底）を主体として刺網や定置網など様々な漁業が営まれており、正組合員 143 人、准組合員 238 人が所属している。平成 17 年の漁業生産状況は、総水揚量 956 トン、総水揚額 4.5 億円であった。

3. 研究グループの組織と運営

仁摩支所の一本釣協議会は昭和 45 年に発足し、平成 17 年度の会員数は 44 人である。主な活動内容としては、一本釣を主体とした漁具漁法の研究、仕掛けの改良などの情報交換を行うとともに、最近では近隣の一本釣協議会とも協力しながら U I ターン漁業者の技術指導にも力を入れている。

私は、平成 15 年 1 月にこれまで働いていた東京を離れ、妻の実家がある大田市へ I ターンした（図 2）。最初は小底

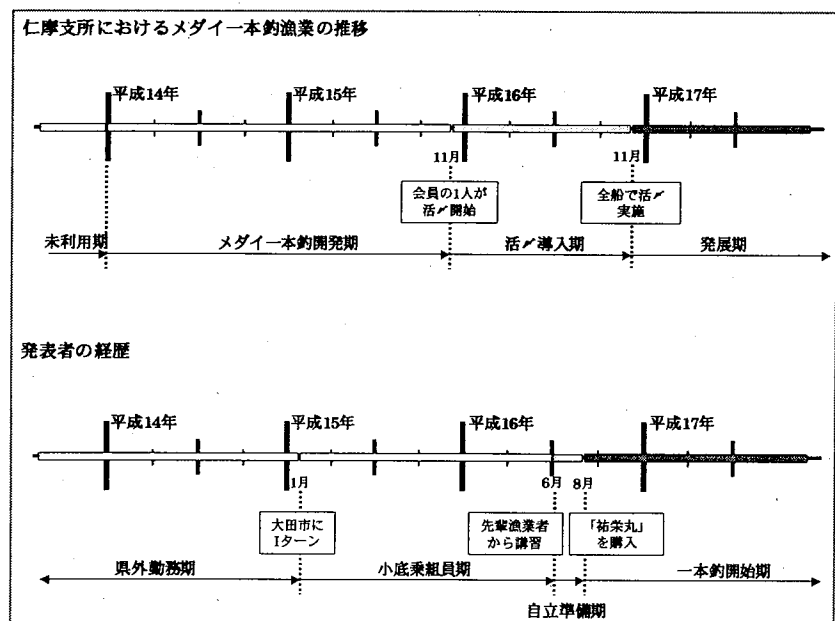


図-2 仁摩支所のメダイ一本釣と発表者との係り

月に腰を痛め、小底の休漁期の6月に入ると2ヶ月間の入院を余儀なくされた。9月の休漁解禁後も痛み止めを飲みながら1年間乗組員として働いたが、腰痛も悪化し、船上での作業で他の乗組員に迷惑がかかることもあり、小底に乗ることに限界を感じていた。そんな時、知り合いから「遊漁船をやってみたらどうか」という紹介があり、「なるほど、これなら自分のペースで漁業ができる」と考え、平成16年6月に小底船を降りて、独立の準備に取り掛かった。

6月に船舶免許を取った後、一本釣協議会の先輩漁業者から遊漁船の運営や一本釣漁業の講習を受ける傍ら、7月31日に現在の船「祐栄丸」を購入し、一本釣漁業者としてデビューすることになった。その頃は、仁摩支所でメダイの一本釣が定着しつつある時期だったため、遊漁船業と兼業する形で、9月からメダイの一本釣を始めた。当初は苦労の連続で、船の操船に手間取ったり、潮の流れを読めず、道具をうまく設置できなかつたりと、思うように操業できない日が続いていた。しかし、先輩漁業者の助言を請い、日々勉強を重ねた結果、3ヶ月たった頃には、徐々に潮の流れの読み方やメダイの釣り方が分かるようになった。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

仁摩支所では、平成14年までメダイ一本釣漁法が普及していなかったこともあり、メダイは未利用魚種となっていた。しかし、同年に開催された漁具漁法交換会においてメダイの一本釣漁法が確立されている先進地漁協の発表があり、その後の交流を通じて漁法を学んだ結果、仁摩支所におけるメダイ一本釣の漁獲量は大幅に増加した(図3)。

漁法が普及し始めると、水揚量が増加した一方で、魚価が低下し魚価対策が必要となってきた。メダイの魚価は安定せず、水揚げが少ないときには1,000円/kg前後で取引されることもあるが、大漁時には300円/kg台にまで暴落するなど価格の変動が大きい魚である。仁摩支所では、平成12年度の平均単価は676円/kgであったのに対し、平成15年度は474円/kgと、2年間で200円近くも下がっている。そこで各会員は、自身の努力によってメダイの価格変動を抑えるための対策として、活〆による鮮度保持を実施することにした。

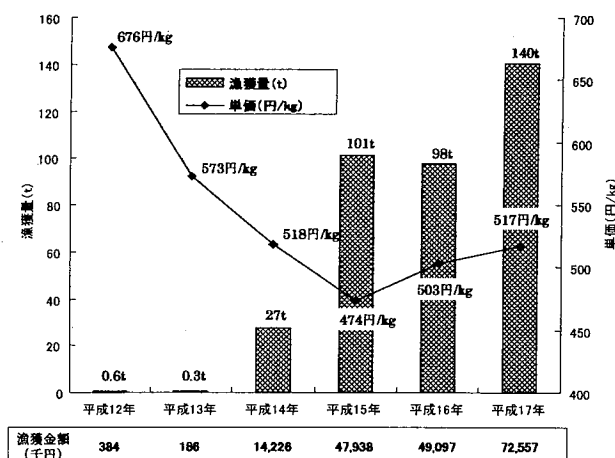


図-3 メダイ一本釣漁業の漁獲と単価の推移(仁摩支所)

5. 研究・実践活動の状況及び成果

(1) 一本釣協議会の活〆の取組み

メダイ活〆は、平成15年10月に一本釣協議会員の1人が始めたのが最初である。

活〆されたメダイは、延髄部に〆を入れた跡があるだけなので、活〆していない魚に比べて「高鮮度である」ということは外見からは分からない。このため、活〆による鮮度の評価は実際に身を捌く小売店(スーパー等)から広まった。メダイは3枚、または5枚に

おろしてフィレーで販売するという話を聞いているが、小売店の調理担当者の話では、実際に捌いてみると他漁協のメダイに比べて身が白く、また身持ちも非常に良いとのことであった。この結果は、水産試験場の試験でも実証され、活〆されたメダイの鮮度は水揚げから数日たっても保持されていることが明らかとなった（写真1）。

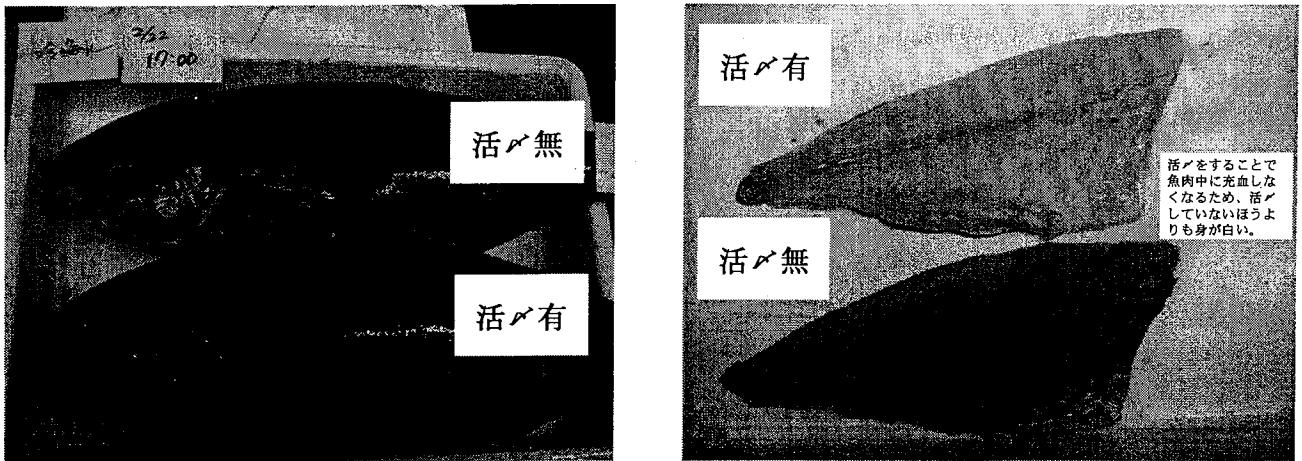


写真-1 活〆有メダイと活〆無メダイとの比較

このため、活〆されたメダイの評価が小売店から仲買人に伝わり、最初にメダイ活〆を行った会員のメダイが平均50円/kg増しの高値で扱われるようになった（図4）。このことから、他の会員も徐々にではあるがメダイを活〆にして出荷するようになり、平成16年11月にはほぼ全船に活〆が普及することになった。活〆する会員が増えたことにより、仁摩支所は平成17年5月から「活〆」の札を発行し、差別化を図るようにした。

メダイの箱たて方法も以前より工夫がなされるようになった。平成16年まではサイズ別に仕分けせず1箱にバラバラで5~6尾まとめて詰めていたが、現在は大きさ別に仕分けて仕立てており、魚体がきれいに並べられて見た目が良くなり、仲買人から高い評価を受けているようである。

6. 波及効果

(1) 活〆に取組んだ結果

全体でメダイ活〆等鮮度保持に取り組んだ結果、メダイの価格変動が小さくなり、まとまった量が揚がっても500円/kg弱の安定した価格で売れるようになった。現在で

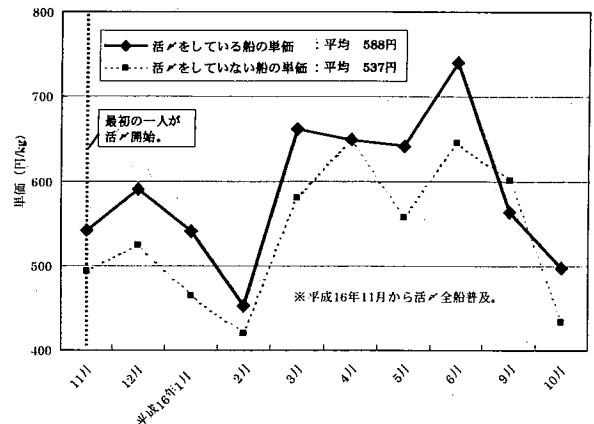


図-4 活〆をしている船としていない船との比較（仁摩支所）

表-1 島根県内におけるメダイ一本釣漁業の順位及びシェア

順位 (シェア)	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
1位	西郷漁協 (64%)	西郷漁協 (49%)	西郷漁協 (55%)	おき西郷漁協 (46%)	おき西郷漁協 (40%)	仁摩町漁協 (39%)
2位	浜田市漁協 (13%)	五十猛漁協 (16%)	仁摩町漁協 (14%)	仁摩町漁協 (24%)	仁摩町漁協 (27%)	おき西郷漁協 (31%)
3位	五十猛漁協 (8.4%)	浜田市漁協 (15%)	浜田市漁協 (10%)	はまだ漁協 (16%)	はまだ漁協 (19%)	はまだ漁協 (12%)
4位
5位
6位
7位
8位
9位
10位	仁摩町漁協 (0.6%)
11位
12位	...	仁摩町漁協 (0.4%)

※表中の漁協名は、平成18年1月の合併以前の旧漁協名で表示。

はメダイは、一本釣漁業における主要魚種となり、年間約 100 トンを水揚げ、平成 17 年には島根県下で最大の漁獲量となった（表 1）。このため、以前よりも浜に活気が戻ってきたようである。

また、鮮度が長く保持されることから仲買人の高評価を得て、販路先が出雲、県外では広島または関東方面（特に山梨県、長野県）に広がった。

(2)メダイ釣の魅力

メダイは周年通じて安定的に漁獲ができ、また漁法が簡易であること、イカ釣漁業等他の釣漁業種と比べて初期の設備投資が安価ですむ等の理由から、新規漁業者の受入れにも大きく貢献しており、私の他にも仁摩支所に 1 ターンしてメダイの一本釣を始めた新規漁業者が 1 名いる。船を購入してから 1 年たち、ようやくメダイの一本釣を理解するようになって、遊漁船の収入も合わせて年間 600 万円近い収入が得られるようになった（図 5）。自立してわずか 1 年でこれほどの収入が得られるようになり、今後漁業者としてやっていく上で大きな手ごたえを感じている。

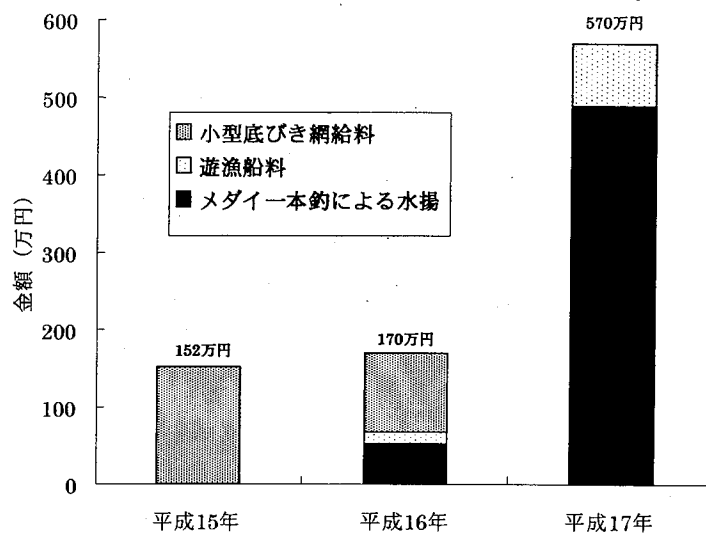


図 5 発表者の収入実績

私は釣ったメダイの鮮度を最高の状態に保つため、魚の取り扱いについては次のことに重点を置いている。まず、釣り上げたメダイには決して手を触れないこと。メダイを手で触れると、その部分が火傷と同じ状態になり、色が悪くなってしまう。そのため、活メをする時も一切手を触れず、箱の隅を使って魚を固定し、鰓から包丁を入れて延髄部を破壊する方法をとっている。また、メダイ同士が接触するとその部分の色が変わってしまうため、大量の水氷を使用し活メしたメダイを等間隔におくことで、接触を防ぐようにしている。

7. 今後の課題や計画と問題点

(1)仁摩支所の課題

漁業協同組合 JF しまねは、水産物の衛生管理や品質保持の向上という観点から計画的に県下の主要漁港へ殺菌冷却海水供給施設の設置を進めており、仁摩支所でも 15 年に設置された。現在は主に小底船や定置網の漁獲物の洗浄に使われているが、最近、メダイ特有のぬめりを取り除くには殺菌冷海水は効果があることが分かってきた。今後は、一本釣漁業においても殺菌冷却海水使用による鮮度保持を徹底していく必要がある。併せて、仁摩のメダイの評価を下げることはないよう、漁業者間でのメダイ活メ技術を高いレベルで共有・維持していくことが必要であると考えている。

(2)これから取組んでいくべきこと

今の時代、活メは鮮度保持において必要最低限の行為である。今後さらにメダイの評価を高めるには日々の勉強を惜しまず、また仲買人とよく話をして市場の動向を調べ、何を

すべきなのかを突き詰めていく必要がある。今は漁業者も企業努力をしなければならない時代であると実感している。これからの厳しい時代を生き抜くために、今後も努力を惜しまないことが必要である。

メダイを対象とした一本釣漁業は、前述のとおり新規漁業者でも取組みやすく、本人の努力次第で大きな収入を上げられるようになることが大きな魅力である。現在、漁業者の後継者不足が懸念されているが、今回のような私の事例は「安定的な収入が得られる漁業があれば、新規漁業者は増える」という良い例になるのではないかと思う。私がここまでできているのは、仁摩地区に一本釣協議会という組織（受け皿）とメダイの一本釣という漁法があったからだと痛感している。また、県の新規漁業者支援事業という受け皿があったことも、私が一本釣漁業者として歩みだすうえで非常に大きな力となった。

メダイは仁摩支所にとって主要な漁獲物であると同時に、大切な水産資源でもある。ただ闇雲に漁獲するのではなく、獲った魚を大切にし、できる限り高く売る努力をすることがメダイ資源の永続的な利用に繋がるため、この対策に協議会一体となって取り組んでいきたい。

漁業協同組合 JF しまねには、今後も積極的に後継者支援を実施して頂き、意欲を持った若手漁業者の育成に尽力して頂きたいと考えている。