

シャコガイ養殖の現状と課題
—八重山の海のお花畑がもたらす未来—

八重山漁業協同組合 貝類養殖生産部会
会 長 池田 元

1. 地域の概要

八重山群島は沖繩本島の南西およそ 450Km に位置し、八重山漁協のある石垣島や西表島など大小様々な珊瑚礁の島から成っている【資料 1】。

サンゴの種類が世界一多いと言われている石西礁湖に囲まれ、空からの光景は、まるで紺碧のじゅうたんに緑の宝石を散りばめた様である。

2. 漁業の概要

八重山漁協は正准組合員 413 名で構成され、漁船漁業は一本釣り・延縄・小型定置・潜水器漁業、養殖漁業はモズク・ヤイトハタ・シャコガイ等多種多様な漁業を営んでおり、H15 年度水揚げ高は約 10 億円となっている。

3. 研究グループの組織と運営

八重山漁協貝類養殖生産部会は H14 年 2 月、34 名で結成し、主な活動内容は、シャコガイの養殖技術交流、販売促進活動である。

4. 研究・実践活動課題選定の動機

私は八重山の漁協が水産物価格の低迷、海人（漁業者）の高齢化だけでなく、漁業資源の減少により漁獲量も少なくなった状況を直視し、「獲る漁業」では漁業経営が悪化するだけでなく、私の誇りである漁業・観光資源に大きなダメージを与えると感じた。

そこで私は安定して生産や販売ができ、また八重山の海をできるだけ休ませることができるよう漁船漁業は小型定置網にとどめ、他はモズク・ヤイトハタ・シャコガイ養殖に取り組む複合的漁業経営を行い、今後もこの豊かな海と共に生きていける様、私の後を継いでくれるという息子と一緒に漁業を営んでいる。

養殖に使用されるシャコガイは、小型のヒメジャコ（サンゴへの穿孔性が有り、岩盤埋め込み養殖）と、40 cm程になる大型のヒレジャコ・ヒレナシジャコ（穿孔性無し、ケージ式養殖）の 3 種類である。貝殻も土産として人気がある【資料 2・3・4】。

シャコガイ養殖は、それだけで生活していく事は難しいが、複合的漁業経営を行う海人にとっては、次の様に非常に夢のある養殖業である。

(1) 無給餌養殖：シャコガイは外套膜中の共生藻が光合成したエネルギー源で生活する究極のエコロジー生物で、海を汚さず、餌を与える時間・費用もかからず、海人（漁業者）の体力を使わないので高齢になっても続けていける【資料 5・6】。

(2) 地域限定：シャコガイは亜熱帯域に生息しその中でも成長が非常に早いヒレナシ

ジャコの分布の北限は沖縄といわれており、養殖にとって有利な環境下にある。また、全国でもシャコガイの種苗生産を行っているのは、石垣島川平湾の沖縄県水産試験場八重山支場だけである。更にワシントン条約により外国からのシャコガイ輸入は禁じられており、沖縄県がオンリーワンになれる可能性を秘めた漁業である。

(3) 癒しの漁業：私のシャコガイ漁場を視察した海人が「まるで海のお花畑ですね。」と言う様に、養殖がうまくいくと壮観な光景が広がる海の中で仕事ができ、漁業が今まで以上に楽しくなり、ストレスも体から抜けていくようである。そのためシャコガイ養殖を観光漁業に生かしても良いのではと考えており、漁協傘下の観光部会との連携を図っていきたい。

この様な魅力から、私はまだ養殖技術が確立されていないヒレジャコ・ヒレナシジャコ（以下、ヒレ・ヒレナシジャコ）に関して普及員・研究員・息子と話し合い、失敗を重ね工夫を凝らし養殖技術を開発し、今もなお試行錯誤を重ねている【資料7】。

結果、私個人の生産は安定しでしたが、周囲には「シャコガイはほったらかしても育つ」という意識が強く、管理のずさんさ等からせつかくの稚貝を斃死させる者も多かった。また、ヒレ・ヒレナシジャコはヒメジャコに比べ消費者になじみが薄く、ホテル・居酒屋への販路開拓には、かなりの努力が必要であり、シャコガイ養殖に疑問を持ち始める者も出現した。

そのため私達は八重山地区で安定的に生産・販売し、八重山ブランドのシャコガイとして安心して消費者に届けることができる様、部会を立ち上げ、養殖技術学習会、販売促進活動を行っている。

5. 研究・実践活動状況及び成果

(1) 養殖技術学習会

安定的生産を目指し、石垣市種苗供給施設事務所にて年一回程度技術交流を行っている。内容は、新しく養殖を始める海人もいるため、技術の高い漁業者が養殖方法について発表し、県普及員や試験場研究員の助言を得ながら意見交換する形を取っている。

(2) 販売促進活動

①販売促進用パンフレットの作成

シャコガイをより多くの人に、いろいろな食べ方を知ってもらえる様、漁協女性部・ホテルの調理師等を交え、和風カルパッチョ・泡盛漬け・豆腐チーズ焼き・ピリ辛中華春巻き・お茶漬けのシャコガイ料理5品を開発し、試食検討会を開いた。全て「美味しい」との評価の中「香りが物足りない」という意見もあったが、幅広い年齢層に食べてもらえる様、5品全てを掲載したパンフレット5千部を作成し、イベントの際や取引業者等へ配布している【資料8】。

②販売促進活動

・八重山の産業まつり：漁協女性部と連携し、シャコガイ料理の試食コーナーを設け、ピリ辛中華春巻き・お茶漬け2品を配布し、アンケート調査した。料理は好評で、一回の配布が20分足らずで品切れになるほどだった。アンケートでは、シャコガイを食べた事があるという人がほとんどで、味についても美味しいという意見とともにシャコガイを買いたいという回答が多かった【資料9】。

・石垣島内飲食店：ヒレ・ヒレナシジャコのサンプルを持参し、島内飲食店 18 店舗に販売促進活動を行った。全ての店舗で天然ヒメジャコを取り扱っていたが、養殖ヒレ・ヒレナシジャコは 2 店舗にしか知られていなかった。しかしながら商品説明の結果、10 店舗がヒレ・ヒレナシジャコを店に出しても良いと回答し、6 店舗から取引を行いたいとの申し出を受けた。

・沖縄本島飲食店：ヒレ・ヒレナシジャコのサンプルを持参し、本島飲食店 6 店舗に販売促進活動を行った。石垣島の飲食店と同じく、ヒメジャコを多く使用していたが、本島ではむき身ではなく殻付きで納品されていた。全ての店舗で養殖ヒレ・ヒレナシジャコは知られていなかったが、6 店舗中 3 店舗が養殖シャコガイを使用したいと回答し、うち 2 店舗は現在も出荷している【資料 10】。

6. 波及効果

しっかり PR を行えば、ヒレ・ヒレナシジャコも魅力的な商品であることが分かり、部会員が自信を持ってシャコガイ養殖をすることができるようになった。また「作ること」はもちろん「売る漁業」の重要性が身にしみて分かり、部会員の意識が販売にも向いたことが大きかった。

7. 今後の計画と問題点

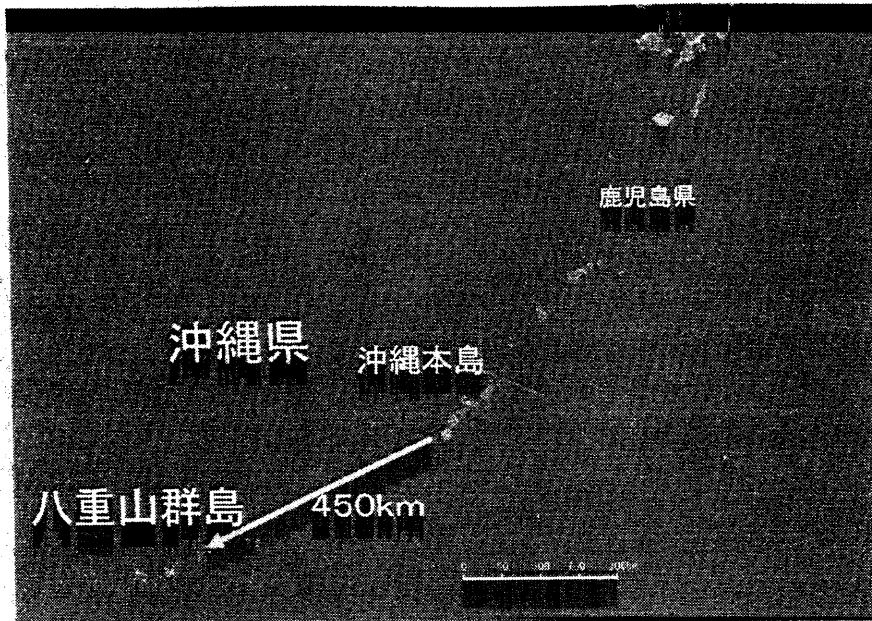
(1) 盗難対策：シャコガイ養殖は出荷までに 3 年以上の時間を費やすため、盗難されると非常に大きなダメージを受ける。民間人よりも、漁業者による盗難が多いのではないかという話も聞く。そのため、部会で協力し、漁場の監視活動や、全量漁協を通して販売することで盗難を防止し、安心して養殖できる環境を作らなければならない。

(2) シャコガイ価格・在庫の安定化：シャコガイはほとんど個人で業者に販売しており、部会員毎の販売価格も一個 200～800 円以上と価格差がある。また、個人で販売しているため在庫の変動が大きく、安定供給が難しいので、業者と強い信頼関係を結ぶことが困難である。そのため、八重山ブランドとして適正な価格で信頼ある商品を消費者へ販売するためには、適正な価格を部会と漁協で話し合って決定し、部会又は漁協で一元集荷・販売する必要がある。

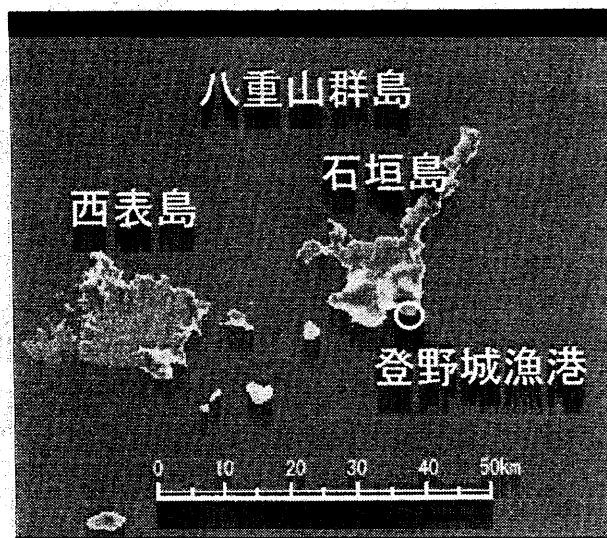
以上のように私達海人同士の信頼と協力の構築が重要課題であり、今後部会の果たす役割は非常に大きいのではないかと考えている。

これからは一人一人が今後どのように水産業に携わっていくかを考えて大きな視点を持つべきであり、自分が良ければいいと海人同士で足の引っ張り合いをする時代ではない。

私はシャコガイ養殖を通して、海人相互の信頼と協力の下、漁協・部会ともに助け合い、皆で海と共に生き、消費者の皆さんに八重山の豊かな海の恵みを誇りと自信を持って届け、海人の経済的・社会的地位を高めて未来につなぐことが出来ればと思っている。



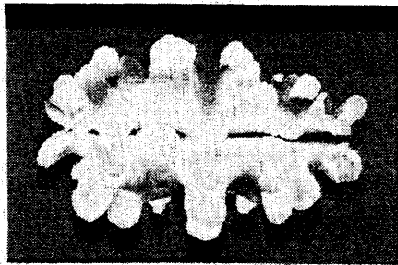
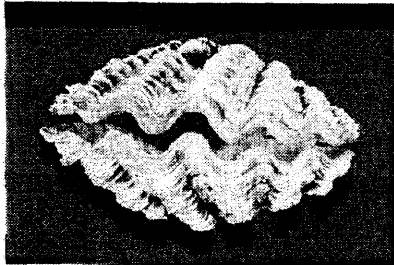
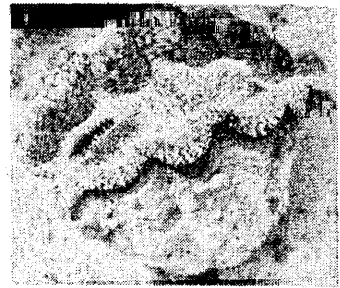
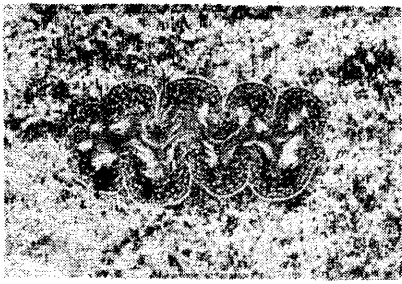
資料1:八重山群島位置図



八重山群島詳細図



登野城漁港周辺漁場図



ヒメジャコ

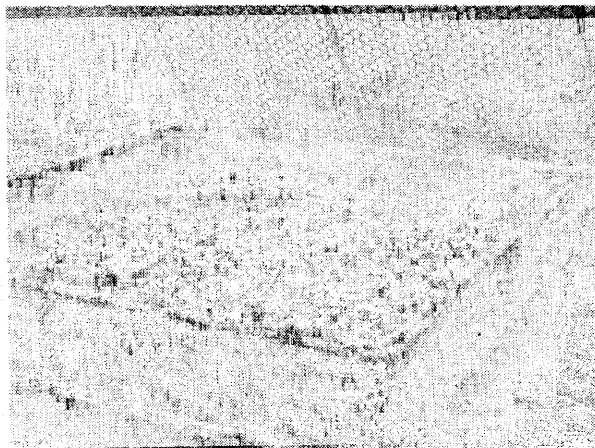
ヒレジャコ

ヒレナシジャコ

資料2:ヒメジャコ・ヒレジャコ・ヒレナシジャコ(上段生体・下段殻)



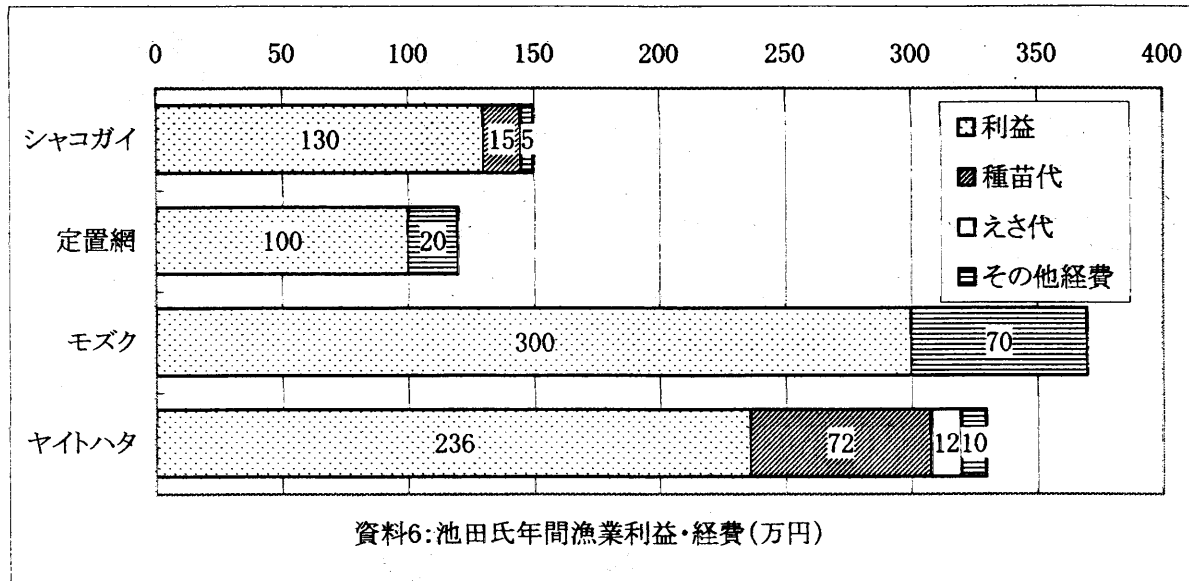
資料3:ヒメジャコ埋め込み養殖



資料4:ヒレジャコ・ヒレナシジャコケージ式養殖

	8時	9時	10時	11時	12時	13時	14時	15時	16時
シャコガイ									
定置網									
モズク									
ヤイトハタ									

資料5:池田氏の一日の漁労時間

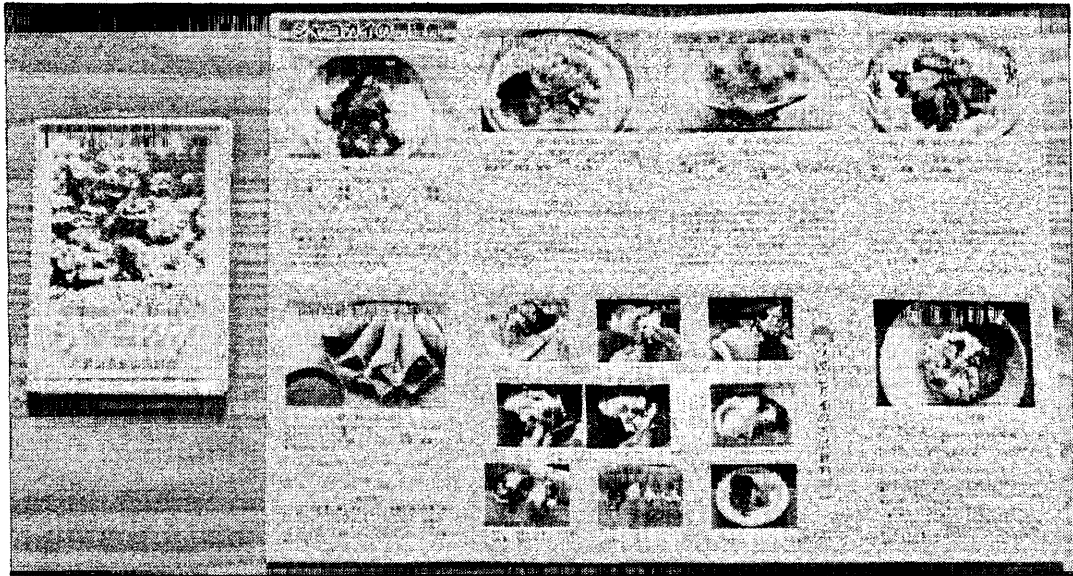


資料6:池田氏年間漁業利益・経費(万円)



資料7:池田氏の開発した、地まきしたシャコガイの天井網

モズク網のリサイクルによるこの技術は、地まきしたシャコガイへのエイの食害を防ぎ、殻長15cm以上になったシャコガイをの地まき養殖を可能とし、漁場を有効的に活用する事が出来るようになった。また、地まきしたシャコガイによる産卵も確認されている。



資料8: 販売促進用パンフレット



資料9: 八重山産業まつり



資料10: 沖縄本島飲食店販売促進活動