

カツオの島の現在地

— 伊良部島のこれまでとこれから —

伊良部漁業協同組合 小型船主会
久高 一哲

1. 地域の概要

伊良部島は、那覇市から南西に約 300km の距離に位置する離島で、2005 年の市町村合併により、現在は宮古島市の一部となっている（図 1）。2019 年には、伊良部島と宮古島をつなぐ伊良部大橋が開通し、橋自体が観光名所となっている。

基幹産業は漁業と農業で、1700 年代から地先の素潜り漁等を行っていた海洋民族の子孫が多く暮らしており、漁村特有の文化や風土が醸成されてきた地域である。

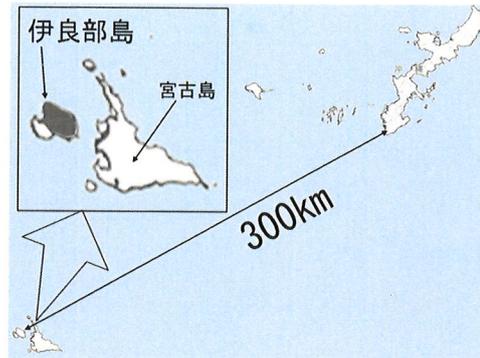


図 1 伊良部島の位置図

2. 漁業の概要

私たち伊良部島の漁業者は、ほとんどが伊良部漁業協同組合（以下「漁協」という。）に所属しており、島の東側に位置する佐良浜（さらはま）漁港と西側に位置する佐和田（さわだ）漁港を根拠地として漁業を営んでいる。佐良浜漁港には、沖合 12～25 マイルの位置に設置した浮魚礁（以下「パヤオ」という。）付近で行うかつお一本釣りや、曳縄等を営む小・中型漁船が多く、佐和田漁港には、地先に広がるサンゴ礁池（イノー）で行うモズク養殖や素潜り漁業を営む小型の漁船が多い。また、佐良浜漁港には、かつお一本釣りに必要な生き餌を沖縄式追込網で漁獲する「餌取り」と呼ばれる漁業がある。

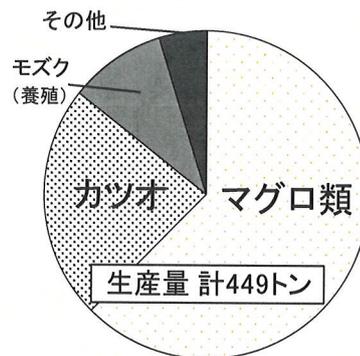


図 2 伊良部漁協における海面漁業生産量（令和 5 年度）

3. 研究グループの組織と運営

私が所属する伊良部漁業協同組合小型船主会（以下「小型船主会」という。）は、初めてパヤオが設置された年の 2 年後に、総トン数 20 トン未満のかつお一本釣り、曳縄、一本釣り漁船の船主によって結成された。小型船主会は、規約を制定し、会員で協力し、パ

ヤオの設置や流失を防ぐ等の維持管理を行ってきた。現在の会員は36名で、パヤオを利用する曳縄・一本釣り漁船の船主が33名、かつお一本釣り漁船の船主が3名となっている。

この中でもかつお一本釣り漁船は、地域への水産物の安定供給を担い、伊良部島と言えはカツオと言ってよいほど、長らく小型船主会や漁協の運営を支えてきた。私自身、父が購入して操業を開始した船を引き継いで、かつお一本釣り漁船の船長をしており、先祖代々、伊良部島の地域経済を支え、漁村の文化を守り、後世へと紡いできた。一本釣りで漁獲したカツオは、鮮魚として出荷しているほか、創業45年になる実家の加工場でなまり節やかつお節に加工して販売している。



写真1 かつお一本釣り

4. 研究・実践活動取り組み課題選定の動機

伊良部島の漁業は、1909年に同じ宮古諸島に属する池間島からかつお漁が、1915年に沖縄本島の糸満市からアギヤー（沖縄式追込網）が伝わったことにより大きく発展した。それ以前は、裸眼での素潜り漁業等が中心であったが、アギヤーより少し前に伝わったみーかがん（水中メガネ）を活用し、沿岸魚を効率よく漁獲できるようになった。アギヤーはタカサゴ（地方名：グルクン）等食用魚の漁獲だけでなく、かつお一本釣りの生き餌取りにも大いに活躍した（写真2）。



写真2 沖縄式追込網によるかつお一本釣りの餌取り

冷蔵技術がなかった当時、漁獲されたカツオは、かつお一本釣り漁船ごとに作られた島内の加工場でかつお節に加工され、そのほとんどが県外や沖縄本島に出荷され、県内におけるかつお出汁の活発な利用につながっていった。

1931年には、のちに「南方漁業」と呼ばれるかつお一本釣り漁船の海外進出が、パヤオを皮切りに始まり、漁船の乗組員や現地のかつお節工場の従業者たちの島への渡航が増え、伊良部島に好景気が訪れた。南方漁業は、太平洋戦争の勃発等により一旦中断されたものの、終戦から15年たち、ボルネオ島から再開され、1965年にはパプアニューギニア、ソロモン等に操業エリアが拡大した(図3)。伊良部島でも地先で操業する漁船の水揚げやかつお節加工が活発に行われ、名実ともに「カツオの島」の地位を確立していった。

しかし、1970年代に起こった二度のオイルショックや魚価の低迷等により、1982年には南方漁業に従事していたかつお一本釣り漁船は、採算の見通しが立たなくなり、出漁を断念した。伊良部島の地先で操業する漁船にも燃油高騰に伴う経費増大等の影響が及び、漁協のかつお一本釣りによる生産量は右肩下がりとなった(図4)。この危機的状況に対し、約70年かけて発展してきた漁村の文化を絶やさず、後世に継承するため、小型船主会は漁協、地域と一体となり、(1) 安定的な水産物の供給、(2) 生産者の豊かな暮らし、(3) 食文化・漁村文化の継承と発信に向けて取り組んでいくこととなった。

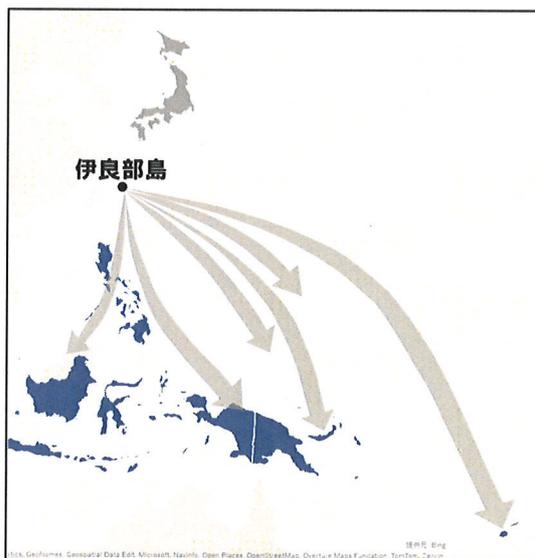


図3 南方漁業の操業範囲

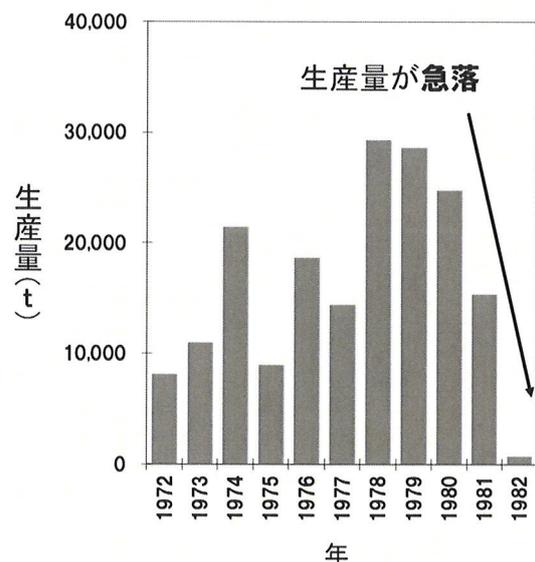


図4 伊良部漁協のかつお一本釣りの生産量の推移

5. 研究・実践活動状況および成果

(1) 安定的な水産物の供給

南方漁業の継続が難しくなっていた1980年代初め頃、伊良部島出身の漁業者が南方で流木に蟄集したカツオを大量に漁獲した経験に着想を得てパヤオの原型を作り、伊良部島に持ち帰った。1982年に、漁協は伊良部島地先に日本で初めてパヤオを設置し、その数は

以降の3年間で34基に達した。これにより地先での操業場所を確保するとともに、燃油使用量も大きく削減され、5トン未満の小型漁船も曳縄等によりカツオ・マグロ類を対象とした操業が可能となった。地元での生産量は一定程度まで回復し、この頃に結成された小型船主会は、パヤオの設置や維持管理に大きく貢献した。南方漁業全盛期に比べると、かつお一本釣りを営む経営体数が減り、漁協全体の生産量は減少したものの、日帰りが当

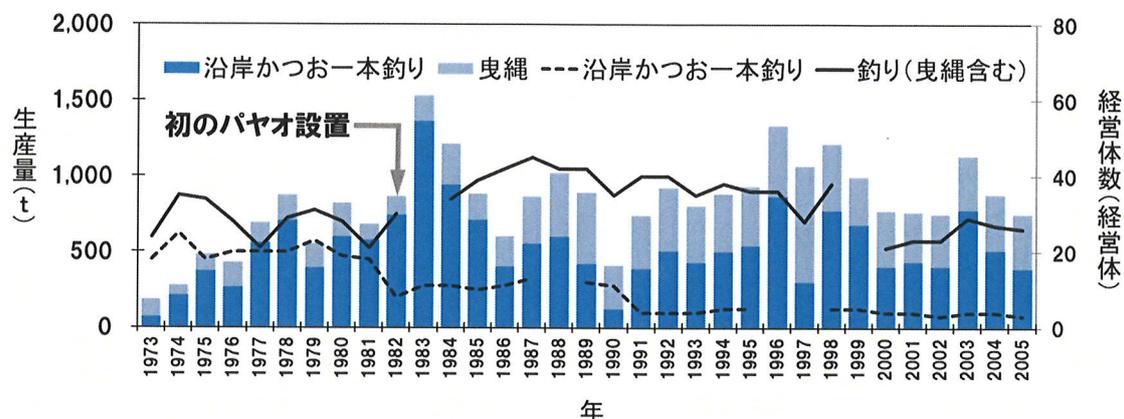


図5 パヤオ設置前後における伊良部漁協の沿岸かつお一本釣り・曳縄の生産量及び経営体数の推移

たり前となり、新鮮なカツオ・マグロ類を安定して供給できるようになった（図5）。

（2）生産者の豊かな暮らし

私は、2012年から7年間、漁協の職員として働いた後、父のかつお一本釣り漁船の船長を継いで4年目になる。出港は午前0時、帰港はだいたいお昼頃、そのあと水揚げ、出荷作業、さらには加工等が続き、楽な仕事ではない。しかし、生き餌と散水に刺激され目の前で跳びはねるカツオの様子や、10kg以上の魚体を竿一本で釣り上げる快感等、まさに「魚も人も狂う漁業」で、これほど楽しい仕事はないと感じている。漁模様や海況によって出漁が難しいこともあるが、乗組員から「明日は出られるだろう、出漁しよう！」と毎回プレッシャーをかけられるほど、皆、漁に出るのを楽しみにしている。さらに、地域の方々からは、出漁できない日が続くと「魚がないけど、次はいつ出たの？」と声をかけていただくことも多くある。皆が様々なストレスを抱えながら仕事をしている現代において、地域の期待に応じて自分たちが獲ってきた水産物を供給できることは、お金では表現できない豊かさの象



図6 生産者の豊かな暮らし

徴だと感じている。

持続的な漁業の実現のためには、安定的な経営が必須となるが、1984年頃から、県外産のかつお節が県内でもシェアを伸ばしてきたことにより、これまでの加工原料用の販売では所得の確保が難しくなっていた。これに対して漁協は、より高単価が期待できる生食用の需要に向けて、空輸での鮮魚出荷による販路拡大を試み、島外に新たな販売ルートを開拓することができた。それでも、同じ魚種が大量に漁獲されたときには買い手がつかないことがあり、3隻のかつお一本釣り漁船が餌取りや仲買人との調整のもと、より売りやすい魚種を狙って操業している（図7）。その結果、単価を向上させることができただけでなく、小型魚を持ち帰らずに放流する等、資源管理の意識醸成にもつながってきている。

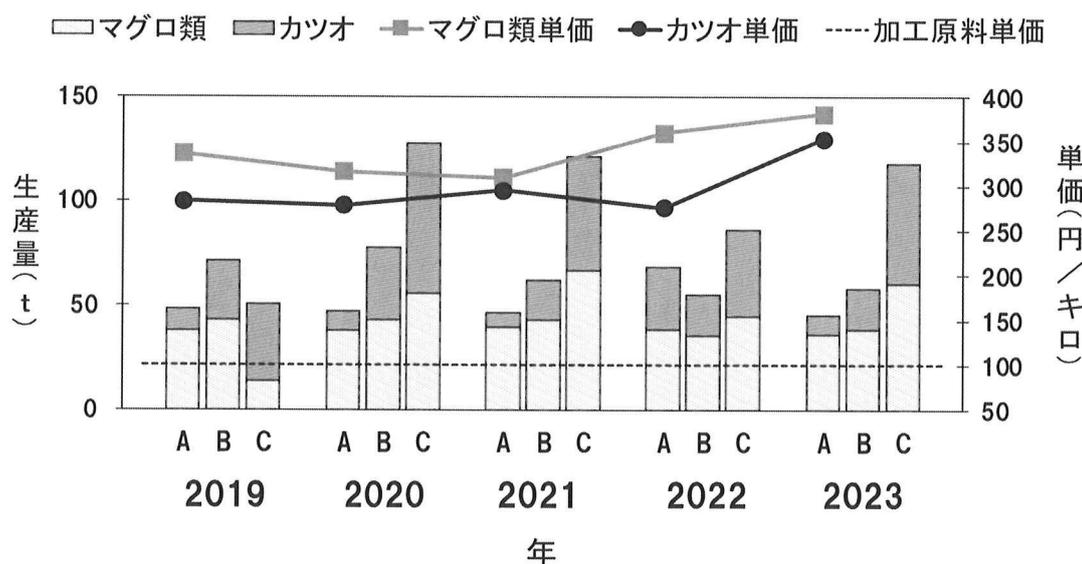


図7 かつお一本釣り漁船3隻 (A, B, C) による魚種の釣り分け (2019~2023年)

(3) 食文化・漁村文化の継承と発信

伊良部島では、40年以上前にパヤオを設置して以降、日帰り漁にこだわり、空輸による出荷も組み合わせることで、カツオ・マグロ類の島内外への安定供給が可能となった。これにより、直近10年間の伊良部島のカツオの生産量は、県内シェア約6割を占め、地域や県民の皆さまのカツオ食の文化を支えている。

加工に目を向けると、沖縄県は全国で最もかつお節を消費している県であるものの、県内のかつお節工場は減少の一途をたどり、生産量は県外産に押されている。一方、近年では地産地消の意識の向上と観光客からの地元食材の需要が高まったことにより、伊良部島産かつお節が伝統食として注目され、地域の飲食店等で積極的に活用されている(写真3)。3年前からは、かつお一本釣りや曳縄で漁獲した単価が低い小型のマグロ類等を漁協が買取り、HACCPに基づく衛生管理を取り入れた加工場でメンチカツや魚フライ等の安心・安全な加工品を製造して地元給食等に供給している(写真4)。



写真3 焙乾されたかつお節



写真4 小型のマグロ類を加工したメンチカツ

さらに、約130年前から続く、豊漁と航海安全を祈念する「海神祭」では、一本釣り漁船から岸壁に集まった方々に向けてカツオの切り身をふるまう「おーばんまい」と呼ばれる伝統行事が行われる(写真5)。もともとは豊漁してきた漁業者からのカツオのおすそ分けだったと言われており、形を変えながらも漁村ならではの取り組みが継続されている。

これからも、鮮魚出荷に加え、加工や伝統行事にも継続的に力を入れながら、カツオ食を中心とした漁村文化の継承に努めていきたい。



写真5 海神祭に合わせて開催されるおーばんまい(大盤振る舞い)の様子

6. 波及効果

(1) 地域での波及効果

私たちのこれまでの取組みが形になり、2007年にパヤオ設置25年を記念して「パヤオの日」が制定された。毎年、佐良浜漁港で開催されるパヤオの日まつりでは、子供たちが実際に漁船に乗り込んで行くかつお一本釣り体験等様々なイベントが催されており、私たち小型船主会に所属する漁業者も積極的に運営に参加している(写真6)。

また、かつお節加工場や地域の鮮魚店から出る残渣(ざんさ)は、地元の特産であるマンゴーの受粉に使用されるほか、島内で堆肥に加工し、サトウキビやマンゴーの生産に活用されている。加えて、従来からかつお節は地域内から切り出した薪によっていぶす方法で加工しているため、化石燃料の使用は最低限にとどまっており、伊良部島全体で地域循環型の一次産業づくりに繋がっている。

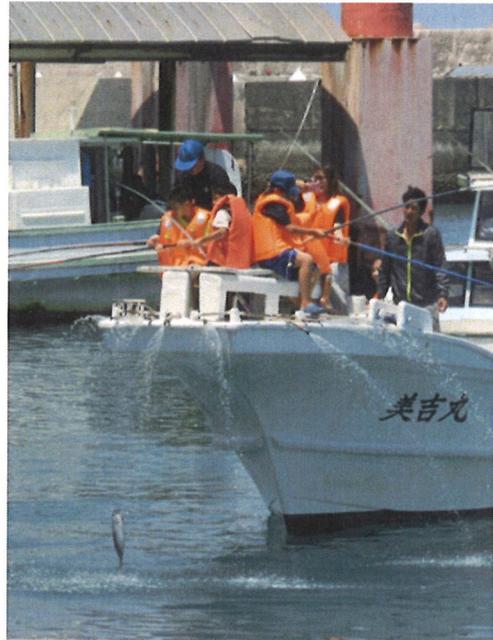


写真6 かつお一本釣り体験

(2) 県外や観光客等に対する発信

漁協では、およそ10年前から民泊や魚さばき体験の受け入れを開始し、年間約1,000名が来島し、島の生活、文化を体験している(写真7)。また、6年前には、佐良浜漁港内に漁協直営の食堂(おーばんまい食堂)が完成し、地元の水産物を島内外のたくさんの方々に食べてもらう場所となっている。さらに、カツオを用いた40品を超える加工品が空港等で販売されており、様々な形のカツオ食を通して漁村の魅力が発信されている(写真8)。



写真7 魚さばき体験



写真8 カツオを用いた加工品

7. 今後の課題や計画と問題点

私は、伊良部島が「カツオの島」として今後も発展していくために、かつお一本釣のさらなる魅力の発信が重要だと考えている。現在イベントで行っているかつお一本釣り体験では、生きた魚を釣ってもらうことが難しく、漁の魅力が十分に伝わっていないように感じており、漁港内にある生き餌をストックするための生け簀を上手く活用する等、伊良部島にしかできない魅力の発信について考えを巡らせている。

また、伊良部島や地域の漁業に魅力を感じた新規就業者が、着業後に居住環境の問題(図8)で離職せざるを得ないケースも頻発しており、行政と連携を図りながら、後継者が安心して漁業に従事できる環境を整備していくことが重要である。

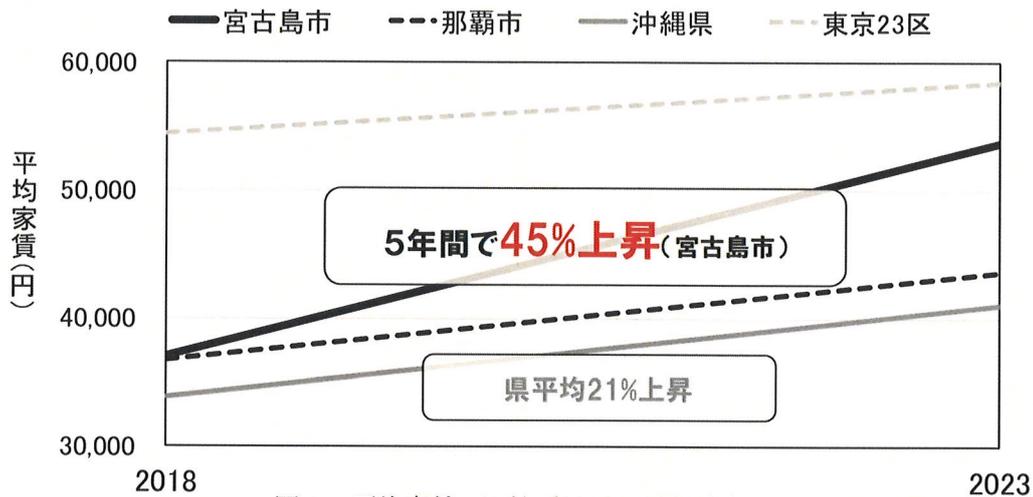


図8 平均家賃の比較 (2018~2023年)

さらに、潜水器を用いた追込網漁による生き餌に大きく依存してきた伊良部島のかつお一本釣り漁業では、追込網漁に従事する漁業者の体への負担や高齢化、生き餌を支える沿岸環境の変化等の問題から、生き餌の安定確保が厳しくなっている。近年では、生き餌の漁場となるサンゴ礁や育成場となる藻場の保全活動が行われており、継続した取り組みによる効果が期待されている(写真9)。このように、私たち小型船主組合では、各課題に向き合い、解決策を活発化させるとともに、パヤオに計測機器を設置して漁場形成の予測を行う等、IT技術の導入による操業の効率化とコスト削減等に努めながら、今後も伊良部島が「カツオの島」であり続けるために、チャレンジしていきたい。



写真9 生き餌(左)の漁場となるサンゴ礁(中)と育成場となる藻場(右)の保全活動