

私の魚食普及活動と資源管理 ～島の恵みを次世代へ～

種子島漁業協同組合
中種子支部青壮年部 山本 春治
ごんげん中種子集落 代表

1 地域の概要

種子島は、本土最南端佐多岬の南西約 40km に位置し、島の長さは約 60 km、最大幅は約 12 km、島の最高点は 282 m と、1936m ある隣の屋久島とは対照的に細長くて平坦な島である。西之表市、中種子町、南種子町の 1 市 2 町からなっており（図 1）、島の人口は約 3 万人である。

ポルトガル人による鉄砲伝来の地として有名だが、現在では、世界一美しいロケット基地と呼ばれる「種子島宇宙センター」があることから、宇宙に一番近い島としても知られ、歴史と未来が共存する島である。

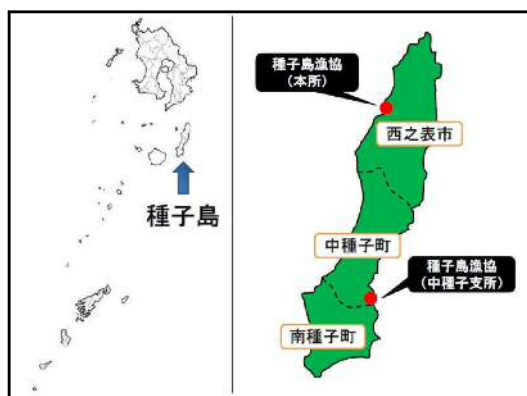


図1 種子島の位置図

2 漁業の概要

(1) 種子島漁業協同組合の概要

種子島漁協は、平成 5 年に西之表と中種子の漁協が合併して発足した漁協で、組合員数 421 名、平成 29 年の水揚量は 900 トン、水揚金額は約 6 億 9 千万円となっている（図 2-1, 2）。

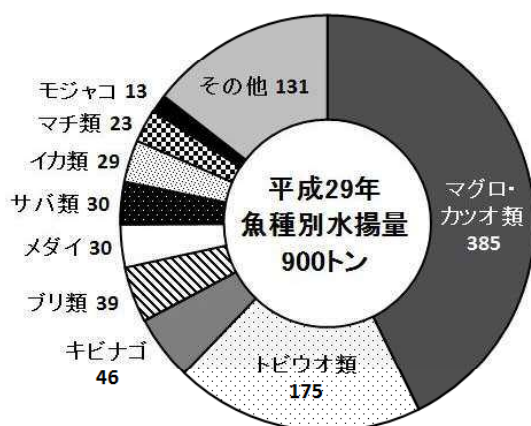


図2-1 種子島漁協の魚種別水揚量

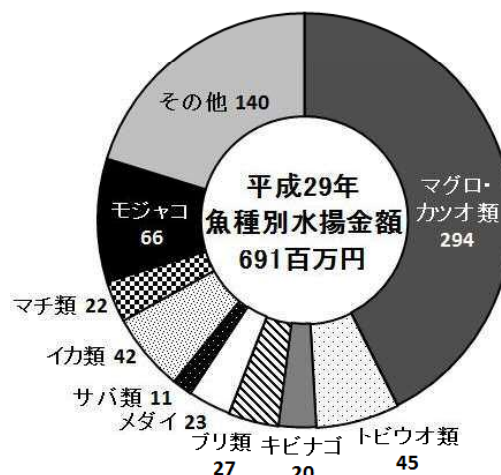


図2-2 種子島漁協の魚種別水揚げ金額

主な漁業種類は一本釣りで、瀬物、カツオ・マグロ類、カンパチ等を漁獲している。その他に、キビナゴ刺し網、トビウオロープ曳き、マグロ延縄、定置網、モジャコ漁などがある。

(2)私の漁業経営

私は中種子町熊野地区で昭和47年に4人兄弟の長男として生まれた。父は一本釣り漁師だったので漁業は身近な存在だったが、子供の頃は漁師よりも空母のような大きな軍艦に乗るのが夢で、中学校卒業後は島を離れて枕崎の水産高校に進学し、海洋科で機関について学んだ。高校卒業後の進路については大学への進学などいろいろ考えた末、最終的に父の後を継ぐ決心をし、平成3年の高校卒業と同時に故郷の種子島へ戻って父の船と一緒に乗ることにした。父は、私の就業翌年の平成4年に現在の「光寶丸(6.5トン)」を建造してくれ(写真1)、5年間ほど父の元で一本釣りの経験を積み、23歳の時に独立して現在に至っている。



写真1 光寶丸(6.5トン)

私の年間スケジュールは、4～5月はモジャコ漁、その後はほぼ一年中瀬物一本釣りと缶流し漁を行っている。モジャコ漁以外は一人で漁をしており、年間水揚げは1千万円を目標にしている。モジャコ漁は、日本一の鹿児島県のブリ養殖を支えるとともに、種子島の漁師にとっては生活がかかった大変重要な漁業であり、私の場合も年間水揚げ金額の約4割を占めている。瀬物一本釣りは、主に夏場はホタ(アオダイ)やチビキ(ハマダイ)、冬場はタルメ(メダイ)やムツを狙っている。缶流し漁は周年タルメを狙っていて、私の水揚げのうちホタ・チビキ類が約2割、タルメが約3割を占めている(図3～4)。

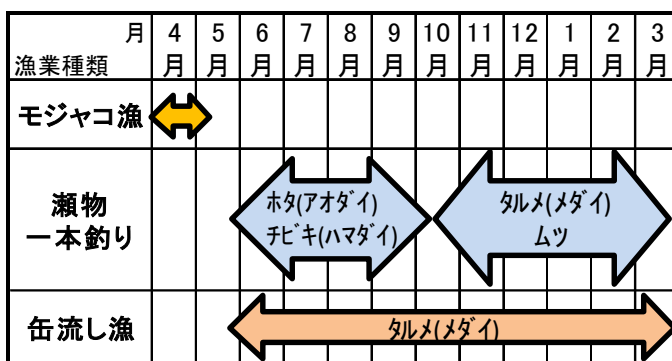


図3 年間操業スケジュール

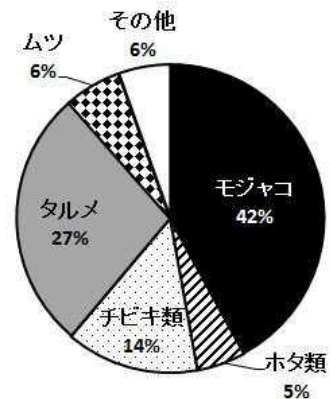


図4 光寶丸の魚種別水揚げ割合
(H26～29平均, 金額ベース)

3 研究グループの組織と運営

(1) こんげん中種子集落と種子島漁協中種子支部青壮年部

平成 17 年度，国の離島漁業再生交付金事業の始まりに合わせて「ごんげん中種子集落」が発足し，約 10 年前から私が集落代表を務めている。集落の名前は，中種子町の代表的な神社を祭っている山が『ごんげん山』という事に由来している。

集落の対象世帯数は 50 世帯で，ナガラメ（トコブシ），アカジョウ（スジアラ），イサキ等の種苗放流，ナガラメの密漁監視，藻場造成，イカ柴投入，回遊魚の飼い付け，サメ駆除，新たな漁具漁法の導入や魚食普及等に取り組んでいる。

また，漁業集落構成員のうち若手の主要メンバーは中種子支部青壮年部にも所属している。前身の青年部は合併前の中種子漁協時代から活動を行っていたが，若手漁業者の減少により活動が停滞していたため，平成 20 年に年齢を引き上げ，青壮年部として再出発した。現在は 10 名の部員で海浜清掃や魚食普及活動などを行っている。

4 研究・実践活動取組課題選定の動機

種子島では高齢化が進み，人口は年々減少している。更に島であっても例外なく魚離れが進んでいる。島内消費量が限られているので，漁獲された魚の多くはコンテナに積み込んでフェリーで鹿児島市内へ送られ，そこから更に県外へも送られている。しかし島外・県外へ送れば運賃もかかるし鮮度も落ちる。やはり地元の人達にもっと新鮮な地元の魚を食べてもらいたいとの思いから，漁業集落や青壮年部では魚食普及活動に力を入れている。

中でも，私を含め中種子の漁師が多く漁獲しているタルメは，特に力を入れて PR している。タルメは，水深 100 m～350m，平均 5kg 前後で漁獲される大型魚であり，クセのない白身魚で，刺身はもちろん煮ても焼いても揚げてもおいしい万能魚である。また，小骨がなく身離れが良いことから子供やお年寄りにも食べやすい魚である。ところが，島外の方が高く売れるため，ほとんどが島外出荷され，地元ではあまり馴染みがないという現状がある。

5 実践活動の状況及び成果

（1）ごんげん中種子集落の活動

毎年 11 月に行われる中種子町の農林漁業祭では，8 年ほど前から，タルメなど知名度が低い魚のフィッシュバーガーを作って試食 PR を行っている。魚は事前に捌いて衣を付けた状態で冷凍しておき，当日油で揚げて，揚げたてのフライをパンで挟んだものを試食してもらっている。この時，魚の紹介ポスターを掲示したり，バーガーと一緒にチラシを配ったりして PR に努めている（写真 2）。バーガーにした事で子供達や



写真2 タルメバーガーとチラシの配布

若い人にも人気があり，オープン前から長蛇の列となるほど好評で，徐々にタルメ等の知

名度も向上してきているのではないかと感じている。

また、年に1～3回、地元消費者を対象に地魚料理教室を開催している（表1）。特に最近では、次世代を担う子供達にもっと魚を食べてもらいたいので、子供や親子を対象とした料理教室も開催している（写真3）。受講者は、魚を捌けない人が多いことから、最初にトビウオの開き作りやアジの三枚おろしなどに挑戦してもらった後、タルメ等を使った刺身、焼き物、煮物、揚げ物などを、町の管理栄養士や食生活改善推進員の協力をいただきながら教えている。



写真3 子供達を対象とした地魚料理教室

試食会の後には、「とても美味しい」「家でも捌いてみたい」等の感想をもらい、大変喜んでいただいている。

表1 地魚料理教室開催実績

年度	月日	対象者	内 容	受講人数
26	8月17日(日)	一般町民	トビウオ、ミズイカ、ハガツオについて座学と調理実習	19
	8月30日(土)	一般町民	トビウオ、ミズイカ、タルメについて座学と調理実習	22
27	8月29日(土)	一般町民	タルメとトビウオについて座学と調理実習	30
28	8月27日(土)	一般町民	タルメとトビウオについて座学と調理実習	23
	2月19日(日)	親子	タルメ、ハガツオ、ミズイカ、クルマエビ、メアジの調理実習とお魚クイズ	29
29	10月21日(土)	一般町民	種子島の水産について座学と、トビウオ、カンパチの調理実習	17
	11月26日(日)	親子	トビウオ、タルメの調理実習とお魚クイズ	40
	12月3日(日)	一般町民	種子島の水産について座学と、トビウオ、タルメの調理実習	26
30	9月27日(木)	小学5～6年生	種子島の水産について座学と、カンパチ、イサキの調理実習	15
	10月28日(日)	一般町民	種子島の水産について座学と、アオダイ、ヒメダイ、ムロアジの調理実習	14
	2月(予定)	親子	種子島の水産について座学と、地魚の調理実習	20
合 計				255

(2) 中種子支部青壮年部の活動

青壮年部では2年前から、地元を盛り上げたいという地域の女性グループとともに、2ヶ月に1回第3日曜日に朝市を開催している。女性グループは野菜、花苗、お菓子などを、私達は鮮魚販売を行っているが、特に鮮魚の人気は高く、販売開始から30分もたたないうちにほぼ完売している（写真4）。大きな宣伝はしていないが、徐々に口コミで広がり、回を重ねる毎にだんだんお客さんが増えてきていると感じている。

しかし、島の漁業は天候や海況に大きく左右され、水揚げ量も価格も大変不安定である。朝市の前に時化が続くと、販売する魚がほとんどない事があるため、完売と言っても魚の量によって売上金額は大きく左右される（図5）。



写真4 朝市の開催

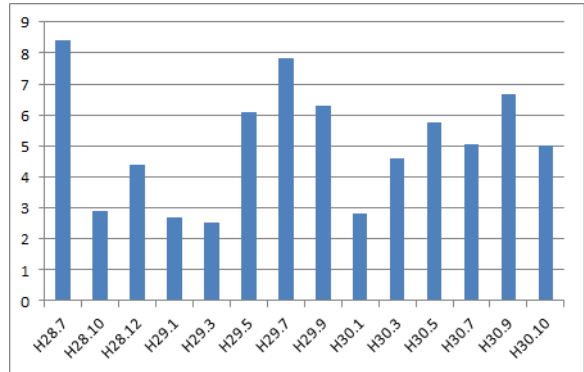


図5 朝市の売上金額 (万円)

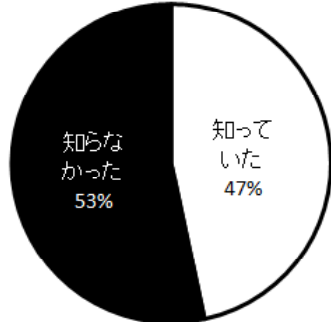
そこで漁獲物の安定供給，付加価値向上，大量に獲れた時の出荷調整等を目的に冷凍加工施設を要望し，昨年，漁協に簡易加工場を整備していただいた。小さな加工場ではあるが，真空包装機，リキッドフリーザー（アルコールブライン凍結機），マイナス 60 度の冷凍庫等が設置され，時化で漁ができない時などに青壮年部で集まって簡易加工し，急速凍結を行っている（写真 5）。



写真5 冷凍加工品

こうして製造した冷凍加工品を，今年の夏の朝市から試験販売しているが，いざ販売してみると鮮魚の方が圧倒的に人気があり，一般消費者は鮮魚よりも冷凍加工品を下に見ていると感じた。冷凍加工品の方が手間も経費もかかっているのに評価されないのは，一般の家庭用冷凍庫で凍結した物と同じように考えているためではないかと考え，11 月の朝市では，解凍したものを刺身で試食していただき，我々の冷凍加工品は通常の冷凍品とは品質が違うこと，好きな時に解凍して刺身でも食べられ，捌く手間もなく生ゴミも出ない事等を説明しながらアンケート調査を実施した。その結果，5 割以上の方がリキッドフリーザーの事を「知らなかった」と答え，試食した方の 9 割以上が「大変良い」または「良い」と評価してくださり（図 6），品質の良さを確認した後は安心して冷凍品を購入してゆく姿が見られた。

Q:リキッドフリーザー(アルコールブライン凍結機)を知っていましたか?



Q: 試食した冷凍魚はどうでしたか?

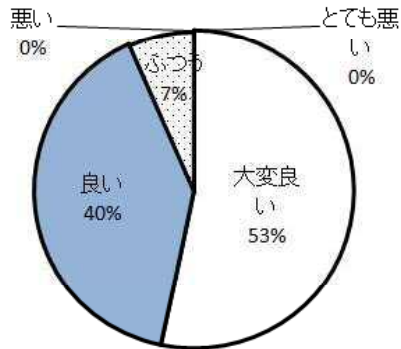


図6 冷凍加工品の試食アンケート結果 (回答数15)

やはり品質の良さを理解していただければ売れるということがわかったので、今後もPRに努めて認知度向上を図り、冷凍加工品の製造量を徐々に増やし、将来的には、地元の宿泊施設や学校給食への提供、ふるさと納税の返礼品などへ販路を拡大していきたいと考えている。

6 波及効果

我々の島内での魚食普及活動に加え、鹿児島市など島外でも、漁業士や漁青連による試食販売等の取り組みを行う機会が増えてきている。こうした関係者の努力もあり、地魚を売りにした海鮮居酒屋や回転寿司チェーン等の店舗も増え、タルメ等の瀬物がネタとして取り扱われるようになってきた。特にタルメについては近年単価が上昇してきており（図7）、各地における地道な取り組みが実を結び始めていると感じている。

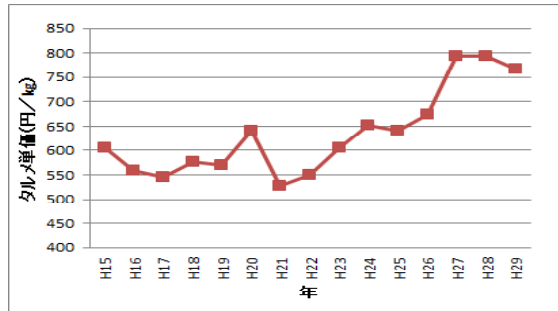


図7 タルメ単価の推移（種子島漁協）

タルメ等の瀬物類は、島内だけでなく鹿児島市等の島外でもまだまだ知名度が低いので、関係機関とも連携・協力しながら販路拡大・魚価向上に取り組んでいかなければならないと考えている。

7 今後の課題や計画と問題点

(1) 資源減少と資源回復計画

私の本業の瀬物一本釣は、就業当時は漁獲量が多く経営的に楽であったが、徐々に量が獲れなくなって、資源の減少が心配されるようになった（図8）。

そこで平成17年から、鹿児島県と沖縄県の漁業関係者や研究機関等が連携・協力して、南西諸島海域に広く分布する瀬物類4種（ホタテ、チビキ、コマツ（ヒメダイ）、マルマツ（オオヒメ））について、産卵親魚及び小型魚の保護を中心とした資源回復計画*をスタートさせた。現在、熊毛海域では9カ所の保護区が設定され、それぞれ年間4～8ヶ月間を禁漁期としている（図9）。

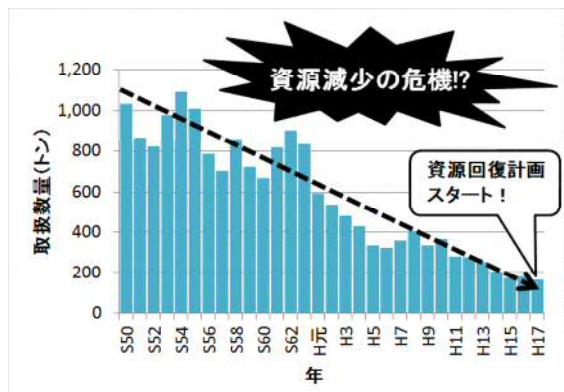


図8 マチ類取扱数量の経年変化
(鹿児島市中央市場卸売市場・水技セ調べ)

※沖縄県では瀬物類のことを通称「マチ類」と呼んでいるので、この計画は「マチ類資源回復計画（現在の南西諸島海域マチ類広域資源管理方針）」と呼ばれている。

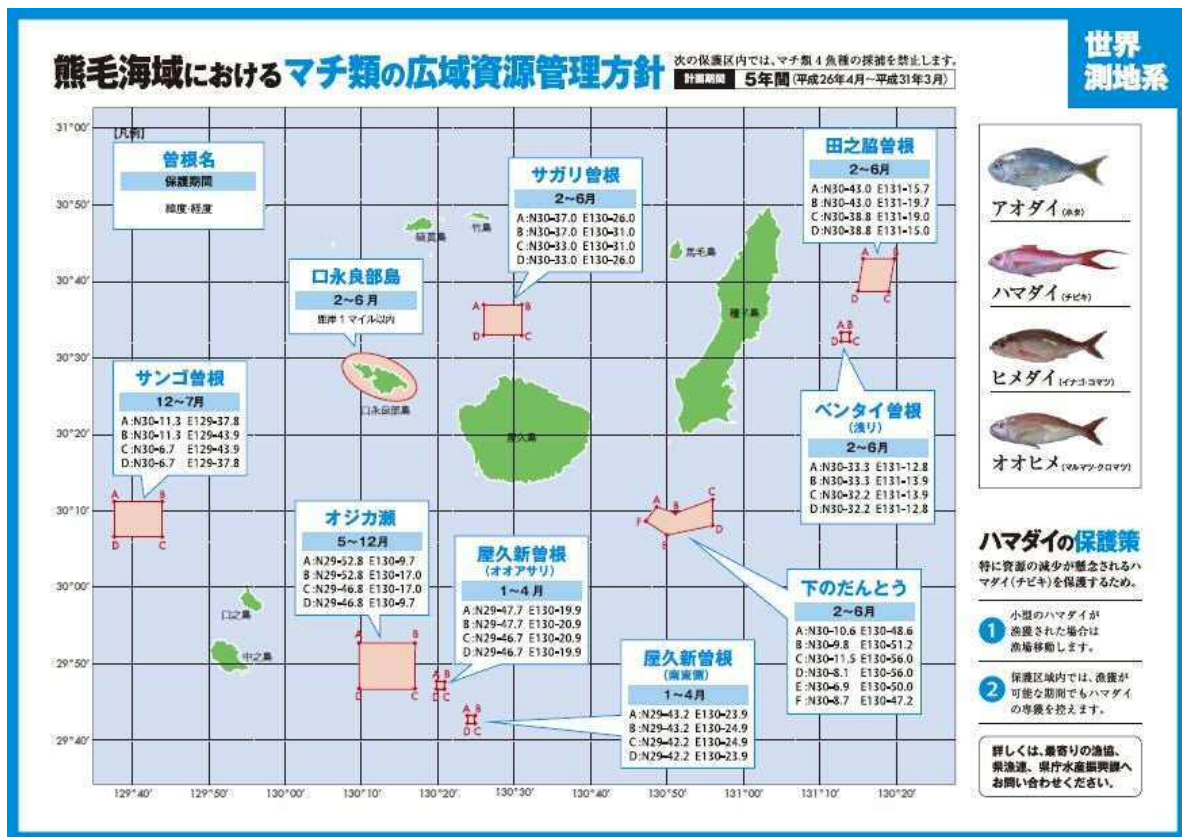


図9 熊毛海域におけるマチ類の広域資源管理方針

種子島漁協のホタとチビキの漁獲量を見ると、いずれも増加傾向にあり、平成 29 年は資源回復計画が開始された平成 17 年以降最高水準となっている（図 10-1,2）。このことは県水産技術開発センターの調査結果でも裏付けされており、我々漁業者が10年以上地道に取り組んできた資源回復計画の効果が出ていると評価されている。

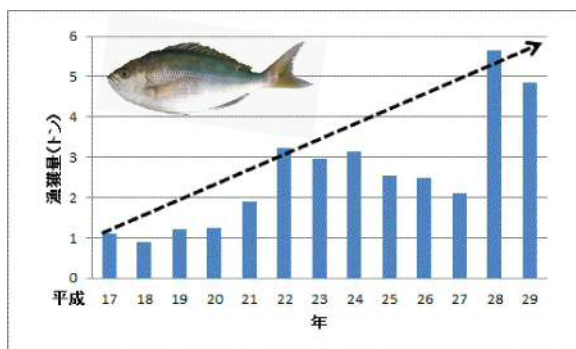


図10-1 ホタ漁獲量の推移（種子島漁協）

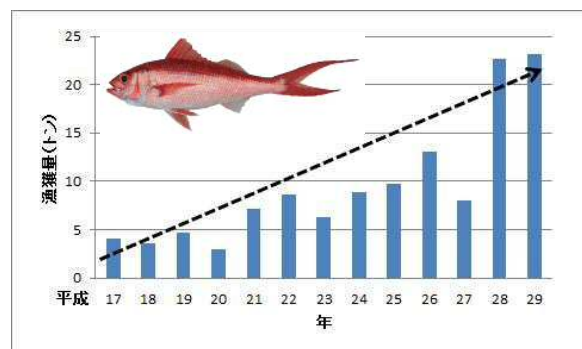


図10-2 チビキ漁獲量の推移（種子島漁協）

この取り組みは、今年第3期の最終年を迎えているが、若干の修正を加えて、次の5年間も引き続き取り組んでいく事を漁業者協議会で申し合わせたところである。いくら魚食普及に努めても肝心の資源が枯渇してしまえば意味がない。マチ類の資源はまだまだ回復途上であると思っているので、引き続き取り組んでいかなければならないと考えている。

(2)私の目標

最後に、私は、これからも生まれ故郷である種子島で、最愛の妻と子供達のため、一本釣り漁師としてがんばっていきたいと考えている。しかし一方で、島の漁師は年々減少し高齢化が進んでいる。島を元気にし、後継者を増やしていくには、やはり現役漁師である私達が安定した経営を行って「漁師は魅力ある職業だ」という見本にならないといけない。そのためには何よりもまず、資源が豊かであること、そして私達が釣った魚を購入して食べてもらうことが基本ではないかと思う。特に離島は、他産地に比べて輸送に多くの時間と経費がかかるというハンディがあるので、まずは島にやって来る観光客も含めた島内消費量の底上げを図っていかなければならない。

幸いにも私の上の息子は漁師となり、叔父のマグロ延縄船に乗っている。一番下の中学生の息子も漁業に興味を持っているようなので、彼が大人になった時に「お父さんのような漁師になりたい」と言ってもらえるよう、今後も先輩や仲間達（写真6）と共に資源を守りながら魚食普及に努め、この豊かな種子島の海を次の世代に繋いでいきたい。



写真6 頼もしい先輩や仲間達