

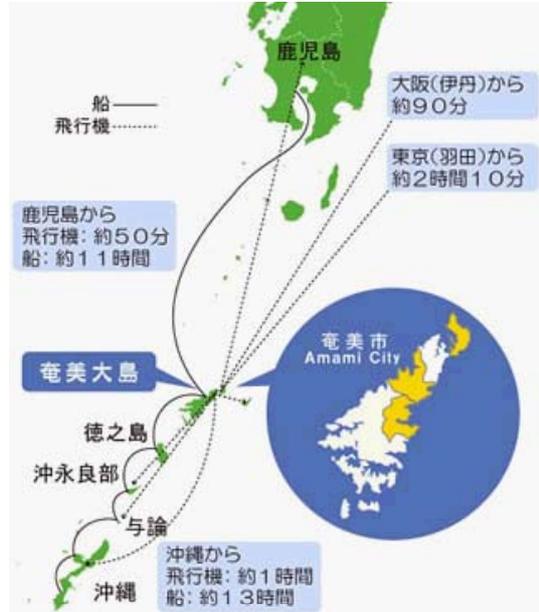
# 逆境を乗り越えて

～宝勢丸鯉漁業生産組合の挑戦～

宝勢丸鯉漁業生産組合 徳田 努

## 1 奄美大島の紹介

奄美大島は、本土から南に航路距離で約380kmに位置し、面積約710km<sup>2</sup>と奄美群島最大の島で、温暖な気候と豊かな自然に恵まれ、自然のリズムに近いゆったりとした生活、島唄等の、生活に密着した伝統文化が息づく美しい島である。また奄美大島には約6万9千人の人々が暮らしており、中でも私たちが住んでいる奄美市は、島内最大の町として、政治、経済、文化の中心になっている。



(奄美市HPより)

## 2 奄美大島の漁業

奄美大島には4つの漁協があり、瀬物やカツオ、マグロ等を対象とした釣漁業のほか、イセエビ類、貝類等を対象とした潜水漁業、追込み網、刺網、定置網漁業といった様々な漁船漁業が営まれている。

また日本一の生産量を誇るマグロをはじめとする魚類や、真珠、クルマエビ、海藻類など、温暖で良質な漁場環境を生かした養殖も盛んに行われている。(図1, 2)

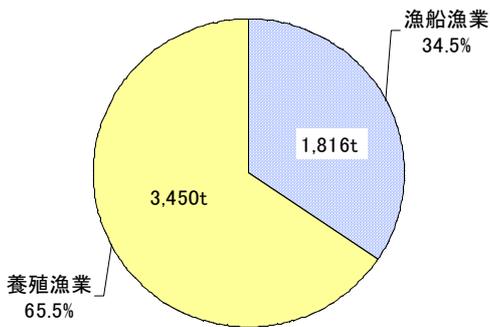


図1 奄美大島の漁船漁業と養殖漁業生産高割合 (H17)

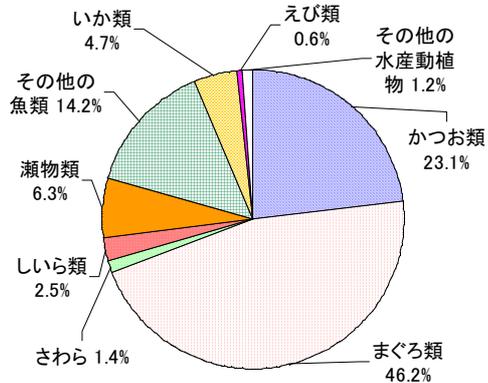


図2 奄美大島の魚種別生産高割合 (漁船漁業, H17)

## 3 カツオ一本釣り漁業について

カツオ一本釣り漁業の経営体は、平成17年の農林水産統計によると、奄美市名瀬に2経営体、瀬戸内町に4経営体の合計6経営体である。カツオ一本釣り漁業では、漁場でカツオを船に寄せるため、カタクチイワシ、キビナゴといった、生きた小魚(活餌)が必要である。昔は島内で漁獲されるキビナゴ等が確保されていたが、島内では安定した入手が難しくなっており、私たち宝勢丸鯉漁業生産組合を含め、業者によっては鹿児島本土へ行き、

カタクチイワシを買い付けている。

そして活餌を積んだ釣り船で、奄美周辺の浮魚礁に向い、明け方から活餌をまきながらカツオやシビ（キハダ・メバチ）等を船の近くに寄せて釣り上げる。いくつかの浮魚礁を回って操業を繰り返した後、帰港する。

#### 4 宝勢丸鯉漁業生産組合の歴史

奄美大島におけるカツオ漁業は明治32年に開始され、我が地元の大熊では、明治35年に操業がはじまったとされている。私が働いている「宝勢丸鯉漁業生産組合」の前身である「宝勢丸組合」は、大正11年（1922年）に発足し、今年で87年になる。発足当時は「平等出資」、「平等就労」、「均等配分」を経営三原則としていた。途中、戦争での中断があったが、昭和21年に事業を再開、昭和31年には加工場を建設、昭和34年11月19日に法人化し、現在の「宝勢丸鯉漁業生産組合」となり、現在に至っている。

先輩方の歩まれた足跡は、平成13年に刊行された、「宝勢丸組合創立80年・金紘丸組合創立55年記念誌 カツオと共に100年」に詳しく書かれている。それには、戦時中は宝勢丸が軍に徴用されて軍事物資の輸送に従事し、徳之島入港中に敵機の銃撃で沈没したことや、終戦直後は米軍の統治下、船もなく文字どおりゼロからのスタートとなったこと、離島という地理的なハンディからくる物資の不足、台風等の天災、不安定な漁模様といった様々な困難に、組合員とその家族がいかに助け合い、乗り越えてきたかが記録されている。この足跡は、現役の我々を時には励まし、時に叱ってくれる大きな糧となっている。

#### 5 カツオ漁業にかかわるようになって

私は大学卒業後、本土の家電量販店に就職し、漁業とはまったく関係のない仕事に就いていた。

後に述べるが、宝勢丸鯉漁業生産組合で新しい加工場整備の計画が持ち上がった時期に、組合長であった父から、計画書作りやパソコン処理等についての相談があった。最初は自分がUターンするとは思ってもよらなかったが、このことがきっかけとなって、本土での生活に別れを告げ、平成15年11月に奄美に帰り、宝勢丸鯉漁業生産組合の一員に加えてもらうことになった。



捌き作業中

現在の自分の1日の仕事は、朝は8時頃から前日に水揚げしたシビやカツオ等の捌き作業をすることから始まる。昼食後、午後からも水揚げされた魚の量や注文に応じ、捌き作業を行いながら、鯉節の製造や水揚げ作業、量販店や商店への配達、経理等の事務全般といった、様々な仕事を担当している。1日の仕事は忙しいが、お客の感謝の声を耳にすることも多く、充実した毎日を送っている。

#### 6 宝勢丸鯉漁業生産組合の取り組み

近年の燃油の高騰、資源の減少、魚価安といった漁業を取り巻く環境は厳しく、奄美に

においても例外ではない。これまで豊かな恵みを我々に与えてくれていた奄美の海でも魚が少なくなり、一方では経費が増大し、組合経営にも影を落としていた。しかし、これまでも私たち宝勢丸鯉漁業生産組合の先輩方は、多くの困難を、力を合わせて乗り越えてきた。次は私たちの番である。

これから、私たちが「なんとかこの困難を打開したい。」との思いで、一丸となって取り組んできたことのいくつかを紹介したい。

## 1) 加工施設の整備

前の加工場は昭和31年に建造されたものであり、建設から50年が経過し、施設の老朽化が著しく、加工作業にも支障をきたし、付加価値向上や販売促進のアイデアはあっても手をこまねている状況だった。そこで県や市に相談したところ、国の補助事業を活用し、新たな施設を整備する話が持ち上がった。煩雑な書類作成や、関係当局への説明や協議など、大変な作業に手こずったが、平成15年度には実施設計、平成16年度は本体工事に着手、そしてついに平成17年3月には念願の鉄骨造



完成した新加工施設

り2階建て、延べ床面積501.11㎡の施設が完成し、3月末には本格稼働にこぎつけた。施設の整備にあたり、お世話になった関係者の方々には、心から感謝申し上げたい。

新しい加工施設では、旧施設に比べ、大幅な鮮度保持、衛生管理、作業効率の向上が図られた。

鮮度保持では、これまで屋外で行っていた原料魚の選別、水洗いを行う場所を屋内化するとともに、冷蔵庫への魚の出し入れがスムーズになるように配慮した。

衛生管理では、魚をお客の口に直接入る製品にする部屋は、削り節室と鮮魚加工室とに独立させ、入口にはクリーン室を設ける等、特に気を付けた。

作業効率については、作業面積や動線を見直すとともに、新たな機器の導入により一新した。特に衛生管理面では、かなり高いレベルで安心・安全な食べ物を作れる体制になったと自負している。

## 2) 販売室での販売

新加工施設の建設により、刺身、たたきの販売だけでなく、旧加工施設ではできなかった魚コロッケ、ギョウザ等の惣菜類の製造・販売など、これまであたためていたアイデアを形にできるようになった。

これを機会に、開発した加工品を鹿児島県の水産物品評会へ出品したところ、平成18年度、平成19年度品評会において、漁業振興大会長賞を受賞することができた。この品評会は自分達の製品について専門家の評価を受ける良い機会と考えており、これからもチャレンジしていきたい。

これら新たな加工品の製造・販売に取り組んだ結果、平成17年度は惣菜類だけで、660

万円余りの売上げ増につながった。(図3, 4)

また、近年のカツオ漁の不漁、魚価安のため、市場への出荷売上高は大きく減少しているものの、節類等の製品加工及び鮮魚加工等に係る作業効率が大幅に良くなった結果、平成17～19年の製品等(惣菜類含む)及び鮮魚の売上高平均が、新施設稼働前の平成15, 16年平均と比較して約20%上昇した。(表1)

お客への販売方法についても改善した。旧施設では、店頭でお客の注文を受けてから、店員は刺身を包装し、お客に手渡す。よってお客は品物を選ばず、店員は包装する手間があった。新しい販売室では、刺身をトレイに入れ、衛生的なショーケースに並べたので、お客は自分で自由に品物を選ぶことができ買やすく、新たな顧客の開拓につながったと思う。これら、新施設の成果が目に見えてきたことは大変うれしく、私たちの大きな励みになっている。

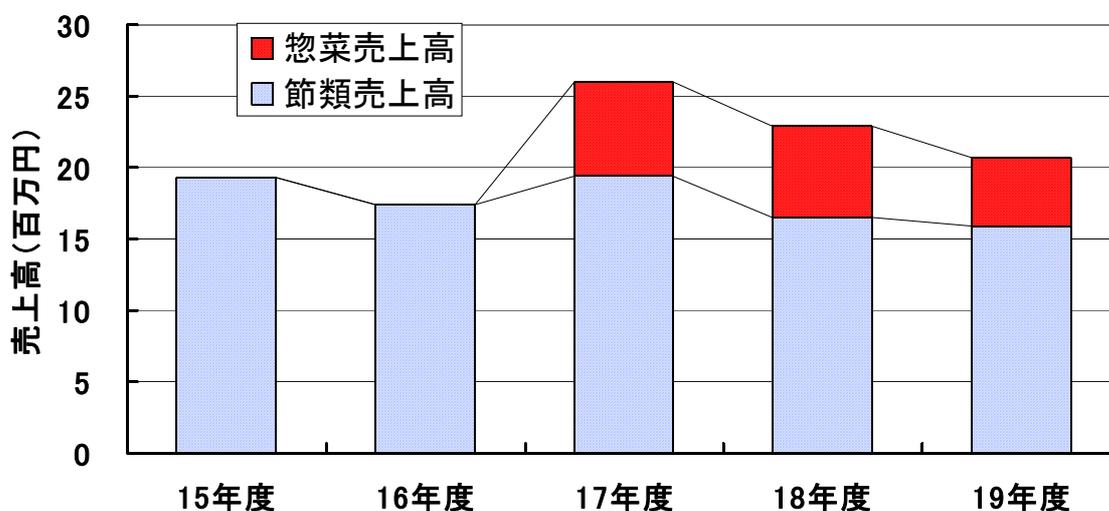


図3 節類と惣菜売上高の推移

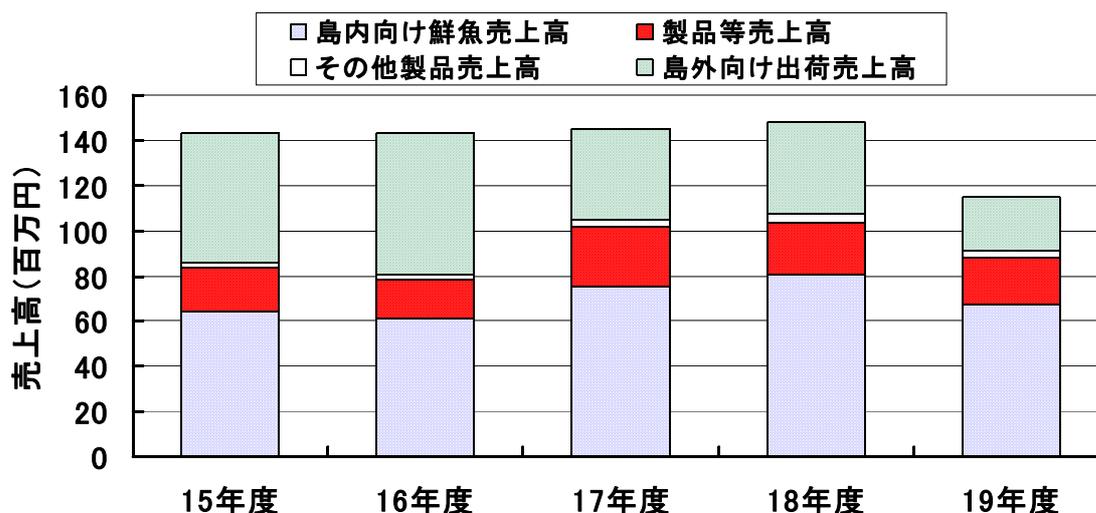


図4 総売上高の推移

表1 新旧加工施設における鮮魚売上高と製品等売上高平均との比較

	旧加工施設の H15, 16平均 (千円)	新加工施設の H17~19平均 (千円)	H17~19平均 ／H15, 16平均
鮮魚売上高	62,438	74,356	119.1%
製品等売上高	18,346	23,214	126.5%
合計	80,784	97,570	<b>120.8%</b>

私たちの組合では、加工施設の横に、高くたなびく大きな「鰹のぼり」が営業中のサインであり、お客はこれを目印に、刺身や加工品を買いにやってくる。週末には行列をすることもある。私たちは、足を運んでいただいたお客に対し、いつも釣りたて新鮮、安心・安全にこだわった製品を提供したいと考えている。私たちは組合の製品に誇りを持つとともに、これからもお客の期待や信頼に答えるため、実力を伴った本当のブランドを確立できるように努力を続けていきたい。

### 3) ゼロ・エミッション

現在の加工施設には、節や刺身製造過程で発生する頭部、骨、内臓等の残滓を発酵させて処理しており、1tの残滓から10日後には500kgの製品ができる。希望者には実費で分けているが、養鶏用飼料や、野菜・柑橘類用の肥料として、これがなかなか好評である。養鶏業者からは、頭部に含まれるDHA等の機能成分を期待して、「頭だけを使って作ってほしい。」といった要望もある。加工残滓を有効利用するゼロ・エミッションとして、今後も取り組んでいきたい。



残滓の発酵処理機

### 4) 販路拡大

これまでも毎日のように個人から注文があり、カツオやシビをサクに切って、スチロール箱に詰め、発送していた。最近になって、地元の流通業者を通じて、県外から大口の注文がはいるようになった。12時までに宅配便で送ると、次の日には関西に到着する販路である。しかし、漁獲は天候に左右されるので時化の時は魚がない。直接店に買いに来るお客はわかるのだが、県外の顧客には地元の状況がわからず、注文すればいつでも魚があるものとの意識があり、注文販売の難しさを感じている。しかし、県外への販売は販路拡大につながるので、なんとか打開していきたい。

また世はネット社会であり、巷ではネット販売が盛んに行われている。組合としても、将来はホームページの開設、インターネットによる販売を開始し、お客が気軽に注文できる環境を構築したい。

## 5) 漁船の小型化

私たちの組合は、六代目までは20t以下の漁船で操業していたが、装備の充実と操業の効率化を図るために漁船の大型化を図り、昭和43年の七代目「宝勢丸 (38.39t)」の建造を皮切りに、平成11年には十代目「第十八宝勢丸 (94t)」にまでなった。漁船の大型化以外にも、様々な取り組みが行われた。その最も代表的なものは昭和59年から奄美に導入された浮魚礁である。浮魚礁の設置により、集魚効果はもちろん、魚群探索の軽減や新たな漁場の造成が図られた。この成果は、当時、記録的不漁に苦しんでいた奄美の漁民を救い、私たちの組合も、平成3～4年には2億円の水揚げを達成した。しかしながら、近年の魚価安に加え、魚の来遊が減ったのか漁獲量も減少し、さらに平成16年頃から燃油がじわじわと高くなり始めた。

このような状況では、経費だけがかさんでしまい、組合経営を圧迫してしまう。私たちが漁を続けるために残された道は、徹底的なコスト削減であった。まず、検査、修理等の維持費が高く、燃費もかさむ大型船を小型化する事を考えた。さらに船を小型化することで、能力が低下する活餌の運搬については、専用の運搬船の導入を考えた。そして、平成19年に「第十八宝勢丸 (94t)」を売却し、一本釣り漁船「第八宝勢丸 (14.07t)」と餌運搬船「第八満漁丸 (19t)」を購入、平成19年12月中旬から、これまでにないまったく新しい体制による操業がスタートした。

新しい体制による効果はすぐに現れた。以前は、餌の買い付け、運搬、操業を大型船1隻で行っていたが、2隻体制になることで、餌運搬船が鹿児島に餌の買い付けに行っている間にも、一本釣り漁船は操業に専念でき、操業の効率化を図ることができた。

2隻体制になってからの操業のパターンを説明する。まず一本釣り船は4名乗り組み、近くの浮魚礁に行く場合は朝2～3時に、遠くに行く場合は、前日の10～11時に出港する。いずれも明け方に浮魚礁に到着して操業するためである。

夏場は夜明けが早いので出港は早く、近くの浮魚礁に行く場合は朝1時に、遠い時は前日の9～10時に出港する。帰港時刻は、近い場合は昼頃、遠い場合は夜になることもある。



一本釣り船 (第八宝勢丸)



餌運搬船 (第八満漁丸)

活餌が不足してくると、餌運搬船の出番である。餌運搬船を動かす時は、2名が乗り組み、鹿児島に行ってカタクチイワシを購入してくる。12月～5、6月は垂水市海潟、8～11月頃は霧島市隼人町の業者から、月に3回程度購入する。初日は10時に奄美を出港し、2日目の9～10時に鹿児島に到着、餌を積込むとすぐ出発して奄美に向かい、3日目の

9～10時に奄美に到着，運搬したカタクチイワシを蓄養生簀に收容する。もちろん，餌運搬船の稼働中も一本釣り船は操業している。

カタクチイワシは13Lバケツ1杯で値段がつくが，餌運搬船には11，12月～3，4月は180杯，7～9月は100～110杯，10月ほかは140～150杯積み込んで奄美に運ぶ。冬場は水温が低いので，多く積むことができる。ちなみに一本釣り船は，1日の操業に餌を20杯分持っていくので，140杯の活餌があると，ロスを考えて5～6日の操業ができる。

そしてこれらの取り組みを検証した結果，私たちが最も望んだコスト削減の効果は満足できるものだった。使用した燃料を，大型船であった平成19年1月～8月と，小型船2隻体制になった平成20年1月～8月とを比較すると，昨年の大型船の燃料（A重油）使用量が339.4k1で約2,450万円であったのに対し，今年的小型船2隻の燃料（軽油）使用量は211.7k1で約2,280万円と，平成20年の方が燃油高騰の影響が大きかったにもかかわらず，約170万円の削減を図ることができた。（表2）仮に平成20年も大型船であったとすると，燃料費は4,500万円以上になったものと試算され，燃料費の削減効果は絶大であったといえる。なお，乗組員数が9名から5名に減少したこともあり，人件費は同じ時期で比較して，約450万円の削減となった。

表2 1月～8月期の燃料使用量，金額の比較

	船名	使用量 (k1)	平均単価 (円/L)	金額 (千円)	備考
平成19年	第十八宝勢丸(94t)	339.4	69.2	24,526	A重油
平成20年	第八宝勢丸(14.07t)	127.5	101.6	13,500	軽油
	第八満漁丸(19t)	84.2		9,298	
	2隻合計	211.7		22,798	
<b>削減効果(平成20年－平成19年)</b>		<b>△127.7</b>		<b>△1,728</b>	

さらに大型船の場合，3年毎の定期検査，中間検査の負担は大きかった。平成16年の定期検査では修理費も含め約2,100万円，平成14年の中間検査では約1,300万円かかっていたが，小型船の検査料は1隻で約10万円であり，ここでも大幅な経費削減となった。

操業の効率化，コスト削減以外にも，釣り船を小型化することでいくつかの効果があつた。まず現在の釣り船は，2名で操業が可能である。次に，操業時に，甲板が海面に近いため，竿は短くて済み，魚を楽に釣ることができるので，乗組員の負担が少なくなった。また船が小さくなったことで，魚が警戒しないのか，船への魚の付きが大型船より良好になった。

## 6) 奄美群島水産青年協議会の活動への協力

奄美群島水産青年協議会は，群島内の漁協青年部，青壮年部が集まって平成6年に組織され，現在約100名の会員で活動している。青年協議会は魚食普及，漁業資源の保護培養，地域の活性化などの活動を実施しており，中でも大きな活動の一つとして，毎年，イセエビ漁が禁漁となる前の4月下旬に「新鮮なお魚まつり」が開催されている。平成19年度か

らは、これまでの開催地から場所を移し、大熊漁港の私たちの組合前で開催され、組合施設の利用等の依頼には、喜んで協力させてもらっている。

「新鮮なお魚まつり」本番は多くの人が訪れ、大盛況であった。今年度はさらに、魚の捌き方体験教室を開催するということで、組合の作業場を会場にし、組合長自らが講師となって、魚の捌き方の手ほどきをした。このようにお魚まつりが地元で開催されることで大熊地区の活気が増すととも



「新鮮なお魚まつり」

に、魚に親しむ機会が増えることで魚食普及につながると思う。今後もこのイベントが大熊地区で継続され、「大熊にいけば新鮮な魚が買える。」ことが、消費者に受け入れられるようになればと思う。

他には、青年協議会が実施している児童養護施設でのボランティア活動に使用する魚の提供もしているが、青年協議会のメンバーである若手漁業者の活動に協力することは、今後の奄美全体の水産業の振興に大きく寄与するものと考えている。奄美群島水産青年協議会の今後の活動に期待するとともに、お互いが発展していけるよう望んでいる。

## 7) 魚食普及への取り組み

魚食普及の取り組みとしては、近くの小学校、中学校に削り節パックや切身を定期的に納入し、給食に使用してもらっている。他に、新加工施設で開発することができた「魚コロッケ」も、学校給食用にどうかとの話がある。このことにより、子供達が地元の漁業を知るいい機会になればと思っている。また最近、中学生の職場体験も年間4～5名受け入れ、魚の捌き方を体験してもらっている。魚にじかに触れることが、魚に親しむ第一歩であり、子供達の「魚離れ」を少しでも防げればとの思いである。

## 7 これからの組合経営について

宝勢丸鰹漁業生産組合は大正11年の発足以来、87年の歴史を重ねてきた。その間には様々な逆境を乗り越えてきたことは先に述べた。先輩方は、逆境に正面から立ち向かい、互いに助け合い、努力を重ねることで克服してきた。宝勢丸鰹漁業生産組合の一員となった自分だが、歴史の重みを見ると、身の引き締まる思いである。その重みを噛みしめ、努力を続けなければならないと思う。

近年の水産業を取り巻く環境は、資源の減少、魚価の低迷、担い手の減少等、年々厳しさを増している。さらに世界的な原油高騰の影響で、漁船の燃油価格は数年前の約3



「鰹のぼり」よ永遠に

倍となって、漁業経営に大きな負担を強いることになり、平成20年7月15日にはこの窮状を訴えるため、全国一斉休漁が実施される事態となった。燃油高騰は収まる方向にあるようだが予断を許さない。これらの状況は組合の経営に影を落としていることに変わりはなく、今後もどのような問題が起こるかわからない。これまで、ここ数年の私たち宝勢丸鰹漁業生産組合の取り組みを紹介してきたが、これからも発生するであろう問題点に冷静に対処し、先輩方の名に恥じぬよう乗り越えていけるようにしたい。

今後は燃料価格の動向や漁獲の状況を慎重に見極め、釣り船を増やす等の経営拡大を視野に入れながら、日々努力していきたい。

## 8 最後に

これまで宝勢丸鰹漁業生産組合が存続してきたのは、先輩方のたゆまぬ努力のおかげと敬意を表すものです。さらに、県や市をはじめ、地域の皆様方の支えがあったのものと感謝しております。

皆様方、今後とも宝勢丸鰹漁業生産組合に対し、変わらぬご支援、ご指導よろしく願いします。