

私の漁業経営と資源回復計画

～持続的な一本釣り漁業経営を目指して～

屋久島漁業協同組合 齊藤 竜一

1 地域の概要

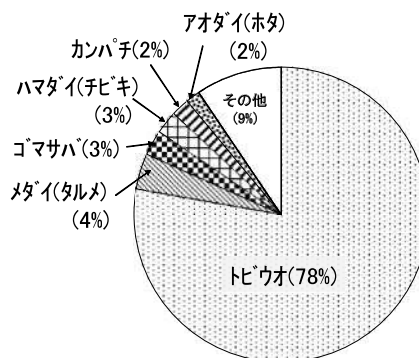
屋久島は、本土最南端佐多岬の南約60kmに位置し、ほぼ円形の島の中央には九州最高峰1,936mの宮之浦岳をはじめ、標高1,500m以上の高峰が連なり洋上アルプスとも呼ばれている(図1)。縄文杉など世界的にも貴重な自然が数多く残っており、世界自然遺産に登録されてからは年間約25万人の観光客が訪れる観光の島である。



図1 屋久島漁協の位置図

2 漁業の概要

屋久島漁業協同組合は組合員数207名で構成されており、平成27年度の年間水揚げ量が780t、水揚げ金額は約4億円である。特にトビウオの漁獲量が多く、漁協全体の約78%を占め、日本一の水揚げを誇る(図2)。地区別に見ると、漁協本所がある安房地区ではトビウオロープ曳き網や瀬物一本釣り漁業、栗生出張所がある栗生地区ではカンパチや瀬物の一本釣り漁業、私の所属する上屋久支所がある一湊地区ではゴマサバや瀬物の一本釣り漁業が主に行われている。



屋久島漁協年間水揚げ量 780トン(H27)

図2 屋久島漁協の魚種別水揚げ量

3 課題選定の動機

(1) 漁業就業への経緯

私は屋久島町一湊地区で漁師の息子として生まれ育ったが、中学校卒業後に島を離れ、鹿児島市内の高校を卒業し、京都の大学に進学した。

大学卒業後は、数年間京都での生活を送っていたが、故郷鹿児島への思いが強くなり、鹿児島市内の妹の家に居候しながら数ヶ月間就職先を探したが、世の中そう甘くはなく、市内での就職を断念した私は、平成14年、25歳の時に島に帰り、父の一本釣り漁船に試しに乗せてもらうことにした。

私は、それまで一度も漁業に就業したいと思ったこともなく、父も厳しい漁業への就業には反対していた。さらに、いざ乗船させてもらおうと、ひどい船酔いで手伝いもままならない状態であった。そのまま辞めるのは簡単であったが、私は船酔いを克服

すれば人生を変えることができると思い、何とか辛抱を重ね、父に食らいついていった。続けているうちに一本釣り漁業のおもしろさを徐々に感じるようになり、現在に至っている。恥ずかしながら、船酔いは着業から14年たった今でもまだ完全には克服できていない。

(2)一湊地区におけるゴマサバ漁の変遷

屋久島では「くびおれサバ」が有名であるが、一湊地区で、ゴマサバー一本釣り漁が始まったのは、明治26年頃。カツオ漁の不振がきっかけで、漁獲されたゴマサバは主にさば節に用いられていた。当時、一湊地区には、7、8軒のさば節工場が軒を連ね、昭和57, 58年はサバだけで年間水揚げ1千トンを超え、活気に溢れていた。

昭和の終わり頃までは、集魚灯を灯して操業する「夜釣り」中心であったが、サメやイルカの被害が多くなって、水揚げ量も減少し、さらに、漁業者の高齢化も進んだことから、「昼の操業」に変わっていった。

屋久島では、冷蔵庫も氷もない時代から、自宅で刺身で食べるために、一瞬で血を抜き鮮度を保つ「くびおれ」という伝統の技があった。昼の操業に変わった昭和の終わり頃、試しにこのサバを鹿児島本土に水揚げしてみたところ、当初は傷物として扱われたが、市場関係者等に刺身を食べてもらう等の地道な努力により、屋久島「くびおれサバ」として、高値で取り引きされるようになったと聞いている。

私も着業してから数年間は、この本土水揚げの「くびおれサバ」漁が経営の柱の一つとなっていたが、他地区でも首を折ったゴマサバの鮮魚が流通されるようになり、価格が下落し、本土水揚げのメリットがなくなってしまった。平成23年以降、屋久島「くびおれサバ」は、島内消費に限られるようになり、供給過剰による値崩れを防止するために、漁船1隻あたり1日20尾前後の出荷制限とした事で、水揚げは減少していった(図3)。その結果、「くびおれサバ」漁は、私の経営の柱からはずれることとなった。

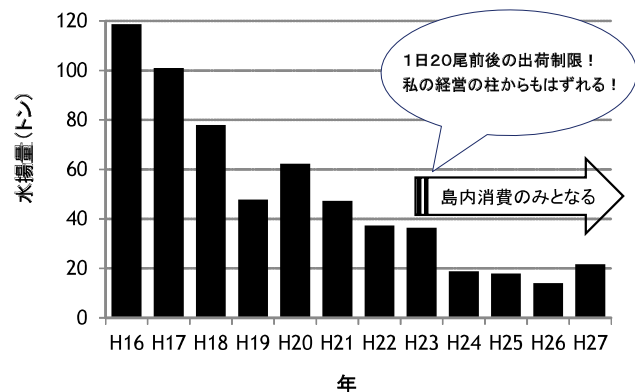


図3 ゴマサバ水揚げ量の経年変化（屋久島漁協）

(3)漁業就業と資源回復計画のスタート

私は平成14年に父の下で漁業就業を開始し、翌年平成15年に、無利子の漁業経営開始資金を借り入れ、現在の「第十一純生丸7.9トン」を建造し、その後も父の指導を受けていたが、2年後の平成17年からは、名実ともに船頭として舵を握っている。

一方、同じ平成17年には、資源減少が心配されていた南西諸島海域マチ類（ハマダイ等の瀬物）について（図4）、早急な資源回復の措置が必要なことから、産卵親魚及び小型魚の保護を中心とした資源回復計画（現広域資源管理計画）がスタートした。

資源回復計画のスタートと私の船頭としてのスタートが同じ時期であること、さらに、現在の私の漁師としての最大のターゲットは資源回復計画の対象種であるハマダイ（以下「チビキ」という。）となっていることから、次に、私の漁業経営と資源回復計画の効果について考察してみた。

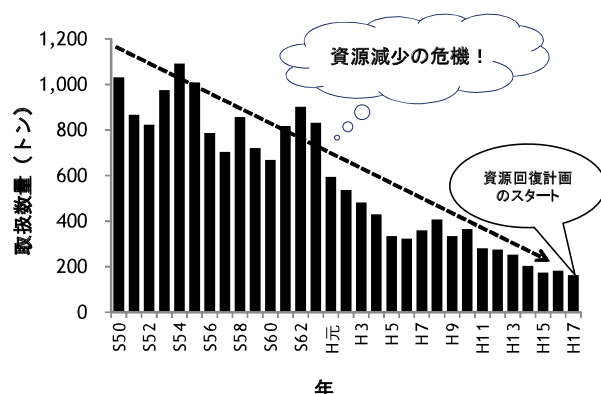


図4 マチ類取扱数量の経年変化
(鹿児島市中央市場卸売市場)

4 実戦活動の状況及び成果

(1) 私の操業状況

私の年間の操業サイクルは、4～5月はモジャコ漁、6～11月はチビキを中心としたマチ類、11～2月はメダイ・ムツ、2～3月はマダイ、漁模様次第では秋にバショウカジキ漁を組み合わせた操業を行っている（図5、図6）。

私は、年間1千万円の水揚げを基本的な目標としているが、平成25年は瀬物釣りの極度の不漁、平成27年は機関換装による4ヶ月間の休漁により、目標を大きく下回った。機関換装に関しては、漁船建造の借入返済が完了し、「よし！これから！」と思った矢先のエンジン故障、休漁を余儀なくされた上の新たな借入金の発生に、世の中の厳しさを痛感した（図7）。

私の魚種別漁獲高割合を見ると、着業から現在に至るまで、モジャコが全体の30～65%を占め、1ヶ月弱の短期操業ながら、私の漁業経営の土台となっている（図8）。「熊毛の漁師はモジャコに命をかけている！」というのは間違いのない事実で、これからも養殖業者と連携し、熊毛の漁業者一丸となって、基幹漁業であるモジャコ漁を持続的なものとして守っていかなければと思っている。

先にも述べたが、着業から数年間は、本土水揚げのくびおれサバ漁がモジャコと並ぶ経営の柱であったが、近年は、チビキを中心とした瀬物一本釣りが、私の経営の柱となっている。瀬物類の水揚げ高は、平成26年が総水揚げの49%、27年が55%を占めている（図8）。

私の瀬物一本釣りの操業形態は、基本的に日帰り操業で、朝市終了後6時過ぎに出

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
漁業種類												
一本釣り	メダイ・ムツ	メダイ				チビキ、アオダイ(ホタ)、ヒメダイ(イナゴ)					メダイ・ムツ	
モジャコ漁												
バショウカジキ												

図5 年間操業スケジュール



図6 操業状況

港し、夏は日が暮れる夕方6時～7時、冬は夕方5時くらいまで作業するパターンが多い。漁場は時期により異なるが、屋久島北西部のヤクロ瀬、梅吉曾根が主漁場であり、年明けの冬場は、屋久島西の中ノ瀬を漁場としている。いずれも、一湊から1～2時間の好漁場であり、朝夕は、いつも両親も交え家族全員で食卓を囲んでいる。また、屋久島海域は、台風接近等による時化休みも多いが、そんな日は漁具の補修など陸での仕事を早くかたづけ、イクメンパパとしても大いに奮闘している。休みが続くと、家計を守る妻のストレスは高まっているようだが、ストレス社会に生きる多くの皆様には悪いが、私は漁師生活において、正直ほとんどストレスを感じたことはない。

就業開始から数年間は、ただ父についていくだけであったが、仕事に慣れてくると、瀬の地形の把握、潮の流れによる漁具の落としどころ、底の取り方などについて父や先輩方から教わったことを基に、私自身でも、かぶし(餌袋)の位置を変え、まき餌の出るタイミングなどの工夫を重ねるようになってきた。そして、今では、作業の全てにおいて私に任されており、父も黙って見てくれている。私も頑固な性格で、父への対抗心も強いところもあるが、仕事を任せてもらっていることに、口には出せないが、父にはいつも感謝している。

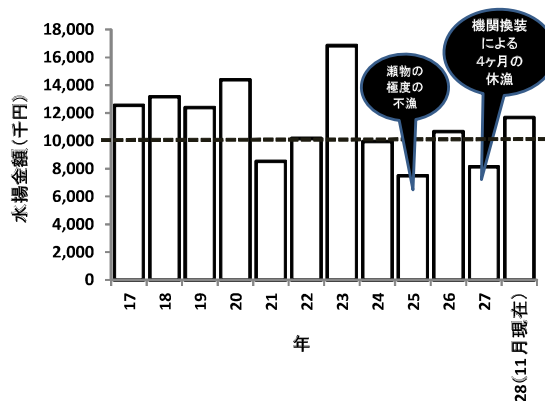


図7 水揚げ金額の経年変化（第十一純生丸）

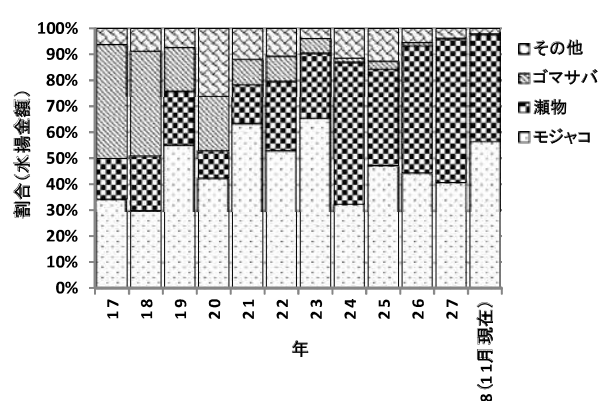


図8 魚種別水揚げ金額割合の経年変化（第十一純生丸）

(2) 資源回復計画の取り組み

平成17年にスタートしたマチ類資源回復計画は、現在第Ⅲ期を迎えており、鹿児島県で19区、沖縄県で5区、計24区の保護区が設定されている。熊本海域においては、9カ所の保護区が設定されており、それぞれ4～8ヶ月間を操業禁止としている。

その中でも、特に資源減少が心配されるチビキについては、成熟サイズが

64cm、成熟年齢が8歳と、成長・成熟に驚くほどの時間がかかることがわかっており（図9）、まだ成熟していない小型魚を保護するため、平成22年度第Ⅱ期計画から、①小型のチビキが漁獲された場合の漁場移動、②漁獲が可能な時期であっても保護区内

魚種	産卵期※	雌の生物学的最小形(尾叉長)	雌の年齢別成熟割合
アオダイ	♂:2～10月 ♀:4～8, 11月	262mm	5歳:71%, 7歳以降:100%
ハマダイ	♂:7～11月 ♀:5～12月	640mm	8歳から成熟可能個体が見られる
ヒメダイ	♂:4～12月 ♀:4～11月	204mm	2歳:88%, 6歳以降:100%
オオヒメ	♂:3, 7～10月 ♀:4～9月	293mm	3歳:51%, 6歳以降:100%

※♂:機能的成熟期, ♀:放卵期

◎藤本(2012), 上園(2013), 重信(2014), 松尾(2015), 塚原(2015), 知花(2016)参照

図9 マチ類4種の産卵と成熟に関するまとめ(暫定値)

ではチビキだけを狙う操業は控える、という取り組みも行われている。(図10)

また、平成26年に策定された「屋久島地区浜の活力再生プラン」においても、取組方針の一つとして「マチ類資源回復計画」を掲げている。また、近年マチ類等を中心とした瀬物一本釣りで、漁業被害が深刻化しているサメなどによる食害対策についても、貴重な釣れた魚を無駄にしないように、「離島漁業再生交付金」を活用し、駆除などに取り組んでいる。

正直、私に「釣ってなんぼ！大漁こそ漁師の喜び！」という考えがない訳ではないが、この資源管理計画は、父や瀬物一本釣りの仲間と共に、将来の投資と考えて実践している。

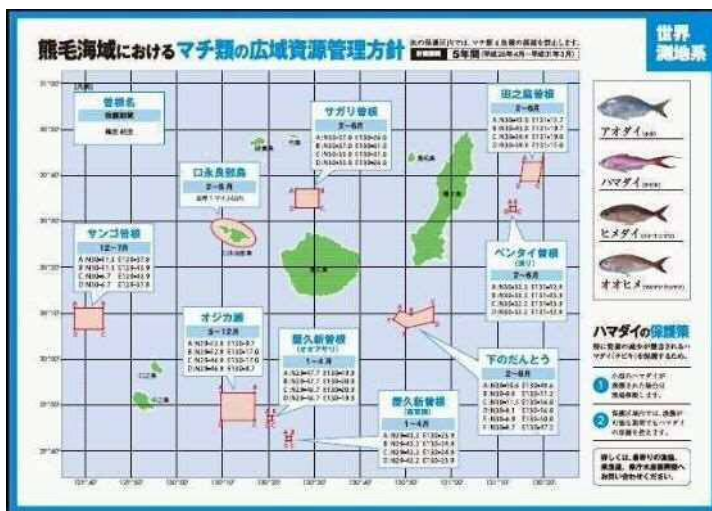


図10 熊毛海域におけるマチ類の広域資源管理方針

(3)資源回復計画の効果

チビキの水揚量は、資源回復計画のスタートした平成17年以降、私自身も屋久島全体でも増加傾向にある。(図11, 12)

また、私のマチ類の水揚金額は、近年は年間300万円を越え(図13)、中でも、チビキが、マチ類全体の約9割を占めている(図14)。

さらに、鹿児島県水産技術開発センターによる調査では、熊毛海域漁場におけるチビキの平均漁獲サイズ(尾叉長)は、平成16, 17年の39.3cmに比較して、平成26, 27年は43.9cm(図15)、また、保護区が設定されている屋久新曾根漁場におけるチビキの漁獲サイズは、平成16, 17年の40.5cmに比較して、平成26, 27年は49.7cmと、魚体が大きくなっているとのことである。

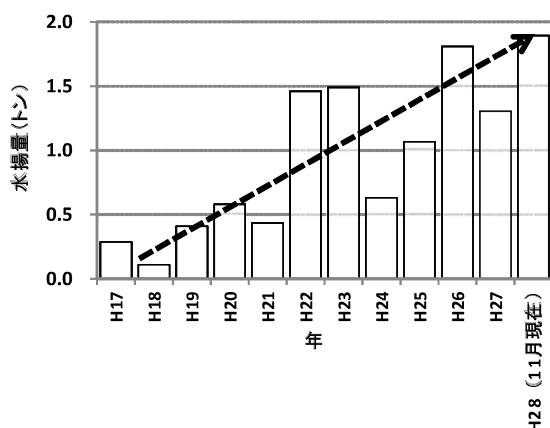


図11 チビキ水揚量の経年変化(第十一純生丸)

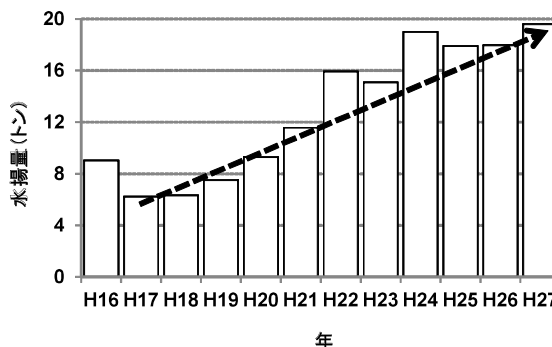


図12 チビキ水揚量の経年変化(屋久島漁協)

これらチビキ資源の回復については、研究機関からも、10年以上継続している漁業者の地道な資源回復計画への取り組みによる効果と評価されていて、私たち屋久島の漁師も確かな手応えを感じているところである。

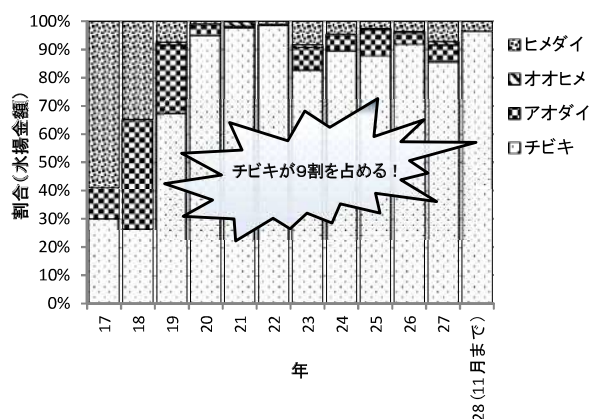
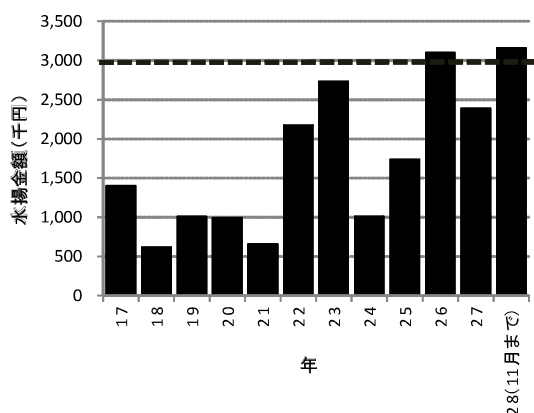


図13 マチ類水揚げ金額の経年変化(第十一純生丸) 図14 マチ類水揚げ金額の魚種別割合の経年変化(第十一純生丸)

5 波及効果

資源回復計画の実施に併せて、近年では、鹿児島市などで、漁業士や漁青連による試食販売会等、マチ類等の販路拡大・魚価向上の取り組みを行う機会が増えてきている。また、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、マチ類もネタとして取り扱われるなど、各地における地道な魚食普及の取り組みが実を結び始めていると感じている。

チビキやメダイ等の知名度は、鹿児島市等都市部はもちろん、島内でも予想以上に低く、魚食普及活動を通じて、刺身やすぐに調理できるように工夫した加工品等を、試食してもらおうと、「美味しい!」との意見が多く、このような活動を継続していけば、地元消費者や観光客にも十分に受け入れられると考えている。

6 今後の課題や計画と問題点

(1) 資源回復計画の継続

これまでの資源回復計画の取り組みの結果、チビキの魚体が大きくなっているとは言っても、漁獲平均サイズは、成熟サイズまでには達していない(図15)。チビキは、成長・成熟にかなりの時間がかかることを考えると、資源の安定確保を図るためには、より多くの未成魚の保護を念頭に、資源回復計画を継続し、持続可能な漁業資源として安定させることが重要と考えている。

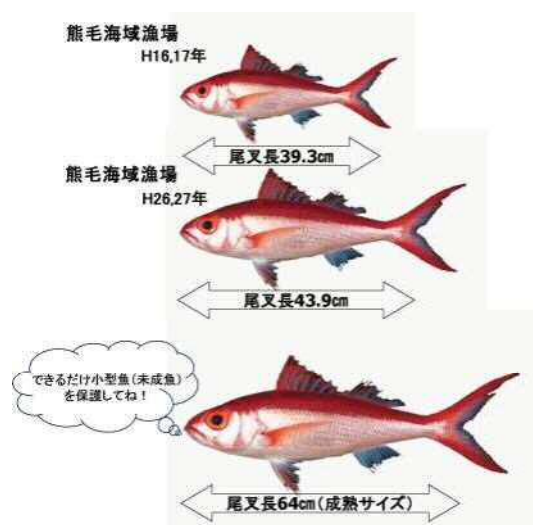


図15 チビキの平均漁獲サイズ(県水技セ調査)と成熟サイズ

(2)屋久島の魚の魅力発信

屋久島町の人口は平成2年以降は1.3万人台でほぼ横ばいであるが，屋久島を訪れる観光客数は，近年減少傾向ながら，現在年間約25万人を記録している（図16）。島の水産物の魅力には相当なポテンシャルがあると思うが，島を訪れる観光客に対し，地元の食材の魅力を伝えているかという点はまだであり，今後屋久島の観光資源としても，島外にその魅力を発信していくことが必要と思っている。

昨年10月には，熊毛支庁の主催で，あの料理の鉄人で有名な坂井シェフを招き，熊毛のさかな魅力発見講演会とチビキをはじめとした屋久島の地魚等を食材とした料理の試食会が開催された。これらを通じ，屋久島の地魚も，優れた食材として多くの可能性を秘めていることを感じる事ができた（図17）。

我々漁業者も，屋久島を訪れる観光客が，屋久島の食を求め「屋久島の美味しい魚を食べること！」を観光の大きな目的の一つにしてもらえるように，積極的な行動を起こしていかなければと考えている。

(3)私の目標

最後に，私は，生まれ故郷である屋久島で一本釣り漁師として生きていく上で，仕事場である屋久島海域が，着業と同時期にマチ類資源回復計画の対象海域となったこと！漁師一本で私たちを育ててくれた父そして母の支えがあること！一本釣りで屋久島の漁業を守る先輩や仲間たち，そして，この世界遺産の島，屋久島で巡り会った最愛の妻と二人の子供に囲まれていること！何をとっても本当に恵まれていると感謝している（図18）。

私の目標は，最愛の家族のため，一本釣り漁師として，資源を守りながら，経営の安定を図ること，そして，この豊かな屋久島の海を，仲間たちと共に次の世代に繋いでいくことです。

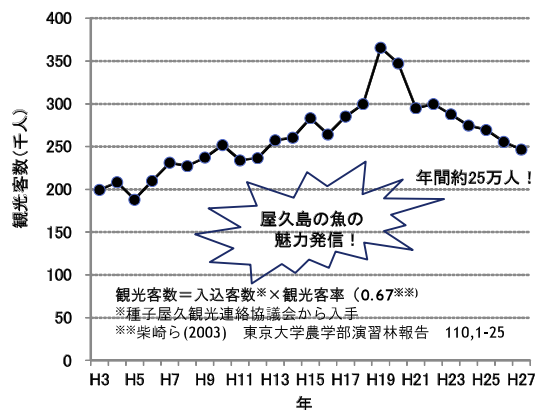


図16 屋久島の観光客の経年変化



図17 坂井シェフ提案のチビキ料理



図18 最愛の家族と頼もしい漁師仲間