

三崎漁協の漁業資源管理

柳, 哲雄
九州大学応用力学研究所力学シミュレーション研究センター

<https://doi.org/10.15017/16753>

出版情報 : 九州大学大学院総合理工学報告. 26 (4), pp.431-433, 2005-03. Interdisciplinary Graduate School of Engineering Sciences, Kyushu University

バージョン :

権利関係 :

三崎漁協の漁業資源管理

柳 哲雄*

(平成17年1月31日 受理)

Management of Fish Resources by Misaki Fishermen's Union

Tetsuo YANAGI

[†]E-mail of corresponding author: tyanagi@riam.kyushu-u.ac.jp

The rules for the management of fish resources, such as the prohibiting method of fish catch and the prohibiting season of fish catch, are strictly observed in the Misaki Fishermen's Union, where the co-operated selling of caught fish by the union gives a great profit to the member of the union.

Key words: *Fish Resources, Management, Seto Inland Sea, Misaki*

1. はじめに

三崎漁業協同組合は愛媛県西部、佐田岬半島の先端に位置し、宇和海・豊後水道の両海域に漁業権を有する (Fig. 1)。平成16 (2004) 年4月現在、正組合員数は280名で、180名が1本釣り、100名が素潜り、15名が伊勢エビの刺し網に従事している (重複した漁を行う組合員がいるので、足し合わせた数は組合員数を超える)。30代以下の後継者は19名、准組合員は590名を数える。

主な漁法は速水瀬戸で行う一本釣りと岬周辺の地先で行う素潜りである。愛媛県で唯一海士 (アマシ) による潜水漁業が行われている。

一本釣りの対象魚種はアジ、サバ、ブリ (ハマチ)、イサキ、タチウオなどであり、潜水漁業の主な対象魚種はアワビ、サザエ、ウニ、テングサなどである。三崎漁協のアジ・サバは岬 (ハナ) アジ、ハナサバと呼ばれ (佐田岬半島では岬のことをハナと呼ぶ)、速水瀬戸対岸にある大分県佐賀の関漁協の関 (セキ) アジ、セキサバと並ぶブランド品として高値で取引されている。

2. 漁業資源管理法

三崎漁協の漁業資源管理の特徴はまず、底引き網や巻き網など資源の大量漁獲につながる漁法を一切認めていないことが挙げられる。そして1本釣りに関しても漁場を汚染する撒き餌は禁止されている。さらに魚

Table 1. Permitted fishing period

アワビ・サザエ・トコブシ	4月15日～10月15日
バフンウニ	7月1日～8月15日
ムラサキウニ	7月16日～10月15日
イセエビ	9月1日～翌年5月31日
クロウニ・ナマコ	1月5日～3月15日
テングサ	旧4月15日～新10月15日
ヒジキ	旧3月1日～新6月30日
ワカメ	旧2月15日～新7月31日
フノリ	旧3月1日～新6月30日

種ごとにTable 1に示すような漁期が設定されている。そして、魚種によってTable 2に示すような採捕サイズが決められている。これらに加えて、魚種による漁獲量制限も設定されている。例えば、サザエの場合、4月15日から半年間の漁期に、漁獲量は一人1日50kgまでと定められている。また漁の時間制限も設定されていて、潜水は8時から15時の間と定められている。

Table 2. Prohibited fishing size.

イセエビ	体長 15cm 以下
アワビ	殻長 10cm 以下
サザエ	殻蓋長径 2cm 以下

全組合員共通の休漁日は毎月第2土曜日である。

これらの取り決めに違反した組合員については一定期間の操業停止処分が管理委員会によって行われる。

漁業資源の保護に関しては、Fig. 1中に点々で示す宇和海側に1カ所 (B)、伊予灘側に1カ所 (A) 禁漁区が設定されている。この海域では一切の漁業行為が禁止されていて、漁協の種苗センターで育てたアワビの放流試験や海藻の繁茂試験が行われている。

* 応用力学研究所力学シミュレーション研究センター

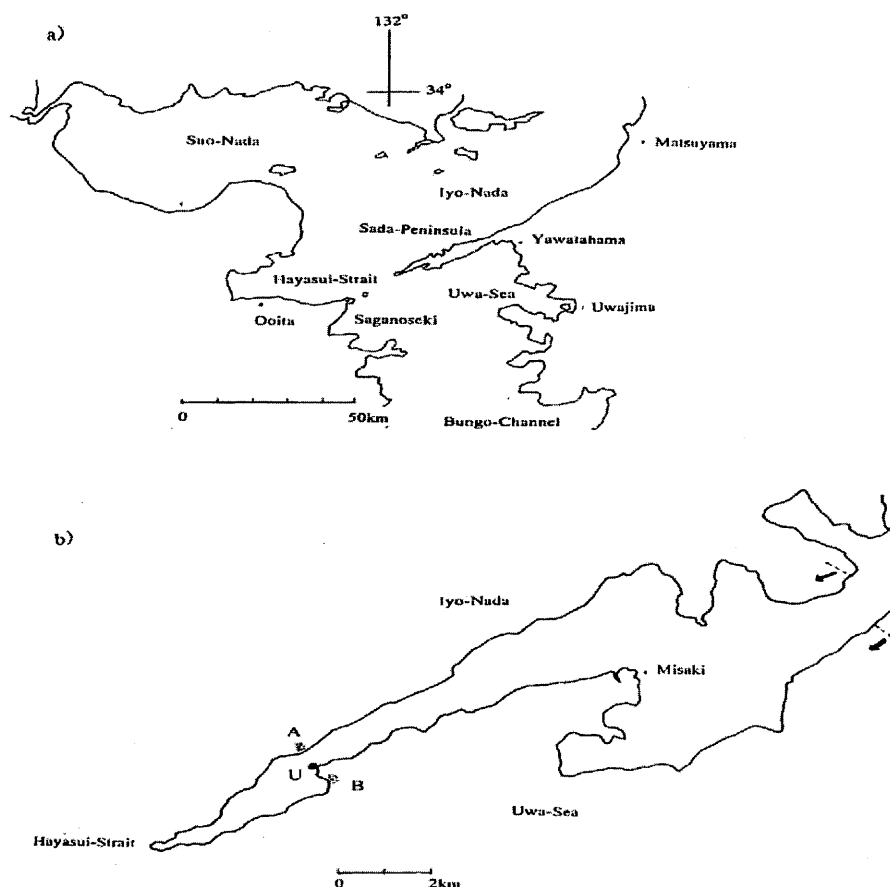


Fig. 1 Location of Sada-Peninsula (a) and the fishing ground of Misaki Fishermen's Union shown by arrows (b). Dotted areas A and B in (b) show the areas of prohibited fishing activity, and U in (b) shows the office of Misaki Fishermen's Union.

三崎漁協の漁業資源管理の心は「岬（ハナ）イズム」と呼ばれる以下の3箇条に表されている。

おらんとんこの宝じゃけん三ヶ条

- 一、じいちゃん、親父より引き継がれた漁場を孫の世まで三崎漁師全員で守り護る
- 一、こだわり自然派漁法を後世に引き継ぐ（一本釣漁、素もぐり漁、刺し網漁、ふぐはえ縄漁）
- 一、皆に明るい笑顔で味わってもらふ為、水揚げされた魚介類を消費者まで最高の状態で届ける

このような厳しい資源管理が行われているため、近年アワビ・サザエ・イセエビなどの根付き資源の漁獲量はほぼ一定で、大きな変化は見られないとのことである。アワビ・サザエに関しては資源放流の効果もあるのではないかとというのが組合長の意見である。

3. 販売戦略

三崎漁協の最大の特徴はその販売戦略にある。組合員の漁獲物は全部組合に納められ、共同販売（共販）される。そして、東京新宿の「伊勢丹」のデパートの一角に三崎漁協直販店があることに代表されるように、三崎漁協は自らの漁獲物を、仲買人を通さず1991年から直接販売（産地直売）していて、漁獲量の4～5割が産直に回されている。さらに消費者が手にする時間から逆算して魚を浜で「イキジメ」する方法も確立されている。この産直により2002年にアジ1kgは市場では1,250円だったが、産直では2,078円で販売された（Fig. 2）。

漁業資源を乱獲しないで、我慢することが売れる商品（漁業資源）を長く保てることだということを組合員全員が知っているから、様々な取り決めに対する違反はないとのことである。組合が共販という形をとっていて、個人販売をしないことが違反を防止するひと

つの理由になっているように思われる。すなわち、共販が徹底していれば、禁漁期間、採捕サイズなどの違反は組合によって容易に発見されるからである。

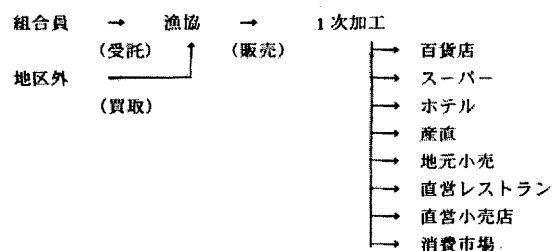


Fig. 2 Accumulated selling system by the Misaki Fishermen's Union.

其田（ソノダ）組合長はこれからの漁業組合の職員は魚のセールスマンになる必要があると力説する。すなわち、魚の旬、善し悪しの見分け方から捌き方まで全部習得して、消費者に直接販売できる力を持っているなければならない、そのためには生産現場、消費現場に密着している必要がある。

現在漁協を支える職員は35名だが、保冷車5台、活魚輸送車3台、活魚船2隻を有して、消費地までの輸送を行っている（運転手は外注）。また三崎町、松山市の「三崎漁師物語り」という直営レストランを経営しているが、この店が漁家に労働の場を提供するとともに、

客の嗜好などを知るアンテナショップの役割を果たしている。さらに加工センターでは「アジやタチウオのヒラキ」、「ヒジキ」、「ウニの瓶詰め」などの加工品が作られ、販売されている。

また組合の種苗センターではアワビ・ヒラメ・フグなどの稚貝・稚魚の育成・放流を行っている。

4. おわりに

三崎漁協の組合員数は近年変化がなく、漁家の経営も安定しているとのことである。そのひとつの理由は、漁業資源管理のための漁法、魚種別の禁漁期間などの取り決めが、組合員に遵守されていることにあると考えられる。そして、そのような取り決めが遵守される理由は、漁協の共同販売を通じて組合員に豊かさを還元する、すなわち、漁業資源管理をきちんと行うことが自らの利益につながることを漁民一人一人が納得しているところにあると思われる。

なお三崎漁協の概要は漁協のホームページ (<http://www.misaki.or.jp>) を通して知ることができる。

本稿をまとめるにあたり、様々な情報を丁寧に教えて頂いた其田 稔組合長、加藤善隆前参事にお礼申し上げる。また本稿に対して貴重なコメントを頂いた伊予史談会の武智利博会長と白石通弘氏に感謝する。