

JFSTA NEWS

contents

会員通信..... 1
 会務報告..... 5

水産研究・教育機構からの情報 7
 事務局便り 12

会員通信

「珍味発祥之地」の碑と“おたたさん”

森実庸男

愛媛県の県都松山市の南隣に松前町^{まきまき}という人口3万程度の町があります。この町は、高性能炭素繊維を世界シェアの約35%生産する東レが立地し、中四国最大級のショッピングモールが存在することで知られていますが、古くから小魚を珍味加工する産業が盛んです。この町の天保山旧港の埠頭は、砂州の上に海底の



写真1. 「珍味発祥之地」

土砂をさらって積み上げたもので、ここに「珍味発祥之地 松前町」と書かれた碑があります(写真1)。

この碑この碑の裏側には、つぎのように記載されています。

「愛媛の珍味のはじまりは儀助煮で、松前が先発地である。浜本村の浜田佐太郎が小魚を調味乾燥したのがはじめて、その後おたたによる海産物加工の行商が盛んになり、戦前は中国東北部(旧満州)にまで販路を広げた。戦後は数軒の業者が製造し始め昭和四十年代のレジャー需要増大の波にのり消費が拡大されて、今日の盛況をみるに至った。

平成二年五月建之

松前町長 住田広行、愛媛県議会 岡田 稔、
 松前町議会、四国珍味商工協同組合 代表
 理事 出海彰一、専務理事 増永正義、理事
 三好 茂、全 岩井 正、全 三好政明、全 阿
 部七雄、浅野 滋、事務局長 仲田 茂、新立
 區長 星加幹巳、全 副區長 栗田正一、全
 副區長 浜田義夫、岡茂一郎(原文)

この地域は豊穡の海と呼ぶように古くから漁

業が盛んに行われ、原料となる小魚が豊富でした。戦前の珍味はほとんどが小魚煮で、明治の中頃、当時の網元（浜田佐太郎）が煮干しイワシの変色と風味抜けを防止するため、味付けをして乾燥させ、広島へ販売していたのが初めてと伝えられます。その後、福岡県の宮野儀助が味付け加工を考案し、それが「儀助煮」と呼ばれていました。ほぼ同時期の明治22年に、松山市三津の近藤文太郎が製造した小魚煮に、知人である画家の富岡鉄斎が古事記に記された四国の呼び名である二名を用いて「二名煮」と命名しています。これらの製品販売は行商が活発に行われて発展し、戦前には樺太や満州・朝鮮半島などで販売するなど、昭和13年頃まで全盛期が続きました。

戦後、数業者が製造を始め、徐々に業者も増え生産を伸ばし、昭和40年代には高度経済成長により消費拡大が進み、県内での重要な地場産業に成長していきました。また、昭和40年には30人の製造業者が集まり、四国珍味商工協同組合を設立しました。近隣の松山市、伊予市などからも参加していますが、大部分の業者が立地する松前町に事務所が置かれ、仕入れや販売促進に共同で取り組むようになりました。事業の拡大とともに地元での原料は供給不足となり、県外に求めていたが、それも漁獲減となり、韓国へ求め、ここも減産となると中国へ向かい、現在は東南アジアからの輸入で製造していると聞きます。平成28年度水産加工統計によると、愛媛県の調味加工品のうち乾燥・焙焼・揚げ加工品の生産量は5,275tで、全国シェアは北海道、広島県に次ぐ第3位の8.3%となっていますが、小魚珍味では約80%になるといわれます。現在の当地での販売額は200～300億円と推察されています。このように松前町において珍味産業が発展した理由は、つぎのように考えられています。すなわち、加工業者は製品を卸問屋を介して全国に缶単位で送り、途中、問屋はそれぞれの地方に適した消費者向けの袋詰めを行っていた。送付先の地方ではこれらを特産品・土産品として地元産のように販売していたので、製造側のブランドにはならないものの、販売に

精力を注がずに製造に力点をおくことができたと思われます。

さらに、松前町での珍味産業の発展の中で見逃すことができないのが、おたたさん（写真2）の活動です。「おたた」とは、御用（ごろ）櫃（ひつ）と呼ぶ木製の桶に魚や煮干し、珍味などを入れ頭上に乗せ、松山やその近郊に「魚はいらんかえ」、「魚おいらんか」などと言いながら、家々を回り売り歩いた女性たちのことをいいます。古くは漁から帰った夫や家族、あるいは他の漁師から魚を仕入れ、城下などで売り歩いていた。松山の俳人・正岡子規は明治25年（1892年）に、初夏の五月雨に濡れながら、かかえ帯（体の前で絞めて膨らみのある帯）をして魚を売り歩く姿を見て、「五月雨や 漁婦（た）ぬれて行く かかえ帯」の句を詠んでいます。

保存ができる珍味が製造されるようになると、遠距離の行商販売が可能になり、九州、北海道など日本国中、さらに朝鮮や台湾、中国東北地方（旧満州）などへも行商に出るようになり、広く活動し商品の普及宣伝に大きく貢献したと考えられます。行商のスタイルは昭和20年代後半に御用櫃からブリキ缶を背負うものになり、さらに昭和40年代にはリヤカーを引くものになりました。最盛期の昭和5年には1500人いたといわれますが、戦争の影響により激減します。戦後におたたさんの行商が再開し、北海道を中心に行われましたが、昭和50年代にスーパーで商品が販売されるようになり、行商は衰退していきました。

ところで、「おたた」の語源について、松前町HPでは次のように記しています。

[永承年間（1046～1052）、京都の公卿清原朝臣の妹、御多喜津姫（瀧姫）が身分違いの愛を遂げようとして罪に問われ、侍女3名と伊予の



写真2. 当時のおたたさんの装束を着る女性
（出典：松前町HPより）

国に流刑となり、松前の浜に漂着しました。漂着した瀧姫たちの身の上話を聞いて、人情厚い松前の人々は、いたく同情して、親切丁寧に世話をしました。瀧姫らも温かい松前の人々の人情に動かされ、この地を永住の地と定め、自活の道を魚の行商に求めたと伝えられています。瀧姫は、平元結に銀のかんざし、どんすの帯を前結びにし、黒羽二重の紋服に裾をからげ、桶を頭上にいただいて、松前、松山城下を「魚いらんかえー」と売漁婦となって売り歩くようになりました。瀧姫の死後、松前の婦女子は瀧姫と同じ服装をして魚を売り歩くようになりました。これが「おたた」の始まりといわれています。](原文のまま)



写真3. 瀧姫絵像
(出典:松前町HPより)

瀧姫・侍女らは、数十年の生活の後、五十余歳を前後に相次いで病死したと伝えられます。浜の人々はその死を哀れみ、東古泉の地に四つの塚をつくり手厚く葬りました。江戸期中頃の安永年間(1772～1780)に至り、この地に新田を開いた十数戸の人々は、四か所の塚の遺骸を一か所に合葬し、「四つ黒権現社」を創設して、鎮守社としました。その後、昭和9年に勧請されて、現在地の天保山旧港埠頭に瀧姫神社として祀られました。この地には漁師の守り神としての他の「竜王社」、「厄除社」とともに並んで祀られ、行商の安全と繁栄が祈願されてきました(写真4)。

戦前まで見られた松前町浜の女性の行商姿は、瀧姫のあでやかな行商姿をまねた斬新な服装で、松前ならではの風俗だったといえます。このことから、「おたき」が「おたた」に転

じたとする説が有力な一因となっていると思われます。



写真4. 瀧姫神社

このように発展してきた地域の重要な地場産業ですので、いつまでも繁栄し続けて欲しいものです。そのために今後の課題を考えますと、まず「松前の珍味」のブランドづくりがあげられます。一部を除いて、これまで製品を流通に乗せるだけで、卸・小売の名前で販売されるという業態であったため、消費者に知られていない面があります。つぎに競争力を高める意味においても、新商品の開発があげられます。消費者の嗜好は変化するので、これに対応する商品づくりは欠かせません。東日本大震災以降、保存性のある調味食品の売り上げが伸びていると聞きますので、心強いと思われます。また、先述したように現在、加工原料は東南アジアからの輸入に頼っています。水揚げ減少などの理由で原価高があり、製品のコスト高となっていますが、商品価格への転嫁も困難な現状で、未利用原料も含めた研究開発も必要のようです。さらに、当地でも人手不足が生じており、現在中国、ベトナムからの外国人研修生が100人以上いるようです。人材確保のために産業の魅力づくりも大切と思われます。

最後に、取材に際して松前町産業課・社会教育課、四国珍味商工協同組合、同元組合長三好茂氏、前愛媛県産業技術研究所長平岡芳信博士に多大なご協力をいただきました。記して感謝申し上げます。

参考文献

愛媛県(1985)愛媛県史
愛媛県生涯学習センター:データベース「えひめの記憶・ふるさと愛媛学」
農林水産省:水産加工統計
松前町ホームページ

魚見桜の蘊蓄②③ 様変わりする日出の海

上城義信

平成29年(2017)12月28日(木)の夜明け前。正月を迎えるための買い物客で賑わう歳の市。買出し客の車が早々と駐車場で待機している。早速、競り場の活かしコーナーが目にとまる。体長が1mを超える大ヒラメを見つける。他にも大きなマダイ、マコガレイ、スズキも元気よく跳ねている。一方、競り場の小間は4小間しか魚が埋まっていない。これは盛漁期の1/4にも満たない。前日は海上悪天候で、底曳網船が休んだためだろう。

そこで今年の漁模様を振り返ってみた。まず魚類でもっとも安定していたのはエソである。ここ別府湾日出沖では、正式和名トカゲエソが主体でマエソは少ない。次いでマアジで初夏と秋後半に多かった。マダイは6～7月と10～12月に多く、秋の後半は紅葉鯛で気を吐いた。マルアジは5～7月に好漁だった。ブリは10から11月がピーク。ボラは3～4月、カワハギはほぼ周年で低位安定。サワラは8～10月に獲れた。例年、秋に大量漁獲されていたイボダイ(通称あめた)は、9～10月に来遊したものの凋落傾向が著しい。クロダイは周年水揚げされた。マコガレイは3～7月に水揚げされ、なかでもピーク時の4～5月には日平均5～7函と増加がみられた。



マアジ(通称ぜんご) 函当た300円(40～50尾入り)

魚類以外ではコウイカとマダコが気を吐いた。コウイカは10月～3月の間、マダコは6月～9月が盛漁期で、その後も水揚げが続いている。ジン

ドウイカは1～3月の冬場に集中的に水揚げされた。小型蝦類のサルエビ、キシエビは6～8月の夏場が中心。

日出特産ナマコは漁が冬場の12～3月の期間限定だが、水揚げ量は安定している。

中型蝦のクマエビ(通称足赤)は10～11月に大量に水揚げされ、クルマエビの漁獲量を上回った。アオリイカは9月にピークを示し、ほぼ周年見られるようになった。その他、ヤリイカ、カミナリイカも比較的安定した水揚げ量であった。以上、魚類とその他に分けてこの一年間の動向を展望した。

続いて、今年の特徴として珍客の来遊が挙げられる。まず、7月のアオウミガメ、9月のバショウカジキ(漁獲:2017.9.13)、10月のサメハダテナガダコ(漁獲2017.10.2 MMC:標本保存)、11月のタイマイ、そして12月にはモヨウフグ(漁獲2017.12.2)。いずれも遠く南の方からやってきた。なかでもモヨウフグは赤道直下のサンゴ礁からの珍客、すぐさま大分生態水族館マリンパレスへ引き取られて行った。



バショウカジキ



サメハダテナガダコ



モヨウフグ

この日の水揚げ魚の種類別状況をみると、前日の時化で底曳網漁船が休漁したため、競り場は定置網、磯建て網、たこ籠そしてなまこ漕ぎによる水揚げとなった。先月に比べて種類数は魚類18種(113函)、軟体類6種(6函)、甲殻類2種(2函)、その他2種(2函)と18種の減となり、出荷函数も123函で半減した。魚類で気を吐いたのは

小型のマアジと中型のマダイで、他は軟体類のマダコ、棘皮のナマコが主役となった。

今月の水揚げ魚出荷ランキング(ベストテン)は第一位のマアジ以下、マダイ、マダコ、ナマコ、クロダイ、ヒラスズキ、カサゴ、クロアナゴ、アオリイカの順となった。歳の市にしてはやや物足りないものの、マダコやナマコは函当たり3,000円を越す価格で落札され、人気を集めた。他にも春の先駆けのメバルやアワビも買い物客の気を惹いた。

暮の市

正月魚が
人気もの

会務報告

国立研究開発法人水産研究・教育機構との懇談会要旨

1. 日 時 平成30年1月25日(木)
16:00 ~ 17:30
2. 場 所 当協会会議室
3. 話題提供 「増養殖イノベーションプラットフォームの現状と新規課題提案について」
4. 出席者(順不同・敬称略)

国立研究開発法人 水産研究・教育機構

和田時夫理事、伊藤文成理事、遠藤 久理事、大関芳沖審議役、村上恵祐研究開発コーディネーター
賛助会員

井貫晴介((一社)マリノフォーラム21)、爲石日出生((一社)漁業情報サービスセンター)、小島伸一、
田中真規子、平井光行(いであ株)、中根 徹((株)サイエンスアンドテクノロジー)、池田克彦、山本
寛行、木下雄大((株)アーク・ジオ・サポート)

当協会

井上 潔、本西 晃、尾添幹雄、松里寿彦、福田雅明、笠原勉、三戸秀敏、北川高司

5. 概要

国立研究開発法人水産研究・教育機構伊藤理事より、「増養殖イノベーションプラットフォームの現状と新規課題提案について」について、水産研究・教育機構が水産の抱える課題解決のために取り組んでいる最新の事例の紹介があり、会員との討論を行った。その中では、漁業者の収益向上につなげる視点が重要であり、そのための商品開発にはインパクトのある商材が求められていることから、地先の貝類や海藻類の増養殖業の成功事例を率先して創っていくことなど水産研究・教育機構の役割が大きいこと。また、当該イノベーションプラットフォームのマッチング等の中で、当協会が協力できることもある等の意見が出された。

今回の懇談会は、鉄鋼スラグ製品の活用による藻場造成事例をテーマ(案)として、横浜で開催することとした。

(文責:北川)

平成30年 年頭記者会見の開催について

平成30年1月18日に当協会会議室において、年頭記者会見を開催した。会見にはみなと新聞、水産社、水産経済新聞社、水産タイムズ、水産新潮社、日刊食糧新聞社、新水産新聞社の8社から担当記者の方々の参加があり、川口会長から協会の概要及び平成29年度事業実施の概要、平成30年度事業計画等について説明し、その後、意見交換を行った。



平成29年度事業実施の概要

1. 自主事業

- 1) 平成27年度に立ち上げた水産業技術センター事業
- 2) 研究・教育資料等の収集・利用事業
 - ①佐藤魚水氏寄託「魚拓」の管理・運用
 - ②野村稔先生（元東京水産大学学長）の研究資料
- 3) 設立10周年記念事業準備委員会の組織化
- 4) 各種勉強会の開催
 - ①三河湾にけるアサリに関する勉強会
 - ②有明海の漁業再生に向けた勉強会
 - ③タイラギへい死原因の解明に関する勉強会
- 5) 水産研究・教育機構との懇談会
- 6) 沿岸域の豊かな漁業生産の維持に関する研究会
- 7) 漁場環境修復技術評価事業
 - ①漁場環境修復技術（現地認定）に係るモニタリング
 - ②漁場環境修復技術（基本認定）
- 8) 漁場造成・再生用資器材の技術評価事業
- 9) 特定非営利活動法人水産業・漁村活性化推進機構業務への職員出向

2. 受託（請負）事業等

- 1) 有明海水産基盤実証調査
- 2) 内湾における栄養塩と漁業資源の実態解明
- 3) 名古屋港新土砂処分場漁業影響予測評価業務
- 4) 三河港環境影響検討業務等
- 5) 設備の変更に伴う漁業影響調査
- 6) 増毛町藻場造成事業モニタリング調査等
- 7) サクラマス飼育環境管理設計概要作成業務
- 8) 浚渫土人工石の安全性評価試験
- 9) 小規模施設の建設に伴う漁業影響調査

3. 技術支援等

- 1) 専門家の紹介と技術指導
- 2) 水産庁研究所所長OB会事務局の連絡事務代行その他

4. その他

協会の基本的な活動源たる会員の拡大は最優先すべき目標であり、役員、会員が協力し、多様な組織ルート、個人的なルートを通じて新規加入者の獲得に向けた勧誘を行った。

平成30年度事業計画（平成30年1月18日現在）

平成30年度も、引き続き会員数拡大のための活動を進めるとともに、協会内・外からの技術者紹介要請への迅速な対応、会員への資料・情報提供などの基本的事業の充実を図る。また、協会の組織的な機能を発揮するため、

財政基盤を強化し、「研究と業界をつなぐ知識集団」として、研究の成果を業界に普及するとともに、業界が抱えている問題点の研究課題化に努める事を目的にして、水産業の発展に貢献できるよう前進する年としたい。

1. 自主事業

- 1) 平成27年度に立ち上げた水産業技術センター事業の拡充を図る。
- 2) 設立10周年記念事業準備委員会の組織
- 3) 適宜研究会を組織して、水産業界に提起される諸問題に関して、当協会の専門性を活かしながら検討する。
- 4) (国研)水産研究・教育機構との懇談会について2か月に1回の予定で開催する。
- 5) 漁場環境修復技術評価事業
 - ①漁場環境修復技術(現地認定)に係るモニタリング
 - ②漁場環境修復技術(基本認定)
- 6) 漁場造成・再生用資器材の技術評価事業
- 7) 特定非営利活動法人水産業・漁村活性化推進機構業務

2. 受託(請負)事業等

平成29年度に引き続き、①有明海水産基盤整備実証調査の受託にむけて努力するほか、②三河港環境影響検討業務、③設備の変更に伴う漁業影響調査、④増毛町藻場造成事業モニタリング調査等、⑤サクラマス飼育環境管理設計概要作成業務、⑥小規模施設の建設に伴う漁業影響調査の6事業を受託する予定。

3. 技術支援等

4. その他

協会の基本的な活動源たる会員の拡大は最優先すべき目標であり、役員、会員が協力し、多様な組織ルート、個人的なルートを通じて新規加入者の獲得に向けた勧誘を行う。

今後の行事予定

- 平成29年度第3回理事会:平成30年3月15日(木)於:三会堂ビル2階会議室
- 平成30年度通常総会:平成30年6月15日(金)於:三会堂ビル2階会議室

水産研究・教育機構からの情報

■刊行物

FRAニュース vol.53 (2017年12月発行)



「FRAニュース」は水産研究・教育機構が年4回発行する広報誌で、当機構の業務や研究成果をわかりやすく紹介しています。

vol.53は、ノリの研究の特集です。重要な水産物であるノリについて、ノリの生態、ノリ養殖などを解説しています。さらに、ノリ養殖が抱える問題解決のために、当機構が行っている観測データの漁業者への提供や高温に耐えるノリの品種の開発、色落ちしたノリの有効利用など研究成果について紹介しています。

FRAニュースvol.53は 以下のURLからダウンロードしてお読みいただけます。

<http://www.fra.affrc.go.jp/bulletin/news/fnews53.pdf>

おさかな瓦版 No.81 (2018年1月発行)



「おさかな瓦版」は水産研究・教育機構が年6回発行するニュースレターです。小中学生以上を対象に、水産生物や漁業を分かりやすく解説しています。

No.81は、エビ・カニシリーズの第5回目、「ヒラツメガニ」です。エッチガニとも呼ばれ、甲羅の真ん中に“H”に見える溝が特徴となっています。ヒラツメガニの生態や、カニの胃の中の胃菌と呼ばれる菌のような構造について図や写真を交えながら解説しています。

おさかな瓦版No.81は 以下のURLからダウンロードしてお読みいただけます。

<http://www.fra.affrc.go.jp/bulletin/letter/no81.pdf>

■トピックス

選抜交配により低魚粉飼料でも成長の良いニジマスを作出

世界的な養殖の発展に伴い、養殖用飼料の主原料の魚粉が不足気味で価格が高騰しています。そのため、低コストの低魚粉飼料が求められており、養殖業の健全化には低魚粉飼料でもよく育つ魚が必要です。水産研究・教育機構と山梨県は共同研究※により、ニジマスに低魚粉飼料を与えて飼育し、成長の良い個体同士を交配して次世代の稚魚を作出しました。この稚魚に低魚粉飼料を与えて飼育したところ、親を選抜せずに作出した稚魚に比べ、成長や飼料効率を改善できました。

今後は選抜・交配を繰り返して低魚粉飼料でもより成長する稚魚を作出し、養殖業者への技術の普及や稚魚の配布を視野に入れた取り組みを行う予定です。今回開発した方法は現場ですぐに使える方法です。低魚粉飼料に適したマス類の生産が普及することで、養殖経営の改善が期待されます。

※本件は、水産研究・教育機構増養殖研究所、山梨県水産技術センター、東海大学および日本大学生物資源科学部の共同研究「低魚粉飼料を与えて良好な成長を示すニジマスの家系作出に関する研究」の成果です。

問い合わせ先

国立研究開発法人 水産研究・教育機構 経営企画部広報課
〒220-6115 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-3-3 クイーンズタワー B棟15階
TEL:045-227-2600 (代表) URL:<http://www.fra.affrc.go.jp/>

事務局便り

新人紹介

平成30年2月1日から当協会に勤務しております横山昌幸と申します。私は北海道小樽市の出身で、当時は北海道余市町にあった北海道区水産研究所に行政職員として採用となり、以後、東海区水産研究所（現中央水産研究所）、水産庁、水産大学校などで勤務してまいりました。当協会会員の方の中には、水産研究所や水産庁研究課等勤務時ご一緒に仕事をさせていただいた方もいらっしゃり、懐かしくお会いできる機会があればと楽しみにしております。今後は、微力ながら当協会の発展に貢献できるよう努めてまいりますので、ご指導ご鞭撻のほどよろしくお願いいたします。



新規入・退会者

永田房雄氏、伊藤正明氏、関 二郎氏の3名の入会と、新田信一氏、安達二郎氏、石塚吉生氏、高橋誓氏、飯泉仁氏の5名の退会により、現在の正会員数は89名、賛助会員数は全国水産加工業共同組合連合会及びセナーアンドバーンズ株式会社の2組織の加入により34機関となっています。(平成30年3月15日現在)

今回は、愛媛県在住の森実庸男氏から顕彰碑に関する原稿を投稿いただきました。内容は、これまでの顕彰碑紹介と趣が異なる興味深いものを感じられました。今後とも、顕彰碑に関する幅広い内容の投稿をお待ちしております。会員各位の積極的なご投稿をお願いします。また、平成30年2月1日付けで新たに総務部の一員に横山昌幸氏が加わり、本部も一層充実してきました。

一般社団法人 全国水産技術者協会

〒107-0052 東京都港区赤坂一丁目9番13号 三会堂ビル9F TEL 03-6459-1911 FAX 03-6459-1912
E-mail zensuigikyo@jfsta.or.jp URL <http://www.jfsta.or.jp>