

JFSTA NEWS

contents

会員通信..... 1
会務報告..... 6

事務局便り 8

会員通信

定置漁業の多面的機能について

玉置泰司

(一社)全国水産技術協会の法人正会員である(一財)東京水産振興会で、「定置漁業研究報告書」が刊行されました。当方も何章か執筆させていただきましたが、その中の1つを誌面をお借りして紹介させていただきたいと思います。

はじめに

水産業の多面的機能については、「水産基本法」の第32条に規定があります。「水産業及び漁村の有する水産物の供給の機能以外の多面にわたる機能」ということで、本来機能としての「食料としての水産物の供給」以外の機能がすべて含まれています。水産庁の分類に沿って、定置漁業が多面的機能に果たしている役割を見ていきたいと思います。

1. 沿岸域の環境美化・保全

①沿岸域の清掃活動

海岸への漂着ごみの清掃活動は、全国の漁業

者を中心に行われています。この中にはもちろん定置漁業者も参加しています。近年豪雨災害が多数発生していますが、河川から海へと流れ込んだごみや流木等の漂流ごみは、沿岸に設置された定置網などの漁具に掛かります。大きな流木等は網を破壊し、操業の妨げになるので、定置漁業者は操業を可能とするためにも、これらのごみを陸上に回収します。

②漁民の森づくり

沿岸に網を設置する定置網では、魚つき林を昔から大切にしてきました。漁業者による植樹活動や枝打ち・下草刈り等の森林保全活動は全国で行われています。公益財団法人海と渚環境美化・油濁対策機構によれば、令和元年度「漁民の森づくり活動」により、全国128か所で植樹が行われています¹⁾。同機構の令和元年度の報告書によると、森づくり活動参加者の漁業種類(複数回答)は、定置・建網が18%と最も多いです²⁾。

③定置網の魚礁効果

魚介類は海中の構造物に集まる習性があり、それを利用した人工魚礁の設置は、古くから行われてきました。人工魚礁の効果としては、産卵場の造成、餌料生物の繁殖場、幼稚魚の育成場、漁獲対象の集群などがあります。定置網も海底から表層に至るまでの巨大な構築物であり、漁具であると同時に人工魚礁としての役割も果たしています。また、漁網に付着する海藻やフジツボ、貝類等の付着生物は、定置漁業者にとっては厄介者ですが、海藻等に付着するワレカラ等の微小生物も含め、魚介類に餌料として利用されるという一面もあります。また付着した海藻やホヤ、二枚貝類などによる海洋からの栄養塩の回収効果もあります。このほか、伊豆半島などでは、イカ類等の定置網への産卵が確認される等（写真1、2）、産卵床としての役割もあります。

2. 漁業活動による環境保全

漁獲行為は、海洋から魚介類を通して窒素・リンを回収する行為です。特に定置網をはじめとする沿岸漁業は、生活排水とともに我が国の沿岸海域に流入している窒素・リンを漁獲物として回収することで、沿岸域の環境保全に大きく貢献しています。定置漁業は沿岸漁業の漁獲量の約

4割を占めています。魚介類は種類毎に窒素・リンの含有量が異なります。日本食品標準成分表2015年版による魚種別のタンパク質とリンの含有量と、漁業生産統計による定置網の魚種別漁獲量のデータから、定置網の漁獲物による窒素・リンの回収量を求めることができます。これによると、2016年～2018年の全ての定置網の平均値として、窒素の回収量は12,158トン、リンの回収量は807トンと算出されます。この回収量から下水道処理費による代替法で金額換算³⁾すると、定置網による窒素の回収は1,562億円、リンの回収は690億円となり、合計すると約2,252億円と評価されます。

3. 海の安全・安心の提供

定置網は港から近い漁場が多いため、年間の操業日数も比較的多いです。大型定置網では乗組員数も多く、一度に多くの監視員を乗せて航海していることを意味します。このため航行範囲は狭いものの、人の往来や経済活動が盛んな沿岸域において海難事故や海洋汚染、不審船の航行などがあれば確実に発見でき、海の安全・安心の提供



写真1 定置網・ロープに産み付けられたヤリイカの卵
(静岡県富戸定置網)



写真2 定置網に産み付けられたサンマの卵
(静岡県富戸定置網・日吉直人氏提供)

を行っています。離島においても定置漁業の存在によって漁業集落を存立させていることも考えると、国境を守る機能を果たしているといえます。

4. やすらぎ空間の提供

①都市の人々との交流

定置網は港から近い漁場が多いため、観光定置網や児童の体験学習としての漁業体験が多くの地域で行われています。毎日新鮮で多様な魚介類を水揚げするため、獲れたての魚介類を売り物とした直売所やレストランが、漁協自営の定置網を主体に、多くの地域で営まれています。このように定置網は都市の人々との交流を最も多く生み出している漁業といえます。

②伝統文化の創造と継承

漁村の高齢化と人口減少が進む中、定置網は新規漁業就業者を最も多く生み出している漁業です⁴⁾。また、多くの水揚げは水産物流通・加工・販売等多数の水産物関連産業や、漁網や漁船・漁具など、多くの関連産業の収入と雇用を支え、水揚手数料は漁協経営を維持し、これらの経済波及効果は漁村の維持に役立っています。

まとめ

以上みてきたように、定置漁業は水産物の供給という漁業の本来機能が大きいことと合わせ、様々な多面的機能の役割も大きく、国民に貢献していることが明らかとなりました。何百年も続いてきた持続的な漁業を、我々の代で絶やすことなく次世代につなげなければなりません。

「定置漁業研究報告書」は、水産振興ONLINE上で全文を読むことができますので、こちらをご参照ください。

URL：<https://lib.suisan-shinkou.or.jp/shiryokan/teichi-gyogyo-kenkyu.html>



注

- 1) 公益財団法人 海と渚環境美化・油濁対策機構HPによる。
http://www.umitonagisa.or.jp/pdf/mb21/report/R1MAP_zenkoku.pdf (令和2年12月25日アクセス)
- 2) 公益財団法人 海と渚環境美化・油濁対策機構 (2020) : 令和元年度漁民の森づくり活動等調査、メッセージ海と渚、第18号、p.11
- 3) 窒素・リンの回収量の下水道処理費を用いた代替法による評価については、日本学術会議答申で引用されている、三菱総研による評価の原単位を用いた。
- 4) 2018年漁業センサスによると、漁業雇われの新規就業者数は定置網合計で248人と漁業種類別で最も多く、沿岸漁業全体の3割を占めていた。

事務局注

情報提供です。記事に関連して以下のイベントが開催されるとのことです。

定置漁業研究報告会

—持続的漁業を次世代につなぐために—

開催日時:2021年8月3日

13時30分から16時30分

開催方法:オンラインセミナー方式(事前登録制)

主催:(一財)東京水産振興会

後援:(一社)日本定置漁業協会

参加方法:参加申し込み及び報告会の内容等の情報は、「東京水産振興会ホームページ」から閲覧することができます(検索サイトから「東京水産振興会」で検索してください)。

URL：<https://www.suisan-shinkou.or.jp/promotion/report/news.html>



「すきみたら」とブリの大漁

野村哲一

札幌駅前の水産加工会社の直売店を訪れた時に、「すきみたら」の名称の干物を見つけました。最初は、「すりみ…」と表記されているのかと勘違いし、なんども表示を見たのですが「すきみたら」でした(写真1)。店員の方に聞くと、「ほかの店ではあまり見かけないと思いますが、当店では年配のお客さんが時々“剥き身タラ”はないかとお尋ねになるので扱っております」とのことでした。前号のJFSTA NEWS^(注1)で情報をお聞きした吉田水産の吉田 勲社長も「50年来、干物を扱っており、昔から剥き身タラも扱っていましたが、近年は北海道での剥き身タラ生産は釧路市や苫小牧市、羅臼町などの限定された場所になってしまい、生産量も減少しているようです。以前は剥き身タラと言えば紋別市が中心だったのですが…」と話されていました。

剥き身タラに興味を持ち、新紋別市史を調べたり、剥き身タラの紋別市における水産加工を知る方にお話を伺いました。たしかに、紋別で剥き身タラの加工が盛んな時期がありました。紋別市における剥き身タラ生産は、戦後昭和27年(1952年)頃から釧路地方からの加工技術導入に伴い爆発的に生産が拡大したとされています。その背景には、当時漁獲量が増加したスケトウダラの

利用方法を模索していたことがあげられるそうです。昭和37年(1962年)の紋別市の水産加工116経営体の中では、剥き身タラの加工だけの経営体が66経営体、剥き身タラとホタテの加工をする経営体が26経営体、合わせて92経営体(約80%)であったとなっています。新紋別市史によれば、最盛期には浜一面に天日干しするおびただしい剥き身タラが並んだそうです(写真2)。

しかし剥き身タラのみ経営体数は、昭和41年(1966年)になると113経営体中25経営体に減少し、翌42年(1967年)になると103経営体中8経営体にと急激に減少しました。拡大も早やかっただが、減少するのも早かったといわれるような変化をしています。「もんべつの水産2020」では、2018年の剥き身タラ生産高は40トンでしたが、2019年には剥き身タラ生産高はついにゼロとなっています。今はもう浜一面の剥き身タラは幻のようです。

「剥き身タラ」という製品の名称は、薄く切る、そぎ切る意味(広辞苑)の「剥く(すく)」に由来すると言われています。元来はマダラを原料として加工していたのですが、現在はスケトウダラも原料として多く使用されています。加工方法は、マダラやスケトウダラを三枚に下ろして皮を剥ぎ、ふ



写真1. 販売されていた「すきみたら」。包装の表には「辛塩」の表示があり、裏面には成分表とともに「お召し上がり方」として10分ほどお湯を通して塩抜きをして…などの表示がありました。



写真2. 生産が盛んであった昭和30年代の剥き身タラ干しの風景。紋別市立博物館提供。

り塩をして塩蔵品とした後、数週間かけ乾燥させます。この乾燥期間中には乾燥具合をみながら裏表を返さねばならず、また夕方や雨天の時は室内に収容するなど、手数のかかる加工であったそうです。現在は機械乾燥に替わって省力化が図られているようです。製品となったものは塩分含量が多く、購入した「すきみたら」の成分表示では塩分18.8%となっており、私もそのまま食べてみましたがかなり塩辛く塩出しが必須と思われました。インターネットで見ると、「お土産にもらったがどのようにして食べたらいいのか？」などの質問もあります。剥き身タラは塩出しなどの塩分を低下させる処理が必要であり、調理の煩雑さの点でも消費の継続にはつながらなかったものと思われま。現在でも、剥き身タラは青森県、静岡県などでそばの原料としてもつかわれてもいるようです。食文化の一つとして残しておきたい食品であるとの暖かな声も見られます。

北海道水産現勢で北海道におけるマダラとスケトウダラの漁獲量を見てみますと、昭和33年(1958年)にはマダラが38,283トン、スケトウダラが247,292トンであったのに対して、昭和40年(1965年)にはマダラが37,272トン、スケトウダラが415,677トン、さらに昭和45年(1970年)でもマダラが27,755トン、スケトウダラが764,091トンとなっています。このことから経営体や生産減少の理由を加工原料がなくなったためとは考え難く、新紋別市史にも記されているように消費者の嗜好の変化から衰退していったとするのが妥当でしょう。時代とともに健康上の理由から消費者は低塩分の食品を嗜好するようになり、剥き身タラに限らず高塩分食品の塩鮭などの消費にも影響を及ぼしたと思えます。消費者の嗜好の変化

による消費量の減少に加え、昭和35年(1960年)代の冷凍すり身の製造技術の開発によりスケトウダラの新たな活用の道が開かれ、加工業者が価格的に安定したすり身製造に転換したためでもあるとの理由を挙げる方もおられます。

蛇足ですが、似た干物に棒鱈(干鱈)があります。棒のように固くなっています。関西方面や新潟県の一部では正月料理などに利用されますが、皆さん学生時代に酒の肴にするときなどに金槌で叩いてからむしり、七味マヨネーズで食べた思い出はありませんか。こちらは塩を振らずに干したいわゆる素干し品ですので、そのままでは味気のない干物です。

さて、この「すきみたら」の話をまとめているときに、北海道南部のブリの豊漁に関する新聞報道がありました。ブリは北海道ではなじみのない魚でしたが、2009年頃より北海道南部において漁獲量の増加が認められるようになり、北海道でのブリの漁獲量は図1に示したように年間1万トンを超えるまでに増加しています。増加の理由については、我が国のブリ資源量が増加しそれに伴い漁獲量も増加したとされています。全国のブリ漁獲量は2003年までは6万トン程度でしたが以後増加し11万トンを超えるようになっています。ただ、なぜ北海道南部の渡島地方での漁獲量が突出して上昇したのかは温暖化の影響

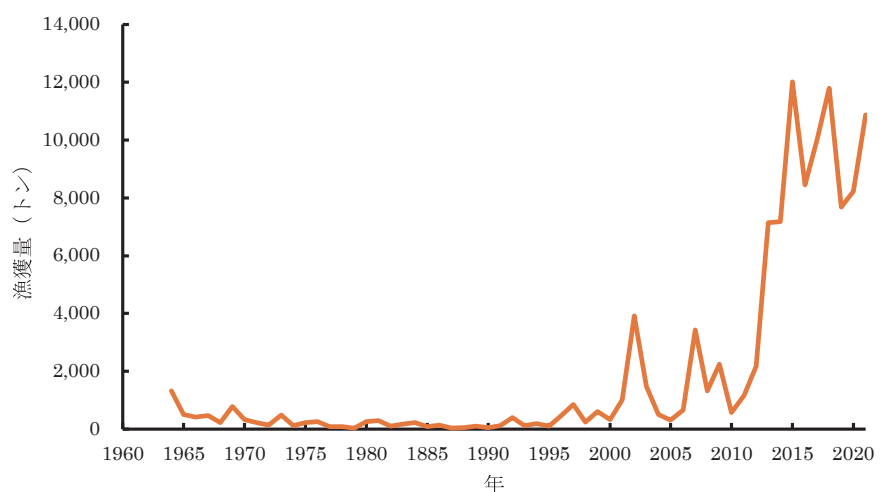


図1. 北海道におけるブリの1962年から2019年までの年間漁獲量(トン)の変化。

北海道水産現勢より作成。

等が指摘されてはいますが、明確な理由はまだ解明されていません。

さて、イカ、サンマ、サケと漁獲量が減少した中で、ブリが獲れるのはうれしいことです。しかし、地域で漁獲されなかった馴染みのない魚の消費はすぐには増加しません。総務省家計調査によると、北海道でのブリの漁獲量が増加し始める前の2000年から2005年の一世帯あたりのブリの年間購入量は全国では平均2,003gなのに対して札幌市は平均681gと1/3ほどとなっていました。ちなみに、同時期の富山市における購入量の平均は7,299gと札幌の10倍あまりの購入量となっています。

北海道渡島総合振興局ではブリの活用促進に漁獲量の増加時期より取り組んでおり、新たな加工食品の開発や利用の道をさぐっています。新聞報道では「好調のブリ バーガーでいかが!」などと官民で作る「はこだて・ブリ消費拡大推進協議会」はメニューの開発に取り組んでいることが報じられていますし、各種のイベントを利用しての活動や食育の一環として学校での出前授業などが積極的に取り組まれています。これらの努力の成果か、総務省家計調査における札幌市の一世帯当たりのブリ購入量は2018年では613gでしたが、2019年には1,052g、2020年は1,145gに増加しています。2020年の全国平均の年間購入量は1,737gです。

しかし、漁獲されるブリのサイズはイナダやフク

ラギと呼称される小型の個体も多く、寒ブリの時期とは異なる時期にも漁獲されることもあるなどの実情から消費の拡大は容易ではないようです。

三戸さんより令和2年度の水産白書の情報を頂きました。令和2年度の水産白書では特集として「マーケットインの発想で水産業の成長産業化を目指す」としてマーケットインが取り上げられています。マーケットインなる言葉の解説として「消費者や顧客の要求、困りごとを突き止め、それらに応える商品やサービスを提供しようとする考え方」と記されています。確かに、消費者の意向を無視して消費拡大を目指しても目標を達成し産業として成長することは無理でしょう。

先の剥き身タラの紋別市での生産の変化は、消費者の嗜好や社会情勢の変化が生産に大きな影響を与えた事例の一つとも思われますし、ブリの話はこれから水産が成長産業を目指すときには様々の分野からの情報を集め、消費者への働きかけが必要なことを示していると思われま。水産白書の特集の第2節には水産業におけるマーケットインの取組の14余りの事例が紹介されています。同様の事例は会員皆様の地元でも見られることと思いますが、各地で水産業の成長のため奮闘されている方々の努力が実を結ぶよう願っております。

注1. JFSTA NEWS. 2021年. ナマコが人気です。70号, 1-5ページ。

会務報告

総会・理事会のお知らせ

令和3年度通常総会

新型コロナウイルスの蔓延が依然として治まらないことから、令和3年度通常総会は前年度と同様に議決権行使書または委任状の提出による方式で開催しました。

日時：令和3年6月25日（金） 14:00～

場所：全国水産技術協会会議室（三会堂ビル8階）

出席：正会員79名のうち、出席会員60名（本人出席8名、議決権行使書提出37名、委任状提出15名）により開催しました。

資料：「令和3年度通常総会 令和2年度事業報告 令和3年度事業計画」（以下、「総会資料」とします。）

1) 議案（議案内容並びに報告事項は資料として配布した「総会資料」のとおり。）

第1号議案 令和2年度事業報告及び決算について（総会資料p.1～15）

第2号議案 令和3年度会費の額の決定について（総会資料p.16）

第3号議案 借入金の限度額について（総会資料p.16）

第4号議案 役員報酬の限度額について（総会資料p.16）

2) 報告事項

(1) 会員の加入及び退会について（総会資料p.17）

(2) 令和3年度事業計画及び収支予算について（総会資料p.17～21）

3) 議案の審議

議事は定款に基づき会長を議長として選出し進められました。

(1) 審議事項については、第1号から第4号議案についてそれぞれ説明が行われましたが、各議案について特段の質疑はありませんでした。議案はそれぞれ全員賛成で提案の通り承認されました。この結果、第2号議案に関わり、令和3年度の会費の額は前年度と同額となります。

(2) 報告事項では、個人正会員の入会、退会及び3法人が賛助会員から法人正会員に移行したなどにより、令和2年度末現在の正会員数が個人79名、法人3団体、賛助会員が33法人であることが報告されました。

また、引き続き会員数の拡大などの活動を進めるとともに、前年度と同様に受託事業等を実施することなど、令和3年度の事業計画及び収支予算の要点について説明がありました。

4) その他

出席者から、会報の充実などを期待する旨の発言がありました。

令和3年度第1回理事会

通常総会の開催に先立ち、令和3年度第1回理事会を次のとおり電磁的方法で開催しました。

審議者：川口恭一会長、原武史理事、石田基雄理事、關哲夫理事、眞鍋武彦理事、川眞田憲治理事、和田有二理事、内海和彦理事、長谷成人理事、和田時夫理事

決議日：令和3年6月7日

1) 議事

(1) 第1号議案 令和3年度通常総会の招集と付議すべき事項について

(2) 第2号議案 総会に出席しない会員の書面による議決権行使について

これらについて、令和3年6月7日までに理事10名全員から書面又は電磁的同意の意思表示を得

て、定款第29条の2の規定に基づき提案を可決し、理事会の決議とされました。なお、第1号議案は令和3年通常総会資料と同じ内容です。

人事異動

退職 令和3年6月30日 品質管理部 シニア技術専門員 三戸秀敏

事務局便り

「行く人」から皆さんへ

品質管理部 三戸 秀敏さん

6月末を以って、平成25(2013)年6月からの片道約2時間の痛勤に終止符を打ちました。会員の皆様には多くのことで支えていただきましたことを衷心より感謝申し上げます。有難うございました。

また、本部・支部で共に働いた皆さんにはIT化の波に乗れない勝手者の面倒を見ていただき、有難うございました。

この2年間は新型コロナウイルス感染のために思いもよらない毎日となってしまいました。協会でもリモートワークが実施されていますが、どうも馴染めませんでした。

これからは青空に浮いた綿雲のように自由に、何時の間にか消えるように生きたいと思います。皆様もどうぞ恙なく健やかに過ごしてください。



品質管理部の三戸秀敏さんが退職されました。お疲れ様でした。

これまで三戸さんが担当していたJFSTA NEWSの編集は横山が担当することになりました。

今回は会員通信として、玉置さんより定置網漁業の意外な役割についてご紹介いただき、また、野村さんからは、ちょっと懐かしい食材についての話題を提供いただきました。

JFSTA NEWSは会員間の情報交換の場として重要な媒体で、先に開催された通常総会では会報の充実を期待する旨の発言もありました。隔月の刊行であり、原稿集めなどちょっと苦労しそうです。会員の皆様の積極的なご投稿をお願いします。

(横山)