

パヤオ漁業について

1. 目的

読谷漁業協同組合では、定置網漁業を中心としてパヤオ漁業も行っているが、水揚げや価格が安定せず実績も少ない状況である。よってパヤオ漁業及び直売事業の先進地である沖縄市漁協と技術交流を行った。

2. 交流先

沖縄市漁協浮魚礁研究会
沖縄市パヤオ直売店

3. 日程

平成12年8月27日（金）～28日（土）

4. 参加者

読谷村漁業協同組合員 大里和弘・比嘉弘政
読谷村漁業協同組合職員 前田 晃
読谷村役場 山内嘉親
沖縄市浮魚礁研究会 池田 博・池田辰三・
金城正恭・桃原正吉
沖縄市パヤオ直売店 玉城秋彦
沖縄市役所 仲村良文・浜川寿一・島 浩史
沖縄県水産業改良普及所 奥原哲夫・
中村勇次

5. 交流地の概要

沖縄市は泡瀬漁港を拠点として、中城湾海域を中心に延縄漁業・一本釣り漁業・曳縄漁業・イカ釣り漁業及び刺し網漁業が営まれている。昭和60年から浮魚礁（パヤオ）設置事業が始まり、平成9年度現在8基が設置され年々漁獲量が増加し、沖縄市漁業の中心となっている。ま

た、平成9年から沖縄県水産業活性化構造改善特別対策事業により沖縄市パヤオ直売店の施設整備を行い、安く新鮮な魚を提供する場として沖縄市のみならず県民にも広く親しまれている。

6. 交流内容

今回の技術交流会は、情報交換会及び交流会を午後2時から行い、午後4時から出港し現場にて夜間のパヤオ漁業について研修を行った。

情報交換会では、まず沖縄市漁協浮魚礁研究会会長池田博氏より歓迎の挨拶及びパヤオ直売店について説明された。沖縄市のパヤオ直売店は店長を始め約20名の職員で運営している。パヤオ直売店は元は12名で10万円づつ出資して始めたのがきっかけで、その後年々実績を積み上げて、平成8年には構造改善事業で新施設を着工し、平成9年4月から現在の施設での営業となっている。また、初夏にシイラが大量に揚がり暴落するので、魚食普及と消費者への還元として毎年4月にパヤオ祭りを開催してシイラの唐揚げ・魚汁等を無料で提供している。

次に沖縄市役所農林水産課水産係長仲村良文氏から沖縄市のパヤオ漁業について説明。沖縄市はパヤオを設置した当初、マグロ類が多量に水揚げされたため仲買から魚を買いたたかれ、漁業者が「自分たちの魚の値段は自分たちで決める」として十数名で出資してパヤオ直売店を開店した。開店当初は鮮魚店や仲買からの苦情もあったが、現在は苦情もなくうまくいっている。以前は構造改善事業ではレストランは範囲外とのことで、鮮魚解体・惣業を中心とした施設になっているが、将来的には海産物レストラ

ンに持っていきたいと考えている。読谷は定置網漁業が盛んなので、定置で揚がる魚について情報交換や餌としてのやりとり等有意義な交流会が持てればと思う。

続いて読谷のパヤオ漁業について読谷村漁協職員前田晃氏が説明。読谷漁協は主な漁業として定置網・潜水器・刺し網・一本釣り・魚類養殖業（マダイ・スギ・カンパチ）を行っている。中でも定置網漁業では年間100～120トンの水揚げがあり、魚種としてはヤマトミジュン・ムロアジ・カツオ等である。現在鮮魚直売店を婦人部6名を使って、漁協の経営という形で行っており、だんだんと地域に根付いてきている。しかし、読谷でのパヤオ漁業は、漁場が遠く魚価が安定しないため実績が少ない。読谷漁協では現在昼間でのパヤオ漁業を行っているが、沖縄市が夜間でのパヤオ漁業を行っていると聞いて読谷でも取り入れられないかとのことで今回の技術交流を依頼した。

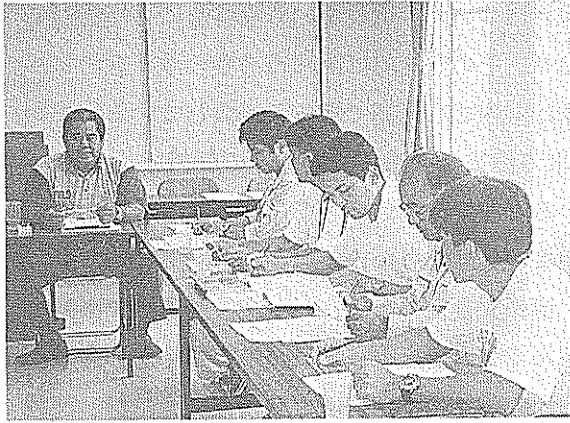
次にパヤオ直売店玉城店長から直売店について説明。私も読谷の出身で現在まで様々なことをしてきたが、現在のパヤオ直売店のようになるまではとうてい1夜にしてはできない。昔は糸満が海の町として知られていたが、産地は時代により移り変わる。店舗の客を増やすには、常に周りに気を配り情報を集めなければならない。近年ヘルシーブームという言葉を目にする。魚は健康に良い物として売り出す等売り方の工夫も必要である。また、私共の店では鮮度の良い魚をお客様に届けるために徹底して鮮度

保持について、職員を始め漁業者にも指導しており、その意味では沖縄市漁協の漁業者のレベルは県内でも最高であると自負している。また「取る漁業から売る漁業」への転換が図られている現在では如何にして魚を売るかを考えていかなければならないと思う。

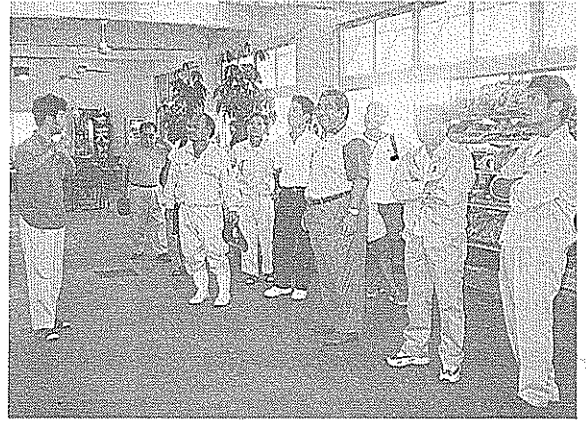
情報交換会終了後、パヤオ直売店のマグロを囲んで交流会を行った後、午後4時から金城正恭氏の船で出港。現場での技術交流には、沖縄市役所仲村良文氏、読谷漁協大里和弘氏・比嘉弘政氏、読谷村役場山内嘉親氏、普及所中村勇次が参加した。現場での研修は、パヤオに向かいながら日が暮れるのを見計らって船を止め、集魚灯を海中に投入して餌となるトビイカを釣り、4～5匹釣れたところで、現場のパヤオへ。餌のトビイカを適当な大きさに切って針に掛け流し釣りを行ったところ、キハダマグロ1尾・シビ数尾の釣果であった。キハダマグロについては、釣り上げた後、殺しを入れてエラ・内蔵を取り除いてから魚槽に入れた。

7. 交流所感

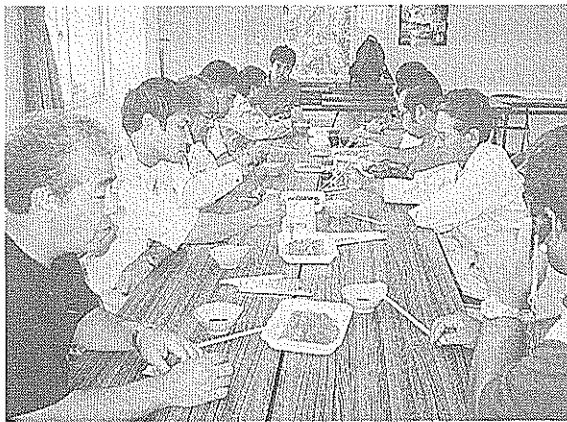
今回は読谷村漁協が定置網漁業を行っているため、本日程での技術交流となってしまったが満月での操業となったので、集魚灯の機能を充分発揮できなかったため釣果が少なかったものと思われる。しかしながら、パヤオに行く前の餌であるトビイカの調達・パヤオでの仕掛け及び操業方法・魚を釣り上げてからの殺し及び鮮魚保持法等一連の流れは把握できたと思う。



研修に先立って行われた情報交換会。



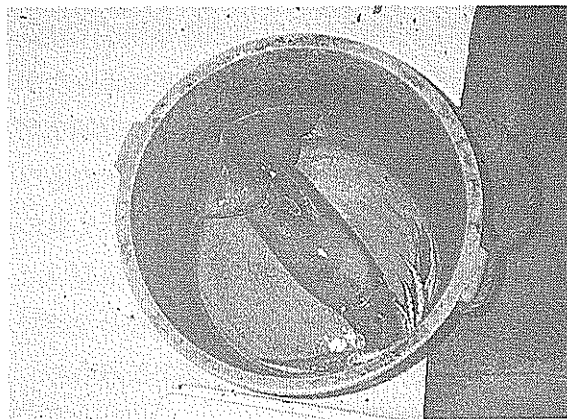
バヤオ直売店玉城店長より施設について説明。



バヤオ直売店の新鮮なさしみを囲んでの交流会。



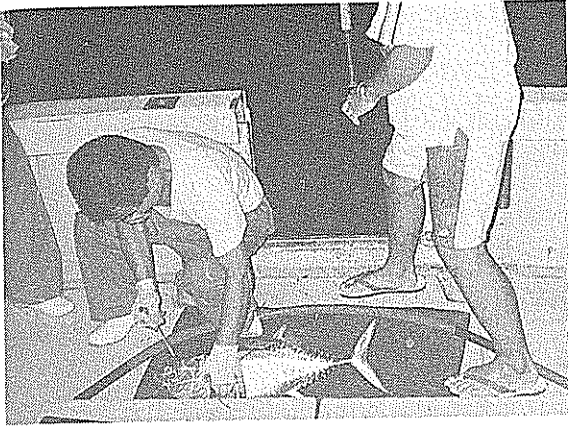
バヤオ漁のエサとなるトビイカを釣っているところ。



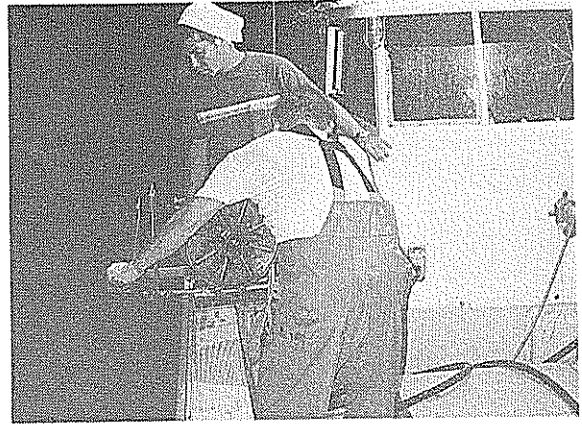
漁獲されたトビイカ。



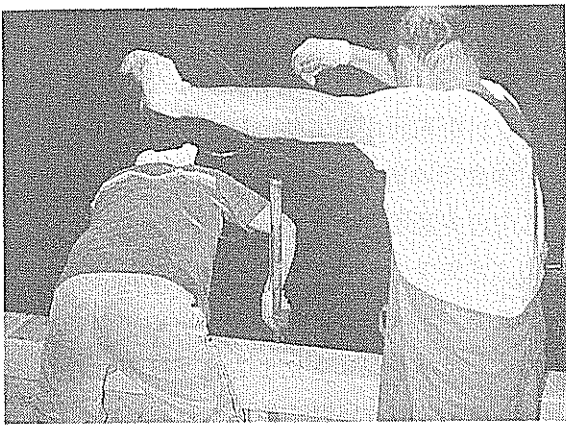
獲れたトビイカは適当な大きさに切ってからエサとして使う。



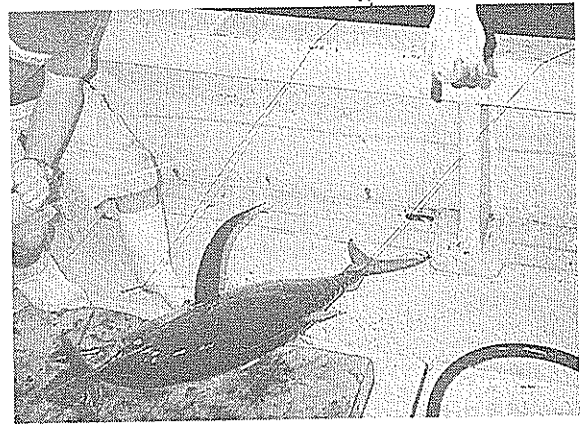
1尾目のシビが揚がったところ。シビは殺しを入れている。



パヤオでの操業の様子。



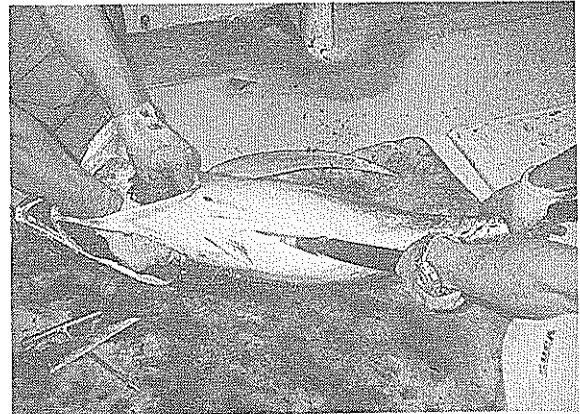
大物がかかったところ。



かかったキハダマグロを船上に引き上げたところ。



マットの上に乗せず殺しを入れる。



殺しを入れた後、エラと内臓は取り除く。