

特別研修

新里勝也

1. 研修課題

釣漁法と活魚流通について

2. 目的

活魚に係る技術を習得し、県内への定着を図る。

3. 研修地

国東町漁業協同組合（大分県東国東郡国東町）

佐賀関町漁業協同組合（大分県臼杵市）

福岡中央魚市場（福岡県福岡市）

4. 日程

平成3年9月2日～9月8日

5. 参加者

比嘉行三（国頭村漁協、一本釣漁業、青年漁業士）

比嘉善秀（読谷村漁協、定置網漁業）

島袋操（読谷村漁協、販売担当、自主参加）

大湾勇（読谷村役場、水産係、自主参加）

新里勝也（水産業改良普及所、普及員）

6. 内容

(1) 国東町漁業協同組合

当地区は漁船漁業のみの漁業形態で、なかでもタチウオ釣やヒラメ、カレイ類の刺網が主である。

9月2日、夕、地元の青年部3名と漁協職員1名、普及員1名、そして我々研修員5名と夕食をとりながら翌日の乗船研修の打合せを行った。その結果、3隻の漁船（タチウオ釣、タチウオ釣と底刺網、底刺網のそれぞれの漁船）に分乗し、研修することとなった。

9月3日、3隻の漁船に2名ずつ乗り組み、夜の明けないうちに出航した。ほとんどの漁船が延縄及びコギ釣によるタチウオ釣が既に操業されており、その他に刺網や潜水器を使用したタモ網によるヒラメ獲りが行われていた。

また、今回の目的の一つであるヒラメを刺網で漁獲して活魚で出荷するという形態は少し時期がズレているとのことであったが、数隻でヒラメが掛かり活かして蓄養生簀へ収容された。その漁具漁法の特徴としては、網（3枚網）を構成するナイロンが細く、網目が大きいこと、また入網後数時間で魚の弱らないうちに揚げることのようなのである。このことから、網に掛かったまま2、3日でも生きるヒラメ、カレイを対象としていること、魚影が濃いこと等によりこの漁業形態が成り立っていると思われる。

網に掛かった魚は値段の高いものから先に外し、また複雑に絡まっている魚はハサミで網を切って外し、ていねいに活魚槽へ入れられる。獲れた魚は入港と同時に水温15℃に冷却された水槽に収容され、全船からの水揚をまとめて市場別に定時に出荷される。

ある程度の量がないと活魚としての出荷が不可能だったので共同出荷組合のもとに蓄養施設を設置し、共同出荷を開始した。その成果は非常に大きいものがあるようだ。

(2) 佐賀関町漁業協同組合

当地区は「関の一本釣」と全国的に名を知らしめており、タイ、アジ、サバ等を対象とした一本釣漁業が主である。また、販売においては福岡市場への直接出荷を主としており、漁協内でのセリは地元サービス程度（全体の約5%）で行っている。昭和63年2月からは活魚の買い取り販売事業を実施し、生産者価格の高値安定に努めている。

9月5日朝6時、佐賀関漁港を出港し、イサキの一本釣漁場へと向かった。到着した漁場は水深約70mのポイントで、約70隻の漁船がひしめきあいながら、既に操業していた。目前にうっすらと四国が見え、愛媛船籍の漁船も数隻見られた。また、操業中の漁船のすぐ近くを巨大なタンカーや貨物船が大きな警笛を鳴らしながら往来しており、漁場の狭さ及び危険さを痛感させられた。

漁法は流し釣り、一回漁具（非常に細かい）を入れたら、わずか10分足らずで潮下に流されてしまうほどの潮流である。漁具を揚げると全速力で潮上に上り、また漁具を入れる。そのため、なぎであるが船の曳き波により船は大きく揺れ、しっかりつかまっていなくて振り落とされてしまうほどである。時間を争うので操縦も非常に荒らい。しかし、いざ釣るとなると非常に細かい漁具をたやすく扱う繊細な感覚を発揮する。研修員一同感心してしまった。

ここで育った関アジ、関サバは豊富な餌を腹いっぱい食べ、急流の中で泳ぎ回っているのが日本一うまいそうである。

しかし、今日は潮が悪いらしく釣れたイサキは十数尾。午前11時には入港した。入港すると、5箇所（うち1箇所は漁協）ある活魚買い取り業者のうち、なじみの業者の蓄養生簀へ船をつける。と同時に買い取り担当が船に乗りこみ魚の値段を交渉する。交渉がまとまると船の活魚槽からタモ網で蓄養生簀へ収容する。後は伝票をもらいこの日の漁は終了である。

この買い取りシステムは生産者にとってはとても楽な方法である。しかし、漁協が民間の買い取り業者と対等に競争出来るだけの販売力を維持して初めて成り立つシステムであるようだ。

(3) 福岡中央魚市場（福岡県福岡市）

福岡では福岡中央魚市場（株）の市場視察を行った。

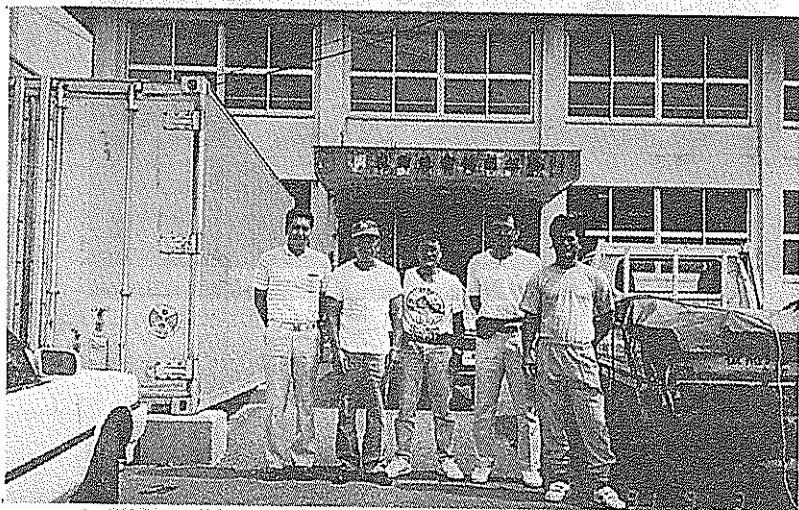
広い場内に多種多様な魚があるなかで活魚生簀が2箇所あり、活魚トラックでブリ等が次々に搬入されていた。搬入された魚は生簀の中でセリに掛けられるものとシメでセリに掛けられるものとがあった。

(4) 所見

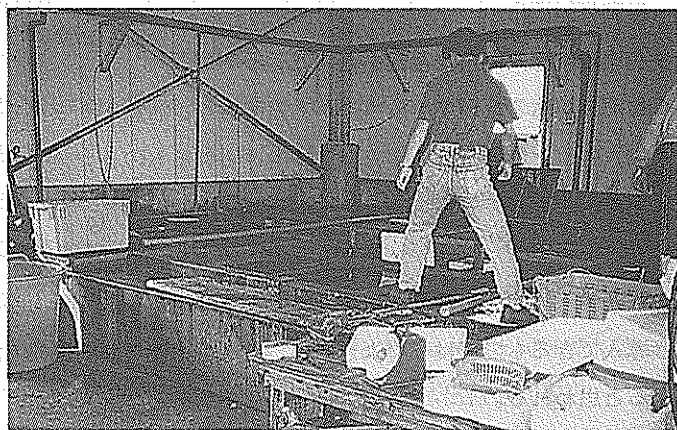
今回は活魚とその販売体制に的をしぼり研修を行った。その結果とし、漁具漁法は漁場環境等の差は大きく、直接導入できるものではないようだが、国東町漁協の共同出荷方法は本県でも参考にする必要があると思われる。

また、佐賀関町漁協の活魚買い取り方法は県内で既に活魚を取り扱っている地区においては参考にするべきであると思われる。

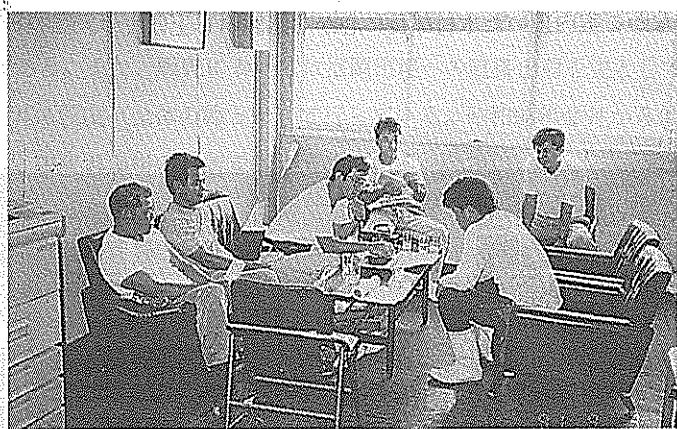
最後に今回の研修を快く受け入れて頂いた大分県の普及所及び両漁協の皆様また、福岡中央魚市場では忙しいなかご案内頂いた木村部長に心から感謝申し上げます。



参加者



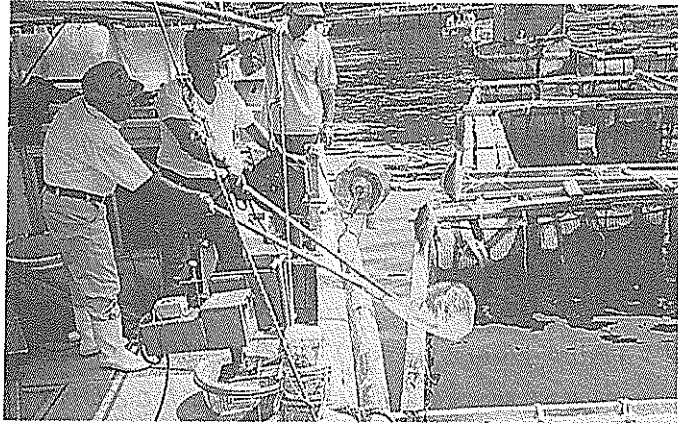
国東町漁協活魚施設



国頭町漁協



佐賀関町漁協蓄養施設



船内の魚槽から生簀へ

