

技 術 交 流 会 報 告

1. 課題名 パヤオ漁業技術交流

2. 目 的

パヤオ漁法が沖縄県で普及されてから10年になり、漁具・漁法の面では各地でそれぞれ独自の技術をもっているが、相互の漁業技術、鮮度保持技術の交流をとおして、漁業技術の向上並びに、漁業経営の安定を図る目的で交流会を実施した。

3. 日 程 平成5年9月16日～18日

4. 場 所 沖縄市漁業協同組合

5. 協 力 沖縄市漁協パヤオ研究会

6. 参加者 那覇市沿岸漁協青年部

花 城 憲 仁 岸 本 東 勝
漁協職員
翁 長 強

7. 交流内容

9月16日午後5時与那嶺強指導漁業士の智実丸(4.9トン)に乗船して泡瀬漁港を出港して、午後7時沖縄市漁協のパヤオに到着。

マグロ釣りの餌に使うトビイカを釣って生け簀で活かしながら8時30分から夜間のマグロ釣りを行ったところ、10kg～15kgサイズのメバチマグロを6尾キハダマグロ1尾、計98kgの釣果があり翌日の午前6時に入港した。

当日は、月夜でメバチマグロが多く釣れた。パヤオでのマグロ夜間釣りは、知念漁協久高漁業振興青年会との交流会で平成2年に導入し、トビイカの釣れる7月～10月は月夜を中心に夜間操業を

行っているようである。

鮮度保持方法は、暴れ防止を目的に、あらかじめ100mmのスポンジマットをデッキに敷いて、マグロを釣り上げるとマットに乗せて血ぬき、トールを使っての殺しを行い、その後水氷魚槽に漬けて鮮度保持を行っていた。

血ぬきをやらないと、3枚におろしたときに血管が浮きでて消費者から敬遠されるので、沖縄市漁協パヤオ研究会では、普及所の指導に基づいて直売店開設以来、血ぬき、殺しは徹底して行っているとのことで非常に参考になった。

入港後、パヤオ直売店で直売店の運営についての意見交換会を行う。

沖縄市漁協パヤオ研究会が沖縄県で最初(昭和62年)に直売店を開設した理由は、パヤオからの魚は大量に揚がるとセリで買ったたかれ、豊漁貧乏にないていた。鮮度がいいのに買ったたかれ経費も賄えない現状を打開するため、研究会員16名で、20万円づつ出資してプレハブの直売店を開設した。鮮度の改善につとめながら、その日とりたての魚を年間一定価格で販売するシステムが消費者に受けて、今では年間8千万円を越える売上で地域に定着しているとの報告があった。

8. 所 感

那覇市沿岸漁協のパヤオ研究会では、漁業技術の面で、マグロ流し釣りと曳縄漁業が主体で、夜間トビイカを釣ってマグロを漁獲する漁法ははじめての経験であり、撒餌の改善と大型のマグロ釣りには効果が大きいと感じた。

また、那覇市沿岸漁協では、平成3年度にパヤオ直売店を開設して以来、パヤオからのカツオマグロの消費拡大が進み魚が不足しており、直売店

での交流会では、直売店の店長から鮮度の良い魚の需要にあった提供、鮮度保持の統一化の話は直売店を運営する上で参考になりました。

今回の技術交流会の乗船研修に快く協力指導して下さいました指導漁業士の与那嶺 強さん、パヤオ研究会の真喜志会長、沖縄市漁協には衷心よりお礼申し上げます。

