

## 沖縄産ナマコの漁法について

果物産 Ⅱ

奥原哲夫

ここで述べるナマコの漁法は、羽地漁協塩屋支部組合員、辺土名朝利氏による多年の経験にもとづく漁具、漁法を紹介し、さらに簡易な蓄養方法についてふれて見たい。まず、沖縄沿岸近海に棲息する有用ナマコの種類をあげると次の通りである。

ばいかなまこ（ガヂマル）—— 体長70cm～1mに達する大型ナマコ、乾製品では最高級品（梅花参）、サンゴ礁の水道部に多い、沖縄以南。

じゃのめなまこ（ミイハヤ）—— 体長30～45cm、乾製品では2級品（紋参）、サンゴ礁間の砂地に潜る、奄美以南、熱帯地域に分布。

はねじなまこ（ハネジリュ）—— 体長37cm、乾製品では劣等（白参）、サンゴ礁間の砂地に潜る、奄美以南、熱帯地域に分布。

あかみしきり（アカワター）—— 体長40cm、乾製品では劣等、サンゴ礁間の砂地にすむ。奄美以南、熱帯地域に分布。

ふたすじなまこ（アカ）—— 体長30cm、乾製品では2級品（赤参）、サンゴ礁間の砂地に潜る、沖縄以南。

しかくなまこ（クロシキリ）—— 体長30cm、乾製品では普通（青虫参）、浅海の石の周辺にすむ。青森県以南、インド、太平洋各地。

とらふなまこ（アカミーハヤ）—— 体長25cm、乾製品は並品（靴参）、青森県以南、インド、太平洋各地。

むらさきくみもどき（シビ）—— 体長5cm、乾製品は並下（烏元参）、サンゴ礁の砂地帯にみられる。

まなまこ（マーイリュ）—— 体長40cm、沿岸浅海、岩礁地帯にすむ、生食、乾製品、コノワタに利用されるが量的には少ない。

くりいろなまこ（ゾウリ）—— 体長30cm位で巾が広い。乾製品では並品（靴参）、サンゴ礁の砂地にすむ。

たまなまこ（アゲムシ・ダルガー）—— 体長60～90cmに達する大型、サンゴ礁の砂地に潜る、奄美大島、伊豆七島以南。

よこすじなまこ（テリメン）—— 体長25cm、乾製品は一級品（鳥網参）、小鳥元、サンゴ礁の砂地帯に見られるが、余り多くは見られない。

以上はこれまで乾製品（海参）として輸出されたことのある主な種類である。

「ナマコは幾らでもいる。」とよく耳にすることだが、製品（原料）として取りあつかう場合、あるいは資源的（有用種類、漁期、漁場、漁獲量、利用）にも明確な回答は得られないようである。しかし往時は乾製品のなかでも中国輸出の花形であった時代もある。昭和45年頃の長崎産クロナマコ（干しナマコ）は輸出品として60kg俵詰にして、大（600g、20～30粒）7～8万円、中（50粒）4

～5万円，小（70～150粒）1～3万円の相場である。

さて，県内ではナマコの利用も少なく生食用として一部の地域で利用されたに過ぎないが，浅海礁内での今後，未利用資源としての活用は期待できぬものだろうか。

昭和49年8月に宮古産「乾燥粉末ナマコ」の分析結果を県公害衛検での資料によれば，その成分は，蛋白質73.7%，脂肪0，炭水化物6.7%，水分4.2%，灰分15.4%，カロリー321.6（みふし物産依頼資料）となっている。分析用の種類については不明確だが利用方法の一端として食用のほか，養殖用飼料としても工夫する余地は十分に考えられそうだ。それには，生産種類の確認，および有用種の保護増殖など将来製品輸出への開拓が望まれる。

ナマコ類の習性として，一般には曇天，夜間に多くは摂餌し，昼間は砂泥に潜るのが此の種の特徴である。これを利用して普通は「素モグリ」漁法により捕獲している。しかしここで紹介する採集漁具は本島北部に伝わったもので，これを改良し，船上での操作を考案したもので，底曳網を応用したものである。従って漁場での操作は，あるていど平坦な場所がその機能を発揮できるようである。

### 1. ナマコ採集漁具

漁具の構造は下図に示すように，H型のケタにオモリを中軸につけ，（沈子の役目）上，下を網張り（シロ縄網）したもので，漁具の構造，作成は簡易である。

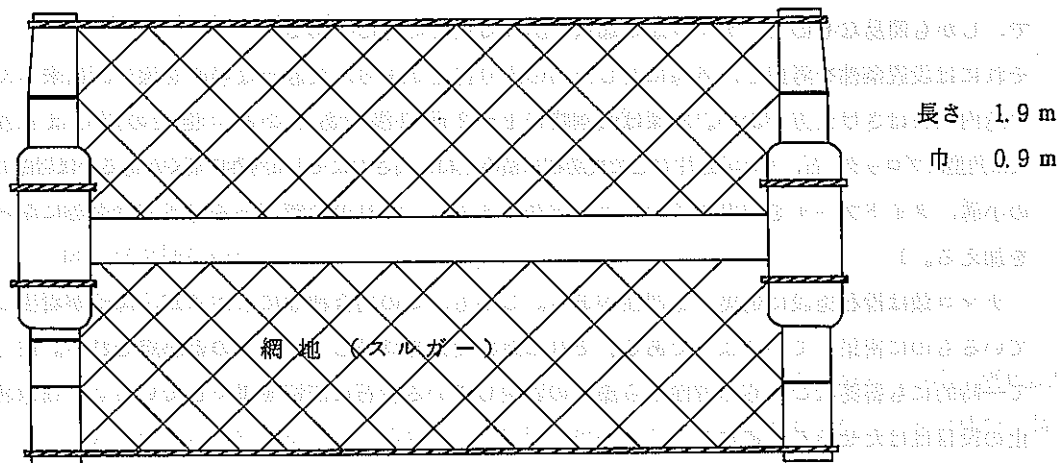


図-1； ナマコ採集漁具

※ 漁具は漁業者センターで展示保管してある。

漁労操作は普通くり舟で行なうが，1人乗りの場合は潮流の抵抗および漁具の重量感（圧）が加わり，操作には相当の熟練を要する。まず漁場に着くと水深に応じて網ロープをのばす。流れに振わず船をアンカーで固定する。漁具（網）は海底で直立状態ではなく，たえず潮流に抵抗を少なくするよう傾斜の常態で，手操りにより操作する。（この操作が技術的に経験を要する。）

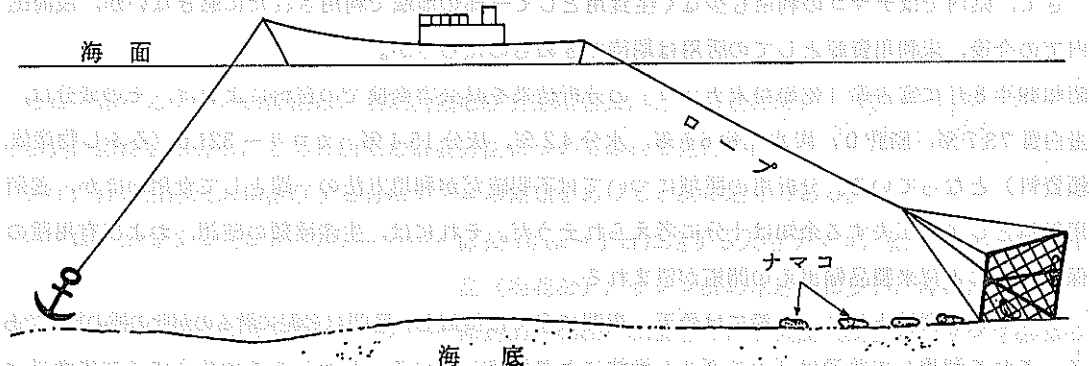


図-2；漁労操作略図

上図は操業における横写図を示した。まず漁具を投入し、船を始動する。

水深によりロープの張りを定め、「ヘサキ」をアンカーで固定する。

網は図のように斜位に調節して、手操りによる捕獲をくりかえす。

## 2. 蓄養並びに生簀入れ

ここで述べる蓄養は、一時的に出荷または生鮮を目的とした方法であり、施設も極めて小規模で、しかも簡易なもので、ナマコ類の逸散を防げる程度のものである。

それには設置条件を考慮し、外海に面した潮の入り替えがあり、波静かな場所を選び、出来るだけ湾内川口はさけた方がよい。水深は低潮時に1~2m以浅であること。施設の周辺は円型又は角型にブロック、石、サンゴ礁片などで堤防状に積み重ね、高さおよそ1m内外に築くかあるいは岩礁間の小溝、タイドプールを利用するのもよい方法である。(波浪の影響がある場所では堤防に厚みを加える。)

ナマコ類は投石施設に蝸集する習性がある。しかも、この場合種類にもよるが、海藻が着生しているものに密集しているようである。それは餌料要素を具備しているものと思される。従って一時的にも蓄養はこれらの習性から藻類の着生している投石は滞留をよくしているし、逸散防止の役目ははたせることになる。

### 生簀しめ

この方法は普通「海參」原料に用いる場合に行なう方法である。漁獲採取は丁寧に取りあ

つかい、漁獲されたナマコはイケスの中に約10時間放置して、海底の砂、泥を吐せる。この

場合、海底より50cm以上イケスを浮上させる。

また、砂、泥を吐せるには、浅い桶中に原料を入れ薄い食塩水中で脱腸管(長さ1尺5寸径6

寸、長さ5分)と称する竹又は亜鉛管製の管をナマコの肛門より挿入し、内臓を除き、ブラッシュ

で脱腔内を清浄する。原料は必ず生きたものを用いる。煮熟中に石灰質様なものを分泌する。

以上は沖縄産ナマコについて、従来行なわれた捕獲方法並びにこれまで利用されたことについ

て、その概要を記し参考にした。