

深海漁業視察研修

水産業改良普及センター 紫波俊介

1. 目的

平川隆青年漁業士より、水深1000m付近での漁業を行いたいとの相談があり、試験操業に向け、深海漁業の先進地を視察し、漁法および販売方法について情報収集を行う事を目的とした

2. 方法

(1) 美ら海水族館との連携

当県における水深1000m付近の操業試験はほとんど例が無く、研究知見・情報等は乏しく、現状で経営を見据えた協力をする事は困難であった。また当然資源回復力が乏しいこと、漁業を軌道に乗せるためには大きな経営リスクを伴うことが予想されるため、水族館との連携を考えた。

美ら海水族館魚類課深海系佐藤係長、金子氏と情報収集及び今後の試験操業の可能性について平川氏を伴い意見交換を7月5日に行った。

両氏から快い応対を受け、平川氏所有漁船規模から、小川漁協長谷川氏が視察先として適当との情報を得、今後の試験操業についても漁具の貸与、試験操業時の金子氏の乗船等大きな協力を得ることとなった。

(2) 深海漁業現地視察研修

金子氏と共に静岡県にて小川漁協所属長谷川久志・一孝氏（長兼丸）の深海漁業（クロヌタウナギ漁、深海鮫漁、エゾイバラガニ漁）の視察を10月30日～11月1日に行った。

3. 結果

・クロヌタウナギ漁

漁場が近く、出港して15分で到着。港から2km程度。

水深約300mに延縄にて筒を投入。投入後3時間で水揚げ。一つの筒に筒の容積と同じくらい漁獲されていた。

販路は韓国だが、近年の円高により、販売停止中。

・深海鮫漁

水深約400mに延縄。25m間隔で2組の針。投入後4～6時間程度で水揚げ。漁場はクロヌタウナギより400m程度沖。主な漁獲対象は、サガミザメ、ヨロイザメ、アイザメ等。販路は肉（サガミザメ）は居酒屋へkg1000円、肝油は化粧品関連業者へkg4000円。サガミザメは薄造りで食したが、癖もなく、美室もしっかりしていた。筆者が余り食べたことがないので適当か分からないが、フグに似ている。

・エゾイバラガニ（ミルクガニ）漁

水深約900mに延縄のかご。40m間隔で20かご設置。餌はマグロの頭など廃棄物で可。一かごに1～14個体程度入網していた。投入翌日に水揚げ。数年前の地震により、オスが生息する漁場が壊滅した模様で、現在はメスを主に漁獲。販路は地元居酒屋およびメール・電話による個人販売。メスは一律650円。

4. 考察

資源量・販路から、多くの漁業者が参入できる漁業とはならないだろうし、すべきでもないだろう。

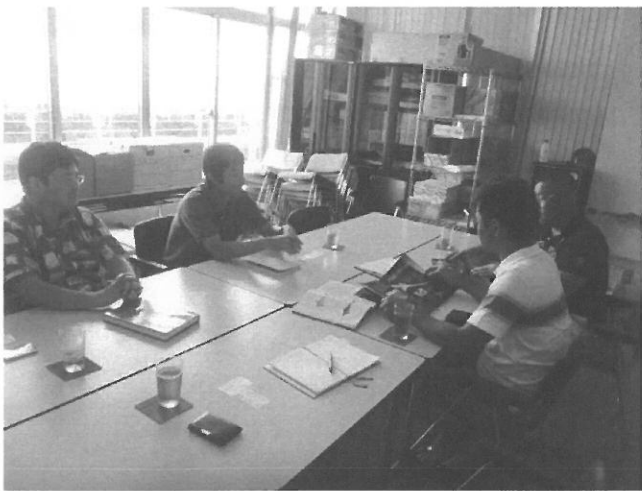
今回の成果は、水族館深海担当者と共に視察

し、翌年度も美ら海水族館と連携し、漁場調査を実施出来るようになった事が大きい。

食用販売については、深海魚はなじみがないため販路開拓が問題であり、上記漁業は小川漁協では販路を持つ長兼丸一隻しか行っていない。長谷川氏は飲食店経営経験もあり、人当たりも良く、営業担当としての素養が十分あったため、自らがセールスマンとなり、民家への飛び込み販売から始まり、徐々に水族館・研究者との連

携が深まりマスコミとのつながりが出来、本人の資質からテレビにも積極的に出演し「ミルクガニ」が周知されたため、販路を確保出来たのではないだろうか。誰でも出来る漁業ではないと感じた。

今後は石川漁協具志川支所とも連携し、漁協直売店や地元居酒屋等での販売も見据えて行くことも重要であると思う。



美ら海水族館にて意見交換



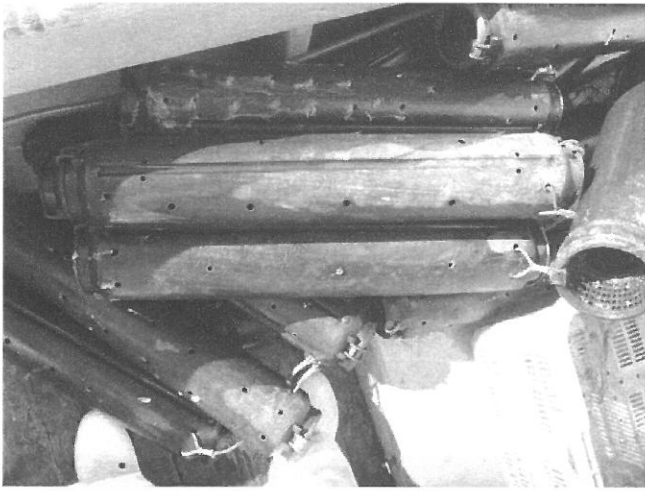
バックヤードにて漁具・ムラサキヌタウナギ視察



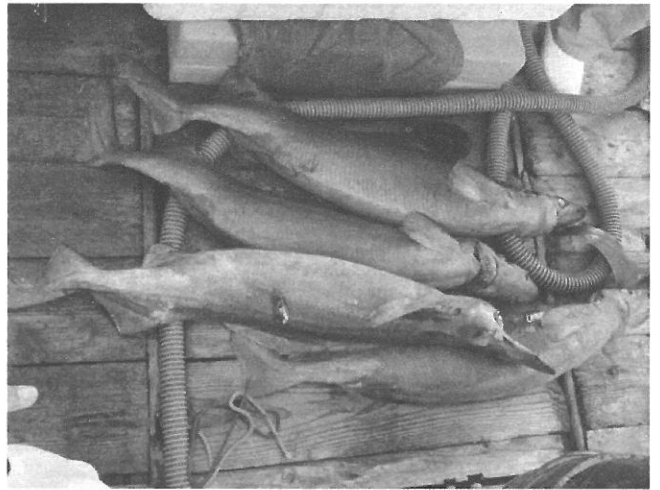
漁場まで15分、9時過ぎに出て昼前に家に帰る
公務員より勤務時間の短い操業を確立



クロヌタウナギとグソクムシ（食べれる）



ウナギ筒。韓国業者から無償調達



サガミザメ



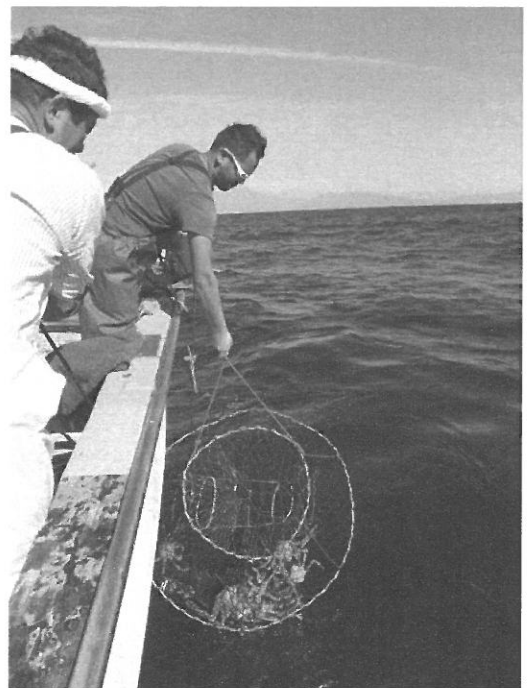
卵胎生なので、水揚げするとショックで胎内より稚魚が出てくる。気持ちの良い物ではない。



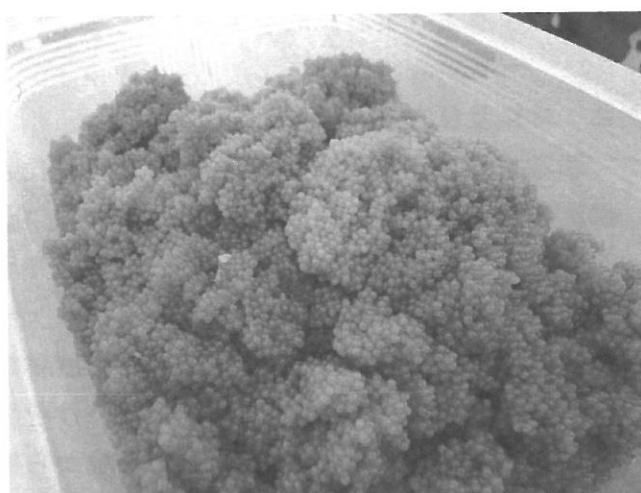
サガミザメ肉。この状態でkg1000円で販売。



サガミザメ刺身。白色で透明感はさほど無い



エゾイバラガニ（ミルクガニ）漁



エゾイバラガニ卵。塩漬けにして冷蔵保管。独特のこくがあるので「ミルクガニ」と名付け販売



富士山をバックに意見交換する長谷川氏と平川氏
正月前に年賀状写真撮影者を乗せる仕事も開拓



長谷川親子、平川漁業士、金子氏、静岡県
鈴木氏と長兼丸前にて