

現地ルポルタージュ

沿岸漁業における資源管理の二つの道
駿河湾サクラエビ漁の水揚げ金プール計算制に見る

一、サクラエビの町「由比」

透明で美しい桜色をしているところから「海の宝石」とも言われるサクラエビは、体長四〜五cmの小型のエビ。深海性の生物とされ、日中は二〇〇〜三五〇mの水深に生息しているが、夜になると水深二〇〜六〇mの上層部に浮上するという習性を持つ。体長の三倍もあるヒゲ(第二触角)、小さな体に約一六〇個の発光器、等の特徴をもつこのエビは、日本では静岡県駿河湾でしか獲れないと言われている。この駿河湾のサクラエビ漁にかかる水揚げ代のプール計算制は、資源管理の事例として紹介されることも多い。今回サクラエビ漁の中心地「由比」を訪ね、その経緯や資源管理の実態などを取材させていただいたので、その内容を紹介する。

「由比」という地名の由来は「共同・仲間」とされており、湯井、油井、由伊等さまざまな呼び名があったが、明治二二年の町制施行で「由比」に統一されたという。東海道五十三次一六番目の宿場町として、あるいは由比正雪(慶安事件)の生家「正雪紺屋(染物屋)」や東海道広重美術館のある町として知られる。総面積二三km²の約七

〇%が傾斜地で、耕地・宅地あわせて六km²(人口一三千人)。海岸線のすぐ際まで山が迫り、その狭い間を縫うように、JR東海道本線、国道一号、東名高速道路、そして旧東海道が海岸線に沿って走っている。

訪問した六月三日、時あたかも「旧東海道を歩く」企画が実施されており、JR由比駅近辺や車のすれ違いにも注意が必要なほど軒先の迫る街道には、三々五々に連れ立つグループが目についた。各人が手にするビニール袋の中身は、街道沿いに並ぶ加工・販売店で購入した桜えびやシラスだろつか? ... と思いつつ街道を外れ、今回お話を伺った宮原理事、鈴木販売課長のお二人が待つ由比港漁協へと道を急いだ。

二、サクラエビ漁の特徴

由比・蒲原・大井川三町の漁業者にのみ操業が認められ、たとえ他の漁業者が偶然採ったサクラエビであっても水揚げできない等、さまざまな特殊性をもつサクラエビ漁その起源は、由比のアジ漁師が偶然に大量漁獲する方法を発見した明治二七年とされる。現在のサクラエビ漁は、一隻に一四名が乗り組み、一ヶ統(二隻の船)単位で、

船曳網という漁法で行う。夜間に浮上してくるといふエビの習性を利用して夜間に漁を行うため、当地では「夜曳(よびき)網」と呼んでいる。

県の規則上、毎年一〇月一日から翌年六月一〇日までが漁期とされ、産卵期間(六〜八月)を含むそれ以外の期間は禁漁となっている。しかしながら、実際の漁は春漁(三月下旬〜六月上旬)、秋漁(一〇月下旬〜一二月下旬)で運用され、しかも後述するような漁業者の自主的な取り組みもあり、実操業日数は年間五〇日弱となっている。

三、水揚げ金のプール計算制

(一) 導入の背景・経緯

サクラエビは、駿河湾内に点在する形で群遊し、しかもその時々で魚群の深さも変わる。このため、従来は魚群の位置を正確に把握し、そこに網を入れることができた人の水揚げが多くなるという特徴があった。このことは、とくに魚群探知に関する機器の開発以降(昭和三五年全船に装備)、狭い漁場内での魚群をめくつての「陣取り合戦」の様相を呈し、過剰投資や船舶事故の危険増大、あるいは漁労負荷の増大につながった。このため、昭和四一年に水揚げ金の均等配分制度(プール計算制)を導入したが、その内容は、三日間とか七日間とか、漁場が一定するまでの期間だけを対象とするものであった。

その後、昭和四三年の大量水揚により魚価が四分の一になったことを契機に、水揚高や価格の変動による漁家経営の不安定性増幅、あるいは乱獲(資源枯渇)という新たな課題への対応として、昭和四三年秋漁から、由比・蒲原・大井川の三町がそれぞれ独自に実施する「地域別のプール制」へと展開。さらに昭和五二年春漁から、三町の全船(六〇ヶ統)を対象とするプール計算制へと拡大し、現在に至っている。その過程で資源管理面での色彩を強め、とくに昭和五五年、平成九年の極度の不漁を契機に、ますますその側面での役割が大きくなっていく。

(二)出漁対策委員会

資源管理の軸として機能しているのが、漁業者代表一九名(由比七、蒲原六、大井川六)で構成される「出漁対策委員会」である。現在は、春漁一、六〇〇トン、秋漁八〇〇トン計二、四〇〇トン(最大二、五〇〇トン)を目的に漁獲量を管理。この数値は、漁業者の経験や県水産試験場の意見を参考にしたが、両者の意見は一致したという。漁の期間中、毎日一三時から委員会を開催し、気象情報等に基づく出漁の可否、前日の漁模様等を踏まえた当日の目標水揚量、等を決めている。

出漁してからは、対策委員長の指示がすべてである。全船出漁し、それぞれ魚探装置でサクラエビ魚群の位置・密度を探る。

その情報をもとに、委員長の指示で半数の三〇ヶ統が一斉に網を入れ、一三ノットに制限された速度で網を曳く。そして一斉に網を巻き上げ、ただちに各船の水揚量を集計する。目標漁獲量に達していれば、そこで漁を打ち切る。魚群の濃さ等を勘案して網入れ時間を判断する、対策委員長の経験と勘が生きる場面である。不足の場合は、一度目に網を曳かなかった船が網を入れるが、通常一五ヶ統ということであり、結果的に網を曳かない船が一五ヶ統出ることになる。このため漁終了後、漁場において漁獲物の分配がおこなわれる。プール制を採っていることから、基本的には漁獲物の分配は不要のはずであるが、仲買人組合での取り決め(一船についての買い付け制限)や漁業者の気持ちを考へてのことだそうである。

(三)仕組みと課題

水揚げは由比・大井川の両漁港において行われる。蒲原町分は、由比港に水揚げ後陸送され、セリにかけられる。そして、それぞれの市場での水揚げ代金は日々集計、配分される。配分対象金額は、水揚げ代金から市場手数料、保冷库保管料等を差し引いたものであり、これを船主四五%、乗組員五五%の取り分に応じて、船一隻あたり、船員一名あたり、それぞれ均等に配分する仕組みである。現在のところ、資源や後継者の問題もなく、課題も再来年に「乗組員一二

名体制」を踏まえた取り分け割合の変更がある程度で、順調に推移しているとのことであった。

冒頭に紹介した町名の由来(「共同・仲間」そのままに、三町に拡大しても強固な協調体制が維持され、プール計算制を軸にした資源管理は十分その効果を発揮している様子)がうかがえた。お話を伺いながら、「法制度上「無主物」とされる水産資源の管理には、例えば当地のプール計算制等、先取り」を緩和・防止する何らかの手だてが必要ではないか」との思いを強くした。

最後に、「沖あがり」という現地ならではのサクラエビ料理を紹介しておこう。これは、生桜えびを豆腐やネギなどとともに、酒・醤油・砂糖で味付けして煮込む、いわばスキヤキ風の料理。手で網を曳いていた頃、漁を終え、沖からあがってくるのは明け方。すっかり冷え切った身体を暖め疲れをとるために、船元のおかみさんが水揚げしたばかりのエビを使ってやや甘めに料理し、乗組員全員に振る舞ってくれたものだという。料理名の由来でもある。

(出村雅晴)

