



▲延縄漁で使う縄には、等間隔で枝縄がついており、その先端に針が一本ずつ付いています。延縄漁は、魚群ごと獲る漁に比べ、魚に傷がつきにくいという特徴があります。亀井さんのアナゴ漁では、エサのイカナゴを一本一本の針に付けます。年間使う分は冷凍保存して、漁に備えてあるといいます
(右写真)①漁には一緒に行くという亀井さん親子②桶の淵に針をかけて、漁の準備をします③漁港前にある作業場



丸山漁港で延縄漁を営む亀井明治さんは、跡を継ぐ息子の一明さんとハモやアナゴ、ガシラなどの漁のほか、冬場はワカメ養殖に携わります。
「ずっと縄で漁をしています。親の代からハモを獲っていました。小学校を卒業してから親とともに漁に出始めてかれこれもう65年。若い頃は、今では考えられないほど、たくさん魚がいました。」

延縄は、狙う魚で縄やテグスの太さ、釣針の大きさが異なります。アナゴの場合、約140本の釣針が付いた縄を18個の桶に入れて漁に出ます。漁ではこの縄を一本に繋げ、300mになった縄を海中に沈めます。これがハモの仕掛けなら、1kmを超える長い縄になります。」

現在作業をしている倉庫や作業場には、延縄をしているところが十数件あるそうです。昔に比べてずいぶん地形が変わり、埋め立て後に造られた今

の作業場も元々は砂浜だったといえます。今では観光客向けにされている地曳き網漁も、当時は砂浜で日常的に引いていたそうです。



俺たちには漁しかない 街の漁業を支える漁師たち

①25年ほど前、瓦を運ぶトラックの運転手から転身して漁師となった杉田誠さんは、天候がよければ週6日、丸山漁港沖で底曳き網漁を行っています。漁場選びは長年のカン。潮を見て、その日の漁場をある程度決めるといいます②杉田さんが乗る船「住吉丸」③取材時に獲れたエビ。これからの時期はエビが多いそうで、生きたままバックに入れて販売します④網を付けた縄を巻く杉田さん⑤網にはハモが掛かることもよくあるそう。歯が鋭く、扱いには気を使います⑥漁から戻ると、すぐに獲れたての新鮮な魚を求めて地元の人で賑わいます

「風が吹いても雨が降っても沖へ行けば漁がある。鳴門海峡を抱えているこの海は、お前一代くらいやつたらどうにもならんくらいええ漁場や。ずっとメシが食っていきける。」

かつて漁業は船曳網、底曳き網、定置網、一本釣り漁業等が盛んに行われ、漁に出れば「大漁」。魚も高値で売れ、努力すれば努力するほど収益も上がる時代がありました。しかし、高度経済成長期を経た後の昭和50年代から、日本の漁業の漁獲量の減少が顕著になりました。特に近年では、水揚げの減少や魚価の低迷などで、漁業活動が横ばいから減少傾向にあり、南あわじ市の漁業を取り巻く環境は極めて厳しいものがあります。また、後継者の減少や漁業者の高齢化など、漁業を取り巻く環境は年々厳しくなっています。

市内の漁業従事者数は、平成21年12月現在では825人となっていますが、これは10年前からは約200人減少しており、20年前と比べると約400人も減少しています。さらに漁業従事者の60歳以上の割合は、平成2年では33・6%であるのに対し、平成21年では58・3%で、漁業者数の減少と高齢化が著しく進行しています。

南あわじ漁協のある丸山漁港でも、このような苦境にさらされつつも、漁師たちが日々海に出て、街の漁業を支えています。広報では、そんな漁師たちの日常にスポットを当てて取材しました。

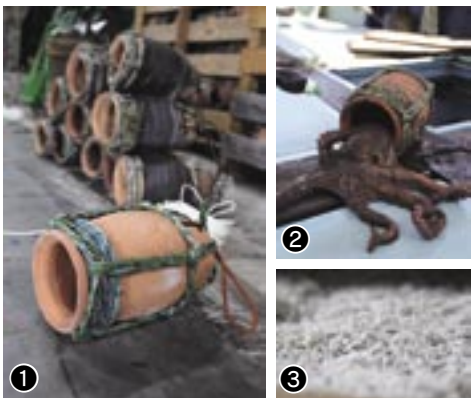


三宅規正さんは、家族と親戚の4人でちりめん漁とたこ壺漁の2つの漁に出ています。

「6月から梅雨明けまでのちりめんの時期は忙しいですね。ちりめん漁の市場が休みでも、たこ壺漁がありますから、休みはありません。シーズンに限られてるので、雨でも風でもよほどのことがなければ休みませんよ。」

ただ、漁業の現状は厳しい。漁があるかどうかは、沖に出てみないと分かりません。ちりめん漁では、一日に何百万円も漁があることがあっても、全く揚がらないこともあります。3隻で北淡の方まで行くこともあって、一度漁に出るだけでも何万円も油代がかかる上、設備投資もかなり必要です。

たこ壺漁は、昔ながらの土製の素焼きの壺を4000〜5000個ほど海底に沈めて漁をします。浅くて30



①土製のたこ壺は割れやすく、黒いゴムで補修します
②たこ壺から出てきたマダコ③釜揚げしたちりめんは雪のように真っ白で柔らかい(アサヒシーフード㈱)



マダコを獲る たこ壺漁

▲たこ壺漁のシーズンは夏場が6月～10月初旬、冬場が12月～2月中旬。沖で獲れるタコは、砂や泥の中で育つため身が柔らかくて旨いとされています。収穫時は、日の出とともに出漁し、昼過ぎまでかけて約15回引き上げます。たこ壺漁の仕掛けは、約1,200mの縄に120個程度のたこ壺を付けているのが特徴。毎日引き上げるものもあれば、1週間以上空けて引き上げるものもあります。

たこ壺漁に出たときにアジの群れが見えた。水面が青緑色になって、群れて泳いでいるアジ。何十年ぶりにこんな光景をみた。「アジ、よーさんまわってきとったで。」漁港でも、そんな話を聞いた。地球温暖化は漁業にも影響している。本来、ハマチは秋のものなのに、今年は5月頃にメジロが釣れることもあった。また、タコの産卵は昔は9月頃だったのが、ここ最近では適温期に産卵できなくなったのか、時期を問わずに産卵するようになってきている。この辺で獲れるマダコの寿命は1年。産卵したタコは卵が孵化する頃には、ほとんどが死んでしまう。タコにもオスとメスがある。たこのオスは、イボ（吸盤）で判断できる。所々に大きなイボを持つのがオスで、そうでないのがメス。ただ、たこ壺漁40年の漁師にとっては、イボは関係ない。肌の質感で見ただけで分かる。春先に冷たい空気が入ると、タコが少ない。タコが少ないときは、イカナゴ漁が多い。タコだけでも見えてくるものがある。30年ほど前、寒ダコで1日で550kgを水揚げした。その当時は1kg2200円。120万円の売上だった。15年ほど前は1kg360円。1トンの水揚げし、36万円の売上があった。わずかに15年で値は大きく下がった。漁師になると、「漁師の息子に生まれたら漁師になるものだと思った。何をするにも負けたくない。いずれは丸山一の漁師になってやる。」そんな想いが当時はあったとたこ壺漁に出る漁師は話した。



▲南あわじ漁協の小磯富男組合長。自身は丸山漁港でたこ壺漁を営みます

としても獲ってくる」という人がやはり漁師には多いのだと思います。漁は日々の生活です。漁師にとっては、『漁がないことは何もない』からこそ、漁に出るのです。」

漁業資源の再生

漁業者と行政が取り組む資源管理

稚魚の放流や築いそ、行政と市内漁協等が協力し、育てば地元で確実に獲れる根付きの魚（地元「棲む魚」）を育てる取り組みを進めています。

稚魚を育てる中間育成



▲漁場を大事しないといけない。魚がよく獲れていた時代を再現したいと話す藤本局長

これまで漁協では安定的な収益のためにワカメ養殖に力を入れてきましたが、養殖も順調な時ばかりではありません。ワカメの種付けを水温が下がった状態でしなくても、最近の気候変動で時期が遅れたり、せっかく付けた種が魚に食べられ、付け直したりすることはよくあります。また収穫間際に海が荒れ、養殖場のワカメがほとんど流されたということもあります。ただ、今はワカメ養殖のおかげで、漁師が養殖と漁に分かれ、限られた漁場をうまく利用しています。

（財）南浦地域漁業振興対策基金の藤本立二事務局長は、福良湾内の中間育成場で20年以上、稚魚の育成に取り組んでいます。高級魚であるヒラメやオコゼなどの稚魚や、サザエやウニなどの放流を行っています。「中間育成の仕事は、気長に関わっていかねばなりません。今育てている稚魚を放流し、商品価値のあるサイズになるまで3年はかかります。魚

が増えるまでには稚魚の放流や築いそなど、さらに年月をかけて地道に取り組みを重ねていく必要があります。これまでも、毎年計画を立ててこの事業を継続してきました。育てた稚魚は漁協の組合長たちと相談して、均等に配分して放流しています。漁業者もそれぞれが今の漁業を理解して、水産資源を増やしていかなければなりません。」

魚の棲む環境づくり

定着性のある根付きの魚を増やすために、魚の棲みかや繁殖の場である漁礁を人工的に設置するほか、重さ数



▲1日4回程度エサをやるヒラメの稚魚。水槽内で年間20万尾飼育しており、育った稚魚は約100日で放流されます。放流された稚魚は、漁礁整備したところや資源の多いところへ移動するとされています

百kgの石を海中に投入する築いそづくりを定期的に行い、漁場を整備しています。また、アオリイカやタコの産卵場を造り、資源を増やす取り組みも地道にされています。育てる漁業を続けることで、将来の漁獲量増加などが見込まれます。しかし、すぐには効果が出ないかもしれません。育てる漁業には手間がかかりますが、いずれは漁師の多い魚が1匹でも2匹でも多く網に掛かってくる。そんな未来の漁へ繋ぐために今、魚を増やす取り組みが進められています。



▲中間育成場。細やかな配慮が必要で、魚が病気になるように注意を払います



▲カジメという海藻をエサに水槽内で育てられるウニ。100日で30mm程度まで育ちます。週1回程度、エサを追加します