

みんなくりポジトリ

国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

漁業：基幹産業への昇格をめざして

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2011-03-11 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 飯田, 卓 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10502/00008501

第2章 漁業

基幹産業への昇格をめざして

飯田 卓

南大東島の社会を理解するうえで、砂糖産業は無視できない。ここで砂糖産業と呼ぶのは、サトウキビ農業と製糖工業のことである。基幹産業ともいえるこれら産業部門のあらましについては、すでに前章でみた。しかし、それらと直接に関わらない暮らしをみることも、無駄ではないだろう。ここでとりあげる漁業は、砂糖と直接には関わっていないが、島内の砂糖産業に関係した人たちを顧客としている。その結果、この島の漁業のようすは、副食調達を目的とする半農半漁のあり方とも、遠くの市場にむけた各種漁業とも異なっている。つまり、漁業をみることで、この島の砂糖産業がいかに巨大か、あらためて思い知らされるのである。

また、漁業に着目することで、島という地理的環境が社会経済的にどのような意味をもつか、はっきり示すこともできよう。南大東島は、奄美諸島から八重山諸島にいたる南西諸島と異なり、近くに大きな陸地がほとんど見えず、地理的にかなり隔絶されている。こうした島の特性は、砂糖産業以上に、漁業の面で強くあらわれていることが分かるだろう。

1. 漁法と水揚げ

まず、どのような種類の魚が多く水揚げされているか、みてみたい。表1に示したのは、2006年に南大東村漁業組合で水揚げされた魚種と、その重量である。もっとも多いのがマグロ、次いでイカ、サワラとなっている。マグロの大部分はキハダマグロ (*Thunnus albacares*)、サワラの大部分はカマスサワラ (*Acanthocybium solandri*) である。この2種は、島の名物「大東ずし」のネ

表1 南大東村漁業組合の水揚げ（2006年）

魚種	漁獲重量 (kg)
マグロ	26,478
イカ	18,333
サワラ	15,708
カジキ	571
シイラ	104
カツオ	69
その他	6,093

南大東村漁業組合の資料より作成

タとして、島内でもっとも広く食されている。大東ずしとは、マグロやサワラの刺身を醤油に漬けこみ、にぎりずしのネタとしたものである。

サバ科のマグロ類やサワラ類、カツオ類は、メカジキ科のカジキ類やシイラ科のシイラなどとともに、外海水域で活動することが多い。南大東島が広い外海に面しており、そこを漁場としていることがうかがえよう。

やや異質な漁獲対象は、イカであろう。アカイカ類も水揚げされるが、大部分は、体長が1mを超すソデイカ (*Thysanoteuthis rhombus*) である。南大東島や沖縄本島地域ではセーイカとも呼ばれており、深さ1000mほどの深海の中層（深度500m付近）に棲んでいる。セーイカ漁が本格的に始まったのは、沖縄本島地域では1990年頃といわれており、南大東島でもせいぜい2000年頃からのことであるようだ。

「その他」に分類されている魚は、内訳がまとめられていない。しかし、南大東村漁業組合の荷捌き施設で販売されている魚の価格表をみると、主要な魚種をうかがい知ることができる。

まず、ナワキリと呼ばれる魚がある（写真1）。この深海魚は、和名をクロシビカマス (*Promethichthys prometheus*) という。他の魚の単価が魚体の大きさに左右されないのに対して、この魚だけは、表2のように大きさによって価格が異なる。つまり、大きいナワキリほど美味だということを、島の人たち

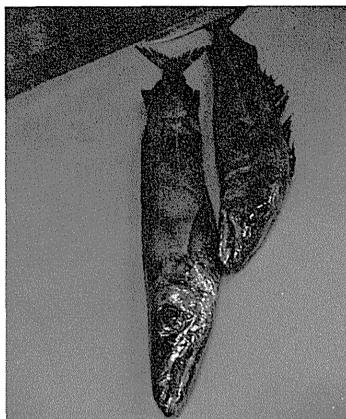


写真1 ナワキリ (クロシビカマス)

表2 ナワキリのkgあたり単価 (2007年1月)

商品名	単価 (円/kg)
ナワキリ 特 A (魚体 3kg 以上)	1,390
〃 A (魚体 2~3kg)	1,260
〃 B (魚体 1~2kg)	1,090
〃 C (魚体 1kg 未満)	880
(参考) マグロ・サワラ (切り売り)	1,050
〃 (丸売り)	740

は知っているのである。刺身のほか、汁ものにして食べることが多い。島の外ではほとんど知られていない魚だが、島のりびとは、その味をよく知りつつ買い求めているのである。

それから、サンカクと呼ばれる魚がある (写真2)。これも深海魚で、シマガツオ科に属しており、和名をヒレジロマンザイウオ (*Taractichthys steindachneri*) という。南大東島では「エチオピア」と呼ばれることもある。築地などでエチオピアと呼ばれるシマガツオは、このサンカクと同じ仲間である。この魚はナワキリほど好まれているわけではなく、価格キロ756円と安い



写真2 サンカク (ヒレジロマンザイウオ)

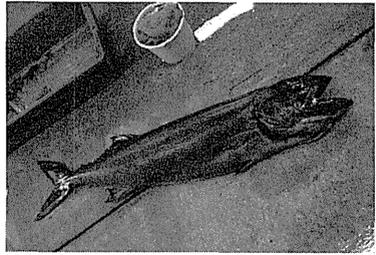


写真3 インガンダルマ (バラムツ)

が、魚体が5kg前後と大きいため、水揚げ高が多くなっているようだ。

さらに、価格表にはないが、島の珍味として知られるインガンダルマ（もしくはダルマ）があげられる（写真3）。和名はバラムツ（*Ruvettus pretiosus*）、分類学的にはナワキリと同じクロタチカマス科に属している。身が柔らかく美味であるが、脂肪分が多く腹をこわしやすいため、売買しないよう保健所が通達を出している。しかし、市場に出なくともこの魚を好む島人は少なくなく、知り合いから譲り受けるなどして、広く食されている。旅行者にはなじみがないかもしれないが、島を代表する珍味といってよいだろう。

セーイカやナワキリ、サンカク、インガンダルマは、いずれも深海の中層に生息する魚種である。南大東島の深く落ち込んだ海が、主要な漁場となっているわけだ。マグロなどの棲む外海（深海）の表層、そしてセーイカなどの棲む中層、これが南大東島の主たる漁場なのである。

2. 漁の始まり

漁業について知るためには、どのような魚がどれだけ捕れるかという情報も重要だ。しかし、それは漁業の一側面にすぎない。獲物と出会うためにどのよ

うな工夫があるか、出会った獲物を船にあげるためにどんな苦労があるか、という点が分からなければ、島の暮らしのなかで漁業がどのように見なされているかを理解できないだろう。

そこで、専業の漁業者である奥山喜保さんに頼みこみ、マグロ漁に同行させてもらった。ここでマグロ漁にとくに着目するのは、もっとも漁獲高が多い魚種であり、現在のところマグロ漁をいとなむ漁業者がもっとも多いことによる。

午前6時に亀池漁港に来いと言われたので、5時40分に漁港に着いた。冬の夜はまだ明けていない。早いだろうと思ったが、奥山さんはすでに来ていた。他の2人の漁師と一緒に話をしている。魚や天候の話も出ているらしい。すでに、漁師としての一日が始まっているのである。

午前6時24分、海に出た。海に出るといっても、簡単ではない。港の一角に並んでいる船を巨大なクレーンで吊り上げ、海面に下ろすのである（写真4）。なぜそんなことをするかといえば、外海に囲まれた南大東島では波が高



写真4 亀池漁港での船のあげおろし

いからである。島の近くでは、深い海が急激に浅くなっているため、沖から来る波が増幅され、大きなエネルギーを与えられる。このため、防波堤の内側に船をとめていても、波の力で隣の船にたたきつけられる危険があるのである。

無動力の木造船で漁をしていた時代には、人力で船を陸まで上げていた。現在はクレーンで船を上げ下ろしできるようになったので、船も少し大型化し、船外機エンジンを備えるようになっている。

南大東島では、多くの漁業者が港のクレーンを操縦できる。しかし、夜明け前後にクレーンで船を上げ下ろしするのは、港湾関係の建設会社の従業員である。なんといってもプロの操縦は信頼できるし、一人でクレーンと船の両方を気づかうのはわずらわしい。船に乗ってクレーンのフックにロープをかけ、船を下りてクレーンを操縦し、また船に乗ってロープを外し……といった作業は、たいへん面倒なのである。夜明け前後には大勢の漁師が船を出すから、交代でクレーンを操縦するより、だれかがはりついて操縦に専念したほうが合理的だ。そこで、地元の漁業を支えるために、建設業の人びとも協力しているのである。島の人間関係が、漁業をとおしてかいま見えるようだ。

港を出てすぐ、奥山さんは釣り糸をたらし始めた。これは、本命のマグロ釣りではない。マグロの餌となるムロアジ (*Decapterus* sp.) を釣っているのである。仕掛けの末端 (いちばん下) には、枝糸と枝針が5つずつついている。その上には、寄せ餌のオキアミを入れる小さな袋網と、鉛製の錘が、それぞれ三つ股のヨリモドシでとりつけられている。いわゆるサビキ釣りの仕掛けである。仕掛けは、12~13mの深さに下ろす。最初の15分間はまったく釣れず、小刻みに場所を変えていた。しかし、よい場所にあたっただけか夜が明けてきたためか、次の15分間で21匹のアジが釣れた。曇りの日には、暗いのでアジの食い始める時間が遅くなるという。

3. マグロ釣りの仕掛け

午前7時5分、仕掛けをつかえて船べりからたらし、海岸と平行に船を走らせていく。サワラをねらったトローリング (曳き縄漁) である。太い道糸の先には、疑似餌がついている。サワラがよく食いつく日には、先ほど釣ったばかりのムロアジを丸ごとつけるが、今日はサワラが食わないようだ。15分ほど走ったのち、エンジンを停めてサワラに見切りをつけ、いよいよマグロを釣り

始める。

マグロ釣りの仕掛けは、ムロアジ釣りの仕掛けに構造が似ているが、全体的に大型で、枝糸は太く長く（150cmくらい）、その間隔も広い。針や錘も大きい。錘は仕掛けの途中ではなく末端についている。4本の枝針の上方は、ナイロン製の道糸の代わりに数十cmのゴム管がついている。これは、マグロの強い引きのために道糸が切れてしまわないよう、弾性をもたせるためだという。このゴム管とともに、三つ股のヨリモドシで太い道糸に結ばれているのが、コマシ（寄せ餌）を入れる袋である。このコマシ袋は、コウモリ傘の生地を仕立て直したもので、袋の口でなく底のほうで仕掛けに接続している。こうしておくと、仕掛けが目的の深さに達したときに袋の口が下を向き、そこから餌が出て魚をおびきよせるのだという。餌は、先ほど釣ったばかりのムロアジをぶつ切りにしたものである。切り身はコマシになるほか、枝針にもつける。いちばん深いところに達する枝針（下枝）には、切り身でなく丸ごと一匹のムロアジをつける。

ちなみに、コウモリ傘製のコマシ袋は、奥山さんが考案したものだそうだ。九州本土から出漁してきた漁師が、マグロ釣りのコツを教わるために、奥山さん宅に毎日のように電話をかけてきたこともあったという。現在、コマシ袋は商品化され、南大東村漁業組合でも販売している。

仕掛けは、リール式ドラムに収納されたワイヤ（道糸）に結びつけられる。仕掛けを海に投げこむと、あとは、ドラムがワイヤをくり出していく。ワイヤの長さは約130m。ワイヤがすべてくり出されるまで、仕掛けの位置が適切になるよう、船を走らせて微調整を行う。このときは、深さ300～400mの場所で船を停めた。

ワイヤを入れ終わると、その末端についている金具をボンテン（球形ブイ）にとりつける。これは、水面の上から仕掛けを探すさいの目印となる。ブイ1個だけでは、獲物がかかったときに沈んで見えなくなってしまうので、ブイの先には、もうひとつのブイと旗のついた竹竿がロープで結ばれている。ブイと旗竿を海に投下し、ようやく、獲物を待つ段階に入った。

4. マグロを待つ

仕掛けを準備し始めてから、旗やブイを入れ終わるまで、およそ2分の時間がかかった。この後、奥山さんは、もうひと組の仕掛けを海に入れ、2組の仕掛け（ここではAおよびBと呼んでおく）を交互に確認して、獲物がかかった場合には船のなかに水揚げしていた。そのようすを示したのが表3である。3時

表3 仕掛けをあげおろした時刻と釣果（2007年1月31日）

	設置		回収		釣果
	開始	終了	開始	終了	
仕掛け A (1回め)	7:29	7:30	7:49	7:52	
仕掛け B (1回め)	7:43	7:45	8:00	8:03	マグロ 1
仕掛け A (2回め)	7:54	7:57	8:11	8:15	あげそこねて逃がす
仕掛け B (2回め)	8:05	8:08	8:32	8:34	
仕掛け A (3回め)	8:18	8:20	8:40	8:42	
仕掛け B (3回め)	8:36	8:39	8:53	8:56	
仕掛け A (4回め)	8:45	8:47	9:00	9:08	マグロ 1
仕掛け B (4回め)	8:57	8:58	9:11	9:15	マグロ 1
仕掛け A (5回め)	9:09	9:10	9:47	9:53	
仕掛け B (5回め)	9:17	9:22	9:54	9:59	ヒラカー* 1
仕掛け C (深海釣り)	9:31	9:42	10:05	10:18	サンカク 4

*ゴマテングハギモドキ (*Naso maculatus*) の方名

間近くものあいだ、船の位置を少しずつ変えながら、ひたすら仕掛けのあげおろしをくり返しているのが分かる。仕掛けをあげるときには、電動のモーターを用いる。

旗のついた仕掛けを複数、同時並行して海に入れて待つこの釣りの漁法を、南大東島の人たちは「旗流し」と呼んでいる。漁業学では「立縄釣り」と呼ぶ（金田 1994）。

表3にもどろう。仕掛けBを3回目にあげ終えた午前9時頃の時点では、マグロ1匹が釣れただけだった。奥山さんはこのとき「失敗した、朝釣りきらん」

という言葉をもたらした。朝のうちに釣れないと、大漁が見込めないということであり、奥山さんは焦っているように感じられた。このことに対して、奥山さんが積極的に対処をしたかどうかは分からない。しかし、続く15分間に、2匹のマグロがたて続けに釣りあげられた。その直後、仕掛けBを5回めに入れ終わったあとで、次のように言った。

「釣れすぎた。市場は [マグロを] 2本くらいしか買わないから。」

漁業組合では、マグロが売れ残るのを防ぐために、一漁業者から買いあげるマグロの尾数を制限しているのである。このことについては、あとで述べよう。とにかく、わずかの時間で目標を達成してしまった奥山さんは、「帰るのは早いが、サワラは食わんし……」と言いながら、深海釣りの仕掛けを準備し始めた。もし、朝の曳き縄でサワラが食いついていたら、曳き縄をもう一度試すつもりだったのだろう。

深海釣りの仕掛けは、表3のなかで「仕掛けC」と表記している。一度仕掛けを入れただけだったが、サンカクが4尾も釣れた。仕掛けの深さは水深約500 mであるという。枝条は40cmくらいと短い、数は12本と多い。設置に9分間、回収に13分間と、マグロ釣りの仕掛けにくらべて時間がかかるのは、深いところにまで仕掛けをあげおろしするためである。

サンカクを引きあげるとき、まだ水面から見えないうちから、ドラムに巻き込む糸が水しぶきをあげてはじけ、やがてドラムがきしみ始めた。それほどサンカクの引きは強いのである。そのためであろう、道糸と仕掛けのあいだには、数mの長さものゴム管がナイロン糸のかわりにつながれていた。ゴム管による緩和がなければ、仕掛けはいともたやすく切られていたにちがいない。

4尾のサンカクは、深海から急な速度で引き上げられて、よほど驚いたのだろう。気圧が低いために内臓が膨張し、口からはみだすほどになっていた。深海釣りの仕掛けをあげ終わって15分後の10時33分、奥山さんは漁港に帰還し、その日の海での仕事を切り上げた。

5. 豊富すぎるマグロ

以上、南大東島でもっとも水揚げの多いマグロの旗流し漁をとおして、漁師の1日を見てきた。そのようすから、マグロ資源がきわめて豊富だという印象をもたれたかもしれない。なにしろ、漁が失敗と思われたわずか15分後に、期待以上の漁獲があがったのである。その直後に奥山さんは、「帰るのは早いし……」と言いながら、深海釣りを始めた。つまり、深海釣りは時間つぶしだったのである。それほど、マグロを捕るのは容易なのだ。

たしかに、マグロやサワラなど、外海の表層に棲む魚に関して、南大東島は好漁場を提供しているといつてよいだろう。このことを指して、一部の漁業者は、「島は天然のパヤオだ」という。

パヤオというのは、マグロやカツオなどの表層魚を集めるために設置される、大型の人工浮漁礁のことである。これらの魚は、大洋に浮く流木などに集まる性質があるため、さまざまな形態のパヤオを設置して魚を集め、人為的に漁場をつくりだしている。大洋中の孤島、南大東島は、それと同じはたらきをしているというのである。パヤオのなかには、工費と設置費をあわせて1億円に達するものもあるというから、ほうっておいても魚が集まるのは、まことにありがたいことといわねばならない。島という陸地のおかげで、四方の大海原からマグロやサワラが一年じゅう集まってくるのである。

ただし、よいことばかりではない。南大東島のマグロ漁の場合、漁獲を売り込む先が限られているという問題がある。買い手がいなければ、いくら資源が豊富でも、漁業者の生活は成り立たないであろう。

すでに述べたように、南大東村漁業組合は、一漁業者から買いあげるマグロの数を、1日2尾に制限している。正確には、買いあげる尾数は日によって異なる。時化が続いて水揚げが少なければ、数少ない出漁者が捕ったマグロは、あるだけ買いとるという可能性が高い。反対に、水揚げが続けば、各漁業者からの買とりは1尾だけになる。買いあげ尾数が2尾というのは、あくまで目安なのである。

このように需給が不安定な理由として、キハダマグロが冷凍保存に適さない

ということがあげられる。セイカであればこのようなことはない。むしろ冷凍にすると味がよいといわれているので、組合の冷凍施設に保存しておき、一定の量に達するとまとめて那覇の市場に送っている。ところがキハダマグロは、冷凍にすると那覇でも買い手が見つかず、輸送費を下回るほど値段が落ちてしまう。かといって鮮魚のままだと鮮度が落ち、やはり単価が下がってしまう。サワラも同じである。

那覇行きの船は月に5～6便あるので、これが出港する直前に、島内でさばききれなかったマグロやサワラを氷詰めにして出荷することもある。しかしこうしたケースは、那覇での市価が高いとき限られている。おまけに、もし那覇への輸送中に市価が下落すれば、輸送費に見合う値がつかないというリスクを抱えている。あてになるのは、今のところ島内消費だけなのである（72ページ「追記」を参照）。

6. 市場の苦悩

漁業組合によるマグロやサワラの買とり制限（島民の呼びかたによれば「生産調整」）は、さして古くからのものではなく、2005年頃に始まったといわれている。生産調整といっても、明文化した決まりごとがあるわけではない。漁業者の持ちこんだ魚をすべて買いあげれば、さばききれない量まで買いあげることになり、組合の経営が悪化してしまう。このため、組合の市場が責任をもって売れる量だけを買ってあげて、残りを買いひかえる、というのが生産調整の趣旨である。

「責任をもって売れる量」は、在庫量や季節などによって変化する。また、買とり量は、一漁業者から買とる尾数というかたちで決められるので、出漁者が多いと買とり尾数は低くおさえられる。つまり、買とりは数式にあってはめて算出するのではなく、経験をふまえながら状況に応じて決められるのである。目安としては、一漁業者からマグロとサワラ2尾ずつということが多いようである。漁業者も、「組合は漁業者1人からマグロ2本ずつ、サワラ2本ずつしか買わない」と説明することが多い。しかし、あとで述べるように、買

いとり尾数は日によって異なる。なお、ナワキリやサンカク、セーイカなど、マグロやサワラ以外の魚介類には、生産調整はない。

こうした取引方法は、大口の仲買人が少なく、競売（セリ）が成り立たないためにあみだされたものだろう。すでに述べたように、那覇などに出荷しないかぎり、漁獲の買いあげ単価は一定しており、めったに変更されない。『南大東村誌』をみると、かつては複数の仲買人が買いあげを行っていたことが分かるが、セリは成立しなかったようだ（南大東村誌編集委員会 1989：565）。

ある壮年の島民によると、昔は、300kgくらいの水揚げがあっても容易に買い手がついたという。しかし、わたしの滞在した時期には、200kgにたりない水揚げをもて余しているようだった。

そのことを表4から示してみたい。この表は、南大東村漁業組合によるマグ

表4 組合で買いついたマグロとサワラ（2007年）

日付	重量 (kg)	内訳 (kg)		最大の買いついた尾数		備考
		マグロ	サワラ	マグロ	サワラ	
1/28	0	0	0	-	-	
29	39	31	8	2	1	
30	129	66	63	3	2	
31	190	190		2	-	
2/1	131	96	35	2	2	
2	96	66	30	3	1	3名のみが水揚げ
3	94	67	27	1	2	マグロ買いついたりを制限
4	158	97	61	1	1	
5	160	86	74	1	1	
6	143	94	49	1	1	
7	170	120	50	1	1	那覇への定期便が出港

ロとサワラの買いついたり状況をあらわしている。最大買いついたり尾数というのは、組合が各漁業者から買いあげた尾数のうち、もっとも多かったものをあらわしている。たとえば、1月29日の最大買いついたり尾数はマグロ2、サワラ1とある

が、これは、マグロを3尾以上売った漁業者や、サワラを2尾以上売ったりした漁業者がいなかったことを意味している。

これをみると、漁業組合はマグロを2本しか買わないと決めているのではなく、3本買う日もあれば、1本しか買わない日もあることが分かる。組合の在庫を推測しながら、どのように買いとりが行われたかをみてみよう。

1月28日は雨天で海も時化しており、南大東島へ向かうわたしの飛行機も、着陸が危ぶまれていた。このため出漁した者はなく、島全体で魚が品薄になっていたと思われる。キハダマグロやカマスサワラは、クロマグロなどちがいが、冷凍すると味が落ちてしまうので、組合がこれらの魚を冷凍していたとは考えられない。各家庭でも、これらの魚を冷凍庫に入れることはほとんどない。このため時化の日には、多くの島の人たちが、刺身として食卓にのせるマグロやサワラを待ち望んでいたと考えられる。組合も同じだっただろう。

翌29日には、若干の水揚げがあった。この時点でも、需要が供給を上回り、組合の市場は水揚げを喜んでいと推測される。翌30日にも市場は水揚げを歓迎し、大漁だった出漁者（1名のみ）からは3尾のマグロを買いとった。その後、31日、2月1日と、連続して安定した漁獲があった。安定といっても、マグロとサワラ2尾ずつを各出漁者から買いあげただけで、1日あたりの水揚げは200kgに満たない。

2月1日の時点で、市場の担当者は、在庫が増えたのでマグロとサワラを1尾ずつ買いあげればじゅうぶんだと言っていた。それにも関わらず2尾ずつを買いあげたのは、漁業者の顔色を気にしたからだろう。

この担当者は、2月2日に早くも悲鳴をあげた。この日は冬型の気圧配置で、海も時化していたため出漁者が少なく、水揚げした漁業者は3名だけだった。市場の担当者は、前日までの水揚げを売りきってしまうのによい機会だと考えていた。ところが漁師の2人は、品薄で困っているだろうと言って、マグロ3尾ずつとサワラ1尾ずつを置いていった。担当者は、時化の海に出て行った漁業者に文句を言うことができず、しぶしぶ魚をひき取ったのだという。

その後、2月3日はマグロの買いあげを1尾に制限した。この日にはサワラを3尾買いあげているが、サワラは主婦たちから人気が高く、水揚げも比較的少な

いため、生産調整はマグロほど厳しくないようだ。

本来ならば、こうした厳しい処置に対して漁業者は不満をあらわすのかもしれないが、さいわい、那覇への定期連絡船が2月7日に出港する予定だった。漁業者たちは、那覇の市価を確認し、マグロを氷詰めで送ることに決めた。こうして、市場担当者は、なんとか在庫をいたませずにすんだようである。

7. 限られた島内需要

このような生産調整は、市場担当者にとっても漁業者にとっても、満足なシステムとはいえないだろう。市場担当者にしてみれば、買いつりについての判断を一任されているにも関わらず、判断を誤れば責任を問われかねない。漁業者のほうも、買いつり量が期待より少なければ、面白くないだろう。また、買いつり量を超えないよう早めに漁を打ち切ったのに、別の漁業者が多く魚を買いつってもらっていたら、市場担当者を責めたくることがあるかもしれない。なぜ、このようなシステムを採用せざるをえなかったのだろうか。

魚が近年になって捕れすぎようになった、とは考えにくい。2003（平成15）年度の『村勢要覧』に、1970年から2002年にかけての年間漁獲量が掲載されているが、4万2118kg（2000年）から9万4415kg（1982年）までのあいだを推移しており、2006年の漁獲量6万7356kgはむしろ少なめである。

人口もそれほど大きくは変わっていない。高度成長期の昭和30年代には、人口が3000人を超えることもあったが、平成にはいつてからは1400人前後を推移している（南大東村役場 2003）。生産調整が行われるようになったのは、人口がこの水準で安定して10年以上たってからである。

けっきょく、魚のだぶつきが生じた理由は明確ではないが、一部の島民によると、建設業の景気が低迷していることが原因だという。南大東島は離島という関係上、公共事業予算は比較的つきやすいが、それでも、不況や事業費削減のあおりを確実に受ける。また、建設事業がさかんであれば、島外からも補充の作業員などが来る。だから、景気がよかった時代には、一社だけで丸ごとのマグロやサワラを複数買いつけていたという。

島の漁業が建設不況のあおりを受けたのかどうかは、もう少し資料をそろえて議論していかなくてはならない。しかし、次のことは言えるであろう。小規模の島内人口だけを市場とする南大東島のマグロ・サワラ漁業は、社会や経済の構造的変化に影響されやすい。漁業を生業として安定させるためには、漁業以外の産業部門の安定も必要だろう。

組合の市場に魚を直接買いにくるのは、飲食店やホテルの厨房担当者、そして家庭の主婦が多い。マグロやサワラを対象とした漁業が存続するためには、島の人口や家庭での食習慣、そして、島民の生活を支える砂糖産業を維持することが不可欠だろう。

南大東島には、現在、ホテルと民宿があわせて3軒ある。飲食店の数は、商工会に所属する店舗だけで19軒（「スナック」14軒を除く）にのぼる（南大東村商工会 2005）。人口1400人の島としては、比較的数が多い。これらのホテルや飲食店では、島の名物「大東ずし」を売りものにしており、マグロやサワラを定期的に購入することが多い。このほかに、島外へのみやげとして大東ずしを製造する業者もある。

つまり、ホテルや飲食店などのサービス業が維持されていてこそ、毎日200kgものマグロやサワラもさばききれるのである。じっさい、市場担当者によると、飲食店が休業する土曜日と日曜日には買いつけ量を減らすことが多いという。

また、家庭の貢献も少なくない。多くの個人消費者は、新鮮な魚を手に入れるため、町の中心から離れた市場まで足を運ぶ。家庭ではマグロよりサワラが好まれる傾向にあるが、市場担当者は、サワラを買いにきた人に頼みこんで、売れ残りやすいマグロを買ってもらうこともあるという。また、市場担当者の判断で切り身を包装し、JAおきなわが経営するAコープなどに一定の単価で買ってもらう。それでも余れば、役場まで電話して注文をとりつけることもある。

顔見知りをあてにしたこのような販売戦略は、大都市などではなりたちにくいことだろう。しかし、大市場へのアクセスがむずかしい離島では、こうしたやりとりこそが、人間関係の大切さを確認する機会になっているのではなから

うか。

8. 漁業者の対応

このように、資源が豊富だが買い手が少ないという漁業条件のなかで、漁業者はどのように生活をなりたさせているのか。表5からそのことをみてみよう。この表は、調査中にマグロやサワラを出荷した漁業者の年齢と兼業状況を

表5 調査期間中に水揚げした漁業者の兼業状況

	年齢	農地（町歩）	その他の収入
A	79	キビ 6	-
B	74	-	-
C	74	キビ 6	-
D	73	-	（大東製糖退職）
E	68	-	-
F	65	-	-
G	64	キビ 12	-
H	64	キビ 5	居酒屋経営
I	61	-	（在島企業退職）
J	50	キビ 1.1	居酒屋経営
K	50	キビ 10	-
L	44	-	大東製糖勤務
M	不明	不明	不明（面談できず）

調査期間は2006年1月29日～2月7日。
マグロかサワラを出荷した漁業者にかぎった。
聞き込みにより作成。

示したものである。

12名の漁業者のうち、農地も店も経営せず、給与収入もない者は、わずか5名にすぎない。しかも、そのうちの4名が65歳以上であり、残る1名も、島内の企業を退職した者である。都会であれば、仕事をやめていておかしくない年齢

だ。

彼らが壮年の頃は、島内人口もはるかに多く、漁業の専業でも生計を立てやすかったのだろう。しかし、それに続く世代は、他の仕事をもつかたわら漁業に従事する傾向が強い。もっとも多いのは農業との兼業だが、他に、飲食店を経営する場合や、企業に雇用されている場合などがある。飲食店の経営者は、家族や従業員に仕事をまかせることもできるため、頻繁に出漁していた。それに対し、企業に雇用されているL氏は、時間を融通しにくいいため、10日間のうち水揚げをしたのはわずか1日だった。

つまり、マグロやサワラだけを対象とした釣り漁は、若い世代にあまり人気がない。若い漁業者がそれを行うのは、他の職業によって収入が確保された場合だけである。とくに40代から50代にかけては、子どもの教育費や親の医療費をはじめ、とりわけ多くの現金収入が必要になるので、生産調整の厳しいマグロ・サワラ漁から離れていっても不思議はない。

9. セーイカ漁の挑戦

これまで、漁獲高と従事者数の多いマグロ・サワラ漁を中心に、南大東島の漁業をみてきた。そして、資源が豊富なものにも関わらず、大きな市場にアクセスできないため、生産調整に甘んじていることを述べてきた。

この現状を打破する方向性は、ある意味では見だしやすい。魚の味を殺さないような保存技術を開発するか、大市場への流通ルートを確保すればよいのである。しかし、個々の漁業者がそうした解決をめざすことは、容易ではない。保存技術の開発や販路の開拓ばかりに目を向けていては、本業の漁業のほうがおろそかになってしまう。

そこで、多くの漁業者が目を向けはじめているのが、セーイカ漁である。すでに述べたとおり、セーイカはマグロやサワラとちがいで、冷凍して那覇方面に出荷できるので、生産調整を行う必要がない。セーイカ漁が始まったのは2000年頃のこと、マグロ・サワラ漁のように長い月日をかけて洗練されてはいないが、一部の漁業者は、そこに安定した収入源をみいだそうと試行錯誤を続け

ている。

たとえば、表5に含まれない漁業者のひとりに、大城和朝さんがいる。彼は、わたしが調査を行った10日間のあいだ、マグロと同じ旗流し漁（立縄釣り



写真5 釣りあげたセイイカの頭部を解体する

漁)によってセイイカをねらっていた(写真5)。セイイカは、マグロよりはるかに深い層に棲息しており、仕掛けもマグロとは異なる。このため、セイイカを本命としていた大城さんは、マグロを釣ることはなかった。

大城さんがセイイカ釣りを始めたのは、2004年頃である。この年にはセイイカの単価が高く、キロ1000円以上した。気をよくした大城さんは、セイイカ漁に適した遠方の漁場に行くために、大型漁船を購入しようと考えた。しかし、2005年度の釣果が思わしくなかったため、現在も小型の船外機つきボートで出漁している。

また、別の漁業者7名は、大城さんよりもひと足早く、2トン未満クラスの大型船を購入した。彼らも表5には含まれていない。彼らの船は、亀池漁港のクレーンであげおろしするには大きいので、2000年に島の北西側にできた新漁港から出入りしていた。

なお、この新漁港は、島を大規模に掘削して造ったものである。どれほど風が強くとも、漁港内にはほとんど波が立たない。2トン未満クラスの船なら、

ミーニシ（北風）の強い季節でもこの漁港を使用できるが、船外機つきボートは、港を出たとたん北風に直撃されるため危険である。船外機つきボートは、春になって北風がおさまると、亀池漁港から新漁港に移動する。

つまり、新漁港の完成は、セイイカ漁のために漁船を大型化するという選択肢を可能にしたのだ。大城さんの体験に示されているように、セイイカの漁獲を安定させることは今後の課題である。しかしいっぽうで、豊富な資源を背景としたセイイカ漁は、南大東島の漁業を再生させる可能性も秘めている。

追記

本稿を脱稿した後、島の漁業には大きく変わった点がある。第一に、大手スーパーのサンエーが南大東村漁業組合と契約して、かなりの量のマグロが島外で売れるようになった。那覇行きの船が出発する前々日から当日までの3日間は、とれるかぎりのマグロをすべて水揚げして氷詰めし、沖縄本島に出荷するようになっている。

この結果、大東諸島付近にある3基のパヤオ（浮漁礁）でトローリングが行われるようになった。このようにしてとれるマグロは30kgを越すことが多く、ときには50kgに達することも少なくない。旗流しの場合には10～20kgが標準だった。2008年にはソデイカが不漁だったため、旗流しにはむかない大型船も、マグロのトローリングを行うようになった。組合は、1人の漁業者から買いつけるマグロの数を1本にかぎるようになったが、それでもマグロが多すぎて売れず、困惑している。2008年6月現在は、6～7名ずつの漁業者が交代でマグロを組合に売るといふ「当番制」が試みられていた。この方式が定着するかどうかは、まだ分からない。

若い世代がマグロ漁に参入できるようになったことは、とりあえず歓迎すべきことだろう。しかし、流通価格や水産資源量が大きく変動する可能性もあり、見通しはまだじゅうぶん明るいとはいえない。もっとも確実な島内消費をいかに安定させるかが、今後の最大の課題と思われる。

引用文献

- 金田禎之（1994 [1977]）『日本漁具・漁法図説（増補改訂三版）』成山堂
南大東村誌編集委員会（編）（1989）『南大東村誌』南大東村役場
南大東村商工会（編）（2005）『南大東村 商工会のあゆみ』南大東村商工会
南大東村役場（編）（2003）『村勢要覧』南大東村役場