

尾鷲漁業の挑戦

熊野灘の潮流に恵まれ、三重県でも屈指の漁獲を誇る尾鷲漁港。

水揚げされる魚種の数には二百種以上。

いまマグロ船の入港で、活気を増している。

マグロ水揚げ良栄丸 迎えた操業一周年

尾鷲といえば大粒の雨とピチピチの魚。降る雨は豊潤にして、漁港のすぐ近くまで山が迫る。雨水は森の大地を縫って海に流れ込み、沿岸部は栄養分をたっぷり含んだ最高の漁場になっている。それに入り組んだ内湾と急峻なリアス式海岸には大小の天然礁が続き、海の幸の条件が揃う。

かつて近海・遠洋のカツオ、マグロ漁業が盛んであった尾鷲。しかし石油ショック前後から廃業に追い込まれ、替わって定置網漁業、マダイやブリなどの養殖業が増えた。現在の主力は尾鷲の気候や地

形が生かされた沿岸漁業だ。しかし市全体の人口減と同様に、漁協の組合員数も減る傾向。その上、浜値は低迷し、燃料の石油一つとっても高騰に悩まされ、厳しい現状となっている。

だが、いま、尾鷲の港に関心が寄せられている。マグロ船の登場だ。二〇一二年四月、三木浦の「長久丸」が、最新鋭の遠洋マグロはえ縄漁船「第一長久丸」を完成させ、翌年四月にメバチマグロを尾鷲港に初水揚げ。マイナス三十度以下の「アルコールスラリー冷凍」という装置により、身へのダメージが少ない急速冷凍で鮮度を保ち、解凍時には生に近いモチモチとした食感が味わえる。品質の良さが自慢だ。

さらにもう一隻。漁獲、加工、販売までを一貫して手掛ける「尾鷲物産」が、近海マグロはえ縄漁船「良栄丸」を建造。ピンチョウを主とする高鮮度のマグロを供給しようとして、魚船の防熱壁を厚く、冷却用パイプを太くして鮮度保持を高める装置を導入。また少しでも新鮮な状態で持ち帰るため、マグロのエラとハラを船上で処理し、手間をかけて商品価値を高めている。

魚市場に並べられたマグロは肌が瑞々しい。真水と海水を調合したマイナス〇・二〜〇・六度ほどの冷却水で鮮度を保っているため、冷凍ではなく冷蔵。冷却水も何度か交換して港に戻る気の配りようで、尾鷲生マグロのブランド化を目指す。

船一隻がもたらす 地域への大きな経済効果

良栄丸が稼働してから七月でちょうど一年。「一番気をつけているのは鮮度。味も数も今んとこ順調やし、マグロをもっとおいしく食べてもらいたい」と船頭の東弘明さん。船のトラブルもなく、「経験ある者ばかり乗ってるから安心やけど、怪我は心配」と、海上での作業が危険と隣り合わせであることを忘れない。



19トンの良栄丸。4月22日出港し、漁場で9回の操業を経て、5月14日帰港

水揚げ後の競りでは、威勢よい掛け声が響き、魚市場は活気にあふれる。「三重でマグロが揚がるんは尾鷲だけ。今朝は北海道からも視察にきとる。尾鷲の魚屋さんに買うといつてどう話がよく聞くと、ポチポチやな」と漁業協同組合の組合長・長野規一さん。実際、尾鷲で消費されるのは漁獲量の十分の一程度で、遠方から仲買に注文が入る。マグロといえば尾鷲から南六十キロの距離に和歌山県那智勝浦町があるが、「五十年以上の歴

史ある勝浦とは違うもんをつくる。

エラ・ハラ抜いて、活き締めして質のいいマグロで売っていく」と付加価値向上を図る。「それに船一隻で食料や氷、ガソリンがいるし、トラックも走る。あらゆる面で尾鷲の活性化につながる」と、町全体を元気にしたいと意気込む。

二〇一一年からは員外船の誘致事業にも取り組んだ。尾鷲港は主に地元漁業者による小型船や定置網による魚介類が中心だったが、組合員ではない漁船に寄港してもらって水揚げ量を伸ばそうというもの。単に市場の売り上げアップだけではない。次の漁に向けて、燃料補給、餌、食料等も尾鷲市内で仕入れるので経済効果が波及する。

漁業就業者数は三百九十五人（平成二十二年国勢調査）と、全体に占める割合は約四％だが、生鮮魚介卸売業、水産食料品製造業、冷凍倉庫業、船舶製造・修理業、木製容器製造業、燃油販売業など直接関連するものや、運輸業、金融業など間接的なものまで多くの産業を支えている。大きな水揚げ港のある地域にとって、水産業はやはり基盤となる。

魚のまちの活気を取り戻す

長野規一さんは十七歳で漁師になった。一本釣りで沖に出て、マグロ

船1隻の操業で、どんだけ尾鷲が潤うことか



尾鷲漁業協同組合 代表理事組合長
長野 規一さん

1 底引き網で獲れる色鮮やかな魚は尾鷲港ならではの宝物。2 定置網にかかった獲物。3 捕れるマグロの種類は、ピンナガ（ピンチョウ、トンボ）、メバチ（ダルマ）、キハダが主。船頭の東さんは競りの間、値段を気にしてソワソワ漁獲だけでなく木材の集積地としても重要な役割を果たしてきた尾鷲の港資源に限りある海の恵みに「今の漁業は太平洋銀行からいかにして魚を獲るか、その競争。しまいに頭打つ」と、長野さんは漁業の行く末を案じる



やカツオの船にも乗った。六十五歳で船から降り、組合長を引き受けて十年が経つ。

「昔は漁師の方が会社員の四倍も五倍も稼いだけど、今では沖へ行く漁師がおらんようになった。漁師は収入が安定せえへんし、苦勞が多い。よう辛抱せんやろ」と笑う。漁協の雰囲気も組合員も変わった。昭和三十年代まで七百人いた員数が、現在七十人。経営も苦しい時期があり、まずは管理費の削減に取り組み。「組合長室なんて電気ついたりすることあらへんで」と光熱費にはじまり、市場も真水でなく潮水で洗うなど、経営を建て直してきた。

組織も変化した。三年前に三重外湾漁業協同組合が発足し、須賀利、九鬼、三木浦、曾根浦、梶賀浦が参加。翌年には尾鷲漁協、行野浦漁協、早田漁協の三つの漁協が合併した。

長野規一さんは尾鷲産地協議会の会長も務め、魚食普及を目的に漁業や干物づくりが体験できる「魚まつり」を主催している。また藻場の減少により海洋環境が悪化していることから、藻苗を植林し、伊勢エビの漁場をつくる。尾鷲の海を守り、漁業の発展に積極的だ。

「良栄丸」は長野組合長がかつて船主であった船の名前。後継者が少ない中でも、マグロ船に乗ろうという人が出てくることを期待している。