



普及指導の現場から

No.13

「とびうお掬い網漁業について」

島根県水産技術センター漁業生産部海洋資源科長 沖野 晃

秋終盤となり、ついこの間まで暑かった頃も少し昔のように感じる季節となりました。今回はその少し暑かった頃に盛んな漁業のお話です。セミの鳴き声に気づく6月から、島根県浜田市では基幹漁業である底びき網は休漁期に入り、港はやや賑やかさを欠く季節になります。しかし、夏期に漁獲が多くなるシイラ、イサキ、ケンサキイカなどが魚屋に並び始め浜田の夏を感じます。これら島根県の夏を代表する魚のなかにとびうおがいます。島根県では漁獲量が多く、水面を飛び出し滑走する姿が飛躍・躍進をイメージさせることから平成元年に島根県の魚（写真1）として制定され、身近な魚として親しまれています。



写真1 島根県の魚 飛魚(写真はツクシトビウオ)

漁獲されるのはツクシトビウオ、ホソトビウオの2種類、近年5ヶ年間の平均漁獲量は556tです。主に刺し網、定置網などで漁獲されていますが、とびうお掬い網という漁法によっても漁獲されています。とびうお掬い網漁業は、5月～7月にかけて沿岸に来

遊するとびうおを、柄の長さ約3mのタモにより掬い獲る漁業です。夜、灯火に集まる魚を1名で掬い、1晩で600～900尾の漁獲があります。以前は浜田市で約50名の漁業者が従事していましたが、現在は主に3隻が行っているのみです。漁場も近く、主な経費は白熱灯4kwの灯火のための燃油費程度です。また700尾/日漁獲したとして、単価が80円/尾(400円/kg)ならば56,000円/日とまずまずの漁獲金額となります。漁獲量も島根県全体で500t程度で推移しており減少している様子はありません。それではなぜ、資源的にも経費的にも有利な漁業が衰退してしまったのでしょうか。

図1に2006年～2017年の5月の漁獲量に対する平均単価を示しました。漁獲量が多くなると魚価が安くなるという供給過多による価格の下落傾向が見られました。漁業者も安くなると漁に出ないと言われていま

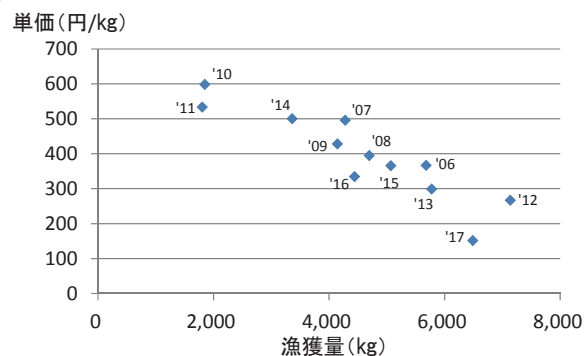


図1 ツクシトビウオ単価 浜田市 2006-2017年5月 図中の数値は年

した。これは、とびうおの需要に対する価格弾力性が大きく、また潜在的漁獲量に対して需要が小さいことを示唆しています。事実、最近では近所のスーパー等で鮮魚コーナーを見ると、とびうおの姿を見る機会が少なくなった気がします。私の子供の頃とはとびうおの刺身(写真2)を祖父の晩酌の肴として購入し、そのお裾分けに預かっていた記憶があります。



写真2 とびうおの刺身

価格も比較的安価で、夏の刺身商材として定番の地位を確保していたと思います。しかし近年の魚離れと相まってか、店頭で並んでいるとびうおの刺身はあまりみかけなくなりました。あの立派なヒレを動かす為の骨が大きく捌きにくい為、小売店で販売する場合も仲買であらかじめ3枚に卸して売っているという話も聞きました。あるTV番組によると2016年長崎では、常温水産加工品である「あごだし」ブームによりとびうおの価格が3年間で4倍の680円/kg(約136円/尾)にもなったそうです。島根県でも出雲地域の「あごのやき」(写真3)や隠岐地域の「あごだし」など地域の特産品として加工品が販売されていますが、浜田ではとびうおを利用した特産品



写真3 とびうおの加工品 あごのやき

は少ないようです。

2016年島根県立大学の共同研究事業において「浜田市の新しいお土産の形」が報告されています。その中で浜田市では、メジャーな魚であるアカムツやかれい類を使用した加工品は数点販売されていますが、とびうおの加工品は見当たりませんでした。また、開発が望まれる新しいお土産品として常温流通が可能な水産加工品が推奨されています。長崎とは事情も異なると思いますが、このような加工品を開発することでとびうおの単価を上げる一つの方法にならないかと考えます。今回とびうお掬い網漁業を紹介させていただいたのは一つの例です。昔行われていた漁業で現在衰退している漁業はまだ多くあると思います。漁業者が減少し続けている状況で、このままではその漁業の実態を知る人がいなくなってしまう。これらの漁業について記録し、衰退した理由を明確にしておけば、今後技術革新や、資源回復などブレイクスルーの方法が発明されたときにすぐに対応できるのではないのでしょうか。