



## 地域の取り組み事例

No.14

いにしえ

## 『古よりの「伝説のイカ」に込められた思い』 I

～離島というハンデをプラスに変えて小規模漁師を支える地域の取り組み～

島根県隠岐支庁水産局 島前出張所 主任水産業普及員 為石雄司

島根半島の沖合に浮かぶ隠岐諸島のうち、国立公園に指定されている国賀海岸などの絶景を誇る西ノ島で、<sup>いにしえ</sup>古より島にまつわる「イカ」を中心に、地域が一丸となって島の一本釣り漁師の収入向上を目指した取り組みを3回に分けてご紹介します。

## 離島漁師ならではのハンデ

隠岐諸島は日本海の好漁場に囲まれ、様々な漁業が営まれており、年間の水揚げ高は30～40億円にも上ります。その大半を占めるのは<sup>まきあみ</sup>旋網で、漁獲物は境港へ水揚げされます。しかし、その他漁業の漁獲物の大半は地元で水揚げされ、そこで発泡箱に詰められてから、フェリー便などで本土に運ばれ、さらに保冷車に積まれ、ようやく境港や他の市場に届きます。そのため、箱代と氷代以外にも輸送費として1箱あたり500～1,000円程度上乗せされてしまいます。その上、鮮度が命である魚で輸送時間が余計に掛かってしまうことも離島の抱える欠点となっています。つまり、ここ隠岐の多くの漁師は、スタートラインから既に多くのハンデを背負った状態で戦っていかなければならないのです。

## 『伝説のイカ』プロジェクトの発足

このような問題を打破し、島民にとっても特別な存在である「イカ」を何とかうまく売れないものかと検討していたときに、“イカを活きたままパック詰めして輸送する”。これまで考えもしなかった情報が飛び込んで

きました。当時の漁業関係者の反応は「イカは活きたまま港に持ち帰るだけでも難しいのに、それを活魚として、ましてや島外に出荷するなど、できるはずがない」というものでした。しかし、そのような取り組みが佐賀県の呼子町で実際に行われていると知り、早速、地元漁業者、漁協、町や県の関係者で現地を視察しました。実際に活イカの輸送を目の当たりにし、隠岐から本土への活イカ出荷が決して夢物語ではないということを実感した面々は、早速、「活イカプロジェクト」を立ち上げるとともに、国の予算を活用して、活イカ出荷に必要な機材の導入や水槽の整備を行いました。そして、



海の神が奉られている“由良比女神社”の社前に広がる由良の浜は別名「イカ寄せの浜」と呼ばれ、かつては年に数回、イカの大群が浜に押し寄せていました。(水辺に見えるのは拾い残されたスルメイカの残骸)

平成18年にJFしまねを筆頭に地元の多くの人々や漁業者ら、さらに町の観光業も一緒に協力し合い、株式会社 日本海隠岐活魚倶楽部〔以下、活魚倶楽部と略す〕が設立されました。出荷する活イカは、島民の思いと成功への願いを込めて、「伝説のイカ」と名づけられました。



西ノ島とイカは切っても切れない関係にあることから、町のイメージキャラクターも当然のように「イカ」、マンホールの蓋にまで「イカ」がデザインされるほど、「イカ」と縁が深い島なのです。

### 伝説のイカの出荷方法

質の良いイカを持ち帰るために「伝説のイカ」は、手釣りされたイカだけを使用します。漁師は夕方から出漁し、深夜までイカを手釣りし、船の活間いけまで活かし、港に設置された円形水槽に収容します。翌朝、水槽に収容されたイカが活イカとして出荷可能な状態であれば、1,800～2,000円/kg程度の価格で買い取られます。出荷する際は、イカを1杯ずつ少量の紫外線殺菌海水と共に酸素封入された状態でパック詰めします。この出荷方法を使えば、袋詰めされてから約36時間は活きたままイカを輸送することができます。西ノ島で昼1時頃からイカをパック詰めして、午後のフェリーに積



「伝説のイカ」と名付けられたこだわりの活イカパック

み込めば、その日の夕方には本土へ到着します。そこからはトラック便で各地へ配達され、翌日の夕方までに注文先へ活イカを届けることができます。ちなみに、イカ以外にも魚類や貝類も同じ方法で輸送することが可能です。

### 漁師の性分？“注文があっても活イカがない”

先に述べたとおり、活力のあるイカを持ち帰るために様々な取り組みが行われ、順調な滑り出しに思えた活イカ事業でした。しかし突然、この取り組みに協力していた漁師から「もう辞めたい」との申し出がありました。「確かに活イカは値が高く、出荷経費も抑えられるが、何と言っても、扱いがめんどくさい。活イカとして1杯に時間と手間をかけるより、鮮魚として倍釣った方が良い」との話でした。「漁師はやっぱり獲ってなんぼの世界。たくさん獲って、それを市場に出荷して競せられた結果で金額は後から決まる。だから、漁師は金額で自慢話をするより、“俺は今日、なんぼ揚げたぞ”と、獲ってきた量で自慢話に花が咲く。それが漁師の性分だ」と。結局、その方を引き留めることができず、注文はあれど活イカが揚がらないという状況に陥ってしまいました。(つづく)