

特別企画

射水市指定文化財

古謡 新湊めでた

- 一、この恵比寿はよい恵比寿
船に宝を積む恵比寿
- 二、船の早さは山のつかいも
山のつかいも風がする
- 三、大船のとももの櫓に松植えて

「新湊めでた」について

九州玄界灘の海上に浮かぶ馬渡島^{まだらとう}に生まれた祝儀唄「まだら」が北前船の船方衆によって江戸中期頃に伝えられたもの。輪島、七尾、岩瀬、魚津などにも伝わっている。射水市新湊地区では、船舶、漁業関係者の間で唄われていたものが、建前（上棟式）や婚礼などの宴席での祝儀唄としても唄われるようになる。射水市指定文化財。1992年発足の「新湊めでた保存会」が中心となり、保存伝承活動が行われている。



文中に出てくる漁業管理制度の用語解説

・TAC(Total Allowable Catch:総漁獲可能量)

魚種ごとに漁獲できる総量を定めることにより資源の維持又は回復を図ろうとするもの。この総量は、その年の資源量によって毎年変更される。

・IQ方式(Individual Quota:個別割当方式)

TACを漁業者、漁業団体または漁船ごとに配分し、分与する方式。

・ITQ方式(Individual Transferable Quota:譲渡可能個別割当方式)

IQ方式のうち、分与された該当量を他の漁業者にも譲渡できるように措置する方式。

・オリンピック方式

自由競争の中で関係漁業者の漁獲を認め、漁獲量がTACに達した時点で採捕を停止させる方式。日本がこれを採用している。

(小松正之著「これから食えなくなる魚」を参考に事務局が作成)

講演

「地域と地球から考える海の幸 —海洋資源の統合管理に向けて—」

秋道 智彌 氏(総合地球環境学研究所副所長
/ 同研究推進戦略センター長)



1.はじめに

総合地球環境学研究所、略して「地球研」といっておりますが、今日は日本海学シンポジウム第10回ということで、おめでとうございます。さきほどはおめたい新湊の唄がございまして、本当に心がジーンとくる思いでした。今回そのような会にご招待いただきまして本当にありがとうございます。私は、「地域と地球から考える海の幸」というテーマでお話をいたしますが、あと小松さん、杉山さん、白石さんのお話があります。

今日は、とくに日本の魚付き林や森—川—海の連関といった話。それから、この前ノーベル経済学賞をもらったアメリカ・インディアナ大学のエリノール・オストロムさんの研究テーマでもあるコモンズの話。漁業権ですね。三つ目に、サケとその供養碑を例として、私たちが生かされている、食べさせてもらっているという感謝の気持ちにかかわる話をします。最後に、海と日本人をめぐって、新しい世界に向かってどうするのかということで、「関係価値」というちょっと難しい言葉かも知れませんが、その話をします。

2. 日本における水産資源と魚付き林 (森—川—海連関)

日本は北海道から沖縄まで南北に長いわけですが、生物地理学的にいくつもの境界線があります。南樺太線、津軽海峡のブラキストン線、それから三宅線などいろいろあるのですが、それは全部、陸上の生き物の分布境界線なのですね。一方、海には境界はありません。それを超えていろいろな生き物が動く、そして漁をする人も境界のないところで動き回っています。あるいは、日本列島固有の魚と北方系の魚、南方系の魚が交じっていることも、皆さんご承知のとおりです。私たちがいる富山湾は、対馬暖流の影響を受けます。これをご存知ですね。

今、よく言われているのが魚付き林や里海のお話です。新潟県の村上市に三面川という川がありますが、ここに魚付き林があります(図1)。明治40年代に魚付き保安林に指定されておりますが、見事なタブノキの林が残っています。海岸に森や林を造って魚を涵養するという発想はもちろん江戸時代にもありましたので、私たちはこのような営みがどのような新しい意味を持っているのかということを考える必要があります。



(図1)

和歌山県東牟婁郡の太地町にある燈明崎は、江戸時代から沖を遊泳するクジラを「魚見」と称して発見し、そのクジラを追い込む司令をだすために設けられた見張り台です(図2)。ここにもきれいな林が残って、シイ、マツ、ヤマモモ、タブノキがうっそうと茂ってい

ます。17世紀、太地の捕鯨を支えた和田家の家訓に、「海を渡って来る鳥魚は、つつがなき処をもとめてよって集まるものなれば、海べりの岩も海礁、木草も大事に守り、損ぜざらまじき事」という下りのものがあります。こういうところで木を伐ったり磯のものをたくさん取りすぎでは駄目だということを、近世の和田家の人々が現代まで伝えてきているわけです。このような発想を、近世の人々がすでに育んできたということを忘れるべきではなくて、ずっと今後も守っていくべきだろうと思います。



(図2)

山形県と秋田県の県境に鳥海山があります(図3)。標高は2237mの火山です。この鳥海山に積もった雪や雨が地下に染み込んで湧水となります。それでふもとの庄内平野に出て、いわゆる庄内藩の米どころを支えました。



(図3)

それだけではなく、日本海の沿岸海岸で海底湧水となって吹き出しています(図4)。釜磯(飽海郡遊佐町)というところの湧水量を私たちの研究所で調べたところ、世界屈指であることが判明しました。遊佐町の町長は「たまげだー」と言ってびっくりされていました。湧水があることは分かっていたのだけれども、こんなに量が多いということは分からなかったのです。



(図4)

私たちが注目したのは、沿岸域のカキです。沿岸域でものすごく大きな岩ガキが採れます。もちろん富山県やほかのところでも採れるわけですが、ここは特に湧水が重要です。杉山さんがハタハタの話をされますが、岩ガキということでは、海底湧水が出るところでは、淡水が岩ガキの成育に非常に重要であることが分かりました。しかもラドンという物質を目安として分析した結果、各浜ごとに岩ガキの成長が違っても分かりました。そういうことが分かってきたので、これはまさに、先ほどの魚付きの森—川—海 + 森—地下水—海(湧水)という連関が重要であることが明らかになりました。日本列島の海に迫ってある大きな山の意味を、私たちはいまあらためて覚えておく必要があるかと思います。森や山が沿岸資源の育成につながったということです。

(図5)は岩ガキです。夏場ですが、1個600円、ちょっとお高いですが、京都などだったら1個800円と、また高値になります。カキトリという道具で、素もぐりで採ります。決してアクアラングを付けない。

素もぐりでしか採らせないように漁業協同組合が規制しています。

イワガキ: *Ostrea nipponica*

(図5)

(図6)が山形県の岩ガキの産地、秋田県境の吹浦から新潟県境の念珠閣までです。いろいろなところがありますが、わりと酒田から吹浦の方でたくさん採れるということが分かっております。

山形県の岩ガキ漁

素もぐり + カキトリ

磯見

Quota制: 11kg入りの箱数
吹浦(15箱)、由良南の小波度(7箱)、
豊浦(5箱)、加茂(15箱)、温海(?),
由良(5箱)、酒田(15箱)

資源が減少したからの措置ではない?

以前は吹浦のみで漁。規制は平成以降?

第2、4火曜日、毎土曜: 休業

17:00から入札

高橋巨氏(61)小学校のころから岩ガキ漁あった。



(図6)

(図7)は秋田県の方ですが、小砂川から象潟、例の芭蕉が立ち寄った所ですね。それから金浦、平沢、道川、ずっとあるのですが、ここでもかなりの量の岩ガキが収獲されております。このようなことを考えると、やはり山の恵みというのは重要だということになります。

路を長くして大型ジェット機を導入してどうするのだ
ということで、ずいぶん議論がありました。

秋田県南部における岩ガキ漁

象潟・金浦・平沢・西目までは7月1日～8月末
小砂川では、6月1日～7月末*

*: 小さくても売れるため

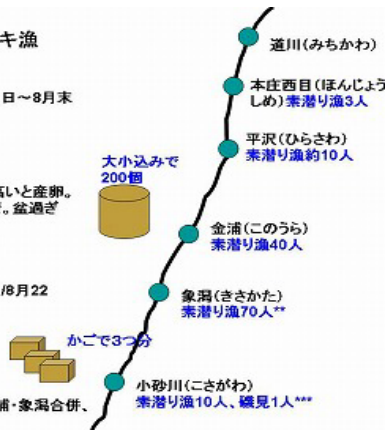
漁期は海水温と関係。海水温が高いと産卵。
低いと8月末まで。ふつうは盆まで。盆過ぎ
ると浜値下がる。
小: 80円/個、大: 300～400円/個

操業日数: 2007年 17日/7月, 7日/8月22
日現在、盆休み8月13～16日

** : のこりは一本釣り103名

*** : 400戸の多くは林業

秋田南部総括支所: S47に平沢・金浦・象潟合併、
小砂川閉鎖、S50? 本庄西目合併



(図7)



石垣島のイノー(礁原)は地域住民が生活の糧を得る場として利用されてきた。しかし、八重山諸島全体の沿岸域は、八重山漁業協同組合のものでされ、組合員でない漁業権を行使することができない。

このような状況で、漁業法や資源管理法など、上からの法や規制の枠組によらない「地域の規則」(ローカル・ルール)を認めてゆくことが重要。このことが、海の包容力を見据えた立場に立つものと信じたい。 石垣島・白保

(図8)

3. 漁業権のコモンズ論とローカル・ルール

二つ目に漁業権の問題ですが、皆さんもうご承知おきかと思います。海にあるさまざまな資源をA、B、Cとしますと、あらかじめ誰かが「Aはわしのもんだ」「Bは私のものよ」「Cはあの人のもの」というようなことが決まっているわけではまったくありません。すなわち、海の資源はもともと誰のものでもないと言えます。

ところが実際は「これは私たちが捕るのだ」「これはあの人のもので、われわれはCの資源は取れない」といったいろいろなルール、あるいは資源を取るための場所へ行けるのか、その漁具を使っていいのかといったさまざまな制約があります。制約をよく知らないで行くと、捕まったりけんかになったりします。場合によっては、乱獲が発生しました。そこで、私たちはあらゆる資源に対するさまざまな法律や規制、たとえば水産資源保護法、海洋法、漁業組合法といったさまざまな法的な規制による権利の「束」を全部理解した上で資源をどうするかということを考えるべきなのです。権利にはさまざまなものがあり、「束」として理解すべきことをご記憶ください。

(図8)は沖縄の石垣島白保の海岸ですが、ここに新空港を造るという話が問題になりました。この浅い浜に、向こうに石がありますが、「明和の津波」のさいの転石ではないかと思うのです。この辺にミドリイシというサンゴの群落がありまして、環境団体の方々がこれをつぶして飛行場を造ってどうするのかと、滑走

問題は、八重山諸島、石垣島、西表を含むこの地域は八重山漁業協同組合が管理し、漁業権をもち、この海を使うということになっております。しかし、よく言われるように、この白保の集落に住んでいるおばあちゃんやおじいちゃん方が、毎日ではないにしろこの浜へ行って、ヒトエグサ(アーサ)を採ったり、タコを獲ったりする。そのような権利は、漁業権がないから許されないのかといったことが非常に問題になりました。漁業組合が文句を言う前に、自分たちは暮らしの中で磯の資源を利用する暮らしを続けてきたのだから、それを否定されるのはおかしいのではないかなという意見が出ました。

私もそれに賛成で、ローカル・ルール(地域の取り決め)は最優先されるべきで、国の法律がまずあるということはおかしいと思います。ものによっては国の法律はあるべきなのですが、このような場合にはどのように考えるか。先ほど言いました権利の「束」をどのように理解してどのように調整するかといったことが問題になろうかと思います。

そこでコモンズ論の話になるのですが、例えば地球の大気は誰のものでもない。これは分かりますよね。「富山県のこの辺の空気は富山県の人のものだ」と言われたら、私たちはここにいることはできません。酸素マスクをつけて呼吸をするしかない。その辺の公園に行ったらトイレがあれば、そのトイレは誰が使ってもいいですね。トイレを使うのにお金を取られること

も場合によってはありますが、公園のトイレなどは公共のものです。公衆浴場もお金を払えば誰でも入れるわけですが、時々、刺青をした人はお断りということもあります。取りあえずは公共のもの、みんなのものはパブリック・コモンズといえます。

先ほどの白保の例は、ローカル・コモンズ（地域の共有物）としての考え方です。ですから地球全体の共有物、例えば今、失われている生物の遺伝資源などはそれに入るかもしれません。空気や水もそうです。陸上で言いますと、村の共有林で柴を刈る、牛・馬にマグサを供給するときには、村人が一斉に行き採るといった形のローカル・コモンズがありましたが、だんだんこれが失われてきて、私有化されてきたわけです。

G・ハーディンという人が「共有の悲劇」論を1968年に出して、ものすごくいろいろな議論がありました。が、問題は共有だから資源がなくなって悲劇が起こったというのではなくて、アクセス、資源に近づくことが自由であったから悲劇が起こったというふうに読み替えないと、共有だからすべて悲劇が起こると考えるのは間違っているということになっております。

（図9）はミクロネシアのパラオの漁民ですけれども、アジを釣ってきた。それでここにこしているのですね。このアジは獲った人のものですよね。その人のつぶやきは私が勝手に「タタキにして一杯やるか」と入れましたが、この辺はタタキにしません。取りあえずはこの人のもの。|



パラオ諸島の漁民。獲った魚はかれのものとなる。誰も文句はいわない。
パラオ諸島、ミクロネシア つぶやき「タタキにして一杯やるか！」

(図9)

（図10）はメガネモチノウオで、パリの水族館で撮ったのですが、この魚は水族館でよく見かけます。中華料理ではこの魚を高価な食材として利用します。大きな魚ですと、これを1尾買くと、1ドル120円ぐらいとして5000ドル、唇の部分だけで260ドルというものです。すごくいい魚なのですね。おいしいのかどうか知りませんが、中国の方はこれを非常に賞味します。太平洋に行きますと、このメガネモチノウオやマグロ、カツオなどは、例えば王様とか共同体の一番偉い首長人などに献上する慣行があります。

特定の魚が、共同体の首長や王に献上されることがある。その場合の優先原理は、サメ、マグロ、カツオ、ボラ、メガネモチノウオなどであることがオセアニアで報告されている。



メガネモチノウオ(Napoleon Wrasse)(*Cheilinus undulatus*)
(2004). パリ市内の水族館にて

(図10)

（図11）はミクロネシアのヤップという島ですが、マグロが釣れるとそのマグロは取りあえず首長に差し上げます。「獲れました、どうぞ」と差し上げて、その後、再分配することはありませんが、取りあえず誰のものかというときには、まずは王や首長のものです。



大型のマグロは首長に献上される。しかし、二次的に分配される。(ヤップ島・ミクロネシア 1978)

(図11)

日本は広大な 200 海里の排他的経済水域を持っていますが、問題は、魚は動きますのでどうするのかということです。例えば日本に母川回帰するサケ・マスは、4~5 年間、北太平洋を回遊して帰ってきますが、岩手県の津軽石川に戻るサケは、岩手県津軽石川の河川漁業協同組合が管理して私たちのものであるといっても、沖の方の公海で獲ってしまったら、河川に溯上するサケが減ります。沖獲りの権利と川をさかのぼってから獲る権利はどのように調整するのか問題が生じます。

そういうことがいろいろな海域でずっと起こってきまして、例えば北太平洋海域では、いわゆる公海であっても、関連する日本、カナダ、アメリカ、ロシアの間では総量規制がある。日本とロシアの間では、サケの漁獲量を巡って日露漁業交渉がずっとなされてきたわけです。

これは以前の話ですが、北太平洋の流し網漁は資源を獲りすぎるうえ、イルカや海鳥などを混獲するのでこれは環境にとって良くないということで問題になりました。結局、アメリカとカナダが日本に対して、「最大でどれだけ獲るか決めましょう」と、これは後で小松さんの話でも出てきますが、TAC による規制を要求として突き付けてきました。結局、17 年前（1992 年）に流し網漁は禁止になりました。というようなことがあって、必ずしも昔と今は資源の状況、調整の段階での話し合いが続けられ、具体的には私たちがいくら払うとか、どれだけ獲たらいいという話が変わってきて現在に至っているわけです。そのプロセスはやはり注意すべきでしょう。

もちろん、韓国と日本の間でも 200 海里の排他的経済水域が重複しますので、とくに東シナ海、日本海でのいろいろな操業規制があって、日韓の漁業協定が結ばれています。海上保安庁が対馬沖で韓国船を拿捕して捕まえて、「あなたがたはこのようなルールを知らなかったのですか」と言ったら「知りませんでした」と答えるのですね。一応抑留されるわけですが、やはりルールを守ることが非常に重要であるということになります。

さて、日本と韓国の共通の領域でカニやタラなどをお互いの国の船が獲っていることはよく知っています。

アナゴもイカもそうです。ところが沿岸のものでは、例えば（図 12）は、6~7 年前に韓国の釜山で撮った写真で、巻き貝や二枚貝がありますが、皆さんの富山でウミウシは食べるでしょうか。釜山ではこれを食べます。魚食文化を丁寧にみていったら、地域ごとにあるいは国によってずいぶん違うことが分かります。



韓国・釜山の魚市場
ホヤ・巻貝・二枚貝・ウミウシ

200海里海域では共通の資源を獲るが、沿岸域ではどの程度、異なった種類のベントス資源（貝類・海藻類）が利用されているのかは興味ある。



（図 12）

4. 水産資源への感謝（サケを例として）

さて、サケの話を続けます。日本には中小河川がたくさんあります。日本の川は短いですね。ミシシッピー川やメコン川、ナイル川のような大きな河川はありません。川は山から本当に滝のようになって海に下ります。ただ、川の持っている重要性は最初にご指摘したとおり、森—川—海の連関、あるいは森—地下水—海底湧水とした連関があるわけです。

新潟県村上市のサケ。（図 13）は、三面川で獲れるもので天井からつるして干してあるシロザケです。



シロザケ (新潟県・村上市)

(図 13)

(図 14) は、同じ日本海側の山形県飽海郡遊佐町の秋田に近いところ。鳥海山のふもとの月光川という川がありまして、その支流の牛渡川にシロザケの孵化場(箕輪孵化場)があります。サケ漁は大体 11 月から 2 月ごろでしたが、北海道から稚魚を入れたので、今は 9 月から漁期があります。終漁期になりますと、地元の永泉寺という曹洞宗のお寺がありまして、いろいろな宗派の交ざったお寺で、そこに住職がおみえになって供養をするのです。なぜ供養をするのでしょうか。



鮭の供養碑。山形県飽海郡遊佐町の箕輪鮭孵化場
月光川支流の牛渡川にある。2月末の終漁期に地元の永泉寺住職が供養。

(図 14)

同じように、山形県の鶴岡にある致道博物館の展示物にあるサケの供養塔です。(図 15) 左側も先ほどお見せした、遊佐の近くの牛渡川にあった供養塔です。

それから、新潟県の勝木(がつぎ)という川の右岸で海に近いところですが、(図 15) 右上のような 5 本の供養塔が立っています。こうした供養塔はサケを殺

して人間が頂いて、サケの霊を供養する。仏教的な要素も多いですが、修験道の影響もあるだろうと指摘されております。



新潟県村上市の勝木(がつぎ)川右岸

サケ供養塔
山形県鶴岡市
(致道博物館蔵)

(図 15)

ところが、アイヌの世界に行きますと、獲れたサケを神様にささげて供養する(図 16)。アイヌの人たちは「供養」という言葉を使いませんが、神に感謝する。それは、神の国から神様がサケを人間たちに遣わせて、人間が頂いて、「ありがとうございました」と感謝する。ですから、シロザケのことをアイヌ語で「カムイ・チェプ」といいます。カムイは神様、チェプはサケの総称です。こうした人間と魚のかかわりが、おそらく民族を超えてあるということが予測できます。



サケの供物。サケをカミに捧げ、感謝する儀礼があって、供養はない。
北海道立北方民族博物館蔵

(図 16)

実際、サケは近世紀には非常に重要であったと言われております。新潟県村上の三面川で「種川」という

制度が 18 世紀中ごろからできて、サケの資源を管理することが行われてきました。北海道で明治初期に人工養殖が始まる前に、日本ではこのような種川制度をもっていました。魚付き林も江戸時代からありました。全国的規模とは申しませんが、少なくともそのような試みがいろいろな地域でなされていたわけです。私たちは、自分たちの祖先の人々が何をやってきたのかということであらためて認識しておく必要があるかと思っています。

(図 17) は三面川で獲れたサケを揚げて、棒で叩いて殺すわけですが、ノテボウというのですが、一回でほんとに成仏させる。新潟県では、その棒を振り下ろすときに「恵比寿!」と言うのです。

なぜ恵比寿なのかというと、やはり海の幸、殺す行為と感謝する行為が交じっているということかなと私は感じました。そのように、生き物を殺してその幸を頂いて私たちの生命を永らえるというさいの感謝の気持ちが出てくる。スーパーマーケットに行って買った切り身の魚を食べていたら、この魚は誰が殺してどうやって獲られたのかを見ないで生きていたら、どうなってしまうのか。私たちがこれから魚をどう考えていくかというときの一つの原点として、生産しているところから消費まで、自分でたしかめるという行為が非常に重要ではないかと思うわけです。



新潟県・村上市、三面川。漁獲されたサケをたたき棒(ノテボウ)で絶命させる。

(図 17)

(図 18) も市場のもので、この辺で獲れるものです。ヤナギムシガレイ、ソウハチガレイ、サケ、サバ、こ

れはマサバでしょうか。これはマダコでしょうか、小さいのでミズダコではないと思います。それから、ハタハタはこれで 350 円なのです。居酒屋に行ったら 2 匹出てくると、600~700 円取られるので、なぜこんなに安いのかと、思わず衝動買いしました。



(図 18)

5. まとめ

今日は、三つの話題をご紹介しました。1 番目は、水産資源を、森—川—海、あるいは森—地下水—海底湧水として考える連関。つまり、海のことを考えるときに森や川のことも一緒に考えましょうということです。宮城県の唐桑半島を例として、「森は海の恋人」論を畠山重篤さんがすでに提起されていますが、川から溶存鉄が運ばれるというようなお話もありますし、私たち総合地球環境学研究所の白岩孝行さんも北東アジアのアムール川で巨大魚付き林と称して川を通じた溶存鉄輸送の研究を 5 年間やってまいりました。

2 番目は、いろいろな漁業を行う上でのルールがあります。しかしとくにローカル・ルールは、ほとんど紙に書いたり印刷されたり法規集に載ったりしているものではないのだけれども、地元に行ったらみんなが知っている。そういうローカル・ルールをとくに行政の方、国の水産関係の方々が各地域に行って、ローカル・ルールのようなものにも耳を傾けて、なぜこんなことをやっているのかということを目配りするような

歩み寄りが重要なという気がします。

3 番目が、自然への感謝・畏敬です。これが日本人特有かどうかはまた議論がありますが、そういうものが重要かと思います。

結論としては、水産資源はいろいろな形で私たち人間に恵みを与えてくれるわけですが、それ故にきちんと使っていく必要がある。その意味で、利用価値、栄養面、あるいはアフリカのタコとオーストラリアのエビをおすし屋さんで一緒に食べるようなことがありますね。ですから、自給率が低い日本ではどうしようかという地産地消論、利用価値の問題です。

交換価値というのは先ほど言いましたように、お金を払ったらどんな国からでも、例えば、クロアチア、地中海、オーストラリアなどからマグロを買える。そのような取引の問題、交換価値をもつものとしてのみ魚を捉えるべきではなくて、海の資源と私たち人間は、ルール、生態学的な連関、それから生命の感謝を含めたいろいろなかわりが重層的にあるということになります。それを関係価値といいます。そのような価値をつくっていくところで、本当の意味での魚食文化を未来につなぐことができるのではないかと問題提起をして、終わらせていただきます。

どうもありがとうございました。

講演

「世界と日本における新しい水産資源管理」

小松 正之 氏（政策研究大学院大学教授）



1. はじめに

今日は、世界の水産・漁業の様子、そして日本の状況を話しまして、それから富山のことも話してみたいと思います。それから、はっきり言って日本の漁業は、特に太平洋より日本海は「死に体」ですが、これをどうしたらいいのかということをお話したいと思います。漁業というのは、世界に成功例がたくさんありまして、その成功例の中にいろいろな経験が蓄積されており、それらを参考にしながらできるのではないかとということをお話します。

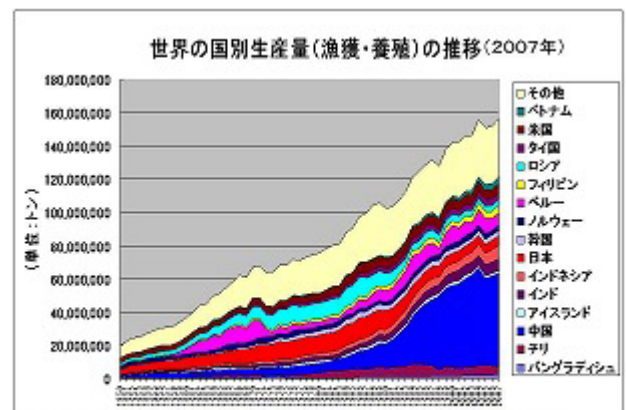
要は、日本の漁業は単純なことができないからうまくいっていないのです。それは、情報をしっかり出すということです。それから、捕る量をきちんと守る。乱獲状態になったら禁止するか、捕る量を極端に減らす。それから、共有地の悲劇との考え方がありますが、これからは新しい考え方で、特定区画漁業権をあたえられて養殖をやっているのですが、一人一人の取り分が決まってやっている養殖の方が安定するのです。それと同じように、外国では個別漁獲割当制度をやって

いるわけですから、そういう考え方を導入したらどうかということです。養殖の場合も、辞めていくとその分を誰かに売っています。そういう考え方が取れるので、それを参考にしながら進めたらどうかと思います。

もう一つは、謙虚によそから学ぶということです。「これは合わない」「日本には日本流がある」というのは学んでから言ってもらいたい。学ぶ前から、あるいはろくすっぽ学ばないで「それは反対だ」「なじまない」などと言うと、国家や地域の発展が止まってしまう。勉強しない、それからよそに行かず学ばない人に限ってそういうことを言う傾向が本当に強いです。見えていて見苦しいという感じがします。それは何も田舎に住んでいる人だけではなくて、東京の中央省庁にいる人間もそういうところがありますので、日本人全体がここで一度反省して、ちゃんと行動する、ものを直すということをしてほしいと思うのです。直さなければまたこのまま、奈落の底に近づいていきます。富山もほかとそんなに変わりがないと思います。

2. 水産業における世界の情勢

まず、世界の情勢から行きますと、(図1)は世界の漁業生産量の伸びで、2007年までデータを取っています。青いブロックが中国です。中国の上の方にほかの国々があって、赤いところが日本です。1974年から88年までは世界一の漁業大国でした。私もこのころ



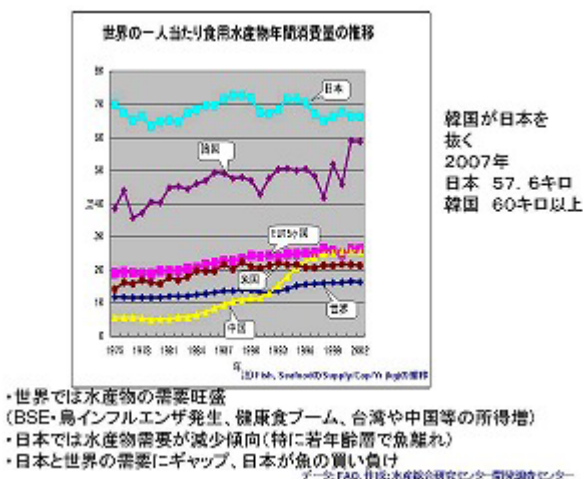
2007年 中国が世界一、日本は1972年から88年まで世界一、現在6位
ペルー インドネシア インド などが上位 米国が日本並み

(図1)

は、アメリカにニッスイやマルハの社長や専務と一緒に
について行って国際交渉をやりました。富山の船団、
サケ・マス船団の魚津の漁業者とも一緒に行きました。
しかし、もうみんな締め出されて遠洋漁業は衰退し、
沖合漁業も駄目になって沿岸漁業も全然伸びません。
むしろ減っております。

最近ではペルー、インドネシア、インドに抜かれて、
アメリカが今 550 万トンくらい生産していますので、
日本は後で出てきますがもうそろそろ抜かれそうです。
中国は約 6000 万トンあるのですが、専門家はこれは正
しくないと言っています。中国人に確認して「これ合
ってないよな」と言ったら突然怒り出して、皆さん、
ご主人に何か言って怒ったら「ああ、自分の指摘は正
しいんだ」と思うでしょう？ その後はべらべらしゃ
べりだしまして、どうしてそれが正しくないかとい
うのは言ってくれたのですが、計画数量だと言っている
わけです。ただ、実数がどのくらいかは分かりません。

実は、ああいうふうに漁獲が伸びて、ほかの国はも
う伸びなくなったのですが、今度消費の方を見ますと、
(図2)はFAOのデータで少し古いので、最新のデー
タを抜き書きしてきましたが、魚離れは日本だけです。
「どうしたら魚は安く食べますか」とよく聞かれるの
です。



(図2)

要は、外国は韓国も中国もアメリカも EU も、み
んな魚を食いだしたのです。日本は魚を国内で生産する
のと、外国から買うのと二通りあるのですが、外国が
日本にだんだん売ってくれなくなってきました。なぜ

かという、日本人が買う価格が安いわけです。だか
ら「自給率、自給率」と言うのは結構なのですが、外
国から魚が入ってこない、石油が入ってこない、農産
物が入ってこないとなると困ってしまうわけです。そ
こは履き違えないようにしてもらいたと思います。
基本は国内生産ですが、全部を国内で賄うというこ
とは愚策です。やはりほかから買いたいものもあるし、
買って外国を助けて仲良くしなければならいところ
もあるわけです。

世界で水産物の需要が高まってきた最大の要因は、
BSE や鳥インフルエンザによるものです。鳥は、魚と
栄養的にも価格的にも代替関係にあります。それから、
魚には EPA や DHA といったものが入っている。また所
得についても、台湾や中国、韓国が上がってきている
わけです。日本はまだマイナスですが、この円高でま
た大変なことになると思います。輸出産業がバタバタ
といかなければいいというくらい心配しています。
そうすると、日本は安く買いたいというご家庭の主婦
が多いですから、所得が少ないときに高く買いたい
という人はいないでしょうが、外国は高くても買いま
すので、世界と日本との需給にギャップができて、日本
が買い負けるわけです。

日本は世界一の水産物消費国でしたが、今これがさ
らに下がって 57.6kg で、韓国が 60kg 以上食べていま
す。また、肉も韓国は伸びています。たんぱく質を向
こうは取っていますから、多分、WBC やサッカーなど
も勝てないのではないかと思います。

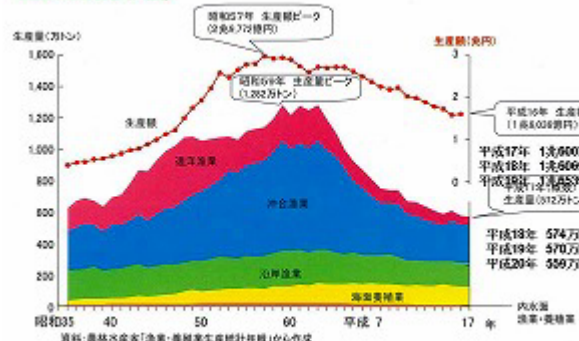
(図3)は、エビです。水産物の輸入、エビの輸入
の総量のうち日本は 38% を輸入しているのです。一番
大きい輸入相手はベトナムやインドネシアです。イン
ドネシア、タイ、インドを見て分かると思いますが、
ほとんど日本に来ていたのが、12 年後の 2006 年にな
ると半分ぐらいに減っています。インドネシアが 76%
だったのですが、43% になっています。サケもマグロ
も大体似たようなもので、日本は大体 300 万トン輸入
しているのですが、エビ、サケ、マグロで 100 万トン、
3 分の 1 になっています。大雑把に言うとそれぞれが 3
分の 1 ずつになっているということです。

3. 衰退が続く日本の水産業

3-1. 漁業部門別生産量等の推移

日本が魚をきちんと供給してくれるといいのですが、日本の漁業の現状は一体どうなのか。ピークに 1300 万トンあったのが、ここはデータを新しくしましたが、去年が 559 万トンです(図5)。金額で約 3 兆円あったのが半分の 1.6 兆円です。遠洋漁業は、外国の 200 海里内や公海で捕るものです。魚津のサケ・マス船団のような人たちはもういなくなりました。ツブを捕っていた西島さんを覚えていますが、もう漁船はいなくなりました。今、遠洋漁業の生産量は 50 万トンです。沖合漁業は 700 万トンあったのが今は 260 万です。沿岸漁業は 227 万トンあったのが今は 140 万トンです。大して減ったようには見えない。海面漁業・養殖業は、沖合が駄目なら養殖かというのですが、養殖も 130 万トンが今 120 万トンぐらいです。

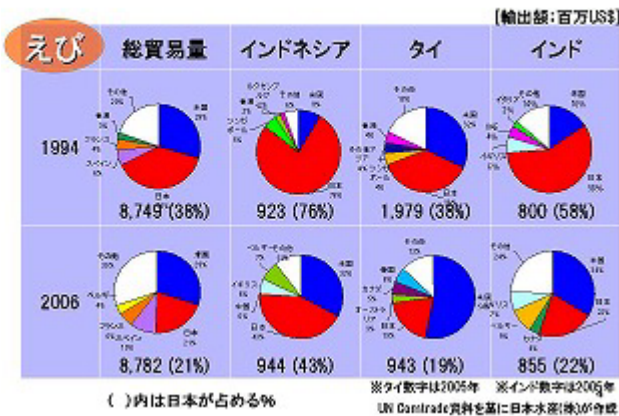
漁業部門別生産量等の推移



(図5)

問題なのは沿岸漁業で、横ばいのようなのですが、日本の中で生産性がものすごく高い海が一つだけあるのです。ここはほとんど横ばいから伸びているのですが、これはオホーツク海です。オホーツク海のホタテと、知床半島をオホーツクに全部入れるとすれば、ここはホタテが 30 万トンでサケが 20 万トンなのです。この 50 万トンがここ 30 年間でほとんど 0 から増えているのですが、そうすると、先ほど沿岸漁業が 140 万トンと言いましたが、50 万トンを引くと 90 万トンな

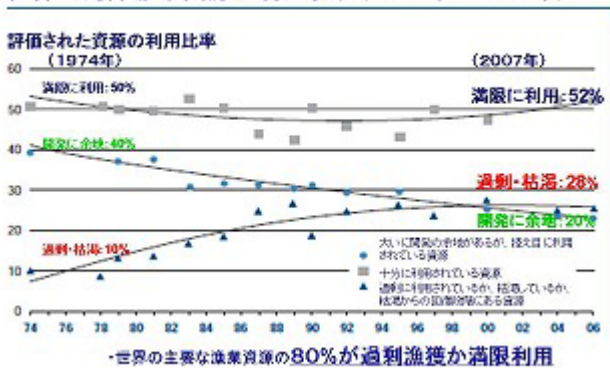
魚種別・輸出相手先の輸出額の変化“買い負け”



(図3)

では、世界の水産資源に何が起きているかということなのですが、FAO が 200 の有用資源を分析した結果、1974 年には枯渇・乱獲が 10% しかなく、資源に余裕があるものが 4 割ありました(図4)。「満限に利用」という日本語が悪いですが、要は利子の範囲内でぎりぎり何とかバランスを取っているというものが半分だったのですが、2005 年の時点では、「過剰・枯渇」が 25%、「開発に余地」が 23% になりました。2007 年でこれは新しく作ったのですが、「過剰・枯渇」が 28%、「開発に余地」が 20%、そして世界の主要な漁業資源の 80%、魚 5 種類に 4 種類が、乱獲かぎりぎりのところで捕っているかのどちらかだということです。世界の資源も悪いですし、それから外国が魚を食べるようになったためです。

世界の海洋漁業資源の利用状況(1974年~2007年)



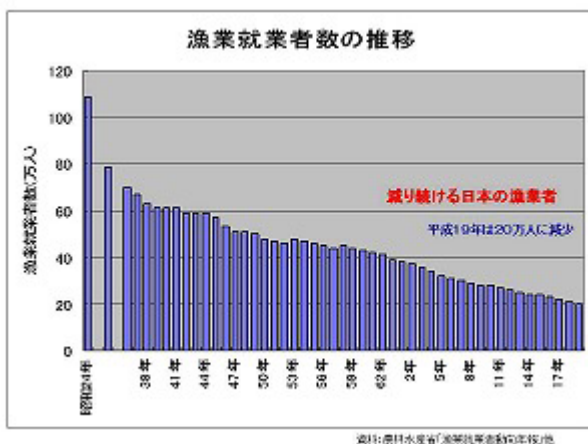
資料: THE STATE OF WORLD FISHERIES AND AQUACULTURE 2008 (FAO)

(図4)

のです。220 万トンから 90 万トンを引くと 3 分の 1 に減っています。日本海の漁獲量は、180 万トンだったのが今 60 万トンです。大体それと一致します。皆さん、日本海の魚はおいしいおいしいと言うのですが、海の生産性からするとはるかにオホーツク海に劣るのです。沿岸漁業も、北海道のオホーツクを除けば、北海道の太平洋側・日本海側、それから本州、四国、九州。九州、四国、惨めなものだという状況が言えます。

3-2. 漁業就業者の推移

漁業者も減り続けているのですが、今は 20 万人で、半分以上が 60 歳以上の高齢者です（図 6）。これは戦後まもなくの時期に、民主化で漁業権をもった漁業者の数が増えました。増えたというか、漁業権をみんなに与えられたわけですね。農地解放と同じように、それまで労働階層だった人に全部漁業権を与えたわけです。それまでは百姓といいますか、裏の権力者の漁業権保有者が労働者を使っていた状況を、漁協をつくって漁協に所属する人たちに漁業権を与えた。そして、その漁業権を持っている人たちが魚を捕り出した。ということで始まった漁協と漁業権なのですが、漁業権を一回持ってしまうと今度は手放したくなくなります。



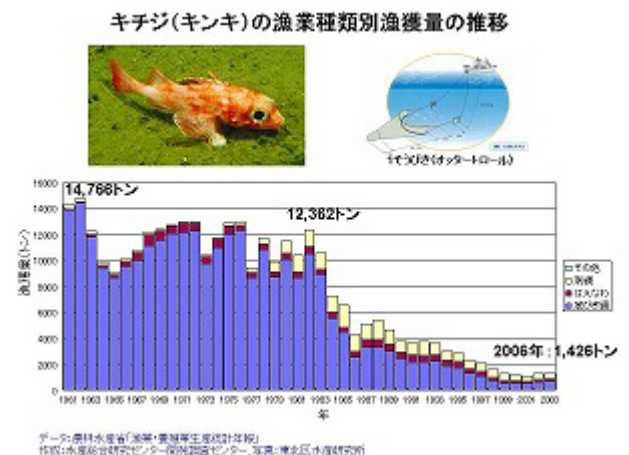
(図 6)

先ほどの秋道さんの話でもありますが、漁業法上は、漁業者には漁獲の権限はあるのですが、所有権はない

わけです。外国の例を見ますと、一般の人は魚を幾らまで、海草を幾らまでとっていいと決まっているのですね。国民共有の財産なのです。日本の民法では、水も空気も水産物も無主物なのですが、やはりもう時代遅れです。古すぎます。みんなのものなのです。みんなのものを政府が発給した許可、漁業権、漁権で捕らせてもらうのが漁師さんなのです。捕った後は所有権はもちろん持ってもらって結構です。ただし、資源が乱獲状態になっているのだったら、今のまま捕らせるわけにはいかないというふうに国民レベルで介入することがこれからの適切な方向だろうと思います。外国はそれをやっています。漁業が衰退すると一番困るのはやはり漁村と漁業者なのですが、流通、加工、冷蔵庫、おすし屋さん、それから関連産業もみんな困ってしまうのです。旅館も困ります。だから、「きちっと資源管理をしてください。」と口出しができるようなシステムを、今、諸外国は持っています。

3-3. キチジ(キンキ)の漁業種類別漁獲量の推移

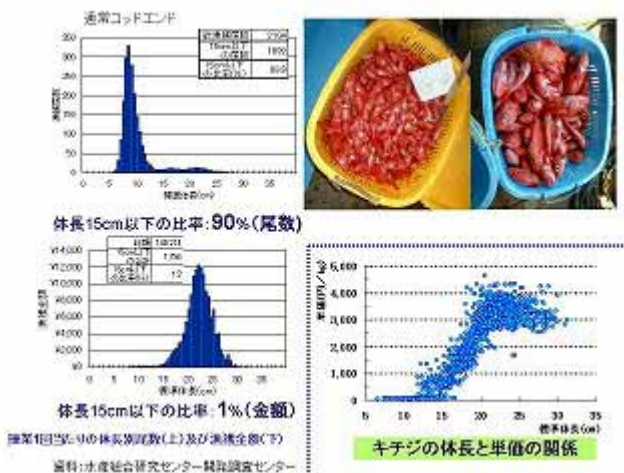
これは日本海で言えばノドグロに近いキチジですが、40 年前には 1 万 5000 トン捕れていたのが、今、10 分の 1 の 1400 トンになっています（図 7）。多分、ハタハタに似ているのではないかと思います。魚体組成も似ているかもしれません。



(図 7)

このキチジはほとんどが 18~20cm だったのが、今では 9 割が 8cm です。(図 8) の写真の左が 8cm のマメキンキで、右がキンキです。尾数で見るとこういう状況です。

これを体重に戻して、お金を掛けてやると(図 8)右下のようになるのですが、実は 8cm ぐらいのキチジは値段が出ないのですが、面倒くさいから 100 円としましょう。20cm が大体 2000 円なのですが、3 年から 5 年で 20cm ほどまで成長しますから、海に貯金していると約 20 倍、100 円が 2000 円になりますから 20 倍になりますね。需給がありますから 20 倍にはならない。それでも 5 倍になるとすれば、3~5 年で 5 倍になる銀行というのはどこにもないわけですね。従って、尾数を体重に戻して価格を掛けてやると、こういうヒストグラムになって、こちらは値段が出ないのです。将来の貯金を食いつぶしているわけです。そして、こちらしか値段が出ない。



(図 8)

私がよく「どうしてこんなの捕りに行くんだ」と言うのと、漁師の方々は生活が懸かっていると言うのですが、生活を破壊しているわけです。では、悪いのは漁師かという、「おれが捕らなければ、誰かが捕る。あいつが捕るぐらいならおれが捕る」うちにいると、漁を休むとパチンコだけ行っておかあちゃんが、『あんた漁でも行ってこい』と言われる」ということで、また乱獲して悪循環になるのです。そうすると、悪いのは漁業者だけか。私がいつも言っているのはそうではありません。つまり、今の漁業法という法律の中に、乱

獲を防止するシステムがないわけです。民主化のために作った法律で水産の法律で一番大事なのは漁業法なのです。権利義務を定めていますから。漁業権を与えよときの基になる法律に、科学的管理の概念が私の読んだ限りでは一つも入っていないのです。

そして、魚の捕り方で問題が生じたときには漁業者同士で調整しろと言うのです。そんなばかな。60 年前はそれでいいかもしれませんが、今は調整と言っても何を調整するのか。「おれはこれだけ捕りたいんだ。あんたはこれだけ捕れ」とかいうのは、非科学的ですよ。こういう法律にしておくこと自体が問題なのです。法律は誰が作るのか。皆さん、よく「お役所、お役所」と言うでしょう。私はいつも「役所は使用人だ」と言っているのです。政治家が決めるのです。政治家がやはり法律を作るのですが、政治家を選んでいるのは誰ですか。皆さんでしょう。悪いのは誰だ。そういう政治家を選んできた皆さんだということで、やはりわれわれがこれからもっと関心を持って、きちんとした法律を作る政治家を選出なくては駄目です。これやはり大事なことだと思います。

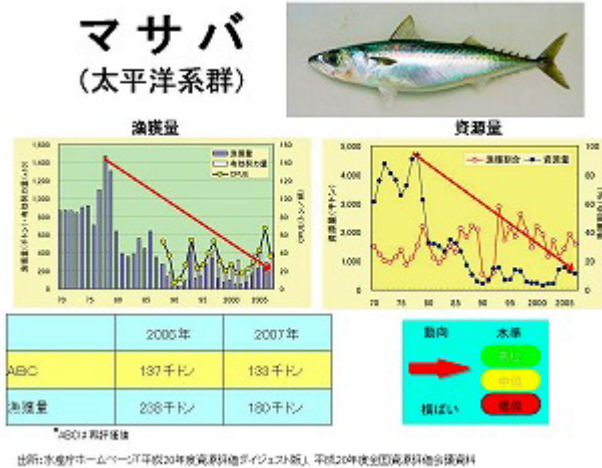
3-4. マサバの乱獲

それから、富山でマサバがいいのか、マイワシがいいのか、両方いいのだと思うのですが、全然イワシがいないでしょう。昔はイワシの干したやつ、氷見のイワシというのは有名だったと聞いていますが、うまかったと思うのですが。ブリ、氷見のイワシ、サバのかぶら寿しなど、私も食べました。

こうやってピークに 140 万トンの太平洋系群、日本海系群も似たようなものなのですが、今 20 万トンで、今年は多分相当乱獲していますから 20 万トンいかないと思います(図 9)。

実際は、2004 年に子供が産まれたとき、これを 0 歳魚というのですが、100g ないやつです。これを産まれたときに捕って、1 歳で捕って、2 歳で捕って、また 2007 年で生まれて捕って、翌年捕って、今年はほとんどマサバがいないという状況です。ゴマサバがちょっといますが、ゴマサバを枠としてつけて、それでマサ

バを捕らせているとまたいなくなるわけです(図10)。



(図9)

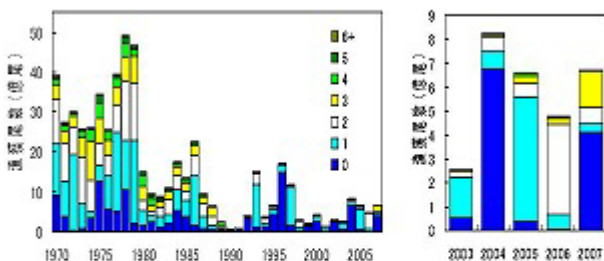


図. 年齢別漁獲尾数の推移。右図は近年5年間(2003年~2007年)

出所:水産総合研究センター中央水産研究所

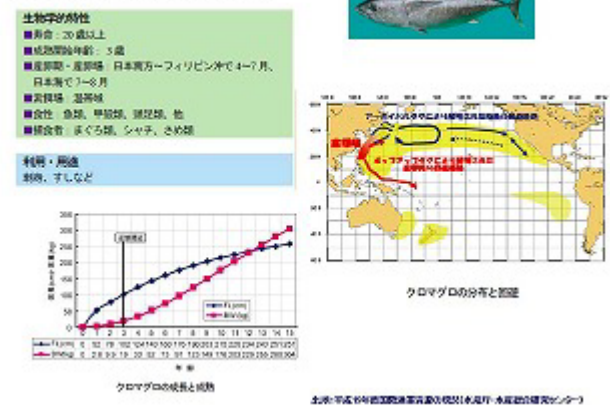
(図10)

3-5. クロマグロの乱獲

クロマグロは皆さんの定置にも入りますよね。定置は、富山湾の場合は夏のマグロ定置、うちの田舎と同じですが。私は岩手県の陸前高田というところ。それから秋から冬の、うちの場合はサケ定置ですが、ここはブリ定置です。春のここはイワシ定置ですか。これが満遍なく捕れることによって生活が安定するのです。イワシが駄目になるとほかを捕りたいということで、今度またブリ網を大きくする。ブリ網を大きくすると、今度また乱獲になる。小さいブリしか捕れなくなる。それでももっと捕りたいので、今度は網目を小さくする。そしてブリの仕掛け自体も昔に比べると格段に大きいということになるわけです。

クロマグロは、太平洋と日本海の両方にいるのですが、フィリピンから台湾沖で産卵します。最近では、境港の沖でも産卵しますが、日本海で完結するものもあるし、ここで戻ってくるものもあるし、この辺まで行って大体 30kg ぐらいになって日本の方に戻ってくるもの、1歳から3歳ぐらいまでいて戻ってくるというものと、幾つかに分けられます(図11)。

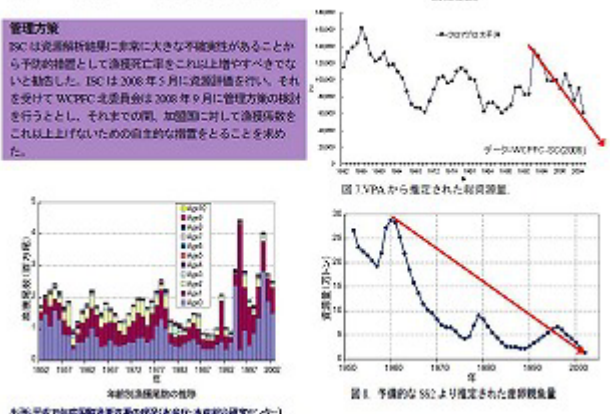
クロマグロ(太平洋)



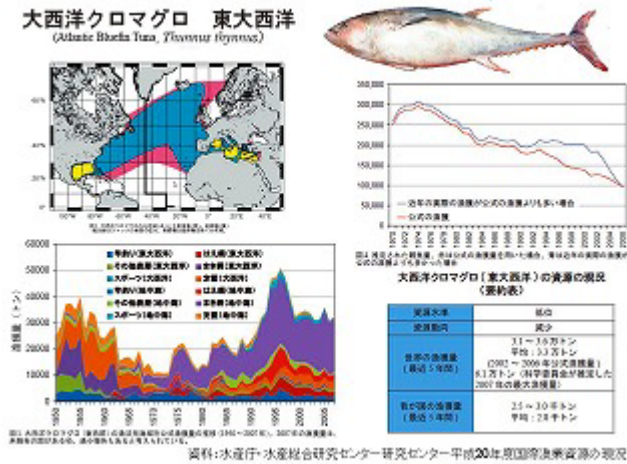
(図11)

(図12)は太平洋の今の系統群ですが、これも見ると分かりますがここが0歳です。それから1歳です。0歳と1歳だと、これを見ていると、これがウエートですから、10kgや20kg、せいぜい3歳までいっても30kgいかないで25kgぐらいなのですが、こういう小さいところで捕りすぎるわけです。その結果、資源が悪化するわけです。

クロマグロ(太平洋)



(図12)



(図13)

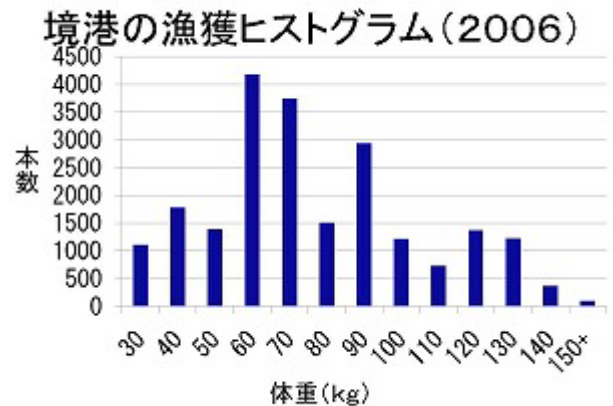
今騒がれているのが大西洋のクロマグロで、地中海に大産卵場があるものです(図13)。大西洋のクロマグロは二通りありまして、一つはメキシコ湾、それも地中海の一部に産卵場があるのですが、相互に入り交じって泳いでいます。今回、40%枠を削減したのは東側です。西経の50度で割ったところの地中海側を40%削減して1万3500トン。今まで2万2000トン捕っていました。なぜそんなことをしたのかというと、親魚が30万トンいたのですが、今年の資源評価だと7万トン、多分5万トンを割っているのではないかとされるほど減少しているからなのです。最近の漁獲量は5万トンがピークだと言われているのですが、どうもラテン諸国、イタリアやスペインはまともに報告してなくて、6.1万トンをずっと捕ったと言われていまして、それでモナコがワシントン条約の附属書に掲載しようという提案をしたわけです。

EUの事務局は賛成したのですが、大臣クラスのうち、6カ国(イタリア、スペイン、ポルトガル、フランス、マルタ、ギリシャ)は反対しました。ただ、本会議に行くとEUが統一行動を取るのか、ばらばらに投票するのか。そうすると、EUは27カ国ありますから6カ国反対しても通るかもしれない。EUは現在賛成の方向にまとまりつつあります。マグロの資源が悪くなったら、当然食べるのを控えたらいいのではないかと思います。

太平洋から日本海に泳いでくるマグロの相当部分を境港の旋網で捕っているのですが、(図14)が2006年の魚体の大きさです。60~70kgにピークがあったのですが、翌年になると小型化しました。小さいのをたく

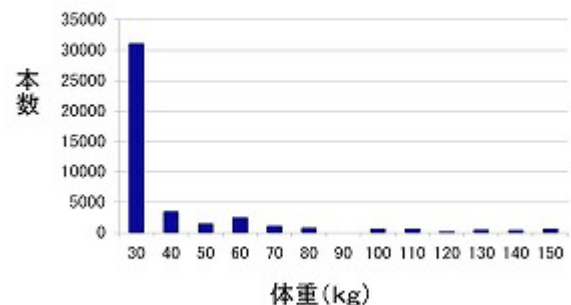
さん揚げて、境港の旋網船団は消費者にマグロを安く提供しているというふうに言うわけです。春先に、小さいマグロをたまに見ますよね。ヨコワと称してですね。それが安くてうれしいと言うのですが、そんなことでいいのでしょうか。やはりこういうふうに大きくなったものをちびりちびり食べるようにしなくてはならないのではないのでしょうか。

(図15)は、2007年の境港の漁獲です。ほとんど残っていない資源を無理やり捕って漁獲を上げて、ついに今年になってから、がたっと下がった(図16)。鳥取水産試験場の水産の研究者は、水温が上がったから沿海州の方に行ったと言っていました、基本的には捕りすぎです。



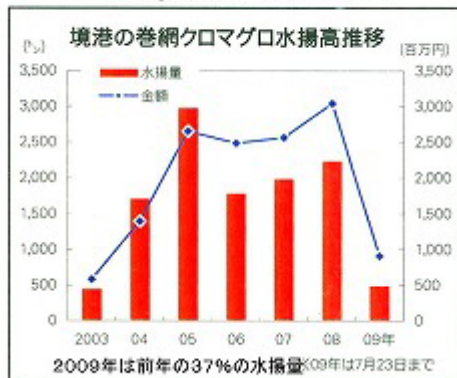
(図14)

境港の漁獲ヒストグラム(2007)



(図15)

水揚げ量は激減



(図 16)

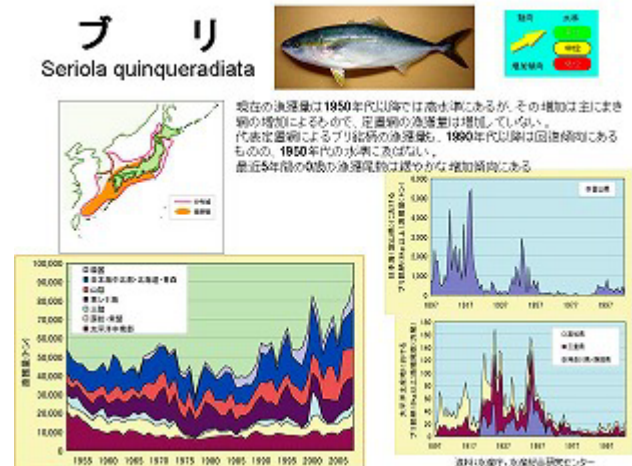
4. 富山県の漁業

皆さん気付いていると思うのですが、ブリが大問題なのです。(図 17) のように、漁獲が増えて資源が増えているように見えます。(図 17) の写真は、富山県のブリです。ここはフクラギをブリにカウントしない。つまり、皆さんの思うブリは 8kg 以上かもしれませんが、まともな大きさの 6kg 以上として見てみますと、もうほとんど今、ブリはいないのです。ブリに近いような小さいものは結構揚げますが、ブリはいないのです。

富山の定置でのブリの漁獲はほとんど増えていないのです。増えているのは、東シナ海、山陰、それから銚子沖の旋網船団が捕っているのです。それもほとんど小さい、0~1 歳を捕っているのです。1kg です。われわれがよく、ワカナだとかワラサだとか呼んでいる魚を捕っているのです。

以前は富山の定置に入るブリが 160 万尾あるとすれば、その大半が 8kg、6kg のブリでした。今は量が減って 10% くらいになっています。まずイワシが乱獲でいなくなりました。それからマグロがいなくなりました。一見、今ブリの数量が増えているからいいように見えますが、中身を見ると、ブリも危ない兆候が出ているのです。ブリがなくなったら皆さん何を獲るのですか。

ホタルイカとシロエビは、先ほど秋道さんが言われた、立山や背後の湧水の影響で湾に生息するものについてには生きているのだと思う。いい状態で維



(図 17)

5. 海外の取り組み

外国に行っているいろいろ見てくると、外国の魚は日本に比べて結構大きいのです。やはりゆっくり捕って大きくしているということです。私が言いたいのは、もう科学的に捕る数量を決めて、漁師さん方が捕る部分も全体も決めて個別に捕る数量も決めたらどうかということです。アメリカは 1990 年代に民間主導で個別割り当て制を入れました。アメリカ政府が指示をして、ハマグリなどに入れたのですが、漁業者の反発があって訴訟も受けて、個別割当制度の導入を一回凍結しています。しかし、個別割り当てにすると、みんなゆっくり捕りに行って資源が回復するわけなのです。しかも、余計な経費も使わない。

ニューイングランドの漁業者は、ポルトガルやスペインやイタリアの移民で、アメリカに行って漁業をはじめたわけ。アメリカでの漁業の歴史が 400 年、先祖を入れれば何千年の歴史があるわけで、この人たちは普段は「役人と科学者は何も分からない」と言っていた人たちなのです。海のことを分かるのは自分たちだけだと言っていた人たちが、ついに、グループで

ITQを入れましょうと。自分の持ち分を持って、グループの中で、はえ縄ならはえ縄、刺し網なら刺し網で quota (割り当て) を入れましょうということで、実は 2000 年と 2006 年でグループを形成してやってみたらうまくいったから、2010 年の 5 月から 1 グループ 20 人ぐらいでひとセクターを作り、20 セクターぐらいできるのではないかとされています。9 月が締め切りで、そのグループに入ってくださいと動き出しました。嫌ならば抜けることもできるということです。

ニューイングランドだけで約 4 万人の漁業者がいて、アメリカ全体だと 12 万人ぐらいいるのです。日本の漁業者は 20 万人と言っていますが、漁協の組合員資格をきちんとすれば実際は大体 12~13 万人です。アメリカは大体日本と同じような感じで、歴史を考えればニューイングランドが一つの参考になるかと思います。

6. 日本の水産業の再生・自立

日本は、2 年前に海洋基本法を作ったのですが、ここでは海がみんなのものですから、魚もみんなのものだということです。

外国は、憲法で魚はみんなのものだと決めたわけですから。そして、先ほど説明した ITQ というのは、全体の数量を科学的に決めて、これなら資源が回復するなという数量を、漁師さん方の過去の実績に基づいて一人一人の割り当てにしていきます。そうすると、「あいつが早く捕っても自分には権利がある」ということで、ゆっくり捕る。もちろん、魚がいなくなったら困りますから、割り当てられた数量は、他の漁業者に「東京に行ってくるから、あんた先に捕っておけ」とか、金銭的でもいいでしょうし、後に返してもらうでもいいでしょう。この ITQ を導入した結果、資源が回復した漁業と、日本のように相対的に駄目な漁業と二つに分かれました。

ニュージーランドのホキの漁師に、漁へ行く前に少し話したときに、「網をどのぐらいの時間入れて、何トン捕るんだ」と聞きました。小樽の連中と話をしたら、彼らは二昼夜で 2 時間 8 回、網を入れて、40 トンを捕っていくのです。下関では、2 時間 8 回網を入れて大

体 5 トンから 4 トン捕っていくのです。一方、このニュージーランドの漁師は、5 分網を入れて 30 トン捕ってくると言っていました。もうびっくりして、つまり資源が回復したと。それから鮮度がいいまま持つてくるということですね。

外国では、アイスランド、オーストラリア、ニュージーランドでも、みんな回復しました。日本はここ 30 年くらい右肩下がりで、ノルウェーでは収益性が上がっています。アイスランドでは、粗利益で純利益が上がっています。これは枠の配分の仕方を、大型船と小型船はきめ細かく分けているのです。

民主党は一応マニフェストで、私たちが言っている個別割り当て制度を導入しますとは言っているのに、これから中身が詰められていくのだらうと思います。

ありがとうございました。

講演

「ハタハタ復活への道のり
—秋田県におけるハタハタ資源管理—」

杉山 秀樹 氏
(秋田県農林水産部参事兼水産漁港課長)



1. はじめに

私は秋田からやってきましたが、秋田は今ちょうどハタハタの産卵群が押し寄せていまして、毎日 100 トン(100 万匹)ずつぐらい、捕れております。先ほど、小松さんからかなり辛口の話がありましたが、僕からはむしろ反対の立場から、漁師はそんなに馬鹿なのか、漁師はすごいと。でも、誰か馬鹿な人、愚かな人がいるはずなのです。だからこういう現状になって、それは誰なのだろうかというような話もしてみたいと思います。

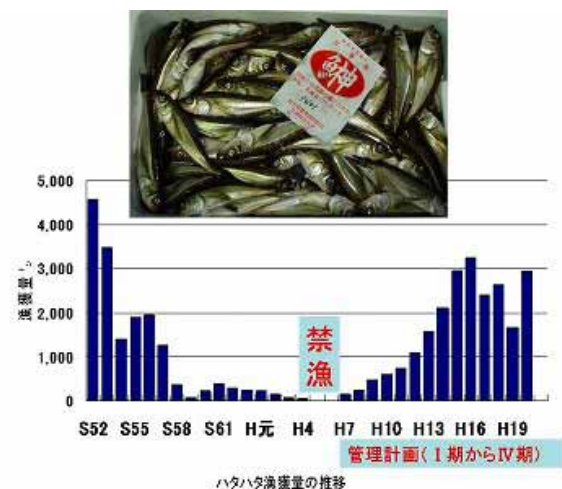
(図 1) は男鹿のなまはげ行事です。「泣く子、いねーかー」「悪い子、いねーかー」となまはげが来ると、主人が「まあまあ、なまはげさん、うちの子供は良くて、女房はよく働かし、嫁はすごい働き者で、まあまあ一杯やってください」と言って出すのがハタハタなのです。このときに、ハンバーガーとかフライドチキンなど出したら、なまはげさんは怒って大変なことになります。秋田は、このハタハタがなければ正月が迎

えられないという魚なのです。



(図 1)

(図 2) は水産庁の水産白書はじめ、いろいろなところで使われている図で、FAO などからも問い合わせが来ています。実にドラスチックな変動です。2 万トンぐらいあった漁獲量がどんどん減って、4000、3000、2000 となって、200 トン近くがずっと続いて平成 3 年には 70 トンになりました。そこで、平成 4 年 9 月から平成 7 年 9 月まで全面禁漁して、現在 3000 トンぐらいまで戻りました。この神様の魚・ハタハタについて、なぜこのようなことができたのかという話をしたいと思います。ハタハタは富山湾でも数十トン、毎年捕れております。



(図 2)

なぜこんなすごいことができたのかということについてを幾つかの側面からお話したいと思います。ハタハタが管理にフィットした魚だという部分もありますが、それ以外に文化的側面、漁業者だけではなくて県民の支持があった、あるいは合意形成をするための組織をきっちり構築したとか、そんな話をしていきます。なぜこんなドラスチックに、70 トンから 3000 トン（40 倍）まで戻すことができたのか。やはりそこには回復の強いモチベーションがあったわけです。

なぜ、3年間の全面禁漁
資源回復ができたか

- (1) 漁業生物学的特性—管理に適合した魚種
- (2) 経済的側面—管理主体(漁業者)の意向
- (3) 検討組織の構築—組織が持つ役割
- (4) 文化的側面—漁業者だけでなく県民の支持
- (5) 行政の役割—主導する力の存在

何よりも、回復への強いモチベーション

(圖 3)

2. ハタハタとはどのような魚か

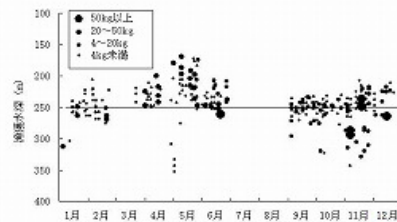
その回復の話をする前に、ハタハタという魚の生態を話したいと思います。ハタハタは、実は資源管理によくフィットしている魚なのです。

ハタハタは普段は水深 250m 前後、水温が 1~2 のところすんでいます。エサはほとんどテミスという動物プランクトンを食べています。水深も場所も限定されていますので、いつ、どの場所で漁場が形成されるかということが非常にはっきりしています。ですから禁漁した場合にも、そこに船が行ったらハタハタを狙っているということがすぐ分かるわけです。一方、ハタハタはいつも、日本海の水温 1.5 前後に生息していて、13 ぐらいになるともうやけどして生理的に耐えられないのです。深いところで成熟してきて、浅い場所に来て産卵したいのです。ところが水温が高いと、浅い場所にこれない。それで、冬になって海が

き回されて、表面水温が 13 以下になる 11 月下旬から 12 月上旬に産卵しに一挙にやって来るわけです。

一挙に大量に接岸します。ですから昔を考えてみま
すと、タイやヒラメであればいつでも姿を見られ
るのですが、底引き網がなかった時代、正月を前にし
て海がしけて、そのときに一気に浅いところに、水深
数メートル、ひざぐらいのところまでやって来る。そ
れを大量に捕って、また12月下旬になると一挙にいな
くなる。当時の漁民は、ハタハタを神様の魚だと思っ
たのは間違いありません。ハタハタをワープロで変換す
ると魚へんに神「鯺」と書きますが、神様の魚なので
す。

ハタハタの生物特性＝資源管理にフィット



(圖 4)

産卵のため、一気に、大量に接岸する

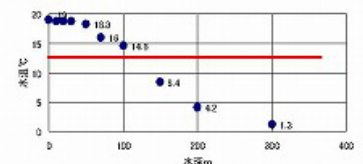
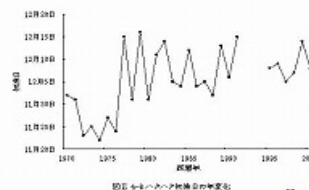
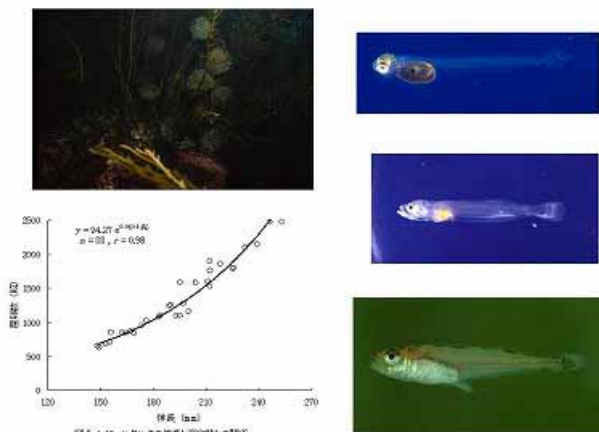


図 入道崎沖5マイルにおける水深の鉛直分布

(圖 5)

(図6)がハタハタの卵塊です。12月にホンダワラなどの海藻に産んで、2月に孵化します。ですから、卵で2カ月過ごすのです。マダイやヒラメの卵は浮いて、1回に100万ぐらい産んで、それで二日で孵化して大きさが2mm程度です。ハタハタは2カ月も卵でいて、しかもこのブリコ、1回に一気に産むのですが、卵数は1100粒ぐらいが平均で、孵化サイズが13mmです。すなわち、少なく生んで生き残りを良くする戦略をとった魚なのです。

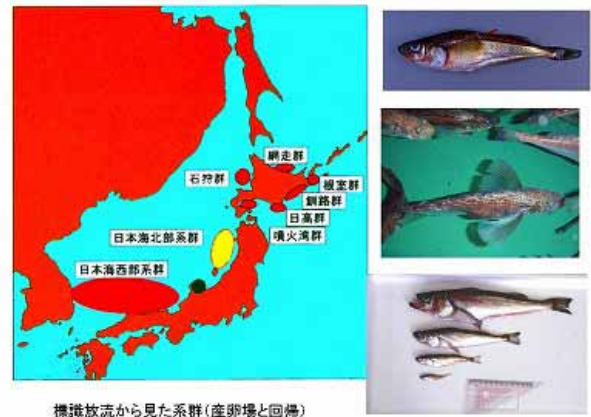


(図6)

孵化して4月下旬ぐらいまで沿岸におります。稚魚は4月下旬まで動物プランクトンをたっぷり食べて沿岸の砂浜で育つのですが、大きな川があって、雪解け水が入ってプランクトンが大量に発生しますので、それを利用して稚魚が育ちます。一方、親は、多分サケと同じようにはかなり強い回帰性があると思いますが、産卵場に戻る時に利用するのは小さい川で、小さい川のおいを利用しているのだと思っています。稚魚に標識を付けて放すと、2年後にまた親となって帰ってきます。親に標識を付けてやると、翌年また同じ場所に戻る。そのような回帰性も確認されています。

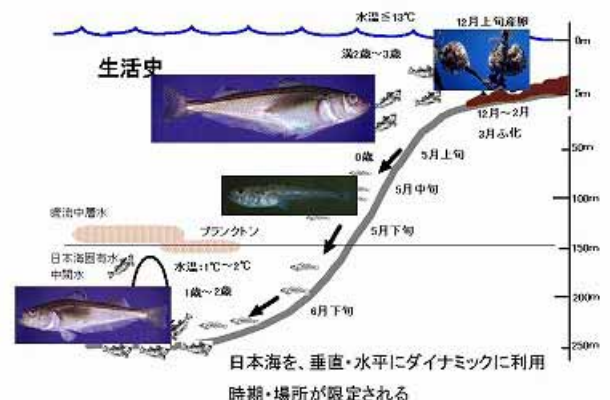
秋田のハタハタに迷子札を付けて放すと、青森から新潟、佐渡島ぐらいまでを回遊する一つの集団であることがわかります。なお、富山湾には富山湾内だけの地裁集団があります。もう一つの大きな群は、朝鮮半島東岸の北緯38度線付近に産卵場を持つもので、産卵場は今、戦争状態なので漁業ができないために資源が守られており、鳥取・兵庫が回遊してくるものを5月

前後に大量に漁獲している。また、寿命が4年ぐらいですから、管理の効果がすぐ表れる魚だということも言えます。



(図7)

ハタハタというのは、すごく深い海、200mより深いところは深海ですから、深いところから数メートルのところまで、縦方向にダイナミックに移動して、しかも水平方向にも日本海を大きく利用するという、実にダイナミックな魚であります。



(図8)

3. 禁漁への道のり

3-1. 負のスパイラル

ここで、ハタハタに対する回復への強いモチベーションとは、どのようなものか見てみましょう。(図9)は、ハタハタ漁獲量に関する100年以上のデータです。明治38年には1万トンを超えたこともありましたが、増減を繰り返していますが、昭和38年から50年まで、連続して13年間は1万トン以上あり、多いときは2万トンを超えていました。そして昭和55年には1900トン、60年には200トンと一気に落ちるわけです。多分これは、気候など地球規模での変化に対応した海洋の変化によって激減したのだと思います。その後、極めて低い状態が続きます。これは図に示すとおり、捕ると減る、減ると値段が高くなる、高くなるからますます捕りに行く、捕りに行くと減る。いわゆる負のスパイラルというか、悪循環に陥ってしまい、天然の増減にかかわらず、きわめて低い状態が続いたのです。漁師さんたちにとってみれば、このドラスチックな変化というのは、ほんの10年、20年の間で起きたことなのです。ですから、豊漁時代も覚えているわけです。

漁師さんにとれば、目の前で起きたことであり、何とかしなければという、漁師さん自体の強いモチベーションがあって、禁漁まで至ったわけです。また、このような負のスパイラルを断ち切ったのが、禁漁だったのです。漁業者はこの3年間の全面禁漁を自主的に決めたのです。

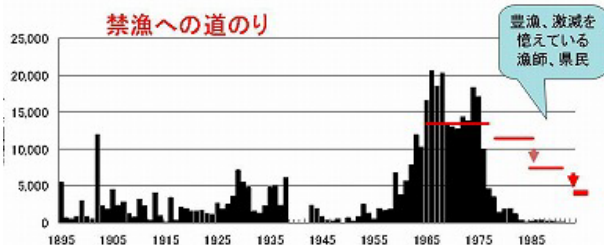


図9 ハタハタ漁獲量の長期変動

回復への強いモチベーション

- (1) 継続した豊漁: 1963~75年まで連続して1万トン以上
- (2) 急激な減少: 75年17,157トン→80年1,897トン→85年203トン
- (3) 禁漁の検討: 85年に検討したが実施せず
- (4) 低水準が継続: 83~89年の平均漁獲量237トン
- (5) 最低漁獲量を記録: 91年71トン
- (6) 禁漁の実施: 1992年9月1日から94年9月30日まで

(図9)

3-2. 地域コミュニティー

それでは、なぜできたのかということになりますと、やはり地域のコミュニティーの存在が大きかったと言えます。先ほど秋道先生がおっしゃっていましたが、例えば明治27年、秋田県沿岸に漁業集落が67あって、これが実は生活の基盤であり、意思決定の単位なのです。ですから、さまざまな不文律的な取り決めや、実際上の厳しい取り決めがあって、逆に、それが漁村の結束を強固なものにしてきたとも言えます。

今現在でも、ハタハタは共同操業とする、それぞれの部落の同一住所にするとか、角網は何間でロープは何間、いかりの材質と重さはどれくらいと、全部取り決めがきちりとあります。そのような漁業集落があって、そこで、みんなが話し合い、だから、合意形成ができたのです。

3-3. 禁漁の決断

漁業者が禁漁を決断するに当たって、大きな役割を果たしたのが水産試験場の科学研究です。秋田県の場合は、水産振興センターと言いますが、僕もかなりの期間、この水産に関する試験研究機関にいました。そこで、どうすれば増やすことができるのかということの研究してきました。

マダイやヒラメであれば小型魚を捕らないで、成長させてから漁獲すればいいわけです。ところが、ハタハタのように卵数が極端に少ない魚は、親に卵を産ませなくてははいけない。だから親を捕ってはならないというようなことが明らかになりました。あるいは、成長、回遊、いろいろなことを漁業者に話したわけです。

シミュレーションをやったことですが、ハタハタの場合、漁具の目合いを大きくするとか、禁漁1カ月を途中に入れるとか、中途半端なことをやってもほとんど増えない魚なのです。3年間というドラスチックなことをやってはじめて、約2倍に増えるということを科学的に提示することができました。

漁業者の方では、本当にこのまま続けるとハタハタが激減するとか、将来、子や孫に笑われる、自分たち

が正月前にハタハタをたくさん捕ってハタハタに助けられてきたという思いがあるわけです。ですから、ハタハタに関してこのまま絶滅させるわけにはいかないという強い思いがあったのです。先ほど、コモンズの話もありましたが、ハタハタは漁業者だけのものだけではないのです。このあたりは、漁協の役員会・理事会、組合長会議などで話し合われました。また、平成4年9月から全面禁漁に入る前に、組合長会議をやったり、現地説明会をやったり、漁業者アンケートをやったり、多くの会議をやりました。

その際、例えば底引き網と定置網、刺し網など、全員が集まれば、相互に利益が反するので、けんかになるのは当然です。ですから、地区単位とか、それぞれの漁業集団ごとに話し合うことにしました。禁漁前だけでも、ほんの半年の間に60回もの会議を開きました。多分、これはこちらが把握しているだけの正式な会議の数で、実際には各部落単位での話し合いがもっともって行われていたと思います。

そして結局、合意できたわけですが、日本の合意形成というのは多数決ではありません。漁業者による3年間の全面禁漁というハタハタ資源管理協定にすべての組合長が調印しましたが、そこにはすごく重い罰則規定が入っています。漁具の没収とか、停船とか非常に厳しいものですが、逆に言えば、漁師たちは絶対に違反しないという自信があるから、協定に参加するわけですね。3年間禁漁を決める、そうしたら守るわけです。やはり漁師というのは本当にすごいと思います。もっとすごいのは、アメリカなどの他の国は、国の命令でやるけれども、日本では自分たちが自主的にやるわけです。そのとき、県の方として、これだけお金をやるから禁漁しなさいという形ではなかったのです。

4. ハタハタの資源管理計画

まず、3年間の全面禁漁を決めてしまったのです。そしてこの3年の間に、どうやって解禁するのか、解禁のやり方を決めました。もう同じことはやりたくないということで、最初に、入り口の管理を決めました。

底引き網の3分の1の減船や、定置網の統数制限、さし網の目合などいろいろなルールを決めて、捕り方をどうするのかということを決めました。

次いで、出口の管理、すなわち、漁獲量を決めました。水産試験場が資源量を漁期前に推定します。例えば、今年は漁獲対象資源量が6000トンあるということを決めて、それを漁業者で構成するハタハタ資源対策協議会に示します。そうすると、漁業者は話し合いで3000トンだけ捕って、残りの3000トンは残そうと決めます。その漁獲する3000トンに対して、沖合の底引き網と沿岸の定置網で漁獲割合を決めます。今は6対4に分けています。そして次に、底引き網はまた地区ごと、1隻ごとに量を決めます。沿岸もまた地区ごとに漁獲量を決める。沿岸の方ですと、1隻ずつ決めるのではなくて地区ごとに、例えば300トンと決めれば、それを捕った段階で地区が終えるというような方法を取り入れています。解禁後、15年が経ちましたが、毎年、ほぼ資源量の半分を漁獲するという、漁獲率を一定にする方策で行っています。

こういう形でやって、一度決めたらずっと変えないというのではなくて、もっとフレキシブルに、3年から5年ごとに捕り方や管理の中身などを、このハタハタ資源管理対策協議会で話し合っています。今ちょうど新たな第5期目に入りましたが、15年間これを続けているわけです。

こういう中で、秋田県は日本で初めて、ある意味では自主的に世界で初めて3年間の全面禁漁を行ったのです。そうすると、秋田は産卵場だけれども、回遊途上で小型魚を捕られたらどうしようもないということで、これも日本で初めて、青森、秋田、山形、新潟の4県の複数県による資源管理協定、日本で初めての複数県による広域管理に進みました。

このほか、人間ができることは何なのか。漁業者は漁獲量をきっちり管理する。では、県は何ができるのかということで、(図10)のような人工種苗の生産、放流を行ってきました。このようなハタハタの栽培漁業は、われわれが開発したわけです。



人工種苗の放流

(図 10)

漁業者による打ち上げブリコの回収・
収容・放流

古網を設置、産卵基質として利用

(図 12)



産卵場の造成

(図 11)

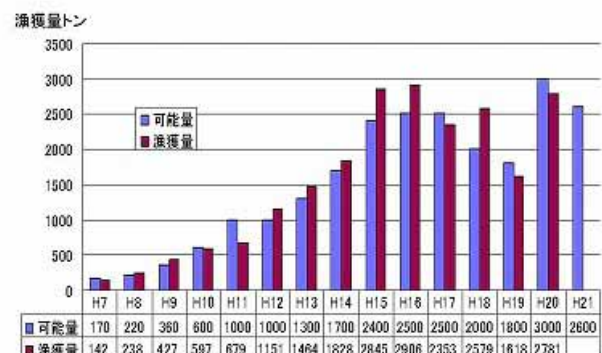
あるいは、藻場が極端に足りない場所では卵を大量に産み付けてしまうので、そういうところでは藻場造成して、産卵場を造成したりしました。(図 11)

あるいは、(図 12)のように、ハタハタの卵塊、ブリコが打ち上げられることがあります。そうすると、この打ち上げられたブリコを漁師たちがホタテかごに入れてつるしたりします。また、親が接岸する前に古網をつるして、これにブリコを産ませたり、漁師は自分たちのできることはきっちりと取り組んでいます。さまざまな立場で、さまざまなやり方で、資源の回復、維持・持続に取り組んでいます。

5. その後の経過

(図 13)は、最初にお見せした図です。すごいですね。青色は漁獲可能量です。平成 7 年は、水産試験場で漁獲対象資源が 340 トンあると計算で出し、漁業者はその半分の 170 トン捕ろうと決め、実際には 142 トン漁獲しました。漁獲対象資源量は、前の年の年齢と漁獲尾数から、自然に死亡する数を除いて、漁獲率で割り返したりと、いろいろなことをやって推定します。平成 7 年以降、漁獲枠に対して実際の漁獲量がオーバーしたり、不足したりしていますが、ほぼ守られています。このようにして、毎年枠が増え、漁獲量も 2000 トン前後となってきました。

このようなことは形容矛盾ですが、捕りながら増やす、増やしながら捕ることを実際にやってきたわけです。



ハタハタの漁獲可能量と実績

(図 13)

秋田県は、ハタハタを県の魚に指定しています。また、ハタハタは本当にわれわれの食生活、人生を豊かにしてくれる魚です。いろいろな料理法があります。もっとうれしいのは、ハタハタがある程度安くなったということで、石川のいしると小豆島のこうなご醤油、秋田のハタハタの日本三大魚醤の一つ「しょっつる」も復活しました。これはハタハタと塩だけでつくる、時間の結晶とも言うべき、本当に奇跡の食品です。ハタハタ資源の復活が、伝統食品を絶滅から救ったのです。



(図 14)



(図 15)

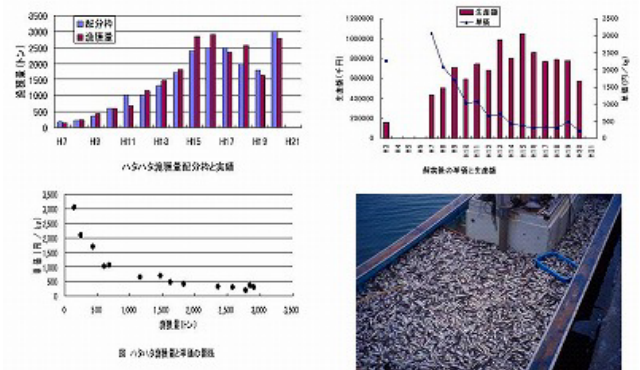
6. 漁業の存続のために

さて、最初に僕が言った話です。愚かなのは誰なのかということです。今、漁師は資源管理の原則に立ち、決めごとをきっちり守ってやっています。

(図 16) が最近のデータです。漁獲金額が、例えば平成 19 年は 8 億円です。この時の単価は 485 円です。

しかし、平成 20 年は 19 年と比較し、量は 1200 トン増えて、漁獲金額は 2 億円落ちてしまったのです。単価が 204 円まで下落したからです。何のための資源管理なのでしょう。

漁業の存続＝漁業者の生活が持続

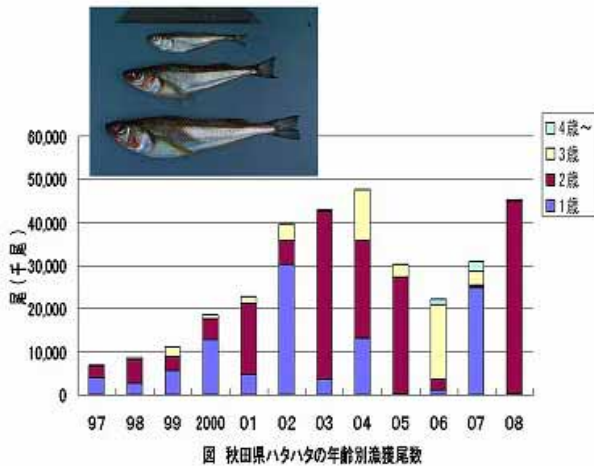


(図 16)

神様の魚・ハタハタ。オスが 1 尾 1 円や 2 円の世界になってしまったわけです。僕が言いたいのは、やはり消費者が「安ければいい」と考えていれば、漁師は生きていけなくなります。漁師はどうするのかというと、安くなれば収入を得るために量で生産金額を稼ぐ以外なくなってしまいます。僕たちが魚を食べることができるのは、漁師さんがいるからです。漁師がいるから僕たちは本当にいろいろな魚を食べることができる。ところが、その漁師さんを殺すようなことをすれば、実はそれが僕たちに返ってくるわけです。

ですから、漁師さんをプロデューサー、生産者とすれば、消費者もコプロデューサーということで、生産者の一人なのです。実は、秋田県民、富山県民、みんなわれわれはこの生産構造の当事者の一人なのです。そういうことを抜きにして「安ければいい」と言って資源をつぶして、あるいは後継者がいなくなって漁師が減って、一番困るのはわれわれなのです。

(図 17) はハタハタの年齢別の尾数ですが、先ほど小松さんが見せたものと同じです。1 歳が 2 歳になって、3 歳になる。今のところこのような卓越年級群に救われているような状況で、まだまだ資源状況は不安定です。



(図 17)

しかし一方では、秋田県としては漁業者の努力に応えるために、秋田のハタハタをブランドとして県外への売り出しを図ろうとしております。(図 18)

さて、漁師たちはハタハタ供養のために、このような供養碑を立てています。神様の魚は、努力すれば応えてくれます。それができたのは、やはり生物学的あるいは科学的なデータ、科学的研究をベースに、そして漁業者が十分それを理解し、信頼関係が築かれ、いろいろな形での話し合う組織ができて、このような形で戻ったのです。本当に神の魚です。神の魚は敬って大事にしようと考えております。

にはなりますけれども、やはりこのような形でよみがえった一つの事例が現実としてあります。こういう形で管理できる日本の漁業者は実に素晴らしいと思います。FAO や JICA などの研修プログラムを含めて、なぜこういう合意形成ができたのかとみんなが聞きに来ておりますが、実際にわれわれの身近にこういう例がある。日本の漁業者はすばらしいと思います。そして、努力に酬いてくれるハタハタは、本当に神様の魚だと思います。これからも、漁業者と日本の魚たちを大事にしていきたいと考えております。

僕の話はこれで終わりたいと思います。どうもありがとうございました。

ハタハタはやっぱり神の魚だった



神の魚は敬い、大事にしよう

(図 19)



(図 18)

7. 終わりに

言葉で言えば、漁業者の熱意、情報の共有、役割の明確化、モニタリング体制の整備など、いろいろな話

講演

「食卓から海と魚食文化を守り伝える」

白石 ユリ子 氏

（「ウーマンズフォーラム魚」代表）



1. はじめに

今日は、私はものすごくうれしいのです。私どもの活動の中で知り合った氷見のお母さんたちがそこにずっと美しい顔を見せてくださって、素晴らしい男の方たちもそろっていらっしゃいます。何年か交流してお付き合いをさせていただき、子供たちに氷見のお魚を通して日本の漁業を伝えてくださった大切な方たちです。そういう交流も含めて、お話をさせていただきます。

私は今までお話をしてくださいました諸先生と違ひまして、まったく消費者の側です。海洋大学を卒業した学者でもないし、行政官でもありません。でも、一日本人として、魚を食べなければならない日本人として、日本の漁業と食卓のかかわりはどうなっているのか、なんか変だぞということを取材して調べ、広く日本中にお伝えする仕事に取り組んでおります。その中で、この大変に混乱したものを誰にどのように伝えようかと随分考えました。そして思い立ったのは主婦と

子供たちにこそ伝えるべきということです。今、日本の子供たちはこれほど豊かな海に囲まれた国に住みながら、魚の姿を見ないで大きくなっています。家庭で教えない、学校でも教えないなか、子供たちは魚の姿を見ないで大きくなるという、そういうことをこの国のお偉い方たちはご存じでしょうか。

それぞれのお立場の方が立派な研究を発表しています。それは素晴らしいことなのですが、それを何も知らない私たち消費者に伝えてくださってこそ、初めて意義があるし、生きてくると思うのです。しかし、伝わっていない。はっきり申し上げて、今日のいいお話も、本当にどれだけの人が知っているでしょうか。土地の人、それから近くにいらっしゃる方はご存じかもしれません。しかし東京などは本当にひどいものです。何も伝わりませんから、消費者は知りません。知らないから勝手なことを言っています。それを怒るわけにはいきませんよね。

私がウーマンズフォーラム魚をつくったのは、気が付いた者が動きださなければ、何も始まらないと思ったからです。また今の時代、消費者側であっても「知らなかった」では済まされない問題だと考えました。そうした思いで1993年に始めたのが、ウーマンズフォーラム魚です。

2. 子供たちに魚のことを伝える活動

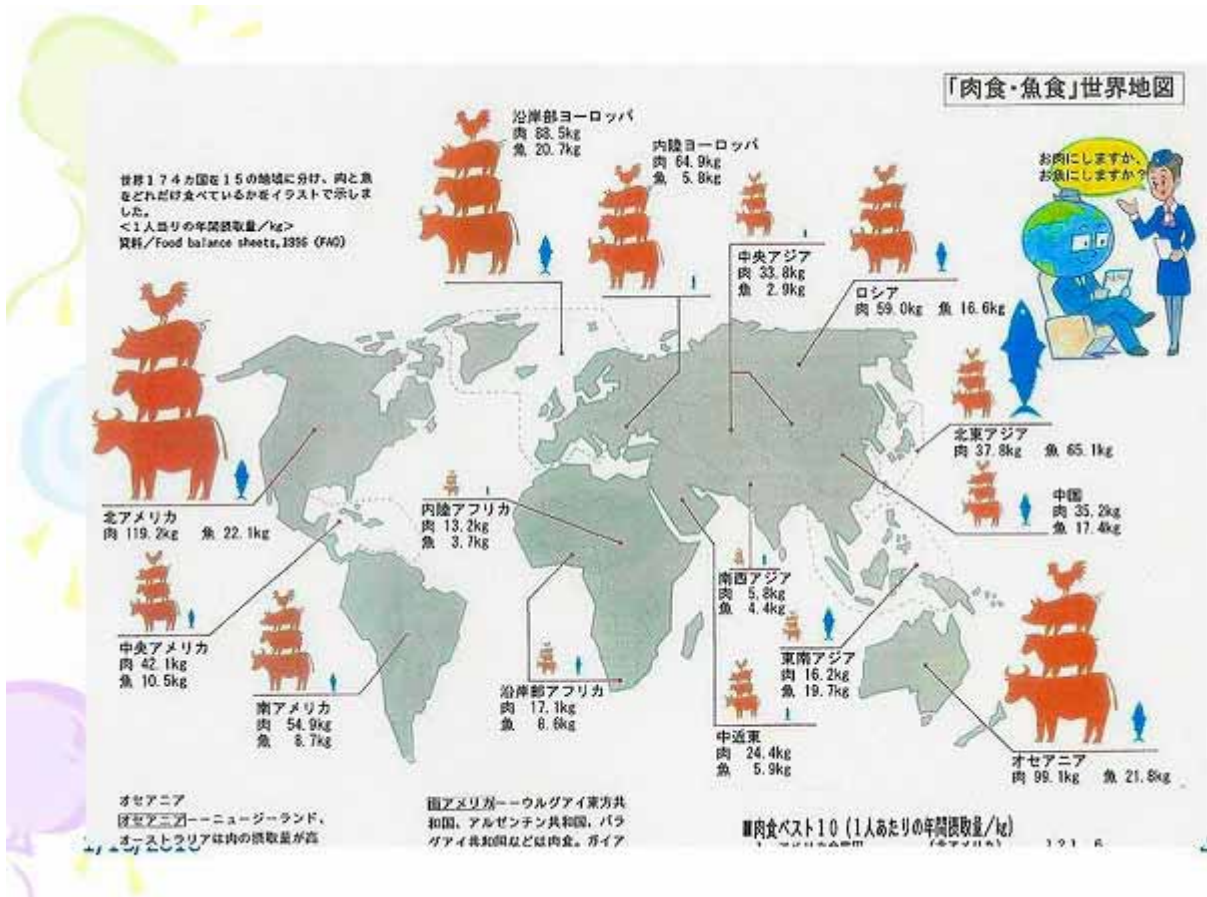
今申し上げたように、私自身が編集者としてはもちろんのこと、ひとりの主婦、母親の立場から、どうにかしなくてはいけないと思って始めたことですから、日本の子供たちに海と魚の大切さを教えなければと強く思いました。そしていろいろ考えた末、具体化させたのが「浜のかあさんと語ろう会」です。東京には23区と都下含めて小学校は1900校あるのですが、そのひとつひとつに日本全国の浜からお母さんたちにおこしいただこう、浜の父さんのお力を頂いて魚を少しだけお持ち頂き、子供たちがお魚を実際にさばく授業をさせていただこう、日本の海と魚について子供たちに丸ごと体験させようという試みです。「浜のかあさんと語ろう会」というタイトルをつけ、1996年に始めました。

これまで 75 回を数えます。

この「浜のかあさんと語ろう会」の先生として氷見のお母さん、お父さん方に、東京におこしいただきました。本当にお忙しいのに 3 年ぐらい続けておいでいただいたのでしょうか。そして東京の小学校の 6~7 校で氷見の海と魚のことをしっかりと教えていただきました。おかげさまで、すごい子供たちが巣立っています。富山県では、新湊の浜のお母さんにもおこしいただきました。

子供たちはまだ、世界というものを知りません。日本という海の国で育ちながら日本の周辺で捕れるお魚も知らない、お魚の姿も見えていないわけですから、世

界の食事情など全然知りません。それで、私は授業のなかで世界のことも話すようにしています。子供たちは世界を知ること、日本の食の素晴らしさをより深く理解できるからです。先ほど小松さんのお話にもありましたように国連食糧農業機関 (FAO) はローマにあるのですが、私は FAO へ取材に参りまして、世界の食事情についての資料を頂いてまいりました。それをもとに作った自前の地図が (図 1) の「肉食・魚食世界地図」です。



(図 1)

これを子供たちに見せて、世界は本当にお魚を食べていなくて、大体お肉を食べているのよ、と話します。そしてお肉も魚も少ししか食べられない貧しい国があることも。小学校ですかなるべく単純にして、わかりやすく話しています。この地図は皆さまのお手元にもございますので、あとでゆっくりご覧ください。ウーマン

ズフォーラム魚では、シンポジウムなど大人向けの活動と、子供対象の活動の両方を行っています。子供向けの活動は「海彦クラブ」と名付けており、1年かけて行う長期プログラムです。ここからは、アットランダムにどんどん写真を映していただきます。今回は当会の活動のなかでも富山県とかかわりが深い、子供たちの活動

を中心にパワーポイントをつかってまいりました。

また、私のお話は、自分のこの足で日本中を歩いて、見たこと、現場で聞いたもので作りあげてきた手前勝手の授業です。その様子をお伝えするには、写真で見ていただくのが一番と思い、お持ちしました。途中、説明もさせていただきますので、どうぞご覧ください。



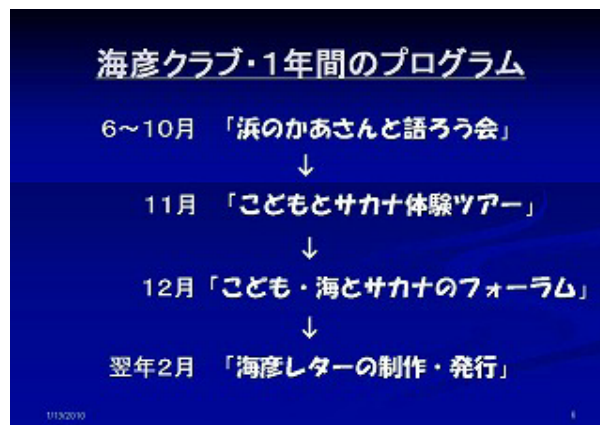
(図2)

(図2)は世界に広がる魚食です。本当にいまやヨーロッパでもアメリカ、豪州、アジアのどの国に行っても、お魚、醤油やお寿司、加工品がどこでも売っています。



(図3)

(図3)は漁業就業者数の推移です。昔は70万いたのが、今は20万です。先ほどのお話にもありました。



(図4)

(図4)は、ウーマンズフォーラム魚の子供プログラム、「海彦クラブ」です。これだけの活動を春から翌年にかけて1年間かけて行い、冬の終わりに報告レターをみんなで作くり、「海彦クラブ」の勉強は終わります。そのあとについてですが、卒業した子供たちにきくと、子供たちは中学に行っても高校に行っても大学に行っても、残念ながら一度もお魚の勉強はなかったといひます。日本の教育の中にお魚教育は入っていないのです。



(図5)

(図5)は「浜のかあさんと語ろう会」です。氷見から来てくれた女良の浜のお母さんです。この年は、中央区と大田区の小学校で授業をさせていただきました。



(図 6)

子供たちはブリを実際に見たことがありませんから、氷見の大きなブリを見て大喜びです。



(図 7)

(図 7)では、浜のとうさんが先生です。ブリをさばいて教えてください。子供のすごく真剣な顔を見てください。

サケでもブリでも、こどもたちはどのお魚をさばきます。



(図 8)

(図 8)のように、その大きなブリを、子供が自分でさばくのです。立派なものでしょう。

全国から東京へきてくださる「浜のかあさん」!



(図 9)

これは一生に一度のことです。当時の子供たちに会うと、今でもよく覚えています。

机の上の水族館



(図 10)

(図 10)は、「机の上の水族館」です。定置網にかかったお魚を捨てないで、その日の分を全部東京へお持ち頂けないかとお願いしました。小学校の廊下に机を出して、そこに頂いた魚を全部並べて、学校中の子供たちがそれを触る。子供たちはふだん切り身しか見ていませんから、もうこれが大盛況で大騒ぎです。この経験によって水産高校に行ったり、水産大学に入りたいという子も出てきたりして、大変好評です。また子供たちの喜びようを見て、先生方にも大きな刺激になっています。



(図 11)

(図 11)のように、みんながお魚をいじって、いじって大変です。そしてお魚とお話をするのです。「かわいい顔をしてる」とか、「どんな風に泳ぐんだろう」と。本当に東京の子供にとってはとてもとても大切な機会です。



(図 12)

(図 12)は、大きな声で子供たちに教えてくださいました氷見のかあさん、大西さんです。



(図 13)

(図 13)は、新湊の女性部の尾山部長です。



(図 14)

(図 14)のように、どんなお魚でも、子供たちには全部三枚におろしてお刺身を作らせます。そして様子は悪いですが、お魚は新鮮ですし、自分でさばいたという充実感でみんなおいしいので、お魚嫌いの子供もここでお魚好きにさせてしまいます。



(図 15)

(図 15)は、氷見の「かぶす汁」、アラで作るおつゆです。カニを入れています。



(図 16)

(図 16) もまた、氷見の女良の浜のお母さんたちです。そして、子供たちも全部集まって記念撮影をします。



(図 17)

(図 17) は、子供たちを連れて千葉の勝浦に行ったときのものです。子供たちに大漁のカツオを前にしてセリを見せたり、いろいろ勉強させていただきました。



(図 18)

(図 18) は、漁船に乗っての取材です。海が荒れない限り、必ず船に乗って子供たちは漁師体験をさせていただきます。



(図 19)

(図 19) は、宮城県女川に行ったときの写真です。ホタテ養殖を取材し、そこで採ったものを食べさせていただいているところです。



(図 20)

(図 20) も、漁業取材の写真です。本当に漁師さんと一緒に、深夜の 2 時でも 3 時でも起きて浜に出て取材します。船に乗れないときには出漁の見送りをします。そして船が帰ってくるまでお待ちするというスタイルです。寒いけれどもみんな頑張ってやります。



(図 21)

(図 21) は、サザエですので、新潟の浜だったと思います。



(図 22)

(図 22) のように、セリを見ます。ウーマンズフォーラムの子供たちはみんな腕章を着けた記者ですので、すごい勢いで取材します。先様にはお邪魔になることを先におわびしています。子供たちはどんどん取材して、帰ってきて発表することが大切な仕事です。



(図 23)

(図 23) のように、毎回、必ず漁師さんのおうちに泊めていただいて、漁師の暮らしを取材します。一緒にご飯を食べさせていただいて、お風呂に入らせていただいて、早く寝て、早くお仕事に出る。漁師の生活を少しだけでも体験させていただきます。



(図 24)

(図 24) は、懐かしい氷見の大西さんのおうちです。子供たちは生まれて初めての体験ですので、一生の宝になっています。



(図 25)

そして、恒例なのですが、プログラムの最後は必ず海岸の掃除をさせていただきます(図 25)。子供たちはごみを集めてみて、本当にとんでもないごみがたくさん集まってくることを目の当たりにして、海をきれいにしなければいけないということを心から誓う日です。



(図 26)

毎回、浜と相談して、子供たちはたくさんの体験をさせていただきます。(図 26)



(図 27)

(図 27) は、氷見の博物館で定置網を勉強しているところです。



(図 28)



(図 29)

そして、皆さんに見送られて、「ありがとうございました」とごあいさつです。(図 28)(図 29)



(図 30)

(図 30) は、私どもが氷見市の堂故市長からいただいた「ありがとう賞」の楯です。私たちウーマンズフォーラム魚の宝物として事務局の真ん中に飾られておりますので、ご報告申し上げます。



(図 31)

そして子供記者たちは浜で取材したこと、勉強したことを「こども・海とサカナのフォーラム」で発表します(図 31)。取材ツアーに行った子供が、参加した子が、参加できなかった子供たちにしっかりと漁村での体験を伝えるという一日です。お芝居にして漁師の暮らしを再現したり、パワーポイントで紹介したりと、子供記者は工夫と努力を重ねて当日を迎えます。

言ってみれば、子供は学校でもお魚の勉強がありませんし、おうちでもお魚のことを勉強する機会がないというのが日本の子供です。不思議なことなのですが、現実は今も変わりません。

そうすると、この一回だけ、一日だけの授業とフォーラムが子供の人生でお魚を勉強したという経験になっています。おかげさまで、このたった一回の授業が子供たちに「お魚の勉強をした!」という満足感を与えているらしく、たくさんの反響をいただきます。今、第 1 期生が大学 2 年生になったのですが、子供の時の体験はとてうれしかった、感謝していますとお手紙を頂くのが私の一番の楽しみになっています。

3. 食の教育の重要性

「食」がこんなにも大切にされない時代は今までないと私は思うのです。なぜ大切にされないのか。日本が豊かになり、飢えが遠ざかった今、作物を作ったり魚を捕ったりする人が本当にいなくなってしまったからです。本当にそんなことが起こるとは思っていなかったのですが、私たち日本の食糧自給率は 40%、先進国の中で一番少ない国です。数字で言えば、もう皆さんお気づきと思いますが、40%ということは、私たちはあとの 60% はよその国の生産者に生かしてもらっているということです。自分の国が 40% ということは、世界のどこかの国のお世話になって生きているということです。そんな愚かな日本だということを私たちは知らないでぜいたくをしています。今は好き放題食べて、好きなことやっていますでしょう。これは日本の国には似合わないことです。そのことを国民が知らされてこなかった、教えていただけないということが最大の不幸だと思います。

なぜ国や業界は消費者に対して教育をしないのか。やっていることは皆さん立派です。本当にどなたも立派なお仕事をされています。でも、国の大半は消費者ですから、その者たちが何も知らないということは、やっていないのと同じだと思うのです。私は微力ですがウーマンズフォーラム魚をつくりました。今日いらっしゃる先生方は皆さん、いろいろなことをなさっ

ておられますが、私は「海と魚の力を借りて、この国の財産は海、海に囲まれたすごい国なのだということを知らせること」が第一と思っています。そして世界で6番目に広い海を持っている日本の国、そしてそこにいるたくさんの魚たちのおかげで私たちは父祖の代から健康な体をつくってることができた、今も私たちの体の中には、大いなる海の生命が流れているということを子供たちに伝えなければならないと思っています。そうした気持ちでつくったのがウーマンズフォーラム魚です。

先ほどもビデオで拝見しましたが、私たちの国は森や水に恵まれ、気候にも恵まれ、海にも恵まれている素晴らしい国です。世界は190カ国になんなんとしておりますが、その中でもこんなにすごい国はないと思います。本当に奇跡のような国なのに、日本人は食を大切にすることも技術も忘れてしまいました。だから、安全で安心なものを食べたいと言っているが、大半は外国の生産者に私たちの命を預けていることになっているのです。そこを気付かなければ、何が安全で安心なのですか。魚だって国産を5割切ったのですよ。2匹の魚を食べたら、1匹は日本産でも、もう1匹は外国産ではないですか。外国の人に養ってもらっているのですよ、日本人は。だから、大切なこと、基本的なこういうことを私たちが実感として知らなければ駄目だと思うのです。私たちがそうした事実を知って、今日のようなお勉強をさせていただければ、本当の意味で世界一の国民になるでしょう。そう思いませんか。何も知らないでお勉強はできないのですもの、教えてもらわなければ。

そのように私は日々思っておりますが、漁業においては特に問題は深刻です。こんなにも四方を海に囲まれている島国なのに、本当に自給が5割なんてどうしたことでしょう。あまり大きな声で言いたくないのですが、40年前には70万人いた漁業者が、今わずか20万人です。日本には1億2000万もの人口があって、こんなに海に囲まれて、5kmに一つずつ漁村だというのに、

たった20万の漁師で、しかも半分以上は60歳以上で、どうして日本の国の海、漁業を守れるのですか。

そして、今お話しがございましたハタハタ復活のお話、この話はもう本当にどの魚種にも当てはまるのではないかと私は思うのですが、資源が少なくなっている魚種の漁師の方たちが同じような努力をしているとは思えないのです。だから、本当に秋田の皆さんにはハタハタでのご苦労とその後の資源回復について、もっともっと大きな声で言っていただきたいと思います。そのような努力ができる人は、すごい人たちなのです。ちゃんと分かればほかの漁業の人たちも努力するようになるでしょう。けれどもいま、漁業者のみなさんは努力する方向性が分からないから努力しない、できないのだと思う。繰り返しますが、秋田のみなさんには、ぜひもっともっといろんなところに出て行かれて、ハタハタの話を、一生懸命にしていきたいと思います。お願いします。

4. 行政の失敗

そういうことで、私たちは世界有数の魚食民なのに、外国の魚を食べるようになりました。世界から日本を目掛けて入ってくるマグロやエビやサケ、サバなどあらゆる魚が大量に入ってきています、何と147カ国から魚がなだれ込んでくるのです。そして、輸入金額は為替などで毎年変わりますが、2兆円近くなるのは間違いありません。日本の一番の買い物である石油の輸入金額は約4兆円、石油は国内では掘っても掘っても出ませんから、4兆円出しても仕方ありませんよね。しかし、こんなに海に囲まれてこんなにすごくいい漁師がいて、こんないい国なのに、どうして2兆円近いお金を出して、輸入魚を買わなければならないのでしょうか。これは行政の失敗と言ってもいいのではないのでしょうか、小松さん。いかがですか。完全に行政の

失敗ですよ。

私は、1970 年代の 200 海里時代を迎えたときの行政の考え方が今日の状況を引き起こしたと思っています。今日は小松さんもいらっしゃるから、私はこういうことが聞けてうれしいです。勝手にほえていても仕方がないですから、今日は皆さんと一緒に聞きましたよね。これは行政の失敗なのですか、ほかの選択肢はなかったのですか、と。何とかしてもらいましょうね。お願いいたします。

そうはいつでも、私は行政だけに責任を押し付けたいわけではありません。魚をめぐる現実をどうとらえ、どうしたらいいか、気付いた者が自ら学び、関係者が一堂に会して話し合うことが一番大切だと思っています。それが私たちの行っている W F F 全国シンポジウムです。日本には全国に漁村が 6000 もあるのです。5km に一つずつが漁村なのです。世界中こんな国はありません。私は 50 カ国ほどの国へまいりました。世界のあちこちに出かけておりますが、どこに行っても日本みたいに 5km に一つずつ漁村がある、なんていう素敵な国はありません。そして立派な漁師がいて、立派な生活者がいる国というのはないのです。それなのに、どうしてこのように漁業が駄目になってしまったのでしょうか。心から残念でなりません。

5. 魚食文化を大切にしない日本

こうした問題意識から、私は全国の浜にお願いして、漁業者のお母さんに東京へ話しに来ていただくことを考えました。お父さんは忙しいからお母さんをお願いしよう、ぜひともお母さんならではの生活実感のある言葉で東京の子供たちに話してもらおう、魚料理も実地に教えていただく、ということで 1996 年に「浜のかあさんと語ろう会」を始めました。2000 年には、この「浜のかあさんと語ろう会」を中心とした子供たちの海と魚教育もスタートしました。「海

彦クラブ」です。どちらも、全国の浜と東京の消費者や子供たちを結ぼう、という大きな志から始めたものであり、この 2 つの活動を推進するのは簡単なことではありませんでしたが、私は自分で大成功だと思っています。そう言って、スタッフのみんなを励ましています。

「浜のかあさん」も「海彦クラブ」も、私たちの手作りで行っています。水産庁にはずいぶん働きかけをしましたが、いまだ予算化されていません。しかし、大勢の皆様のお力添えがあり、なんとかここまで続けることができました。ありがたいことです。私は小さな出版社を営んでおりますが、正直なところ私もスタッフも必死で働いて、なんとかウーマンズフォーラム魚の事務局を支え、「浜のかあさんと語ろう会」と「海彦クラブ」を続けております。ですから、残念ながらたくさんの回数はできないのです。「浜のかあさん」は 1 年に 6 回か 7 回しか開催できません。それでも 75 回になったということは、都内の小学校の 75 校で開催したということです。そして 75 の浜のかあさんが北海道から九州、四国から来てくれたのです。私が知り合いになった浜、お話をさせていただいて親しくなった方がご理解くださって浜のかあさん、とうさんとして全国 75 の浜から仕事を休んで東京へ来てくださったのです。本当にありがたいことと思います。

東京は生産せず、食べるだけの町です。特にお魚に関しては何も考えてはいません。すぐ前に東京湾がありますが、「東京湾にお魚がいるのかしら」と言うのが東京人です。そのぐらい勉強をしておりません。東京湾にだってお魚はいるのです。江戸前として、好事家には喜ばれているのですが、一般の人は東京湾の魚はもはや食べられない、と思っています。子供は魚にまったく関心ありません。そういうところで「浜の母さんと語ろう会」を始めました。そして 10 数年が過ぎ、東京の消費者と子供たちは少しずつではありますが変わってきています。そして私自身は、浜の力を頂いて子供に教育できると

いうことは、本当にこの上ないことと思っています。

繰り返しますが、世界に誇れる魚の食文化を持っている日本人に、その自覚がないということが一番の問題です。日本人にその自覚があれば、漁師、漁業者に対する理解だって深まるはずですが、それがまったくないのが現在の状況です。食は理屈ではない、人間の存在そのものであり、民族の顔でしょう。こんなに海に囲まれてお魚をたくさん食べてきた私たちにとって、魚食はもう私たちの顔なのです。世界の国のほうがよくわかっているくらいです。世界的な魚食ブーム、寿司ブームはよく示しています。それなのに、当の日本人自身がお魚のことが語れない、お魚が必要だと思えない人たちが多いということは、恥ずかしい限りだと思うのです。

私はいつも「漁業の消費者教育は農業に比べて30年は遅れている、はっきり申し上げて、今まで一度も水産に関しての消費者教育は行われていません。農業についてのパンフレットは、小学校でもどこでもたくさん見受けました、漁業についてや魚食について書いたものなど、ほとんど見かけません。それぞれの立場の人はみな努力していることは認めますが、漁業や魚食についての消費者向けの教育はしていないのです。つくづく農業に比べて30年遅れていると思うばかりです。日本の現状を聞いてみんなびっくりするのですが、これまで聞いた覚えがない。また学校の教科書、小学校の教科書にもない。その結果、お魚のことを小学校の先生が教えられず、子供たちは一回も海や魚の授業を受けず卒業することになるのです。それで、私たちのところへ小学校の先生がご相談にみえるのです。どんなふうに教えたらいいでしょうか。日本中がそういう状態では困ります。

それから、東京の若いお母さんたちについてお話ししますと、彼女たちは魚に関心がありませんから、本当にアジもサバもイワシも分かりません。分からなくてもいいのです。知らなくて日常生活で全く困らず、大丈夫なのです。

お魚を食べなくても平気なのです。魚を料理するとお台所が臭くなるし、生ごみを出す日も限られていますので、「お魚を買って臭いから嫌です」と言うのです。また、若い人の中にはとんでもないご主人がいて、「臭くなるから家の中で魚を焼くな」と言うのだそうです。ばかじゃないかと思うのです、私は。しかし、若いお母さんたちはそれは、恥ずかしいこととは思っていませんから、大きな声で言うので、まったくどうしようもないところまで来てしまったと思います。それから、東京の高級なマンションは「魚料理お断り」としっかりと書いてあります。もう本当に信じられませんが、現実です。私は掛け合ってみたら、「あなたね、こんな億もするようなところに住む人は、魚を焼いたり煮たりなんかしないんです。」といわれ、それで終わり。本当にそういうマンションが多くあります。立派なマンションがどんどんできていますが、多分あのマンションもこのマンションも「魚料理お断り」とあるはずですよ。それで日本人ですか、出て行ってくださいと言いたいぐらいです。本当にそう思います。

腹を立てても仕方がないのですが、日本の食文化はどんどん忘れられており、今やおうちの中に出刃包丁とまな板などありません。魚は臭いから買いません。お肉は子供が大好きですし、お安いからお肉にしますと言い切る若いお母さんのところで育てている小さいお子さんたちが心配です。日本の子供なのですから。今10歳の子供があと10年たったら20歳、10年たったら30歳ですよ。そんな子が父親・母親になったときに、日本はどうするのでしょうか。今日ご出席の先生方、そして皆さんがしっかりと、そしていろいろやったださっていることが生かされていない国になってきているのです。そのことが一番心配です。

6. 魚介類の枯渇

大事なことは、海の資源の激減です。小松さんもよくご存じだと思うのですが、2006年に、アメリカの「サイエンス」という科学誌に掲載されました。私たちのアメリカの会員からの情報なのですがその中に、アメリカの大学とカナダの大学の研究チームが2048年には地球上から魚がいなくなるという論文を出したのです。そういうことを、誰も日本ではキャッチしない。キャッチしたとしても、一般消費者に伝えようとしません。小松さん、そうですね。「サイエンス」に出ましたね。

それで、私はその話をいろいろなところで話しました。今のままであれば、あと30年もしたら魚がなくなるということです。そしてその中には、FAOなどの情報も入っているのですが、世界の外洋と沿岸、いろいろなところのデータを集めてきた資源状況の中に、魚介類の38%はもう危険でなくなるか、本当に減ってしまって、もう枯渇している、とあります。7%に至っては、もう枯渇しているのだそうです。そういうことが書いてあるものを、ちゃんとした立派な科学の雑誌ですのに、そういうことをなぜ私たちに伝えるようにしてくださらないのでしょうか。

危険を売るのではなくて、危険を知らせてほしい。やはり食べ物のことなのですから、あと30年か40年たてば、私などは完全にこの世にいないと思う。けれども、私たちの子供や孫が魚が食べられなくなるようなことになったら、もう、日本人は日本人でなくなります。そのためにもいろいろな先生たちが資源を保全するために研究したりして、努力してくださっている。でも、片方で欧米の発想による論文が出る時代ですよ。日本の現状と将来展望をしっかりと教えてくださらないと、あっという間に全員が過激な環境保護団体と同じ論理を持つようになってしまうかもしれません。

7. ノルウェーの海洋生物資源管理

ノルウェーには漁業省があって、漁業大臣がいます。あんな小さな国、人口450万の国ですが、海洋生物資源を大事にしている国です。本当にすごく学んでいる国です。私はノルウェーをお訪ねしたとき、つくづく考えました。なぜ、ノルウェーには大臣がいて、なぜわが国に漁業省がないのでしょうか、大臣がいないのでしょうか、と。そのノルウェーの漁業大臣が私の「浜のかあさんと語ろう会」と「海彦クラブ」を聞きつけて、「ぜひそれをノルウェーで話してくれ」と言われたのです。そして、ノルウェーに行ったら私がウーマンズフォーラム魚の活動について話をしているうちに、当の大臣が自慢げにあちらこちらを連れて歩いてくださり、ノルウェーの漁業管理のすごさを目の当たりにしました。科学的なデータを基に、魚種ごと、漁業者ごとに漁獲量を割り当てて、それに対するノルウェー政府の厳しさというのは、ノルウェーの漁民に一番厳しいものになっていました。制裁もすごく罰金が高い。そして、その管理体制を消費者に必ず伝えているというのが日本と違うところです。消費者にも資源管理の状況を伝えて、必ず一緒にやってくれと言っているということを繰り返し言っていました。

日本がそういうことをせずにいるということ、日本の資源管理というのはお粗末限りないです。8種類ぐらいのお魚の上限だけを決めて、あとは漁業者に任せる。漁業者は上限を捕るまではみんな頑張って捕るから、オリンピックと同じですよ。そういうのが日本の現状です。どうやって漁業の計画を立てるのでしょうか。

お話ししたいことはもっといっぱいあるのですが、このあたりで終わらせていただきます。ありがとうございました。

パネルディスカッション

「海とさかなと漁業の未来に向けて」

コーディネーター：秋道 智彌 氏（総合地球環境学研究所副所長
／同研究推進戦略センター長）

パネリスト：小松 正之 氏（政策研究大学院大学教授）
杉山 秀樹 氏（秋田県農林水産部参事兼水産漁港課長）
白石 ユリ子氏（「ウーマンズフォーラム魚」代表）
小境 卓治 氏（氷見市立博物館長）

冒頭プレゼンテーション

「海との共生を伝える定置網」

小境 卓治 氏（氷見市立博物館長）

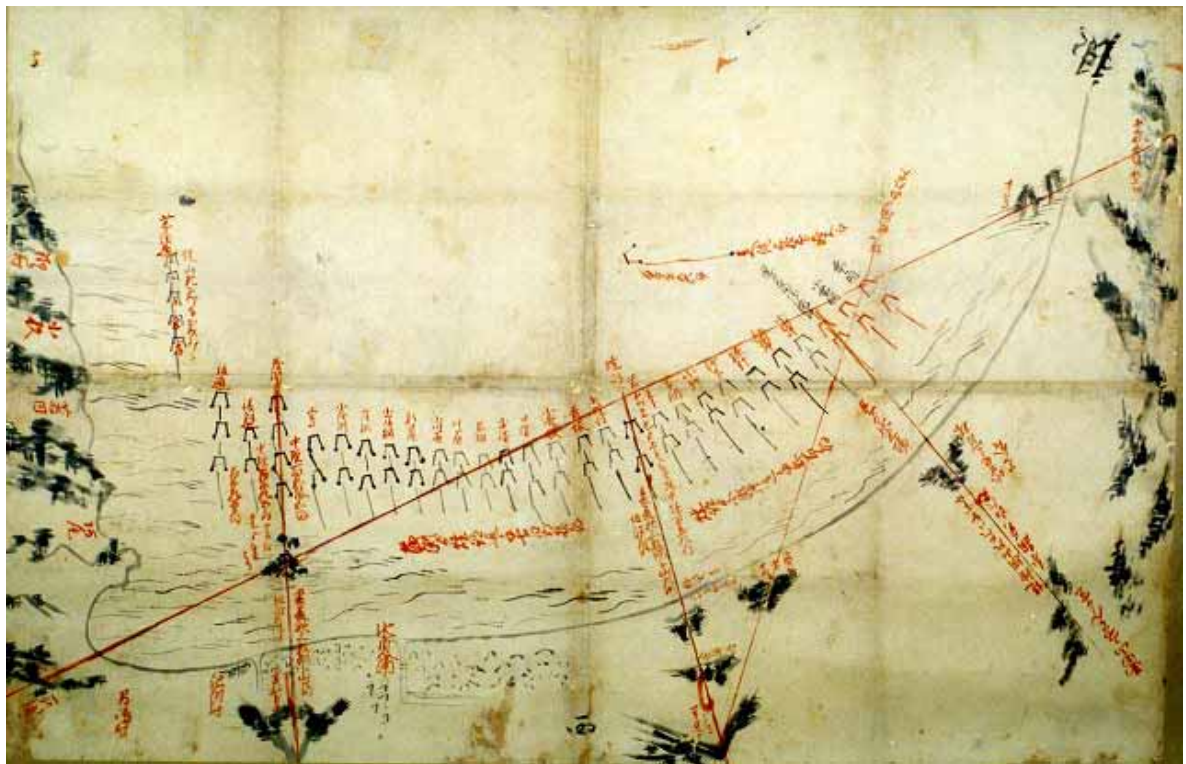


氷見市立博物館の小境と申します。こうして見えますと、私の先輩が大変たくさん来ておられます。後で「小境、いいかげんなこと言うんじゃないぞ」とおしかりを受けない程度に、少しこの地域の、身近にあるものをうまく使って、数百年間にわたって漁を続けてきた、そういう事例を紹介できればと思っております。

（図1）は、今から220～230年ぐらい前、江戸時代後期の安永から天明のころの氷見のブリ網の網の張り

立て図、いわゆる網がどこに下ろされているのかということを図示したものです。これが唐島になります。ここが氷見の町です。ここから北が灘浦になります。ここが阿尾城です。ずっとこう行きますと、ここに少し島が見えますけれども、これが今の高岡市の男岩と女岩、太田の雨晴の方になります。

それで、これは秋網を図示したものです。秋網というのはブリ網のことです。ちょうど今ごろから来年1月初旬ごろまでを漁期にするのですが、ここの一つ一つの図示したもの、これが実は網なのです。江戸時代の網というのは、単独で下ろされることはまずありません。こうやって9力統から10力統、幾つもの網をつないで下ろされるのですが、これがすべて藁縄を編んだ網で操業されています。藁縄を編んだ網、この起源をいつごろに持ってくるかというのは研究者の中でももめているのですが、従来は戦国末期、今から約400年前、慶長以前か、あるいは江戸時代初期の元和慶長のころから網が下ろされていたということになっていたのですが、最近いろいろ研究が進みまして、能登にはそれから100年を上るほどの、延徳あたりの室町時代に上る網も史料として発見されています。



(図 1)



(図 2)

では、その網は具体的に下部構造が一体どうなっているかという図をお見せします。(図2)は1785年(天明5年)の魚津浦の網です。ここに「鰯台網」とあります。ブリを捕る網です。右手側が沖の方になります。左側が陸になります。描かれているのはちょっと見にくいですが、これはブリなのですね。それで、これは網本体です。ここを「身網」といいます。袋状になった網で、藁縄を編んでできています。ここが「垣網」、ブリの進路を止める網なのですが、これも藁縄でできています。「網うき」、これは杉の丸太をまとめてあるのですね。これは、「網おもり」。当然プールではなく海には海流がありますので、網が海流に流れないように、網おもりを置きます。これは実は石が描かれているのですが、実際は藁俵の中に砂利もしくは浜の砂を詰めています。こういう網が江戸時代から、少なくとも明治40年代ぐらいまでほぼ形を変えない形で下ろされています。



(図3)

(図3)は実際の藁網、ちょうど身網の一番奥の部分の魚を捕らえる部分です。ちょうど人間の指が入るほどの網目なのですが、これは「織網」といいます。藁の二ゴでできています。稲藁のはかまの部分、下葉の部分を取った芯の部分だけで作ってあります。

藁というの実は非常に面白い素材です。ここは雪が降ります。冬場、農閑余業として縄を編みます。それで縄のほかにいろいろなものの材料にするのですが、その編んだ藁縄を農家の人は漁師に売るわけです。漁師はそれで網を編みます。編んだ網で魚を捕ります。氷見の場合は、春はイワシ、夏はマグロ、冬はブリと

決まっていますが、特にイワシは食料もしくは肥料として非常に需要があったのです。藁網で捕ったイワシがまた肥料として食料として村に還元されるという、地域の経済が非常にうまく地域の産物を介して、循環している。そういう時代がついこの前まであったのです。



(図4)

(図4)は、やはり同じく藁の網なのですが、目合いが1尺あります。1尺目、30cm。もっと粗い網ですと、2尺目、3尺目、4尺目、5尺目とあって、6尺目ぐらいの網もありますが、垣網は粗くていいのです。こういうものが農家で、秋の刈り取りが終わると盛んに堅縄(藁縄)に農家では編みます。それを先ほど言いましたように漁師に売るわけです。漁師はこの縄の網を自分で編むわけです。



(図5)

(図5)は昭和30年代の写真なのですが、阿尾の番

屋で漁師が実際に藁縄を使って、これが縄なのですが、それを使って自分で藁網を編んでいます。これは彼だけの特殊な技術ではないのですね。漁師さんはみんなこれができたのです。現在はもうほとんど化学繊維の網で、昭和40年代ぐらいから化学繊維の網が主流になってもうほとんど編むことができないのですが、現在も現役で藁の網が、滑川や魚津のホタルイカを捕る春網の、垣網と身網の口につく袖網に使われています。富山県ではまずそこぐらいしかないのではないのでしょうか。漁師さんにお聞きしますと、化繊の網よりも非常に当たりが柔らかいと、ホタルイカに対する負荷が少ないというふうに皆さん言っておられます。



(図6)

(図6)が藁縄です。後ろにあるのは米俵を編んだものです。藁というのは面白い素材でもあるし、非常にいろいろな用途があるのです。縄を編む材料にもなります。それから、入れ物にもなります。



(図7)

(図7)のように、カーペット(敷物)にもなります。今、ここでわらじを編んでいます。昭和30年代くらいまでは農家では普段畳を敷かないのです。広間には畳を敷かないで、普段はむしろやござを敷いて、物事のある日、嫁取り、法事、葬式など、そういう物事の日だけ畳を敷くという例が非常に多く見られます。ですから普段使いのカーペット(敷物)として、藁を材料にしたこういうものがごく普通に使われていた。それもほとんどが自分の家でむしろを打ってしまうわけです。



(図8)

(図8)は背蓑、氷見では「バンドリ」といいます。これは腰蓑、氷見では「ドウマル」といいます。これは漁師も使うし、田んぼ仕事にも使うし、畑仕事にも使うし、山仕事にも使います。藁は中空の素材です。「ライスストロー」というように、真ん中が中空なので、間に空気を持つものですから非常に軽くて暖かいのです。これも専門の人に編んでもらうのではなく、農家の方が自分の要るものはほとんど自分で作ってしまいます。これも一人の人とか二人の人の特殊な技術ではなく、ごく当たり前に、もちろん上手い下手とか、きれいとか汚いとか、早い遅いといった違いはありますが、皆さんができる技術だったのです。



(図 9)

履物にも使います。もちろんわらじにもなるし、草履にもなるし、こういうスリッパ状のものにもなるし、深沓（雪沓）にもなる。これももうほとんど自分でつくってしまうのです。



(図 10)

左のものは、子供を入れるツブラです。氷見の言葉では「ネネツブラ」という藁かごです。右のものは、ご飯のおひつを入れる「飯ツブラ」、ご飯の保温用のものです。例えば、東北の方まで行きますと、猫を入れる専用の「猫ツグラ」というような言い方をするものもありますが、これも皆、自家製で、自分でつくってしまうのです。



(図 11)

先ほど藁網を見ましたが、(図 11)は藁俵の中に小砂利もしくは浜の砂が入っているものです。何かというと、これは網おもりです。それで、先ほども言いましたように、氷見の漁業というのは、春はイワシを捕り、夏はマグロを捕り、秋から冬にかけてはブリを捕りますが、大体漁期が3カ月程度なのです。藁というのは実は非常に脆弱な、弱い素材です。ですから使っているうちに、破れたりちぎれたり、腐ったりしてきます。そうすると、その網とこの重りをそのまま海底に落としてしまいます。海底に切って流してしまうのです。ところが、藁網にしる、この米俵を転用した網おもりにしる、これは長い間かかって腐っていきます。その過程の中で、例えば陽の光の届く比較的浅いところは植物性のプランクトンが、やや深いところは動物性のプランクトンが、それから、例えばそれを求めて小さな魚が寄ってくる、より大きな魚が寄ってくる、さらにそれを人間が捕る。季節ごとに回遊してくる、そういう繰り返し魚礁の役割も果たしていた。そういうことも、昔の人は経験則として知っていたのです。



(図 12)

(図 12)は、昭和の初めぐらいに、氷見漁港で藁俵の中に砂利を入れているものです。昭和 40 年代ぐらいからはポリエチレン製の化学繊維のサンドバッグを網おもりとして使っていますが、現在、大型の定置網ですと数万俵使っています。この当時の大型大敷網だと、小さい網で大体 8000～9000 俵、より大型の網ですと 2 万俵くらい使っています。例えば、お父さんとお母さんが、共同漁業権の中でやる、非常に小さな網、小型定置網だと 50 俵くらいでできるのです。そういう場合は砂利ではなく、浜の砂を使っています。浜の砂を 50 俵、空き俵に入れて、それで網ができてしまうのです。網も自分で編んでしまう。そういう自分の家の周りにあるものをうまく使って、漁業というのがこれはごく普通にやられていたのですね。



(図 13)

(図 13)は、網の浮きです。これは丸太ではありません。色が付いているのは少しでも長持ちするように

コールタールを塗ってあるのです。材質は杉です。氷見では「ロクハン」という言い方をしますが、先ほど魚津の天明 5 年の絵図の中に、網うきを束ねたものがありましたが、江戸時代からもう昭和 30 年代くらいまでもうほとんど同じ、変わっていないのです。裏の山から杉を切ってきて、それを網の浮きにしています。



(図 14)

明治の終わりぐらいになってきますと、今度は孟宗竹を使い出します。孟宗竹も切れば 1 年で使えます。現在、孟宗竹と杉というのが、使い道など用途としての出口がないものですから、伐採する人がいなくてどんどん繁殖し、迷惑とは言いませんが、使い道がなくて困っているのですけれども、昭和 30 年代ぐらいまでは、網うきとして非常に需要があったのです。



(図 15)

(図 15)は、実際に網を取っています。ここに見えますのが、孟宗竹を束ねた浮きです。これは夏ですの

でマグロ網。立っているのは物見で、やぐら状の上に見張りがいます。当時の網の形式が、網口が広いものですから、入りやすいけれど出やすかったのです。ですから、一晩夜通し沖に泊まって、それで魚が入ったところを見計らって揚げるというスタイルでした。



(図 16)

最後ですが、(図 16) は「ドブネ」といいます。これも江戸時代から使われている非常に古いタイプの船なのですが、角形で「シキ」と言われるこの底板が大体 15cm の厚さのもので、長さが 15m ぐらいあります。幅が 2m、高さが 1.2m。これは江戸時代から昭和 30 年代ぐらいまで使われているのですが、速力が遅くて、大変船足が遅くて建造費が高いということで使われなくなり、昭和 30 年代ごろを境にして使われなくなっております。

今、駆け足でご紹介しましたが、身近にあるものを使ってうまく漁をやってきた。農家のある陸と海が、先ほど秋道先生のお話の中にあった、海と里・山が川を介して、あるいは地下水や伏流水を介してつながっていただけではなく、産物を介してつながっている。これが江戸時代から、歴史年代で言えばついこの前まで行われていたのです。今、それに戻れと言うことはできませんが、われわれはこういうことから少し学ぶべきことがあるように思います。

以上、拙い紹介ですけれども終わります。

ディスカッション



（秋道） 外務省主催の定置網サミットが氷見であって、私も出ましたが、あれは何年前だったでしょう。綿貫さんが最初にごあいさつされましたが、まだ鮮やかに覚えておられますか。

（小境） ええ、あの後も氷見の定置網というのが海外への。

（秋道） コスタリカでしたね。

（小境） はい、それからタイやインドネシア、スリランカ、その辺りで紹介されて現在も続いています。

（秋道） そのときに持続型の漁業をキーワードとして、定置網が取り上げられました。今日は持続性の問題が出てきました。この話題をもう一度皆さん方に振りたいと思います。

それで、先に質問に答えておかないと、時間がなくなってしまうので、ちょうどしました質問を、かいつまんで皆さん方にお答えいただきます。それに対するコメントなどありましたら、よろしくお願いします。

最初のご質問は、「なぜ地下水が重要なのですか」というものです。海底湧水ですね。これはハタハタも関連するので、杉山さんお願いします。

（杉山） 地下水ですが、先ほどハタハタに関しては、われわれは試験的に飼ってみると3分の1海水、すな

わち海水を3分の1ぐらいに希釈したところでも十分生きております。

また、そもそもサケの仲間は日本海で生まれたと言われています。日本海は、最初に見たように昔は淡水湖だったのではないかとされているぐらい、太平洋と比べて非常に甘いところです。そういう中で地下水が出ているのですが、ハタハタにとっては、あるいはサケの稚魚なども4月、同じだと思うのですが、地下水や河川水が川に入って、そうするとやはり栄養塩が入りますので、植物プランクトンがわいて動物プランクトンがわいて、稚魚がそれを食べる。あるいは、わき水の成分がそれぞれ違うということで、その匂いが回帰するときの道しるべになると考えています。

あるいは、まだきっちり確かめられていないのですが、岩ガキなどですと、淡水に入ると成熟が遅くなります。海の中から、わき水がどんどんわいていると岩ガキは7月でも8月でも、淡水の影響で今度は逆に産卵しなくなるわけです。放卵・放精なくなって、岩ガキのおいしさというのは卵や精巣なので、おいしい。あるいは岩ガキはえさとして浮遊性の珪藻という植物プランクトンを食べるのですが、珪藻が増えるためにはケイ酸（シリカ）が必要なのですが、そういったものが湧水や海底からわく地下水、川から入ってくる水、そういうものから供給されていると思っております。

（秋道） ありがとうございます。優等生のお答えという感じがです。

もう一つ言っておきますと、ひと月ほど前、岩手県の大槌でシンポジウムをやりました。そのときに東京大学海洋研究所の先生のご発言で、宮古に湧水が出る場所があって、ニシンが戻ってきたというお話でした。ニシンの産卵場がそこにあるので、東京大学が調査をやるということでした。岩ガキ、ハタハタ、ニシンと、北陸から東北にかけて海底湧水と貝や魚の生産が結び付くかなという楽しい話をしておりました。

では、楽しそうな話は後にして、つぎのご質問です。「富山県の人、昔はマグロをあまり食べなかったが、最近では地物の魚よりもマグロの方を食べるようになったと私は思います。それは、美食をマグロのトロ、ど

ここのマグロとは言いませんが、テレビやマスコミの影響があるのではないですか。それはどう思われますか。つまり、マスコミ、ジャーナリズム、コマーシャルリズムに乗って、魚食の習慣が富山のようなところでも変わってきたのですか。よく分からないのですが、この方のご年齢がちょっとよく分からないのですが、白石さんも何かあったらおっしゃってください。氷見でのご経験とかを。

（小松） マグロは、日本人が相当前から漁獲していたのですが、定置網が始まったときから、沿岸性のホンマグロを捕っていました。あとのマグロは外洋性です。地場で捕れるもの以外是对馬などもそうなのですが、肥料なのですね。ホンマグロは脂の乗りがいいものですから、腐敗が早くてそんなに多く食べなくて、江戸でもヅケ、ネギマですね。

食べだしたのは、戦後も高度経済成長からで、ワールドチェーンが発達してからです。ある程度まとまって捕れるようになってきて、ステータスシンボルとしてお父さん方が食べていたのです。さらにそれが、蓄養ができてきて、養殖ができてきて、ある程度大量供給ができるようになってきて、大衆的に食べるようになってきたのです。食文化としてそれほど根付いてはなくて、ステータスシンボル、高度経済のシンボルとして入ってきて、本当はそこで止まっていればいいのに、大量供給して乱獲につながっていったわけです。

大量供給した過程で値段が安くなってきたので、皆さんが食べるようになった。スーパーも扱いがしやすい。それに合わせて日本海などでも大量に巻いて供給する。海にいる在庫は減っていますから、将来の世代へ渡す部分を捕って、一見、今、現象面で安く見えているだけです。いなくなるか価格が高くなるか、どちらかです。定置にもだんだん入らなくなった。

（秋道） 昔はマグロは入っていたわけでしょう、夏網に。

（小境） 江戸時代の古文書等を読みますと、氷见到『応響雑記』という江戸時代後期の文政から安政期にわたる、町役人が残した膨大な日記があるのです

が、この中でマグロを結構捕っているのです。例えば町奉行が来たときにそのマグロ漁を見学に、唐島沖へ行ったとか、そういう記事もあります。ただし、今ほど小松先生がおっしゃいましたように、トロを食べだすというのはごく近年なのですね。あれは脂が多すぎるものですから、本来は赤身を食べていたのです。というのは、遠くへ送れないのです。流通網がそんなにきちっとしていない、冷凍・冷蔵設備もないということで、地場で食べるしかなかったのですね。

もう一つ、氷見では、マグロは煮ても焼いても食わない、生で食うしかないということを昔から言います。というのは、遠くへ送る手段がなかった。ですから、トロをこうやって食べだすのは、歴史年代で言ったらもうほんの近年のことです。昔、マグロは赤身でした。例えば昭和10年とか11年にマグロは大豊漁です。先ほどの事例にもありましたが、200kg クラスが一網で500本とか獲れています。これもきちんと統計を取ったわけではないのですけれども。ですからマグロの漁獲というのは江戸時代からありますけれども、トロを食べるのはごく近年です。

（白石） マグロというのは、私などの経験では全くお祭り、お正月の食べ物で、一般の食べ物でなかったのです。それが90年代からでしょうか、われわれまで食べて、しかも一番手軽で早くできて、お父さんだけではなくてみんなが食べられるようになった。しかし、何となく私は、おっしゃるように赤身がおいしいのです。トロがおいしいというのはわかりません。養殖がすごく出てきてから、養殖のマグロは脂がいっぱいっているので、肉食で育った世代がおいしいおいしいと食べているのではないかと思います。

（秋道） たしかに、脂と塩分は人間にとっておいしく感じる要素でしょう。脂肪分と、砂糖、塩はおいしいですね。

（杉山） 今まさしくお話があったように二つあって、一つはやはり僕たちの本来の舌が、何か変な外国の企業というか、ハンバーガーのようなものに奪われてきて、脂っこくて甘くて食べやすく、そういうものを

おいしいと感じるように僕たちの舌自体が奪われている。それから、魚をわれわれが食べる間にもう一つ重要な存在が、シェフ、調理人だと思います。それは家庭であれば婦人だし、外食すれば本当のシェフ、調理人の人たちが非常に怠けている。さくで買って切れば、すぐ食べられるということも、非常におかしなことになった原因の一つかなと。カレイの煮つけをおいしいと感じなくなってしまった、あるいは出さなくなってしまった。このような全体の流れの中で、僕たち自体が搾取・収奪され、考え方、味までも奪われてきてしまったのかなという気もしております。

（秋道） それを子供たちに伝えるには、もともとの味を作って提供するしかないですね。口では表せませんでしょう。砂糖何グラムとか、レシピ自体は残せるけれども。

それでは、もう一度確認しておきたいのですが、ブリはちゃんと塩蔵して飛騨まで送っているわけでしょう。飛騨ブリでね。なぜマグロはそれをやらなかったのですか。

（小境） 塩ブリの記録自体は戦国時代末期の文禄期まで上ります。江戸時代の初期というか戦国末期というか、今から400年ほど前に、加賀藩主の前田利家が、京都の伏見に屋敷を構えていますけれども、彼が11月7日付で、金沢の重臣を介して、宇波村の百姓中に、ブリ17本を塩ブリにして至急送れ、なおかつ背刀を入れろと。腹開きにするな、背開きにしろと。加えて塩をきつくして、なおかつ早う送れと、もうむちゃくちゃ言っているのです。加賀の宰相、お殿様ですから。ただしその結果、送ったという記録は残されていないのですが、11月7日付ということだと、歳暮ブリと考えてみたくなる。江戸時代の塩ブリに関する記録はなかなかきちんと残されていないのですが、聞き書き等で見てみると、飛騨へ送っています。これは年取りの魚として、飛騨や信州、佐久平、信濃平、松本平、あの辺りは年取りの魚として塩ブリが欲しいのです。氷見からも送っているし、それから新潟県の越後の方からも送っています。越後の方は千国街道を通っています。

あそこの方が距離が長いので、塩辛いのです。越中ブリの方が距離が短いのでやや塩甘。それでも1本のブリに塩1升2合とか1升3合使っていますから、僕たちの今の感覚からするとものすごいとんでもない塩辛いものを送った。それは恐らく流通がきちんとしていないので、その間に悪くならないようにするためでしょう。信州等で「一俵ブリ」という言葉が採れますので、塩ブリ1本と米俵1俵が等価交換という、とんでもなく高い値段だった。そういうのは近代の資料には出てきます。

（秋道） ありがとうございます。

食文化の話を続けたいのですが、ほかのテーマもありますので、もう一度小松さんに資源管理の話に戻します。「今後、将来の食料を考えたら、魚を増やすことが必要です。資源管理を徹底させる具体的な方式、いつごろどのくらい増やすことで可能になりますか」という難しい質問なのですが、いろいろな資源管理の方法がありますので、今後どうしたらいいかというやり方をもう一度復習してください。

（小松） 大体、日本の魚の4割ぐらいは捕りすぎなのです。あとの4割が、黄色のラインというか、ぎりぎりまで捕っている。あと2割が健全だということですが、県の水産試験場の人と話すと、もっと厳しい評価です。

まず厳しい4割のものを徹底して回復シナリオに合わせて、捕っていい数量を削減することです。例えば太平洋のマサバは漁獲数量50万トンとか出しているのですが、10万トン台で抑えたい。それから、太平洋のイワシについては全面禁漁でしょう。皆さん、イワシは食わないでもらいたい。

それから、できれば日本海のマグロも、定置も目こぼしするつもりはないのですが、旋網で捕ったマグロは漁獲量管理し一尾ずつ標識をつけたものでなければ食わないでもらいたい。そのような厳しい措置を入れていけば、私は3年から5年で回復していくと思います。それに、大量にいる資源をもっと利用する。ハタハタの例のように、まだ戻っていないけれども値段が出ないということがあるのですが、やはりサンマなどもき

ちんと、場合によってはもう肥料にしたらいと思うのですよ。化学肥料を使うよりは地球に優しいのです。

それから皆さん、牛乳や北海道の牛は国産だと喜んでいでしょう。ああいうのは、バーチャルウォーターを大量に使うアメリカの GMO のトウモロコシや大豆で育てているわけです。それだったら、少し魚臭い牛乳や肉を食べても。私は肥料でもいいと思うのです。そういうトータルで考えていけば、今、天然の魚は、559 万トンのうち多分 420～430 万トンだと思うのですが、これが 1.5 倍ぐらいの 600 万トンぐらいにはなるのではないかと思います。5 年でその目安はつけられると思います。

（秋道） 私から二つ質問です。イワシは食うなということですが、シラスとか、タタミイワシにするような、カタクチイワシ、ああいう産業も駄目ですか。あれは違う？

（小松） これは明確にカタクチイワシとマイワシを分けて、カタクチイワシはクジラが腹いっぱい食べているように、太平洋の系統群は、資源状態はいいのです。ただし、薩摩のあたりは乱獲気味になっていますから、やはり地場ごとにきちんと分けて対応する。ハタハタなどでも日本海の南の方と、秋田や新潟はきちんと分けて管理する。韓国は、ハタハタは個別割当制度の対象にしました。

（秋道） もう一つ、まきあみ船が獲ったマグロを食べるなということを確認するのは、認証制度ということですか。

（小松） それは今「海洋資源管理法」というのがあるのですが、そこで TAC（総漁獲可能量）を決めているわけです。今、水産庁の連中が四の五の言っているのは、「高度回遊性魚種は国際管理だ」ということですが、アメリカもオーストラリアもニュージーランドも、自国でメバチマグロやクロマグロの管理は国際合意があるものもないものもやるわけです。大体、日本海に来るマグロの量はたかが知れて分かりますから、この数量だと。定置には何トンと。ただ、定置も、定置は

受け身漁業だからみんな捕っていいということではなくて、定置もちょっと網を沈めれば小さいマグロなど、大きいのも小さいのも逃がすことが可能ですから、定置も数量をある程度決めながら、基本的には旋網の方は捕っているのはほとんどコマグロですから、今の資源状態だったら TAC というものを厳しい制限下の漁獲物以外 3 年から 5 年、ゼロにするということも重要な選択肢です。定置網を除いて。

（秋道） 魚種ごと、地域ごとに管理をするということだと思うのですが、もう一つ重要な問題、ハタハタの例でご質問が来ております。「北緯 38 度線に産卵場があるということ、どのように将来的に解決して合意を達成するのでしょうか」。38 度線が現在は立ち入り禁止で、産卵場がある意味で守られているという状況があります。

（杉山） 今、ほとんど漁獲量が変わらないのは実は鳥取・兵庫の 2 県で、この両県で 7000 トンくらい捕っています。全国 1 万 5000 トンのハタハタのうち、秋田は 3000 トンなのです。それで、北朝鮮の 38 度線のちょっと北の方が産卵場になっていて、誰も漁ができないので、資源が守られています。この資源が、鳥取・兵庫に回遊してくるので、両県の漁獲が守られているのです。将来、ハタハタについてもサケの沖捕りや流し刺し網が駄目になったように、産卵場を持っている国がその資源を管理するという方向に行くのは間違いないと思います。そうすると、鳥取・兵庫で 5 月に底引き網で、隠岐島周辺で 7000 トンくらい捕っているものは、先捕りということで国際問題になってくる可能性もあると思っております。

（秋道） 結局、小松さんの言うのと、国際あるいはトップダウンで国（水産庁）が「こうやれ」というやり方は、僕は非常に重要な施策だと思っているのです。ただ、ハタハタの資源管理のアイデア例は下から起こったけれども、それだけでは駄目で、杉山さんがいたからできたわけですね。つまり、研究者の適切なアドバイ스가あったから、順応的管理ないし共同管理がうまくいった。どの辺に軸を据えていくかというのも、

魚種次第と考えてよろしいですか。あるいは地域ごとに、例えば系群ごとにハタハタでも違うわけです。ブリでも、今、温暖化でまともなブリが入らないのですよね。どうするかということを考えたら、ものすごく対応をうまくやっていると、硬直的な、国がやるからいいとか、下からやるからまたいいとか、そんな話でも、そういう合議の場をどうしたらいいのでしょうか。

（杉山） 今日ちょうど、実は小松さんと僕と、立場がかなり違うのだけれども、話の中身はちょっと似ているのです。いわゆる科学研究の必要性、TACの問題、それからITQとか言っていましたが、個別割り当ての話。同じような話をしているようですが、実は全く違うのです。

われわれ秋田では、公平であること、どうやればみんなが持続できるのかということで、3年、漁業者全員が苦勞したわけです。解禁のときには、同じように苦勞した人間は同じように公平にその成果を享受しなくては駄目だと。そして資源をもうつづすわけには行かないのだという中で、TACとか小松さんがおっしゃっているものと結果として同じなのだけれども、その大元にあるのは今言ったような公平であること、持続すること、それぞれが共倒れしないことという形なので、かなり違う部分があるということをちょっと付け加えさせていただきたいと思います。

（秋道） 今の資源管理の利害関係で言うと、それを消費者から見たら、今のご発言はどう映るのでしょうか。漁師さんが公平だったらいいのではないかなというような。

（白石） 小松さんの考えも杉山さんの考えもよく分かりますけれども、漁業の現場のどこに杉山さんのような人がいるかということが肝心なんです。適切な指導というのは、信念を持つ人が、信念を持ってやっていると、周りに人がついてきますよね。そういうことなんです。同じようなことでも揺るがないでちゃんと指導していく人がいるかいけないかで決まるのです。問題は、今の日本漁業のほとんどの現場に杉山さんがい

らっしゃらないということです。そして、仕組みの作り方も問題だと思います。

たとえばサンマですが、これは他の水産物と違い資源が豊富と聞いています。しかし、TACで45.5万トンとされているそうです。誰が、どういう信念でTACを進めているのでしょうか。科学者の方が80万トン捕れると言っているのに、なぜ水産庁が45万トンでやめなさいと言って、捕らせないのでしょうか。それは、値崩れするといけないということがあるのかもしれませんが、それならば小松さんがおっしゃるようにエサ需要に替えるとかできないものなのでしょうか。サンマは何年も生きていませんから、そのときに捕らないと、その資源全部無駄になるわけです。そういうことをなぜ指導の立場にある水産庁が勉強していないのかと、私は本当にいつも残念に思います。

消費者にとっては、旬のサンマは安くておいしくて、とてもありがたい魚です。でもサンマ漁業や買受人の方たちのお話を聞くと、今のままでは未長く仕事ができないといえます。漁師さんが心配しては、私たちも安心して食べられません。資源管理というのは、漁師さんが資源量にみあった漁ができて、ある程度のお金も稼げる仕組みづくりが大切なのではないでしょうか。

（小松） 私も世界の先進国を幾つか周ってきました。それから、国によってもアメリカはもう8地域すべて様相が違いまして、政府、アメリカのITQ、資源管理は紙にも書きましたが、90年代は民間主導から入っているのです。民間主導を政府が後押しして、ただ、それでもニューイングランドは気に入らないということで訴訟をして、政府がITQ議論を6年間止めるのです。ですからアメリカ合衆国政府は民意を大事にしながら、さりとて方向性・方向付けをきちんとしてきたわけです。

オーストラリアの場合は、地域の漁業組合（レイクエントランス）が、このままでは共倒れになるということで、250人いた漁師を50人にばっさり削るのです。このときに徹底して指導してくれるのが、この前、私がミナミマグロで国際裁判をともにあらそったグレン・ハリーという人です。この人が漁師の親身になっ

て、どういう枠組みで ITQ を導入していったら、減船はどうするかを指導しました。

ノルウェーの場合は、1930 年代からやはり自然発生的です。徹底してずっと議論していきます。それから、ニュージーランドの場合とアイスランドの場合は、これは理想論で入っているのですが、社会主義政権に代わって、こんなのでは補助金が幾らあっても足りないということで、資源を回復させるような制度に国の主導で持っていったら、ただし、業界の中に、中心人物がいて、漁業者も立ち上がらなければならないということで全国を回って説得するのです。

デンマークの場合は、これも大臣から言われた行政官が、1 年に 80 回ぐらい現場に出たと言っていました。徹底してやって、対話しかないと言っていました。だから、民主導型、官主導型、行政官主導型とすべてあるのですが、いずれにしろ、誰が一番強いかは別にして、それぞれのセクションにきちんとした指導者がいて、そのリーダーにリーダーシップがあるところではないとできないので、どこの国でもすごく時間がかかっています。大体一番短いオーストラリアで 15 年、ニュージーランドで 20 年、ノルウェーで 30 年、アメリカも短いのですがやはり 20 年ぐらいかかっています。

（秋道） 先に整理しておきます。三位一体論で、いろいろ歴史的な経緯もあるということですね。では、日本はどう位置付けるのですか。

（小松） 日本は今、どこにもリーダーシップがないですね。役所はやりたくない。業界は役所の OB だけですから、それで補助金をもらってぬくぬくと生きていますからやる気がない。では現場の漁業者がやる気がないのかというと、これは二通りありまして、私も現場でよく立ち話をしたり、ミーティングを持ったり、今でも幾つかの漁業者とは直接やっているのですが、実際の漁業者はやる気があるのです。間に組織が介在すると、これがいい漁協の場合と、そうではない漁協の場合があるのですが、ほとんどの場合、あまり好ましくない漁協の方が多い。補助金の流れが来ていると、そんな感じがします。

（秋道） 仕分けの議論はもう終わってしまったので

すが、われわれはまだまだ。

（杉山） もう一つ付け加えさせてもらえば、一番怖いことは何かといえば、頑張ってやって効果があがらない、成果があがらないことなのです。リーダーがいい悪いという以前に、あともう一つは、実際に漁師が取り組めるかどうかなのです。

小松さんが例えば「イワシは一切ゼロにしない」と言ったところで、ゼロにできるのか、混獲はどうするのか、国の管理と県の管理がそれぞれ違って、具体的にできないことはやはりできないのです。できる範囲内でやらないと駄目だし、その程度はあるけれども、頑張ってやって成果があがらないと意味がないわけです。たまたま僕がここにいるのは、ハタハタが増えたからいいけれども、うまくいかなければ、そのとき何か違うことが起きて、そうしたらこんなところに恥づかしくていられないわけです。その辺りはよほどきっちりしたものがない限り、輕輕にはできない部分もあるなと思います。

（秋道） ありがとうございます。なかなか微妙なお話を承りました。

今の資源管理は非常に面白いテーマで、三位一体論の話と実際に本当にやる人がいないと駄目だと。それからフィージビリティ（実現可能性）も非常に大事な問題提起だったと思います。

もう時間がなくなってきたので、もう一つ、白石さんに来ている質問で、これは女性の方だと思います。「どのようにしたらウーマンズフォーラムに入れるの。私、会員になりたい」（笑）。

（白石） 本当にお気持ちがあれば私の方に申し込んでいただければ、何の資格も要りません。年会費 6000 円で名誉会員になれますので、どうぞお声を掛けてください。

（秋道） 連絡先はありましたっけ？ あとで直接。

（白石） はい。今ちょっとそこでお話しさせていただいたのですが、漁業関係の奥さまたちから、今日こ

ここでこんないい会議があるのを知らなくて、とても残念だったというお話をいただきました。農業に関してはかなりいろいろな連絡があったり会合があったりするのに、漁業に関しては一切ない。これはものすごく残念だというお話をいただいたのですが、それはどこに行っても言われるのです。なぜそうなのか、一つ、私の方が伺いたいぐらいです。

（秋道） これは、先ほど来言われている教育の問題、情報公開の問題などを含めて、むしろ「小松さん、お願いします」と言うだけではなくて、われわれ自身も心して考えるべきですね。いろいろなレベル・階層でそういうことをやらないと、漁業がいつもマイナーで、その辺のコメントはいかがですか。

（小松） 今度も米国政府と話をしてきたのですが、日本で言う水産庁のセクションに一般の消費者・一般国民に対応するセクションがあって、資源管理、魚の栄養、混獲、生態、それから環境保護などの情報を簡単に分かりやすく提供する。漁業者にも一般にも提供するというセクションがあるのですが、日本はそれが全くないのです。もともと難しい情報すら出していない。もう一つは、それを受けて、モントレー、シアトルなどの水族館や NGO がまた情報を出すのです。

だから本来であれば、大元のところが分かりやすく情報を出さないと、さらにこれを国民目線に立った形で情報を出すということはものすごく困難なのです。できないわけではないのです。今日は私もブリの難しい資料を持っていますが、それを一般の人に全魚種について読めといっても無理なのですね。水産庁が、それから研究者がやはりやるべきだと思います。

そういうところに、私はもう少し公共事業から予算を回しなさいと。消費者教育だとか、そういうところにスタッフを回しなさいと言っているわけですね。わかりやすく情報の提供をすればよいのです。

（白石） 小松さんに、こんなご一緒させていただくことはないの伺いたいのですが、ノルウェー、ニュージーランド、オーストラリアなどの資源管理のことをいろいろ勉強させてもらっていると、必ず消費者に

直結していくような流れが見えるのです。しかし、わが国の水産庁は資源管理を進めるにあたり、どうして消費者の意見を聞いたり、新しくできた仕組みを消費者に発信したりしないのでしょうか。TAC でいえば、なぜ魚種をこのようにしぼって資源管理をしているのか、と説明しないのでしょうか。みなさんも食卓から考えてくださいね、と。それから、私を知る限りでは、7種類しか上限のある魚種を決めていないのですね。それも上限だけ決めて、あとは漁師の良心に従ってやれというような話なのですが、漁師は上限に至るまでみんなが一生懸命捕りますから、計画できませんでしょう？ オリンピック方式ですね。昔のクジラと同じです。なぜ水産庁はしっかりとした指導や枠組みづくりができないのでしょうか。元水産庁の方としてお尋ねするのですが。

（小松） 私はそれをやらせようと思って、ずっとやったのです。だから、科学的に捕っていい数量を行政官が、私がいたときで3倍の数量を設定していたのです。それを私が3年間かかって、1.28倍ぐらいまで下げたのですが、まだやはり高いです。本当は休漁や禁漁にすべきなのに、経営が悪くなるともっと捕らせる。要するに、ここのものの発想を全部変えないといけません。外国はつらくても全部変えさせました。そのときに、やれない部分の人には、残った人なり政府がお金を出して、名誉ある撤退、辞めてもらうわけですね。だから、そういうやはり新しい考え方、お金の使い方も含めて、パッケージでやればできる。外国は外国と言いますが、外国人にできることを日本人ができないとは到底思わないですね。

（秋道） はい、物足りないのですが、時間の方が来てしまいました。最後に小境さんに聞いておきたいのですが、氷見ですとお仕事をされて、今日お三方、あるいは私を含めたいろいろな意見の交換があったと思うのですが、端的にどのような感想をお持ちでしょうか。あるいは何をやりたいか。

（小境） 氷見の漁業というのは、季節ごとに富山湾の中に入ってくる回遊魚を主な漁獲対象にしていると

いうことは、間違いのないと思います。ただ、今、われわれが思っている以上に、富山湾だけを考えてはいけないうことをあらためて身に染みしました。また、TAC の問題などを今、短いところで15年、20年、30年というスパンの中でやらざるを得ない状況に来ているということもよく分かりました。ただ、それを一遍に今やるのか、行政主導でやるのか、生産者主導でやるのか、政府主導でやるのか、そういう問題はあるにしても、やはり一度立ち止まって真剣に考えてみる時期に来ているということも本当によく理解できました。

（秋道）　すぐ結論は出ない問題ですが、私から見ても一歩前進で、二歩後退ではないと思いますので、今日のシンポジウムは本当に有意義で、第10回の日本海学のシンポジウムにふさわしい、本当に第一線の方々にお集まりいただいてありがとうございました。ちょうどこの時間で終わりと聞いておりますので、まだまだ聞きたいのですが、ちょっと物足りないくらいの方がシンポジウムとしては余韻があって。これは自己満足ですが。

（小境）　最後に一言だけよろしいですか。先ほど小松先生の話中に、氷見のイワシがうまいのかどうかというお話がありましたが、うまいんです。今から約150年前なのですが、安政5年11月の27日、28日、まさしく今日なのですが、幕府の外国奉行と函館奉行が海岸の巡検に来ています。ちょうどこの時期は外国船があちこちに来て、日本が騒然たる状況の中で、幕府の巡検使が来ているのです。このときに氷見町に泊まっています。140名の大名行列なのですが、このときに来た函館奉行が氷見イワシを食べて「うまい。これを土産に持って帰りたい。ただし、生干せやから上干しにせい」と言っている。それで氷見町では三日間干して余分な水分を飛ばして、今のように水分の多い生干せではなしに、カンカンに干したイワシを土産に持たせています。ちなみに価格は当時の10倍を吹っかけていたそうです。以上です。

（秋道）　したたかな氷見の方というのが分かりました。ありがとうございます。ここでまた「氷見のイワ

シはおいしい」ということが私の頭にインプットされました。

それでは、時間となりました。今日は1時から長時間にわたりましてご清聴いただきまして本当にありがとうございました。最後にもう一度、講師の皆さま方に拍手をお願いします。