

《変容福島県》

磐城地方の漁業の構造変化

高野 岳彦*

1. 磐城地方の漁業の流れ

磐城地方沿岸は船溜まり適地の磯浜が連続し、近世よりイワシ地曳網とカツオ釣りを頂点とする各種の沿岸漁業が行われていた。これらは明治35年、小名浜に設立された県水産試験場の技術指導による漁船動力化、揚繰網・底曳網の導入、節加工をはじめとする水産加工技術の向上とともに近代産業として発展した。この過程で小名浜はイワシ揚繰網、四倉と江名がカツオ釣り、江名と中之作は底曳船の拠点となった。また小名浜は大正期より、増大する水揚げ処理のため漁港と市場の整備が推進され、加工業や官庁も集積し、外来船の寄港地となって港勢は拡大した(宮島, 1970)。

戦後、これらの漁業は沖合・遠洋漁業へと展開する。まず棒受漁法が開発されたサンマ漁業が進展し、そのみりん干しは小名浜を代表する地場産業

に発展した。1950年代以降、北洋サケマスとワグロ延縄漁業が遠洋展開の花形として発展し、とりわけ前者では全国最多の「磐城船団」として知られた。高収益のサケマス漁業はこの時期の漁船経営を安定化させた(いわき地域学会, 1991)。

200海里漁業専管水域が導入された1977年以降になると、国際的漁業規制、燃油高騰、輸入増による魚価安があいまって、遠洋漁業は縮小を余儀なくされる。特に1992年には公海漁業も禁止されたサケマス漁業の縮小の打撃は大であった。また、80年代以降は沖合回遊魚資源の大変動にも対応して、地域漁業の生産構造は変容をとりあげてきた。

2. 200海里規制前後の漁業種目の変化

第1表は、1973・2003年両年の漁業種目別経営体数である。1973年で目立つのは北洋サケマスであり、四倉、江名、中之作がその出漁基地であった。

第1表 営んだ漁業種類別にみた漁業経営体数の変化(1973, 2003年)(延べ数)

	実経営 営体 数	母船 マウス マウス	遠洋 底曳 網	沖合 底曳 網	小型 底曳 網	船曳 網	中大 型底 曳網	中小 型底 曳網	サケ マス 和網	他の サケ マス 網	サン マ棒 受網	その 他の サケ マス 網	定置 網	他の 漁業	ワグ ロ延 縄	その 他の 延縄	カツ オ一 本釣	イカ 釣り	サバ 釣り	その 他の 採獲 漁業	その 他の 漁業
久之浜 四倉	75	7	16	6	2	2	1	24	2	11	1	2	10	24	5	11	2	2	26	18	13
沼之内 豊間	16			9		2			2		1	1			3		3	1	4	5	3
江名 中之作	43	20	4	2	3	4	2	1	3	1	15	1		17	5	1	3	6	12	69	3
小名浜 小浜	105	17	5	4	3	4	5	2	5	2	15	1		16	1	9	1	3	12	69	3
勿来	87	9	1	6	22	11	4	1	7	22	12	4	4	1	11	15	9	1	13	15	6
久之浜 四倉	52		8	24	18		1	24			21			35	37	37		37	36	37	33
沼之内 豊間	29		4	4	7			2	2	3									11	14	9
江名 中之作	17		1	6	4			6	6										8	8	8
小名浜 小浜	47			3	3			1	1										35	35	29
勿来	29		1	1	11			2	2	8	2	2	4	4	5	2	2	2	10	10	11
久之浜 四倉	29		5	2	11			10	10	2	3	3	2	2	2	2			4	4	7
沼之内 豊間	22			6	6			12	12										12	11	6
江名 中之作	22			6	17			7	7										1	1	20

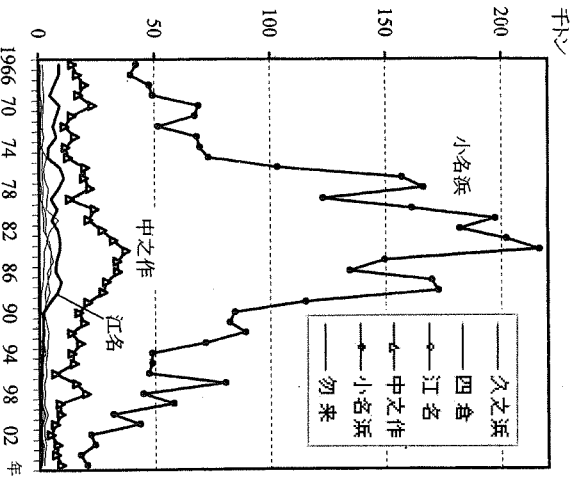
漁業センサスによる

また遠洋底曳は沖合底曳から転じた北転船であり、これら船主はサンマやマグロ船も兼営して、地域漁業者の上層を形成した。他方、小名浜は加工原魚を主対象とする底曳網と旋網漁業の基地になるとともに、市場機能を充実させて外来船の誘致を増やし、水揚量を増大させた。久之浜、沼ノ内、勿来は小型漁船による沿岸漁業にとどまっている。

2003年では、北洋やマグロの遠洋漁業は消滅ないし激減となり、それらの漁業に依拠してきた四倉、中之作、小名浜で実経営体数の減少率がより大きかった。今日では、江名、中之作、小名浜に少数残ったマグロやサンマを兼営する漁業者を上層とし、沿岸・沖合での曳網や刺網、釣り、かご漁経営を基底とした生産構造に変わっている。

3. 水揚げの大変動

次に水揚げ量の変動(第1図)から地域漁業の姿をみてみよう。水揚量では小名浜が突出し、中之作がこれに次ぐ。経営体数で他とそれほど差のない小名浜の突出は、市場機能の充実と加工業の集積による。注目すべきはその水揚げ変動の大きさである。1980年代の急増は、サブ、イロシ、サンマの沖合回遊魚の豊漁によるものであり、保管・処理機能を擁した小名浜がその水揚げ拠点となった。これらの回遊魚は80



第1図 磐城地方の主要漁港の水揚げ推移

第2表 小名浜港における魚種別水揚量と単価の変化

	量(t)		単価(円/kg)	
	1983	2003	1983	2003
まぐろ・カジキ	866	478	520	461
かつお	4,794	4,580	231	216
いわし	151,800	8,782	21	25
さば	15,479	1,402	77	40
さんま	17,712	5,860	102	43
たら	5,232	388	42	46
かれい	150	168	1,276	677
あなご	114	48	529	551
かに	371	89	454	670
いか	1,170	140	342	225
たこ	964	758	181	245
おきあみ	1,117	322	84	35
その他	2,033	882	324	393

【いわき市の水産】による

年代末から激減に転じ、小名浜の水揚量も激減した。

小名浜港の水揚げ魚種の変化をみると(第2表), 最盛期の1983年ではイロシ、サブ、サンマが他を圧倒しており、タラもまた多かった。2003年ではこれらは大幅減となった。カツオは量を維持しているが、カツオの回遊とともに来訪する他地域の漁船の水揚げ誘致が奏功している。とりわけ中之作では小名浜を上回る水揚げ(7,138t; 2003年)を示している。また魚価で見ると、水揚げ減にもかかわらず単価を下げた魚種が多い一方で、量では目立たないカレイ、アナゴ、ヒラメ、アイナメ、フッコなどの沿岸底生魚類の重要度が高まる。

水揚げ低迷の長期化で、小名浜魚市場は事務所も大幅縮小し、水揚げ確保と魚価形成に不可欠な冷凍庫の維持も困難になり、資源の復活を待望する状況となっている。他方、築地で「常磐物」といえば相馬原釜港の鮮魚をさし、いわき産のブランド形成は立ち遅れている。評価の高いカツオや沿岸底魚資源を育成し、首都圏へのアクセスの良さと大盛況の「ららみゆう」を生かした地域ブランドの強化が課題である。2006年9月、小名浜のカツオが生食用に中国上海に初輸出された。海鮮消費が急増している東アジア市場への販路形成も期待されている。

文献

宮島宏志郎(1970)：水産業。福島県編：『福島県史18』

福島県, pp.695~809.

いわき地域学会(1991)：『新しいいわきの歴史』