

特集

洞爺湖町の海

～ふるさとの漁業～

湖、山、そして海―。洞爺湖町で営まれる生活や文化は豊かな自然に支えられています。その中でも古来から多くの恩恵をもたらしてきたのが噴火湾です。

昨年、世界文化遺産に登録された入江・高砂貝塚では数多くの貝や魚の骨が見つっています。これらは縄文時代の人々の食料が化石となった物で、遥かな過去から噴火湾が人々の命を育んできた証拠と言えます。そして、その恵みは現代に生きる私たちの暮らしにも彩っています。

今号の広報とうやこは洞爺湖町の漁業を特集。今年から始まるナマコの増殖事業や、次世代を担う若き漁師の仕事などを解説します。まちを支える地元の漁業について理解を深めてみましょう。

洞爺湖町

漁業のあゆみ

虻田村（現・洞爺湖町）で漁業が大きく発展したのは明治の後半以降でした。開拓時代は、日本海沿岸を中心にニシンの豊漁で浜が沸きました。が噴火湾では不安定でした。

潮目が変わったきっかけは、明治後半から現れたイワシの群来（くき）。虻田での漁獲高は明治34年には90石（1石は40尾）程度でしたが、わずか4年後に790石まで急増。大正9年には総漁獲高25万170円の9割以上をイワシが占めました。当時、国内で獲れるイワシの7割は北海道。その北海道で最もイワシの生産高が高かったのが噴火湾沿岸だったといえます。

イワシ漁は昭和9年をピークに衰退しますが、新たに発展したのがホタテの養殖です。北海道ではサロマ湖で昭和9年に採苗試験が始まり、噴火湾では29年から行われました。しかし、当初は成功せず、45年ごろになって水揚げ

洞爺湖町の漁業生産額の推移 <単位：t、千円> 【資料：産業振興課】

	平成 28 年度		平成 29 年度		平成 30 年度		令和元年度		令和 2 年度	
	生産量	生産高	生産量	生産高	生産量	生産高	生産量	生産高	生産量	生産高
魚 類										
すけとうだら	89	7,771	741	55,380	431	38,743	58	3,715	140	7,326
さけ	43	20,913	36	30,904	32	17,413	50	21,299	25	17,074
かれい・ひらめ	8	2,805	8	2,236	8	2,287	8	2,410	5	1,639
その他の魚類	7	995	7	1,284	7	1,310	7	2,790	6	649
小 計	147	32,484	792	89,804	477	59,753	127	30,214	176	26,688
貝 類										
ほたて	1,592	691,842	4,366	1,228,727	1,841	445,861	2,198	361,910	2,258	361,097
その他の貝類	1	365	2	757	4	2,220	4	1,601	6	1,656
小 計	1,593	692,207	4,368	1,229,484	1,845	448,801	2,202	363,511	2,264	362,753
水産動物										
たこ・かに	17	39,048	7	22,346	12	33,272	20	40,946	12	29,045
その他	12	34,281	8	21,214	11	49,801	14	44,617	10	28,750
海藻類										
昆布・ワカメ他	1	107	1	15	1	14	1	5	1	108
合 計	1,770	798,127	5,176	1,362,863	2,346	590,921	2,364	479,293	2,463	447,344

事業所の概要 <単位：件、人> 【資料：経済センサス-基礎調査、経済センサス-活動調査】

産業別	平成 21 年		平成 24 年		平成 26 年		平成 28 年	
	事業所数	従業者数	事業所数	従業者数	事業所数	従業者数	事業所数	従業者数
漁業	2	48	1	29	2	44	2	47

洞爺湖町で獲れる

魚介類

が増。噴火湾のホタテ生産量は49年は1万8千トでしたが、52年には6万2千トまで増加します。有珠山噴火や東日本大震災による津波などさまざまな試練を乗り越え、ホタテ養殖は今では洞爺湖町の漁業の主力となっています。

多様な命が息づく噴火湾ですが、洞爺湖町ではどんな魚介類が獲れるのでしょうか。生産量、生産高ともに抜

きんでているのがホタテです。令和2年度は2258ト、3億6109万7千円に上り、主要な水産物となっています。

います。町で獲れたホタテは国内外に出荷されるほか、くん製や干物に加工され、町内でも土産物として販売されています。洞爺湖町の漁業を支える「海の顔」とも言えるでしょう。

ホタテに次いで多いのがタコ、カニ。令和2年度の実生産量、生産高は合わせて12ト、2904万5千円となりました。

た。洞爺湖町で水揚げされるタコの多くはミズダコ。食感には弾力たっぷり、食べ応え抜群です。

カニは道民にとってなじみの毛ガニが獲れます。道内外に出荷される北海道を代表する冬の味覚です。

このほか、スケトウダラやカレイ、ヒラメの水揚げもあり、町民の食卓を飾ってきました。

高齢化が課題

一方で、漁業者が頭を悩ませているのが後継者不足です。事業所の数は近年では横ばいですが漁師の高齢化が進み、平均年齢は60歳近くになっています。

そこで、いぶり噴火湾漁業協同組合は高齢の漁師でも参加しやすいナマコの増殖事業を昨年12月から本格的に開始。若手漁師も地元の漁業を盛り上げようと奮闘しています。

次ページからは洞爺湖町で進む漁業の取り組みを紹介します。

洞爺湖町近海で獲れる主な魚介類



ヒラメ



ホタテ



ウニ



サケ

ナマコ漁 新たな挑戦！



海に放流される稚ナマコ

いぶり噴火湾漁業協同組合がナマコの増殖事業を始めました。禁漁区にナマコ礁を新設し、一定の重量以下のナマコを移植放流する計画です。個体数の減少に苦しむナマコ漁を未来に継承するため、新たな挑戦が始まりました。

持続可能な

ナマコ漁に

いぶり噴火湾漁協のナマコ漁は例年11月から2月に行われていました。これまで100g以上の個体のみを出荷し、100g未満の場合は海に還していました。今季からは海中に設置したナマコ礁に放流します。

ナマコ礁の大きさは1基20平方m。高さ1.6m、最上部は幅3m、最下部は幅5mに石を積み上げた台形状の構造となっています。昨年8月から9月にかけて、計80基を設置しました。今季のナマコ漁は19の漁業者が行い、今年2月までに1漁業者当たり50kgの放流を目標に掲げています。

増殖が始まった背景には、いぶり噴火湾漁協の基幹漁業となるホタテ養殖の不調と密漁の影響があります。毎年、大きな収益を上げるホタテですが、近年は原因不明のへい死に見舞われ、生産高が減少。また、ナマコは密漁される危険があり、個体数が減少しています。

一方で近年のナマコの単価は1kg約4千円と高値をキープしています。増殖の実績が上げれば、ホタテの不調や密漁の損害を補う新たな収入源となるが見込まれます。

洞爺湖町でのナマコ増殖は持続性も重視したのがポイント。種苗を購入して増殖する事業者が多い中、地元で獲れた稚ナマコを利用するため費用を抑えられました。他の漁と比べて増殖にかかる労力も少ないため、高齢化した漁業者も参加しやすくなっています。

いぶり噴火湾漁協の大塚智則次長は「安定的な水揚げにつなげ、漁業者を支えたいです」と成果に期待しています。

いぶり噴火湾漁協に聞く

ナマコ増殖

のこれから

―ナマコ増殖に取り組む
きっかけを教えてください―

「虻田では水揚げの9割を
ホタテが占めますが、近年は
原因不明のへい死や稚貝の変
形が多数見受けられました。
『ホタテの穴埋めができるも
のを』と考えたのがナマコで
す。主に中国で高級食材とし
て人気となっており、この10
～15年は高単価を維持してい
ます。」

ナマコの増殖は以前にも取
り組んだことがあるのです

が、東日本大震災の津波で当
時のナマコ礁が砂をかぶり、
頓挫してしまいました。しか
し、稚ナマコの生育には一定
の成果も見られていました」
―前回の経験を生かした点
はありますか―

「以前は購入した体長1センチ
ほどの稚ナマコをダイバーを
雇って礁に定着させていまし
た。しかし、その方法だと経
費がかかってしまったため、地
元で獲れたものの出荷できな
い小さなナマコを育てること
としました。魚群探知機で礁
の場所を特定し、船上から投
げ入れるのでダイバーを雇う
必要ありません」

―その他の利点があります
か―

「沖に出なくていい『磯モ
ノ』なので負担が少なく、高
齢漁業者の収入源にしやすい
と思います。基幹漁業である
ホタテ養殖はそのまま継続
し、へい死などの被害を少し
でもナマコで補完できたらと
期待しています」

―ナマコの水揚げが減って
いますが原因は何でしょうか
―
「密漁の被害が大きく、損
害は見当も付きません。もと
もとナマコは生命力が強い
上、洞爺湖町沖では自然環境
の変化ありません。水揚げ
の減少は密漁の影響が大きい
と考えています」
―ナマコ増殖にける意気
込みを―

「今後は様子を見ながら春
以降にダイバーを使い、生育
状況を追跡調査する予定で
す。早ければ2、3年で漁獲
の見通しが立つと思っていま
す。うまく軌道に乗り、思っ
たように増殖してくれればと
願うばかりです」



ナマコ養殖の経緯を語る
いぶり噴火湾漁協の大塚次長

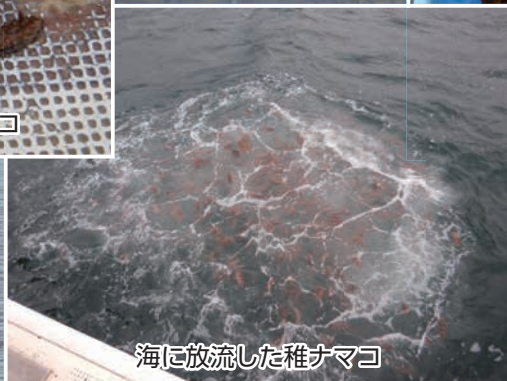
放流前のナマコの様子



ナマコ礁に放流する稚ナマコ



水揚げされたナマコ



海に放流した稚ナマコ

受け継ぐ 故郷の漁

まだ日も昇りきらない2月中旬の早朝。大磯漁港では、この日の未明に水揚げしたホタテの出荷準備が着々と進んでいました。

漁船で山積みになっているのは、「もっこ」と呼ばれる網に詰まったホタテ。クレーンでつり上げられると、貝殻の表面に付いたカラス貝やザラボヤなどの雑物を取る機械へ次々に放り込まれました。除去後、大きさを選別する機械を通して出荷されます。船を操っているのは、いぶ

り噴火湾漁業協同組合青年部部長の菊地章仁さん。午前2時半ごろに出航し、すでに4時間が経っていました。船の上では作業で汗ばむこともあります。疲れはありません」と笑顔を浮かべました。

今年は昨年より漁も好調といい、港も活気付いている様子。菊地さんは「5、6年前に比べ、だんだん水揚げが増えてきました。冬は足を滑らせて危険な時もあります。けがなく漁を終えたいです」と意気込みました。

若手が支える

ホタテ養殖

いぶり噴火湾漁協青年部には20〜37歳の漁師7人が所属しています。漁を営んできた家に生まれ、家業を受け継いだ人がほとんど。主にホタテの養殖を生業とし「天然貝と比べて甘みがあり、柔らかくておいしいです」と太鼓判を押します。

ホタテ養殖は漁期以外も常に仕事があります。5月に採苗器という器具を海中に設置し、稚貝を採集。9月には座布団型のかごに移し、海中で稚貝を育てる「本分散」などの作業を行い、水揚げの時を待ちます。出荷するのは2年貝で、海外向けが多いと言います。

年中作業があるので、うまく仕事をコントロールして休日確保。菊地さんは「大変に見えるかもしれませんが、自分のペースで仕事ができるので性に合っていると感じます」と充実した様子を見せます。

漁師になるため移住

青年部の中で唯一の道外出身者が瀬野尾侑多さん。地元は東京で、学生時代は漁と全く関わりが無い生活を送っていました。親戚がいる縁で洞爺湖町にはときどき遊びに来ていた瀬野尾さん。転機となったのは漁師であるおじの言葉でした。後継者が見つからず「瀬野尾の名前を消したくない」とこぼしたのを聞き、19歳の時に一念発起しました。



クレーンで「もっこ」をつり上げる菊地さん



ホタテの選別作業



いぶり噴火湾漁協青年部の漁師



活動を支えるいぶり噴火湾漁協
青年部事務局

海に出たばかりの頃は「力
作業が多くてただただ大変で
した」と苦笑い。ホタテを耳
釣りのロープは1本30^キほ
どの重さがあり、漁期中は
仲間と一緒に1日200^キ、
300本も引き上げます。
漁では大変な仕事も多いで
すが「虻田は住みやすく居心
地が良いです」と笑顔。支え
てくれる家族への感謝が絶え
ません。

未来の漁を支える

原因不明のへい死などもあり、ホタテ漁の環境は必ずしも安定しているとは言えませんが、それでも青年部は知恵を出し合い、へい死のリスクを抑えるため稚貝の耳釣り作業の時期を早めるなど試行錯誤を重ねています。他にもアサリの養殖を試験的に導入するなどチャレンジを続けます。
後継者不足については町外

からの受け入れを増やすべきと強調。若き漁師と青年部事務局が力を合わせて「まちを挙げて漁師を目指す人を呼び込みたいです」と話しています。

ふるさとの恵み

全国へ

洞爺湖町の漁師が手塩にかけたホタテは全国各地で愛されています。温泉街で地場産品を取り扱う「とうやマルシェ」では、2月はふるさと納税の返礼品になった活ホタテの出荷で大忙し。1か月でおよそ900^キの活ホタテを5人の作業員が仕分けして配送します。傳正宏専務理事は「今年は昨年の5割増しで返礼品が増えました」と人気ぶりを語ります。

とうやマルシェはホタテのフライや刺身、串焼きを販売しており、今も新商品の試作が進行中。傳専務理事は「漁師さんがせっかく良いものを作ってくれているので、できるだけ美味しいメニューを提供したいです」と意欲十分。ふるさとの海の恵みを大勢に楽しんでもらおうと張り切っています。

特集

洞爺湖町の海

～ふるさとの漁業～ 終



人気のホタテフライには肉厚の貝柱がぎっしり



ふるさと納税返礼品として贈る活ホタテの出荷作業



全国に発送される洞爺湖町の活ホタテ