

宮城県漁業士会報 第6号

海 かいと 人

[発行]

宮城県漁業士会

仙台市青葉区本町3丁目8-1

(宮城県産業経済部産業人材育成課内)

TEL (022)211-2764

FAX (022)211-2769

平成15年3月

海から望む折石 (唐桑町)

ごあいさつ



宮城県漁業士会
会長 鈴木章登

早春の候、皆様にはご健勝のこととお喜び申し上げます。
さて、宮城県漁業士会では、昨年十一月二十五日より十一月二十九日までの五日間、三年ぶりに海外派遣研修(今回は「韓国の水産業」をテーマ)を行いました。
研修の結果、予想に反して、韓国においても、近隣諸国からの安い人件費を後ろ盾にした低価格の輸入水産物の攻勢と輸出の低迷などにより、水産業は日本と同様の大変厳しい環境に置かれていることが判りました。
宮城県でも、カキの偽装問題、無登録農薬使用の問題が大きな社会問題となるなど、漁業を取り巻く環境は一層の厳しさを増しています。また、流通面においても、消費の低迷、量販店主導の価格形成など、幾多の問題を抱えていることから、生産者としても、品質の向上、生産コストの軽減、新商品の開発などに取り組む必要があると考えます。
最近では、トレーサビリティシステムの導入が進んでおり、生産者と消費者の意見交換を通じて流通の透明化を図ることにより、水産業活性化のヒントがつかめるかも知れません。
私たち漁業士会としても各種団体や他の分野との交流を活発にして、浜の元気回復のためにさらなる努力を続け、安定した生産と活力ある漁村作りの一助にしていきたいと思っています。
最後になりますが会報発行にあたり、関係機関、会員の皆様の協力に一言お礼を申し上げます。

新漁業士のご紹介

宮城県漁業士会事務局

平成十四年六月二十六日に宮城県庁内で、宮城県漁業士認定証交付式が行われ、新たに十六名の青年漁業士と六名の指導漁業士が認定されました。認定式では、浅野知事から一人一人に認定証と徽章が手渡しされた後、江刺みゆきさんと内海公男さんが代表の挨拶の中で、地域の活性化、漁業後継者の育成に全力を尽くして取り組むこと等、漁業士としての決意を語りました。



青年及び指導漁業士に認定された皆さん

○青年漁業士認定者（十六名）

及川 文博（歌津町漁協）
最知 隆（歌津町漁協）
青山 喜一（北上町十三浜漁協）
中村 芳文（雄勝町東部漁協）
高橋 康徳（雄勝町東部漁協）
横江 昭（雄勝町雄勝湾漁協）
細川 泰宏（石巻地区漁協）
内海 広志（石巻湾漁協）
丹野 善一（石巻湾漁協）
佐藤 敏幸（仙台市漁協）
佐藤 賢一（仙台市漁協）
赤間 辰之（閑上漁協）
齋藤 清（山元町漁協）
寺島 洋孝（山元町漁協）
岩佐 敏（山元町漁協）
鈴木 仁（山元町漁協）

○指導漁業士認定者（六名）

佐々木克弥（北上町十三浜漁協）
末永 陽市（雄勝町雄勝湾漁協）
阿部 泰正（表浜漁協）
江刺みゆき（石巻地区漁協）
大山 茂宏（松島町漁協）
内海 公男（塩釜市浦戸漁協）

平成十四年度 一次産業交流会について

宮城県漁業士会事務局

農林漁業の担い手が一堂に会し、交流を深めることを目的とした一次産業交流会が平成十四年七月二十二日から二十三日まで津山町と河北町を会場に開催されました。

開催三年目にあたる今年度は、新たに宮城県農村生活研究グループ連絡協議会が参加しました。今回のテーマは「共通した認識をもって交流を図る」ことを重点に次ぎのような取り組み事例を視察しました。

① クラシッくな茸

（有）ものうふあみりーでは、茸にクラシック音楽を聴かせて育てる栽培を実践していました。従業員が多くが女性で、消費者の視点に立って生産しているとのことでした。

② 間伐材有効利用の取り組み

間伐材の有効利用を図るために津山町が導入した木材工芸品加工販売施設、林産物加工品等展示施設（もくもくハウス）等を視察しました。

③ 消費者ニーズをとらえたガーベラ生産

桃生町内でガーベラの生産に取り組んでいる指導農業者の西條さんのハウスを訪ねました。近隣の農家と連携を図り、市場等の要請に対応しているとのことでした。

④ のんびり村・親水公園

河北町漁協の坂下組合長さんから長面浦の環境とカキ養殖について、また、奥様の坂下指導漁業士が経営している農漁家民宿「のんびり村」の取り組みについて、それぞれお話を伺いました。

参加された各団体の会員の皆さんは、各分野の現状が理解でき、かつ交流が図られ大変有意義であったと

好評でした。

平成十五年度は、漁業がメインとなって開催される予定なので、漁業士会会員の皆様には、積極的に参加されますとともに、御協力お願いいたします。



間伐材加工施設を視察する参加者

平成十四年度 東北・北海道ブロック 漁業士研修会について

宮城県漁業士会事務局

平成十四年九月三日から四日まで、松島町で東北・北海道ブロック漁業士研修会が開催され、来賓の水産庁の方をはじめ、総勢六十六名が参加しました。

講演は、水産庁研究指導課の加藤課長補佐とタス・デザイン室代表の結城登美雄先生のお二方からいただきました。講演終了後、結城先生がコーディネイターとなって「漁村振

興と漁業士の役割」というテーマでパネルディスカッションが行われました。各県の漁業士から様々な意見・考え方が示され、とても有意義なパネルディスカッションとなりました。

二日目は、松島湾の漁場視察を行いました。視察に際しては南部支部の木村喜久雄指導漁業士、山内良裕指導漁業士、長南正義青年漁業士に漁場の案内・説明等の御協力をいただきました。



東北・北海道ブロック漁業士研修会

女性漁業士 交流研修会開催される！

宮城県漁業士会事務局

平成十四年九月二十五日から二十六日の二日間にわたって、志津川町内で宮城県漁業士会主催による女性漁業士交流研修会が開催されました。

これは、平成十三年度に岩手県から交流会開催の申し入れがあって開催されたのが始まりで、今回で二回目を迎えました。



視察先のさんさん館玄関前において

一日目の交流研修会には、講師先生として宮城県指導漁業士会の芳賀よみ子指導漁業士をお招きして、女性漁業士としての活動経過と内容等を中心にお話いただいた後、講師先生と両県の研修参加者が家族経営協定、今後の女性漁業士の活動方向等について、活発に意見交換を行いました。

意見交換会で出ました意見を集約しますと①漁業士としてふさわしい女性を見つけたら、女性漁業士から積極的に漁業士への認定を働きかける②様々な課題・方策を自由に検討できる地域作り、グループ作りに関わっていく③自然食への志向が高まる中、物と愛情を売る起業活動を目

指すこと等とても積極的な考えが目立ちました。

二日目は、海をテーマにした教育活動を展開している志津川町自然環境活用センター、グリーンツーリズム体験拠点のさんさん館等を視察しました。

なお、来年度の女性漁業士交流研修会は、岩手県内で開催される予定です。

★交流会に参加した女性漁業士★

所属漁協	氏名	備考
大槌町漁協	東谷 幸子	大槌町
田老町漁協	吉水クミ子	田老町
河北町漁協	坂下 清子	河北町
石巻地区漁協	江刺みゆき	石巻市

(敬称略)

◆参加した漁業士さんの感想◆

坂下 清子指導漁業士

家族経営協定を結び、農業者として充実した暮らしぶりを誇らしげに話される生活改善グループの大先輩・芳賀よみ子さんが、とてもうらやましく思いました。また、岩手県の東谷さんも漁家として経営協定を結んでおられ、理解のある家族の下で、常に仕事と自分の活動とのバランスをとり、忙しいながらも充実した毎日

日を過ごされている様子が伺えました。半農半漁の生活を送っている私にとって、家族経営協定は無理だと思っていました。お二人のお話から「だから必要なのよ」という思いが伝わってきました。この研修会から数ヶ月後、石巻地域農業改良普及センターの方々のご支援をいただき、宮城県の漁家としては初めて家族経営協定を結びました。このことで特別に生活が変わったわけではありませんが、夫も私も、お互いの地域での立場やそれにとまなう仕事や活動に対しての理解が深まったような気がします。また、二人で地域の仲間と一緒に自然と共生できる活動を続けていきたいという思いがさらに強まった感じが致します。

江刺みゆき指導漁業士

昨年六月に女性漁業士として認定され、活動内容もあまりわからないまま三ヶ月が経った頃、岩手県と宮城県の女性漁業士交流研修会の案内が届きました。講師の宮城県指導漁業士の芳賀よみ子さんの「家族経営協定」の在り方等のお話は、大変参考になりました。講演終了後は、参加者全員で後継者の育成、漁業の担い手としての女性の役割等について話し合うことができ、充実した研修会になりました。

これから漁業を取り巻く環境は益々厳しくなります。私は指導漁業士として、一つでも多くの研修会、

イベント等に参加・協力して、若い女性の方がのびのびと活躍できるような「地域づくり」に貢献して行きたいと思っています。

支部だより

▼北部支部

北海道サロマ湖

視察研修について

青年漁業士 高橋 源一
(志津川町漁業協同組合)

平成十四年九月二日(月) 後藤会長を中心として、総勢六名が仙台を後に北海道サロマ湖を訪れました。次の朝、ホテルの目の前には、水がきれいでゴミ一つ無い広大な湖(百五十km²)が広がっていました。

漁民の手によって湾口が幅二百七十m開削され海水交流の促進によって、内水面から海水性になつて、ホタテ、カキ増養殖基地として発展を見ました。

さらに昭和五十三年に東側に五十mの口を開削しています。また、一方で昭和四十年代後半から東北の各海域でホタテの大量死滅が発生したという事で危機感を持ち、昭和五十年から三カ年に渡り北海道大学水産学部の富士教授を中心とした「サロマ湖養殖許容量調査専門委員会」を組織して調査を始めました。それから二十年にわたり定期的、定量的調

査がなされ、適正な漁場利用のための漁業管理方針が定められ、この方針を元に環境、生物の実態に即した施設、育成量が決定されてきました。違反漁業者に対しての処分措置基準は漁業者自らが設定し、垂下枚数違反一枚につき五十円のペナルティ。今までの最高は三百万円を口座から引いたという事でした。引かれた方は何も言わなかったそうです。説明者の漁協の理事さんは、「役員が頑張らないでどうするんですか。私達も最初は施設を切られた事などありましたよ。今は皆が自分達、そして子孫のために生産性が豊かなサロマ湖を守る為、協力してくれまう」と話してくれました。また、畜産排水環境問題で紛糾した時に、ある組合長さんが自分達の立場だけを主張する会議運営を指して「この会議には魂がこもっていない、皆で手を携えて生きなければならぬんだよ」と論じた言葉も紹介されました。



サロマ湖の視察

湖内の水深は七割が五〜六mで三割が十五〜十八mと浅く、こうした方針をいち早く皆の理解と協力の下、やって来た事が良い結果に繋がったものと確信しました。

現在、吊下養殖とは別に地蒔養殖ホタテの配当金は一人当たり千五百万円で、バブル最盛期には四千万円もあったそうです。

今回の視察研修で得た成果を、今後、漁業士及び漁協理事として一致団結して活動に活かして行きたいと思っています。

岩手県漁業士会

大船渡支部との交流会について

(宮城県漁業士会北部支部事務局)

岩手県漁業士会大船渡支部と宮城県漁業士会北部支部では各会員と支部相互の交流を深め、漁業士としての資質向上を目指し、恒例の交流会を開催しました。

今年度は平成十四年八月一日(木)〜二日(金)にかけて岩手県陸前高田市のキャピタル1000を会場とし、盛大に開催されました。

参加者は、北部支部が鈴木支部長の他会員十三名、大船渡支部は千田支部長の他会員二十四名、地元である陸前高田市の菅原助役を始め関係漁協の組合長が来賓として参加しました。

交流会は、阿部長喜青年漁業士(北部支部)と船本敬史青年漁業士(大船渡支部)の二人の座長の下で進められ、参加者の自己PRを兼ねた自

己紹介の後に意見交換が行われました。



交流会開催状況

意見交換は自由な発言を促すために、テーマを設けずフリートークンで行われました。主な討議内容については次のとおりでした。

- ①生カキ流通の安全、衛生体制の確立。産地表示の問題など。
- ②イワガキ養殖の取組状況についての情報交換
- ③ホタテガイの流通の状況
- ④全国カキサミットの開催内容について
- ⑤両支部の活動予定

両支部は、宮城県北部、岩手県南部に位置し隣接する地域であり、今後の取組方向と課題など共通する事項が多く活発な討議が行われました。討議内容のレベルも年々向上していることから各地域活動が活発化すること大きな期待を抱いた所です。

本交流会も四回目の開催となり、顔見知りの人が年々増え、年一回の交流会の開催を楽しみに参加しているようです。

交流会後の懇親会においても、個人的に知りたい情報等も含め更なる交流を深め、時間の経つのも忘れる程でした。

なお、本交流会は今後も継続していくことを確認し、平成十五年度は北部支部が当番となり開催する予定です。

新青年漁業士の紹介

(宮城県漁業士会北部支部事務局)

北部支部で新たに青年漁業士として認定された二名の方を紹介します。



歌津町漁業協同組合
及 川 文 博

皆さん初めまして、この度、漁業士に認定されました歌津の及川です。この一年間漁業士活動に参加させて頂き感じた事は、数多くの方々と交流する場が増え、多くの人々の意見や考えなどを聞く機会が多くなったことです。

私の家ではワカメとカキ養殖などを家族で営んでいます。

養殖は自然に左右されたり、価格も安定していないなど大変な面もあるので、これからも一人でも多くの

方々に出会い意見や考え方などを参考にして良いと思ったことを自分自身の仕事に活かしたり、町内の若手漁業者伝えて行きたいと思っていますので皆さん宜しくお願いします。



歌津町漁業協同組合
最 知 隆

昨年青年漁業士として認定になりました、歌津町漁協の最知と申します。

四十歳をまじかにして青年というには少し恥ずかしい気がする年頃になりました。

私が若い頃いろんなところで諸先輩方より、指導して貰い本当に有難く思いました。

人としても漁業士としても、まだまだ半人前の自分ですが、今度は少しでも皆さんの役に立てればとおもいますので、今後とも宜しくお願い致します。

中部支部

育成支援事業を推進して

青年漁業士 鈴木 強

(女川町漁業協同組合)

私は女川町指ヶ浜でホタテ養殖を営んでいます。今回、家族で取り組んでいる「浜のマネジメントリー

ダー育成支援事業」を紹介します。何か難しそうですが、これは、我々漁業者の経営管理能力を高めることによって、社会経済環境の変化に柔軟に対応できる強い経営体を育てることを目的とした宮城県の事業です。



村上先生(左)との経営相談

経営管理の第一歩は、自分の経営内容をすべてお金に換算して把握することです。そのために、昨年から県経営金融課の方と石巻水産事務所の改良普及員の方の支援を受けて、複式簿記に取り組みしました。記帳は私だけでは大変だったので、家族に協力してもらいました。日々の売り上げ、支払い等の仕訳と記帳、仕訳帳から元帳への転記を行いました。また、中小企業診断士の村上先生の経営診断を受け、相談にのってもらい、いろいろと助言をいただきました。いずれは年間の損益計算書、貸借対照表を作成したいと思っています。また、現在「冬眠？」しているパソコンを活用して、自分で青色申

告に挑戦したいと考えています。今、世の中ではデフレと言われる物価が下落する現象がおきており、我々の生産物の価格にもその影響が出ています。今後限られた収入の中で、生活を維持していくには、複式簿記を取り入れた経営管理が重要になってくるのではないのでしょうか。

海苔すき体験学習について

指導漁業士 阿部 正春

(石巻湾漁業協同組合)

昨年の五月中旬頃、万石浦小学校から海苔について一時間ほど話をしていたという依頼がありました。

学校の先生のお話をお聞きすると、子供達に一年を通じて海苔の事を勉強してもらい、最終的には子供達の手で海苔をすいて、お握りにしてみんなで食べたいという事でした。総合学習の一環として、授業には校外学習や体験学習が盛り込まれていきます。石巻地域には様々な産業があり、学習材料は豊富にあります。

六月から学校で「海苔の授業」が始まり、海苔の生態、生産、流通等いろいろな事を子供達に理解してもらいました。子供達はもちろんですが、むしろ先生方がただただ話に聞き入っていました。水産業について、ほとんどの方が何も知らないと思えますが、漁業地域に住んでいる方々でも、知っているようでありわかっていない人が多いようです。

採苗が始まる九月、貝殻系状態の

熟度や海苔網に付着した海苔芽を顕微鏡で見てもらいました。子供達は、海苔が秋の訪れを水温と日照量で感じていることを知って、とてもびっくりしていました。

十一月、海苔の成長の様子と摘採作業の状況をビデオで学習後、いよいよ海苔すきの体験学習です。



体験学習に参加した子供達

宮城県水産高等学校の御好意で、高校の実習室で実施できることになりました。子供達は水だけで「すき」の練習を数回行いました。その後、海苔を水に溶かして、いよいよ本番です。思ったよりも難しかったようで、四角のますの中には空気ができて、平らにすくなどは、ほど遠い話でした。冷たい水の中に手を入れて海苔をすいた時、その海苔がおにぎりを作って食べた時、子供達それぞれが、何かを感じ、それが心の中に残ることを願ってやみません。

私は、この体験学習に講師として参加し、食べる人と作る人がとても密接な関係にあるのに、互いに理解

しあっていないことを痛感させられました。お互いに理解し合う事、この大切さを子供達に教えてもらったような気がします。

巡回教室の開催について

青年漁業士 三浦 一郎

(矢本町漁業協同組合)

去る八月二十三日、宮城県水産研究開発センターで、中部支部主催の巡回教室が開催され、中部支部会員、漁協青年団体連絡協議会会員、漁協女性部員等総勢八十四名が受講した。全開の窓から心地よい海風が舞い込み、居眠りには最適のお昼過ぎの研修会場。ふと我に帰ると、講師である「ウーマンズフォーラム」代表の白石ユリ子先生の「活きのいい」声が海風以上の勢いで会場内に響き渡っていた。昨年のIWC下関総会での激務がたたり、七十にして初めて病気を患い、まだ体調不良と聞いていたが、それとは無縁の幕開けであった。

今回のテーマは「流通と消費」。

不惜身命の精神で身につけた知識を、先生は我々にわかりやすく教えてくれた。

先生「二十世紀は消費の時代で、二

十一世紀は心の時代である」。

先生「生産者と消費者の関係、お

互いを全然理解していない」。

先生「生産者は自分に対してもつ

と客観的なものを考え、素直に実践することが肝要で

ある。まして農業と比較し、漁業はトラスト(合同)運動も全く無いようである」と。私は自分なりに勉強し、県主催等の研修会をたくさん受講した。そこから知識として私の中に何かしら残ったとしても、実は実践となると一歩も踏み込めないでいる。そんな自分を先生は容赦なく追い込む。

先生「山梨県の農園代表者の例。三十歳にして脱サラ。有機野菜を扱う外食産業と契約し、取引時は自分で価格設定。農園開設から二十年で七十億円の売り上げを達成」



熱く語る白石先生

現在の漁業経営とは対局にある姿である。

あれこれと的を突いた厳しい話に自問自答を繰り返している内に、講演終了。

同日夕刻、先生を囲み和やかに懇親会を設けた。そこでも先生の辛口

は健在であった。

「宮城県は、ノリ、カキ、ワカメ、ホタテ、ホヤ等数々の素晴らしい素材がありながら、他県と比べ名物が少ない!」。これは耳に新しく、かなり気になる。我々生産者の努力が足りないのか、それとも料理人、あるいは販売店の営業努力欠如か?。しかし「名物に旨い物無し」ともいう。宮城県の漁業生産者として後者と思いたいが、他の会員の方はどうお考えになるでしょうか。

▼南部支部

中核的漁業者

協業体への取り組み

指導漁業士 山内 良裕

(宮戸西部漁業協同組合)

宮戸西部漁協の月浜地区は、ノリ養殖を始めて約五十年になります。この歴史は、災害との戦いでもありました。大なり小なり年に数回の被害は必ずあります。当地区のノリ養殖漁場は海底の根が荒いために施設を固定している錨が外れやすく、また水深が浅いこともあって、僅かな風波でも互いの施設が絡み合い、大きな被害に繋がってしまいます。平成十四年一月に本県沿岸を襲った大規模な時化の際には、五割以上の施設が大破滅失と莫大な被害となりました。このように漁場環境は厳しいのですが、希望もあります。ノリ養殖業者十一軒中九軒に四十歳以下の



月浜ノリ組合の皆さん

後継者（青年部員）がいることです。青年部員を中心にノリ筏の耐波性や仕事の効率、そして、漁場の有効利用などを考え話し合っていたところに、中核的漁業者協会の話を聞きました。そして早々、漁協、役場、水産事務所の協力のもと連日深夜まで議論を繰り返して、①共同化による効率経営及び安定生産②漁場の効率的かつ計画的利用と管理③後継者の育成と確保④養殖技術及び経営能力の向上（ハード面では耐波性ノリ共同施設、ノリ陸上採苗施設）を柱とした漁業共同改善計画を策定し県に申請したところ、平成十四年七月九日に中核的漁業者協会宮城県第一号の認定を受けることができました。認定後、改善計画に基づき中核的漁業者協会体育成事業（全漁連補助）に耐波性ノリ共同施設整備計画を申請し八月一日に採択されました。

当施設は、今迄三十間筏五本を繋いで一セットにしていたものを三十間筏三十本を一本のロープで繋いだ大掛かりな施設で、ロープも太く、錨も大型になるため作業は共同で行い、瀬割りや筏の設置が同時にでき効率も良くなり、個人の負担も少なくなりました。

共同作業が増えたことで、青年漁業者は親以外の先輩たちから学ぶ機会も増え、良い刺激になっています。平成十五年一月二十六日の時化では従来の施設は被害を受けたのですが大型共同施設はびくともしませんでした。

今は海上作業の共同ですが、これから徐々に加工作業も含めた完全協業化への意識が芽生えればと思います。

改善計画を実践することで生産の安定を図るとともに漁場を適正に管理し魅力ある漁業と安心できる生活を実現して、漁業後継者を確保、育成できる環境ができればと思っています。

最後になりますが、漁業士の方々の大漁と認定を受けるに当たり協力を頂いた関係機関の皆様にお礼申し上げます。

台風二十一号からの復興

青年漁業士 内海 信吉
(塩釜市浦戸漁業協同組合)

戦後最大級と報道された台風二十一号は、平成十四年十月一日夜中に通

過し、その勢力も被害も予想を大きく超えるものでした。

私達のカキ漁場も一夜明けたら目を覆いたくなる様な惨状で、自分の筏を含め六台の所在確認が出来ないまま、復旧の為の共同作業も二日目を迎え、不安を募らせながら作業を進めていた時、携帯が鳴り「不明の筏らしい物が見つかった。発見者は花洲浜の太兵丸」と漁協から連絡がありました。

私は船名を聞いて伊藤俊一指導漁業士だと確信し、携帯で現場の状況を確認しました。そして待機していて下さいとお願いをするともに、私ともう一人（内海春雄氏）で漂流中の筏を固定する錨等の準備と曳航を手伝ってくれる後輩の房総丸（武山智紀氏）と連絡を取り合い早急に現場へと向かいました。



被害にあった施設

沖迄六台一塊となって流れてきていたのです。

伊藤さんに挨拶もそこそこ、先ず漁協へ確認の連絡を入れ、そして筏の固定作業を始めました。

「引、張っとー（曳航）」伊藤さんが手伝って下さるといので筏を分離し、房総丸と一台ずつお願いしました。

残りの筏を分離していた時、寒風沢丸（土井文雄青年漁業士）と僚船の栄福丸（郷古忠承氏）も帰港途中に無線交信を耳にしたと言う事で、快く手伝って下さいました。

現場に着いた時、夜、船舶の航行の妨げになるかも知れないとか、何日かかるのだろうとか様々なことが頭を過ぎり、正直言って途方に暮れてしまいましたが、その日の夕方には六台目も仮復旧することが出来たのです。

この日の感動を忘れる事の無いように心の中に深く刻み、そして漁業者の優しさを身を持って感じた一日になりました。

後日、お世話になった方々に御礼に伺ったら、当然、当たり前と言う言葉が返って来て、再び頭の下がる思いがしました。

漁業士会からのお知らせ

海人では、皆様からの原稿を募集しています。内容は自由で四百字詰め原稿用紙一枚二枚にまとめ、漁業士会事務局まで送付して下さい。寄稿をお待ちしております。

★韓国視察報告★

宮城県漁業士視察参加者

平成十四年十一月二十五日から二十九日にかけて宮城県漁業士八名が韓国の養殖漁業の現状、課題を把握し、その成果を地域へ普及することにより、沿岸漁業の安定に寄与することを目的として、韓国視察研修を実施しました。

視察場所は、釜山(プサン)にある釜慶(プキョン)大学校、統営(トンヨン)地域のカキ加工場、ワンド地域のワカメ・ヒジキ養殖場、ワカメとノリ加工場、そしてソウルのノリヤンジン水産市場です。

○釜慶大学校

大学では、張栄振(チャン・ヨンジン)教授から大変流暢な日本語で「大韓民国の水産養殖業の現状と将来展望」について約一時間半にわたって講義していただきました。

まず、韓国の漁業の概要ですが、漁業生産量は二百六十七万トンで、世界で第十二位です。養殖漁業のそれは六十五万トンで世界で第七位です。養殖の主力は、ワカメ、カキ、ノリ、コンブで、この四種で生産量の九割を占めているとのことでした。この養殖の現状について、先生は「韓国の水産養殖は多様性に欠ける」とおっしゃっていました。

韓国の養殖業の課題ですが、先生の口からでた言葉に驚きました。主

な四つの課題とは、「漁業後継者の減少」「海洋環境の悪化」「漁民のコスト意識の低さ」「流通構造の脆弱さ」で、全くといっていいほど、日本のそれと同じでありました。



釜慶大学校にて(視察参加者)

また、韓国の漁業権制度は、日本と違い、養殖漁場の免許は、個人が直接国に申請して、個人に免許が与えられる仕組みとなっています。この仕組みだと、極端な場合、カキの養殖漁場を焼き肉店や薬局店のオーナーが所有できるとのことでした。カキ養殖場の場合、所有権は十年間有効で、一ヘクタールの値段は三百万〜七百万円するそうです。

個人免許の問題点として、先生は漁場利用を挙げていました。日本のように組合に免許が与えられ、浜単位で漁業者が共同で地先の漁場を管理するのが望ましいとのことでした。

○カキ加工場

釜山市の南西に位置する統営周辺地域では、国内のカキ生産量の八割が生産されています。そのうち九割が日本とアメリカに輸出されています。地域には輸出を行っている工場が二十一社あり、その他に三百カ所くらい規模の小さい処理場があるそうです。

視察先の大元食品は輸出主体の会社で、平成十年に日本向け生食用カキ加工工場に認定され、さらにアメリカ食品医字庁の認定も受けた素晴らしい工場でした。また、三十ヘクタールの養殖場をもっているとのこと。主力商品は、冷凍カキと生食用カキでした。

水揚げから工場への搬入、加工処理、梱包までは流れ作業のように行われていました。輸出入なので、選別は厳しく、良い物だけを選んでいくとのことでした。剥いたカキをみて、なるほどと思いました。大きくて粒ぞろいという印象を受けました。



大元食品の輸出向け生ガキ

会社のソ社長と意見交換をしたところ、我々にいろいろと語ってくれました。その一つが輸出仲介業者の問題です。仲介業者の中には、利益を確保するため、認定工場以外で剥いたカキを買ってまぜ、それがきっかけでカキ業界全体の信用を落としているということでした。

○漁場視察(ワンド)

ワンド地域は、朝鮮半島の突端にあり、大小二百の島を抱える人口七万人の漁業の町です。ワカメとコンブについては国内の生産量の六から八割を占めています。

養殖漁場の視察は、当日、時化のため、外洋域に出航できず、カキの漁場を見ることが出来ませんでした。ワカメとヒジキ漁場を一人の漁業者に案内してもらいました。

ワカメ漁場は、とても整然としていました。国の管理の下で、施設の間隔は五メートルと厳格に決められているとのこと。航路も広く大型の釣り船の航行にも全く支障ありませんでした。施設は百メートルロープ十本からなっています。個人がもてる台数は十台とのことでした。十台から採れるワカメは、金額にして百五十万円くらいとのこと。種苗は、国内の種苗センターでまかないますが、足りないときは鳴門から買ってくるとのことでした。

ヒジキは、全て日本向けのため、養殖されていました。十一月頃に磯場から根をはぎ取り、ロープに挟み

込むだけで、翌春には出荷できるそうです。価格はキロあたり三百円とかなかなかのもんです。

漁場免許の申請と許可は、国と個人の間でやりとりされます。漁場の行使には厳しい反面、海底こううん実施時と災害時には国から補助金が出るそうです。一方、個人に免許が与えられていることもあり、日本のように共同処理場、共同荷さばき場等を補助金で設置できる制度はありません。



整然としたワカメ漁場（ワンド）

○ワカメとノリ加工場

視察したワカメ加工場は、サンア水産株式会社です。カットワカメと塩蔵ワカメを主力商品としています。

この会社では一日二千円で女工さんをやとい、芯抜きを初め、大型の機械でワカメのカットや乾燥作業が行われていました。伊社長は、日本向けのワカメは中国との競争があり、商売は大変であると語っておりまし

た。輸出が苦しくなってきた今、国内消費へのシフトが求められており、

加工品ではなく、生ワカメを韓国の人に食べてもらう工夫が重要な課題であるとのことでした。ちなみに、韓国の人々は、加工ワカメをスープにたくさん入れて食べるそうです。



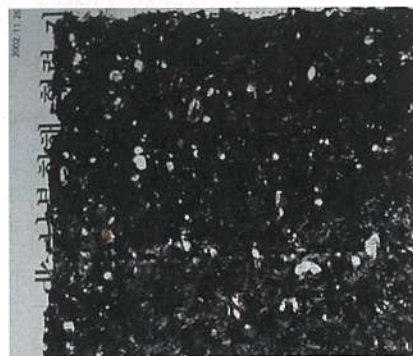
ワカメの芯抜き作業

ノリについては、ハンドル水産株式会社を視察しました。

製品の二十%が国内向け、八十%が輸出です。輸出の主体は日本向けの味付けノリです。

ノリの輸出の流れは次ぎのとおりです。加工会社が漁民から海藻を買い付け、加工後に製品を親会社である輸出会社に納品します。そしてこの親会社は日本に輸出するという流れです。視察先の加工場は、親会社である輸出会社に運転資金等を提供してもらっているようでした。

この会社で製造している海苔巻き用のノリを見ましたが、国内向けのそれは穴あきだらけでした。日本の寿司、おにぎりには向かないような印象を受けました。



韓国産海苔巻き用のノリ

現在、日本では生産者の保護の観点から、ノリはI・Q品目となっていて、外国からの輸入は制限されています。唯一輸出が認められているのは、韓国だけです。ハンドル水産の社長は、日本の輸入枠が撤廃になることを期待しているようでした。

○ノリヤンジン水産市場

ノリヤンジン市場は、ソウルで最大の鮮魚・活魚市場です。韓国では以前よりまして魚食が広がりつつあり、特に刺身がブームとなっているようでした。

アワビは日本と同じく、キロ一万四千円もする高級品でした。鮮度の良いイシモチは驚くことにキロ五千円します。

活魚水槽に入っている魚は別として、各小売店での鮮魚の温度管理は今ひとつのような気がしましたが、消費者が直接訪れて、買えることもあり、市場には活気が漲っていました。

参加した漁業士さんの感想

○鈴木 章登 指導漁業士

視察したカキ、ワカメ、ノリの加工場は、その製品のほとんどが対日向けに製造されていました。いろいろな面で日本企業のアドバイスを受けているようで、日本国内の工場とあまり違いはありませんでした。統営市の大元食品のカキ処理場は、水揚げから加工、梱包まで流れ作業で行われ、とても合理的なシステムでした。米国のFDAの認定を受けているだけあって、処理工場内は我々の処理場より衛生的であり、見習うべき点が多々あると思いました。

○畠山 悦子 指導漁業士

韓国では海洋環境の悪化がとても懸念されていました。綺麗な海があつて、初めて魚が採れ、養殖漁業が可能となります。私は漁協女性部の一員として、自然にやさしい洗剤の使



市場の活魚水槽

用、山に木を植える運動・実践に関わってきました。韓国で、木の大切さ、水質保全の重要性の話を聞いて、漁協女性部の活動の大切さを再認識できました。

いろいろと課題や悩みがあります。が、これからは消費者を念頭において生産が大事です。私は、一生産者として、消費者の方々が安心・安全で、美味しく、安価であると感じられるような物作りと販売を心がけたいと思います。

○及川 淳宏 青年漁業士

ワカメのボイル、塩蔵加工等は、日本の漁業者が当たり前のように取り組んでおりますが、韓国の生産者は収穫したものを工場に売って終わります。韓国のワカメ生産者は、「作るだけ」のようでした。

三陸産のワカメは高級品のイメージがあります。そのイメージを守りつつ、消費の拡大を図っていくことは大変ですが、生産者同士が協力して、品質保持に努め、消費者に積極的にアピールしていくことがますます重要になってくると思います。

○阿部 長喜 青年漁業士

輸出中心の韓国水産養殖業にとつては、中国の存在はとて脅威であるようにでした。アジアにはまだ人件費が安い国がたくさんあります。今後、我々日本の漁業者も含め、アジア隣接国家間の貿易競争に勝つためには、「自助努力」が重要なキーワードになってくると思います。

今回、韓国の大学の先生にお世話

になりましたが、今後、日本の水産関係の先生と直接意見交換ができればと期待しています。

○三浦 富一 青年漁業士

今、日本では食品への安全・安心志向が急激に広がっています。

韓国の漁業、加工、輸出等の状況を目の当たりにし、そして自分の周りの状況をみて思うことは、我々生産者が消費者に信頼を得るには、食品の履歴を明確にし、さらに消費者を引きつける特殊性を付けなければならぬということです。

安心・安全なことは当たり前で、さらなる付加価値が必要かつ求められているような気がします。

○高橋 源一 青年漁業士

「日本を木の文化」とすると、韓国は石の文化です。これは通訳の方が語った言葉です。確かに韓国の山には木が少なく、石山が目立ちます。このことは、陸上の保水能力が低いことを物語っています。陸地の工業化や都市化が進めば、周辺の海域の汚染は深刻になります。韓国の漁業関係者もそのことを大変気にしているようで、私も海に関わる一人の漁業者として共感を覚えました。海の環境保全の大切さについて、あらためて思いを強く致しました。

○阿部 満 青年漁業士

日本の水産物流通の課題は、品質・物流管理がしっかりしている反面、その構造が極めて複雑であるところにあります。韓国の流通課題はま

だ成熟していない点にあるような印象を受けました。

今後は、流通に関わる人々だけが、また、漁業者のみが儲ける仕組みではなく、消費者、流通業者、生産者それぞれが納得できるような流通システムを構築していくことが必要不可欠だと思います。

○阿部 悟 指導漁業士

現在の不況下では、まだまだ安い物が幅をきかせています。韓国・中国からの輸入水産物の動向は、我々漁民にとって、死活問題です。しかし、沿岸域の環境悪化が深刻化しつつある韓国の現状を知り、今後、日本向けの品質を確保できるのだろうかという疑問に思いました。

現在日本で、安心・安全が食品の大前提となっている状況と思うと、水産物を良い環境で生産する必要があると。各浜の漁民が運命協同体的に連携し、地先の海を大切にする取り組みは、今後ますます重要になってくると思います。

トビックス

第八回

全国青年・女性漁業者

交流大会について

宮城県漁業士会事務局

第八回全国青年・女性漁業者交流大会が平成十五年三月五日から六日にかけて、東京の虎ノ門パストラル

で開催されました。全国から五十五団体が参加し、漁業技術部門、増・養殖部門、漁業経営部門、環境保全活動部門、地域活動部門の五部門に分かれて、日ごろの活動の成果を発表しました。

本県からは、松岩浅海漁業研究会（発表者 小松茂さん）と大谷本吉漁協大谷地区女性部おばちゃん倶楽部（発表者 齋藤節子さん）の二団体が発表しました。審査の結果、松岩浅海漁業研究会の「アカガイ養殖への取り組み」が水産庁長官賞を受賞しました。おめでとうございます。

海人編集委員

編集委員長	阿部 悟
北部委員	阿部 長喜
中部委員	佐々木 克弥
南部委員	内海 信吉



朝日に映える月出山（韓国）