

禁漁で資源を回復

目の前の魚を捕らないことで、
ハタハタの資源回復を果たした秋田県漁業協同組合。
回復後も守り続けている厳しいルールは、
世界でも例のない卓越したものです。
現・代表理事組合長の杉本八十治さんが、
その苦渋の決断に結びついた、
秋田県民のハタハタへの特別な思い入れを語ってくれました。

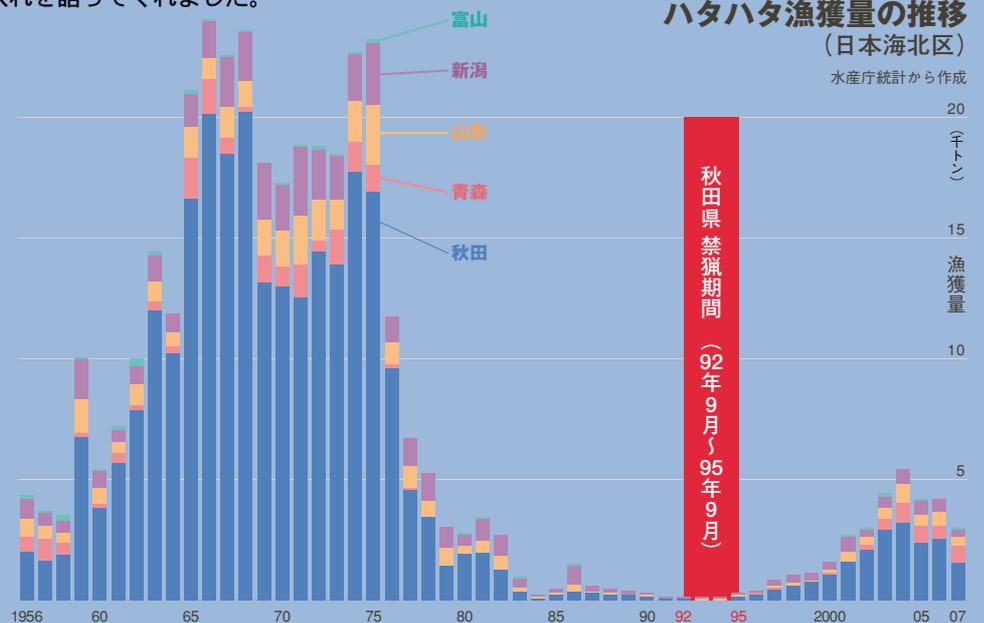


杉本 八十治さん

すぎもと やそじ
秋田県漁業協同組合代表理事組合長

ハタハタ漁獲量の推移 (日本海北区)

水産庁統計から作成



資源管理と漁獲を同時に成り立たせるのは、実に難しい。しかし、その難問に漁業者自らが向き合っ
て、秋田名物のハタハタを枯渇から救ったのが秋田県漁業協同組合だ。

禁漁とは、「魚を捕るのを我慢する」という、漁師にとって一番辛い方法。この取り組みがなぜ実現できたのか、代表理事組合長の杉本八十治さんにかがった。

禁漁に踏み切る

この時期は背広を着て格好をつけてなくっちゃいけないんですが、今でも季節になると漁に出ているんですよ。19tの船。息子が先頭に立って、4、5人で乗っています。実践は私のほうがあるんですけど、退いた形になっていきます。まあ、息子を立てなくちゃいけないで。息子は30歳代です。

魚が少なくなっているということとは、感じます。私の考えでいえば、山の木が伐採されて豊富な栄養分を含んだ水が海にこなくなっちゃって、それが影響しているんじゃないのかな、と若いころから思っています。

だから植林についても関心がありますし、私たちのできる範囲内のことはやろうとはしているんですが、なかなか分野が違っていると

い。入っていけないということがあるんで、ジレンマを感じていますよ。ただ、水については、私も非常に関心を持っています。

この名刺は（ナマハゲがハタハタをくわえているイラスト入り）、私が代表理事組合長になってからつくったものです。

私は組合長になって3年目なのですが、先代の佐藤孫一さんという方がハタハタの禁漁を実践した人なんです。

この人はもう25年も組合長さんを、長くやっています。その跡を引き継いだということで、私はまだまだほやほや、赤ちゃんみたいなものなんです。

佐藤さんは初代代表理事組合長。実は今の秋田県漁業協同組合は、合併組合なんです。それまでは秋田県にもいっぱい漁協さんがあって、9の漁協と漁連とが合併して佐藤さんが組合長になりました。佐藤さんは、漁連当時は5代会長でもありました。

合併の背景には国の方針もあり、漁協合併促進法が施行されてからは、秋田県は大分県と同時期に最初に一本化しています。

佐藤さんがハタハタの禁漁に踏み切ったところは、私もまあ若手の急先鋒で、反対派の人たちと議論を闘わせた一人なんです。

結果的には、組合も資源を回復

結果的には、組合も資源を回復

させるための努力をしましょう、ということでもとまりました。

ハタハタ漁の最盛期1966年(昭和41)には、秋田県で2万1000tも捕れていたんです。それがピークで、だんだん下降線になっていきました。下降線にはなりましたが、まだ1万何千t、1万tというぐらいは捕れていたんです。右肩下がりはなっていたんですが、1978年(昭和53)に確か3500tぐらいに激減したのを契機として、減り方が急激になってきた。それで1991年(平成3)には、とうとう71tしか捕れなくなっただけですよ。それで漁業者の中から、「このままでハタハタが捕れなくなってしまう」という危機感が現実味を帯びてきました。

ハタハタという魚は、秋田県の人にとっては特別な思い入れのある魚なんです。捕っている漁民にも愛着があるし、食べるほうの、食文化というか県民にも愛着がある。その思いが、隅々にまで行き渡っています。食べ方もいろんな食べ方をしているんですよ。

それが71tしか捕れなくなっちゃうと、もう大変だ、ということ、漁業者自らが「このままでは大変なことになるから、なにかやる」と。

最初の話は、平成の元年(19

88)ころから、もう出ていたんです。何ができるのか、もういろんな意見があります。平成3年ぐらいになりますと「禁漁したらどうか」と、具体的な意見が大勢を占めました。ここに行き着くまで、もう、大変な作業だったんですよ。

もちろん、行政サイドも私たちの意見を聞きながら動いてはいたんですが、やはり浜の漁民が中心となつてやろう、と。

おそらく日本全国、いやもしかすると世界でも例を見ないことではないでしょうか、生産者が自らこういうことに動いた、ということ。おそらく、ないと思うんですよ。それを、このハタハタに関しては「やった」というのが現実なんです。

ただ、リーダーシップは、何度も言いますが佐藤さんがとられた。これは間違いのない事実なんです。組合長さんでもあり、何と云いますか意見集約の要ですよ。今、佐藤さんは80歳になられますから、60歳代のときのことです。

ハタハタは秋田の宝

ハタハタは、昔から捕れましたから秋田県人に非常に馴染みがあるんで、禁漁にまで踏み切れませんでした。ほかの魚でも、右肩下がりで

ハタハタと同じように急激に減った魚もありますが、なかなかそこまではできません。

それは先程も言ったように、豊富な栄養分を含んだ水が山から下りてこなくなった、ということが原因ではないかなあ、と私は思っているんです。また、藻場がなくなつた。それはコンクリート護岸にも原因があると思うのですが、それは我々が国にお願いをして、つくってもらってきたという経緯がありますから、自分たちが頼んでつくってもらったものの、果たしてこれで良かったのかどうかと反省するところが多々あります。

生活排水は流れ込む、藻場は磯焼け状態になっている、そういう悪循環の中で、我々の生産物であるハタハタが減少してきたということは、現実に目に見えることなんです。

今、顧みますと、さまざまな反省はありますけれど、当時はそれを良しとしてお願いしてきた経緯があります。先人のやったことを否定するということは、これはなかなか難しいことでもあります。ただ、まあ、現実はずいぶん見据えていかないといけない、とは私は考えています。

とにかく秋田県民にとって特別な存在であるハタハタだけは、絶やしてはいけないという一念でや

つてきました。

1991年には、71tしか捕れませんでしたから、みなさんに行き渡らないわけです。絶対数が少ないんです。料理屋さんとか、商売の人は大量に買いつけてストックしておかなくてはならない。だから一般の人が食べるには数が足りない。県民のみなさんも食べたいんですよ。だから3年間の禁漁期間、県民も一体となって応援してくれたと、感謝しています。

やはりこれは、県民の応援なくしては、3年間もの禁漁はできませんでした。

「資源量を回復させて、みんなに食べてもらえるように禁漁します」

ということは、あらゆる会議などで機会があることにアピールしました。NHKも取材に来ましたが、こういう狭いところですから地方局が会議室の中に入って、その日の夕方にはテレビで放映する、と情報をガラス張りにしていったんです。そのために「ああ、漁業者が頑張っているんだな」と理解してもらうことができました。

近県3県に全長制限を要請

始めるにあたっては、最初から「3年間の禁漁」と決めていました。そして3年後に禁漁を解くと



左端：秋田港のタワーから北を望む。遥か霞んでハタハタの産卵地のひとつ、男鹿半島が見える。

の価格の下落が問題になっていま
す。

我々では「総資源量の半分捕り
ましよう」と言っているわけです
ね。ところが他県からも入ってくる
んですから、組合員が不満に思
うのも無理はありません。そこに
私としてもジレンマがあるし、な
んとかしれないといけないと思っ
ているところです。

本日はMSC認証(11ページに詳細)
のように、ちゃんと資源管理され
たハタハタ以外は市場に入れない
ようにするとかの手段がとれば
いいんですが、やはり商売ですか
らそこまでやるのは難しいです
ね。産地表示は当然義務づけられ
ているから、秋田のものかどうかは
はっきりしているんですが、例え
ば片や1匹100円、片や50円と
いう話になると、やはり安いほう
に手が伸びるんじゃないでしょ
うか。

ですから、メディアに取り上げ
られることによって、側面から支
援してもらえたらいいなあ、と思
っているんです。

我々は藻場の造成を始め、ハタ
ハタ資源を増やすために、コスト
を掛けています。だから、多少高
くなるのはやむを得ない。そこら
辺のところは消費者にうまく伝わ
れば、理解してもらえらると思う
んですがねえ。

しかしやはり人間というのは、
高いよりも安いほうがいい、と思
ってしまうものだから。なかなか
難しいところですが、我々が努力
しているということだけは、県民
のみなさんにも理解してもらいた
いです。

資源回復が目に見える

藻場の造成も、漁業者が自らや
っているんですよ。

まん丸い卵をブリコというんで
すが、ブリコはきれいな水で流れ
がある所でないとかメなんです。
水が澱むと腐ってしまうんです。
だからそういう所に打ち寄せられ
たブリコを、漁業者が船を出して
採ってきて、きれいな水の所に移
してやっています。

ブリコが漂って沿岸に寄ってく
るまでに回復しています。

秋田港付近はほとんどコンクリ
ート護岸になっていきますから、藻
場となるのは男鹿半島周辺、象潟
の辺りの岩場、八森、岩館周辺。
この辺が主たる産卵所となります。

その中でも男鹿半島の北側の北浦
港、相川港が代表的な産地です。

半分しか捕らなくなったから、
その辺りでは増えたハタハタが産
みつける海藻が足りなくなるとタ
マブリコで産卵しているんですよ。
それが、さっき言ったように海岸

に打ち寄せられてくるんです。

しかし苦労もあります。禁漁
前10年ぐらいはタマブリコが打ち
寄せられるなんて、全然想像もつ
かない状態だったんです。有
り難いもんです。右肩下がりにな
った当時は、ブリコを探すのも大
変なぐらい減っていたんです。か
ら海が荒れるとタマブリコだけじ
やなくて、海藻も抜けて海岸に寄
ってくるんですが、そういう海藻
にもまつたくブリコがついていま
せんでした。無いの、まつた
く。

ちょっと話が逸れますが、秋田
の人はこのブリコをかじるんです
よ。イクラと違って殻があつてパ
リパリするんです。その殻は出す
んですが、珍味ですよ。腹の中に
入っているときは、ヤワインです
が、産卵すると殻が固くなるんで
す。醤油をかけたたり、酢の物にし
たり。

今は禁漁ですよ、ブリコは。

資源が減少してからは、県の条
例で拾って食べることも禁止され
ています。商品として売られてい
るのは、加工品として売られてい
るハタハタの腹に入っていたブリ
コです。

食文化もいったん途切れる

実は禁漁にして困ったことが、

一つあります。禁漁前から県民の
口に入りづらいついでになつてい
たので、ハタハタを食べる文化がい
ったん途絶えてしまったんです。

ハタハタが減つてからも、秋田
県民が必ずつくる料理といつたら
飯寿司でしょうかね。若い人はつ
くれなくなつていますが、年配の
人がいる家庭です。必ずつくり
ます。12月の初めにつくって、1
カ月は寝かしておきますから、
食べるのは正月明けですね。

私が子供のころは、学校に持っ
ていく弁当も全部ハタハタでした。
どこのうちも。飯寿司もあれば
三五八漬(さきはち)とかね。おかずがそれ
しか無いのよ、ガツコ(大根の漬
物)とね。

私は1947年(昭和22)戦後
の生まれですから、子だくさんの
時代。同級生がたくさんいます。
寒い時期はストープの上に弁当を
載せて暖める。それが全部ハタハ
タ。教室中、ハタハタの匂い!

3、4年前には、秋田県の県民
魚になりましたからねえ。まあ、
なるのが遅いぐらいでしたけど。
話は戻りますが、粕漬(かき)なん
かハタハタがたくさんないとでき
ないわけですよ。そういう料理法
は消えていってしまいました。

だから若い人たちには、料理の
仕方が伝わらなかつたんです。私
が困りました。これが困るんで、私

が組合長になつてからは「若妻会
とかでお魚を提供して、三枚下ろ
しの仕方だとか内蔵を取つたり鱗
を取つたりから教えています。

秋田でさえ、そういう状態にな
っているんですよ。まずは食べて
もらわなければ始まりませんから。
それで今、私は一生懸命やってい
ます。

秋田、ハタハタ、と言うと、他
県の人はすぐに「しょつつる」を
思い浮かべるかもしれません。こ
ういう製品の加工業者さんも、生
産量が落ちたときには材料が手に
入りませんし、手に入ったとして
も大変高価になつてしまったので、
たくさんないと製造できないしよ
つつのような製品はつくれなく
なつてしまつたんです。

しょつつるは大量に漬け込んで、
発酵させた上澄みの汁ですから、
1匹1000円もしたらとてもつ
くれません。そういう製品づくり
も、いったん途絶えてしまつた。

それを復活させるのに、今、大
変難儀をしていると。そういう
人力を復活させるのに、とにかく
難儀をしていると。だって、食べ
たことのない人が主婦になつて、
子供を育てているわけですから。
30歳代後半から下の世代は、まっ
たく知らないですから。

魚を食べなくなつてきているし、飯
寿司のつくり方も三五八(さきはち)のつくり



方も知らない、もつとも基本となる三枚下ろしもできないというんですから。これが現実なんです。でもまあ、効果は出てきていますよ、魚を食べるようになりましたから。

女性は調理を覚えるのが楽しいんでしょね。組合のほうに来て魚を買って行って、習ったとおりスーパーなんかに行くと、お刺身とか下ろしてあるのが売られていますが、下ろし方を覚えたら丸ごと買ってきて自分で下ろしたほうがいいとか、内蔵とか捨ててしまっていたんだだけでも、料理

法を覚えたから食べるようになったとか。

そういう話を聞くと、非常にうれしくなりますね。

地元で捕れた顔のわかる魚

秋田で捕れた魚の内、30%は秋田県で消費されます。残りの70%は県外に出荷します。ところが、おかしな話なんです、その70%と同じぐらいの量の魚が、逆に秋田県に入ってくるんですよ。

それが輸入魚であり、県外産の魚なんです。流通というのは不思議ですね。



量からいって、秋田県で捕れた魚と、県内の消費量はぼつちり合うんですけれども、それがうまくいっていない。料理法や好みもあるから、秋田県で捕れた魚だけを食べてほしい、という風には一概に言えないんですけれども。

これが現状なんです。それは私はここに切り込んでいこうと。少なくとも半分ぐらいにはしたいですね。

入ってくる70%の魚というのは、形が見えない魚なんです。お頭も骨もない、どんな形をしているかわからない魚です。そういうものがパック詰めで売られていると

いうことについて、私は挑戦していこうと。無謀な挑戦なのかなあ、とも思いますがね。

秋田県で捕れた魚を、自分のうちのお母さんが下ろして食べる。今注目されている食の安全ということからいって、意味の深いことだと思えます。

秋田でも魚屋さんは減っています。スーパーマーケットが押し合っているんです。残念なことですね。

ただ、スーパーの刺身盛り合わせが悪く言われたり、魚屋さんがなくなつてスーパーでは沿岸の魚が売っていないとか言われていますが、この近所のスーパーの中に

は、秋田県産の魚を置いてくれる大手さんもありますよ。

また「丸ごと市場」という生鮮食品の市場には、秋田県産のものを多く置いてもらっています。

漁業青年部といって、我々の仲間の若い人たちが生産者と消費者を直接結び活動を、もう大々的にやっていますし。

それとフグね。トラフグってあるでしょ。下関産が有名ですが、秋田県でも200tほど揚がるんですよ。

このトラフグは、ハタハタの禁漁期間に「なんとかそれを補うものを」と探した結果、意外と捕れ



上：「丸ごと市場」には、ハタハタをはじめ、地場の水産物、農産物がたくさん並んでいた。生のハタハタは鳥取県産。
下：秋田県漁業協同組合がハタハタの資源管理について相談したという、水産振興センターと、男鹿半島近辺に広がる、藻場。産卵条件を整えるために、藻場の造成には力を入れた。



るといことがわかって、助けられた魚種もあるんです。

それで今、周辺の料亭さんと組んで秋田県産のトラフグを売り出しています。だんだん所属する料亭さんも増えまして、結構流行っています。秋田で食べるんなら、遠く下関からくるフグより新鮮でおいしいと思いますよ。

禁漁に関しては、本当に大変な思いを経験しました。年配の方々「3年間も捕らなかつたら、我々はもう死んでしまふ」と言っています。「もう漁をやめるような年なんだから、どうしてくれるんだ」と。年代的には、若手のほうが資源を守って回復させよう、という声が多かったですね。私もそのうちの一人だったんです。若くはないんですが、漁業者の中では40歳、50歳は若手に入ります。

今は結果がOKですから、組合長なんて偉そうにこんな所に座っているんだけれども、とにかく成功させなきゃダメだということで、あちこち走り回ったし努力もしたし。その結果、ここまで資源が回復したというのは、本当にうれいし、有り難かったですねえ。

漁業者がここまでできる

そういう意味で、去年は典型的な出来事がありました。

資源量が6000tぐらいあったんで3000tは捕つてもいいんですよ、という状態だったんです。ところが15cm以下の小さいハタハタばかりだったんです。それで、浜の漁業者が自主規制して捕らなかつた。

そのために19年度の水揚げが非常に少なくなっています。資源量は増えているんですが、漁獲量が減っている。15cm以下の2歳魚が中心だったものだから、漁業者が「捕らない」と自主的に判断したということですよ。

漁業者がこういう意識レベルにまでいったというのは、ちょっとないことですよ。漁業者というのは荒海に出て行って、人より先に大量に捕る、それが勝ちなんだ、という考えですときているののに、自ら捕らないという判断をしたというのは、世界中探してもなかなか無いことですよ。

たまたま、そういう年回りもあるんです。その年は仕方がないんです。

組合では、いろんなことをやっているんですよ。長い期間食べられるように、加工品の開発もしています。ただ、今は冷凍設備も整っているんで我が組合も500tから600tぐらいを冷凍しています。

冷凍ものは一年中出回っています。

すし、沖合では6月いっぱい捕れますから、今の時期は生も食べられます。ただ、今捕れるハタハタには、産卵時期が終わっていますから卵が入っていません。

私の船は沿岸で定置網でやっています。この漁法だと、1回の漁で終わっちゃうことがあるんです。大量に入り過ぎて。

だから保存ができないと、たくさん捕つてもメリットはないわけですよ。冷凍したからといって、市場価格のコントロールまではできませんが、せめて捕つた分を無駄にしないで市場に出してあげよう。組合ができることは、捕り過ぎて価格が下落したら組合で買って冷凍しておく。そういうことはしています。そして、こういうことは一漁業者ではできません。組織がちゃんとしていないとできないことなんです。

森も川も人も大切

今は漁に出るとね、産卵時期には雄が精子を出しますから、海が真つ白になるんですよ。それを見ると「資源が復活した」という実感が湧きますねえ。ブリコも1mもの層になっていますしねえ。

でも3年の禁漁で回復できてよかったです。まだ手遅れではなかつたんです。我々が一番恐れていたところ

はそこです。資源が枯渇して、復活なんて無理なところまでいっていったらと思うと恐ろしいです。だから振興センターに足を運んで、科学的なアドバイスももらったんです。それが結論的に禁漁を後押しすることになった。それでギリギリ間に合ったんですね。

でも、本当は遅すぎたぐらいだと思います。本当は平成（1989年）に入つてすぐにやるべきだった。でも、人間って追い詰められないとやらないもんなんですね。

秋田県は水が豊富。六郷町なんて行つたら、あらゆる所で水が湧いています。雄物川、米代川など大きな川も何本もあるし、水にはなんにも苦労していないのよ。だから、水に対する危機感はない。

良い水を得ることに苦労されている地域では、水の有り難さを身にしみて知っているから、大切にされるでしょう。でも、秋田県は水が豊かだったから、それに甘えてきたのかもしれない。

魚でも地元の人が食べないものを遠くに売る、というケースは結構ありますが、ハタハタの場合は生産地と消費地が近かったということが、結果的に良い方向に働いた。押し寿司のサバだって、ノルウェー産だしね。あれ見ると、がっかりします。

ハタハタがこのすぐそばで捕れて、それを大切に食べてくれる人たちがいた、ということが資源を守る重要な理由になったということですよ。

先人が積み重ねてきたことと、ハタハタを愛する県民がいたからこそ、我々も実践できたんです。そういう意味ではとても幸せだった。その気持ちに対して、漁業者である我々も責任を持つていこうという考え方を貫いていきたいと思っています。

それは私が組合長を辞めたあと、変えてはいけないポリシーだと思っています。

杉本さんが繰り返し語ってくれたのは「県民が支持してくれたからできた」というひと言。漁業者がいくら頑張つても、魚を買って食べる人たちが支援してくれなくては実現できない、というのがだ。

世界規模で水産資源の枯渇が懸念される中、漁獲枠を漁船ごとに設定したり、正確な資源量のデータ管理は不可欠である。

しかし、秋田県漁業協同組合と秋田県民が育んできた関係を見ると、消費者にできることは案外大きい、ということがわかる。自分が責任にしている魚のために、行動を起こしてみよう。

