

第1章 胆振地方の漁業

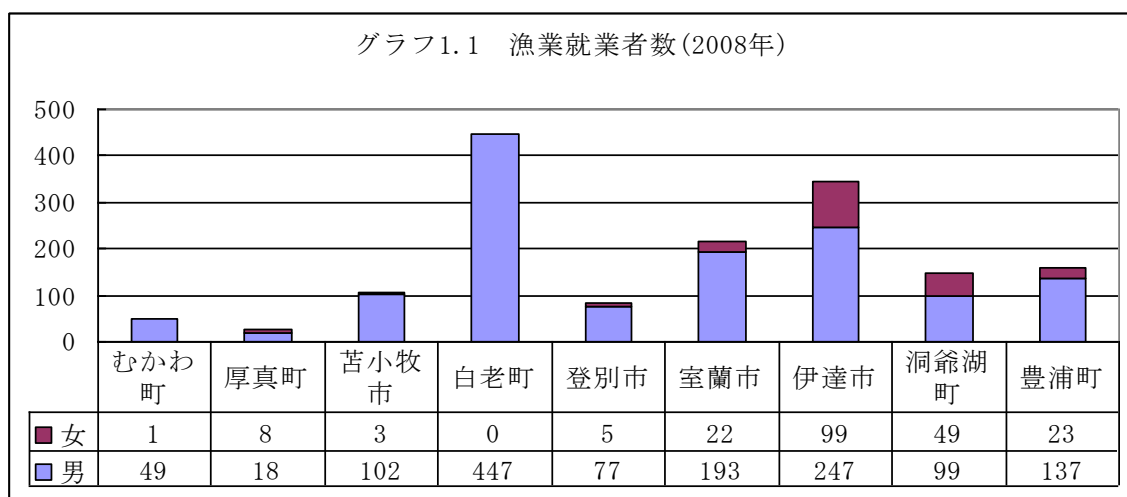
三宅佑季

1.1 漁業

1.1.1 漁業就業者・経営体数

胆振地方（むかわ町・厚真町・苫小牧市・白老町・登別市・室蘭市・伊達市・洞爺湖町・豊浦町）の漁業就業者・経営体数について見てみると、2008年では胆振地方の漁業経営体数の全体で647の経営体が存在している。その中で個人の漁業経営体数では544存在している。残りの漁業経営体数は共同経営となっているのがほとんどである。胆振地方では、漁業を個人で行っている世帯が多く、個人では負担が大きい世帯などでは共同経営という形で漁業に携わっていることがわかる。なかでも白老町では205もの漁業経営体数が存在していて、胆振地方では一番大きい。

次にグラフ1.1の漁業就業者数を見てみると、漁業経営体数が多かった白老町が447人と非常に多いことが読み取れるが、男性のみとなっていて白老町では漁業は男性の職となっていることがわかる。そして、次に多い伊達市についてみてみると、伊達市は漁業経営体数が白老町の約半分であるのに対して漁業就業者数は非常に多く、中でも女性の割合が非常に多いことが読み取れる。そして、全体を見てみると胆振地方では海に面している市町村であっても、漁業が盛んであるところとそうではないところに分かれているということがわかる。

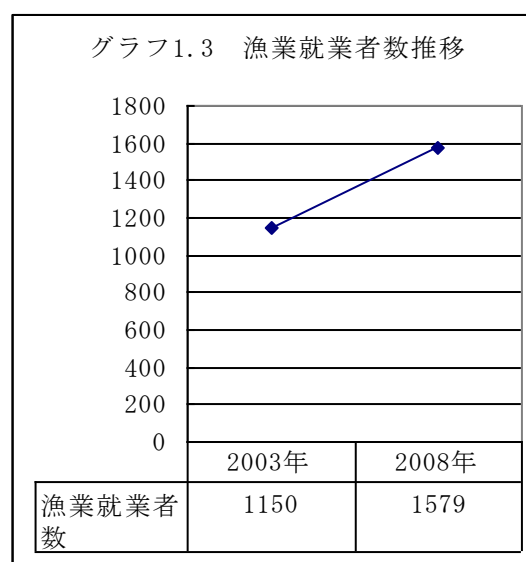
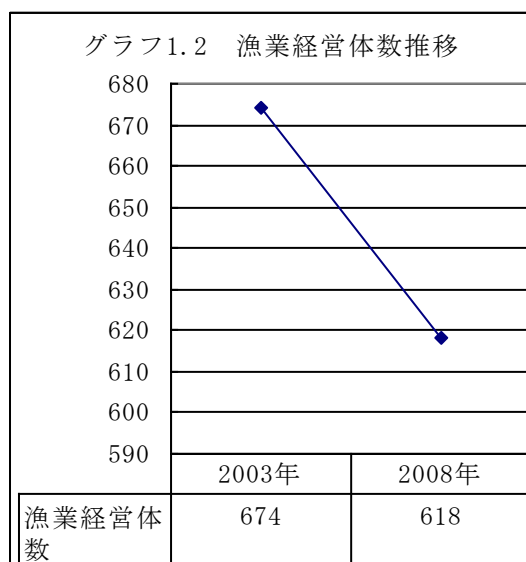


出所：市町村の姿

1.1.2 漁業世帯数の推移

グラフ1.2、1.3を見てみると、胆振地方の漁業経営体数は56の減少が見られる。しかし、

漁業就業者数を見てみると 429 人の増加が見られる。これは 2003 年度から 2008 年度にかけて胆振地方の漁業就業者は約 1.3 倍になっていることがわかる。漁業経営体数が減っているのに対して、漁業就業者が増加しているというのは、漁業経営のなかで共同経営というものが増加したこと、そして、胆振地方では漁業に携わる人々が増加しているということがわかる。



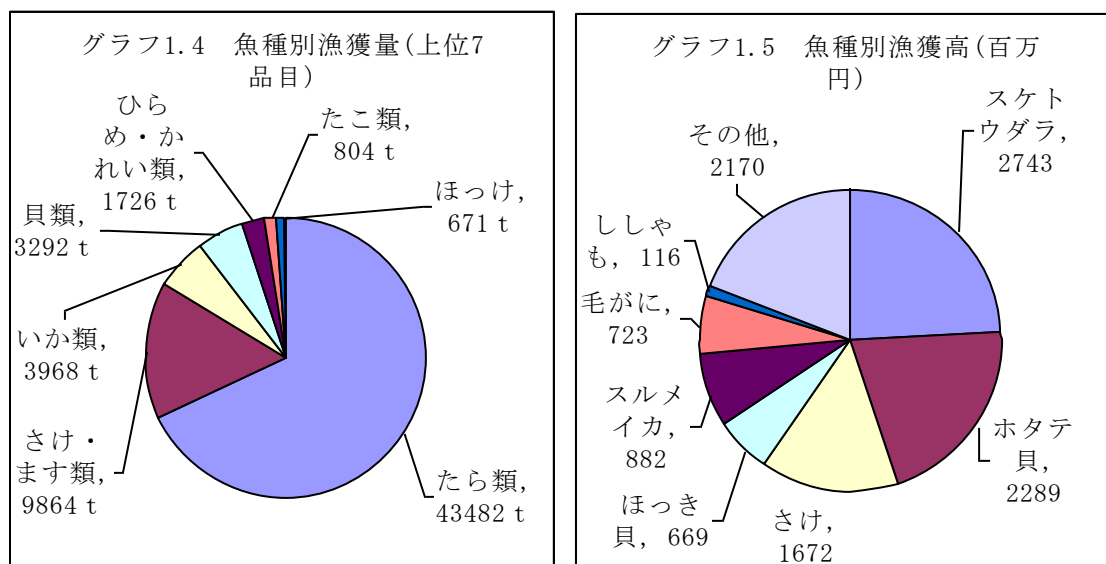
出所：市町村の姿

1.1.3 海面漁業の魚種別漁獲

胆振地方の魚種別漁獲についてしてみると、グラフ 1.4 を見てみると漁獲量では圧倒的にたら類が多く、次にさけ・ます類となっている。しかし、グラフ 1.5 の魚種別漁獲高と比べてみると漁獲高ではスケトウダラが一番ではあるが、次に多いのがホタテ貝となっていて、貝類であるほっき貝を加えると貝類が胆振地方の一番の漁業の中心となっているということがわかる。

次に、魚種別漁獲量の 3 番目にいか類がある。室蘭市ではいか類の漁獲量が 3600t の獲れていて、ほぼ胆振地方の全体を占めている。そして、漁獲高を見てもスルメイカが上位に入っていることもわかる。胆振地方のいかについては室蘭市が中心となっている。

そして、グラフ 1.4 魚種別漁獲量とグラフ 1.5 魚種別漁獲高を見比べてみると魚種別漁獲高には、けがにとししゃもという魚種別漁獲量には入っていないものが上位にきている。考えられることとしては、この 2 つは商品的な価値が高く胆振地方の漁業の中で大きな存在となっていることがわかる。



出所：市町村の姿

1.1.4 内水面漁業・湖沼漁業

白老町では、内水面養殖地が 86 面あり、内水面漁業就業者は 15 人、内水面漁業経営体は 4 経営体となっている。内水面漁業では、倶多楽湖からの湧水を利用してニジマスの養殖が行われ、ホテル等に卸すとともに、湖水を利用してのヒメマス、ワカサギの遊漁、温泉水を利用した養殖事業が行われている。

洞爺湖では、湖沼漁業が 13 の湖沼漁業経営体、13 人の湖沼漁業就業者によって行われている。洞爺湖ではサクラマス、ヒメマス、ワカサギの採卵、稚魚の放流などが行われている。そこでは、漁業の組合員のみならず地元の小学生が協力して行われている。

1.2 胆振地方の代表的な水産品

1.2.1 サラ貝

サラ貝とはシロガイとも呼ばれている貝である。殻は前後に長い楕円形で厚く、膨らみが少なく平べったい形状である。殻表は白く、殻の内面は白～橙色である。サクラガイと近縁の貝であり、この種の仲間では最も大型の貝として知られている。北海道各地の潮間帯から水深 20m までの海底に分布し、河川水の流入が少ない砂泥底に潜って生息している。漁場はウバガイまたはバカガイと重複しており、それらの混獲物として扱われる場合が多い。殻付の活貝

図 1-1 サラ貝



出所：旬の食材百科

で出荷され、刺身、串焼き、酒蒸し、和えもののほか、炒めものの具としても使用される。珍味としては「ワイン漬け」もある。近年、消費拡大に伴いサラガイの産業的価値が高まってきており、今後は資源管理を行う必要性もあるとみられている。北海道での漁獲時期は7月から9月にかけてで、夏が旬である。白老町ではサラ貝カレーが給食に出ている。

1.2.2 シシヤモ

10月中旬から11月下旬になると特定の河川に群れを成して遡上し、河口から上流の砂れきの川底で産卵する。遡上する河川は胆振地方では鵒川が有名である。鵒川では柳葉魚（シシヤモ）は1995年7月に「町魚」に制定されている。シシヤモは、世界的にも貴重な北海道の特産種である。全国でシシヤモとして販売されている中で、北海道産シシヤモの割合は、なんと10%以下であり大半はカラフトシシヤモである。

カラフトシシヤモは北極海などに分布している魚で、学術的、生態的にはかなり大きな違いのある魚である。輸入量が国内漁獲量より圧倒的に多く、外見や食感が似ていて、それなりの味が安く味わえますが、本物の風味には及ばないといわれる。「シシヤモ」という名称は、アイヌ語の **susam**（スサム、語源は **susu**（スス）＝柳、**ham**（ハム）＝葉とされる）に由来し、アイヌ民族の伝説によれば飢えに苦しんでいたアイヌの娘が病気の父のために川岸で神に祈りをささげたところ、柳の葉が川に次々と落ちて泳ぎ回りそれがシシヤモになったという。

図 1-2 シシヤモ



出所：北海道むかわ町公式サイト

1.2.3 サケ

胆振地方では道産秋サケがよく獲れていて有名であるが、年々不漁が続いている。2012年、道漁連（札幌）によると、定置網漁は最終盤を迎えているが、水揚げ量は現時点で10万トンに及ばず、過去10年で最低だった昨年を下回っている。来遊数が少ない上に魚体が小ぶりなため、スーパーなどでは、品薄感などから道産秋サケは外国産と比べて割高感が鮮明となり道産の消費離れが始まっている。このような状況のなか胆振には社団法人胆振管内さけ・ます増殖事業協会というものがつくられていて、そこでは捕獲採卵事業やふ化放流事業が行われていて、さけの増殖に力を注いでいる。

図 1-3 秋サケ



出所：どうしんウェブ

1.2.4 ほっき貝

ほっき貝（学名はウバガイ）は胆振地方では苫小牧でよく獲られている。時期は 1 月から 4 月、6 月から 12 月が盛んである。苫小牧ではお祭りなども開かれており、胆振地方を代表するものとなっている。日本一苫小牧では獲れているために苫小牧の貝に指定されている。詳しくは第 9 章参照。

1.2.5 たらこ

たらこは白老町で多く獲れている。なかでも 10 月から 2 月に収穫されるスケトウダラを加工した「虎杖浜たらこ」は、白老を代表する名産品である。虎杖浜たらこはブランド化された水産加工品として全国に流通している。偽ブランドの排除とブランド価値を高めることを目的に、2006 年 4 月に商標登録出願を行い、2007 年 9 月に登録されている。詳しくは第 9 章参照。

1.3 胆振地方の水産イベント

1.3.1 海の母ちゃん朝市

伊達の名物イベント「海の母ちゃん朝市」毎週土曜日、新鮮な魚介類をお得な市場価格で販売するこのイベント、並べられた魚が飛ぶように売れる人気の市場である。魚を知り尽くした漁業の“海の母ちゃん”達が直接販売することも魅力の一つである。店頭にはマガレイやマツカワ、トウベツカジカ、カスベ、タコ、ホタテなどが並んでいる。開店前には約 50 人が並んでいて、無料でホタテ稚貝のみそ汁も振舞われている。

図 1-4 海の母ちゃん朝市



出所：伊達市 HP

1.3.2 ししゃも・あれとぴあ

一風変わったこのイベントの名前は、シシャモが川を遡上し始める季節特有の季節風「シシャモ荒れ」とユートピアを合わせた造語である。特産のむかわシシャモを思う存分味わうことができる。むかわ町役場に設けられる会場では、その場で炭火焼きできる生干しシシャモやシシャモ汁を販売している。また売り切れ必至のシシャモ寿司、シシャモの押し寿司、シシャモ鍋なども販売され、この時期を待っていた多くの人で賑わっている。

図 1-5 シシャモ寿司



出所：北海道ファンマガジン

参照 HP

- ・ 市町村の姿

<http://www.stat.go.jp/data/ssds/5b.htm>

- ・ 食材大国しらおい

<http://www.town.shiraoi.hokkaido.jp/ka/sankei/syokuzai/slp.html>

- ・ 旬の食材百科

<http://foodslink.jp/syokuzaihyakka/index.htm>

- ・ 伊達市 HP

<http://www.city.date.hokkaido.jp/index.html>

- ・ 北海道ファンマガジン

<http://pucchi.net/hokkaido/social/>

- ・ どうしんウェブ

<http://www.hokkaido-np.co.jp/>

- ・ 北海道むかわ町公式サイト

<http://www.town.mukawa.lg.jp/>