

生き桜えびから見る由比の漁業

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2016-02-24 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 長島, 弘奈 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10297/9317

活き桜えびから見る由比の漁業

長島弘奈

- 1 はじめに
- 2 由比の漁業
 - 2.1 由比の漁業の概要
 - 2.2 桜えび漁業史
 - 2.3 桜えびの加工の歴史
- 3 活き桜えび
 - 3.1 由比港漁業協同組合と青年部
 - 3.2 活き桜えびの商品化
 - 3.3 活き桜えびをめぐる視点
 - 3.3.1 取扱い店舗
 - 3.3.2 加工会社
- 4 考察
- 5 おわりに

1 はじめに

「由比」と聞いたときに静岡市出身の私が頭に浮かべるイメージは「桜えびが有名な海沿いの漁村」であった。そもそも漁村とは何だろうか。日高（2007）は、「漁村」の最も簡単な定義は「漁業者が居住する集落」だとし、漁村の性格を特徴付けるものとして漁業協同組合の存在をあげている。漁業協同組合とは共同漁業権の免許主体としての性格があり、地域漁業の中核であるとともに、漁村を代表する社会組織であることが多いという（日高 2007）。由比には由比港漁業協同組合（以下、由比漁協と記す）があり、漁業者と仲買人を取りまとめて市場を管理している。そして由比漁協は桜えび漁業の方向性を決めるうえで大きな力を持っている。

漁村である由比を知るためには由比漁協を知ることが入口になるのではないかと考えてみる。調べてみると各々が様々な特色ある活動をしていることがわかる。由比漁協の中の組織である青年部は、広報活動の一環として Facebook を運営している。私がこのページを最初に見たときにまず目に飛び込んできたのは、水の中を泳いでいる半透明のサクラエビの写真と「活き桜えびすくい」というキャプションである。商品となって包装されているか、すでにかきあげに調理されてしまったサクラエビしか見たことがなかった私にとって、その写真は衝撃

を受けるものであったし、なによりも金魚ではなく生きたサクラエビを掬うという見たことも聞いたこともないイベントをやっている由比漁協にとっても興味を持った。本章では、生きたサクラエビである「活き桜えび」を中心に記述しながら、この活き桜えびを取り巻く組織や人々、そして由比の漁業について見ていきたい。

2 由比の漁業

2.1 由比の漁業の概要

由比は駿河湾に面している。駿河湾は水深が 2500 メートルに達する日本で最も深い湾であり、そのため豊富な魚類相を有している。駿河湾では江戸時代から、農業や宿場運営の他に製塩業や沿岸漁業が営まれてきた。サクラエビ漁業が始まる以前は、地引き網漁業とカツオ揚操網漁が主漁であり、明治半ば頃まではキスやサメを漁獲するはえ網釣漁やアジ船びき網漁が盛んであった（大森 1995）。

現在由比では、サクラエビ漁、シラス漁、定置網漁などがおこなわれている。由比漁協のパンフレットを参考に、各漁業の特徴についてまとめる。

サクラエビ漁

サクラエビ漁の説明に入る前に、サクラエビの生態について記述する。サクラエビは身体の表面に 160 個余りの発光器を備えた体長 4 センチから 5 センチの動物性プランクトンであり、分類学的には甲殻類中・十脚類・遊泳類・車えび族・サクラエビ科・サクラエビ属に属する。日本のサクラエビは駿河湾の他、相模湾や東京湾、遠州灘の一部海域に生息している。しかし、漁業として成立しているのは駿河湾だけなので、国産サクラエビのほとんどが駿河湾産となっている。また、サクラエビは成群性と日周移動性がある深海生物である。昼間は水深 200 メートルから 300 メートルに分布するが、日没前にエサを求めて密度を高めながら水深 20 メートルから 30 メートルまで上昇し、日の出の約一時間前から拡散し、毎分 1.8 メートルのスピードで下降を始める。漁は表層へサクラエビが浮上してくる夜間に行われ、このことからサクラエビ漁は「夜曳き（よびき）」と呼ばれている（川口 2013）。

サクラエビ漁は後述するように 1894（明治 27）年の偶然の大漁が意図的に漁獲されるようになった始まりだと考えられている。駿河湾でのサクラエビの漁期は春と秋の年 2 回である。春漁は 3 月 25 日から 6 月 5 日前後の計 70 日、秋漁は 10 月 25 日から 12 月 27 日前後の計 60 日だが、時化や天候不順が原因で休漁になることが多く、また、加工業者のニーズに合わせて土曜日は休漁となっているため、実際漁に出られるのは年間 40 日から 50 日程度しかない。サクラエビ漁だけに従事するのではなく、他の漁業や職業と兼業している漁師が多い。現在、由比漁港の全体水揚げ量の約 6 割、金額では約 9 割をサクラエビが占めており、由比の漁業においてサクラエビは非常に重要な存在だと言える。

シラス漁

シラス漁は、船で網を曳いてイワシの稚魚を獲る漁である。漁期は3月中旬から1月中旬であり、漁の時間は朝の6時半から9時頃である。由比では興津川から富士川にかけての近場の漁場で32隻の漁船が漁をしている。由比のシラス漁の特徴は1艘曳きである。2艘曳きでの漁の方が量を獲ることができるが、30分間網をずっと引っ張っていることになり、シラス同士が重なってモノが悪くなってしまう。由比では1艘曳きで漁をすることによって網を引く時間を短縮し、鮮度を保ったまま市場に並べることを選択している。

定置網漁

定置網漁では多種多様な魚が水揚げされる。主な魚種は、アジ・タチウオ・サバ・タイ・ヒラメなどで、5月前後のアジが獲れる頃が漁獲の最盛期である。倉沢定置網¹では「倉沢のアジ」と呼ばれる、回遊せず近場に住み着いているアジが獲れることがある。桜えびなど駿河湾ならではの恵みを食べて成長するため、普通のアジより一回り大きく、黄色みが強い。そのため水にぬれると黄金に輝く。地元で「根付のアジ」と呼ばれているこの倉沢のアジは、現在ブランド化され、清水や静岡の市場で高値で取引されている。

2.2 桜えび漁業史

2.2と2.3では、『駿河湾桜えび物語～駿河湾の名物120年の歴史を紐解く～』（川口・仲田 2013）と、由比漁協が見学者向けに作成した配布資料『桜えびのあらまし』を参考に、漁業技術の発展の経緯と桜えびの加工の技術について説明する。

サクラエビ漁は始まってから120年しか経っていない歴史の浅い漁業である。1894（明治27）年の11月、由比町今宿の望月平七氏と渡辺忠兵衛氏の鮭夜曳船が操業しようとした際、カンタと呼ばれる浮き袋を積み忘れて、仕方なくカンタ無しで鮭網をかけたところ、網が深く沈んで大量のサクラエビが網に入った。この出来事がサクラエビ漁業の始まるきっかけと言われている。明治後期からサクラエビ漁は本格化していくが、この頃は小型の木造船が使われていた。10人前後の漁師が船に乗り込んで櫂を漕ぎ、風がある時は帆も用いた。冬場の漁は寒さとの戦いであった。当時はまだ靴がなかったため、凍り付いた船の上で素足で作業しなければならず、世間はその過酷さを「一に北海蟹工船、二が駿河の桜えび」と表現していた。

効率よくサクラエビ漁をするために、漁船の改良が重ねられた。手漕ぎだった船は1931（昭和6）年頃に有水焼玉エンジンの動力船で曳き船するようになる。その後エンジンは、有水焼玉エンジンから電気チャッカや無水焼玉エンジン、さらにはディーゼルエンジンへ

¹ 由比の西はずれに位置する倉沢区では定置網漁がおこなわれている。

と発達²し、当初 5 馬力程度だったものが、現在は 550 馬力出すことができるようになった。漁具も漁船と同様に発達した。1959（昭和 34）年にネットローラーが全船に導入され、労力を用いることなく半分の人数で網の引き上げができるようになった。また、このネットローラーの摩擦に耐えるよう、網は綿糸網からナイロン網へと改良され、重労働だった操業後の網干し作業を省けるようになった。1960（昭和 35）年の魚群探知機の登場も画期的であり、カンに頼らず短時間で確実にサクラエビが獲れるようになった。その後も、無線機や網深度計、GPS の導入、漁業無線海岸局の開局などが続いた。現在は、7 トンクラスの船 2 隻が 1 組になり、長さ約 135 メートルの網に 200 メートルほどのロープをつけて曳き、片方の船だけにつけられた大型のネットローラーで巻き上げ、先端の袋の部分が揚がってきたら 2 隻で袋口を開いてフィッシュポンプで吸い上げる、という方法でサクラエビを獲っている。

漁船や漁具の進歩は、サクラエビ漁を安全で効率的なものにしたが、一方で乱獲につながって漁業資源が枯渇するのではないかと不安が広がった。また 1960 年代は駿河湾沿岸に製紙工場が増加したため、工業用水によって海の汚染が進んでいき、サクラエビが駿河湾から消えてしまうのではないかと危惧された。この 2 つの問題を抱えた由比漁協の幹部たちは、水産業や海洋資源の専門家らに声をかけ対策を協議した。そこで注目されたのがプール制である。プール制とは、漁獲した魚の売り上げ代金を参加した漁業者で均等に分けるといふ制度である。サクラエビ漁では 1966（昭和 41）年から試験的な導入が始まった。当初は由比地区の船主グループ 5 統のみの導入だったが、やがて蒲原町や大井川町のいくつかのグループでも実施されることになり、由比町・蒲原町・大井川町の各地区でそれぞれプール制をおこなう「地区別プール制」が確立した。しかし、地区別の制度は 3 地区の間で漁獲を争う集団競争を招く結果となってしまう、資源の管理や保護という目的はないがしろにされがちであった。この「地区別プール制」は 9 年間続いたのち、1977（昭和 52）年から、3 地区すべてのサクラエビ漁船が加入する「総プール制」へと移行する。移行に対して賛否両論があった中で総プール制へと踏み切れた理由は、公害闘争を通して漁師たちの間で団結心が培われたからである。地区別プール制がおこなわれていた当時、漁師たちは駿河湾のサクラエビを守るため、東京電力富士川火力発電所の建設計画³への反対運動と、田子の浦港へドロ公害闘争⁴を展開していた。これらの公害闘争の中で、共通の難問には共同で対処するという漁師たちの団結力が培われ、そしてこの団結力こそが皆でサクラエビを守っていくための総プール制の導入を後押ししたのである。

総プール制では、各地区から選出された船主らによる「出漁対策委員会」がサクラエビ漁

² 内熱機関。現在漁船ではディーゼルエンジンがよく使われており、焼玉エンジンはほとんど使われていない（池田 2002）。

³ 1968 年に東京電力が発表した富士川左岸への火力発電所建設の計画に対して、市民、農業者、桜えび漁師などが反対運動を展開した。

⁴ 1970（昭和 45）年、由比町の漁業者も含む静岡県内外の各地の漁業者が田子の浦港に集まり、製紙工業の汚水放流に対する抗議の海上デモを繰り広げた。

を統括している。漁期中、構成員は由比漁協と大井川漁協に集まり、出漁の可否や、水揚げ目標、操業場所などを協議する。総プール制の計算方法は以下のとおりである。由比、蒲原、大井川の三地区の水揚げ金額の合計から販売手数料を引き、残った金額を船主に 50 パーセント、乗組員に 50 パーセントと一定比率で配分する。そして、それぞれを総数で均等に割った金額が各人の取り分となる。現在、漁船の認可定数は 60 統 120 隻（由比 24、蒲原 18、大井川 18）であるため、1 統当たりの船主の取り分は、（水揚げ額×0.5）÷60 となる。この総プール制は、資源の保護、価格の暴落を抑えるための漁獲調整、過当競争による事故防止などを目的に施行されており、サクラエビ漁を支える柱となっているが、一方で将来を危惧する声もある。現在サクラエビの資源量は下降傾向にあると言われており、静岡県水産技術研究所によると 2009（平成 21）年から不漁となっている。サクラエビ漁の永続的な維持や繁栄を考えると、今の船の漁獲能力は大きすぎるとの見方もあり、漁船と漁業者の削減や、漁具のコンパクト化・共同化などの検討も必要となってくる。同じ地域に住む仲間から、減船対象者や失業者を出すような話し合いは難しいが、今後も限られた資源と漁場の中でサクラエビ漁を続けていく上では考えていかなければならない問題の一つとなっている。

2.3 桜えびの加工の歴史

サクラエビ漁が本格化した明治時代、サクラエビは天日干しにされ、行商人によって甲州、信州方面に売られていた。この加工を素干し加工という。素干し加工は天候に大きく左右されてしまい、晴天時ならば一日で十分乾くが、雨が連続と加工できずに腐らせてしまうことがあった。そこで 1908（明治 41）年頃から、天候に左右されにくい煮干し加工が始まる。これはサクラエビを塩ゆでしてから天日干しか乾燥機で乾かす方法であり、手間はかかる反面、天候に左右されない加工法として定着していった。皮がむいてあるわけではないが柔らかいため「むきえび」とも呼ばれる。その後、サクラエビは釜揚げ（煮揚）にもされた。保存を効かせるために濃い塩水で茹でた後、出荷前にも塩をかけていたが、長期保存はやはり困難であったため、地元の消費に限られていた。この他に「生剥き」という煮干しエビを乾燥させて手で揉み、ひげや殻を扇風機で飛ばす加工法もあるが、重労働であるため現在はあまりおこなわれていない。大正初期には総漁獲量の 6 割が煮干しエビで、4 割が素干しエビとして販売されていた。初めて生のサクラエビが出荷されたのは 1981（昭和 56）年である。冷蔵・冷凍技術の発達によって生鮮サクラエビの出荷が可能になり、漁協青年部が中心となって東京へ冷凍サクラエビを運んだ。その後、宅配業者のクール便の普及や、2001（平成 13）年の魚市場保冷庫の完備によって、さらに流通を拡大し、現在の加工品の割合は、素干しエビ（煮干しエビを含む）約 50%、釜揚げ約 30%、生約 20%となっている。素干しが多く加工されているのは、伝統的に今日まで継承されていること、作業に特別な技能や経験を必要としないこと、そして干場が確保されているため設備投資が極めて軽微であることなどが大きな理由として挙げられている（池松 1999）。

現在のサクラエビの流通ルートにも触れておく。水揚げされたサクラエビは由比漁協でセリにかけられ、仲買人が購入し、それぞれの加工会社に運ばれる。由比では加工会社が仲買人を兼ねることが多い。各加工会社によって加工されたサクラエビが全国に出荷されるため、由比漁協の直売所等を除けば、出回っているサクラエビは一度加工会社を通して流通している。

3 活き桜えび

活き桜えびの話に移る前に、活き桜えび事業の担い手となっている由比港漁業協同組合と青年部について記述する。

3.1 由比港漁業協同組合と青年部

由比港漁業協同組合（以下、由比漁協）は、正組合員（漁業者）253名、准組合員（漁業者・仲買人・加工業者）418名で構成されている。静岡県公式ホームページによると、漁業協同組合は水産業協同組合法に基づく法人である。販売事業・購買事業等の経済事業及び共済事業等の実施を通じた水産業の振興及び組合員の福祉の向上、漁業権の管理を中心とした資源や漁場の管理、水産業を核とする漁村地域の活性化などの広範な役割を果たし、日本の漁業・漁村の発展に大きく寄与している。由比漁協はさまざまな特色ある活動を展開している。そのなかでもここで取り上げたいのは、「浜のかきあげや」と漁協直売所である。浜のかきあげやは2006（平成18）年3月に魚食普及を目的として開業された由比漁協の直営店である（写真1）。



写真1 浜のかきあげや（長島撮影）

開店以降客は増え続け、今では多い時だと1日1000人が訪れる人気店である。意外にも地元の人よりも県外の人利用が多い。漁協直売所は国道1号線沿いという好立地にある。1999（平成11）年11月に手探り状態で始まったが、市場価格の2割引程度で購入できるということもあり思いのほかたくさんの方が買いに訪れた。また、由比まで来ることができないから送ってほしいという声もあったため、ネット販売も始め、誰もがさまざまな商品を簡単に購入することができるようになった。今では直売所と浜のかきあげやで年間約2億円の売り上げがあり、漁協を運営していくうえでの大きな収入源となっている。

由比漁協青年部は2009（平成21）年7月15日に部員数72名で発足した。現在加入している人数は45人であり、由比漁協の傘下で活動している。もともと由比と蒲原それぞれの地域に若手漁業者でつくる組織があったが、漁業収入の向上や広報活動を通じた地域全体の活性化を図るために、各種漁業の50歳未満の後継者が集まり新たに青年部を組織した。また、第3節で述べる活き桜えびの研究活動も、青年部発足のきっかけの一つとなっている。由比漁協青年部の活動は、定置網漁の見学会や漁船搭乗体験、「桜えびまつり」「浜の市」などのイベントの企画・運営、サクラエビの産卵調査、水産加工品の開発・製造、漁協での料理教室の開催、活き桜えび事業など、多岐にわたる。ここでは朝市と、水産加工品の開発・販売、料理教室について記述する。

浜の市

「由比港浜の市」は、年に3回、2月・9月・11月に開かれている朝市である。2015（平成27）年2月に開催された第10回目の浜の市に行ってみたところ、海産物の販売ブースや、飲食店のブースが立ち並んでおり、たくさんの方が賑わっていた。生きている魚と触れ合える水槽が設置してあったり、深海魚の展示がしてあったり、乗船体験ができたりと、子供達にも楽しめるイベントとなっていた。由比をPRしていくためのイベントが単発的にならないようにとのことで2013（平成25）年の第1回目以降、定期的に開催されている。

水産加工品の開発・製造

青年部は、2012（平成24）年夏からサクラエビを自家製のたれに漬け込んだ「沖漬け」を製造し、その年の秋から漁協の直売所で販売を始めた。漁協直営店である、「浜のかきあげや」でもこの沖漬けを使った「沖漬け丼」が販売されており、店で一番人気のメニューとなっている。また、この翌年には、由比漁港に揚がったサイズが小さかったり買い手が少なかったりして市場に流通しなかった魚を使った「漁師魂」という練り製品の商品化にも成功した。現在では、静岡県内のおでん専門店や居酒屋チェーン、地元の飲食店などで提供されている。

沖漬けや漁師魂に続く新製品として青年部が注目したのは「クロンボ」である。クロンボは桜えび漁の時網にかかるセンハダカのことである。クロンボはもともと漁師が食べてい

たものだが、時間がたつとすぐ臭くなってしまいうため商品化できなかった。しかし、冷凍技術の進歩により一匹ずつ凍らせることが可能になったため、加工して売り出すようになった。漁協直売所にもすでに商品が置かれていた。

料理教室

由比では消費者が桜えびを買わなくなっているという話をよく聞いた。桜えびは買うものというよりお店で料理されたものを食べる方が多く、近年は特にこの傾向が強い。桜えびが買われないのは、調理方法がわからないからではないか、ならば作り方がわかれば桜えびの購入量が増えるのではないかと、という考えから、由比漁協では漁港内に整備された調理施設を使って料理教室を開催している。料理教室では、和風や洋風だけでなく、中華風やイタリアンにアレンジした桜えび料理の紹介もしているという。地元だけでなく静岡市内の他、愛知や神奈川など県外からの参加者も多く、教室の後、漁協の直売所で桜えびを買って帰る人も多いそうだ。

3.2 活き桜えびの商品化

サクラエビは深海に浮遊するプランクトンであり、水揚げ時の圧力と密集によるストレスで水揚げ前にほとんどが死んでしまう非常にデリケートな生物である。小さいうえに何回も脱皮を繰り返すため、研究が難しい種の一つとされているこのサクラエビだが、由比漁協青年部はこのサクラエビを生きのまま出荷するという事業に取り組み、2010（平成 22）年に出荷を成功させた。これが「活き桜えび」事業である。現在は流通販路も開け、静岡市内や東京都内の料亭で生きた桜えびを踊り食いすることができる。

この活き桜えびの研究事業は青年部発足の2年前の2007（平成 19）年、前青年部長原剛氏の「獲ったサクラエビを生かしておくことは本当にできないのだろうか。」という一言がきっかけで始まった。協力者は石巻専修大学の高崎みつる教授であり、原剛氏とは既知の間柄であった。同年の秋漁解禁時から研究が始まったが、当初はサクラエビを生かしておくことはできなかった。その後、漁協の支援により研究拠点である「活き桜えび研究所」が作られ、漁期ごとに水槽の改良や新たな装置の導入などの試行錯誤が続き、研究を重ねるにつれサクラエビを長時間生かすための課題が明らかになった。一つは、高密度で飼育されるためサクラエビが酸素不足に陥ることであり、もう一つは水槽の海水中のアンモニア濃度が上昇してしまうことである。一つ目の課題は、高崎研究所と株式会社麻場の協力による海水ナノ化技術によって飼育水の溶存酸素量を高めることで解決したが、二つ目の課題であるアンモニアの除去は、海水を浄化する技術研究はほとんど前例がなかったため困難を極めた。しかし、活き桜えびの研究開始から4年目となる2010（平成 22）年、硝化細菌が入ったおがくずを利用した濾過槽を使うことでアンモニアの分離・除去に成功。その結果、この年の秋漁には生きたサクラエビを数日たっても衰弱しない状態で出荷できるようになった（仲

田 2013)。また、2014（平成 26）年にはマカオへの初の海外出荷もおこなわれた。



写真 2 由比漁港の活き桜えび専用水槽（長島撮影）

1 回の漁で水揚げされる活き桜えびの量は全体水揚げ量の 1 パーセント程度である数キロだという。青年部に所属している人が船長である 3 隻の船が活き桜えびの捕獲を担当する。漁港の専用水槽に運び込まれたサクラエビは漁師達によって選別され、出荷時に秤で測って「ロケット」と呼ばれる細長いビニール袋に酸素と共に詰められて出荷される。現在、活き桜えびは約 10 店舗の飲食店に出荷されている。

このような経緯によって商品化された活き桜えびは、青年部の人々に大きな影響を与えた。活き桜えびが青年部にもたらしたものについて、平成 26 年 12 月号「月刊地域づくり 5」の中で、青年部長の大石達也氏はこのように語っている。

活き桜えびの開発・普及事業を通して、由比・蒲原の若手の漁師たちが、漁期中でなくても顔を合わせる機会が増え、会話が広がり、それが青年部の発足、さらには、桜えびの沖漬け、漁師魂といった新しい商品の開発につながった。さらに、「活き桜えび」は何度もメディアに取り上げられ、桜えび全体の知名度向上にも大いに役立っている。そして、「活き桜えび」が地元の飲食店で提供されるようになったことで、漁期中の観光客増加など地域の活性化にもつながっていると思われる。

大石氏にとって活き桜えびはどのようなものなのか聞いてみたところ、意外なことに「遊び感覚」なのだという。苦労もあるが、楽しみながらやっているという印象を受けた。もち

⁵ 一般財団法人地域活性化センターが発行している刊行物であり、全国各地の地域活性化に対する取り組みを紹介している。

ろん集客も考えなければならないが、桜えびはこういうものだよ、と見て感じてくれれば嬉しいと言っていた。また、今後もこのような 6 次産業化の流れは続いていくのか聞いたところ、続いていこう、との答えだった。由比では他の地域の漁師が驚くほどに漁協と漁師の関係が親密であり、なおかつプール制のもとで操業してきたため共同作業をおこなえる文化が背景にあることが理由としてあげられる。そして、6 次産業化の取り組みは漁協が中心で進めており、青年部はその傘下として活動している。経営自体は事務所でおこなうため、漁師は商品を作ることに専念できる。由比は、漁師と漁協が一体となった漁業経営をしているということも 6 次産業化を進めていける理由の一つである、と大石氏は分析する。

3.3 活き桜えびをめぐる視点

3.3.1 取扱い店舗

由比と蒲原で活き桜えびを取り扱っている店は数店舗ある。今回の調査ではその中の 3 店舗を訪ね、それぞれの店舗で活き桜えびについて話を聞いた。

鮪処やましち

「鮪処やましち」は新蒲原駅のすぐ近くにある、活き桜えびの専用水槽を持っている飲食店である。専用水槽は店の外からでも見ることができる場所に設置されていた。水槽を導入した理由は、他の店が導入していなかったから先駆者としてやり始めた、とのことだった。

経営者である山崎伴子氏と山崎仁氏にどのような人が活き桜えびを食べにくるのか聞いたところ、岐阜、石川、福島、埼玉などの地名が上がった。県内よりも県外から食べにくる客が多いという。活き桜えびを食べた人はうまいというらしい。仁氏は活き桜えびのことを「究極」の食べ方だという。なぜなら海の上でしか食べられなかった一番新鮮な状態で食べられるためである。水槽の管理が難しかったり、商売にならなかつたりするが、食べに来た人にインパクトを与え、活き桜えびを通じて桜えびについて宣伝ができればそれでよいと言っていた。

やましちは県外への活き桜えびの出荷をしており、漁協では対応しきれない個人の注文も請け負っている。今も何店か送ってほしいという依頼はあるが、定着はしていない。また、2014（平成 26）年の活き桜えびの初の海外出荷も、漁協青年部と伴子氏によっておこなわれた。テスト空輸も含めて計 4 回、活き桜えびがマカオの高級日本料理店へ出荷された。中国人の反応を聞いてみると、桜えびを見ると同時に「これを飼いたい」という要望が殺到し、水温やエサなどを聞かれて困ったという。子供も大人も初めて見る生きた桜えびに喜んだそうだ。

活き桜えびは大人が童心に帰れるものであり、老若男女にこここできる素晴らしい存在である、と伴子氏は言う。やましちにとって、活き桜えびはなくてはならないものであり、由比や蒲原、そして桜えびを外へアピールしていくための大事な存在であった。



写真3 活き桜えび（長島撮影）

蒲原の味処 よし川

「よし川」は蒲原にある、桜えび料理とウナギを楽しめるお店である。このお店には桜えびを生かし続けるための専用水槽はない。ロケットで仕入れた活き桜えびは酸素ポンベのあるスチロール箱に移され、冷蔵庫の中で保管されている。

活き桜えびの販売にあたって、専用水槽の設置は検討しなかったのか聞いてみた。よし川ではロケットで仕入れた桜えびが店を出されるのはその次の日の午前までである。商品価値が落ちる前に消費者に出す、というのを徹底しているからこそ水槽は導入しなかったそうだ。ここから新鮮なうちに食べてもらいたいという強いこだわりを感じる。女将である吉川千鶴子氏は、活き桜えびは、地場のものとして由比や蒲原に来てもらえるように、つまりここに来ないと食べられないものとしてアピールしていきたい、と言っていた。

井筒屋

「井筒屋」は旧東海道沿いにある、桜えびを扱っている飲食店である。店主の朝日璋氏（74歳）に話を聞いた。このお店では活き桜えびは売られていない。入荷日の際、沖あがり⁶を食べた人に、サービスで5匹程だしている。活き桜えびを食べた人々はやはり珍しがるといふ。朝日氏は、お金を出してまで活き桜えびをたくさん食べたい人はあまりいないのではないかと考えている。ただやはり出すと嬉しがられるし、珍しがるといふ。食べに来た人にPRして、お客さんがのちに話のタネにしてくれれば嬉しい、と言っていた。

活き桜えびに期待することを聞いてみると、活き桜えびを使って由比の名物料理を作れ

⁶ 由比の漁師飯。サクラエビを豆腐と葉ネギとともに甘辛いすき焼き風に煮た鍋。

ばいいのではないかという話が出た。桜えびを活きたまま持って帰り保管することは難しく、商売としてやっていくのも難しいため、実現させることは不可能かもしれないが、これが実現すれば由比により人が集まるだろう、と朝日氏は言う。漁師は高く売ろうとするし、加工業者は安く買おうとするが、桜えびはみんなのものであり、他の人々も桜えびに期待しているため、桜えびは大事だからどうすればもっと獲れるのかをみんなで考えたり、桜えびを増やすための研究をしたりしていかなくてはならないのではないかと、と語ってくれた。

「鮪処やましち」「よし川」「井筒屋」の3店舗はそれぞれ活き桜えびの提供の仕方や設備、商売の仕方が異なっている。しかし、この3店舗には、活き桜えびに由比や桜えびをPRできる力がある、という考えが共通している。このことから、活き桜えびは商売としてお金を得るものというよりはむしろ、由比や桜えびを外へとアピールしていくということに一役買っている存在だということがわかった。

3.3.2 加工会社

由比の桜えび産業において重要な役割を果たしているのが加工会社である。2節で触れたように、桜えびの流通にはほとんどと言っていいほど加工会社関わっているが、その例外が漁協直売所や活き桜えび事業である。

現時点では、加工会社は活き桜えびの流通ルートから外れている。現在の活き桜えびの流通ルートは、漁協青年部からの出荷か、青年部から「やましち」へ出荷されそこから全国へ、という2種類である。活き桜えびは、漁港でセリにかけられ加工会社が購入し加工するという一般の流通ルートを通っていないため、加工会社の人々は実情を把握できていないし、値段もわからないということだった。だが、活き桜えびを始めた時、加工会社の人々はあまり興味を抱かなかったという話もあったし、実際に活き桜えびが正規の流通ルートに乗ったとしても何も変化がないのではないかという話もあった。水槽や鮮度の関係もあり、今後流通ルートが変化するというのは考えにくいだが、最近はお客さんが欲しいからといって活き桜えびを求めてくる加工業者もいるという話だったため、消費者のニーズに合わせて変わっていく可能性もあるかもしれない。

活き桜えびなどの6次産業化について話を聞いていると、漁師と加工会社の関係についての話題になることが多く、この両者の関係は難しいという意見が多く聞かれた。もともと売り手と買い手ということもあり、お互いに要望や不満の声も多かった。しかし、漁師側からも加工会社側からも、どちらが欠けても桜えび産業は成り立たないため、手を取り合えるところでは協力していくことが由比の発展には必要、という声が聞かれた。漁業資源が減少している今、由比やサクラエビ漁がさらに発展していくには、仲田が主張するように、「立場や利害を乗り越えて地域がひとつになり、限られた地域資源をいかに有効に利用するかを考え、実践していく必要がある」（仲田 2013:128）のだろう。

4 考察

由比のサクラエビ漁で一番問題になっているのは漁業資源の減少である。サクラエビの資源量は下降傾向にあるため、資源を増やすための調査もされているというが、サクラエビの生態自体がまだよくわかっていないため、あまり進んでいない。この漁業資源の減少は漁師や加工会社にとって生活がかかっている重大な問題であるとともに、活き桜えび普及の妨げや、漁業者と加工会社の摩擦を生む原因、そして台湾産サクラエビの流入を促進させる一因となっている。その一方で資源の減少は、魚を獲ってただ売るだけではない、新しい活動に目を向ける要因ともなった。それが6次産業化である。

「6次産業化」は、1990年代半ばに東京大学名誉教授の今村奈良臣が提唱した造語である。6次産業化とは、地域資源（農林水産物、バイオマス、自然エネルギー、風景・伝統文化など）を有効に活用し、1次産業従事者である農林漁業者がこれまでの原材料供給者としてだけでなく、自ら連携して加工（2次産業）・流通や販売（3次産業）に取り組み経営の多角化を進めることである。6次産業化の「6」は1次産業×2次産業×3次産業＝6次産業という意味であり、1次産業が衰退してゼロになってしまったら6次産業は成り立たなくなるということを示している。6次産業化を進めることによって、農山漁村の雇用確保や所得の向上、地域の活性化に繋がると期待されている（堀 2011）。6次産業化は地域経済に不可欠な政策であるが、1次産業従事者が加工や販売等へと事業を構築していくことは容易ではなく、地域が長期的視野で取り組むことが大切である。農協や漁協、地場の民間企業等が持つ経営資源を積極的に活用することで、リスクを限定し相互に補完性を発揮する連携関係が重要になってくる（室屋 2014）。高田（2007）は、最近の漁村産業多様化の傾向は観光漁業や体験漁業の増加であるとし、体験漁業を核にして朝市やマリーナ事業などの各種交流事業を展開している大阪府の田尻漁協や、「海の駅しおさい市場」を中心として体験漁業やイルカウォッチングなど、複合的な事業を展開している兵庫県赤穂市漁協坂越支部の活動を取り上げている。このように、漁村および漁協の活性化のために、漁業にかかわる漁業以外の事業を展開していくというのは、近年の日本の漁業の傾向なのではないかといえる。由比漁協でも、3.1で取り上げた浜のかきあげや漁協直売所の経営、水産加工品の開発・製造など、漁業者が自らの手で農水産物を加工・製造・販売し、付加価値をつけて流通させるという6次産業化の取り組みが実践されている。このような様々な取り組みの中でも特に注目を置きたいのは、2006（平成18）年から研究が始まった「活き桜えび」事業である。

活き桜えび事業は、由比の漁協の活動の中でも最も話題性の高い活動の一つである。漁業関係者も活き桜えびを提供する店舗も、活き桜えびは商売としてお金を稼ぐものというよりは、由比や桜えびをPRしていくものであると考えていることが今回の調査でわかった。しかし、活き桜えびを全国に普及させていくにはいくつもの難しい課題がある。一つ目は先程述べた漁業資源の減少である。サクラエビの漁獲量が少なければ、それに応じて活き桜え

びの漁獲量も少なくなる。由比本陣公園内の由比宿交流館には活き桜えびを展示する水槽が設置されているが、ここ 2 年程は不漁の影響で展示はおこなわれていない。漁獲量が少なければ、地元の加工会社にサクラエビを回すことが優先になるため、活き桜えびに回す余裕がなくなるのである。二つ目は水槽の値段が高かったり管理が難しかったりすることである。現在漁港以外で活き桜えびの専用水槽が設置されているのは JR 静岡駅前にある「センチュリーホテル静岡」と蒲原の「やましち」の 2 店舗であるが、この水槽は 100 万円近くするという。コストがかかるため飲食店はなかなか活き桜えびの水槽導入に手を出せないのである。三つ目はサクラエビの身が痩せるという問題である。活き桜えびはロケットに酸素と共に入れられて出荷されるが、全国や海外に出荷となると移動時間が長くなり、その間エサを与えることはできない。このため、身がスカスカになってしまい、殻が目立って美味しくなくなってしまうという。

このようなことから、活き桜えびを広めて由比や桜えびを PR していきたいが、だからといって簡単に普及することはできない、という矛盾が活き桜えび事業にあるということがわかる。だからこそ、活き桜えびに求められている一番の役割は、由比に足を運んでもらうきっかけになることではないだろうか。様々な事情で県外に積極的に活き桜えびを出していくことは難しいが、そのことによって逆に、由比や蒲原に来ないと食べられないものとして活き桜えびをアピールしていくことができる。メディアに取り上げてもらったり、桜えびまつりで活き桜えびに関するイベントをやったりし、少しでも知名度を広げることで、活き桜えびに興味を持った人が由比や蒲原を訪れるようになるということが、関係者が一番期待していることであり、活き桜えびの主な役割なのである。

5 おわりに

活き桜えびというものを知った当初、この面白い試みを広めていけば由比はもっと活性化していくのではないかと考えていたが、実際には、商売として成り立ちにくい、身が痩せていってしまう、水槽の設置・維持が難しい、サクラエビの資源量が減少しているなどの様々な問題があり、簡単に広めていけるものではないということがわかった。しかし、活き桜えびはもともと「できたらいいな」という思いから始まった事業であって、今や 6 次産業化の最先端をゆくユニークな取り組みである。金銭的な利益があまりでない取り組みだが、由比の PR やサクラエビの知名度上昇、また由比に人を呼び込むことにおいては大きな役割を担う存在となった。日本各地において漁業資源が減少し、資源管理が重要視されてきている今、由比漁協の活動は今後さらに注目されていくであろう。

謝辞

本報告書を書くにあたり、由比漁協、飲食店、加工会社の皆さまをはじめとする、多くの

方々にご協力いただきました。心から感謝いたします。

参考文献

池田宋雄

2002 『全訂 船舶知識の ABC』 成山堂書店。

池松政人

1999 『駿河湾からの贈りもの サクラエビ』 黒船印刷株式会社。

大石達也

2014 月刊地域づくり 平成 26 年 12 月特集 水産資源の活用と地域の活性化
(2015 年 7 月 9 日取得、<http://www.chiiki-dukuri-hyakka.or.jp/book/monthly/1412/html/f03.htm>)。

大森信・志田喜代江

1995 『さくらえび漁業百年史』 朝日新聞社。

川口円子・仲田均・海野志保子

2013 『駿河湾桜えび物語～駿河湾の名物 120 年の歴史を紐解く～』 公益財団法人
静岡県文化財団。

静岡県

2013 ふじのくに 静岡県公式ホームページ (2015 年 7 月 8 日取得、<http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-410/gyokyou.html>)。

露木恵美子

2015 「由比の桜えび漁にみる 6 次産業化の未来」 読売新聞ホームページ (2015
年 7 月 3 日取得、<http://www.yomiuri.co.jp/adv/chuo/opinion/20150406.html>)。

日高健

2007 『都市と漁村—新しい交流ビジネス—』 成山堂書店。

室屋有宏

2014 『地域からの六次産業化～つながりが創る食と農の地域保障～』 創森社。

堀千珠

2015 「農林漁業の 6 次産業化」 みずほ総合研究所 (2015 年 10 月 20 日取得、
<http://www.mizuho-ri.co.jp/publication/research/pdf/research/r110201keyword.pdf>)。