

佐賀県における水産業の展開

－その実態と生産拠点である漁港の展開，および‘有明七珍’の勧め－

中村周作

**The Development of Fisheries in Saga Prefecture: The Nature of Fisheries,
Development of Fishing Ports at Producing Positions,
Recommendation of ‘Ariake Sittchin’ (Seven Delicacies)**

Shusaku NAKAMURA

1. はじめに

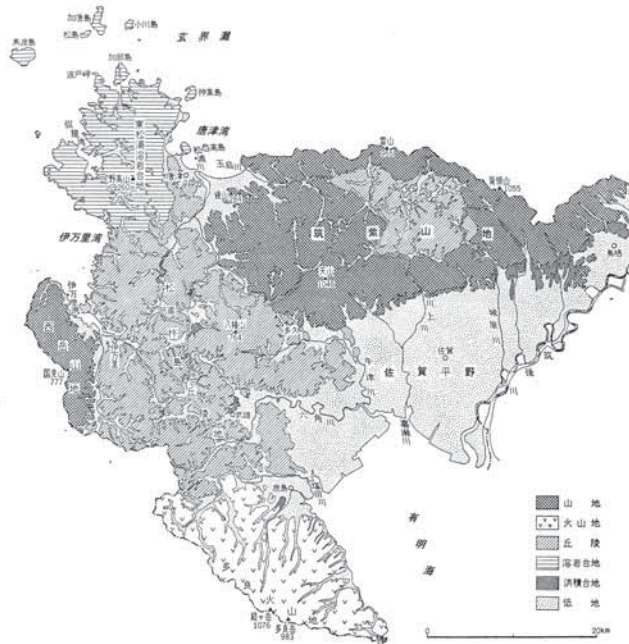
本稿の目的は、佐賀県各地に展開する伝統的魚介類食を食材供給という点で育み、下支えしてきた当県の水産業の特徴とその展開について明らかにすることである。佐賀県の水産業が展開する水域は、大きく分けて玄界灘と有明海という2海域、および河川やクレークといった内水面の3域がある。それらは、それぞれの環境の大きな違いから、非常にユニークな魚介類が生息する場となっている。以下、本稿では、①佐賀県水産業の展開する場である水域を中心とする地域の概観、②漁獲漁業とノリ養殖業を中心にした生産の推移からみる当県水産業の特徴、③漁業拠点である漁港の特徴について論を進めた後、④特にユニークな魚介が展開することで個性が際立つ有明海の珍魚介の保護と、それらを活用した地域おこし策として‘有明七珍’の勧めについて提唱する。

2. 地域の概観

佐賀県は、人口832,832人、世帯数302,109 (2015年国勢調査)、面積2440.7km²のコンパクトな県である。地形的には、東部福岡との県境をなす脊振山系から中北部を占める筑紫山地、西に北から上場台地、杵島丘陵、長崎県境をなす多良岳山系が延び、南部に自然陸化および人工的な干拓地の展開する佐賀平野が広がる。北の玄界灘に接する海岸線は、屈曲に富んだリアス式海岸をなしている。対馬暖流の流入する玄界灘では、外洋性漁業としてのアジ・サバなどのまき網、イカ釣り、フグ・アマダイなどの延縄、磯浜での採貝採藻などが展開し、波静かな唐津・伊万里両湾では、魚類・真珠養殖がみられる¹⁾。一方、南の有明海に接する海岸線は、単調な干拓前線である。有明海は、長崎・佐賀・福岡・熊本4県に囲まれる内海であり、海岸総延長約400km、面積約460km²、遠浅で平均水深は約20mに過ぎない。日本最大の干満差を持つ海であり、大潮時にはその差が6m、引き潮時に広大な干潟が出現する。内海の上に六角川、嘉瀬川、筑後川、菊池川、白川、緑川などの河川水が流入するために、内陸より豊富な栄養塩

類がもたらされ、ノリ養殖を中心とする豊かな漁場環境を形成している²⁾。

この両海域の他に、佐賀県域では古来、稲刈りが終わるとクリーク（用水路）の溝さらえが行われてきた。これにより、1年使った用水路をきれいにするだけでなく、底泥を堆肥に、また淡水魚が重要な正月料理の食材となった³⁾。かつて、有機肥料を使っていた時代には、水田自体も、主食である米のみならず、副食となるドジョウやタニシなど淡水魚介を産する場であり、当県にとって、クリークや田の淡水魚介も重要な副食として利用されてきた（第1図）。



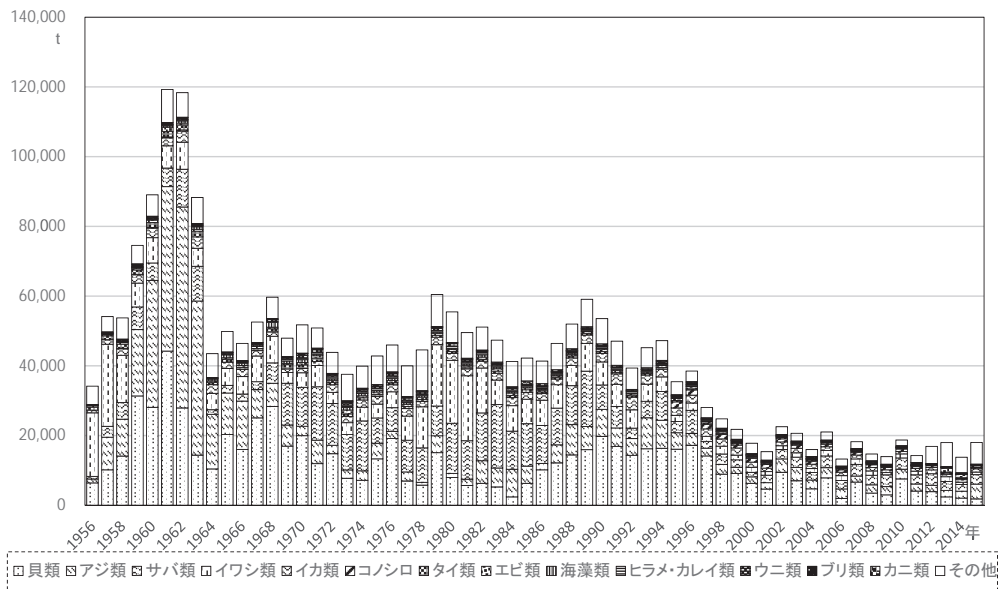
第1図 地域の概観

壽圓晋吾原図を一部改変⁴⁾

3. 佐賀県の水産業

3-1. 水産業の概観

2015（平成27）年度の漁業・養殖業に関する都道府県別統計をみると⁵⁾、佐賀県は、海面漁業漁獲量が約18,005トンで、全47都道府県中の37位（全国比の0.5%）、九州地方でも最下位である。生産量が少ないのは、同地域で盛んなまき網漁業漁獲が統計上出てこないことがおもな理由となっている。一方、海面養殖業の収穫量は約68,398トンで、全都道府県中の6位（全国比の6.4%）と盛んであり、九州地方でも第1位となっている。同県の養殖生産量中の97.3%と大半を占めているのが、生産量日本1を誇る有明海のノリ養殖である。これに対し、内水面漁業漁獲量はわずか5トン、漁獲統計が明らかになっている39都道府県中の35位（全国比の0.02%）にすぎない。この生産の少なさは、同県中に規模の大きな河川、湖沼が少ないことが、その理由としてあげられよう。内水面養殖業の収穫量をみると、これもわずか6トン、全都道

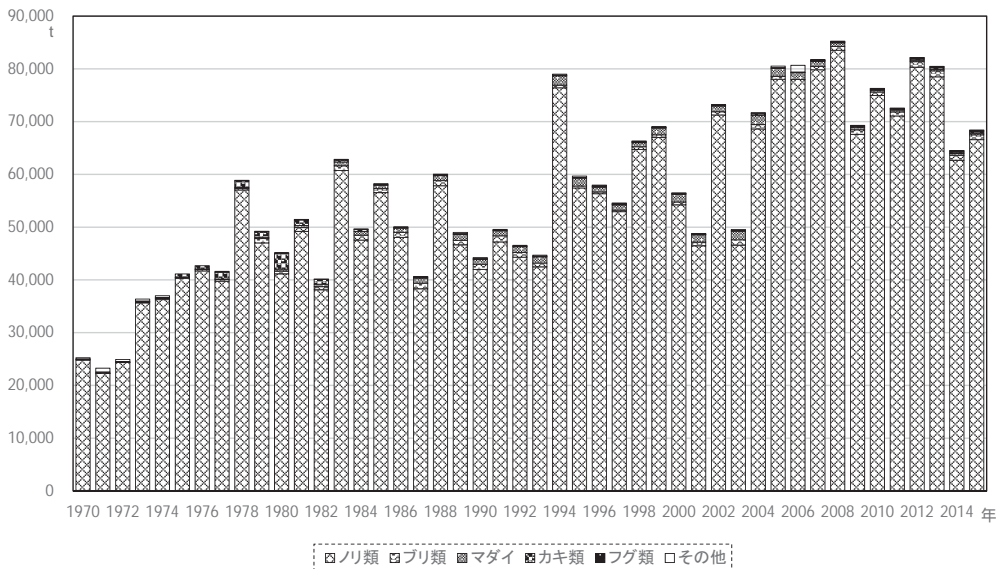


第2図 佐賀県における魚種別漁獲量の推移
 農林水産省 (2017) : 「漁業・養殖業生産統計」による

府県中の42位 (全国比の0.02%) と生産量は少ない。

佐賀県の海面漁業・養殖業について、生産統計をみながら、さらに分析を進めてみよう。第2図は、統計のある1956 (昭和31) 年以降の主要魚種別漁獲量の推移を示している。これを見ると、本県における漁獲は、1961 (昭和36) 年に119,003トンというピークを迎える。当時は、有明海を中心とする貝類生産とともに、玄界灘 (松浦海区) でのまき網によるアジの漁獲量が抜群に多いことがわかる。しかし、数年後には減産に転じる。それでも1989 (平成元) 年までは、変動はあるものの豊漁の年には6万トンとピーク時の半分ほどの生産があったが、その後さらに減産が進み、近年では毎年2万トン弱とピーク時の1/6ほどになっている。魚種の内訳をみると、当県の主要漁場である有明海と玄界灘水域で、全く異なった魚種があがっていることが興味深い。2015 (平成27) 年時点で、水揚げの最も多いアジ類 (全体比の23.6%)、同2位のサバ類 (同15.1%)、4位のイカ類 (同5.1%)、5位のイワシ類 (同4.1%)、この他タイ類、ウニ類、ブリ類、海藻類は、ほぼ100%玄界灘産である。これに対し、水揚げ量第3位の貝類 (同10.0%) やエビ類が、ほぼ100%有明海産となっている。例外的に両海域双方で水揚げがあるものとして、7割を玄界で漁獲するヒラメ・カレイ類、やや有明海産が多いカニ類⁶⁾ がある。

第3図は、主要魚種別海面養殖収獲量の推移を示している。これを見ると、先述のように、有明海におけるノリ生産量が毎年圧倒的な生産量を示していることがわかる。なお、ノリ養殖業は、佐賀県の水産業の中でも、特に重要な位置を占めているので、その歴史の変容などについては、次節において詳述する。その他、魚類養殖として生産の多いのが、ブリ類とマダイである。これらは、統計上1970年頃から始まり、ブリ類が1979 (昭和54) 年から生産が急増し、1991 (平成3) 年に1,150トンとピークを迎える。その後、全国的な生産過剰もあって減産に転



第3図 佐賀県における海面養殖収穫量の推移
農林水産省：「漁業・養殖業生産統計」による

じ、1997（平成9）年に底を打った後、再び増産に転じて2013（平成25）年に1,143トンと、ピーク時と並ぶ活況を呈している。一方、徐々に生産を増やしてきたマダイは、1989（平成元）年に初めて1,000トンの大台を超え、2004（平成16）年に1,766トンのピークを迎える。しかし、その後は大幅減産に転じ、2015（平成27）年には、299トンとなった。また、カキ類の生産も1970年代後半から80年代前半にかけて非常に多かったが（ピークは1980（昭和55）年の3,051トン）、2015（平成27）年には、293トンと、これも減産が著しい。

内水面漁業漁獲物も、かつては主要なタンパク源として重宝されてきたが、もともと狭い県土であり、筑後川以外大きな河川・湖沼もないため、生産統計上、わずかにコイ、フナ、シジミが出てくるぐらいである。内水面養殖業も、養殖適地の湖沼等が少ないこともあって、統計上はほとんど出てこない。

3-2. 佐賀県におけるノリ養殖業

佐賀県におけるノリ養殖業の発展の歴史を、既存文献⁷⁾と現地聴き取り調査をもとにみると、1955（昭和30）年以前の黎明期、1956（昭和31）年から1975（昭和50）年までの発展期、1976（昭和51）年以降の安定期に分けることができる。

a. 黎明期 1955（昭和30）年以前

わが国におけるノリの採捕およびその食習慣は、有史以前よりあったと考えられており、養殖業も、江戸時代には江戸近辺の沿岸で行われてきたことが知られている。有明海沿岸では、熊本県が先進地として早くからノリ養殖に取り組み、福岡県が追隨したが、佐賀県では成育環境の厳しさもあって取り組みが遅れた。

当県で、最初にノリ養殖が試みられたのは1905（明治38）年である。当時組織されていた「有

明海水産組合」が熊本県より種を購入し、粗朶^{そだ}（枝付きのカシの木）ヒビを海中に立て込んだが、干満差が大きすぎて腐れが発生し、失敗に終わった。1911（明治44）年には佐賀県水産試験場有明海出張所が鹿島に開設され、女竹建て込み式ヒビを試験したが、成果は得られなかった。1919（大正8）年、「有明海海苔株式会社」がカシ立て粗朶ヒビを使って養殖を再開し、佃煮の生産を行ったが、成績不振により翌年閉鎖に追い込まれた。1924（大正13）年、女竹ヒビを熊本県より移入したが、これも失敗に終わる。太平洋戦争直後、ノリは、「海の黒ダイヤ」と呼ばれ、高値がついて全国的に養殖業が活発化してくる。鹿島の試験場（出張所）でも1948（昭和23）年にノリ養殖事業を再開したが、生産は少なかった。このように不振が続いた大きな原因として、当時他地域で広く採用されていた建て込み式ヒビが、干満差の大きな有明海には向いていなかったこと、地元で種場を持っていなかったため、種を他県から購入せざるを得ず、よい種を得ることが難しかったことがあげられる。後者を解決する方法として、後に人工採苗が実施されるのであるが、この人工採苗への道を開く大きな発見が1949（昭和24）年、キャサリン・メアリー・ドリュエ[英]によってなされた。すなわち、それまで生態不明であった春先から秋口にかけてのノリが、糸状体の形で過ごすという発見である。この翌年には、早くも熊本県宇土市で人工採苗に成功するが、佐賀県ではその導入も遅れ、50年代前半に、各地の漁村で少人数の養殖業者が開業するという状況であった。

当初の養殖技術は、竹や枝付きの木を海中に立ててノリの菌が付くのを待つ天然採苗で、収穫も手摘み、加工も手抄き、天日干しと、まさに自然に頼り切った状態にあった。そういったなかでもこの時期に、機械技術的な発展として、性能的には低いレベルであったが、乾燥機、円盤式ノリ抄き機、脱水機などが導入された。また、生産量が、徐々にではあるが増えてきたこともあって、1955（昭和30）年には、「九ノリ（九州海苔入礼会）」に初参加し、流通にも道をつけた。

b. 発展期 1956（昭和31）年～1975（昭和50）年

1955（昭和30）年頃には、全国的な増産が進み、特に味付け加工ノリが普及したこともあって、ノリが高級食品から大衆食品へと移った時代でもあった。これ以降の20年間は、佐賀県ノリ養殖業の大発展期ということが出来る。1956（昭和31）年には、佐賀県水産試験場大浦分場で糸状体の培養に成功し、翌年から、佐賀県でも室内人工採苗による養殖が開始された。この年は、不安定であった天然採苗時代とは打って変わって豊作となった。技術的には、ヒビからノリ網への転換、そして種付け方法として「落下傘式種付け」方法が、1958（昭和33）年に熊本県八代・宇土地区より導入されている。これは、人工採苗によってカキ殻で培養した糸状体を小さなビニル袋に入れて、種付けをする網の下に吊るすもので、2～3日たつと網にノリの菌が付着する。

こういった技術革新によって、天然採苗時代の不振を脱し、安定した生産を上げることができるようになったため、1959（昭和34）年頃から漁師だけでなく、近隣の農家からもノリ養殖業に大量参入するようになり、経営体数が急増する。全国的には、かつての大産地であった東京都で1963（昭和38）年、海洋汚染と養殖適地の埋立によって、ノリ養殖業者が全廃するなど、1960（昭和35）年をピークに経営体数は減少に転じている。つまり、この時期は、衰退する旧産地と、佐賀県のような新興産地との交代期であったということができよう。

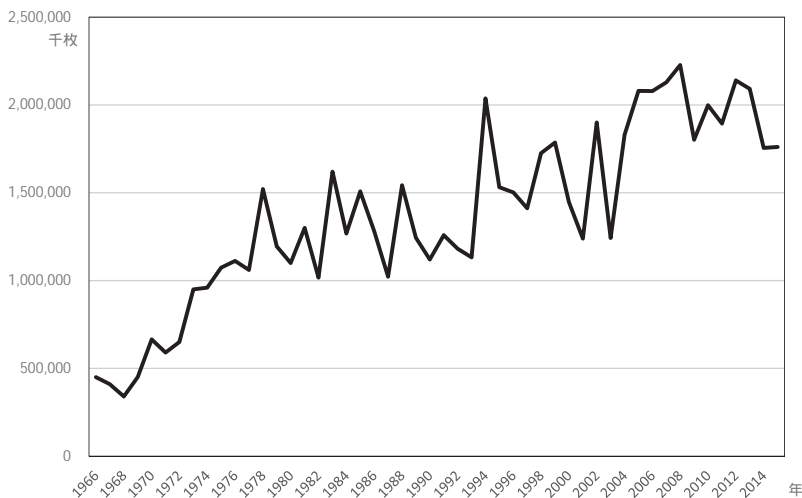
この時期には、機械技術的にも新型のノリ抄き機が続々と登場した。この他、特に労働の助けとなったのが、冬の夜、寒風の中での手作業でのノリ摘みから解放してくれることになった

ピアノ線を歯に使用したノリ摘み機の登場（1963（昭和38）年）であった。

ノリの流通・販売に関して、1956（昭和31）年に、佐賀有明漁連において第1回共販が開かれた。集まったのは、大半が関西の業者であったが、翌年には関東・東海地方の商社誘致に成功し、佐賀ノリのシェアが、一気に関東まで拡大した。また、1963（昭和38）年には、関東の一業者が大量買い付けに走った結果、価格が急騰するなど、まさに佐賀ノリ養殖業の上げ潮期であった。

1964（昭和39）年には、先述の人工採苗と並ぶ一大技術革新である「冷凍網」の開発が、愛知・千葉水産試験場において成功する。この技術は、冷凍に強いノリの特性を生かして、落下傘によってノリのついた網をある程度乾燥させた後、袋詰めして-20℃前後で冷凍保存しておく。これを通常期の「秋芽網」の収穫が終わってから冷凍庫から取り出して網張りを行うと、解凍されたノリが再び成長を始めるので、一定期間の後、収穫を行う。つまり、ノリの二期作によって収穫が倍増するという画期的な新技術であった。1965（昭和40）年以降、この冷凍網が全国的に普及した上に、比較的水深の深い海での養殖を可能にする「浮き流し式」養殖法が開発され、これが瀬戸内海の兵庫、岡山、山口、香川県などに広がって生産の飛躍的増加につながった。ノリ養殖においては後発であった佐賀県であるが、1965（昭和40）年頃には福岡県を抜いて、有明海沿岸で最大の生産をあげるようになった。しかしながら、この時期の増産に伴う競争の激化は、無秩序な養殖域の拡大、密殖を招くことになり、佐賀県でも漁場環境の悪化が顕著となった。そうして、1966（昭和41）年から68（同43）年には、経営体数は増加したものの、著しい生産の減少がみとめられる（第4図）。特に養殖年度1967（昭和42）年（養殖は、冬場年を跨いで行われるため、統計年度では、68（同43）年）には、大干ばつ後の集中豪雨によって「白腐れ病」が発生し、秋芽が全滅した。当時は冷凍網も量的には少なかったため、この年は、ほとんど壊滅的な状況となった。

この大凶作の反省から、翌年佐賀県では、県および漁連主導の画期的な漁場規制（集団管理



第4図 佐賀県の板ノリ収穫量の推移

佐賀県企画局統計課『佐賀県統計年鑑』より作成

体制)が構築されることとなった。集団管理体制とは、①施設網数の制限(大幅削減)、②養殖時期・技術上の制約、すなわち、採苗開始時期、漁場利用期間の統一、種付け時にノリの菌を満遍なく行き渡らせるための重ね網数の統一(最大30枚)、網の張り方や網目サイズの統一、③その他の規制、例えば、県外からの移入制限、漁場利用権の他人への譲渡、貸付、委託の禁止、④技術指導、例えば、冷凍網の徹底普及、⑤罰則規定、すなわち、違反者への罰則の公示といった内容を持つものであった。この体制の確立によって、佐賀県は、日本有数のノリ生産先進地に成長することになる。先の第3図、第4図をみても、1968(昭和43)年の大凶作以降は、年ごとの変動は激しいものの、今日まで順調に生産を増加させてきたことがわかる。この時期、全国的な増産が、慢性的な生産過剰状態を引き起こした。佐賀県では、対応策としてノリの品質向上を図り、1974(昭和49)年より、「うまい佐賀のり作り運動」を展開している。

この時期、機械技術的には、乾燥機の発達が著しい。例えば、1965(昭和40)年にバーナー式自動調節乾燥機、68(同43)年に全自動乾燥機、69(同44)年に連続自動乾燥機という具合である。

c. 安定期 1976(昭和51)年以降

1976(昭和51)年以降は、養殖技術や機械化という点では成熟期に入り、生産量も年による変動は大きいものの、安定成長を続けている。ただし、経営体数は、1975(昭和50)年の2,738から2013(平成25)年の808へと大幅に減少していることから、各経営体の規模拡大がみとれる。

この時期の機械技術的な発達をみると、1977(昭和52)年頃に全自動乾海苔製造機が開発されたが、この時代には、導入された機械の間をつなぐ労働力が必要とされた。これが、1981(昭和56)年になると、生ノリから板ノリまで全工程一貫の製造機が開発され、さらに、1985(昭和60)年頃には、それまで手作業であった板海苔の折り曲げ、結束機ができた。1990(平成2)年頃には、できあがった板ノリに金属、ゴミ等の付着、破れなどを検出する異物検出機・形状選別機が導入された。こういった機械化は、省力化に貢献してきたが、それらの購入費が業者の経営を圧迫することにもなった。

その他、海中で網をつなぐ支柱として、長年使われてきた竹竿に代わって、1978(昭和53)年にはFRP製のコンポーザが導入されたり、1987(昭和62)年頃には船にレーダーが導入されて、夜間操船が容易になった。また、全国的に1975(昭和55)年頃より、冷凍網の活性処理が行われるようになった。これは、網を酸に浸して消毒するものであり、環境負荷を増大させるという批判はあるものの、生産増に顕著な効果をあげていると言われる。

佐賀県におけるノリ生産はその後も堅調で、2002(平成14)年以来都道府県別生産1位を継続している。生産が順調なこともあり、若手後継者も近年増えつつある⁸⁾。また、2007(平成19)年には、有明海沿岸18漁協が合併し、新たに佐賀県有明海漁協となった。

4. 水産業の生産拠点である漁港の分布

佐賀県が、有明海区と玄界海区という非常に特徴的な性格を持つ2つの海域(漁場)を有することは、先述のとおりである。佐賀県には、有明海区に19漁港(うち、第1種漁港15港、第2種漁港4港)⁹⁾、松浦海区に27漁港(うち、第1種漁港19港、第2種漁港6港、第3種漁港2港)がある(第5図)。

第1表は、佐賀県における主要漁港の港勢実態(2013年現在)を示している。これを見なが



第5図 佐賀県における主要漁港の分布
 図中番号は第1表に対応

第1表 佐賀県の主要漁港の港勢実態

統計：2013年度

		有 明 海 区											
漁港名	漁港種類	所在地	漁船 隻数	正組合 員数	非組合 員数	経営 体数	水揚量 (t)	水揚高 (百万円)	主要漁種			主要魚種	
①	寺井津	第1種漁港	佐賀市	416	122	4	75	6,317	1,779	ノリ養殖, 採貝			ノリ, アサリ類
②	戸ヶ里	第2種漁港	佐賀市	602	510	20	280	28,749	8,157	ノリ養殖, 刺網			ノリ, エビ類
③	広江	第1種漁港	佐賀市	385	249	34	178	13,229	3,690	ノリ養殖, 刺網			ノリ, エビ類
④	佐嘉	第1種漁港	佐賀市	134	71	8	59	4,474	1,114	ノリ養殖, 小型底曳網			ノリ, サルボウ (モガイ)
⑤	福所江	第1種漁港	佐賀市	145	64	13	63	3,791	948	ノリ養殖, 小型底曳網, 刺網			ノリ, サルボウ (モガイ)
⑥	住ノ江	第1種漁港	白石町	124	67	27	34	3,040	733	ノリ養殖, 刺網			ノリ, ホラ類
⑦	新有明	第1種漁港	白石町	256	100	96	158	5,484	1,262	ノリ養殖, 刺網			ノリ, ホラ類, その他
⑧	百貫	第1種漁港	鹿島市	142	60	28	58	2,348	567	ノリ養殖, 採貝			ノリ, サルボウ (モガイ)
⑨	浜	第2種漁港	鹿島市	125	57	2	57	2,669	636	刺網, 小型底曳網, ノリ養殖, 採貝			ノリ, サルボウ (モガイ)
⑩	飯田	第1種漁港	鹿島市	63	27	11	27	3,427	1,069	ノリ養殖, 刺網, 小型底曳網, 採貝			ノリ, サルボウ (モガイ), その他
⑪	道越	第2種漁港	太良町	182	204	3	126	4,706	1,366	刺網, ノリ・カキ類養殖, 竜			コノシロ, エビ類, ガザミ, クラゲ
玄 界 海 区													
⑫	唐房	第2種漁港	唐津市	75	38	10	32	311	132	旋網, 船曳網, カキ・ワカメ養殖			カタクチイワシ, マダイ, カキ, ワカメ
⑬	呼子	第3種漁港	唐津市	91	63	17	61	265	180	イカ釣, 延縄, 曳縄釣			イカ類, マダイ, プリ
⑭	名護屋	第2種漁港	唐津市	58	26	46	23	1,531	1,122	魚類養殖, イカ釣			ブリ類, イカ類, マダイ
⑮	波戸	第1種漁港	唐津市	44	23	24	24	150	152	小型定置網, トラフグ養殖, 採貝			アジ類, トラフグ, イカ類
⑯	馬渡島	第1種漁港	唐津市	106	67	34	64	114	104	引縄釣, イカ釣, 刺網, 採貝			サワリ類, イカ類, アジ類, ウニ
⑰	飯屋	第1種漁港	玄海町	102	43	76	40	225	171	マダイ養殖, 採貝			マダイ, トラフグ, サザエ, アサリ
⑱	駄竹	第1種漁港	唐津市	55	14	3	15	405	152	船曳網, 釣り			カタクチイワシ, マダイ, ハギ
⑲	高串	第3種漁港	唐津市	67	41	28	40	323	151	船曳網, イカ釣, 小型底曳網			カタクチイワシ, シラス, イカ類, タコ類
⑳	大浦	第1種漁港	唐津市	91	31	15	31	320	200	船曳網, 刺網, 採貝, カキ類養殖			カキ, マダイ, カタクチイワシ
㉑	波多津	第2種漁港	伊万里市	56	17	26	18	315	260	延縄, 魚類養殖, 船曳網, 敷網, 採藻			カタクチイワシ, シラス, トラフグ, マダイ, テングサ

佐賀県農林水産部農山漁村課漁港港勢調査データより作成。

ら、さらに解説を加えていく。表からわかるように、現在では、有明海区と松浦海区を比較すると、前者の方が漁業生産量・金額とも圧倒的に多くなっている。生産が順調なこともあって、先述のように、当地域では、漁業地域を牽引していくような地域リーダーの育成、後継者の確保も比較的順調である。これに対して、後者、松浦海区は、漁業不振から生産者の減少、後継者不足が深刻となっており、外部からの漁業希望者の導入・指導に望みをかけているが、そういった人材の定着も、現実にはむずかしい状況にある¹⁰⁾。

おもな漁港について、子細を見ていこう。佐賀県で最大の漁港であり、漁船数、組合員数、生産量・額ともに抜きこんでいるのが戸ケ里漁港である。ここは、佐賀市川副町、筑後川・早津江川河口にあって栄養塩類が豊富なことから良質・大量のノリ生産処として知られ、養殖が始まった当初より、その中心となってきたところである。当漁港には、4つの港、すなわち、早津江、大詫間、三軒家、戸ケ里が含まれている。これらは全て川港であり、入港時には、川岸の木製ポールに船を係留して、小舟で岸に上がる。一般的な堤防を備えた海の漁港とは、かなり趣を異にしている。戸ケ里漁港に次ぐ規模を誇るのが、広江漁港である。ここは、佐賀市川副町西部、八田江川を少し内陸に入ったところに位置する漁港である。ここも、ノリ養殖中心の漁港である。寺井津漁港は、早津江に隣接する佐賀市諸富町の早津江川沿いに位置している。ここも、ノリ養殖中心であるが、引き潮時に干潟で採れるアサリの生産もみられる。本庄江川河口に位置する佐嘉漁港もノリ養殖が中心であるが、ノリ養殖時の副業としてサルボウ(モガイ)の生産もみられる。白石町干拓地の前線に位置する新有明漁港も、ノリ養殖が中心であるが、貝類養殖やボラの漁獲もある。鹿島市南部、太良町に隣接する飯田漁港もやはり、ノリ中心であるが、夏場を中心に中国へ輸出するクラゲの生産がみられる。長崎県境の太良町大浦にある道越漁港は、竹崎ガニ(ガザミ、ワタリガニ)で知られる観光地でもある。伝統漁であった潜水によるタイラギ生産は、現状壊滅状態にあり、ガザミも減産が著しいが、ここも近年夏場のクラゲ生産で沸き立っている¹¹⁾。

玄界海区に目を転じる。こちらで最大の生産をあげているのは、歴史的には豊臣秀吉による朝鮮侵攻における拠点とされた名護屋城のあった名護屋漁港である。ここは、内湾を利用したハマチ養殖が中心の漁港であり、これにタイ養殖とイカ釣りが加わる。この他の漁港は、一樣に生産量・額ともに少ないが、船曳網やまき網によるイワシや、釣りによるマダイ、県内で伝統的に消費の多いヒジキなどの生産が目立つ。

5. ‘有明七珍’の勧め

環境的に外界との接触が少ない湖沼や内湾には、地域独自に進化発展した、いわゆる珍魚の類が多くみとめられる。これらの水産資源を守りつつ、地域の伝統食材として活用していこうという取り組みが、近年、琵琶湖を有する滋賀県で盛り上がっている。ちなみに、琵琶湖は、面積669.2km²ある日本最大の湖であり、固有種を含む在来種や外来種など、様々な魚介類が生息している。滋賀県立安土城考古博物館元館長の大沼芳幸氏と滋賀県農政水産部水産課などが中心となって、これらの魚介類のうち、伝統的に食され、現在でも一定の資源量を有する特徴的な魚介8品目を選定して「琵琶湖八珍」と命名して売り出し、現地でそれらの料理を提供する店などにマイスターの称号を供するなど、多様な取り組みを行っているのである¹²⁾。ちなみに、琵琶湖八珍とは、①ピワマス、②コアユ、③ニゴロブナ、④ホンモロコ、⑤ハス、⑥イサ



写真1 ビワマス



写真2 コアユ



写真3 ニゴロブナ



写真4 ホンモロコ



写真5 ハス



写真6 イサザ



写真7 ゴリ(ウロリ)



写真8 スジエビ

※琵琶湖八珍の写真提供：滋賀県農政水産部水産課

ザ、⑦ゴリ（ウロリ）、⑧スジエビであり、これらの食材を使った料理を提供する県登録のマイスター数が、2016年1月時点で25店舗であったものが、2017年10月1日現在で107店舗へと激増している。

ちなみに、琵琶湖八珍の発想のもととなったのは、著名な島根県の「宍道湖七珍」であることは言うまでもない。宍道湖は、面積79.3km²の大湖であるが、中海に繋がる大橋川と松江市鹿島町恵曇と繋がる佐陀川（運河）で外海と接続しているため、富栄養の汽水湖であり、汽水を好む多様な魚介類が生息している。宍道湖七珍は、昭和5（1930）年に、新聞記者であった松井柏軒が中国西湖十景に倣って松陽新聞（現：山陰中央新報）に寄稿した「宍道湖十景八珍」が始まりとされる¹³⁾。その後の議論を経て、今日定着している宍道湖七珍は、①スズキ、②モロゲエビ（ヨシエビ）¹⁴⁾、③ウナギ、④アマサギ（ワカサギ）、⑤シラウオ、⑥コイ、⑦シジミ（ヤマトシジミ）である。これらも、観光を中心とする地域振興に大きく貢献している地域資源である。



写真9 スズキ



写真10 テナガエビ



写真11 モロゲエビ（ヨシエビ）



写真12 ウナギ



写真13 アマサギ（ワカサギ）



写真14 シラウオ



写真15 コイ



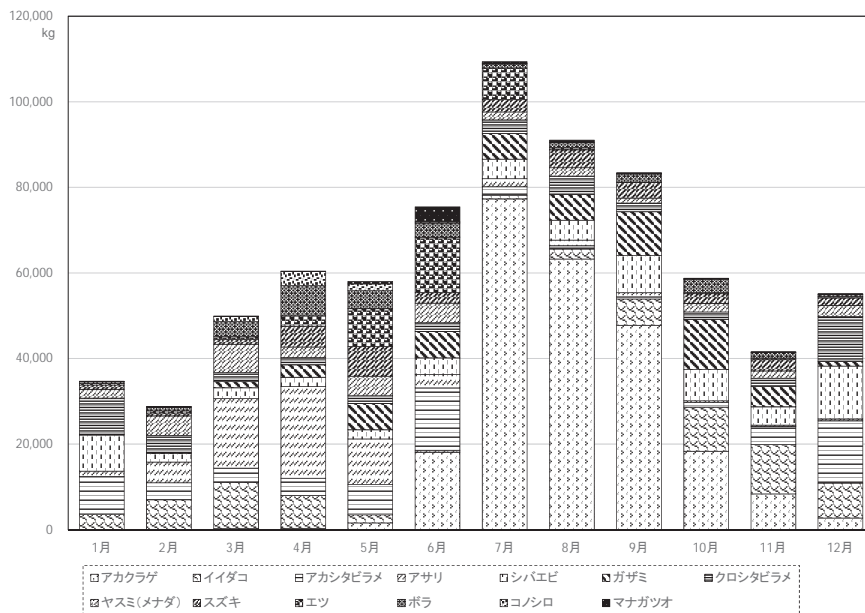
写真16 シジミ (ヤマトシジミ)

※宍道湖七珍の写真提供：島根県水産技術センター

佐賀県には、先述のように、福岡県から長崎県に共通する玄界灘の魚介と内水面の魚介も特徴的なものが多いが、何と言っても有明海に、その独特な閉鎖的海洋環境がもたらす珍魚の類が豊富である。同じ有明海沿岸でも、佐賀・福岡県沿岸は、干潮時に古来の阿蘇火山灰に由来する泥質の干潟が延々と広がるのに対し、熊本や長崎（島原）沿岸では、礫混じりの砂浜が展開するといったように、海洋環境に違いがあり、内海奥部に位置する佐賀・福岡県沿岸こそが、いわゆる珍魚の揺り籠、その宝庫となっている。ただし、近年の海洋環境の悪化、例えば、流入河川の多くに建設されたダムや堰によって、内陸からの栄養塩類が遮断されて海に到達しにくくなっていること、諫早湾の干拓地から流入する大量の汚泥の海底蓄積、ノリ養殖時に使用される酸の影響、さらには地球温暖化の影響等々により、壊滅的な生息状況にあるものも多くなっている。

有明海産の魚介が水揚げされる最も大きな市場が、福岡県柳川市にある「筑後中部魚市場」である。第6図は、その最近5年間（2012～16年）平均の月別の主要魚種別水揚量を示している。本図より、近年の有明海における主要漁獲を見る。まず、年総計で最も水揚げが多いのが近年中国への輸出需要が拡大しているアカクラゲであり、これは、7～8月の爆発的な水揚げを中心に6～12月まで水揚げされている。これに次ぐのがイイダコであり、夏場以外の秋から春にかけて水揚げされる。第3位はアカシタビラメ（クヅコ）であり、冬から初夏まで水揚げされ、統計では6月と12月がそれぞれ水揚げのピークとなっている。第4位は、アサリであり、春3～5月が水揚げのピークとなっている。第5位はシバエビであり、6～1月、特に冬場がピークとなっている。第6位はガザミで、5～11月、特に秋口がピークとなっている。第7位はクロシタビラメで、冬場12～1月がピークとなっている。第8位はヤスミ（メナダ）で、春が水揚げのピークとなっている。第9位はスズキで、4～5月がピークとなっている。第10位はエツで、初夏、5～7月の魚である。第11位はボラで、春、3～5月にピークがある。第12位はコノシロで、春、4月の魚である。第13位はマナガツオで、初夏、6月の魚である。

もちろん、市場に多く出回る魚介のことを珍魚とは言いがたいが、それでも比較的漁獲量が安定し、現在でも市場に出回って日常的、あるいは季節的に食することができ、なおかつ特徴的な魚介として、佐賀県有明海漁業協同組合などの助言を受けて、以下の7魚介、すなわち、‘有明七珍’の選定を試みた。以下、この有明七珍を個別に解説する¹⁵⁾。



第6図 最近5年間（2013～2017年）平均の有明海主要漁獲物の月別水揚量
 筑後中部魚市水揚データ。

①ムツゴロウ 有明海のシンボル魚である。日本では、有明海と八代海のみに生息する。最大で20cm程になる。皮膚とエラ両方で呼吸できるため、干潟の上を自由にはい回ることができる。体色は褐色から暗緑色で、全身に白か青の斑点がある。両目は頭から突き出ている周囲を広く見渡せる。また、威嚇や求愛の時には二つの背鰭を大きく広げて潟上を飛び跳ねる。夏が旬で、竹などで作った仕掛け(タカッポ)やムツ掛けで捕る。かつては精のつく盆魚として蒲焼などでよく食べられていた。



写真17 ムツゴロウ

②ワラスボ ムツゴロウと並ぶ有明海の珍魚である。ハゼ科の魚であるが、体長40cmに達するウナギ様の体と牙の並んだ大きな口に特徴があり、エイリアンフィッシュとも称される。春から秋にかけて、潟スキーに乗り先端が鉤になったナギナタのような道具で泥の中をひっかき回してとるスポカキ漁やアンコウ網などで漁獲されるが、近年漁獲が減っている¹⁶⁾。内臓を取って干物にし、火であぶったり揚げたりして食べる酒のつまみとなる。



写真18 ワラスボ

③エツ 有明海湾奥で生息するエツは、植物の葉のようなかナイフの刃のようなと称されるように平たく細長い形状をしている。初夏に産卵のために筑後川や六角川を遡上してくる。全長30cmを超えて銀鱗を輝かせる美しい魚であり、流し刺し網で漁獲される。小骨が多いので骨切りして、刺身や酢ぬた、から揚げなどで食される。

写真19 エツ¹⁷⁾

④コノシロ 全長25cmほど、中日本以西の内湾などに多く生息している。有明海でも比較的水揚げの多い魚であり、佐賀県は、熊本県に次ぐ生産をあげている。関東ではコハダと称し、有明海では一般にはツナシ、あるいはハビロなどと呼ばれる。投網、流し刺網、固定式刺網などで漁獲される。小骨が多いので骨切りして刺身、塩焼き、唐揚などで食される。



写真20 コノシロ

⑤ガザミ (ワタリガニ) 竹崎ガニに代表されるガザミは、有明海でも最重要種魚介とされるが、近年これも減産が著しい。4～9月が産卵期であり、卵を抱えたメスが漁獲される。なお、夏場にはオスが、冬場にメスが好まれる。おもな産卵場は、島原半島沿岸とされ、ここで越冬した稚ガニは、5月以降北上して佐賀県沖に戻ってくる。寿命が2～3年であり、大きなものでは体長25cmに達する。カニ刺網、カニかご、竹羽瀬 (V字型に竹を建て込み、狭隘部に袋網を付けて魚介を取り込む伝統漁法) などで漁獲する。塩ゆでや鍋、味噌汁、刺身でも食べられる。



写真21 ガザミ

⑥シオマネキ 河口域の泥質干潟に多い。オスは、片方のはさみが巨大化しており、6～7月の繁殖期にメスを誘う求愛ダンスとして、はさみを上下に振る。このしぐさが、潮を招いているように見えることから名が付いたとされる。全高2cm、全幅3cmほど、手づかみや釣りで獲る。獲ったシオマネキの腹を除き、殻ごとすり鉢に入れてすりこぎですり潰し、塩、トウガラシで味を付けてしばらくねかせる (発酵させる) と、ご飯のおかずになる「ガン漬け」ができあがる。



写真22 シオマネキ

⑦クツゾコ（アカシタビラメ・クロシタビラメ）

中部日本以南の浅い内湾に広く生息している全長25cmほどの底魚である。春から夏が旬で、底曳網などで漁獲される。定番料理は、煮付けである。



写真23 クツゾコ（アカシタビラメ）

※17～23（19を除く）の写真は、佐賀県農林水産部水産課提供。

以上、有明七珍を個別に解説してきたが、有明海には、現在漁獲量が激減しているために、上記七珍に入れることのできなかった珍魚介類が、他にもたくさんある。例えば、佐賀有明海漁業協同組合HPで前海物（有明海産）として紹介されている魚介として、上記の他に、アゲマキ（貝）、ウミタケ（貝）、クマサルボウ（貝）、コイチ（グチ：魚）、シバエビ、シャツパ（シャコ）、スズキ、スミノエガキ、タイラギ（貝）、ハゼクチ、メカジヤ（ミドリシャミセンガイ）、メナダ（ボラ科：魚）、ビゼンクラゲ、アサリがあげられている。

上記の「有明七珍」の選定は、あくまで試論であり、今後、議論を重ねて広く一般に公認されるものになるよう精度を高めていくことができればと考えている¹⁸⁾。合わせて、これら地元の高貴な財産である地域資源の活用をさらに進めていくことで、地域振興の一助になればと願っている。

6. 結び

本稿では、佐賀県水産業について、統計によって全体像を押さえた上で、各地漁港の性格を個別に把握することで、海域別の特徴を捉えた。さらに、佐賀県の水域の中でも特に個性的な有明海の珍魚介を紹介し、試論ではあるが‘有明七珍’を提唱した。研究の成果は、以下のようにとまとめることができよう。

1. 佐賀県が抱える水域として、北の玄界灘は、外洋性漁業と磯浜での採貝採藻など、唐津・伊万里両湾では、魚類・真珠養殖がみられる。一方、南の有明海は、日本最大の干満差を持つ内海であり、大潮時にはその差が6m、引き潮時に広大な干潟が出現する。多くの河川水が流入するために、内陸より豊富な栄養塩類がもたらされ、ノリ養殖を中心とする豊かな漁場環境を形成している。

2. 佐賀県の水産業は、面積の小さい県ということもあって、統計上上位にくるものは少ないが、特に有明海のノリ養殖業が、日本1の生産をあげて突出した存在となっている。

3. ノリ養殖史は、1955（昭和30）年以前（黎明期）には、天然採苗で生産量、質ともに他地域に劣る状態であった。これが、1956（昭和31）年に、人工採苗によって、安定した種の確保・供給が可能となると、佐賀県のノリ養殖大発展期を迎えることになる。しかし、過度の養殖により、漁場環境が悪化し、一時期生産が激減した。その危機を県全体の取り組みとしての集団

管理体制で乗り切ると、その後も比較的安定し、生産を少しずつ増やして日本1へと上り詰めた。

4. 佐賀県には合計で46の漁港（うち、有明海側19漁港、玄界灘側27漁港）がある。漁港ごとの生産をみても、ノリ養殖を中心とする有明海の特に東部沿岸に漁獲・収獲の多い漁港が集中しており、多種類の水揚げがみられる玄界灘沿岸は、漁獲・収獲上少なくなっている。

5. 環境的に外界との接触が少ない湖沼や内湾には、地域独自に進化発展した、いわゆる珍魚の類が多くみとめられる。これらの水産資源を守りつつ、地域の伝統食材として活用していこうという取り組みとして、滋賀県の‘琵琶湖八珍’や、その元祖的な取り組みである島根県の‘宍道湖七珍’がある。筆者は、佐賀県の水域の中でも、閉鎖的環境下で、いわゆる珍魚介の多い有明海において、珍であり、なおかつ現在でも一定の消費がある魚介7種を選んだ‘有明七珍’を提唱する。7珍とは、すなわち、①ムツゴロウ、②ワラスボ、③エツ、④コノシロ、⑤ガザミ、⑥シオマネキ、⑦クツヅコである。これらを活用した地域振興の方策も、先の先行事例地域を範とすれば、様々な取り組みを実施することが可能である。

近年では、佐賀県の水産業≒ノリ養殖業として語られる感があるが、実際には生産量は少なくなっても、玄界灘、有明海、内水面のそれぞれで多様な魚介類が生産され、それらが長年にわたって地域の伝統魚介類食を下支えしてきたことが理解された。

【付記】本研究には、2016年アサヒグループ学術振興財団研究助成金の一部を使用した。調査に当たっては、水産業に関する聴き取りを行わせていただいた佐賀県有明海漁業協同組合、聴き取りと合わせて写真を提供いただいた佐賀県農林水産部水産課、漁港データを提供いただいた同農山漁村課諸氏、琵琶湖八珍の写真・情報提供をいただいた滋賀県農政水産部水産課、宍道湖七珍の写真を提供いただいた島根県水産技術センターに厚くお礼申し上げます。

注および文献

- 1) 五十嵐勉 (2012):「産業の基盤とその変容」(野沢秀樹・堂前亮平・手塚章編:『日本の地誌10 九州・沖縄』, 朝倉書店), pp.200-201。
- 2) 中村周作 (1996):「有明海漁村における浅海水域利用の変容 - 佐賀県川副町のノリ養殖業を事例として -」, 低平地研究 5, pp.75-87。
- 3) 佐賀平野で正月料理に出される「フナのこぐい」が、代表的な料理と言える。
- 4) 青野壽郎・尾留川正平編 (1976):「佐賀県総説」(『日本地誌20 佐賀県・長崎県・熊本県』), 二宮書店, p.11。
- 5) 統計は、農林水産省 (2017):「漁業・養殖業生産統計」による。同省webページ, http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/kaimen_gyosei/index.html。
- 6) 太良町竹崎で獲れる「竹崎ガニ」(ワタリガニ) が、特に著名である。
- 7) ①園田十四三 (1970):『佐賀有明海苔の歩み』, 私書版, pp.1-273。②佐賀大学農学部農業経営経済学教室編 (1979):『のり養殖業の経済分析 - 佐賀県川副町のり漁家経済実態調査 -』, 佐賀大学農学部農業経営経済学教室, pp.1-278。③川副町誌編纂委員会編 (1979):「水産業」(『川副町誌』), 川副町誌編纂事務局, pp.581-650。④川村嘉応 (1995):「有明海の養殖漁業 - ノリ養殖業を中心に -」(『平成7年度学術の成果を生かした内外地域間の交流モデル事業報告書』, 日本学術会議, pp.112-116。⑤中村周作 前掲2), および現地聴き取り調査による。なお、本節の大部分は、拙著⑤をもとにしている。

- 8) 佐賀県農林水産部水産課における聴き取り調査 (2016年10月7日実施) による。
- 9) 第1種漁港とは, その利用範囲が地元の漁業を主とするもの, 第2種漁港は, その利用範囲が第1種漁港より広く, 第3種漁港に属さないもの, 第3種漁港は, その利用範囲が全国的なものと規定される (漁港法)。
- 10) 2016年10月7日, 佐賀県農林水産部水産課野口浩介氏に対する聴き取りによる。
- 11) 佐賀県有明海漁業協同組合大浦支所における聴き取り (2015年9月8日実施) による。中村周作編 (2016): 『宮崎大学経済地理学ゼミ研究成果報告書 - 日南地理巡検および佐賀県太良町における研究成果 - 』, pp.1-258。
- 12) 滋賀県ミュージアム活性化推進委員会編 (2015): 『おいしい琵琶湖八珍 文化としての湖魚食』, サンライズ出版, pp.1-136。大沼芳幸 (2017): 『琵琶湖八珍 湖魚の宴 絶品メニュー』, 海青社, pp.1-196。
- 13) 馬場幸男 (2006): 「水産談義古今東西-宍道湖七珍」, 『日本水産学会誌』72-3, p.520。
- 14) 通常宍道湖七珍では, モロゲエビが採用されるが, 島根県では生息数の少ないモロゲエビではなく, ヨシエビ (テナガエビ) を七珍の一としている。
- 15) 佐賀県漁業協同組合関係者に対する聴き取りを2017年3月23日に行った。また, 有明七珍個々の解説は, おもに佐賀県有明海漁業協同組合HPによる。 <http://www.jf-sariake.or.jp/page/maeumimon.html>。
- 16) 漁獲は減っているが, その独特の強烈的な容姿から, ワラスボエキス入りの栄養ドリンクやインスタントラーメンなどを漁協直営店で売り出すなど, 新たな消費展開がみられる。
- 17) 写真は, 大川市企画調整課広報公聴係提供。
- 18) 試論ついでに言えば, 内水面の魚介類, さらに, 玄界の魚介類を加えて '佐賀〇珍' も, 多少風呂敷を広げすぎの感があるが, 可能と言えば可能である。