



西ノ島町の歴史は漁業と共に歩んできた。
身近にありながら、意外と知られていない
西ノ島町の漁業に関することを
「島の魅力を活かす産業を目指して」と
いうテーマに沿って紹介します。

西ノ島町の漁業について

タイ、イカ、アジ、サバ、ブリ、サザエにアワビ、イワガキなど、日々私たちの舌を楽しませてくれている西ノ島町の海の幸。幸運にも本町に住んでいるみなさんは、毎日のように新鮮で旨味のつまった海産物を楽しんでいらっしやることと思います。町民のみならず、観光やビジネスで訪れたお客様は旅の貴重な思い出として記憶に残されるでしょうし、島の外で本町の海産物に出会った方は、日本海の楽園に思いをはせ、いつか必ず遊びにいらつこうと心に決めることでしょうか。

このように素晴らしい魅力をもった本町の海産物ですが、これを支える漁業もとても奥深く、魅力にあふれた産業なのです。今回は町の経済の柱とも言える漁業について紹介します。

西ノ島町を支える重要な産業

本町の漁業は、観光業や畜産業と並んで、町の主要産業です。島の近海は古くから好漁場として知られ、大規模な水揚げを誇ってきました。まき網や定置網をはじめ、刺網、一本釣り、素潜り漁、かなぎ漁、養殖業など多様な様式があり、漁獲高は全体で30億円程度といわれています。産業全体に対しても大きな割合を占めており、町を支える非常に重要な産業です。

漁獲物は、イワシ、アジ、サバなどの青物類をはじめ、タイ、イカ、サザエ、古くは朝廷に

献上されたと言われるアワビなど多くの魚種があり、近年では、養殖イワガキの生産量増加など、新しい魚種・漁法などの開拓にも取り組んでいます。

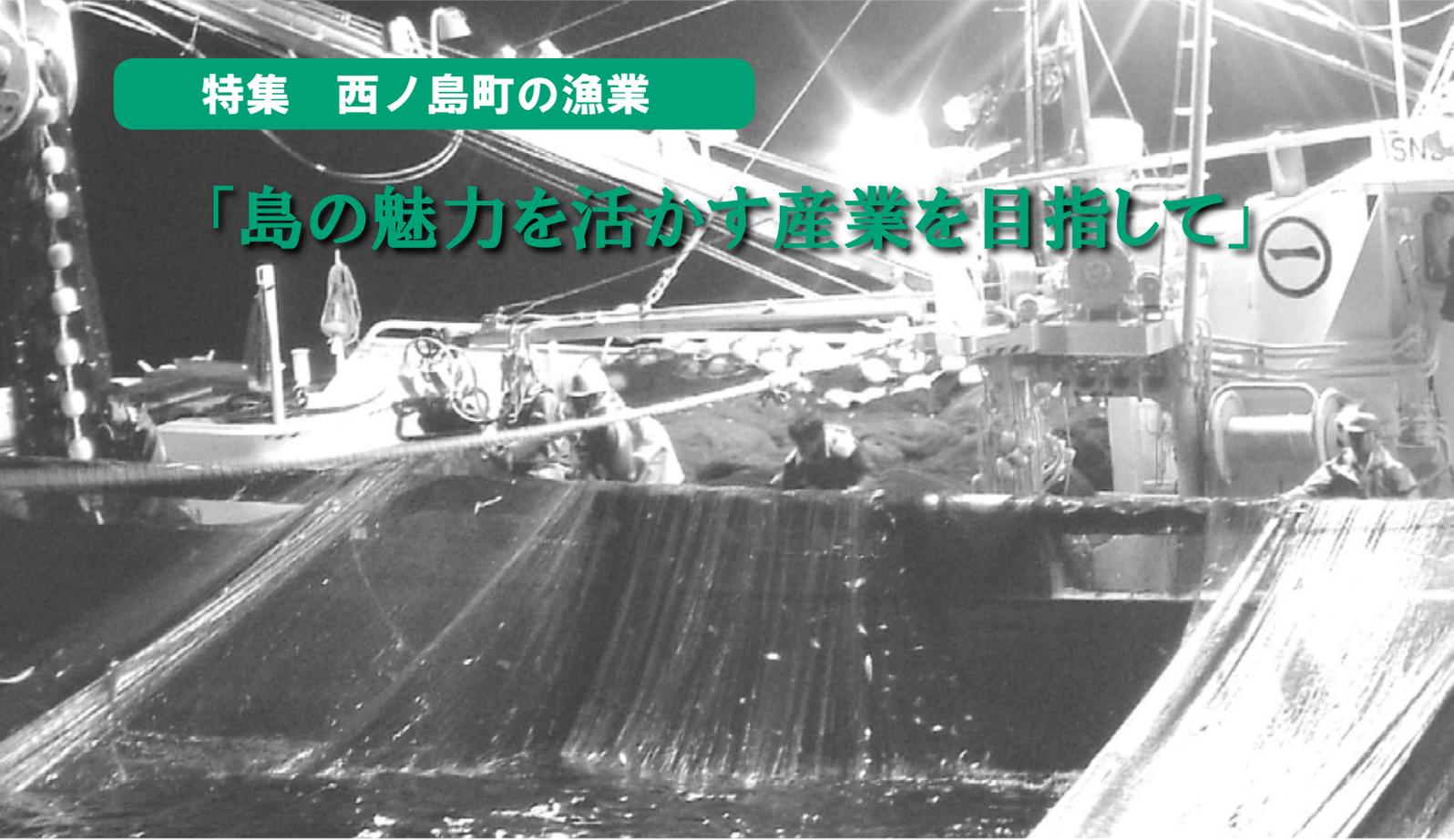
漁業の実態

本町の漁獲量は年間おおむね3万トン前後、漁獲高では30億円程度です。就業者数においては、平成22年度時点で約230人が従事しており、いかに多くの方の生活を支えているかわかり頂けると幸いです。

本町で水揚げされる魚種で、際立って規模が大きいのがイワシ、アジ、サバの青物類で、水揚げの大半を占めています。これらと比べると規模は小さくなりますが、イカやサザエ、アワビなどの水揚げも多くあります。特にイカは、戦前から戦後にかけて好漁が続いたといわれており、本町を代表する魚種でした。由良比女神社の伝説にも見られるように、イカと本町は切っても切れない関係にあったようです。現在でも「伝説のイカ」としてブランド化を行うなど、付加価値をつけた商品として売り出されています。

イカの好漁は戦後間もなく終息し、変わって急成長してきたのが、現在も水揚げの上位を占める青物類です。青物類の水揚げの増加は、戦後になってまき網が発達し、漁業の中心となったことから端を発しており、今でも非常に多くの水揚げを誇る主力商品といって良いでしょう。

「島の魅力を活かす産業を目指して」



漁業種については、まき網の水揚げが大半を占めており、全体の8割に上ります。その後には、定置網、刺網、一本釣りなどが続く構成です。近年ではとる漁業だけでなく育てる漁業の発展も目覚ましく、特にイワガキは、平成4年に本町において全国ではじめて養殖に成功し、「隠岐のいわがき」として全国に出荷されています。「隠岐のいわがき」は生産者や関係者によって定められた厳しい基準をクリアしたもののだけが名乗ることのできる商品としてブランド化されており、大きさや味、安全性といった面において、高品質な商品として高い評価を受けています。



「次世代への財産」

将来を見据えた水産資源

漁業関係者が懸念する問題の一つとして、水産資源の減少があげられます。全国的に叫ばれていることですが、本町においても他人事ではなく、20〜30年前のピーク時には10万トン近くあった水揚げが、ここ10年では3万トン前後で推移しているのが現状です。この対策として行われているのは、稚魚の放流や植林、藻場の造成、清掃活動の4点です。

稚魚の放流では、町内の中間育成施設で育てたマダイをはじめ、アワビやカサゴ、オニオコゼ、アカミズといった魚の稚魚を放流しています。

特にマダイについては、西ノ島小学校の児童と一緒に放流活動を行っており、子どもたちに水産資源の状況や魚の生態などについて学んでもらう場としても活用されています。

本町の近海は非常に資源豊富な海ではありませんが、いつまでも資源が確保されると保証されているわけではありません。貴重な水産資源を私たちの子供や孫、それ以降の代にも財産として残すために、将来を見据えて、水産資源を守る取り組みを行っていきます。



子どもたちによる稚魚の放流