

四万十川の漁業と今起きていること

調査地：高知県四万十市下田

調査日：2012年3月25日

話者：山崎千貫さん

山崎 和さん

調査者：安室知*、川島秀一、常光徹、松田睦彦、山本志乃

*報告者・文責

アオサの養殖

このごろは、養殖アオサにかなり生業の重きが置かれるようになってきている。しかし、一昨年はチリ地震の津波、去年は東日本大震災の津波でアオサの養殖に影響が出たためか、作柄が2年続けて悪かった。

アオサの採集は昭和34、5年から養殖物になった。アオサ養殖は伊勢湾漁連が四万十川に来て漁場を貸してくれということから始まった。それまでは四万十川では天然ものがたくさん採れた。



四万十川下流域

アオサの養殖量は伊勢湾が圧倒的に多く、四万十川は微々たるものである。相場も伊勢湾で決まる。全国的にはアオサの産地は伊勢湾が有名で、四万十川ブランドができたのはごく最近である。四万十川ブームが興って、それから四万十川の製品が見直された。

かつてはアオサは地元の代行業者を通じて売っていたが、30年ほど前から入札制度になった。入札制度を導入してからは全国から名前の通った業者を集めて売られるようになった。

アオサの養殖場は川の中に決められた区域がある。四万十川の河口部は漁協としてはひとつであるが、養殖場は右岸と左岸に分かれて管理されている。養殖場は水の流れ具合で良い場所とあまり良くないところがあるため、一年交替でローテーションしてゆくようになってきている。左岸の下田側は4区画あって地区（集落）単位にローテーションするのに対して、右岸の八束側は1区画しかなくその中で個人毎にローテーションすることになっている。

なお、下田側も割り当てられた区画のなかでくじ引きにより個人に割り振ることになっている。8月終わりに漁協の養殖部会で漁場割りのくじ引きをする。くじはアミダでおこなうが、アミダを引く順番は適当である。くじは岸壁に全員が出て漁場を見ながらおこなう。たいてい全員出てくるが、その日に出てこれない人は誰かに委任しておく。こうしたローテーションやくじ引きのやり方は養殖が始まった昭和34・5年から変わらないと思われる。

調査報告 1

アオサ養殖の一人あたりの面積は、組合で網 200 枚が上限と決められている。1 枚の網は 4 尺× 10 間 (120cm× 18m)。ただ、今は漁場が狭くなってきてしまい、実際には上限の 7 割ぐらいしかできない。

例年だと 1 月半ばから 4 月半ばまでがアオサの採集シーズンである。ただ 2012 年は採集時期が 1 ヶ月ほど遅れている。その場合、5 月中旬まで採れるかと言えば、そうではなく、やはり 4 月には終わってしまう。そのため 2012 年は例年の水揚げの 6 割くらいになってしまうだろう。

養殖アオサの収穫が終わると、アオサの後始末とともに、網や杭を川から上げて、それらを洗うといった仕事に 5・6 月までかかる。それから来年の種付けの準備が 6・7 月までかかる。アオサ養殖の場合、杭打ち、網張り、収穫といった作業は、みな夫婦でおこなう。人を雇うことはない。すべて家内工業、家族単位である。



天日干しされるアオサ

アオノリの採集

昔は 12 月になるとアオノリの採取がはじまった。一般にアオノリと言っているのはスジアオノリのことである。アオノリの漁場は、組合で特に規定は無い。川のどこで採ってもよい。アオノリは天然のもので、その年どこに付くか分からないためである。

アオノリの漁は、通常は、四万十川河口にあって海と川とを隔てる砂州、通称ヨコハマのすぐ裏手から始まって、徐々に上流に採集場所が移っていき、河口から 7・8 キロにある汽水域の最後のところで漁は終わる。こうして下流から上流へと漁場が移っていくときが、採集量の多い豊年型である。

しかし、4・5 年に一度の割で、不作型がやってくる。不作型の年は逆に上流から採れるようになる。冬場の塩分濃度の影響でそうなったと考えられる。不作型の年は、雨が少なく川水が少なく海水が上流にまで上がってくるようなときである。反対に、晩秋に雨が深い年は海苔はよく育つので、豊作型になった。

こうした豊作型と不作型が繰り返すことなく、いまのように不作ばかり続くようになったのは、四万十川河口付近の海側に全長 600 メートルの堤防が作られてからである。今年は、組合員が採集したアオノリを全部集めても 270 キロにしかならなかった。一人平均 2・3 キロが良いところであった。アオノリの取引は組合で一括して期間中に何度か入札することになっているが、今年は 2 月中頃に 1 度入札をただけである。しかも、総じて品質が悪かった。

そのため、組合員は 4・500 名いるが、アオノリの採集に出る人は少なかった。実際には 2, 3 割程度しか出していないのではないかと。川にアオノリがよく出るときには、半数以上の組合員が採集に出る。

四万十川の産物としては、1 キロの単価にすればアオノリがもっともいい。不漁の今年でも、キロ 11000 円から 1 等級のものでは 17000 円くらいまでした。ウナギの場合、不漁の年でもキロ 10000 円くらいにしかならない。ただし、アオノリの場合には乾燥させたものなので 1 キロは相当な量になる。

四万十川下流の汽水域は左岸が下田地区、右岸が八東地区となっているが、その付近の農家は昔は冬場に出稼ぎに行っていた。そうしないと生活が成り立たなかった。しかし漁師は出稼ぎに行くことはなかった。それは冬場にアオノリが採れたからである。近年それが採れなくなった影響は大きく、この頃は漁師でも出稼ぎに出るような人もでてきた。

ツガニの漁

秋口にはツガニ漁が始まる。ツガニは産卵期になると川を下ってきた。その時が河口部におけるツガニの漁期であった。アオノリが採れるようになる12月ぐらいまでやっていた。今は資源保護のため8月から10月までの3か月間しかできない決まりになっている。生活の糧になるほど昔はたくさんいた。たくさん捕れすぎて値が付かなくなるほどであった。ツガニは高知県の風土病、肺ジストマの宿主といわれるが、60度以上に熱を加えれば食べても大丈夫である。

ツガニはカニカゴで捕る。昭和30年代後半までは、カゴはすべて自分で竹ひごを編んで作った。昭和40年以降には亀甲に編んだ金網を使って作られたものを買うようになった。このカゴの中にカツオの頭など魚のアラを竹の簀の子で包んでから入れて川に仕掛け、一晩ないし二晩おいてからあげる。

毎日4・50個はおかないと商売にならない。しかし、5・6年前から一人5個まで決められている。それではもう商売にはならない。かつては、カニカゴを主たる商売としてやる人も沢山いた。

ツガニは京阪神とくに大阪の河内長野から奈良の大和高田にかけてのあたりでよく売れた。そこでは、お祭りのときにでる露天商により茹でたものが売られていた。また、まだ生きていれば、そのまま生で売られていた。そのため当時は、捕ったツガニはほとんどすべてそのあたりに持っていった。

いまはそうして露天商が売ることにはなくなった。捕れる量も少ないため、ほとんど地元で消費される商品になってしまった。肺ジストマのことを言う人もなくなり、おいしいため、地元の人がこぞって食べるようになった。

昔の食べ方にカニ味噌がある。ツガニを甲羅ごと石臼で碎いて、それに米ぬかをまぶして保存食を作った。それを食べるときは七輪に鉄器をかけ、その上でぬかと混ぜたやつを平たく餅状にして焼いた。そのとき、熱がよく通っていないものを食べると、肺ジストマになったという。現在はカニ味噌を作る人はいなくなった。今は茹でて食べるか、何かの出汁に使うかする。そうして、食べ方も変わってきたので、肺ジストマも出なくなった。



カニカゴ



アユ漁の刺し網



シバツケ漁の網

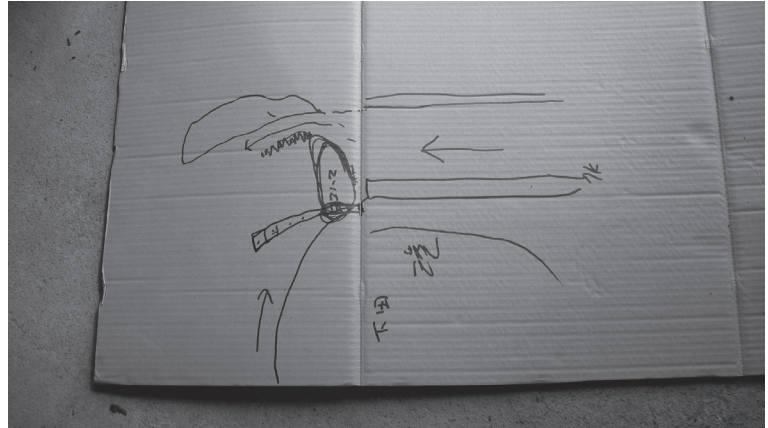


シバツケ漁

四万十川の汽水域でいま起こっていること

アオノリが2010年頃からまったく採れなくなった。かつては不漁年と豊漁年を繰り返していたが、近年は不良ばかりが続くようになった。また、アオサ養殖も2年続けて不良である。かつてアユは産卵期になると河口部までできていたが、いまはそこまで落ちて来なくなった。

そうしたことは、四万十川河口にあったヨコハマ(横浜)と呼ばれる砂州がなくなったためだと考えられる。なぜ無くなったかという、四万十川河口に近い海側に全長700メートルに近い堤防を作ったためである。その堤防は、四万十川河口にある下田港の改修に絡んで高知県土木事務所が河港分離、つまり河口と港口を分離する工事をおこなうために作られたものである。この堤防により、海上を東から流れてくる沿岸



描かれた汽水域とヨコハマ

流を遮断してしまったため、川の水の勢いの方が強くなりヨコハマを押し流してしまった。

昔も、台風にあたりると河川の流量が多くなりヨコハマは消えることはあった。一時的に川水の勢いが増すからである。しかし、2・3日もすると沿岸流のおかげでまたヨコハマは復元していた。それが、堤防ができてからはそうした沿岸流による復元力が失われてしまい、ヨコハマが戻ることなく失われたままになっている。この点は高知県土木事務所も認めるところである。

ヨコハマが無くなったことで、汽水域の塩分濃度が急激に変化するようになった。海の水が入ってくると、7・8キロ上流まで潮が来てしまい一気に塩分濃度が高まるし、反対に上流で大雨が降って大水が出たりすると川の水が一気に流れるため河口部までが一気に淡水化してしまうようになった。そのため、河口部にあった汽水域が淡水と鹹水を急激に繰り返すようになってしまい、平均的に汽水であることが少なくなった。

かつてはヨコハマがありそこで緩やかに海と川とが隔てられていたため、そこに広がる汽水域は淡水化するにしろ海水化するにしても緩やかに混じり合っただけで変化が緩やかだった。塩分濃度も同様に緩やかに変化して全体として汽水という状態が保たれていた。

今は、汽水域の塩分濃度が高くなったせいで、四万十川の河口から7キロから4・5キロにかけてはよく赤潮が発生するようになった。それまでは、川では赤潮など見たことがなかった。その意味でいうと、四万十川の河口部は、汽水域ではなく海の入り江のようになってしまった。

現実には、ヨコハマがなくなった影響で四万十川での漁は大きく変わってしまった。昭和30年代の初め頃までは、四万十川の河口から7キロくらいのところまではアユの地引網ができた。しかし、この2・3年の間に、河口から7キロくらいのところで海のイワシが獲れるようになった。

また、アユの産卵場も変わってしまい、河口部ではなく、3・4キロ上流側になってしまった。そのため、河口までアユが落ちてこなくなった(産卵しに来なくなった)。一時的に、大水の時などは来ているかもしれないが、今は産卵期になっても河口から3・4キロのところまでしかアユは落ちてこない。

(話者の)家は河口から3・400メートルほどのところにあるが、夏場にアユを獲ろうとしたら、上流に行かざるをえない。そんな遠くまで行っては採算に合わないため、4・5年前からはアユ漁には行っていない。

四万十川河口部はヨコハマがあってこそ、人の肛門のように川の出口が締め、内側に汽水域ができていた。

調査報告 1

そしてそこでは、アユ・ウナギ・エビ・カニ・ゴリなど四万十川のすべての魚が育ち、それから上流に上っていったため、四万十川全体が豊かになっていた。それが変わってしまったため、魚の産卵の場や育つ場がなくなってしまったのではないか。

ただ、高知県土木事務所はヨコハマが失われたのは堤防が建設されたためであると認めてはいるが、そのことと海苔や魚が獲れなくなったこととの因果関係は認めようとししない。