

いりこ島の未来 香川県伊吹島

伊吹島プロジェクト サーバント
加 地 正 人

1. 伊吹いりこ

煮干し業界では言わずと知れたトップブランドであるが、「伊吹いりこ」の生産地は瀬戸内海 ^{ひうちなだ} 燧灘（香川県庄内半島と愛媛県高縄半島間の海域）の真ん中に位置する、伊吹島のいりこ網元による漁獲から加工の一貫生産システムによるところとなる。なぜこの生産システムが優れているのかについては後述することとして、今年2023年のいりこ市場は、“わくにわいている！”。

湧いているのはイワシ魚群ではなく、いりこ相場が沸いているのだ。いりこ漁はこれまで長崎、熊本、広島、愛媛、香川が一大産地であったが、昨年来、九州地区では、ぱったり収量低下（カタクチイワシ漁獲高）してしまっている。例年6月中旬より各産地市場の「いりこセリ」が開催されるが九州地区が不作なために、買い付け業者が瀬戸内市場に集中しているのだ。イワシ網元からは「こんな相場は、親の代から聞いたことがない。」という声が聞かれる。たしかに伊吹島近海でもカタクチイワシの漁獲量は減少しているが、漁獲の減少による収入減を、いりこ相場の急騰が埋め合わせた恰好となっている。漁船操業や乾燥用燃料代の高騰要因もあり、漁に出る回数を減らしても、いりこ相場が補完してくれると、イワシ網元からすれば万々歳（過去最高益）なのである。ただし、「このままイワシが獲れてくれれば。」条件付きなのだが。

コロナ禍の環境下で外食市場の需要低迷もあり、イワシが減っていることを進んで口外してこなかったが、コロナ終息による需要回復により供給が逼迫してくると、なおさら「不漁」を大きくアナウンスすることになり、いりこの品質が良くなくても実勢価格より飛びぬけた相場感だという。カタクチイワシの「量」と共に「質」にも変化が生じてきているという。

2. 居安思危 ^{きよあんしき}

居安思危とは孔子の教えを正しく伝える中国故事に引用された熟語だそうだが、「平和な時に災難があった時のことを考え、いつも用心しておくべきである」という戒めの意だそうだ。

そう、このまま瀬戸内海で、いりこに適したカタクチイワシがずっと先まで漁獲される保証はない。

いりこ網元の親方の想いは複雑だ。

- ・操業を減らして、働き手は集まるのか？
- ・本当にイワシが枯れてしまったらどうなるのか。
- ・息子たちの生活はどうなる？ この島はどうなってしまうのか？

3. 沿革

3.1 一貫生産

ここで一旦、伊吹島の沿革にふれたいと思う。

香川県西端であり、^{ひうちなだ} 燧灘の中央に位置するこの島は、島周辺が良好な漁場となっていて古来よりカタクチイワシ漁が盛んであった。島の北側の沿岸に立ち並んでいる「イリバ」という、いりこ加工場は、イワシ網

元毎に建設されており、各網元が保有するイワシ船が島周辺で漁獲したカタクチイワシを、ひと網毎にイリバへ運びこみ新鮮な内に加工する。運搬船がイリバの浮棧橋に横づけされると、備えてあるイリコホース(フィッシュポンプ)で船槽のカタクチイワシを吸い取り、イリバの選別・洗浄装置に送り込んでいく。連結した蒸煮ラインで(洗浄→せいろう整列→蒸煮→一次冷却)一気に加工され乾燥室に入っていく。漁獲されてから約30分で完結される早業だ。「伊吹いりこ」はひと味ちがうと評されるが「鮮度への執着」がその理由の1つとされる。

そもそもカタクチイワシは食物連鎖の底辺に位置する魚で、いくらでも沸いてくる安価な魚。その安価な魚の鮮度に執着したのは、伊吹島は離島であるがゆえに物流が遮断されており、他の漁港のように陸路で消費地へ大量のイワシ鮮魚を運ぶことが出来ず、この島には「いりこの付加価値化」しか活路がなかったためだ。そこで伊吹島のイワシ網元は、たとえ一握りでもひと網ごとに、いち早く島へ運んで加工した。いわしの「鮮度」を付加価値に結びつける、他者から見ると、とんだ愚行をやったのけたのである。島の周辺が良好なイワシ漁場で漁獲と同期した煮干加工システムは伊吹島でしか成立しない。離島のウィークポイント(物流条件)を逆手に取った「いりこ」に特化した稀有な戦略で、業界の高い評価を勝ち取っていった。平成2年には、伊吹漁業協同組合で入札される「伊吹いりこ」の取扱高は42億円に達し、いりこ(カタクチイワシ煮干し)の取扱高、単協日本一の金字塔を打ち立てた。

そのころ、イワシは獲りに行けばいくらでも獲れる、品質が認められて相場は上々となると、さらなる高みを極める。網元同士で設備投資の競争に入っていく。隣の網元より早い船でイリバに付ければ品質・収量共にアップするとばかりに、条例で制限されている馬力を越えた船舶エンジンの許可を漁協全体で取得し、瀬戸内海で一番早い(時速50km 程度)イワシの合法船団が出来上がっていった。

3. 2 大阪のザコバへ

話は横道にそれるが、元来伊吹の漁師たちの知恵や創意工夫には並外れたものがある。

江戸期には鯛しばり網漁(伝統漁法)で捕った真鯛を活かしたまま、小舟で大阪のザコバ(魚市場)へ売りに行くのだ。いわゆる瀬戸内ブロードバンド。傍らに網を備えて中に活真鯛を泳がせた小舟が伊吹島を出発する。たどるは北前船の航路。瀬戸内海の潮の満ち引きを利用する。日生や室津などの潮待ち港でタイミングを合わせれば、櫓をこがずとも潮流と帆風で、大阪百間堀川のザコバ(魚市場)に新鮮な活鯛を届けることができた。その水揚げでお土産を買って帰る。伊吹島の旧家には、数多くのなにわ人形や高級な反物などが発見されている。

3. 3 朝鮮半島へ

昭和初期には、朝鮮半島へ漁業進出をはたしている。秀でた漁業技術をもって方魚津、甘浦、九龍浦、長箭、新浦と北上して漁業拠点を築き、北朝鮮には魚粉工場をも建設している。戦火がきびしくなった昭和17年に伊吹島に引き揚げてきた時の書類資料が、近年網元の旧家から発見されて、現在調査が進んでいる。

3. 4 「若衆・連」と呼ばれる社会教育制度

島で生まれて17歳を迎えると青年は「若衆」に付属する。「若衆」は祭事、港や道普請、島では大切な飲料水手配(島内井戸整備、島外調達)などを受け持っていた。

それとは別に「連」が組織されていて、親役の「宿親」のもとで寝食を共にする同志は、兄弟以上の付き合いをしており、この二つの組織の中で人格形成がされてきた。この慣習は昭和 30 年台に頃まで続いて

いたようだ。現代においては因習と評されるのかもしれないが、おかげで島全体が家族・兄弟のようなつながりの中にも、長幼の序のもとに律する組織運営で、イリコ漁の網元の鉄の結束力が醸成されたといえる。

4. いりこ島の未来への提言

カタクチイワシの「量」と「質」の変化に、未来への懸念があると申し上げた。

4. 1 漁獲量の低減

漁協の取扱高は42億円(平成2年)を金字塔に、12億円(令和元年)まで減少し、いりこ網元も27網元から15網元まで減少した。減少の理由は台風災害等でイリバや船舶に被害が発生したのを機に廃業。もはや設備を再投資して回収する利益構造にないとの判断かと思う。

4. 2 脂いわし

近年、カタクチイワシの身に脂質が多く(1%以上)含まれる現象が起こっている。海水温の上昇やプランクトンの変化など複合的な理由があげられている。脂質が多いカタクチイワシのことを「脂^{あぶら}いわし」と言って漁師達は極端に嫌う。「脂いわし」は、煮干し加工すると乾燥(水分が低下)のために脂質が10%以上になり、常温保管すると褐色に変色、脂が変質(酸化)したイヤな匂いを発し、セリにかけても値がつかない厄介物なためである。

4. 3 釜揚げいりこ

私は地元で冷凍食品製造業を営んでいるが、2018年「脂イワシを利用できないだろうか？」と県職員に問題提議され、わけもわからずイリコ漁最中の伊吹島を訪問した。そこで蒸煮したての「釜揚げ」を食べさせてもらって、その美味しさに興味が沸いたことが、脂いわしを活用した「釜揚げいりこ(商標登録)」開発のきっかけとなる。

当初、仏頂面の漁師たちとの交渉は気が進まなかったが、徐々に内情に触れて打ち解ける場面を重ねることで、この事業に専心するようになっていった。2年を経て「釜揚げいりこ」関連商品は製品化にこぎつけた。また「脂いわしの釜揚げ」を供給する網元たちも増え、賛同する食品メーカー・流通業者も徐々に増えてきている。

4. 4 伊吹島プロジェクト発足

讃岐うどんの出汁である「いりこ」の供給を支えてきた伊吹島に対する地元の愛情は熱い。観音寺市では小学校4年生になると学年全児童が「洋上学習」と称して伊吹島の文化・産業を学ぶ授業で島を訪問する。県内の学校給食には、月に1度程度の頻度で「食べるいりこ」が供されているし、香川県民なら若い女性でも、ちゃんと「いりこ出汁」の取り方を知っている。昔は県内各所にあった、いりこ生産拠点は集約され、今では伊吹島の15網元と三豊市の1事業所となっており、県民の認識は「いりこ＝伊吹いりこ」なのである。

もともと「伊吹島プロジェクト」とは「釜揚げいりこ」が冷凍温度帯流通であるため、伊吹漁協に受け皿がなく、新たに需給調整の仕組みと商流を整備する機能の、組織名であった。そこに、伊吹島愛あふれる地元事業者や消費者達の「伊吹イリコを盛り立てよう！」運動が相乗りして、観光協会や行政のイベント開催など連携したプロモーションに発展してきている。市民活動と連携するようになって、伊吹島プロジェク

トは伊吹島関連のプラットフォームの立ち位置に進展してきている。多方面から種々テーマが投げかけられる。

2021年には、コロナ禍で「洋上学習」が中止となってしまった市内の小学校教室とイリバを結んだオンライン授業を主催した。2022年、エシカルに感度の高い都内消費者を応募し、いりこ漁とイリバを体験する「伊吹島エシカルツアー(モニター開催)」を実施してきている。伊吹島プロジェクトが行う、それぞれのイベントの開催目的は、過疎化が著しい伊吹島の、関係人口・交流人口の獲得にある。

4.5 イブキノミライ

いりこ漁が衰退してしまうと消滅してしまういりこ島。

すでにイリコ網元の多くは対岸の観音寺市内に居を構えており、イワシ漁の時期が終わると、イリバはシャッターを閉めて給電(四国電力)を落して冬眠に入る。島の過疎化は着実に進んでいる。夏場のスキー場と同じ状況を、どうやって未来へ繋いで行くか。

3年に1度開催される「瀬戸内国際芸術祭」。伊吹島には「伊吹の樹」など常設された魅力的な展示物を、島民の手で管理されている。また島独特の言語や文化・風習が島民の手で引き継がれていて、来島すると、なんとも心地よい「島の日常」が体感出来る。よく言われている「漁業プラス?」の1つ「観光コンテンツ」を、網元の後継者が担う可能性がないだろうか?

離島ではよくある話だと思うが、『若衆』のような団体が島の祭礼行事や災害救助復旧、インフラ整備を担ってきており、その後継団体が漁協になるのかと思う。ただ現時点で漁協が「観光コンテンツの醸成」となると、ミスマッチなのかもしれない。私見だが「観光コンテンツの醸成」は、伊吹島プロジェクトのプラットフォームを活用して、未来の網元たちをフォローしていく方法を、現在模索している。本来もう「居安」の状況ではないのかもしれないが、未だこの島には若者たちが居て、彼らが夢見る「イブキノミライ」がある。そして、彼らには英知をそなえた、伊吹漁師のDNAが流れている。



(伊吹島プロジェクト HP ibukijima.com)

※読者の中に、このプロジェクトに提言いただける方は、ぜひHPを訪ねていただきアクセスください。

バタフライ・エフェクト

水産大学校 元代表
わし お けい じ
鷲 尾 圭 司

1. はじめに

「バタフライ・エフェクト」というNHKまで番組タイトルに付ける言葉ですが「ブラジルでバタフライ(蝶々)が羽ばたくと、テキサスでトルネード(竜巻)が起こる」という意味で、日本では「風が吹けば、桶屋がもうかる」といわれており、「小さなきっかけが、はるか彼方で大きな影響を及ぼす」という寓話的な表現です。

瀬戸内海も環境変動が激しく、温暖化や貧栄養化などさまざまな問題が生じていますが、先行きを見通すことは難しいものです。いろいろとモデルが提案されてシミュレーションがなされていますが、初期値のちょっとした違いが結果を大きく左右することもバタフライ・エフェクトと言えるでしょう。逆に言うと、シミュレーションで示されるのは、ある答えに向けた思考実験の結果かも知れません。その点でいうと「風が吹くと、砂ぼこりが舞い上がり、目に入れば視覚障害が増える、江戸時代には視覚障害者の仕事に楽芸人があって三味線を使う、三味線にはネコの皮を使うので、ネコが減るとネズミが増える、ネズミは木の桶をかじるので、桶屋がもうかる」という一見かけ離れた因果関係も無視できないと論しているようです。

2. 「クロダイがノリを食う」と「ミズクラゲの大発生」の因果関係

近年のノリ養殖の悩みは伸び悩みで、最高の水揚げ金額をあげた 2022 年漁期においても生産量は 8 割程度に止まった。ノリの生産が平年に及ばない理由には、育苗の不調に始まり、生理障害や壺状菌などの病害、漁場におけるバリカン症や食害があげられる。どうしても犯人捜しになりがちですが、近ごろの鬱憤のはけ口は「クロダイの食害」があげられます。

これがアイゴやイスズミという草食魚であれば分かる話なのですが、クロダイは雑食性とはいえ、草食ではありません。消化酵素には植物セルロースを分解するものがありませんから、ノリを食べていますが消化吸収はしていないのです。ではなぜ腹一杯になるほど、ノリが詰まるのでしょうか。おそらくはノリの表面に付着しているヨコエビやワレカラなど小さな付着生物を求めているのだと思われます。クロダイ(ちぬ)釣りは沿岸の釣り人にとって憧れの一つで、淡水のヘラブナ釣りに比べられるほど難しい釣りだといわれていました。身近に居るのですが、神経質で釣り針にかからせるのに神経を使うものです。クロダイはもともと河口域や港の岸壁まわりにいて、藻場や岩場に付着している小動物を補食するほか、好奇心旺盛で流れてくるスイカにも突いていくほどの雑食性の悪食ともいわれます。十数年前までは岸壁にフナムシというゴキブリのような虫が大挙して這い回っていたものですが、今ではあまり見かけなくなりました。岩場にもカキやムラサキガイが幾重にも付着していたものが見かけなくなり、タマキビという小さな巻き貝も見かけません。つまり、クロダイが食事の場にしていたところがエサ不足になり、周辺に活動範囲を広げだしているのです。クロダイは好奇心旺盛ですから、砂地に潜って隠れているアサリも呼吸のために水管をのぞかせます。クロダイはその水管の先を食いちぎってまわり、アサリ資源に壊滅的影響を与えました。次に触手を向けたのが人工の藻場であるノリ養殖場だったのです。

物事を遡って考えると、河口域や藻場が人工海岸化で表面積を大きく減らしたことで、貧栄養化が進んできたことです。大阪湾はもとより、播磨灘も富栄養化が進んでいたときには、クロダイは高栄養環境で広く

エサ場を持っていたのが、近年は大阪湾でも関西空港島と神戸沖空港島を結んだ線の湾奥側だけしか高栄養の状況になく、広いエサ不足の場所におおわれてきたのです。二つの空港島の埋立てが大阪湾の生態系を分断したのです。

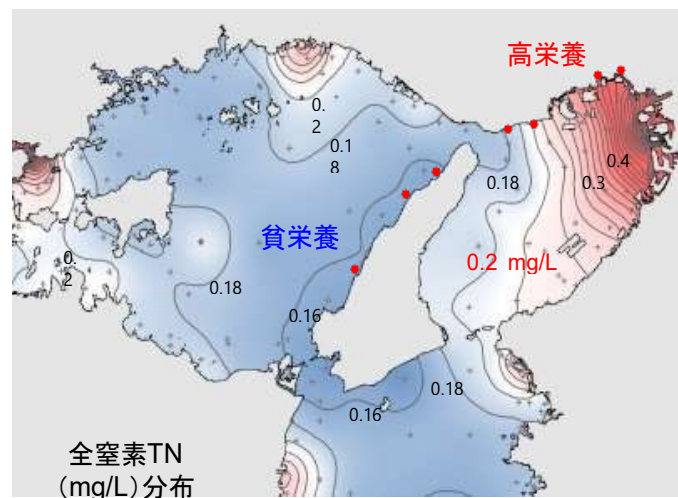


図 瀬戸内海東部の全窒素分布の現状※藤原建紀ら(2020)、水環境学会誌、43 巻、6 号 より

もう一つの「ミズクラゲの大発生」は燐灘をはじめ瀬戸内海各地で問題になっており、播磨灘ではそれまで目についていた大型のユウレイクラゲなどは二三年姿を消したもののこの夏には再び大発生の兆しがあり、ミズクラゲも多いといわれています。

クラゲは富栄養化と共に増え、日本海をおおったエチゼンクラゲなどは中国沿岸の富栄養化がきっかけと言えるでしょう。海食物連鎖は植物プランクトンを動物プランクトンが食べ、次いで小魚から大型魚へとつながっていました。1960 年までの白砂青松のころにはマダイが頂点に立つバランスのとれたものでした。その後、マイワシの大発生があり、ノリ養殖の拡大もあって、長寿命のカレイ類や磯魚のメバルなどは減少し、やがてクラゲが幅をきかせる海になってきたのです。クラゲは発生途上で、岸壁にポリプとして付着する時期を持ちます。クロダイが岸壁のエサをついばんでいた頃には、クラゲのポリプも一緒に喰ってくれていたのですが、クロダイが沖へ去って、ポリプが増え放題になってクラゲの海へと導いたという「バタフライ・エフェクト」だったのではないかとにらむこの頃です。