

北茨城市平潟町における漁業地域の構造変容

市川康夫・横山貴史・杉野弘明・水島卓磨
橋本暁子・木村昌司・田林 明

キーワード：漁業地域、底曳網、仲買人、漁村民宿、北茨城市平潟町

I はじめに

I-1 研究課題

1970年代からの日本の漁業は、200海里体制の実施による漁場縮小、石油価格上昇による漁業支出の増大、また日本人の「魚離れ」による魚価低迷など、漁業経営を巡る大きな環境の変化を経験してきた（平沢，1981）。特に1985年のプラザ合意以降の円高は、水産物輸入の急増と魚価低迷の深刻化を招き、日本の漁業経営そのものが危機的状況下に立たされるようになった。こうした漁業を巡る環境変化が、漁業を経済の中心としてきた地域に大きな構造的変化をもたらしてきたことは言うまでもない。

地理学における漁業・漁村の研究は、長らく経済地理学の一部門として構成されてきた。青野（1953）は、『漁村水産地理学研究』において、水産地理学の研究は漁場である海域を主体とする側面と漁村を主体とする側面の二方面があるとして、漁村の研究に際して、生産空間である漁場の理解が重要であると主張した。その後、藪内（1958）による漁村研究をはじめ、漁業集落の発生や形態、漁港の分布や立地、漁業地域区分の研究が豊富に蓄積されてきた。近年では、漁港漁業の研究（篠原，1989）や水産物流通の研究（篠原，1991；林，2001）、水産物加工に関する研究（渡邊ほか，2006）、漁業労働力やその再生産の研究（山内，

2000）、漁村の変遷や空間構造に関する研究（Sato et al. 2002）など、1970年代以降様々な視点から特定地域の漁業や水産業が多角的に分析されるようになった。そして、1980年代以降は、漁業が経済事象である一方、文化事象でもあるという理解から漁業者の環境認識や漁場利用行動の側面にも注目が集まった（田和，1997；斉藤，1998）。

以上みたように、地理学における漁業・漁村研究は、1950年代の経済地理学的な研究に始まり、特定の分析視点や事象に立脚した各論的な研究が中心的に蓄積されてきた。言い換えれば、漁業・漁村研究は新たな論点や分析視角を取り込みながら、それぞれの時代に応じた事象をより深く考察する研究へと深化してきた傾向にあるといえる。しかし、1970年代以降の日本漁業を取り巻く環境と漁業地域および漁村との関係は大きく変化しており、これらの把握には特定の視点からの共時的分析だけではなく、地域の変遷と地域を構成する多様な要素の関係の通時的分析が重要となる。また、山内（2004）が指摘するように、漁業地域は沿岸漁業含めその他の漁業およびその関連産業を含み何らかの形で漁業に依存する地域を表すもので、その構造把握のためには地域を構成する様々な要素を含めた相互の関係分析が必要となる。

そこで本稿では、茨城県北茨城市平潟町を事例に、漁家や仲買人、宿泊業、その他関連産業の相互の関係を通時的に分析することで、漁業地域の

構造を明らかにすることを目的とする。研究の手順としては、まず漁業地域である平潟町の変遷を提示し、その主要な構成要素である漁業者、仲買人、宿泊業の経営形態や展開を検討する。そして、平潟町の変遷とその構成要素の具体的な事例から漁業地域平潟町の変容と構造を明らかにする。

I-2 研究対象地域の概要

北茨城市平潟町は、茨城県の北東部に位置し、東は太平洋に面し、北は福島県いわき市と接している（第1図）。町内は、本町・井戸の入・東の3つの地区で構成され、2011年の世帯数は784、人口は2,102である。町の地形をみると、港を除く三方が丘陵地で取り囲まれており、丘陵地の侵食部分と海岸部の狭小な平坦地に家屋が密集している（写真1）。港を中心に放射状に広がる4つの谷に沿って街村が形成されており、これら通りの結節点に位置する本町が平潟町の中心地区となっている。



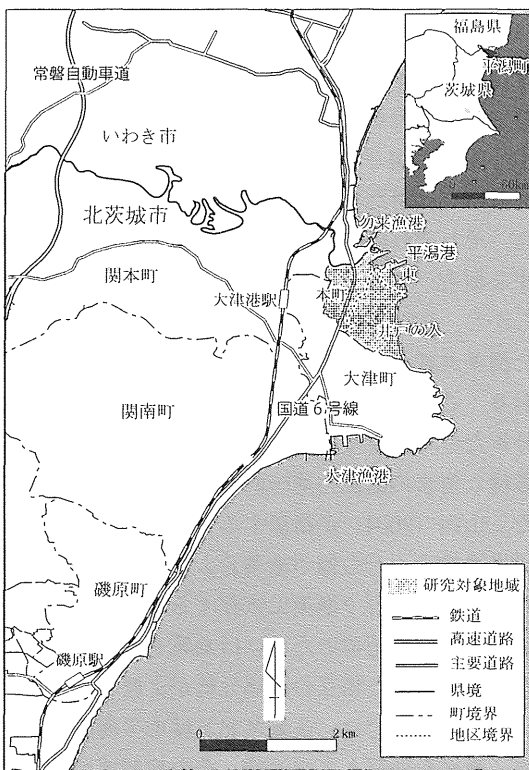
写真1 平潟町における港の様子

（2010年10月 横山撮影）

平潟港は、寛永年間（1624～1643）に仙台藩が海運の寄港地として湾内の巨石を取り除き、築港をしたのが始まりである。その後、仙台藩と南部藩が自藩の年貢米を江戸に輸送するための東廻り航路を開発し、平潟港は江戸と奥羽を結ぶ海運の寄港地として重要な位置を占めるようになった。天然の良港である平潟港は、東廻り航路の繁栄によって廻船の風待ち・日和待ち、船荷の陸揚げ・積み出し港として賑わい、多い年には年間70隻の廻船が平潟港を利用した。また廻船の入港によって、平潟町は米、塩、鉄の輸送結節点としての役割を果たすようになり、このことが町に商業港としての経済発展をもたらした。

しかし、自然地形を利用した小規模な平潟港は、明治維新以後の船舶の大型化に対応することができず、出入船舶は大きく減少し、海上輸送基地としての地位は衰退した。特に1897年の常磐線開通による陸上輸送の発達には、平潟港における海上輸送の衰退を決定的なものとし、それ以降平潟港は漁港としての性格を強めていった。平潟港における漁業の特徴は底曳網漁の卓越であり、多魚種かつ高級魚種の漁業水揚げが現在でも平潟港の漁業経済を支えている。

常磐線の開通以降の平潟町では、町の西方を南北に縦断する国道6号線が重要な幹線としての役割を担っている。また、JR常磐線大津駅までは約2km、常磐自動車道北茨城インターまで約12kmと交通の便にも恵まれており、宿泊施設の利用や



第1図 研究対象地域

遊漁船での釣りなど首都圏を中心とした地域からの観光客の来訪も多い。1970年代から民宿を中心とした宿泊施設が多く立地するようになり、名物料理「アンコウ鍋」や平潟港温泉を観光資源として、宿泊客や観光客を集めている。

Ⅱ 平潟町における漁業地域の変遷

漁業地域としての平潟町の変遷は、大きく3つの時期に分けられる。それらは、底曳網漁を中心に漁業に関する様々な技術が導入されたことによって、漁業が平潟町の経済の中心となっていた戦前から高度経済成長期にかけての「漁業発展期」、次に大型底曳船の導入による漁業の最盛期と、オイルショックによる燃料価格の高騰やレジャーブームによる観光業の発展など相次ぐ社会的背景の変化を経験した高度経済成長期以降から1980年代までの「漁業拡大・変動期」、そして大型の底曳網船の減少によって漁獲量が減り、漁港としての機能縮小が大きく進展し始めた1990年代以降からの「漁業縮小期」である。以下、これら3つの時期における漁業地域としての平潟町の変遷について述べ、平潟港の漁業が最盛期を迎えた1970年代の土地利用と、調査を行った2011年の土地利用から漁業地域の構成の変化についてみる。

Ⅱ－1 漁業発展期（戦前～高度経済成長期）

平潟町における漁業の変遷を第1表に示した。天然の良港を有する平潟港は、海運の中継地として近世より商業港としての役割を担ってきた。また、風光明媚な港の風景を求めて文人墨客も多く訪れ、湾に面する通りには船乗りを宿泊させる船宿や、積荷を売買する廻船問屋、遊女屋などが存在していた。こうした平潟町に大きな影響を与えたのが、1897（明治30）年の常磐線開通である。常磐線による陸上輸送の発達には、平潟港における海上輸送の衰退と漁業への依存を強める契機となった。平潟港が商港から漁業基地へと変化するなかで、船宿や廻船問屋は旅館業を中心とした経営に転じ、漁業は底曳網漁を核とする形態へと変化していった。

もともと平潟港では、沿岸では海藻採集や採鮑、磯釣りなどが行われ、沖合では手繰網漁が行われていた。平潟港に底曳網漁が伝播したのは1887（明治20）年頃であり、宮城県桃浦港の打瀬網による底曳網船が平潟港に入港した際に、これら漁船と装備を平潟港の漁業経営者に売却したことがきっかけである（北茨城市史編さん委員会、1987）。その後、打瀬網漁は平潟港で普及したが大正初期には漁獲不振に陥った。しかし、愛知県蒲郡地方から船尾に開口板を装備し水圧を利用して網口を

第1表 平潟町における漁業の変遷

年	平潟港における漁業関連の出来事	その他
1887	打瀬網による底曳漁が伝播	
1897		日本鉄道会社磐城線(水戸ー平)が開通
1902	平潟町漁業組合設立	
1915	開口板による底曳漁が伝播し、打瀬網漁から転換	
1952		サンフランシスコ講和条約締結で母船式サケ・マス漁業が再開
1953	平潟沖で大洋漁業株式会社の大型定置網操業開始	常北旅館業組合が設立
1966	平潟煉製品水産加工業組合設立	
1968	魚市場兼連絡事務所を設置	
1970		平潟町で最初の民宿が開業
1973		平潟・五浦民宿組合が設立
1977	北転船経営が難しくなる	第1次オイルショック
1979	大型船による操業のコストが高まる	200海里規制開始
1988		第2次オイルショック
1993		常磐自動車道北茨城IC供用開始
2002		民宿協会が「どぶ汁」の提供開始
2005		アンコウ鍋看板の設置
		「アンコウのブランド化推進委員会」結成

（北茨城市誌編纂委員会（1987）、三浦（1996）および「水産茨城の歩み」各年版により作成）

開く以東底曳網漁が伝わったことで、沖合底曳船とその水揚げ量は大きく増加した。以東底曳網船は、開口板が木製であったため板底曳網船とも呼ばれ、大正初期から第2次世界大戦前にかけて急増し、平潟港における漁業の中核を成すようになった（写真2）。一方、漁獲能力の高い板底曳網船の増加は磯付漁場の荒廃を進行させ、沿岸漁民の営む小型動力漁船や磯釣りの船、採鮑などの経営が困難となり、沿岸漁民の中には底曳網船員へとなるものが増加した。

第2次世界大戦後になると、グローエンジン（焼玉エンジン）からディーゼルエンジンへと技術発達が進んだことで、戦前には20t程度であった板底曳網船は40tにまで大型化した。これにより漁獲量も同時に増大し、1955年における平潟港の漁獲量の約90%を底曳網漁が占めるようになった（北茨城市史編さん委員会，1987）。1950年代は底曳網漁と小型船による沿岸漁業に加え、かつお・まぐろ船、サンマ棒受船、北洋鮭鱒船など新たな漁業経営体が現れた時期でもあり、これは底曳網漁の飽和による経営層の分解であったと考えられる。平潟港における漁船数の変遷をみると、1950年代から動力船の導入が大きく進み、漁船数が減少する一方で各漁船は大型化をしていったことがわかる（第2図）。また、平潟港には1950年代には定置網が5ヵ統操業しており、富山県の水見市や新湊市、岩手県などから多くの乗組員が平潟港

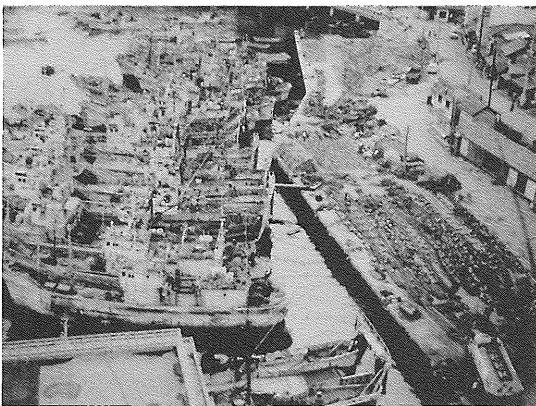
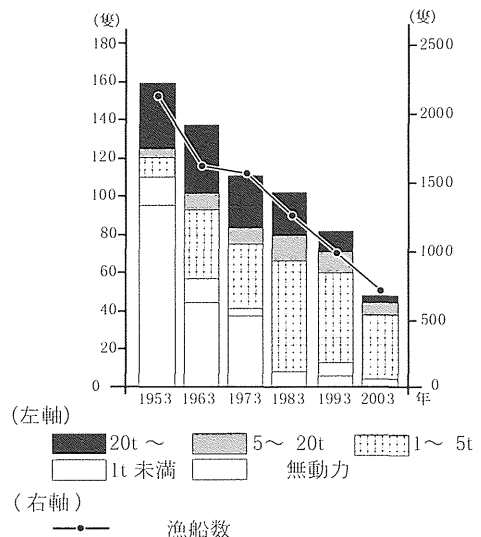


写真2 平潟港における木造底曳船と港の様子
（昭和40年代 武子氏撮影）

に働きに来ていたという。

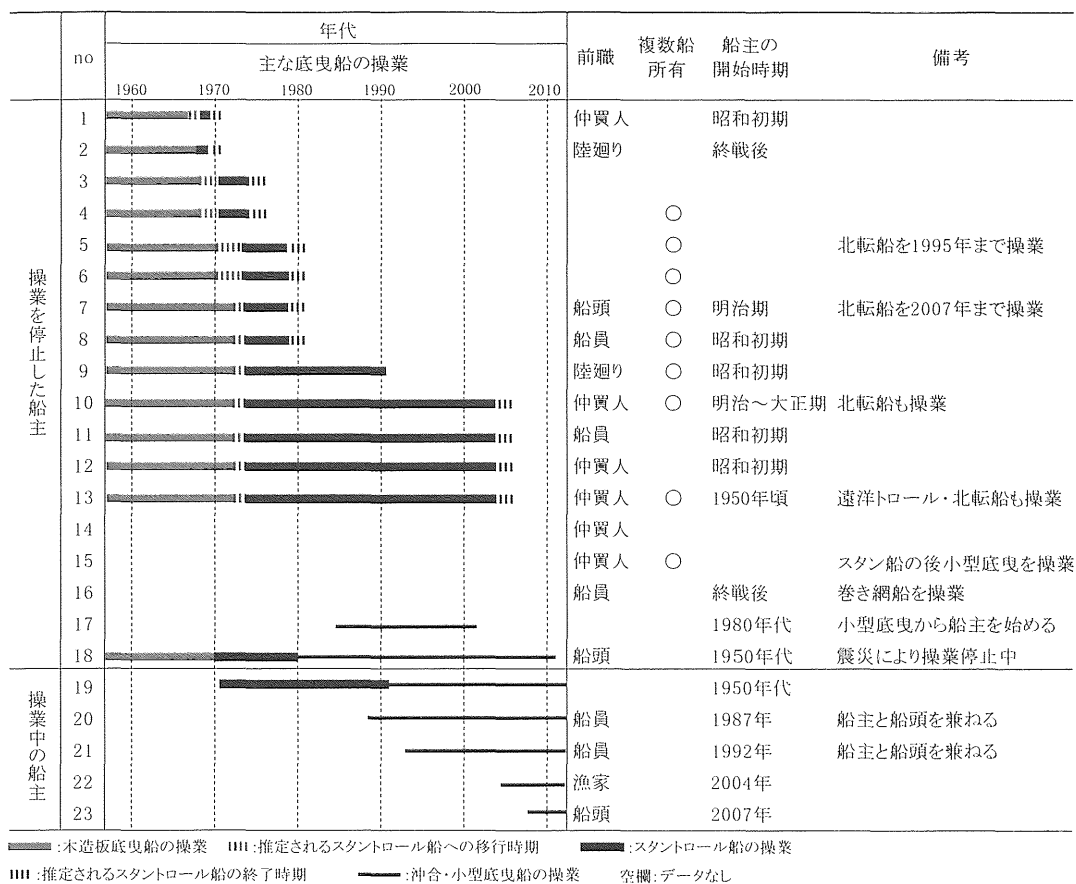
漁船の大型化に伴い、底曳網船の導入にはより多くの資本を必要とするようになった。そこで重要な役割を果たしていたのが、多額の経営資本を投じて底曳網船を運営する船主である。平潟港の底曳網漁では、船の経営を行う者と実際に乗船し漁業を行う者は別であり、前者は船主、後者は船長や船方と呼ばれる船員であった。平潟港における船主のうち、聞き取り調査により明らかになったものを第3図に示した。これら船主は現在操業している者と操業を停止している者に大別され、その経営変遷から戦後の平潟港における底曳網漁の変化をみることができる。過去に操業をしていた船主は、もともと仲買人や船員など漁業関連の職種に就いていた者が大半で、中でも比較的資本を蓄積した者が昭和初期や終戦後を中心に、独立して経営を始めたとみられる。

このように、船主によって底曳網の経営が盛んになり、木造の板底曳網漁を中心とした漁業が形成されるなかで、これら水産物の流通を担ってきたのが海産商である。古くから東京の市場と取引



注）左軸は平潟港の重量別漁船数、右軸は茨城県の漁船総数を示す。

第2図 茨城県及び平潟港における漁船数の変遷（1953～2003年）
（漁業センサスにより作成）



注1) 戦前の船主の開始時期は推定である。

注2) 陸廻りとは港の水揚げ時の陸上作業などを行う仕事である。

第3図 平潟町における船主の変遷

(聞き取り調査により作成)

のある平潟港では、五十集と呼ばれた海産商が近世から存在したが、その数が増加したのは平潟漁業協同組合の設立と海産商組合が発足した戦後である。平潟港における海産商の業務は、港で水揚げされた魚介類を入札によって購入し、それらを主に関東地方の市場に向けて出荷することである。海産商組合が設立された年次は資料を欠くため不明であるが、現在の海産商組合は平潟港に市場が開設された1949年に頃に設立されたと考えられる。

一方、底曳網によって漁獲される様々な魚種を加工により製品化・販売をしてきたのが加工業者である。彼らは第2次世界大戦後のスケソウダラのすり身を原料とする練り物製品の製造開始が契

機となって増加した。終戦後の加工業者は、いずれも秋から翌年春までの季節を限定した小規模経営であった。その後、1955年に平潟水産食品工業協同組合が結成され、1966年から1967年にかけて練製品水産加工協同組合と煮ダコ製品加工協同組合が結成されたことで加工業者の数も増加していった。

Ⅱ-2 漁業拡大・変動期（高度経済成長期以降～1980年代）

1) 漁業地域の変遷

底曳網船は1970年前後までは戦後に大型化が進行した木造の板曳船であったが、高度経済成長期以降になるとスタントロール船と呼ばれる50t超

の鉄製大型船の導入により漁獲量が大きく増加し、1970年代後半の平潟港における漁業の最盛期を支えた(写真3)。スタントロール船の乗組員は、宮城県や新潟県出身者が多く、廃業した定置網から乗組員に転じた者もいた。

第3図の船主の経営をみると、スタントロール船の導入が1970年代に大きく進んだことがわかる。また、全国的に進展した1960年代からの漁船の大型化と遠洋化は平潟港でも同様であり、船主の中には経営を多角化し、底曳船に加えて、北転船や遠洋トロール船の船主を兼ねる者もいた(No.5, 7, 10, 13)。こうした遠洋化の背景には、スタントロール船の導入による底曳網船の過剰増加と急激な漁獲量増加があり、資源の枯渇と減船によって遠洋化が図られたと考えられる。平潟港における遠洋トロール船は、アフリカのラスパルマス(カナリア諸島)でアフリカダコやモンゴウイカを漁獲し、北転船ではロシア近海でスケソウダラなどを中心に漁獲していた。しかし、こうした大型船も1980年代から減船の対象となり、遠洋漁業は次第に衰退した。

以上のような、1970年代からのスタントロール船導入による平潟港の漁業最盛期は長くは続かず、オイルショックによる燃料価格の高騰や、漁業従事者の高齢化により1980年前後から沖合底曳船の休廃業や小型化が進行した。平潟港における

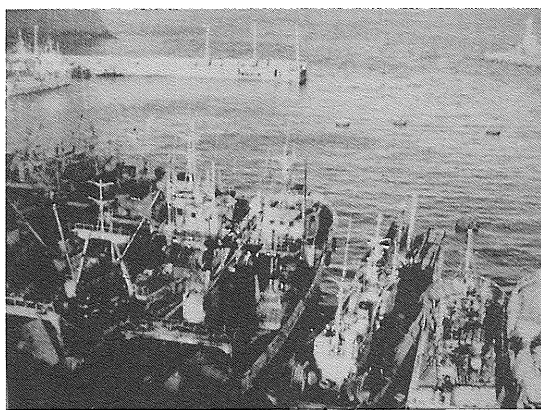
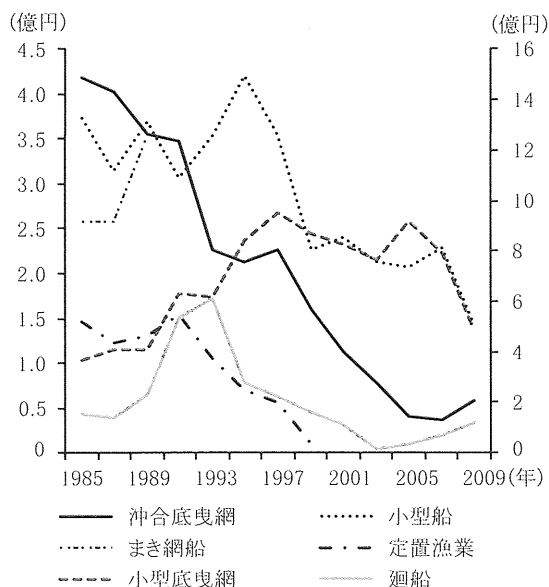


写真3 平潟港における木造底曳船とスタントロール船

(昭和40年代 武子氏撮影)

漁獲高の推移(第4図)をみると、1985年から沖合底曳船の漁獲高が減少するなかで、代わって小型底曳船と5t未満の小型船の漁獲高が増加しており、沖合底曳船が縮小・分解期を迎えたことがわかる。一方で、船曳網を中心とする小型船の増加は、定置網で漁獲する魚種の稚魚の乱獲に繋がり、1980年代からの定置網漁業の漁獲減少の一因となった。また、イワシ、サバ、カツオ、マグロなどを漁獲していた巻網漁業も1980年代末で経営を中止した。これらのことから、平潟港における漁業の転換と縮小が始まったのは1980年代であるといえる。また、平潟港における漁業経営体数も、1960年代から減少に転じ、スタントロール船全盛期の1970年代後半に僅かに増加したものの、1980年代前半から再び大きく減少した(第5図)。

一方、平潟港の漁船数は、1970年代から1980年代にかけて、小型船が大きく増加し、1980年代後半から20t以上の大型船の減少が著しい(第2図)。第2次世界大戦から動力船の増加が進んだ平潟港においては、漁船の大型化は1970年代後半までに

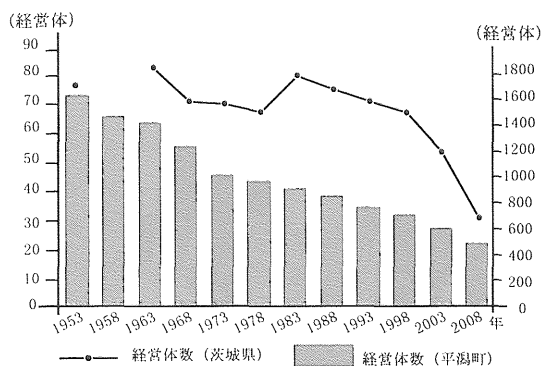


注1) 右軸は沖合底曳網でそれ以外は左軸

注2) 廻船とは他港からの寄港船を指す

第4図 平潟港における漁獲高の推移(1985～2009年)

(「平潟漁協底曳漁獲高綴」により作成)



第5図 茨城県及び平潟港における漁業経営体数の推移 (1953～2008年)

(漁業センサスおよび「沿岸漁業臨時調査」により作成)

終了し、その後は19t未満の沖合底曳船や15t未満の小型底曳船、5t未満の船曳船が増加するなど漁船の小型化が進行した。

漁業関連産業に目を向けると、スタントロール船の導入によって漁業の最盛期を迎えた平潟港では、自港での入札・出荷に依存する海産商の最盛期も平潟港の漁船数・漁獲量が増加した1970年代であった。平潟港における行商・加工を含めた仲買人の数も、1970年に106名いたものが、1980年には86名に、1989年には76名にまで減少した。また、加工業者についてみると、練り物の加工業者はもともと平潟港で水揚げされた雑魚を利用したかまぼこ製造を行っていた。しかし、1970年代後半のオイルショックと200海里規制により加工原料が高騰し、輸入原料導入の契機となった。一方、煮ダコ製造を中心とする加工業者は、原料を平潟港で水揚げされるタコに依存してきたが、1960年代末から極洋水産やニチロといった大手水産会社の遠洋トロール船がアフリカ沖で捕獲する原料を使用するようになり、輸入タコの割合が増加した。

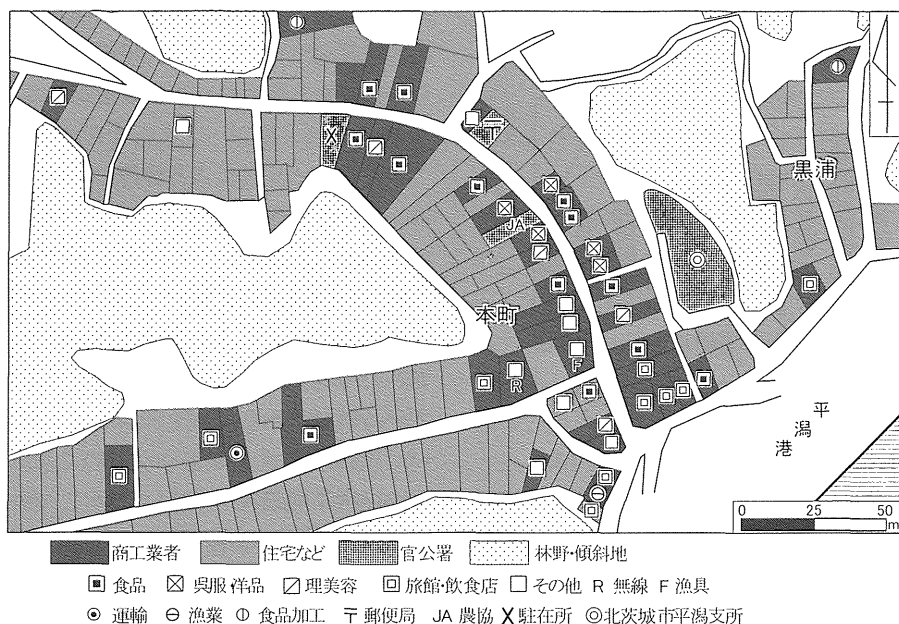
またスタントロール船の導入は、加工業者にとっては加工原料の減少という事態を引き起こし、経営困難化の一因となった。すなわち、スタントロール船の導入によって魚群や漁場を特定し、漁獲魚種が限定されるようになったことで、結果的に加工原料が減少したためである。1970年

代後半以降廃業する加工業者が増加するなかで、経営継続をする業者は、自港で水揚げをする魚から安価な輸入産原料への依存を高めるようになった。

オイルショックによる漁業や関連産業への影響は、高度経済成長期からのレジャーブームとともに平潟港における民宿の開業を促進した。民宿の開業は高度経済成長期から1970年代末にかけての開業が多く、隣接する福島県勿来海水浴場への観光客の増加によって、当時は一般の家庭でも空いている部屋があれば客を泊めるほど観光客で賑わい、民宿の需要が高まったという。三浦(1996)は、民宿業開業者の構成について、最も早く1960年代に開業したのは仲買人や行商人であり、漁師が参入したのは1970年代以降としている。その理由として、漁師は禁漁期間であっても他港へ水揚げすることができるが、仲買人は居住地の港でしか仲買の権利を持つことができなかったために、夏季に最も労働力に空きがあった仲買人が初期に民宿経営に着手したことを挙げている。1980年代以降になると、大型底曳網漁船の船主や海産商も民宿経営に乗り出したため、1980年代前半は平潟町で最も民宿数が多く、漁業と兼業で行われる小規模民宿や、民宿業を専業とする大規模民宿が共存していた。しかし、1980年代後半以降は、漁獲量の減少などの影響もあり、民宿は経営者の努力などの違いによって自然淘汰されていった(三浦, 1996)。

2) 1970年代後半の土地利用

第6図には、1979年の平潟町中心部の商工業者の分布を示した。ここからは、平潟港が漁業の最盛期を迎えた1970年代末の漁業地域の構成をみることができる。1970年代後半における平潟町中心部の居住者は、その大半が商工業従事者および会社や役所などに勤務する住民であった。現在の土地利用と比較すると、住宅などの建物は現在と同様に平潟港から南西に向かって分布していた。また、本町地区を中心に商業機能が集積しており、特に平潟港から北に伸びる道路に沿って多くの店



第6図 1970年代の平潟町中心部における商工業者の分布

(聞き取り調査および1979年住宅地図により作成)

舗が分布していた。1979年の平潟町中心部の商工業者数は、47であり、そのうち食品が13、呉服・用品が5、理美容が4、旅館・飲食店が13、その他8であり、運輸が1、漁業が1、そして食品加工が2である。そのほか駐在所、農協も平潟町の中心部に立地する。

次に、平潟町中心部の商工業者の特性を述べる。まず、食品であるが、これらは主として生鮮食料品や酒などを取り扱う食料品店であり、大半が本町地区に立地している。また、呉服・用品ならびに理美容なども本町地区に立地しており、生活関連の業務機能が平潟町の中心部に集積していたことがわかる。一方で旅館・飲食店は本町地区の平潟港に面した通りに集中して立地しており、こうしたサービス関連施設が港湾を利用する人々の往来と関係があったことがわかる。聞き取りによると、港湾付近の旅館では、一般宿泊者の他に、大型漁船の乗組員である船長、機関長、通信士ら高級船員を対象とした研修や宴会が頻繁に催されていた。同時に、平潟港に面した通りには、平潟港で最後まで遠洋トロール船を操業していた漁業会

社も立地している。その他、船に搭載する船舶無線を取り扱う電気店、漁具を取り扱う金物店なども平潟港に近い位置に立地していた。

1970年代後半の平潟町では、食料品店、理容店、洋品店、食堂など生活に密着した商業機能が現在よりも盛んであったことが伺える。また、漁業関連施設や加工業者なども現在より多く立地しており、漁港としての機能が現在よりも卓越していたことがわかる。

Ⅱ－3 漁業縮小期（1990年代～現在）

1) 漁業地域の変遷

1990年代以降の平潟港では、20t以上の漁船を中心に漁船の総数が大幅に減少し、漁業経営体の減少、船主の相次ぐ廃業など平潟町の漁業が転換期を迎えた。平潟町における操業中の船主をみると、no19を除き、4戸（no20～23）はいずれも1980年代以降に船主となった経営体である。これらは経営難や後継者不足で廃業する船主から権利や許可証を購入するなどして派生したものである。現在操業中の船主は、すべて15～19tの沖合・

小型底曳船を経営しており、平潟港における底曳網漁の担い手となっている。これら船主の中には、船頭として自らも乗船する者がおり、かつて分離していた船主の経営と漁業操業は、漁船の小型化の進行とともに兼任されるようになった。

漁業が産業としての地位を低下させるなかで、平潟町では観光業への依存を高めてきた。レジャーブームの終焉とともに海水浴客が減少し、代わってバブル経済の好景気に押された近隣市町村からの企業宴会客が増加するようになった。また、1990年代より全国的にご当地グルメが注目され、平潟町のアンコウ鍋がテレビや新聞に取り上げられるようになったことで、冬季の宴会客がさらに増加した。底曳網によって漁獲されるアンコウは、平潟町では長い間雑魚として取り扱われてきた。アンコウがご当地グルメとして脚光を浴びたことで、1993年頃より民宿協会では漁師料理であったあん肝を多く使用した「どぶ汁」も観光客に提供するようになった。2000年には平潟町で民宿・旅館業共通のアンコウ宣伝看板を作成し、PRに取り組んでいる（写真4）。

アンコウへの需要が高まったことで、2005年8月に茨城沿海地区漁業協同組合連合会や各漁協、茨城県などにより「アンコウのブランド化推進委員会」が結成され、同年11月より茨城県産アンコウを証明するタグが作成され、他地域との差別化が図られている。アンコウを漁獲する茨城県の



写真4 平潟町の特産物アンコウの宣伝看板
(2010年11月 市川撮影)

漁業者は5t以上の底曳網船を経営する22名であり、平潟港からは2009年10月で7戸が登録している。1980年代以降、平潟町では底曳網船の小型化と漁獲量減少のなかで、観光業への連携を高めながら、漁獲魚種の高付加価値化へとその利用が進展した。

2) 2011年の土地利用

現在の平潟町の土地利用をみると、以下の点を指摘できる（第7図）。漁業関連の立地では、漁家の立地数は23であり、そのうち15が東地区に集中している。また、本町地区が4、黒浦地区が2で続き、その他の地区への立地は2である。仲東地区および井戸の入地区には立地していない。一方、仲買人では、海産商の立地数が28である。このうち、井戸の入地区が9、東地区が4、本町地区および黒浦地区がともに3、その他の地区への立地は9である。漁家の集住する東地区に隣接する井戸の入地区において仲買人の集住傾向がみられる。一方の行商人は、平潟町内の立地数は9であり、そのうち東地区が3、本町地区および黒浦地区がともに2、仲東地区および黒浦地区がともに1であった。加工業者では、全9のうち井戸の入地区で5、仲東地区で2、本町地区および黒浦地区がともに1である。さらに、民宿の分布は、全24のうち井戸の入地区で9、本町地区で5のほか、長浜地区に6となっている。平潟町では、土地利用として住宅の占める割合が高いが、漁家が卓越する東地区以外においては、漁家、海産商、行商以外の住宅が多くを占める。平潟港から離れた、鹿ノ原地区、浜道地区は住宅地となっており、それら住宅のなかには、漁業関連でない職業に就く漁家の子息もいた。

このほかに、漁業地域を形成する土地利用として、次のものがみられた。漁業関連施設では、平潟港北側には、漁業協同組合事務所、水揚げ場、卸売市場、製氷工場が立地する。また、湾を取り囲むように、漁船ならびに遊漁船が係留されていた。さらに、卸売市場の西側には、仲買倉庫と漁業協同組合の燃料タンクが立地する。そして、湾

最奥の陸上は底曳網の修繕場となっていた。漁業関連業者では、無線販売店が井戸の入地区に立地するほか、運送業者が2社立地する。また、鉄工所が3社立地する。聞き取り調査によると、これら鉄工所は1990年代までは、船製造業者の特約店などとして、船の修理を主たる収入源に生計を立ててきたものの、現在は漁業関連の業務が減少したため、他の仕事を請負ながら船の修理も行っている。また、工務店・建材店が立地しており、木船が鉄船に置き換わる前の時代には、船大工をしていた。このように、数を減らしながらも、漁業関連の土地利用は、依然として平潟港に近い地区を中心にみられた。

商業施設では、全23のうち本町地区で11、井戸の入地区で4、東地区で2となっていた。この本町地区の商業施設11のうち、5が買回り品を取り扱う店舗である。また、郵便局や農業協同組合の支所も、同様に本町地区に立地していた。一方、国道6号沿いでは、海産物販売店もみられる。しかしながら、常磐自動車道の延伸による国道利用者の減少の影響を受けて、廃業後に空店舗となったものもみられた。

以上をまとめると、①漁家の東地区への集中は以前と変わらないものの、その子息に関しては近隣の住宅地への居住も見られること、②海産商、加工業者および民宿といった仲卸し関係者は井戸の入地区に集まり、数を減らしながらも存続していること、③鉄工所や工務店・建材店など漁家を相手にしてきた業種では取引先を変えながらも依然として立地していること、④平潟町における高次の商業機能は引き続き本町地区にあることがわかった。

Ⅲ 平潟町における漁業経営の展開

Ⅲ-1 平潟港における主な漁法と漁獲魚種

平潟港の漁業は、沖合・小型底曳船を用いて操業する底曳網漁が漁業の中核を成しており、漁獲魚種はカレイ、ヒラメ、ヌケメダイ、アンコウ、アジ、タコ、イカなど多魚種にわたる（写真5）。平潟港の底曳網漁には、15t 船による小型底曳網

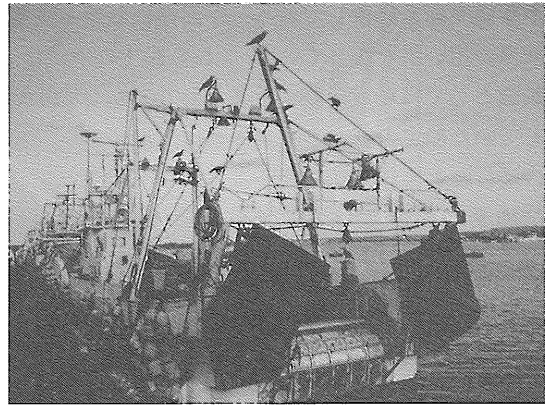


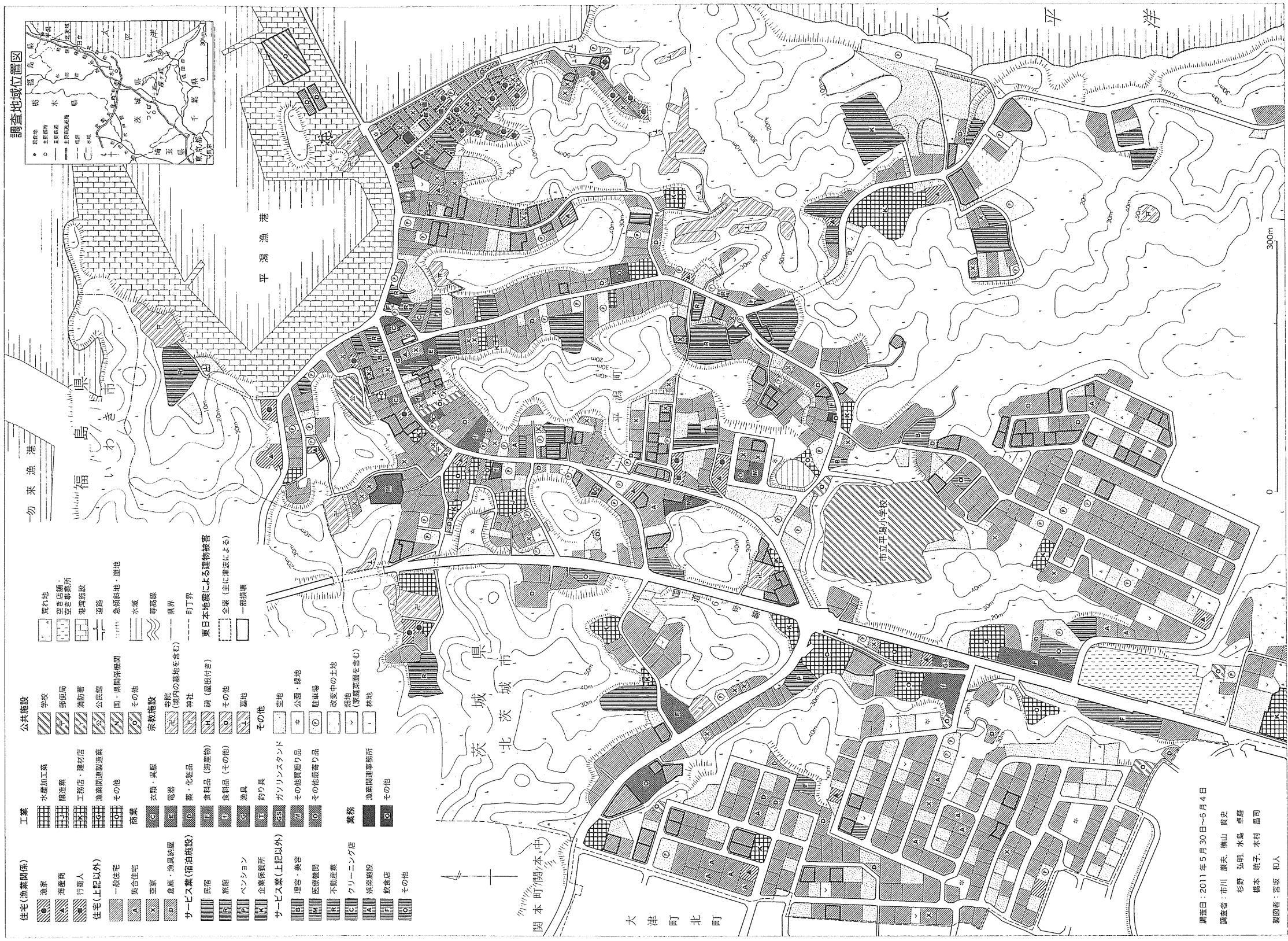
写真5 平潟港における底曳網船

（2010年10月 市川撮影）

と19t 船による沖合底曳網があり、小型底曳網は茨城県沖の水深60～150mの漁場、沖合底曳網は茨城・福島・千葉県沖の水深約150mの大陸棚が主たる漁場である。平潟港における底曳網漁の漁期は9月から翌年6月までであり、魚介類が産卵時期を迎える夏季は水産資源保護の観点から休漁期となっている。

沖合・小型底曳網漁は、海底に生息する魚種を対象とするもので、網の先端部にはオッターボートと呼ばれる開口板が装備され、船の推進に伴う水圧を利用して漁網を広げる仕組みになっている。この開口板を使用する沖合底曳網漁は板曳網漁業と呼ばれ、漁獲能力が高いことから千葉・茨城・福島県の沖合でのみ許可がされている。

沖合・小型底曳網の漁業許可証は、農林水産大臣より発行される大臣許可と、県知事許可の2種類がある。県知事許可の操業区域が茨城県に限定されているのに対し、大臣許可では福島・千葉・茨城県の3県に区域が操業可能である。沖合底曳網漁の漁船は全国的な過剰増加を受け、現在では沖合底曳網漁の大臣許可証は新規に発行されることはなく、許可権利を所有する漁家が廃船や引退をする際に譲渡するしか入手手段はない。また、個人間での許可証の取引が禁じられており、その権利委譲には許可の譲渡者と譲り受ける者が1年間共同で漁業をし、その後許可の譲渡者が漁業を引退することで許可証の権利が委譲される方法が



第7図 平潟町における土地利用（2011年）

（現地調査により作成）

とられている。2年間許可証の権利が委譲されない場合は、権利は国に強制的に返されることになる。

底曳網漁に次いで平潟港で盛んな漁業は船曳網漁である。船曳網は、茨城県沿岸部を中心に行われる。船曳網漁の漁期は3月上旬から翌年1月下旬までであり、盛漁期は4月から6月までである。船曳網船は5t未満であり、漁業許可証は県知事許可である（写真6）。船曳網漁は、魚群の発見と同時に投網場所を定め、潮流に従い巡回しながら曳網を行い、その後船を停止させ揚網を行う。漁獲魚種はシラスやコウナゴ、シラウオなどの小魚が中心である。これらは水揚げ直後に加工が必要であるため、加工工場が立地する大津、川尻、勿来、小名浜に輸送あるいは水揚げされる。

5t未満船で行われるその他の漁法としては、カツオやメジを漁獲するトローリング、サヨリを漁獲するサヨリ漁、釣り餌等に使用されるエビを捕獲する餌曳網漁、タラを中心とした延縄漁、観光客を相手とした遊漁船によるハナダイ釣りや五目釣り漁などが挙げられる。なかでも遊漁船による釣漁は、縮小期にある平潟町の漁業にとって、首都圏への近接性を活かすことができる漁業形態である（写真7）。

そのほか平潟港には、「年金船」と呼ばれる1t程度の小型船で漁を行う高齢者がいる。この小型船では、ヒラメ、メバル、カツオ、メジマグロな

どの一本釣りが主に行われている。

平潟港の漁獲魚種を月別に整理したものを第8図に示した。水揚げ量では12月、次いで休漁期の明ける9月が最も多く、水揚額は4月、次いで12月が最も高い。魚種別に水揚げ量と季節変化をみると、冬季に漁獲されるイカ類が水揚げ量、水揚額ともに多く、その他ではシラス、ヒラメ、カレイ、アジ類などの漁獲が多い。単価では、アンコウ、ヒラメ、カレイ、マグロ、スズキなどが高い。その他に分類される魚種としては、冬季はメヌケダイ、マダラ、スケソウダラなどが中心で、3～5月ではコウナゴの漁獲が多い。

第8図によると平潟港では、シラス、マグロ類、スズキ、カツオを除き、いずれも沖合・小型底曳網による漁獲であり、夏季を除いて周年的に多様な魚種が水揚げされていることがわかる。また、船曳網漁での中心的な漁獲魚種であるシラスは、5～6月の春シラス、8月～11月の秋シラスの2期に分かれている。

以上みたように、平潟港では沖合・小型底曳網漁、船曳網漁が中心的な漁法であり、そのほかでは首都圏からの高速道路によるアクセスが良い立地条件を活かした遊漁船漁が特徴的である。

Ⅲ－2 漁業者の経営形態

2011年における平潟漁業協同組合の組合員は115名で、登録されている漁船数は約50隻である。

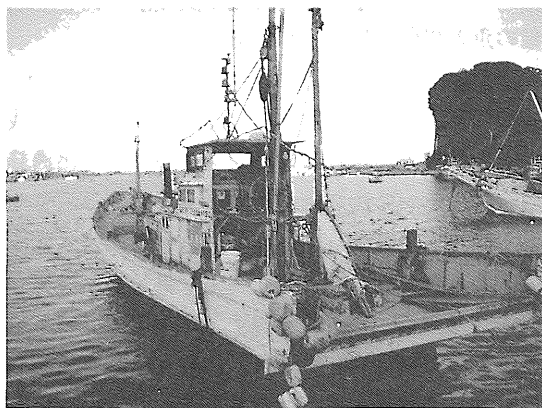


写真6 平潟港における船曳網船
(2010年10月 市川撮影)

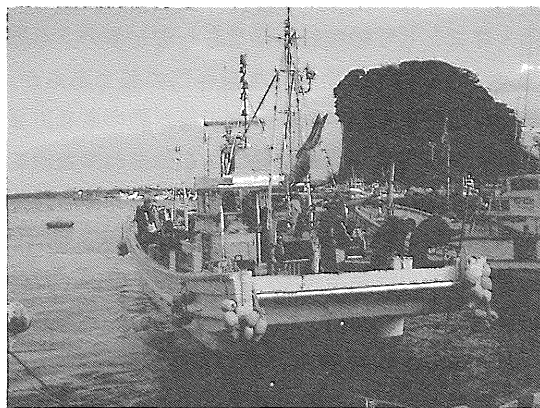
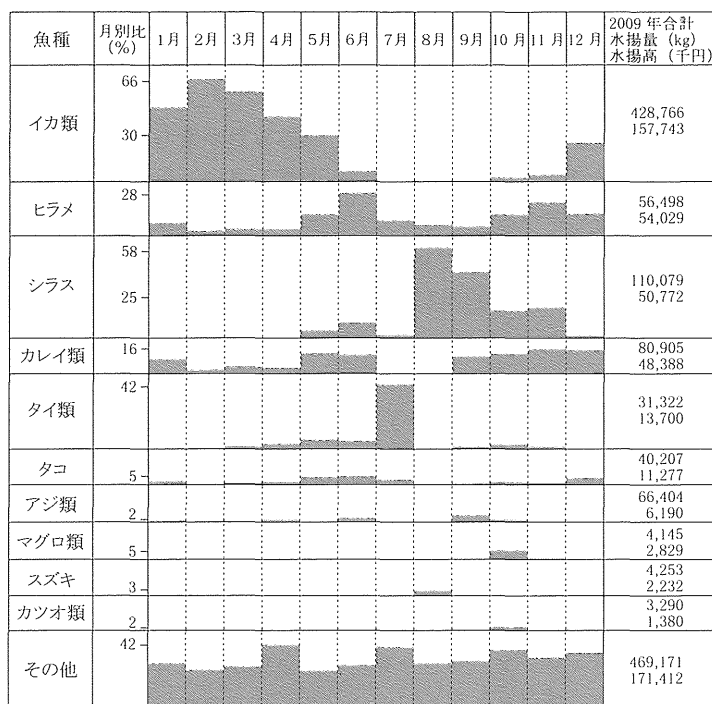


写真7 遊漁船に乗船する釣り客の様子
(2010年11月 水島撮影)



第8図 平潟港における月別水揚げ高（2009年）

注）魚種ごとの月別水揚げ量の割合であり、1%以下は除外した

（北茨城市役所提供『平成21年度水産物（産地）取扱高月例報告書』により作成）

これら組合員のうち世帯構成が判明したものを第9図にまとめた。図に示した全37戸の漁家を、漁業の種類と船のトン数から、沖合・小型底曳漁、小型船曳漁、小型船・その他漁の3つに分類した。

これらのなかで、小型船曳船を経営する漁家が62%（23戸）と最も多く、これらは沖合底曳網漁の衰退によって、廃業した沖合底曳船の船員達が個人経営として船曳船を操業した者が多い。小型船曳漁のうち、11隻は船曳網専門の船であるが、7隻は船曳網と遊漁船経営を兼ねた船であり、2隻はタラ延縄漁を兼ねた船である。また、遊漁船のみを専門に経営する船が3隻存在している。労働力をみると、船曳網の経営では、後継者が多く、比較的若年の労働力が多いことがわかる。一方で、船曳網漁以外の漁法を行う船では、労働力の高齢化が進んでおり、後継者が少ない。世帯構成でも、船曳網漁では、20歳代の息子・娘夫婦との同居が多いのに比べて、その他では壮年～高齢の独居世帯が多くみられることが特徴である。

沖合・小型底曳船は、大臣許可で操業する19t級の沖合底曳船（3戸）と、県知事許可で操業する15t級の小型底曳船（3戸）に分類される。これらは若年世代と壮年世代による家族経営を基本としながら、雇用労働力を加えた3～5人の乗組員によって行われている。彼らは、経営規模と漁獲量が大きく、平潟港の特色でもある高級・多魚種の魚の提供を担う存在である。

小型船・その他船は、ヒラメ、メバル、カツオ、メジマグロなどの一本釣りをを行うもので、60歳代から70歳代の高齢者が中心であるが、その出漁日数は少ない。これらは平潟港全体で15隻停泊しているが、現在操業していない者も多い。いずれも漁業の後継者は存在しておらず、世帯主が漁業を引退した後に、船を売却し、新たに小型の1t船を購入している場合が多い。彼らは年金を主な収入源としており、漁業は趣味を兼ねたものとなっている。

以下では、平潟港の中心漁業である沖合・小型

	番号	世帯構成					雇用 労働力	漁船		漁業の種類
		～20代	30代	40代	50代	60代		トン数	馬力	
沖合・小型底曳漁	1	○×	○△		●△		2人	19	160	沖合底曳網
	2				●△		3人	19	190	沖合底曳網
	3	●△△			●△		1人	19	160	沖合底曳網
	4	△△●				●△		18	140	一本釣り・遊魚船
	5					●△	1人	15	160	小型底曳網(15t)
	6	×			●△		4人	15	585(kw)	小型底曳網(15t)
	7	●●×			●△			15	515(kw)	小型底曳網(15t)
小型船曳漁	8			△		●		4.9	90	船曳網
	9	×			●△	●		4.9	90	船曳網
	10	×	●△					4.9	90	船曳網
	11	×	●△			●△		4.9	90	船曳網
	12	×		●●				4.9	90	船曳網
	13	●×		●△				4.9	90	船曳網
	14	×		●△				4.9	90	船曳網
	15	×			●△			4.9	90	船曳網
	16	×			●△			4.9	90	船曳網
	17	●△			●△			4.9	389(kw)	船曳網
	18	×		●△				4.8	90	船曳網
	19	×	●○			●△		4.2	90	遊魚船・船曳網
	20					●△		4.9	80	その他の釣
	21				●	●	1人	4.9	90	その他の釣
	22	×			●●			4.9	90	はえなわ
	23							4.9	70	その他の釣
	24							4.9	70	その他の釣
	25				●△			4.9	90	その他の釣
	26	×		○△				4.9	90	小型底曳網(5t)
	27	●			●△			4.9	90	その他の釣
	28							4.6	-	小型底曳網(5t)
	29							4.3	60	その他の釣
	30	×			●△			4.2	90	-
小型船・その他漁	31					△		2.4	45	その他の釣
	32		○			●△		1.3	25	その他の釣
	33			○△		●△		1.1	35	その他の釣
	34					●△		1.1	15	その他の釣
	35		○			●△		0.6	25	その他の釣
	36			△		●△		0.6	25	その他の釣
	37					●△		0.5	25	その他の釣

●：漁業従事者（男性） ▲：漁業従事者（女性） ○：非漁業従事者（男性） △：非漁業従事者（女性）
 ×：学生・子供等 -：データなし

第9図 平潟町における漁業者（2011年）

注）船の並び順はトン数順である。

（漁協提供資料および聞き取り調査により作成）

底曳網漁、小型船曳漁の経営事例について述べる。
 なお、小型船・その他漁に関しては、操業をしていない漁家が多く、出漁日数も少ないため経営事例からは除外した。

1）沖合・小型底曳網漁業（漁家1の事例）

漁家1は、平潟港の船の中でも最もトン数の大きな19tの底曳船を操業しており、船主と船頭を兼ねた経営を行っている。現在の乗組員は計5人で、世帯主と世帯主の第2人、そして船員を2人

雇用している。世帯主の息子(21歳)も漁業を行っているが、現在はまだ若年であるため他船で修行をしており、その期間は4～5年を予定している。

漁家1が漁業を開始したのは、現在の世帯主の父親が1945年に平潟町に疎開した際に、平潟港で漁船員として働き始めたことがきっかけである。小型底曳船の操業は1987年に開始し、1995年までは岩手県や青森県などから船員を雇っていた。しかし県外の船員を雇う場合は、アパートなど住居を用意しなければならず経費がかかるため、1995

年以降は急なシケや出漁にも柔軟に対応可能な平潟町の住人を船員として雇っている。平潟港における船員の月額最低保障は25万円が平均相場であり、この金額は仮に出漁がなかった場合にも支払われる。

漁家1が所有する底曳船は、1999年に購入したもので、漁船の装備は開口板、ワイヤー（1500m×2）、エンジン（900馬力）、レーダー2台、無線機5台、ネットレコーダー、魚群探知機、GPSなどである。2010年の漁獲量は、約2500tであり、家計に占める漁業収入は95%である。

主な漁獲魚種は、アンコウ、ヒラメ、ヤリイカ、ヤナギカレイ、タコなどであり、水揚げ港は平潟港と銚子港で割合は同等である。アンコウやヒラメなどの高級魚種は平潟港に水揚げし、千葉県沖で操業する際は銚子港に水揚げをする。漁業にかかる諸経費は、燃料代のほか、販売手数料、共同出資金、港湾負担金、執行負担金などであり、これらを全て合わせると総水揚げ金額の約15%を占める。平潟港における販売手数料は全国的にも高い設定金額となっており、漁家1では水揚げ金額の5.5%を占めている。

2010年10月末の底曳網漁の具体的な日行動を以下に示す。まず深夜12時に平潟港を出港し、午前2時にミズダコやメヒカリが生息する沖合約30kmの大陸棚付近の漁場に到着する。そして午前3時から午前5時まで曳網をし、その後午前5時から午前6時まで揚網を行う。そしてこの曳網と揚網の作業を約10回繰り返し、計36時間休みなく漁を続け、翌日の昼に平潟港に帰港する。しかし、漁獲量の少ない場合はそのまま操業を続け漁場で2泊し、一旦帰港することによる燃料経費の出費を抑えている。操業の際の休憩および仮眠は、各曳網の際に漁獲物を片付けた後に1時間程度とることになっている。

漁家1は、平潟港では大型にあたる19t船を用い、家族労働力と雇用労働力を組み合わせた中規模漁業経営である。若年～壮年の労働力によって構成される漁家1は、漁獲高や年間の出漁日数も他経営よりも多く、平潟港の中でも漁業に積極的

な経営として位置づけられる。

2) 小型船曳網漁業

(1) 漁家15の事例

漁家15は、約5tの船を用いた船曳網漁業の経営体であり、船曳網漁業は先々代より、1～2tの小型の漁船から開始した。漁家15の世帯主が漁業を始めたのは16歳の頃である。主な労働力は53歳の世帯主と、世帯主の息子、世帯主の兄弟で、出漁時はこれらのうち2～3人が漁労に従事する。主な漁獲物はカタクチイワシ、シラス、コウナゴ、オキアミで、年間の出漁日数は約170日である。経営の中心は船曳網漁で、シラス漁は春の4月～6月、秋の9月～11月の2回に操業し、オキアミ、コウナゴは4月に漁獲する。平潟港では、シラスとコウナゴに1年間の上限2tの漁獲制限が、オキアミは上限6tの漁獲制限があるため、この基準を超えないように漁を行う。

冬季は12月から3月の間に、2そう曳のサヨリ漁を行う。2そう曳のサヨリ漁を行う際は、漁家15の仲間の船と共同で漁を行う。茨城県内においては、2そう曳による漁は一般に禁止されているが、サヨリに限り認められており、開口板を使用しないサヨリ漁を行う。その他として、漁家15は、カツオやメジを漁獲するトローリングと呼ばれる曳縄釣りや、釣り餌のエビを漁獲する餌曳網を行っている。曳縄釣りの漁場は沖合15～50kmで9月～12月に漁を行い、餌曳網は沖合5～7kmの漁場で12～3月にかけて行う。

漁家15の一般的なシラス漁の日行動は、午前5時頃に平潟港を出港し、漁場に向かう。漁場到着後は、茨城県の規定により定められた操業開始時刻である午前6時から操業を開始し、網入れと水揚げの作業を行う。網を入れ水揚げするまでの時間は10～15分である。網入れは、多い時では20～25回繰り返す。漁獲物の水揚げはセリが始まる11時30分頃に大津港で行う。漁家15は、シラスなどの小型底曳網での漁獲物は、加工場が平潟に立地していないため、加工場が立地する大津港に水揚げする。しかし、漁家15はシラス以外の魚種によつ

ては、漁価の高い平潟港で水揚げをする。

漁家15の特徴は、小規模な家族労働力を用いてシラスを中心とした船曳網漁を経営の中核に置き、曳縄釣りや餌曳網漁、遊漁船など複数の漁法を組み合わせていることである。また、シラスやコウナゴなどの小魚は平潟港に水揚げせずに、加工工場の立地する大津港に水揚げをしている。一方、コウナゴ、オキアミ、シラス以外の魚種は大津港よりも平均漁価の高い平潟港にて水揚げをしており、魚種による水揚げ港の選定を戦略的にを行っている事も特徴である。

(2) 漁家10の事例

漁家10は、5tの船を所有し船曳網漁業を行う経営である。主な労働力は77歳の世帯主と71歳の妻、息子(38歳)の3人である。漁獲魚種はカタクチイワシ、シラス、コウナゴ、オキアミなどであり、漁業収入の7割はシラスによるものである。この他にも漁家10は、カツオ漁も出漁数は少ないが行っている。そのほか、夏季の休漁期には補助収入として料亭、近隣の民宿に卸すウニの貝焼きに使用するホッキガイの洗浄作業を自宅で行う。また、漁家10の世帯主は高齢のため、冬季の荒天時は自主的に休漁する。

漁家10の世帯主が漁業を開始したのは13歳であり、本家が経営していた巻網漁船に乗り始めたのがきっかけである。その後、1980年代後半には50tの巻網漁船の船長も務めた。当時の巻網船の操業形態は、本船2隻、探査船、運搬船4隻で船団を組む大きな経営で、乗組員数は30~35人であった。操業範囲は波崎付近で、セグロイワシ、カタクチイワシなどを漁獲していた。巻網船の船長を務めた後は、現在の船曳網漁業を始めた。

現在、漁家10が所有している船舶は5t、馬力は90馬力で魚群探知機、無線、レーダー方位探知機、ソナー、網揚げ用のローラーを装備している。使用する網は、小魚を捕獲するための目の細かいものを使用している。漁場はシラス漁では海上から陸地が見える範囲である沖合1.8kmで、一回の出漁で使用する燃料費はおよそ5,000円である。

シラス漁を含めた船曳漁業の操業範囲は、平潟町の北に位置する火力発電所から平潟浦までが中心である。漁場の選定には現在も山立てを測位に用いており、漁家10では漁場を毎日変えている。一方、カツオ漁を行う際の漁場は沖合約80kmまで出漁をしている。

漁家10が操業する際のおおよその日行動は、まず4時頃に起床し、5時頃から操業を開始する。そして、12時半頃に漁を終え、14時30分から開始される平潟港での船曳船の入札時間に合わせて水揚げを行う。シラスやコウナゴなどの入札が終了すると、漁家10は自身が所有している2tトラックで加工場の立地する大津港へ運搬する。一方、その他の漁獲物であるタイやスズキなどの魚価の高い魚種は平潟町の仲買人に販売する。

漁家10の特徴は、シラスを中心とした小魚を主な収入源とし、漁家15と異なり小魚の水揚げを大津港ではなく平潟港で行う点である。トラックを自己で所有することで近隣港への陸上輸送が可能となり、また平潟港に入港することで、妻や家族が水揚げ作業を手伝うことができる。

(3) 遊漁船(漁家19の事例)

漁家19は、5t未満の船を用いて、遊漁船、船曳網漁、ひき釣りの経営を行っている。主な労働力は、50歳の世帯主と21歳の次男である。中心となる漁獲魚種は、船曳網の場合シラス、コウナゴであり、ひき釣りの場合はカツオ、メジである。しかし、経営の中心は遊漁船と船曳網であり、ひき釣りは11月ごろに数回出漁するのみである。

漁家19の世帯主の祖父は、巻網船経営を行っており、父はその巻網船の船長をしていた。父は1976年に独立し、その数年後現在の世帯主とともに親子で5t船による経営を開始した。2001年に世帯主が独立してからは、世帯主は妻とともに漁業を行っていたが、世帯主の次男が後継者として船に乗るようになったのを機に、次男と2人で漁業をしている。

現在、漁家19では遊漁船経営と船曳網漁が経営の中心であり、それぞれによる漁業収入は約5割

ずつである。遊漁船経営は、世帯主が独立した2001年に、土日を利用した補助的収入として導入した。その後、徐々に固定客がつくようになったことを受けて出漁日数を増やし、2011年の漁業収入は遊漁船が船曳網漁を上回る予定である。

平潟港における遊漁船経営は1970年代後半に始まり、生きたエビを使ったハナダイ釣りを中心に、その他に五目釣りと呼ばれるアイナメ、メバル、アジ、イナダ、ソイ、カサゴなどを漁獲する釣漁が行われてきた。しかし、釣りには様々なブームがあり、釣法や対象魚種を変えていかないと観光客が飽きてしまうという問題があり、漁家19では釣り客の維持を図るため、タイの「一つテンヤ釣り」という仕掛けを用いた釣法を2010年から導入した。この釣りはもともと釣り客から提案された釣法であったが、食いつく魚の引きが強く釣り客に好評を受け、口コミを通じて多くの釣り客を集客した。現在タイの一つテンヤ釣りは、一日10人限定であり、1人当たり約8,000円で提供をしている。このうち、エサ代や燃料代、手数料などの経費が収入の約半分を占める。漁家19による、1人8,000円という釣り客への釣り代金は、関東近辺でも最低価格に近く、より多くの釣り客を迎えるために低価格で提供をしている。

釣り客の多くは関東からの日帰り客であり、東京都、水戸市、栃木県、福島県中通り、会津地方などが中心である。タイ釣りをを行う場合、釣り客を乗せた遊漁船の出航は朝6時半であり、平潟港への帰港は13時頃である。釣り客の集客には主にホームページを使っており、その他は口コミによる宣伝が遊漁船経営には重要であるという。

漁家19が遊漁船経営を開始した2003年には、平潟町内に約20戸の遊漁船経営者がいた。しかし、観光客へのサービスが求められる遊漁船経営の性格上、個人で漁業を長く営んできた漁家の中には遊漁船経営になじむことが出来ず経営を離れた者もあり、現在も継続する漁家は11戸である。これら遊漁船の経営主達によって、平潟町では遊漁船組合が組織されている。

漁家19は、船曳網漁による家族経営を主体とし

ていたが、高速道路を利用した関東圏からの釣り客の増加によって遊漁船からの収入割合が高まってきたことに特徴がある。遊漁船は固定の釣り客がつくことで、不漁による収入差がある船曳網漁やその他の漁法よりも安定的な収入源となり得る。漁家19は、新たな釣や漁業の導入を積極的に行い、経営の安定化を図っている。

IV 平潟町における漁業関連産業の展開

IV-1 仲買人の経営

本章では漁業関連産業の経営形態について記述する。ここでいう漁業関連産業とは、仲買人と民宿・旅館業といった宿泊業者のことである。仲買人は、平潟港で入札した水産物を消費地卸売市場へ出荷する海産商、練物や煮ダコなどの加工業者、魚介類を一般住民へ訪問販売する行商人の三者に分けられる。以下では、まず仲買人の経営形態について述べる。

1) 海産商

平潟港に水揚げされた水産物は、海産商によって消費地の地方卸売市場へ出荷される。海産商で組織される平潟海産商組合の構成員は現在25軒であるが、すでに市場出荷をやめて宿泊業者に転換したものもいる。組合への所属に関わらず、現在平潟港に登録されている市場出荷を行っている海産商は18軒である。うち10軒から、労働力、水産物の仕入れ先、出荷する消費地市場およびその他の販売方法について聞き取り調査を行うことができた(第10図)。

現在、平潟港における海産商は60～70歳代の経営主夫婦を中心として、雇用労働力を1人雇用する程度の家族経営形態をとっている。例外的に、平潟港において最も年間の取扱額の大きい経営体番号1と、市場出荷をとらず国道沿いの直販店で小売および飲食業者への卸しといった販売形態をとる経営体番号10は5人程度雇用している。これらの経営体に加えて、干物加工直売と飲食店を兼業している経営体番号5と喫茶店を兼業する経営体番号9は、60～70歳代の経営主と30～40歳代

a. 海産商

番号	世帯構成(同居) 1)						雇用 労働力	仕入先	出荷市場・販売方法 2)									創業 年次	備考	
	20代	30代	40代	50代	60代	70代			平 潟	大 津	勿 来	築 地	水 戸	仙 台	い わ き	福 島	横 浜			静 岡
1		●				●▲	5人	○			○	○	○		○			土浦、宇都宮、川崎	1917	1の家が海産商を始める以前は船主であった。現在の経営主は元々網大工をしていた。以前はタコ加工も兼業していた。
2			○▲			●△	1人	○			○	○	○				●	浜松●	1905	
3						●▲	1人	○			○	●						札幌、塩釜		
4		○				●▲		○		○	●					○	○	甲府、千葉		
5				●▲		▲	●	○				○		○				自家加工の干物は直売		鮮魚出荷のほか、干物加工販売と飲食店を兼業 経営主の父は船主。漁業は兄が継いでいる。経営主は元々福島の卸売市場に勤務していた。
6						●▲	繁忙期のみ	○						○			○	栃木、沼津	1972	
7		●				▲		1人	○			○			○	○	○			
8		▲				▲		○			○		○				○	小田原●、京都	1965	
9				●▲		●▲		○			○							松戸		平潟で飲食店を兼業。
10	▲				▲	●	5人	○	○	○								常設店舗での小売、飲食業者に卸す。		国道沿いで鮮魚店を営む。

b. 加工業者

番号	世帯構成(同居) ¹⁾						雇用 労働力	出荷市場・販売方法	備考
	20代	30代	40代	50代	60代	70代			
1	×× ××		●▲			●▲		通信販売、直売、平潟町内の民泊へ出荷	イワシ煮などの水産加工品のほかに、業務用カット野菜の加工を行う。
2		●▲			▲		2人	水戸、足利、須賀川、横浜、小田原、沼津、清水などの各地方卸売市場へ出荷	タコ加工専門。原料は平潟で水揚げがある一部を除いて、90%が輸入原料を使用。
3	○×		○△				2人	観光客への直売	練物加工専門。原料は輸入原料。
4	●				●▲		5人	スーパーマーケット、地方卸売市場へ出荷	練物加工専門

c. 行商人

番号	世帯構成 (同居) ¹⁾		仕入先				行商先							創業 年次	備考	
							北茨城市				高萩市	いわき市	顧客の属性			
	60代	70代	平潟	勿来	いわき	小名浜	平潟	大津	浜道	関本						磯原
1		●▲	○				○	○					○	住民または飲食店	1955	夫婦それぞれに顧客を持ち 行商を営んでいる。 夫の漁業収入の補完として 始めた。
2		○▲	○										○	企業住宅の住民 20 軒程度	1965	
3		▲	○						○						1972	
4	○▲				○	○					○	○		主に飲食店	1973	
5		○▲	○	○			○	○						住民 30 軒程度	1974	
6	▲	○	○											週 2 回ほど 10 軒程度の 顧客を訪問する。	1977	
7	▲		○									○	○	住民など 20 軒程度	1991	
8	▲		○				○		○	○				それぞれ 5 ～ 10 軒程度	2004	2004 年まで海産商

- 1) ●: 労働力(男性) ▲: 労働力(女性) ○: 非労働力(男性) △: 非労働力(女性) ×: 就学中の子供など
2) 出荷市場名に付随する●は年間取扱額において出荷の割合が高い市場を表す。

第10図 平潟町における仲買人(海産商・加工業者・行商人)の経営形態(2011年)

(聞き取り調査により作成)

の後継者という二世代の労働力が確保されている。

平潟港では、水揚げされた水産物は「競り」ではなく「入札」方式によって、仲買人に配分される(写真8)。仲買人は、平潟漁業協同組合に年間の水産物取引金額に応じた保証金を納めることで「買参人」の権利(買参権)を取得することができる。そのため、水産物の仕入れ先はほぼ平潟港ということになる。しかし、数量が平潟港のみでは確保できない場合や不漁などの危険回避のために、大津や勿来など近隣の漁港も利用する場合がある。その際、平潟港の仲買人はそれらの他の漁港で競りや入札に参加する権利を持っていないため、それぞれの漁港の仲買人に「口銭^{こうせん}」と呼ばれる手数料を支払うことで水産物を確保する。それぞれの漁港で水産物を仕入れることのできる仲買人は「サキヤマ」、サキヤマに依頼する業者は「アトヤマ」と呼ばれる。

海産商が入札によって確保した水産物は、主として消費地市場に出荷される。海産商は各消費地における地方卸売市場の開設会社と取引を結んでおり、その数や市場は業者によって異なる。平潟港の買参権を持つ海産商との取引が多い市場は築地であり、10名のうち7名が取引先をしている。続いて、4業者が水戸に、3業者が川崎および横浜に、2業者が仙台およびいわき、福島、静岡に出荷している。聞き取り調査により明らかになっ



写真8 平潟港における入札の風景

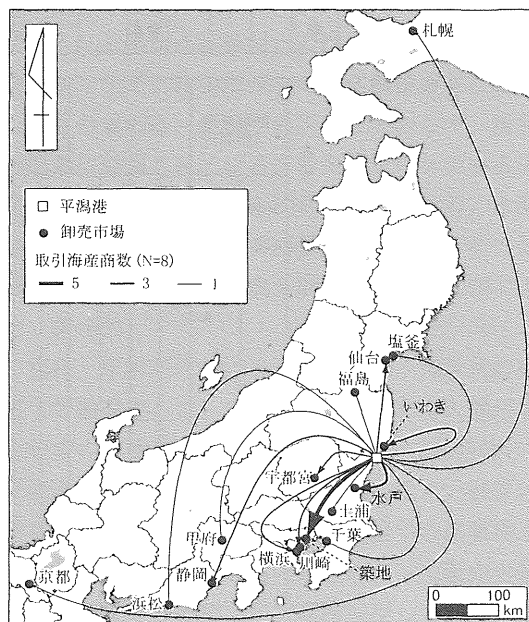
(2011年6月 横山撮影)

た海産商10名の出荷市場を第11図に示した。平潟港を結節点とみた水産物の流通空間は主に首都圏を中心としており、北は札幌、西は京都まで広がっている。個別に取引市場数をみても、国道沿いで小売業を営む経営体番号10を例外として、それぞれ2～7程度の市場と取引をしており、経営規模に応じてその数は異なっている。また、取引の中心となる市場もそれぞれの海産商によって築地か地方市場かという点で大きく異なる。よって、その出荷行動の特徴から、多数の市場と取引をしている経営体(多市場型)、築地との取引が強い経営体(築地中心型)、地方市場に特化する経営体(地方市場特化型)の3タイプがある。

以下では、海産商の経営事例を、築地中心型、地方市場特化型、多市場型の3類型から、その展開過程についてみていく。

(1) 海産商の事例①：海産商4(築地中心型)

海産商4は、現在63歳の経営主およびその妻の2人の家内労働力で経営している。同居している家族は息子を加えた3人であるが、息子は別に仕



第11図 平潟港の海産商による海産物の卸売先(2011年)

(聞き取り調査により作成)

事を持っている。海産商4は1975年頃までは平潟町内のパート従業者を2人ほど雇用し、市場で入札した魚の箱詰め作業を分担させていた。

現在の経営主の父は漁師であり、1954年頃から大津沖において20人程で定置網を伝馬船（1t）と水揚げする船（10t）の2艘で経営していた。しかし、1960年頃に定置網漁業が倒産したため、その後、仲買人に転身した。1960年代には、まぐろの頭や内臓を宮城県の塩釜で買い付け、茨城県の桜村（現・つくば市）の魚肥加工業者へ卸していた。その一方、母は魚介類の行商をしていた。塩釜での仕事を3年程した後、父は、兄が死去したため甥の後見人を兼ねるため平潟町へと戻り海産商となった。現在の経営主が海産商組合に入ったのは24歳（1972年）の頃であり、買参権は父から引き継いだ。

現在、仕入れ先は主として平潟港であるが、平潟港のみで一定の数量を仕入れることができない場合や水揚げの状況によっては、勿来や小名浜に買い付けに行くこともある。また、時期によってはアンコウなどの特別な魚は平潟港での魚価が高くなることもあり、別な漁港の仲買人に口銭を支払い買い付けることがある。

現在の出荷先は、築地（50%）、川崎（20%）、横浜（10%）、甲府（10%）、千葉（10%）である。このように、海産商4は築地を主たる出荷先にしている点に特徴がある。

（2）海産商の事例②：海産商2（地方市場特化型）

市場出荷のみに特化した経営である海産商2は、71歳の経営主と、同居する40歳代の息子の妻に加えて、勿来の60歳代の男性1人を雇用労働力とした計3人で経営を行っている。

海産商の仕事は父の代から行っている。もともと、旧制の水戸師範学校に勤めていた父（1905年生）は、終戦後満州から平潟町に帰郷し、タコ加工と海産商を始めた。現在の経営主は2代目となる。

現在の出荷市場は、東京都中央卸売市場築地市

場（5社ある大卸のうち、マルナカ㊤中央魚類株式会社と取引）、仙台市中央卸売市場、浜松中央卸売市場（浜松魚類株式会社）、水戸公設地方卸売市場、静岡市中央卸売市場（静岡魚市株式会社）、千葉市中央卸売市場である。なかでも、浜松と静岡の2社が主な取引相手である。出荷割合としては築地が30%、浜松・静岡が50%、水戸・仙台で20%である。築地への出荷は、静岡・浜松といった大口の取引相手に出荷する際の相場の確認という意味もある。築地が相場確認に寄与できるのは、築地の支払いが出荷後3～4日後と早いためである。その他の市場の場合、決済に出荷後15日程度しかかる。なお、1990年代頃までは、上記の市場に加えて金沢、福島、名古屋、大阪、神戸にも出荷していた。名古屋には冬季（11月～3月）が漁期となるサヨリが好まれた。

地域ごとに嗜好魚類も異なるため、海産商2はそれぞれの地域の市場によって出荷する品物を分けている。例えば、築地ではヒラメ、アナゴ、浜松ではそれらに加えてイカやイシモチが、水戸ではヤナギガレイ、ムシガレイ、イカ（オオヤリイカ）などが好まれる。アンコウなどの高級魚は、取引をしている卸売会社の担当者から注文を受けた際に出荷する。正午から午後3～4時頃までの間に平潟で魚介類を入札した後、午後6時頃には運送屋を介してそれぞれの市場に出荷する。出荷後、夜に相手先の卸売会社の担当者に出荷した魚の種類、箱数、キロ数、浜値（平潟港の入札における価格）を連絡し、翌日の市場でのセリで損の出ないように計らってもらう。運送屋は、平潟町で営業している2社を利用しているが、かつては大津の運送会社も1社利用していた。浜松や静岡に発送する際は、築地で別な運送会社に積み替えられ、運ばれる。仙台に発送する際は勿来の運送屋を利用する。

海産商2の伝票から、出荷物の経費の一例を示す。2011年5月26日に築地に出荷した16箱、110kgの魚介類は49,000円で取引された。そのうち、手数料505円、通信費158円、輸送料4,032円、水揚げ送料445円とあわせて、計5,140円（約10%）

が出荷経費となった。

海産商2の経営特徴は、築地市場の割合よりも浜松・静岡の2市場の割合が高いことである。海産商2にとって、築地市場への出荷は相場確認の意味もあり、地方市場への出荷の際の指標を得るために行われている。また、築地と一口に言っても、それぞれ異なる卸売会社と取引を結んでいることがわかり、海産商がお互いに出荷先が競合しないようすみわけを図っていることが窺える。

(3) 海産商の事例③：海産商1（多市場型）

海産商1の経営主は、現在72歳であり、同居する妻と息子に加えて、平潟から3人、勿来から2人のパート従業員を雇用し、計8人の労働力で経営を行っている。

海産商1は父の代で創業し、現在の経営主で2代目である。祖父の代は船主をしており、長男である父の兄が船主を継ぎ、父は次男であったため漁業は継がず1917年頃から仲買人を始めた。現在の経営主は、高校卒業後、19歳（1958年）から平潟町で網大工の仕事に就いた。網大工とは、漁網の設計や作製、修繕を行う職業である。網の良し悪しは漁業の成否に直結してくることから、かつての底曳漁業の船主はそれぞれ専門の網大工を雇っていた。経営主は、25歳（1965年）から当時隆盛しつつあったスタントロール船に用いる底曳網の改良に着手した。また、山口県下関にある（株）ニチモウの研究所で実験も行い、その結果、経営主が設計した底曳網は、当時、平潟の4隻のスタントロール船に採用された。現在の経営主の経験からは、網大工という職業が漁業の技術革新に重要な役割を果たしていたことがわかる。1975年頃には、経営主は6～7人を雇う網大工の棟梁となった。当時、平潟港には網大工の棟梁が6人おり、網大工は18人程度いたという。しかし、父の海産商の引退に伴い、現在の経営主が2代目を引き継いだ。

海産商1の経営の特徴としては、平潟港における海産商のなかで取扱額が最も大きく、出荷市場が多岐にわたることである。主な市場としていわ

き市、水戸、土浦、宇都宮、川崎、築地の公設市場が挙げられる。かつて、平潟港で定置網が操業していた頃は、定置網で水揚げされた魚を新潟、金沢、名古屋、高松、大阪など全国の市場に卸していた。スタントロール船が主流だった頃は、カワハギやイナダがよく獲れたので、それらは金沢の市場へ出荷していた。海産商1は、平潟港の水揚げ量や魚種の変化を受けて、市場のニーズに合わせて巧みに取引市場を変えて対応してきた。

2) 加工業者

次に、平潟町における加工業者の経営形態について述べる。現在、平潟町には平潟港の買参権を持つ加工業者が8戸ある。このうち、第10図に示したように4経営体から現在の経営形態、労働力構成および出荷市場・販売方法について聞き取り調査を行った。現在でも、経営体番号2のようなタコ加工業と、経営体番号3、4のような練物加工業が主流であるが、中には経営体番号1のように水産加工と業務用のカット野菜加工など新しい部門を組み合わせて経営展開を図る経営体も現れている。

タコおよび練物加工業者は、平潟港の水揚げ物ではなく、モーリタニア産のタコや冷凍すり身などの輸入原料を主に使用している。そのため、平潟港の漁業の動向に左右される側面は少ないが、逆に他産地との競合は激しくなるために、新規参入業者も少ない。聞き取り調査を行った4経営体のうち、経営体番号2を除いていずれも経営主が60～70歳代であり、高齢化が進展している。経営体番号1および4のように、一部の経営体に後継者が存在するものの、今後は経営体数が大きく減少することが想定される。

以下では、平潟町の加工業者の展開と現在の経営について、伝統的なタコ加工業と、近年新しい部門を取り入れて複合的経営を行う加工業者の経営内容についてみていく。

(1) 加工業者の事例①：加工業者2（タコ加工）

加工業者2の世帯主（38歳）は、タコの加工業

を始めてから3代目にあたる。4代前までは仲買人として鮮魚を市場出荷しており、経営者の祖父がタコの加工を開始した。加工業者2の世帯主は、大学卒業後に横浜市中心卸売市場に就職した。しかし、父の体調悪化を契機に2006年に平潟町へ帰り、家業であるタコ加工業を継いだ。平潟港では、1980年代中頃までは、タコ加工業者が12軒ほど存在していた。しかし、その頃を境にタコが揚がらなくなり、タコ加工業者が減少し、現在は加工業者2を含んだ2軒となっている。

現在、加工業者2の原料のうち90%がモーリタニア産のタコであり、この多くを横浜市中心卸売市場から購入している。モーリタニアでは日本の技術者がタコ壺漁の技術指導をし、現在でもタコ壺漁を行っているため、タコに傷が付きにくく、加工後の形も整いやすい。そのため、料亭向けの高価な加工品用原料となる。一方、加工業者2は平潟港での買参権も持ち、一部の原料は平潟港でも購入する。平潟港では、底曳船での水揚げが主流であるため、タコに傷が付きやすい。また、平潟港所属の底曳船は、出漁から1日半帰港しないため、その間にタコの鮮度が低下する。そのため、モーリタニア産タコに比べ低品質で安価である。この平潟港に水揚げされたタコを原料とする製品は、スーパー向けの茹でダコといった安価な商品として加工している。これらの加工品は、原料を購入する横浜市中心卸売市場と水戸市地方卸売市場に出荷するほか、小田原市地方卸売市場、足利市地方卸売市場、沼津魚市場、清水中央市場、須賀川市卸売市場などに出荷する。このうち、横浜市中心卸売市場および水戸市地方卸売市場への輸送では、北茨城市大津町の運送会社を利用する。大津町の運送会社は、東京方面の市場へ商品を出荷した帰りに、大井埠頭や城南島、平和島などの冷凍工場から原料を輸送している。

原料タコは自宅加工場の冷凍庫に保管し、客からの注文を待つ。冷凍庫は0℃程度とマイナス20℃程度の2種類があり、0℃程度の冷蔵庫は加工直前のタコや加工後のタコを保管するために用いる。タコの加工の行程は、0℃のものを流水で

自然解凍し、生の状態に戻す。その後専門の樽を用いて塩もみし、ぬめりを取って柔らかくする。この行程時間は加工業者によって異なり、出来上がりの味に差が出る。その後、85℃から90℃の沸騰しない温度に保った釜で茹で、その後箱詰めして氷を入れる。こうした作業工程で、繁忙期には1日に800kgのタコを加工する。特に、12月は、取引市場に加えて地元の知人や料亭などからも注文があり、繁忙期となる。製品となったタコは、冷蔵庫で4日間ほど保存が可能である。大規模な加工会社では一度蒸してから茹でるため、原料当たりの歩留まりが、蒸さないものが80%であるのに対して一度蒸すと83%と高くなる。しかし加工業者2では、製品の食味が良いことから、蒸さずに茹でている。

このように、平潟港では残り少なくなっているタコ加工業者であるが、加工業者2では家族経営を基盤とし、質の良い製品を作ることで大規模な加工会社との差別化を図っている。

(2) 加工業者の事例②：加工業者1（複合品目加工）

加工業者1は、本町地区に所在する食品加工業者である。現在の経営主は8代目にあたり、会社を設立したのは1963年である。1963年の創業から1975年までは、極洋水産およびニチロといった水産会社からアフリカダコを仕入れ、酢ダコや煮ダコなどとして加工していた。それら加工品のうち、約6割を築地に、残りをいわき、郡山および水戸など近県の地方市場に出荷していた。しかし、これらタコ加工品は季節性の高いものであった。そのため、年間の収益安定化を目的として、1967年より外食チェーンの下請けを開始した。下請けの一環として1975年から1994年には、20人程度の従業員を雇用し、サバ加工を主としてアナゴ加工、コンブ加工などを行った。しかし、取引先であった外食チェーンが1997年に倒産したため、加工業者1は水産物加工を継続しながらも、水産物加工機械を活かし、カット野菜の製造を新事業として開始した。

現在、加工業者1は水産物加工および野菜加工を行っている。労働力は、世帯主(40歳代)、父、母、および妻に加え、平潟町居住者の5人を雇用している。平潟港では、イカのみを仕入れている。加工業者1は、主としてイカの加工品やコンブの加工品を工場に併設した店舗で販売しているほか、平潟町内の民宿の朝食用や、学校給食としても供給している。水産物加工品とカット野菜の収入比は同等である。

加工業者1は、タコ加工業の不振を受け、カット野菜などの新部門を導入して存続を図った点に特徴がある。

3) 行商人

行商人は、平潟港の近隣の顧客に対して、鮮魚類を直接販売する経営形態をとっている。平潟港での聞き取り調査によると、同漁港で仕入れを行う行商人は、10人程度で、そのほとんどが女性である^{注1)}。現在は活動を行っていない元行商人を含めた15人程度で「平潟町鮮魚商組合」を組織している。そのうち、8名に対して鮮魚の仕入れ先、行商先(販売先)および顧客の属性、労働力構成などの項目について聞き取り調査を行った(第10図)。

聞き取り調査を行うことができた8名のうち、70歳代の夫婦2名で行商を営んでいる経営体番号1を除くと、60~70歳代の女性1名によって営まれている。事例は少ないが、経営体番号2と6は夫が底曳網漁船の船主や船員であり、夫が漁業に従事するかたわら妻が行商を行うというパターンはかつて多く存在したと思われる。

平潟町における行商人は主として底曳船が水揚げした魚を仕入れる。そのため、行商活動の期間は底曳漁の期間と重なり、休漁期である7月と8月は休止する。仕入先は、平潟港が主であるが、例外的に経営体番号4や5は勿来や小名浜、いわきなども利用していた。仕入れた魚は、その場で捌き、ビニール袋に入れて製品化を行い、氷の入った発泡スチロールに入れて持ち帰る(写真9)。また冬季には、自宅で干物を作ることもある。そ

して、仕入れの翌日の午前8時ごろより、それら商品を自動車や自転車を用いて巡回し、顧客に販売する。行商先としては、平潟や大津、磯原などの近隣の周辺地域をはじめ、遠くはいわき市や高萩市まで及ぶこともある。顧客は、住宅地や社宅などに居住する一般住民の場合が多いが、飲食店に卸す場合もある。

一般の住民に直接販売を行う行商人にとって、スーパーマーケットなど大型小売店の進出による買い物行動の変化は、行商人の顧客の減少に少なからず拍車をかけた。そのため、現在では2004年に夫の海産物の廃業に伴って行商を始めた経営体番号8を除いて新規参入した経営体は存在せず、行商人は減少している。

以下では、現在存続している平潟町の行商人の活動事例から、実際の行商活動を記述する。

(1) 行商人の事例①：行商人1(夫婦行商)

井戸の入地区に居住する行商人1は、70歳代の夫婦の両者が行商活動に従事している。仕入れは平潟港の入札にて共同で行い、それぞれの顧客に対して販売する。このうち、妻は1955年から行商活動を開始した。魚は、すべて平潟港で仕入れる。ヒラメやヤナギガレイなどの高価格魚種を中心に取り扱い、一般家庭のほか、1997年に取引を開始した大津町のホテルや、1990年に取引を開始したいわき市の料理店など、ホテルや料理店を含む計



写真9 鮮魚を捌いて製品化する行商人

(2010年11月 杉野撮影)

13軒を主たる顧客としている。これら顧客から、午前中に電話で依頼を受け、注文を受けた魚種を中心に仕入れを行う。行商時の移動手段は自家用車であり、地域別の販売額比は、いわき市植田が70%、平潟町内が15%、大津町が15%である。

2010年11月4日の行商活動をみると、まず、前日の3日にキンキ1尾、カツオ1尾、アマタコ1尾、タイ10尾、ヒラメ3尾を仕入れた。そして、4日の午前10時に家を出て、いわき市の料理店にヒラメを3尾卸した。そして、正午に平潟港に仕入れに向かった。その後、午後2時半に平潟港を出発し、再度、いわき市の料理店に残りの鮮魚を販売した。

行商人1の夫は、20歳代の頃より50年近くにあたって行商活動に従事している。1日に20kg程度の魚を取り扱い、25軒の顧客を回る。これらの顧客は、父より引き継いだものであり、客単価は、1,000円以下である。夫は、築地やいわき市の卸売市場に電話をかけ鮮魚の水揚げ状況や相場の確認作業を連日おこなっており、この情報を夫婦で共有し、平潟港で鮮魚を仕入れる際の指標としている。

行商人1は、夫婦それぞれに顧客を持って行商を行っているところに特徴があり、それにより行商のみで生計を立てることが可能となっている。また、一般住民以外に近隣のホテルや飲食店などの業者と固定的な取引関係を築くことで、販売先を確保している。

(2) 行商人の事例②：行商人6（女性行商）

仲東地区に居住する行商人6は、32歳（1977年）の時より行商活動を開始した。現在の家族構成は、行商活動を行う66歳の妻と漁業に従事する71歳の夫の2人である。夫は、1955年から1988年までスタントロール船の船員をしていた。その後は、1tの小型船で、ヒラメやメバルを主たる漁獲対象とした一本釣り漁を営んでおり、妻による行商収入と夫による漁業収入は同程度である。

現在、行商用の魚は平潟港で、底曳船が水揚げしたものを仕入れている。これは、一本釣り漁船

などで水揚げされる魚種はより高価であるため、一般家庭を主たる顧客としている。行商人6の顧客ニーズと合致しないためである。顧客の分布は、北茨城市磯原町と高萩市に15軒ずつである。行商開始当初は、1軒ずつ家庭を回り、一度購入した客への再訪問を繰り返すことで、顧客を獲得した。行商は週2回の頻度で行っており、1回に約10軒の家庭に訪問する。

行商人6の2010年10月26日の行商活動は、次のとおりである。前日の25日正午に、平潟港でヒラメ2.5kg、カマス2.2kg、ギンダイ2.0kg、ヤナギガレイ1.0kg、サケ4.0kg、ムシガレイ3.5kgを計9,100円で仕入れた。これらを、同日午後には捌いた。そして、26日の午前に顧客に販売し、15,000円の利益を得た。

行商人6は、夫が漁業など他の仕事に就いているため、家計の補完を目的に行商を行っている。こうした妻のみが行商を担うのは、行商人の一般的な経営形態である。

Ⅳ－2 宿泊業者の経営

現在の平潟町を構成する業種のうち宿泊業者は重要であり、ここでは宿泊業者の経営形態について述べる。平潟町における宿泊業者の経営形態を第2表に示した。現在、平潟町では4軒の旅館（表中1～4）と18軒の民宿（5～22）が経営を行っている。

まず、創業年に着目すると、旅館の創業は戦前であるのに対して民宿の創業が1950年代以降であることが分かる。その理由として、旅館と民宿の創業理由が異なることが挙げられる。旅館は、平潟港が商港から漁業基地へと変化するなかで、船宿や廻船問屋が旅館業に転じた。現在も旅館業の経営を行っている4軒は、こうした系譜を引くものであり、いずれも平潟港に面した位置にある。

民宿は、Ⅱ－2－1で述べたように、1960年代頃からのレジャーブームに伴っていち早く仲買人や行商人が開業し、次いで船主や海産商が開業した。第2表からも、1970年までに民宿を開業した者はいずれも前職が仲買人であることがわかる。

第2表 平潟町における宿泊施設の経営形態（2011年）

番号	創業について			労働力について			宿泊施設について			宿泊者について*2			魚介類の仕入れ先について*3							
				家族内労働力									雇用 者数	買参権 所有		購入先*4				
	年次	前職	字名*1	人数	経営者	経営者以外	客室数	定員	料金	県内 除く	県内を 関東	その他								
旅館	1	明治期	—	井	4	N. D.	N. D.	0	7	22	10,500～14,700	10	80	10						○
	2	1926	農家	本	3	70男	60女, 40男	2～3	10	30	N. D.	N. D.	N. D.	N. D.						湯
	3	1937	船主	本	1	40女	なし	2	7	30	13,000	20	75	5	湯, 平					
	4	1940年代	—	黒	3	40男	40女, 70女	1	6	24	10,000～16,000	N. D.	N. D.	N. D.					○	○
民宿	5	1955	仲買人	井	2	60男	50女	2	8	25	N. D.	20	60	20	湯					
	6	1962	仲買人	井	5	60男	90男, 60女, 30男女	75	19	110	12,600～	15	90	0	湯					
	7	1963	仲買人	九	2	60男	60女	2	7	35	N. D.	60	30	10	湯					
	8	1965	行商人	九	3	60男	60女, 40—	7	9	40	7,350～8,400	N. D.	N. D.	N. D.	湯					
	9	1965	仲買人	井	5	N. D.	N. D.	5	20	80	N. D.	10	70	20	湯					
	10	1970	仲買人	井	3	60男	50女, 30男	12	8	40	8,550～15,900	30	40	30	湯	勿・い・小				
	11	1970	仲買人	井	2	40男	40女	7	10	35	6,000～11,000	30	60	10	湯					
	12	1972	米屋	本	3	70男	70女, 40女	3	13	35	8,400～	10	80	10		い				○
	13	1972	漁家	九	3	70男	70女, 40男	1	5	35	8,400～	20	55	25		い	湯			
	14	1976	運転手	鹿	2	30男	30女	10	8	30	8,550～15,900	N. D.	N. D.	N. D.	湯					
	15	1977	船主	井	3	60男	60女, 20男	3	7	30	6,500～	30	60	10	湯					
	16	1978	調理師	長	3	70男	70女, 50男	0	7	17	N. D.	10	85	5	大	湯・小・大				○
	17	1978	工務店	九	3	70男	70女, 30女	2～3	9	50	7,350～10,500	N. D.	N. D.	N. D.		平				
	18	1979	仲買人	井	2	50男	50女	11	7	24	8,000～9,000	10	80	10	湯	勿				○
	19	1989	行商人	黒	2	70男	60女	3	8	30	8,000～10,000	5	90	5	湯					
	20	1989	船主	本	1	50男	なし	3	9	34	7,350～12,600	2	94	4		湯				
	21	1990	建設業	本	3	60男	60女, 30女	2	10	35	N. D.	40	40	20	湯	い				
	22	2004	調理関係	九	1	50男	なし	1	3	12	N. D.	5	75	20		九				○

注1) 字名の「九」は九崎, 「井」は井戸の入, 「本」は本町, 「黒」は黒浦, 「鹿」は鹿野原を示す。

注2) 数値は割合である。

注3) 「湯」は平湯, 「平」は平(たいら), 「大」は大津, 「勿」は勿来, 「い」はいわき, 「小」は小名浜, 「九」は九面, 「○」は購入先が不明であることを示す。

注4) 「A」は仲買人あるいは仲卸業者, 「B」は漁家, 「C」は行商人, 「D」は鮮魚小売店, 「E」はその他からの購入であることを示す。

注5) 「—」は不明であることを示す。

(聞き取りおよびアンケート調査により作成)

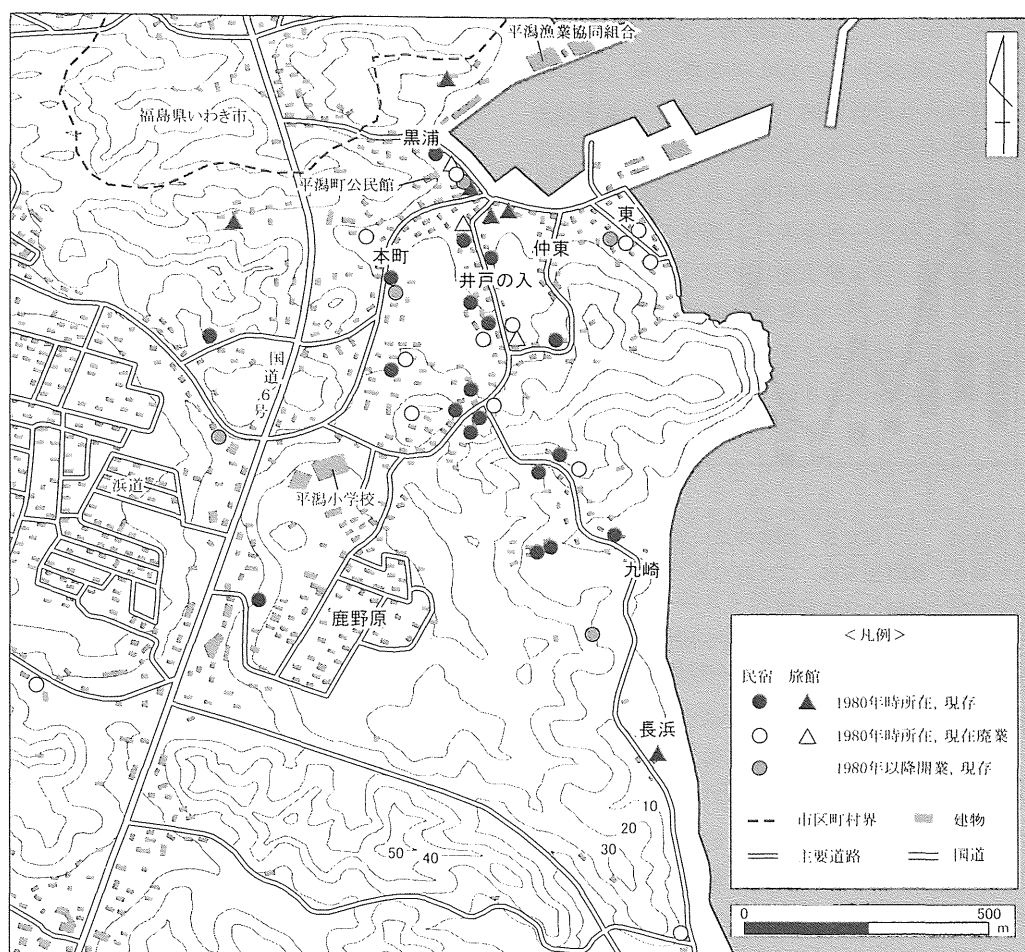
また、民宿18軒の前職をみると、漁業関連業種では仲買人が7軒と最も多く、次いで行商人が2軒、船主が2軒、漁家が1軒である。その他に、漁業とは関係しない業種から転じたものが6軒である。民宿は、1980年代後半以降、自然淘汰されたため、現在も経営を行っている18軒は、いずれも経営努力を重ねてきた民宿である。

次に旅館・民宿の立地について述べる。旅館は、いずれも平潟港に面した位置にある。一方、民宿は第12図からも、仲町地区、本町地区、井戸の入地区に点在していることが読み取れる。かつて、レジャーブームにより海水浴客が多く、民宿業が盛んであった時期は、一般家庭も含めて平潟町全体に民宿が分布したが、その後経営努力した民宿のみが存続したため、現在の民宿の立地に特定の傾向はみられない。なお、1990年代以降の開業である民宿21と22は、国道6号より西側に位置して

いる。新たに民宿業を始める際に、国道6号線より東側の地区には適当な土地を見いだせなかったためと考えられる。

労働力についてみると、経営者は主に40歳代～60歳代の男性である。旅館は創業者の2代目以降の経営であるが、民宿は初代の創業者が現在も経営を行っている。雇用者は2～3人という民宿が大半であるが、7人を越える民宿が6軒（民宿6、8、10、11、14、18）あり、特に民宿6は75人で最多である。民宿6番は客の収容人数が110人と最も多い。50歳代以下の経営者で雇用者を多く雇っている傾向があり、60歳代以上の場合は、後継者がいる民宿で雇用者が多い。

宿泊料金は、旅館で1泊平均約12,000円であるのに対し、民宿は約8,000円である。民宿6で1泊12,600円からと最も高い価格が設定されているのは、北茨城市の名産であるアンコウを取り入れ



第12図 平潟町における民宿および旅館の分布

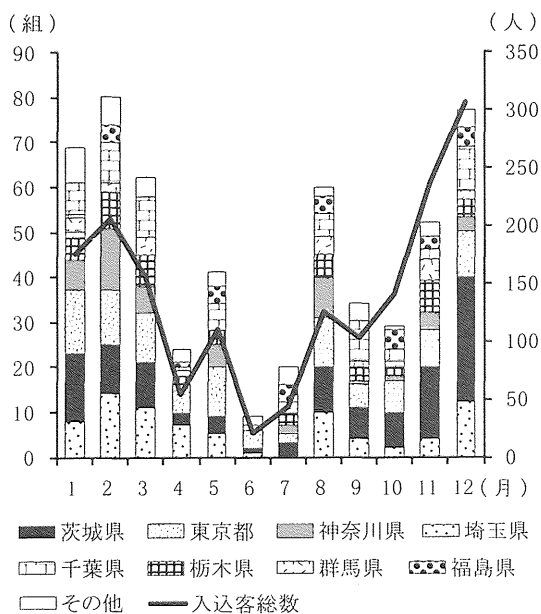
(聞き取り調査および北茨城市観光協会資料により作成)

た料理に力を入れているためである。

宿泊者の居住地についてみると、民宿7を除いて、茨城県内を除く関東各県からの客が多いことが分かる。この点は、入込客数の季節的変化と合わせて宿泊客の居住地について、民宿14の宿帳をもとに第13図に示した。入込客数の季節的傾向としては、宿泊客が多くなる月は、11月～3月の冬季、連休が多い5月と9月、夏季の8月である。民宿14を利用する宿泊客のうち、11月から1月まではとくに茨城県内からの宿泊客の割合が高く、忘年会や新年会を兼ねた宿泊客が多い。一方、5月や8月～9月にかけては茨城を除く関東からの宿泊客の割合が高い。海水浴を目的とした家族連

れや、ゴルフ、釣りなどを目的とした宿泊客が多い。2009年に民宿14を利用した宿泊客のうち、都道府県別で最も多い客の居住地は茨城県である。次いで東京都、埼玉県、千葉県、神奈川県、栃木県、福島県と続き、高速道路のアクセスが良い関東近県からの宿泊客が多いことがわかる。忘年会や新年会のシーズンに利用する客はリピーターが多い。上述の都県以外に、愛知県、大阪府に居住する客の利用もあり、最も遠い県では鳥取県からの宿泊があった。

最後に、宿泊客に提供する魚介類の仕入れ先についてみると、前職が仲買人、行商人、あるいは船主などの漁業関係の職業に従事していた者は、



注 1) 左軸は組数で右軸は入込客数である。
 注 2) 入込客数は人数が判明した組の総和である。

第13図 民宿14の都道府県別入込客数の季節変動（2009年）

（民宿14の宿泊台帳により作成）

いずれも平潟港に水揚げされた魚介類の入札に参加するための買参権を持っている。平潟港の買参権を所有しない者は、いわきなどの近隣の漁港で仲買人や鮮魚小売店から購入する場合が多い。

以上が、平潟町において現在も経営を行っている旅館と民宿の経営形態である。以下では、旅館と民宿について、具体的な経営内容と特徴について述べる。

1) 旅館経営

(1) 旅館の事例①：旅館1（元料理屋兼業）

旅館1は、明治中期に創業開始した旅館で、井戸の入地区に位置する。現在、平潟町で経営を行う宿泊業者のなかでも最も早くに創業した。戦前までは板前を雇い、飲食店も兼ねていたが、戦後は旅館のみの営業となった。

旅館1の現在の労働力は、家族4人の他に住み込みの従業員を3人雇っており、繁忙期には近所から手伝いを頼む。客室は7室あるが、接客の質

を維持するために、3室程度しか稼働させていない。1泊の料金は10,000円～15,000円程度である。宿泊客は、栃木県と東京都からの客が全体の70%を占め、11月～3月のアンコウの漁獲量が増す時期が最も稼働率が高い。旅館1では、料理は経営者の息子が担当している。宿泊客に提供する魚介類は、知り合いの海産商から購入する。

旅館1の特徴は、創業から現在までおよそ100年の歴史を持つ点にある。終戦直前までは、炭鉱に勤務する関係者が多く旅館1を利用し、1970年代までは機関士、通信士、船長、漁労長などの漁業関係者の宴会に利用された。この頃まではいわきから芸者を呼び、接待に当たさせた。その後、海水浴客が夏季に利用するようになったが、1990年代のバブル崩壊以降は団体客の利用が減少した。また、民宿と比べて宿泊料金を高めに設定し、接客の質を維持するために全室を稼働させないなど、民宿との差別化をはかっている点も旅館1の経営の特徴といえる。

(2) 旅館の事例②：旅館4（元寺院・神社）

旅館4は、近世期には寺院と神社を兼ねていたが、明治期の廃仏毀釈によって神社のみとなった。寺院には宿坊もあり、旅人を泊めていた。旅館を開業したのは終戦直後で、黒浦地区に位置する。祖父、母を経て、現在の経営者は3代目に当たる。

旅館4の現在の労働力は、40歳代の経営者とその妻、母の家族3人に加えて、平潟町内からパートを1人雇っている。客室は6室で、1泊の料金は10,000円～16,000円である。客層は、関東地方を中心とした小グループや家族旅行の宿泊客が主である。そのうち、栃木県・千葉県・埼玉県からがそれぞれ20%、茨城県内・東京都・神奈川県からが各10%で残りはその他である。7～8月と、11～3月の入込客数の割合は、2対8程度である。旅館4では、料理は経営者が担当している。平潟港での買参権をもっていないため、魚介類は特定の仲買人に買ってもらう。また、行商人は細かい注文を聞いてくれるため、行商人に魚介類の仕入れを頼むこともある。

旅館4の創業は旅館1と比べると新しいが、創業から現在まで、いくつかの転換期に合わせて経営形態を変化させてきた点に特徴がある。1970年代頃までは、勿来海水浴場を訪れる海水浴客や宴会客が主な客層であったが、1980年代に入ると、海水浴客は減少した。その頃からアンコウ鍋が始まり、1990年代には冬季に旅館4を利用する客が多くなった。アンコウ鍋がない頃は、磯魚を客に提供していたが、磯魚には特に旬がないため観光の目玉とはならなかった。2000年頃から平潟温泉組合でアンコウ鍋の看板を作り、宣伝している。こうした平潟町全体の動向に合わせて、旅館4では、労働力や客室数を減少させてきた。1965年頃には常時雇用労働力を使っていたが、1980年代後半にはパートを3人まで減らし、年間を通した平均稼働率は60%程度であったが、現在の年間の平均稼働率は20%程度である。また、1990年頃までは客室が20室あったが、人件費を抑えて規模を小さくするため、段階的に改築して部屋数を減らした。

民宿との競合関係については、旅館と民宿とでは対象とする顧客層が異なるため、競合することはないという。

2) 民宿経営

(1) 民宿の事例①：民宿6（元加工業者）

民宿6は、1962年に創業した民宿で、井戸の入地区に位置する。現在、平潟町のなかでは比較的大規模な民宿である。民宿6の経営者の父は、第二次世界大戦の終戦後、水産物の加工業を始めた。1955年頃から、他の加工業者と差別化するため、安価であったアンコウを扱い始めた。その後、民宿ブームを背景として、経営者の父が民宿業を開始した。創業当初は、アンコウ加工の傍ら、民宿業は7～9月の季節営業であったが、1975年にアンコウの加工をやめ、民宿を通年で営業するようになった。

民宿6の調査時の労働力は、家族5人の他に正社員10人とパート15人の計30人である。客室は20室で、110人の収容が可能である。1泊の料金は

12,600円からと、民宿のなかでは高額である。宿泊客は、埼玉県からが30%、千葉県からが20%、茨城県内からが15%と、関東近県からの宿泊客が主で、宿泊客の90%がインターネットの宿泊予約サイトを利用する。客の来訪手段は大半が自家用車であり、敬老会はバスを使い来訪している。民宿6では、アンコウの加工業を行っていた関係から平潟港での買参権を所有している。そのため、民宿6の利用客へ提供する魚介類は主に平潟港から仕入れ、不足分をいわきなどの市場から仕入れる。

民宿6は、いち早くアンコウ鍋に着手した点に特徴がある。海水浴客の増加を受けて1970年代には民宿業に専業化した。次第に海水浴客が減少するなかで、経営を維持するためには新たな顧客を獲得する必要があった。そこで民宿6は、民宿開業以前に営んでいたアンコウ加工の技術を生かし、漁師料理であったアンコウ鍋を宿泊客に提供した。アンコウ鍋はメディアの影響を受けてブームとなり、冬季の宿泊客の獲得につながっている。その一方で、民宿6では経営維持のために、アンコウ以外にも客を惹きつけるための名物の必要性も感じている。

(2) 民宿の事例②：民宿14（元会社員）

民宿14は、現在の経営者の父が1976年に開業した民宿である。父はサービス業に従事し、大津町に居住していたが、親戚である民宿6の成功を受けて、民宿経営を開始した。開業当初は、現在の本館のみの経営であり、本館は自宅兼民宿であった。現在の経営者は、高校卒業後、調理師学校に1年間通い、卒業後4年間東京での修行を経て24歳（1998年）で民宿を受け継いだ。2006年には遠縁が経営していた国民宿舎を買い取り別館とした。現在は、本館は主に宴会用、別館は主に宿泊用として機能を分担させている。

民宿14の現在の労働力は、経営者とその妻のほかに、11月から3月までの繁忙期には大津やいわきからパートを10人程度雇う。1泊の料金は8,550円～15,900円で、幅広い客層に対応している。現

在の稼働率は、11月～3月が50～60%程度であり、2月が最も稼働し、夏の稼働率は30%程度である。収入比率は夏と冬でおおむね2対8となっている。料理は、本館、別館ともに経営者が担当している。民宿14では平潟港の買参権を所有していないため、平潟港の仲買人に依頼して魚介類を購入していた。しかし、2002年頃に平潟港の買参権を所有していた業者の廃業に伴って買参権を取得し、現在では自ら平潟港で入札し、魚介類を仕入れている。民宿14の利用客には、ほぼすべて平潟港で水揚げされた魚介類を使用しているが、不足分はいわき中央市場の特定の仲買人から購入する。

民宿14の経営の特徴として、1点目に民宿の開業者が平潟町の漁業関連産業に従事していなかった点が挙げられる。そのため、2002年頃に平潟港の買参権を取得するまでは独自に平潟港の魚介類を仕入れることができず、仲買人に依頼して魚介類を購入していた。宿泊業を営む上で、平潟港の買参権を所有していることは重要であることが分かる。

また、2点目として本館のほかに別館を所有し、宴会客と宿泊客を分担させている点が挙げられる。開業当初は、本館に客室が7室あり、ふすまを取り外せる構造になっていた。1985年頃に改築を行い、客室を7室から4室にし、50名を収容できる宴会場を1室設けた。この頃から日帰り客が増加したと考えられる。

しかし、アンコウ鍋ブームにより客は増加傾向であったが、2000年頃からは横ばい状態である。1985年頃までは、夏は主として栃木県、茨城県南部、東京都、埼玉県など関東近県から家族連れの海水浴客、冬季は宴会と宿泊する男性グループが1泊で利用することが多かった。この中には日立製作所関連の従業者が多く含まれていた。稼働率は、7月から盆までの稼働率が80～90%程度であり、冬季は忘年会が主で50～60%程度であった。そのため、収入は夏と冬で同程度であった。しかしその後、夏季の海水浴客が減少する一方で、冬季の日帰り宴会客が増加し始めた。特に、アンコ

ウ鍋が求心力となったことで、茨城県内のほか、埼玉県、東京都、千葉県北部といった県外客が来訪するようになった(第13図)。民宿14の経営者は、「夏季の客数は最盛期の1割程度であり、冬季はそれまで遠方で宴会をしていた地元企業が平潟で宴会を行い始めたのではないか。」と話す。

(3) 民宿の事例③：民宿10（元海産商）

民宿10は、1970年に創業した民宿で、井戸の入地区に位置する。開業者は現在の経営者の父で、開業以前、父は平潟港の魚介類を扱う海産商であった。海産商は、現在の経営者の祖父が開始した。民宿の開業当初は、海水浴客のみを対象とした7～8月のみの季節営業であった。夏季以外は海産商をしており、年間の収入は民宿によるものが約3割、仲買によるものが約7割であった。現在の経営者は、1975年まで東京で勤務していたが、父の死去に伴い、仲買人と民宿業を引き継いだ。その後、1978年には民宿を周年営業するようになり、1985年頃に民宿業に専業化した。この時期には周囲の民宿も徐々に周年営業へと変化していったという。

民宿10の現在の労働力は、経営者とその妻、30代の息子に加えて正社員1～2人、パートを10人、板長1人を雇用している。パートは、平潟のほか、磯原、関本、勿来、大津といった周辺地域に居住している。1泊の料金は8,550円～15,900円である。現在の客の発地比率は、茨城県内が30%、栃木県、埼玉県、東京都がそれぞれ10%程度であり、湾岸線を利用した千葉県、神奈川県からの来訪者もみられる。11月から3月の利用が約8割を占めており、とりわけ12月と2月の客数が多い。2008年のリーマンショック以降、企業の利用がますます減少し、バブル期の稼働率を100%とすると、バブル崩壊後は80～90%、現在は70%程度である。民宿10は平潟港の買参権を所有し、海産商組合に所属している。民宿で提供する魚は、原則として平潟港で仕入れているが、不足する場合は勿来やいわき中央、小名浜から仕入れる。仕入れる魚は、9～11月はヒラメ、カレイ、通年でアナゴ、不定

期でヤリイカやタラなどである。

1985年以降、夏季の家族連れ客が減少し、年間の利用客数も減少したが、冬季の男性客が増加した。1985年からバブル崩壊期にかけては、11月から12月の宴会シーズンの客が多く、客数に占める日立製作所社員の割合が高かった。バブル崩壊後、企業利用は減少し、少人数グループでの利用者に変わっていった。アンコウ鍋のブームは、1985年以降のご当地グルメブームによる。どぶ汁をベースとした味噌仕立てのものであり、平潟独特のものであった。メディアの影響により、アンコウ鍋の求心力が高まり、冬の宴会客が増加した。

民宿10の経営の特徴は、こうした観光客への対応と、規模の拡大にある。まず、宿泊客のニーズに対応した増・改築が挙げられる。開業当初は民家を改造した造りで、客室数は12畳間が2室、4.5畳間が3室、6畳間が3室の合計8室、宿泊代金は1泊1,000円であった。最初の増改築は1980年に行われた。この増築で、建物が2階建てとなり、客室として7畳半の部屋を5室加えた13室となった。その後、1985年頃に納屋を5畳間4室と10畳間2室に改築し、離れとした。この頃には、海水浴客が離れの大部屋で雑魚寝するほどであった。1996年に本館（主屋）を建て替え、2008年には、別館（旧、離れ）を8畳間4室と12畳間1室に改築した。現在、本館は8畳間5室、10畳間3室である。

さらに、インターネットの導入も挙げられる。2005年頃にウェブサイトを開設し、また大手インターネット予約サイトと契約を結んだ。2010年の夏季の予約実績では約1割がインターネット予約で残り約9割が電話予約であるが、インターネットを閲覧しての電話予約も相当数あるという。

一方、民宿10は、平潟港温泉の権利を2口所有しており、本館と離れでそれを行使している。権利金は1口（10年）で300万円、1か月あたり8万円の給湯料がかかる。しかし、こうした温泉の存在は、宿民宿10の魅力の一つとなり、客を惹きつける要因となっている。

以上のように、現在も経営を行っている宿泊業

者は、平潟町全体の動向に対応して経営形態を変化させてきたことが分かる。高度経済成長期からのレジャーブームに伴う海水浴客の増加や、アンコウ鍋ブームに伴う冬季の宴会客の増加などによって平潟町の宿泊業は維持されてきたが、今後も経営を維持していくためには、新たなブームの創出、ならびに顧客の需要に対応した経営が必要となると考えられる。

V 平潟町における漁業地域の構造変容

V-1 漁業地域の変容

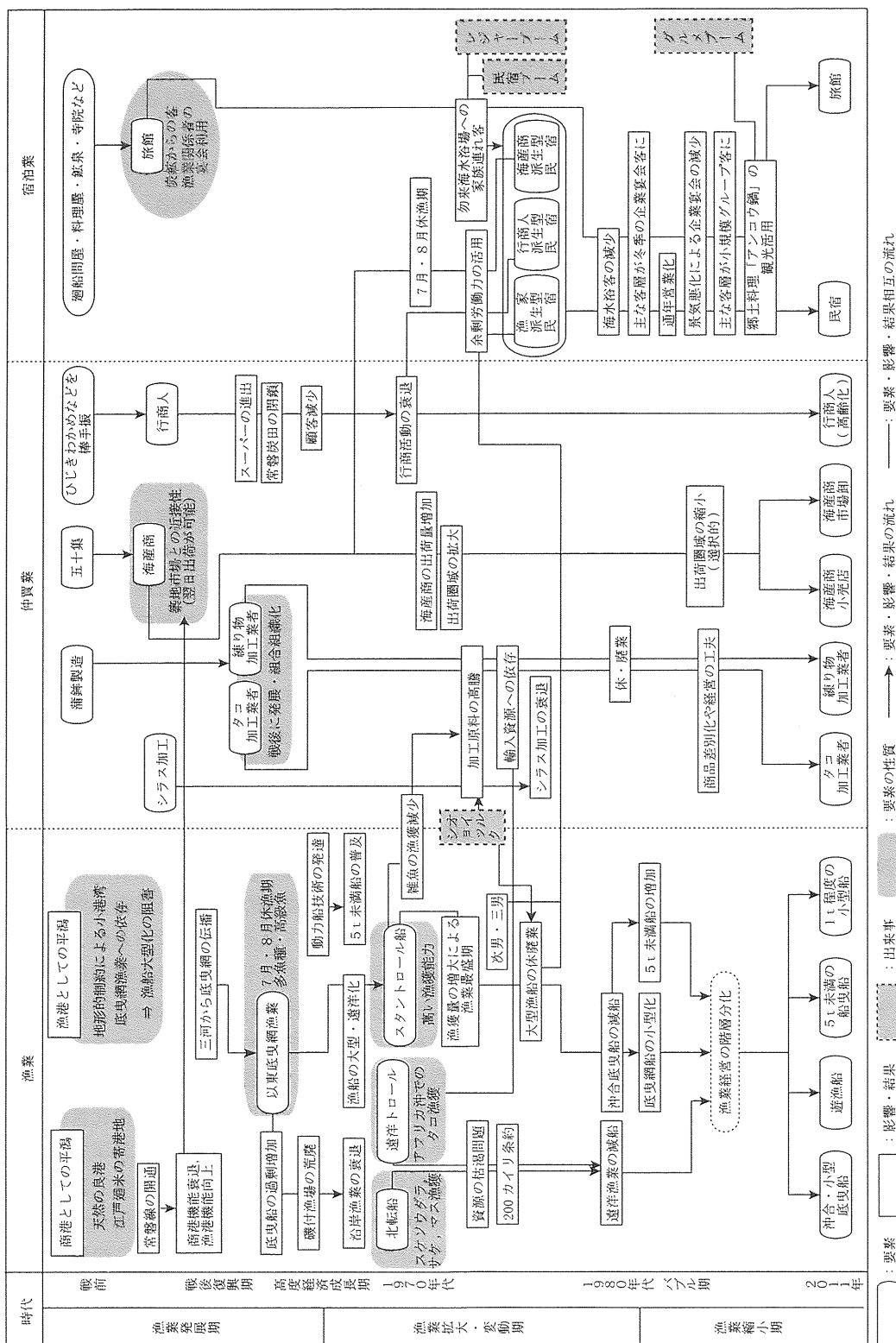
平潟港における漁業と漁業関連産業への調査から得られた知見により、漁業・仲買業・宿泊業の3者の相互関係と、平潟町の漁業地域としての変容過程を第14図に示した。

本稿では、平潟港における漁業の変遷を、漁業発展期、漁業拡大・変動期、漁業縮小期の三期に区分した。戦前から高度経済成長期にあたる漁業発展期には、漁法の導入や技術革新が図られ、平潟港の漁業が大きく成長した。底曳網漁は、大正初期に愛知県蒲郡地方から伝わり、以降平潟の漁業の中心となった。

漁業拡大・変動期が始まる高度経済成長期には底曳漁船が増加し、漁獲過剰が原因で地元の磯付漁場を荒廃させ、小規模な沿岸漁業を衰退させた。漁獲能力の高い底曳網漁船は減船の対象となる一方で、1970年代の漁船の大型化・遠洋化の流れのなかで北洋サケマス漁や遠洋トロール船に転換する船も現れた。スタントロール船と呼ばれる鉄製大型船への改良が図られ、平潟港における漁業最盛期を迎えた。資源の枯渇、オイルショックによる燃料価格の高騰、漁業従事者の減少によって、1980年代前後から大型漁船の休廃業や底曳網漁船の小型化、5t規模の小型船の増加がみられ、漁業経営体の階層分化が進んだ。

1980年代以降、漁業縮小期へと転換し、平潟港では、沖合・小型底曳網漁と遊漁船、船曳網漁が地域の漁業経済を支えている。

一方、漁業の変化に並行するように、漁業関連業者もそれぞれに変化を遂げてきた。まず一つ目



第14図 平潟町における漁業地域の変容

は仲買人である。底曳網漁が中心である平潟港の水揚げ物の特徴は、多魚種でかつ鮮魚のまま販売される高級魚が多い点である。また、常磐線も整備されたことから平潟港で水揚げした魚介類は翌日には築地市場に出荷することができる。1970年代までの漁獲量が多かった時期には、出荷圏は大阪や京都まで広がっていた。1980年代以降、底曳網漁船が減少・小型化し、それに応じて漁獲量も最盛期より減少してくると、海産商の経営も併せて縮小した。漁獲量の減少した現在では出荷圏が縮小し、関東地方の卸売市場が主たる取引相手となっている。経営を継続している海産商は、国道6号沿いに観光客向けに小売り店舗を設け、出荷圏域を狭める、あるいは出荷市場の担当者と連絡を取り合った上で出荷する商品を決めて損の出ない取引を行うなどの対応をしている。

また、漁業の発展とともに増加してきた加工業者も、平潟港における底曳網漁の盛衰によって経営を変化させてきた。戦前に蒲鉾製造をしていた加工業者は、1960年代後半に、タコ加工業者と練り物加工業者に分化した。タコ加工業者は、当初は平潟港で水揚げされた原料を使用していたが、大手水産会社の遠洋トロール船がアフリカ沖で漁獲し冷凍されたアフリカダコを輸入するようになると、輸入原料への依存が強まった。また、練り物加工業者は、底曳網漁で漁獲された雑魚などを原料の一部に用いていたが、スタントロール船の隆盛に伴い雑魚の水揚げが減少すると、その多くを外国からの輸入原料に頼るようになった。オイルショック後に輸入原料が高騰したことや、練り物加工品の価格低下の影響により、加工業者は減少している。現在も経営を継続している加工業者は、タコ加工が2軒、練り物加工が5軒程度で、カット野菜の導入や販路の開拓など経営上の工夫を取り入れている。

海産商や加工業の変化と性質を異にするのが、主に自港で仕入れた鮮魚類を対面販売によって近隣の住民に販売してきた行商人である。行商人の経営は、かつては常磐炭田の社宅や近隣市町村の住宅地などを主な販売先にしていたが、スーパー

マーケットなどの大型小売店の増加、モータリゼーションによる自動車の普及、常磐炭田の閉鎖といった要因によって、行商活動は衰退した。また、かつてのリアカーやバス、自転車といった行商の移動手段は、自動車へと変化し、顧客の数も限定的になった。行商活動の担い手は女性を中心とした60～70歳代であり、今後は顧客の高齢化とともに縮小を続けていく傾向にある。

一方、高度経済成長期にはレジャーブームや民宿ブームに代表されるように国民の余暇活動が活発化した。それにより、福島県いわき市の勿来海水浴場に近接する平潟では、海水浴の宿泊客の急増を受けて仲買人や漁家が夏季季節営業の民宿を相次いで開業した。民宿の開業の背景としては、7～8月が底曳網漁の休漁期であったことが最大の要因である。そのため、民宿の開業は休漁期の漁家や行商人などの仲買人の余剰労働力の燃焼機会となった。また、漁家や仲買人であるため、新鮮な魚介類を宿で提供することが可能であった。

1980年代に入ると、民宿業は夏季営業から通年営業へ転換する。こうした背景には、海水浴のブームが終わり、バブル経済期を迎えて、年間の来客に占める近隣の企業からの冬季の宴会客の比率が高くなったことが挙げられる。また、1980年代からの漁業経済の縮小により仲買人から民宿業へ特化して通年営業を行う経営者も現れた。こうした変化は、加工業者や海産商が減少したことや、海産商の出荷圏域が縮小するなど、漁業の縮小に伴う仲買人の変化とも無関係ではない。さらに、バブル経済期のグルメブームによって、平潟の漁師料理である「どぶ汁」が見直され、アンコウという地域資源への注目が高まった。現在にかけては、不況の影響もあり、旅館と民宿ともに団体客の減少から小規模グループ客へ客層が転換している。民宿も建物を綺麗に改装し、板前を雇用して料理に力を入れるなど、旅館と民宿の違いはほとんど無くなってきている。

V-2 漁業地域の構造

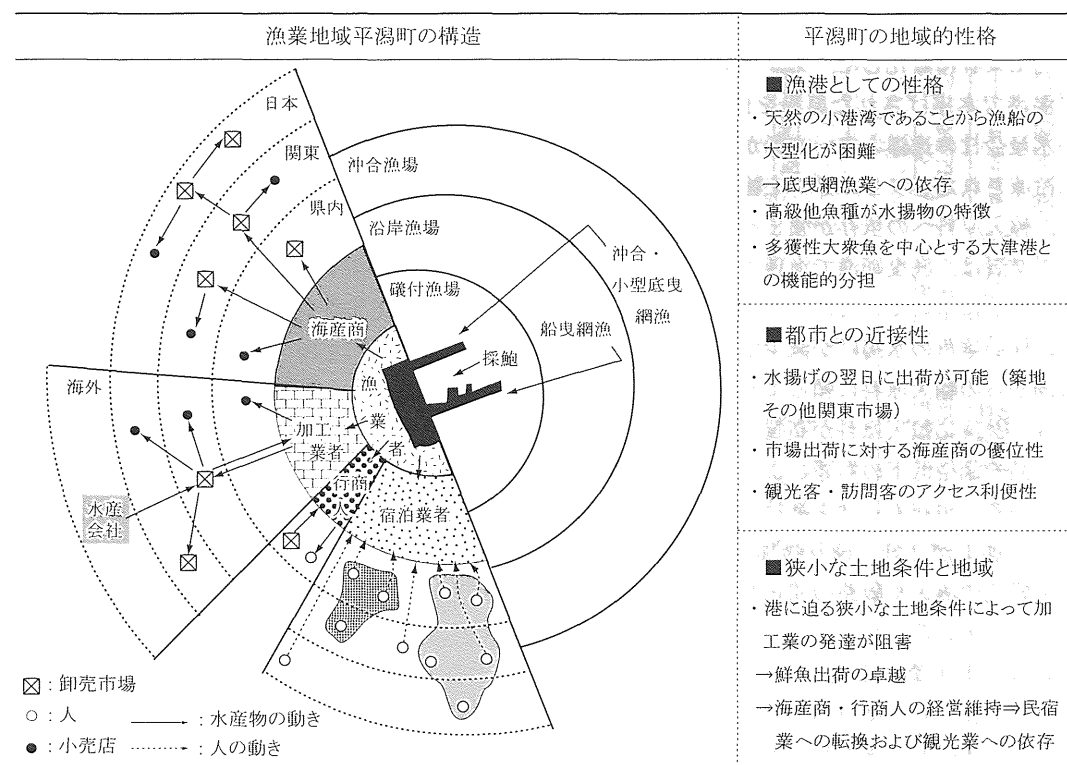
本稿では、平潟町を漁業とその他漁業関連産業

が有機的な関連をもつ一つの漁業地域として捉えて、それらの相互関連をみてきた。本節では、それぞれの主体の活動をふまえ、人と水産物の動きから、平潟港を結節点として漁業地域の構造がどのように構成されているか、また、それらを規定する平潟町の地域的性格について考察する。第15図には平潟町における漁業および漁業関連産業の活動をふまえた平潟町の空間構造の模式図と、漁業のあり方を規定してきた平潟町ので地域的性格を示した。

平潟町では沖合・小型底曳網漁、船曳網漁、小型船での一本釣りや採鮑などが主たる漁業種類として営まれている。漁場は操業に一日以上を要する沖合漁場、日帰り可能な沿岸漁場、磯付漁場の3つに分けられ、それぞれに沖合・小型底曳網漁は沖合漁場、船曳網漁は沿岸漁場と利用する上で漁場を使い分けている。現在では、スタントロール船の減船によって、乗組員の船曳網など個人漁

への転換が図られ、船曳網の経営体数が多くなっている。そのため、平潟町の漁業者にとって沿岸漁場の存在感が増している。例外的に船曳網漁で漁獲されるシラスは、主に大津港の加工業者の手にわたるが、いずれの漁業形態も全量を平潟港で水揚げする。

水揚げされた水産物は海産商、加工業者、行商人、宿泊業者からなる仲買人によって出荷・販売される。鮮魚を卸売市場へ出荷するのは海産商である。出荷圏は、築地市場をはじめとした関東地方の卸売市場であり、平潟港では一定数海産商が存在し、現在でもその役割は大きい。また、近隣の地域に居住する一般住民に対しては行商人が直接訪問販売する。水揚量が減少したことや、消費者の買い物行動が変化したことなどによって、行商人は大きく減少したが、かつては魚介類を介して、平潟港の漁業者と近隣の住民とを結ぶ存在であった。加工業者は、平潟港でのタコ水揚げの不



第15図 漁業地域平潟町の構造

(聞き取り調査により作成)

振を受けて輸入原料に切り替えたため、一部の業者がタコやイカなどを仕入れる以外は、平潟港から加工業者への水産物の流れはない。市場出荷している加工業者は、海産商同様、県内もしくは関東地方の卸売市場へ製品を出荷している。また、平潟町内の民宿や近隣の小売店へ出荷もみられた。

一方、宿泊業者は仕入れた水産物を県内をはじめとした関東地方各地から訪れる観光客へ提供する。平潟港を訪れる観光客は、遊漁船での釣りを目的とする釣り客と、民宿や旅館での食事や温泉を目的とした宿泊客に分けられる。釣り客は、県内を中心として、わずかに関東地方の近県に及ぶ範囲から訪れる。宿泊客は、県内をはじめ東京都や栃木県など関東地方各地からまとまって訪れる。

このように、漁業地域としての平潟町の特徴は、漁家の他港水揚げや漁業関連産業の他港での仕入れが少なく、基本的に自港水揚げが主体の完結した水産物の漁業空間を構成していることにある。そのため、地域の漁業と漁業関連産業は密接に結びついており、平潟港の特徴ともいえる底曳網漁による多魚種・高級魚を特徴とする海産物は、海産商、加工業者、行商人によって出荷・加工される。平潟港を結節点とした水産物の流通空間が関東地方を中心に広がる一方で、遊漁船の客や旅館・民宿の宿泊客といったまとまった数の観光客も関東地方の近県から訪れているという漁業地域の構造を示している。

こうした特徴を規定する平潟町の地域的条件としては、以下の三点が挙げられる。

一点目には、平潟港のもつ漁港としての性格である。平潟港は、天然の良港として明治期に陸上交通が整備されるまで商港として栄えた。それが、漁港としての礎となったが、天然の小港湾ゆえに大型巻網船などの入港に適さなかった。漁業拡大・変動期には、100t以上の規模となる遠洋トロール船や北転船（北洋転換底曳網漁船）の船主となる経営体も現れたが、これらの漁船は船籍のみを平潟港に置き、船は主に小名浜港などに置

かれた。このことから、平潟港が漁船の入港に限界をもっていた港であったことが伺える。漁船の大型化に対応できなかった平潟港では、結果として底曳網漁への依存につながった。このように、大型巻網船が操業し、多獲性大衆魚を漁獲物の特徴とする点は、隣接する大津港と機能分担できているといえよう。多魚種・高級魚という水揚げ物の特徴は、加工よりも鮮魚出荷の形態に適しているため、鮮魚出荷を主体とする海産商の存在の一要因になっている。

二点目は、関東を中心とした首都圏との近接性である。平潟港は茨城県最北部に位置するが、水揚げの翌日に築地その他関東地方の各卸売市場へ出荷が可能な位置にあり、東京への近接性が高い。このことは、市場出荷に対する海産商の優位性につながり、海産商の存続の要因となっている。また、都市への近接性は、平潟町にとって、観光・訪問客のアクセス利便性においても有利な点である。

三点目は、狭小な土地条件である。平潟町内は緩傾斜状でかつ複数の山が入り組んでおり、住民の居住地が密集した漁村景観を呈している。そのため、平潟町内では、海産物の干場に使えるような十分な広さの土地が無く、大津港のようにシラス加工業が発展しなかったと考えられる。結果、平潟町の加工業者は、タコ加工業や練物加工業といった広い土地を必要としない資本集約的な加工業を取り入れた経営形態を取り入れている。

Ⅵ おわりに

本研究では、茨城県北茨城市平潟町を事例に、漁家と漁業関連産業の相互の関係を通時的に分析し、平潟町における漁業地域の構造を、漁業のみならず漁業関連産業の動態を含めて考察してきた。本研究で明らかになった知見は以下の通りである。

平潟町の地域を構成する要素として、以下の3点が挙げられた。①平潟港がもつ、天然の小港湾という性格、②首都圏との近接性、③狭小な土地条件である。この3点に規定されて、平潟町の漁

業と漁業関連産業が展開し、その展開過程は3つの時期に区分された。漁業が経済の中心であった、戦前から高度経済成長期にかけての「漁業発展期」、漁業の最盛期と、社会情勢の変化を受けて地域内が変動した、高度経済成長期から1980年代までの「漁業拡大・変動期」、漁獲量が減少し、漁港としての機能が縮小した、1990年代以降の「漁業縮小期」である。

「漁業発展期」において、大正初期に愛知県蒲郡地方から平潟港に底曳網漁が伝播したことは、その後の漁業地域としての性格を決定付けた。「漁業拡大・変動期」には、底曳網漁船が増加し、小規模な沿岸漁業が衰退した。全国的な漁船の大型化・遠洋化の流れのなかで、平潟町でも1970年代には北洋船や、遠洋トロール船に転換する船が現れ、スタントロール船と呼ばれる鉄製大型船への改良が図られた。平潟町の漁業が最も栄えた時期である。しかし、資源の枯渇、オイルショックによる燃料価格の高騰、漁業従事者の減少によって、1980年代前後から大型漁船の休廃業や底曳網漁船の小型化、5t規模の小型船が増加し、漁業経営体の階層分化が進んだ。一方で、高度経済成

長に伴うレジャーブームの影響で、民宿が増加し、平潟町の経済を支えた。「漁業縮小期」には、20t以上の漁船が減少し、漁業経営体の減少、船主の廃業など、平潟町における漁業が占める経済的地位が低下した。その一方でバブル経済期のグルメブームによって、平潟町の漁師料理である「どぶ汁」が見直され、アンコウへの注目が高まった。1990年代以降は、アンコウという地域資源を生かした観光業への依存を高めている。

平潟町の漁業は漁業成長期から漁業拡大・変動期を経て、現在の漁業縮小期へと変化する一方で、仲買人の活動は漁業に伴い縮小し、民宿業に転換する経営体が増加した。すなわち、現在にかけて平潟港の漁業は、民宿業など観光業との関連を強め、アンコウなどの地魚の高付加価値化の取り組みを通じて、活路を見いだしてきたといえる。このようなブランド化や観光化の動向は、現在において、日本の漁業全体に共通する新たな課題であり、平潟港に限った事例ではない。しかし、平潟港の事例を通じて、漁業地域におけるブランド化・観光化には、漁業のみならず漁業関連産業が果たす役割が重要であることが指摘できる。

本研究の現地調査に際して、平潟漁業協同組合の武子氏をはじめとして平潟町の皆様には多大なるご協力を受け賜りました。なお、添付の土地利用図の製図は宮坂和人技官に依頼しました。以上、記して厚く御礼申し上げます。

本研究には平成22・23年度科学研究費補助金基盤研究（A）「フィールドワーク方法論の体系化－データの取得・管理・分析・流通に関する研究－」（課題番号：22242027、代表者：村山祐司）の一部を使用した。

[注]

1) 男性行商人は、その一部が1985年頃に民宿業に転換したため、減少した。

[文 献]

- 青野寿郎（1953）：『漁村水産地理学研究』古今書院。
北茨城市史編さん委員会（1987）：『北茨城市史 上下巻』北茨城市。
斎藤 毅（1998）：『漁業地理学の新展開』成山堂。
篠原秀一（1989）：銚子における漁港漁業の発展。地理学評論，62，792-811。
篠原秀一（1991）：銚子における水産物の集出荷空間。人文地理学研究，15，25-39。
田和正孝（1997）：『漁場利用の生態』九州大学出版会。
林 紀代美（2001）：下関漁港・商港における水産物流通の空間構造。地理学評論，74，491-511。

- 平沢 豊 (1981) : 『日本の漁業－その歴史と可能性』 日本放送出版協会.
- 藪内芳彦 (1958) : 『漁村の生態』 古今書院.
- 三浦敦子 (1996) : 北茨城市平潟町における民宿型観光地域の構造. 茨城大学教育学部卒業論文.
- 山内昌和 (2000) : 福岡県小呂島漁業コミュニティにおける世帯再生産メカニズム. 地理学評論, 73, 835-854.
- 山内昌和 (2004) : 漁業地域研究の新しいアプローチに向けて. 人文地理, 56(4), 21-44.
- 渡邊敬逸・飯島 崇・小原新平・新 智信・田林 明 (2006) : 千葉県九十九里町における水産業の展開. 地域研究年報, 28, 199-221.
- Sato, D., Nakamura, A., Yamashita, A., Tabayashi, A., and Waldichuku, T. (2002) : The Spatial Structure of the Fishery in Nakaminato, Ibaraki Prefecture. *The Science Reports of the Institute of Geoscience*, 23, 41-73.