

出島村における漁業・水産加工業

田上 顕・市南 文一

I はじめに

現在では、観光資源的価値の高い帆曳き網漁に代表される漁業資源の採集活動は、1960年代以前まで農業とともに、霞ヶ浦沿岸地域の人々の伝統的な半農半漁の生業を特色づけてきた。しかし、1960年代後半、帆曳き網漁に代わるトロール漁業の登場によって、漁獲量が飛躍的に増加した。新しい漁業形態である養殖漁業も導入され、養魚池、しめ池、網いけすなどが創設され、湖岸や湖中の景観は変容し、漁業は1970年代初期まで大発展をみせた。

一方、ワカサギやシラウオの漁獲量は1960年代後期以降急減し、エビ、ハゼ(ゴロ)、イサザが目立って増加し、魚種相に大きな変化がみられた。1973年のコイの大量へい死事件以後、漁業は全般的に安定・停滞期に入っているといえる。

このような歴史的展開の過中において、玉造町と出島村はかつてより、霞ヶ浦・北浦沿岸漁業の中心地である。筆者らは最近、漁業・養殖漁業の展開からそれぞれの地域の特質の一端を報告してきた¹⁾。しかしそれらにおいては、漁業を統括する水産加工業の実態はごく簡単にしか触れられておらず、一般漁業についても漁法や経営内容の記載が主であった。

本稿では、出島村を対象地域として取り上げ、従来の研究を補足する形で論を進めることにした。その際、水産加工業ではその歴史的経緯、水産加工業者と漁業者の関わり、生産と流通の実態を述べ、一般漁業については漁網・漁具、および漁船

の保有を中心とすることによって、出島村における漁業・水産加工業の実情を明らかにする。

II 水産加工業の展開

II-1 歴史的経緯

霞ヶ浦・北浦における内水面漁業の発展は、水産加工業に負うところが大きい。江戸時代後期まで出島地域では、水産加工は行われておらず、漁獲物は水揚げ後、鮮度が低下しやすいので生魚のまま、あるいは素干しの形で沿岸周辺の住民に販売されていた。そして過漁や天候不良の場合には、肥料にされる事も多く²⁾、水産加工品の商品価値は低かった。

しかし慶応年間に、福島県の茂右衛門という者が自分の故郷へワカサギを送るため、煮干しを考案したことに始まり、煮干し類が新治郡下を中心に生産されるようになった³⁾。一方、佃煮はそもそも、江戸佃島で発明された食品製造法であり⁴⁾、1874年(明治7)に麻生町の奥村市兵衛がこの製造技術を当地域に伝えた⁵⁾。その後、佃煮類は行方郡麻生町を中心に生産され始めた。当時の多くの水産加工業者は、漁業との兼業や農業との兼業であり、自分で水揚げした魚を加工していたが、まもなく水産加工業を専業とする者(五十集屋)が現われた。加工業者は水産問屋を兼ねている場合が多く、加工場は湖岸に立地し太い煙突が立ち⁶⁾、庭は広くて煮干し干し場としての機能を果たした。各漁師の生魚の売り渡し先は、常と同じ加工業者または問屋であった。

出島地域における最初の加工業者は、崎浜の桜

井記之助、志戸崎の貝塚次郎右衛門らとされており⁷⁾、彼らは1877年(明治10)の第1回内国勧業博覧会に桜エビを出品している。桜エビは、エビを甘塩で煮た後に天日で良く乾燥させ殻を除去したものである。このような博覧会、共進会、品評会が開催されるたびに、新たな加工法の紹介や商品の開発が行われ、当地域の水産加工品の商品価値が高まり、次第に現在のような名産品としての地位が確立した。当期においては、加工業者が増加し農業からの転換もみられた⁸⁾。1904年(明治37)には、軍需物資用にワカサギの缶詰を生産するため、工場が志戸崎に設立された操業が始まった。

大正時代に入ると、佃煮、煮干しのほかに北海道から移入したタラを原料とするでんぶ(おぼろ)製造が、川尻の飯島喜一郎によって始められた⁹⁾。でんぶはタラの皮を剥ぎ炭火で焼き、肉身を細かく崩して砂糖で煮たものであり、煮干し・佃煮と同様に東京、群馬、栃木方面に第2次世界大戦前まで出荷されていた¹⁰⁾。昭和初期には、牛渡・赤塚地区の4業者が新たに水産加工を開始した(第1表)。

1955年には、出島村漁業協同組合が下大津、牛渡、志戸崎、田伏、安飾の各旧村単位にあった漁業協同組合を合併し、再編成された。これを契機として漁民の操業意欲が旺盛になり、かつてはほぼ一定であった霞ヶ浦・北浦における総漁獲量がこの頃より増加し、後にトロール漁法が導入されたこともあって、水産加工業の需要が拡大した。事実、昭和30年代から40年代にかけて、出島村内で10業者が水産加工を手がけるようになった(第1表)。1964年には牛渡漁港が完成し、漁業環境の整備と水産加工業のその後の順調な発展により、漁獲量はますます増加した。しかし反面、1963年の常陸利根川逆水門の完成にとまなう湖の淡水化、1967年から始まった動力船を用いたトロール漁法による乱獲・密漁、さらには1970年代からの流域周辺の諸開発による水質汚染や生態系の破壊などによって、魚種相は大きく変化した。水産加工品においても、かつては第1位であったワカサギに

代って、粗悪な環境にも耐えるエビ、ハゼ(ゴロ)、イサザ(アミ)を原料とする加工品の生産量が増加した。

ワカサギの多くは現在、外国からの輸入物と、霞ヶ浦・北浦以外の国内の湖沼からの移入に依存している。また、大手の加工業者の中には、海産物(ノリ佃煮、シシャモ、沖アミ)や農産物(ラッキョウ、ダイコン、キュウリ、ショウガ、ミョウガ)などの加工にも経営を拡大したり、弁当、惣菜などを作っている加工業者もみられる。さらに淡水真珠の養殖、ウナギの輸入、コイの養殖を手がける者もあり、経営の多角化が進んでいる(第1表)。

II-2 水産加工業者と漁業者

1980年現在、霞ヶ浦・北浦沿岸周辺には6つの水産加工業協同組合があり、158業者が加盟している。この中で143業者が操業し、15業者が操業を中止している。これらの加盟業者¹¹⁾の分布は湖岸19市町村におよび(第1図)、業者数の多い市町村を挙げると、麻生町の24業者を初めとして、土浦市24、出島村20、潮来町15、玉造町12、美浦村11の順となる。出島村の加工業者数の推移をみると、1965年に20業者、1970年に22業者、1975年に23業者、1980年に20業者であり、時間的に大きな変化はない。沿岸周辺の水産加工業に携わる従業員数は約1,000人で、年間加工生産量は約4,500トン・40億円と推定される。

加工業者の多くは、各地区に散在する漁港や、船溜りの付近に加工場を構え、下大津地区に2業者、牛渡地区に7業者(有河地区を含む)、志戸崎地区に5業者、田伏地区に4業者、柏崎地区に2業者存在する(第2図)。加工業者の1960年頃の経営形態は、有限会社と個人経営から成っていたが、1970年頃には経営規模の拡大などにより5業者が株式会社に改組し、現在に至っている。しかし、出島村内の加工業者のすべてが順調な発展を遂げてきたわけではなく、田伏地区で1955年頃に3業者が、1970年頃には牛渡地区で2業者が廃業した¹²⁾。特に、1973年のオイルショック以後の燃料

代（プロパンガス、電気、石油類）と梱包資材などの値上りにより、合理化・近代化の必要性を迫られ、保冷库や加工ガマの改良が進められた。

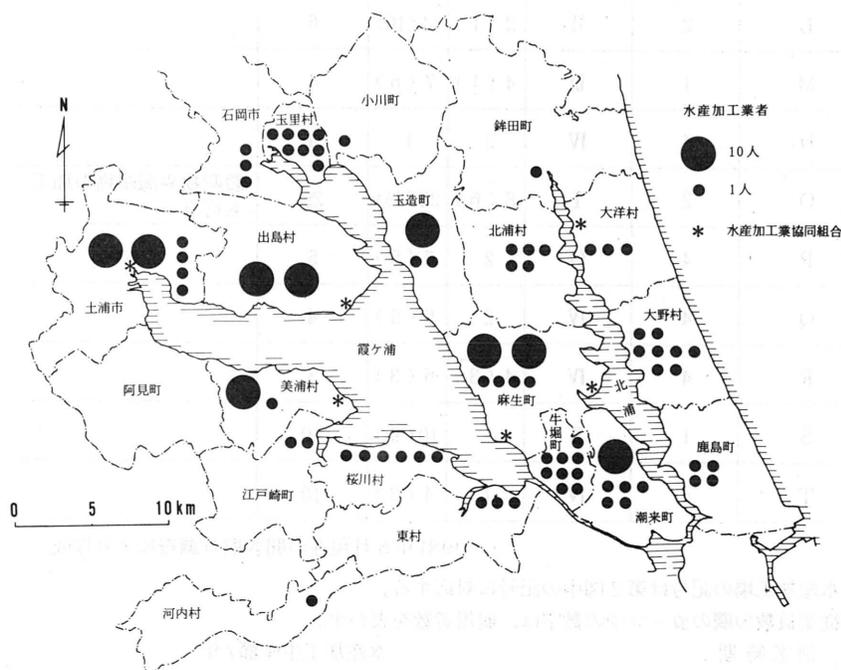
漁業者により水揚げされた魚介類はカゴに選別され、問屋の機能を兼ねた水産加工業者に引き取られる。取引は、おおむね同一地区内にて行われるが、地区外の業者との取引もみられる。出島村漁業協同組合は傘下に水産加工業者20人を擁し、志戸崎地区に事務所を構えている。当組合は漁業者と水産加工業者の間に立ち、取引の斡旋や価格調整を行っている。¹³⁾ 水揚げされた魚類の魚価は、漁協と水産加工業者の間で月2回の価格協定委員会が開催され、決定される。販売代金は伝票によって組合が各漁業者の口座へ振り込む形式を取る。決済は1ヶ月以内に行われ、現金の受渡しはなされない。このような漁協を窓口とする経理手続の採用により、漁業者と水産加工業者の伝統的関係は近代化された。漁業者自身も魚価の高い加工業者を見つけて販売する苦労も解消され、買い

たたきにもあわなくなった。

しかし、社会生活一般においては、この伝統的関係の色彩が濃く残っている。たとえば年5回の水神講や、年1回の旅行時の金品の負担に、これがよく現われている。また、漁獲物を収める容器（現在はプラスチック製のカゴ）や器具類は、古くから取引のある水産加工業者のものを使用しているので、実際には、多くの漁業者は地縁・血縁にもとづく人間関係の中で生活しているように思われる。

村内の水産加工業者の多くは加工専業で、村内での社会的地位や経済的地位も優位にあるが、自ら漁業を行う者もある。出島村内の特定の水産加工業者と取引する漁業者数は、第1表に示されている。小規模の加工業者は2～5人程度の血縁関係の強い漁業者と取引しているにすぎないが、規模が大きくなると10人以上の漁業者を抱えることになる（第1表）。

ある加工場経営者によると、従業員は漁業者1



第1図 霞ヶ浦・北浦における水産加工業者の分布，1981年

茨城県霞ヶ浦・北浦水産事務所（1981）：「霞ヶ浦・北浦水産加工業の現況」P. 3 により作成

第1表 出島村内の水産加工業者の諸特性

水産加工場	創業時期	生産額	作業員数(人)		取引漁業者数(人)	備 考
			男	女		
A	1	Ⅲ	1	1	0	季節的・臨時的に雇用する
B	3	Ⅱ	11(10)	15(14)	15	農産物の加工と真珠養殖も行う
C	3	Ⅳ	2	1	5	
D	4	Ⅱ	4(3)	11(10)	7	
E	4	Ⅱ	3(2)	11(10)	7	石岡市高浜町にも加工場を有する
F	3	Ⅳ	1	6(5)	9	
G	3	Ⅳ	1	1	2	
H	4	Ⅳ	2	1	3	
I	4	Ⅲ	3	11(10)	7	原料の2/3は霞ヶ浦以外から仕入れる
J	4	Ⅳ	21(20)	31(30)	4	惣菜・弁当も扱う。水産加工の方が少ない
K	1	Ⅲ	2	8(7)	7	
L	2	Ⅱ	2(1)	11(10)	6	
M	1	Ⅲ	4(1)	7(6)	4	
N	4	Ⅳ	2	1	4	
O	2	Ⅰ	8(6)	28(25)	25	農産物や海産物の加工も行う
P	4	Ⅳ	2	6(5)	5	
Q	4	Ⅳ	2	6(5)	4	
R	4	Ⅳ	4(3)	6(3)	3	
S	1	Ⅱ	1	10(9)	10	
T	4	Ⅳ	1	4(3)	10	

1981年5月現在の聞き取り調査により作成

水産加工場の記号は第2図中の記号に対応する。

従業員数の欄のカッコ中の数字は、雇用者数を表わす。

創業時期

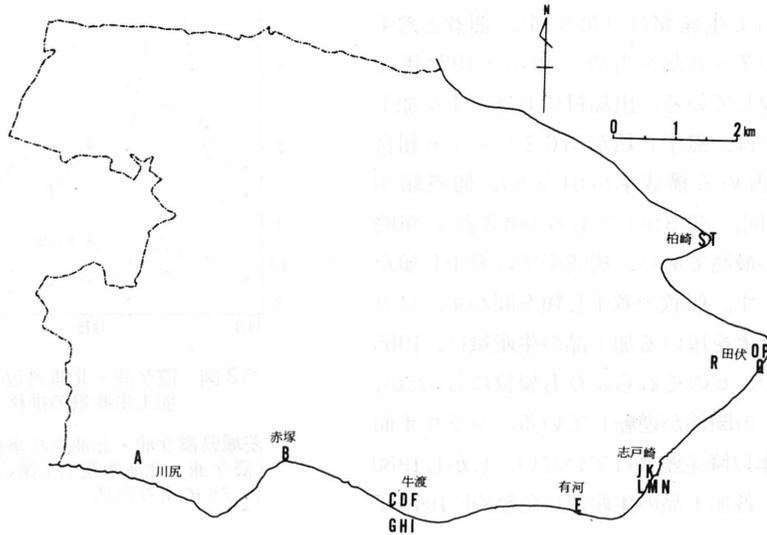
- 1 ……江戸時代後期～明治時代前期
- 2 ……明治時代後期～大正時代
- 3 ……昭和初年～昭和20年
- 4 ……昭和20年以降

水産加工生産額/年

- Ⅰ ……5億円以上
- Ⅱ ……1億円～5億円
- Ⅲ ……5千万円～1億円
- Ⅳ ……5千万円未満

名につき1名以上が必要であるという。従業員の従業上の地位は、個人業主、家族従業者、常雇、および臨時雇用者からなる。霞ヶ浦・北浦周辺の158の水産加工場の全従業者の内訳は、1980年現在、男子324名、女子606名で、婦女子への労働

力依存度が高い。出島村漁業協同組合に加盟している20の水産加工業者には、家族従業者男子28名、同女子25名、常雇男子24名、同女子67名、臨時雇用者男子8名、同女子49名が従事している（第1表）。



第2図 出島村における水産加工業者の分布
記号は第1表中の水産加工場の記号に対応する。

II-3 生産と流通

漁業者によって水揚げされた魚類は、選別され水産加工業者に持ちこまれ、水洗いされる。これらは5階級位に分類され生魚のままに冷凍したり、煮干し、佃煮、甘露煮類や、串に刺した後に焼いて串焼ワカサギやエビの鬼がら焼きなどに加工される。近年、各水産加工場は高性能の保冷庫を備え、漁期や豊漁・不漁に関係なく年中平均的な労働と生産量が確保されている。

加工原料魚の多くは、水揚げされてすぐに加工されるがワカサギなどのように地元での充足率の低い魚種はこの限りではない。ワカサギの約20%は地ものであるが、70%近くは八郎潟、諏訪湖、網走湖、小川原湖、および穴道湖などからの移入で残りの約10%はカナダやアメリカ合衆国お

よび中国産である。このような他地域からの原料魚の導入は、1965年以降に始まった。この主原因としては、先述した湖沼の汚染と乱獲にともなう漁獲物の変化、漁業者の減少、交通手段の発達と道路網の整備、保冷庫の普及などが考えられる。なお煮干しには、魚の形がくずれて商品価値が低下するのを避けるため、冷凍ものは使用されない。

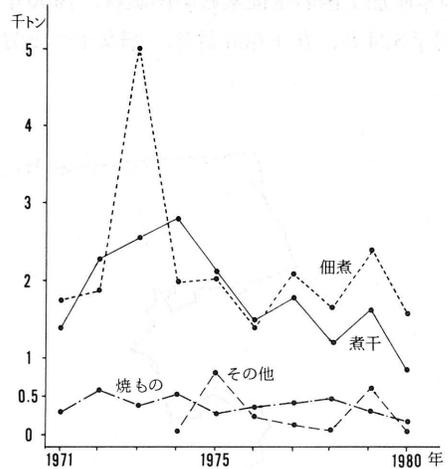
次に生産量の多い煮干し類と佃煮類の製造過程に触れる。まず煮干し類は、食塩水を入れたカマで30~40分位煮たのち、3~4時間乾燥させると完成する。佃煮類は魚種により多少の差異はあるが、40分位煮て、醤油、砂糖、および水アメで味付けし、その他の調味料、香料などを添加して出来上がる。時代の変遷とともに、燃料は薪炭から

ガスに変わった。現在では、ガスボイラーで水蒸気を発生させ、その水蒸気によってカマを熱する方法が採られている。

煮干し類はかつては俵やブリキ缶に詰め、佃煮類は樽詰めにされて輸送されたが、現在ではダンボール箱やブリキ缶に詰め、16kgを1梱包にまとめて出荷する。

製品別の加工生産量は(第3図)、佃煮と煮干し類で全体の7~8割を占め、1973・1974年をピークに減少している。出島村における主な加工品の生産量では、煮干し類が516.2トン(6組合の生産量に占める構成率が61.9%)、佃煮類が741.0トン(同、36.3%)である(第2表)。量的には佃煮類が最高であり、構成率では煮干し類が6割以上を示す。佃煮・煮干し類を問わず、ワカサギやシラウオを用いる加工品の生産量は、1965年にはハゼやエビのそれらよりも優位にあったが、1975年にはこの関係が逆転している。シラウオ佃煮は、1970年以降生産されていない。しかし1980年になると、各加工品の生産量は全般的に1975年

に比べて目立って減少した。増加を示したのは、その他の煮干し、イサザ(アミ)佃煮、および鬼がら焼にすぎない。



第3図 霞ヶ浦・北浦周辺の製品別加工生産量の推移

茨城県霞ヶ浦・北浦水産事務所(1981):
「霞ヶ浦・北浦水産加工業の現況」
P. 28により作成

第2表 出島村における水産加工品の生産量の推移

単位：生産量……トン、販売金額……千円

加工品	1965年		1970年		1975年		1980年	
	生産量	販売金額	生産量	販売金額	生産量	販売金額	生産量	販売金額
ワカサギ煮干	168.0	46,960	98.3	76,913	85.0	106,700	12.5	23,600
シラウオ煮干	24.0	14,660	13.9	17,350	9.0	24,300	2.0	11,400
イサザ(アミ)煮干	72.0	3,130	84.0	11,980	662.1	96,575	149.7	18,425
エビ煮干	7.0	2,860	41.0	12,380	751.0	231,270	262.0	132,050
その他の煮干	105.0	13,540	36.5	6,755	33.0	3,850	90.0	36,200
ワカサギ佃煮	54.0	20,730	18.5	14,000	13.7	21,700	12.5	24,300
シラウオ佃煮	5.0	4,950						
イサザ(アミ)佃煮	223.0	26,470	273.5	37,790	192.5	76,750	257.5	72,300
ハゼ佃煮	52.0	13,610	166.5	46,265	461.0	268,000	256.0	186,750
エビ佃煮	6.0	4,900	148.5	54,295	216.5	159,550	214.0	170,750
その他の佃煮	35.0	9,920	8.0	3,425			1.0	100
フナ甘露煮			6.0	2,690	31.0	28,100	17.5	21,700
すずめ焼	0.4	240	0.6	1,216	1.2	1,520	1.6	4,890
焼ワカサギ	24.0	1,334	47.0	57,680	6.3	7,680	5.9	22,250
鬼がら焼	4.0	2,630	14.0	23,660	16.2	18,510	26.4	59,250
その他の焼物	1.4	54,550	0.6	187	5.2	9,500	0.1	280

茨城県霞ヶ浦・北浦水産事務所の各年の資料にもとづいて作成

これらの製品の主要販売先は、製品によってかなり異なる。煮干し類の約40%は栃木、千葉、群馬の各県へ、約20%は地元を除く茨城県内へ、約25%は土浦市および霞ヶ浦・北浦沿岸の市町村(地元)へ、その他として東北、関西方面へ送られる。¹⁴⁾佃煮類の約30%は東京都とその周辺のいわゆる京浜方面へ、約25%は栃木、千葉、群馬の各県へ、約15%が地元を除く茨城県内へ、約18%が地元へ、その他は東北、関西方面へ送られる。

焼もの類では地元へ32%が、茨城県内へ22%、栃木、群馬、埼玉方面へ23%、東京およびその周辺部へ20%、関西方面へ1.6%が送られており、その大部分は関東各都県と地元である。以上のことから、煮干し類と焼もの類の流通は北関東への指向性が強く、佃煮類は南関東指向が強くその販売圏はかなり広い。

各水産加工業者は、製品の販売に関して独自に販路の開拓を行っている。土浦市内の水産問屋を経由する漁獲物のシェアは、明治・大正時代から昭和初期までの時期と比較すると低下しているが、流通面における支配力の点では、この問屋の

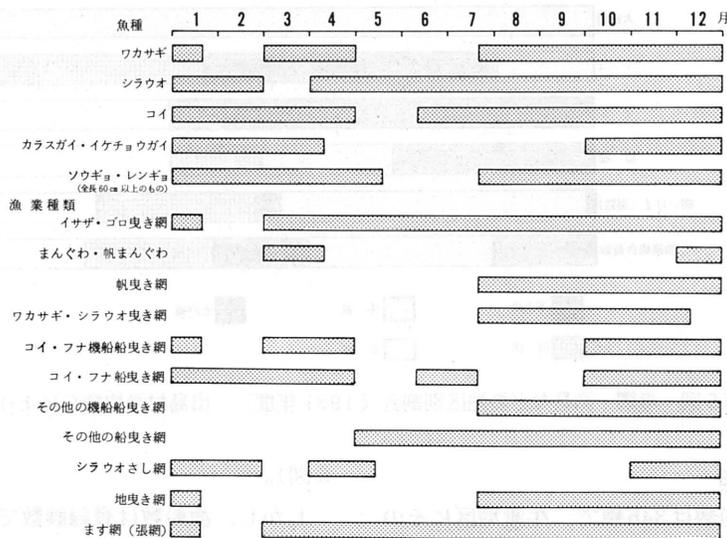
存在は無視できない。なお、土浦市内の水産問屋や小売店においても、自社独自の味覚を求めて加工場を有し生産している所もある。また、規模の大きな水産加工業者の中には、東京や周辺各県の百貨店、食品メーカー、問屋、およびスーパーマーケットなどと、直接取引しているものもみられる。

Ⅲ 一般漁業

霞ヶ浦の一般漁業の魚種、漁獲高、漁法はすでに明示されているので、ここでは漁期、漁網・漁具、漁船および就業内容について報告する。

Ⅲ-1 漁期

霞ヶ浦・北浦においては、霞ヶ浦・北浦水産振興協議会、茨城県霞ヶ浦・北浦水産事務所、霞ヶ浦漁業協同組合連合会、および北浦漁業協同組合連合会の4団体が、漁業資源の涸渇を防止し繁殖をはかるため、魚種別、漁業種類別に、水産動物の採捕および操業の禁止期間を定めている。したがって、これらの期間以外が、特定の魚種や漁業種類の漁期に相当する(第4図)。漁獲量の多いエビ、イサザ(アミ)については、制限はない。



第4図 霞ヶ浦・北浦における漁期 出島村農協資料により作成

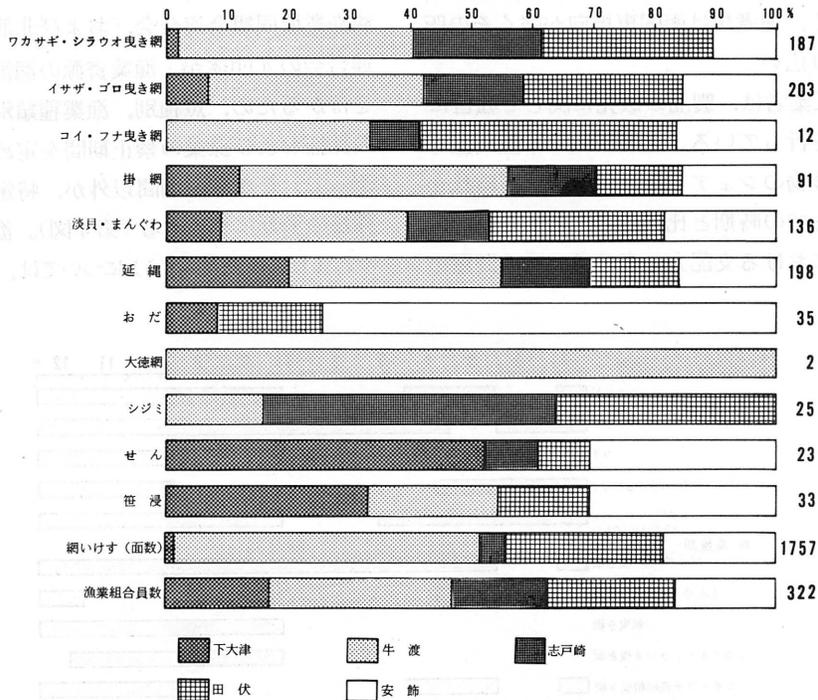
Ⅲ-2 漁網・漁具

漁家が保有している漁網・漁具の実態を全体にわたって正確に把握することは、まず不可能である。ここでは、出島村漁業協同組合の1981年度の資料にもとづき、その概要を述べることにする(第5図)。

出島村の漁家は全般的には、ワカサギ・シラウオ曳き網、イサザ・ゴロ曳き網、および延縄の3者をかなり普遍的に保有している。掛網と淡貝・まんぐわは、これに次いで数多く分布する。おだ、シジミ、筌は全般的にはあまり操業されていないが、一般漁業が盛んでない地区に分布が局地的に集中する。おだは35のうち26が安飾(6班

よりなる)に集中し、しかもこのうちの21が特定の1班に集中している。また、シジミは志戸崎と田伏に、筌と笹浸は下大津と安飾に相対的に集中する。大徳網やコイ・フナ曳き網は、現在ではほとんど所有されていない。網いけすはコイ用が大部分を占め、牛渡地区にはほぼ5割が集中し、田伏(26%)、安飾(18%)にも多い。

一般漁業の盛んな牛渡、田伏、志戸崎地区では、漁具所有における班ごとの差異は、比較的小さい。これに対して、下大津と安飾では、たとえば笹浸はある特定の班に集中し、延縄とイサザ・ゴロ曳き網は別の班に集中する傾向が顕著であり、班ごとの差異が大きい。



第5図 漁網・漁具などの地区別割合(1981年度) 出島村漁協資料により作成

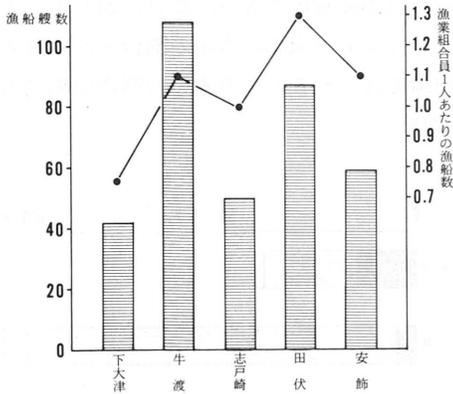
Ⅲ-3 漁船

出島村内の漁船数は346艘で、牛渡地区にその3割強が集中する。漁協組合員1人あたりの漁船数でみると、田伏地区の数値が最高であり、他地区は下大津地区を除き1.0以上を示している(第

6図)。

しかし、漁船数は登録艘数であり、これらのすべてが実際に稼働しているわけではない。漁船を保有するが操業しない名目のみの漁家や、トロール漁のための漁船と網いけすへ出向く舟の2艘を

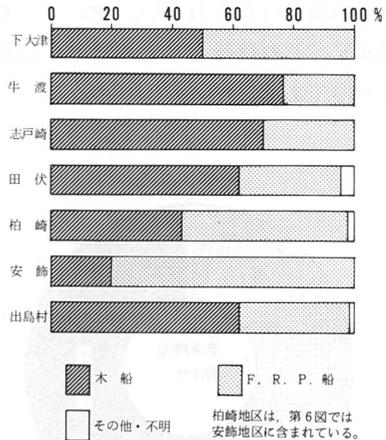
所有している漁家もみられる。



第6図 出島村の地区別漁船艘数 (1981年度)
出島村漁協資料により作成

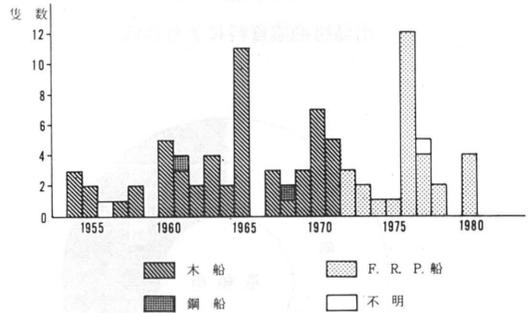
船質 (Material of boat) は木 (杉, 樺), F.R.P. (Fiber glass and Reinforced Plastics), 鋼の3種類に分類できるが, 鋼はきわめて少ない。木船は尖った長さ5~6mのチョキ船が多く, トロール漁が登場して以来大型化し, 動力源に高出力のエンジンを搭載している。木船には, 農船を改造したものもみられる。F.R.P.船は船外機を付けた小型のものが多く, 小漁, 釣り, 加工業者の魚の買い付け, 網いけすへの往復などに利用される。これらの比率によると (第7図), 全体としては木船が6割を越えるが, この状況は各地区によって異なる。田伏地区は, 全体と類似した比率を示す。牛渡と志戸崎地区では, 木船の割合が高く F.R.P.船の割合が低く, 田伏地区とともに昔から本格的な漁業が盛んであることを物語っていると考えられる。これに対して, 下大津, 柏崎, 安飾地区では F.R.P.船の割合が高く, 特に安飾地区は8割に達する。

第8図は, 船質と進水年との関連を描いている。木船は1971年以前に建造されており, 特に1965年に多い。F.R.P.船は1972年から登場し, 1976年には12隻が進水した。船質の違いは, 進水年の新旧の反映である。



第7図 船質構成の地区間差異 (1981年度)

出島村漁協資料により作成

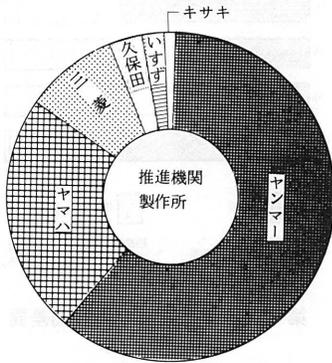


第8図 船質と進水年の関連 — 田伏地区の場合 —
出島村漁協資料により作成

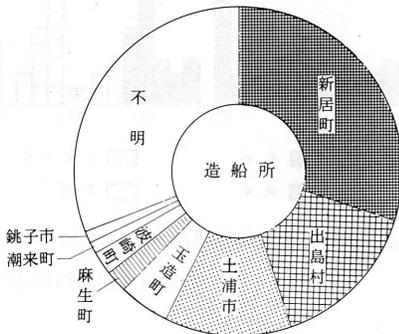
次に, 推進機関の製作所を田伏地区の資料にもとずき検討すると, 「ヤンマー」が6割を占め従来より相変わらず多い。「ヤマハ」は F.R.P.船の時代になって急成長してきており, 約23%を構成する (第9図)。

さらに造船所の所在地を調べると, 無記入のため不明とせざるを得ないものが3割もあった。しかし, 静岡県浜名市に本社のあるヤマハが約3割を占めているほかは, 漁家は比較的近くの市町村にある造船所で就航させた場合が多い (第10図)。地元の出島村は約15%を占めており, 田伏のA造船とB造船のいずれかで進水したが, 現在では村

内で漁船の新造はなされない。次いで土浦市が12%を構成し、これはほとんど沖宿のC造船所の手によるものである。



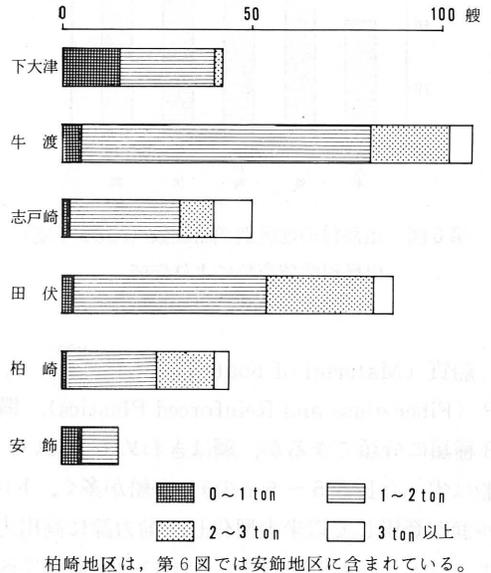
第9図 推進機関製作所の構成 (1981年度)
— 田伏地区の場合 —
出島村漁協資料により作成



第10図 造船所の構成 (1981年度)
— 田伏地区の場合 —
出島村漁協資料により作成

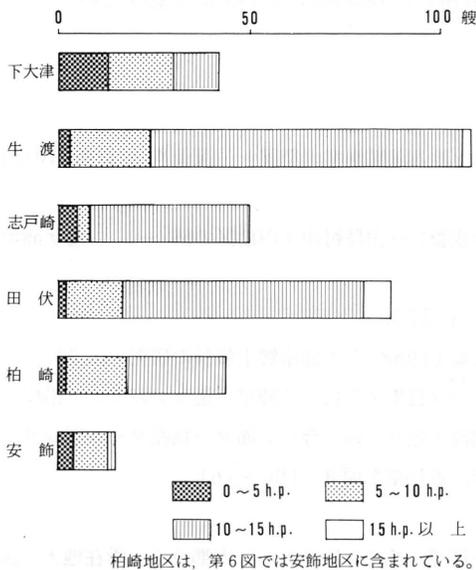
漁船のトン数は、無動力船から最大は4.0トンにおよぶ。これを4階級に区分すると、1トン以上で2トン未満の漁船の割合が圧倒的に多く、6割を越える。2~3トンの漁船は20%強を占める。トン数を船質別にみると、2トン未満の場合にはほとんど差異がみられないが、2トン以上では木船が非常に多くなり、3トン以上ではF.R.P.船はみられない。

これらの様子を地区別にみると、牛渡、志戸崎、田伏地区では、船質とは無関係に1~2トン級の漁船の割合が非常に大きい。これに対して、下大津地区では1トン未満の木船の割合がかなり大きく、柏崎では2~3トンの木船の割合が相当ある(第11図)。



第11図 漁船のトン数の構成による地区間差異 (1981年度)
出島村漁協資料により作成

次に馬力数について、地区別の特色を混じえて検討する(第12図)。馬力数の分布では、10~15 h.p.級が全体の65%を占め、次いで5~10 h.p.級が23%を示し、15 h.p.未満の累計は95%を越えている。下大津では、木船の馬力数は小さくF.R.P.船の馬力数が大きいことが顕著である。逆に、柏崎ではF.R.P.船の馬力数は5~10 h.p.が多く、木船のそれは10~15 h.p.が多い。しかし、牛渡、志戸崎、田伏地区では船質とは無関係に10~15 h.p.級の漁船が多い。また15 h.p.以上になると、田伏地区に20 h.p.以上のF.R.P.船が6隻存在する。



第12図 漁船馬力数の構成による地区間差異 (1981年度)

出島村漁協資料により作成

III-4 漁家の就業内容

本節では、先述した項目をふまえて、一般漁業を営む漁家の就業状況の事例を述べることに、出島村の漁家の就業内容を説明する。事例に選定したH氏宅は、崎浜集落内にある。崎浜地区の総戸数は41で、このうち漁家は20戸である。内訳をみると、専業漁家が2戸、半農半漁が1戸で、農業が主である17戸のうち実質的に操業しているのは8戸である。

H氏宅は半農半漁であり、家族構成は祖母、世帯主(47才)、妻(44才)、および子供3人の計6人から成る。経営内容には、農業も含まれている。主要農産物はレンコン(70アール)と野菜であり、米は作付していない。レンコン田の巡回には、軽トラックにて3日に1度の割で、主に午後2時間程度費やされる。妻は畑作に従事し、週日の午後4時以降や日曜日に耕作する。

当家は1960年に宅地と田畑を分与され、新築し、当世代になって漁を始めた。霞ヶ浦における一般漁業経営は、트롤漁主体型と張網漁主体型に

2大別することができるが、当家は後者に属し張網と延縄を操業している。¹⁵⁾張網は3張所有し、40日間に1回網を交替させ、使用しない網は洗って屋敷地内において乾燥させる。張網は湖岸から2m前後から700mまで設置することができ、40日間湖中に放置され、1月下旬と2月を除くと1年の大部分の期間、操業可能である。張網漁のピークは5月初旬から11月にかけてであり、主にエビやハゼ(ゴロ)を漁獲する。

世帯主は毎日、午前5時から8時頃まで張網を揚げるため、湖に向かう。午前8時過ぎに軽トラックに漁獲物を積載して帰宅し、魚類の選別を始める。8時30分~9時頃にかけて、沖宿の水産加工業者が漁獲物を引き取るため、庭先に訪れる。豊漁のために、たとえ選別が時間的に遅延した場合でも、加工業者は待っている。その後、世帯主は正午頃まで、漁網の手入れや修理作業に携わる。

ウナギの延縄は一年中操業可能であるが、H氏宅では5月上旬から10月にかけて、湖岸からかなり隔たった場所に夕刻に仕掛け、翌朝に水揚げする。¹⁶⁾

IV おわりに

筆者らは本報告において、出島村を取り上げ、水産加工業の展開と一般漁業の主として装備上の特徴を論じた。しかし都合上、養殖漁業には触れられなかった。最近の動向としては、田伏地区の50戸の漁家が1981年4月より5万円づつ共同出資して真珠養殖を開始したことが注目される。

霞ヶ浦の水質汚濁が深刻化するなかで、コイを中心とする養殖漁業と地元原料のシェアが減少している水産加工業は、新しい形態へ発展的に転換しつつある。しかし、現在の事情がこのまま進めば、一般漁業は技術を向上させても発展することは困難であると判断せざるを得ない。従来、このような状況を憂慮し解決策がいくつか提言されているが、¹⁷⁾残念なことにこれらは実を結ぶに至っていない。これは、霞ヶ浦・北浦の利用について長期的展望をもつ総合計画が真剣に、具体的に練ら

れていないためである。今後は、この湖岸地域が 重視した施策がなされるよう望みたい。
調和的に発展できるように、特に自然や生態系を

〔註および参考文献〕

- 1) 山本正三・田林 明・市南文一(1979):霞ヶ浦における養殖漁業の発展—玉造町手賀新田の例—。霞ヶ浦地域研究報告,第1号,55~92。
市南文一(1980):霞ヶ浦地域における漁業集落の変貌—出島村沖ノ内地区の例—。霞ヶ浦地域研究報告,第2号,115~127。
- 2) 出島村史編纂委員会編(1978):出島村史(続編)。p.215。
- 3) 土浦市教育研究会社会科研究部・土浦市教育委員会編(1958):土浦市郷土資料の研究。p.67。
慶応年間 福島縣ノ人 茂右衛門ナル者來リ 公魚ヲ買集メテ自己ノ郷里ニ送ランガタメ 沿岸ノ 漁業者ニ乾燥ヲ傳エタルニヨリ 爾來製造業者相踵デ起リ 以テ今日ノ如ク一物産タルニ至レリ…
- 4) 茨城県史編纂近代史第2部会(1973):茨城県史料,近代産業編II。160~161。

麻生ノ佃煮

麻生ハ行方郡ノ一聚落ニシテ戸数五百余人口三千霞浦ニ枕ミテ邑ヲナシ行方郡役所ノ所在地ナリ該地ニテ製造スル佃煮ノ起源ヲ調査スルニ当時同村寄留東京府京橋区佃島白井勝造ナルモノ、祖父白井新蔵ナルモノ文化ニ年中ヨリ佃島ニ於テ佃煮ノ営業ニ従事シ父新次郎モ父ノ業ヲ襲ヒタリ然ルニ同業者ノ増加ト佃島地方沙魚ノ減少トニ由リ製造拡張ノ為メ下総国千葉郡會我野村ニ転住シ其地方浜海ニ生スル貝類並ニ沙魚等ヲ以テ之レヲ製造シ東京日本橋区坂本町榎橋屋平蔵及ヒ同区瀬戸物町高島屋徳兵衛方ニ輸送シ販売セシニ佃島製造品ト声価ヲ同フシ敢テ異ナルナキヨリシテ勝蔵亦本村ニ移住シ霞浦ニ産スル沙魚、鰻等ヲ以テ製造シタルニ益々需要ヲ増シ同村奥村謙蔵、白井勝蔵、鈴木伊三郎等モ盛ニ製造ヲナシ今其製造額ヲ聞クニ一ケ年凡ソ三千五百貫目此佃金千五百三拾円(老貫目金四拾錢)ナリト

- 5) 田上 顕(1975):土浦名産(佃煮,煮干し)についての一考察。茨城の地理,13,6~12。
- 6) 前掲 2), p.215。
- 7) 前掲 2), p.215。

しかし、われわれが行った水産加工業者の実態調査結果をまとめた第1表(後出)によれば、出島村の現存する最も古い加工業者は柏崎のS商店であり、慶応年間の創業であるという。

- 8) 第1表中のO水産加工場が、この典型的な例である。
- 9) 出島村史編纂委員会編(1971):出島村史。216~217。
- 10) 前掲 2), 216~217。
- 11) 加盟業者は、霞ヶ浦・北浦周辺において水産業を営み、水産業協同組合法にもとづく水産加工業協同組合に加入している業者を意味する。
- 12) 1981年5月に実施した聞き取り調査結果による。
- 13) 菊地哲彦・白幡悦子(1977) 農漁業の変化と住民の生活意識—出島村の場合—。茨城大学地域総合研究所年報,第10号,1~27。
- 14) 茨城県霞ヶ浦・北浦水産事務所(1981):霞ヶ浦・北浦水産加工業の現況,1980年版。29~30。
以下の記述中の主要販売先の割合も、同資料による。
- 15) 当家ではほかに、イサザ・ゴロ曳き網と淡貝・まんぐわを所有するが、これらを用いた操業は現在で

はあまり行わない。

16) 当家ではかつて、3月からウナギの延縄を操業していた。

17) 前掲 5), p. 12.