

3 回生 横山 翔

I はじめに

1. 新潟県と佐渡市における漁業とホッコクアカエビについて

日本海に臨む新潟県は沿岸に対馬海流とリマン海流のぶつかる好漁場である潮目を有し、マグロ類、イカ類、アジ類、カニ類など多くの魚種を漁獲している。今回調査を行った新潟県佐渡市もマグロ類、ブリ類をはじめとして、多くの魚種が水揚げされている。四方を日本海に囲まれている佐渡市、佐渡島ではマグロ類が漁獲の半数以上を占め、ほかにブリ類、イカ類、アジ類、カニ類によって大部分が占められる。しかし、新潟県が特産のホッコクアカエビを含むエビ類は少数のみに留まっている。(図1参照)そして、このホッコクアカエビ漁に絞ると、新潟県における南蛮エビの漁獲量は佐渡市(149t)と新潟市(94t)が新潟県の約52%を占めており、佐渡市におけるホッコクアカエビ漁は漁獲量から見ると新潟県で最も多く、同時に最もホッコクアカエビ漁が活発であることが分かる。(図2参照)

貞方(1999)によると、「ホッコクアカエビ *Pandalus eous*(Makarov, 1935)は、北太平洋の冷水域に広く分布する産業上の重要種で、ベーリング海、アラスカ湾からカナダのコロンビア沖、オホーツク海から日本海に至る海域で多く漁獲されている。」とある。新潟県では、このホッコクアカエビは色や形が赤唐辛子(南蛮)に似ていることから、「南蛮エビ」と呼び、県民から広く親しまれている。しかし、ホッコクアカエビの漁獲量は日本全体では北海道が一番多く、日本のシェアの半数以上を占める。そして、北海道に続いて石川県、富山県が続く、新潟県は4、5位の漁獲量に留まり、新潟県におけるホッコクアカエビは南蛮エビという特殊な愛称を持っていながらも、全国的な知名度は低いのが現状である。また、このホッコクアカエビは新潟県では南蛮エビと呼ばれているが、全国的には「甘エビ」と呼ばれており、寿司店などの飲食店で食されている。やはり、この甘エビも上記のように北海道産が大半を占め、石川県産、富山県産が主流であり、新潟県産は出回っていない場合が多い。

新潟県では主に佐渡市、新潟市、糸魚川市で南蛮エビ漁が行われており、漁獲の方法に関しては底引き網漁、エビ籠漁など地方によって差異がある。また、地方によって売り込みの手法も異なり、バラエティに富んでいる。また、佐渡市沖での南蛮エビ漁は水深400m前後で水温1℃の海洋深層水で育っており、深海で育つが故に排水汚染を受けず、無機栄養塩類を豊富であり、病原菌が非常に少なく、非常に鮮度がよい南蛮エビを漁獲することができるのも特徴だ。

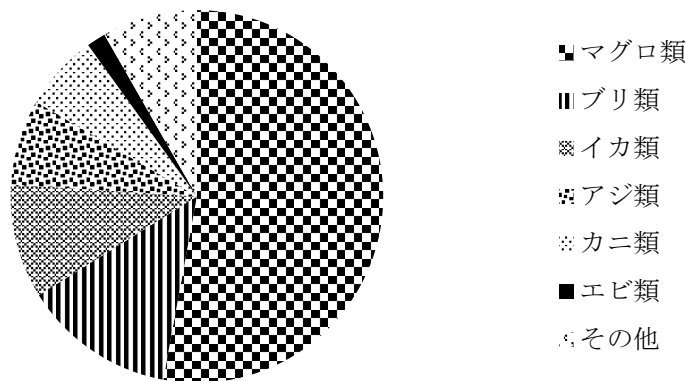


図1：佐渡市における漁種別漁獲割合(2012年)

出典：漁業統計より作成

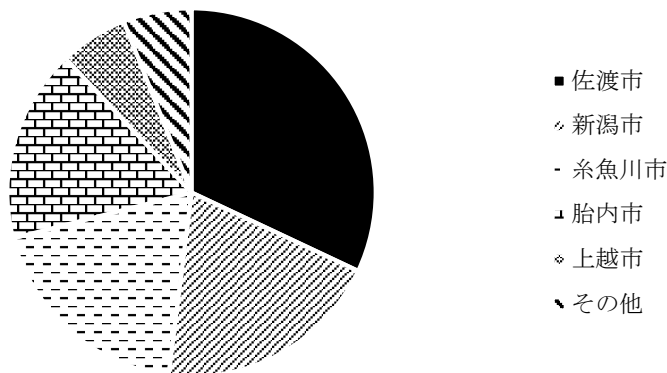


図2：新潟県市町村別ホッコクアカエビの漁獲割合(2014年)

出典：漁業統計より作成

2. 調査方法、調査場所、調査目的

今回の調査を行うにあたって 2016年9月5日(月)から8日(木)の4日間に新潟県を訪れた。6日に新潟市の庁水産課新潟漁業協同組合本所様、新潟県庁水産課様を訪れ、7日に佐渡市の佐渡漁業協同組合両津支所様、8日に同じく佐渡市の佐渡市役所農林水産課様を訪問し、新潟県の漁業について、特に新潟県、佐渡市における南蛮エビ漁についてお話を伺った。

南蛮エビは新潟県におけるブランド魚であり、「新潟ノドグロ」、「越後柳ガレイ」、「佐渡産ながも」と同じく新潟県の『漁師が選んだ、ほんとうにおいしい魚「PRIDE FISH」』に認定されており、この南蛮エビを県内外に広く認知してもらうため、「新潟県 南蛮エビブランド化推進協議会」が組織されている。

この南蛮エビのブランド化に際して、南蛮エビのブランド化の現状、どのような取り組みが行われているのか、また、ブランド化を行うことでどのような効果があったのか、ブランド化を行う上でどのような困難があったのかを調査するめ聞き取り調査を行った。



図3：新潟市と佐渡市



図4：佐渡市における調査場所

II. 南蛮エビとホッコクアカエビ

1. ホッコクアカエビの生態

ホッコクアカエビは上記の定方(1999)のように北太平洋の冷水部に広く分布するエビである。産卵期は春から夏であり、直径 1mm 前後の球形の卵を一度に 2000-3000 個を産卵する。この抱卵した状態のホッコクアカエビを新潟県糸魚川市では「ひすい娘」として販売を始め、マスコットキャラクターを設定し、ブランド化としての取り組みを進めている。また、ホッコクアカエビは他のタラバエビ科のエビと同じく雄性先熟の性転換を行い、若い個体はまずオスとなり、成長すると 5・6 歳でメスに性転換し、寿命は 11 年ほどとみられる。産卵は生涯に 3 回以上と考えられ、生息海域の水温が高いほど成長が早く、低ければ成長は遅くなる特徴もある。

北日本においては重要な漁業対象であり、底引き網漁やエビ籠漁で漁獲が行われる。また、「アマエビ」の別名の通り、身にはグリシン、アラニンなどのアミノ酸に由来する成分が多く、エビの死後、多少時間が経過し、生食した際の甘みが強い。日本では刺身、寿司種、塩辛、煎餅、天ぷら等様々な料理に使用されるが、メスと比較して小型のオスは煎餅などの加工食品に、大型のメスは刺身や寿司種などの生食に使用されるなど、大きさによって使い分けられる。

2. 新潟県におけるホッコクアカエビ

まず、新潟県におけるホッコクアカエビ漁、南蛮エビ漁は統計上、1955 年から始まり、2017 年現在まで約 62 年続く漁である。

次に、ホッコクアカエビは新潟県では「南蛮エビ」という名称で呼ばれており、「甘えび」や「ホッコクアカエビ」といった他県での一般的な名称とは異なり、南蛮エビは「赤い、太い、甘い」のキャッチコピーで宣伝している。地域ブランド化に関して、田中(2012)によると、『地域ブランド構築は「新しいビジネスモデル」』であり、大芝(2016)は「消費者はある商品について、不認知→認知→理解→試買→常用という段階、すなわち顧客化階層を経て顧客となる。」としている。新潟県では南蛮エビを地域ブランドとすることで広く県外に認知させ、販路を拡大するために 2006 年から南蛮エビのブランド化の取り組みを開始し、上記のようにブランド化協議会を創立し、南蛮エビを新潟県の「PRIDE FISH」に選定した。また、この南蛮エビの名称であるが、何時から使用されているかは不明である。エビ籠漁が導入される以前の 1937 年に県立佐渡水産講習所 2 期生の野口浅治が「我が漁村に於ける手繰網漁業」と題した調査報告書をまとめており、その中に「ナンバン蝦」との記載があることから 1937 年以前から呼ばれていたことが読み取れるが、やはり明確な年代までは特定できない。そして、南蛮エビは漁獲量(資源量)が比較的多く、海洋深層水を使用し、エビが生きたまま出荷でき、鮮度を保ちながら出荷できる点が特徴であるが、味や栄養素等には他県と差異はない。

さらに、1 kg あたりの単価、いわゆる魚価が高い点も魅力の一つだ。南蛮エビの漁獲量は新潟県内の同じ漁港で漁獲されたアジ類やスルメイカ、サバ類やベニズワイガニなどの他の魚種と比較すると圧倒的に少ないが、それぞれの魚種の 1 kg あたりの魚価を見てみると、アジ類は 195 円、ブリ類は 330 円、スルメイカは 284 円、ベニズワイガニは 195 円、サバ類は 235 円、南蛮エビは 1,140 円と他の魚種と比較して抜群に高いことが分かる(図 5、6 参照)。このことから、単価が高いという事実から、南蛮エビ漁は新潟県の漁業に貢献しているといえるだろう。

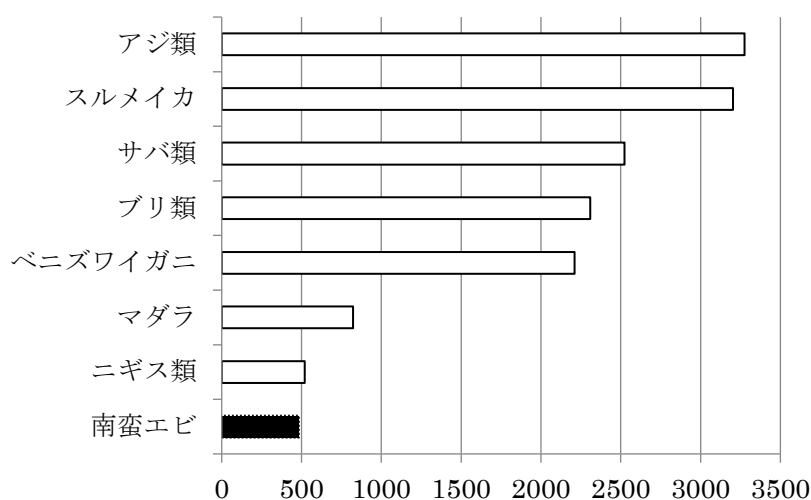


図 5 : 新潟県における漁獲量(2008-2012 年の 5 ヶ年平均)(t)

出典 : 新潟県水産業とホッコクアカエビ漁業 の現状と問題点

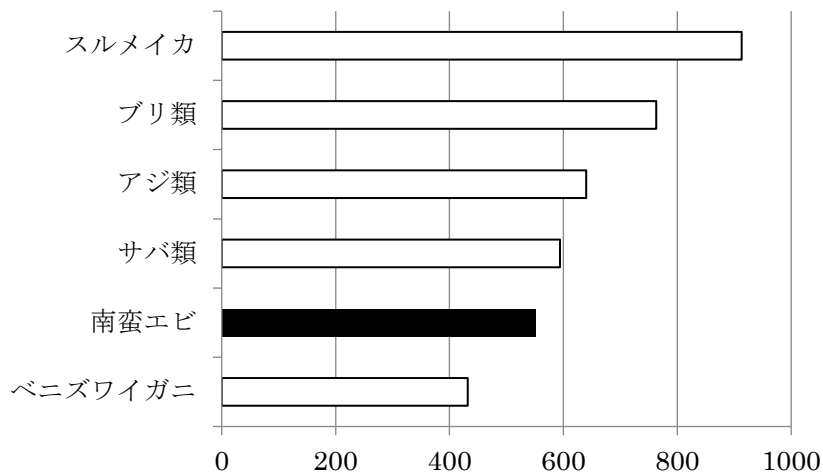


図6：新潟県における漁獲金額(2008-2012年の5ヶ年平均)(百万円)

出典：新潟県水産業とホッコクアカエビ漁業の現状と問題点

Ⅲ. 佐渡市における南蛮エビ漁

1. 両津漁港の南蛮エビ

佐渡市には両津、姫津、高千の3漁港で水揚げが行われており、その中でも両津漁港は保有するエビ漁船は4隻、姫津漁港が1隻、高千漁港が3隻であり、両津漁港が一番多く漁船を保有している。また、エビの漁獲量も両津漁港が佐渡市で一番多いため、両津漁港で調査を行った。

両津漁港では南蛮エビを主にエビ籠漁で漁獲しており、新潟市や上越市などで行われている底引き網漁とは異なり、漁獲の際にエビを傷つけ、鮮度を損なうことが少ないため、高値で取引されている。また、南蛮エビを食べる際にも見た目が良い佐渡産のエビが良いと、他の漁港で底引網漁によって水揚げされたエビより好まれる傾向にあるという。また、かつての籠漁はホッケの漁獲がメインであったが、近年の海水温の上昇やホッケ個体数の減少に伴い、ホッケ漁から南蛮エビ漁の漁獲に移っていった。

佐渡市における南蛮エビ漁は1～7月の7か月、8月の休漁月を挟んで9～12月の4か月、合わせて11か月の間に行われる。8月は元々漁獲量が少なく、また、資源保護のために休漁が行われている。2016年は8月の休漁月明けの9月6日からエビ漁が再開された。また、このエビ漁は9月に最盛期を迎え、9月～12月に漁獲量が増加し、年末の料理やギフト商品として需要の高い秋、冬場に漁獲が盛んになる。

2. 南蛮エビの流通

佐渡市の各漁港で漁獲された南蛮エビは一度、両津漁港に集積され、早朝に競りが行われる。その後、佐渡港発の最終便のカーフェリーに搭載されて主に生食用として70～80%のエビが新潟漁港へと出荷される。島外に出荷された南蛮エビは系新潟漁協(県漁連)、民

間新潟冷蔵、山津水産に出荷される。新潟市場でセリに掛け仲買人から県内の料亭、ホテル、スーパー、飲食店等に流れていくものと、ギフト商品や土産物として加工されるものがある。このように主に新潟県内で消費される南蛮エビであるが、一部は東京都の大田市場、石川県の金沢市場へと出荷される。しかし、出荷量は圧倒的に少ない。南蛮エビはマグロ類やイカと比較して鮮度が落ちる速さが速い点が運送に時間のかかる新潟県外の市場にあまり出荷されない理由である。そのため、新潟県の南蛮エビは超巨大市場である東京、大阪への出荷が少なく、消費者の目につきにくいいため、知名度が低くなると考えられる。お話を伺っていると、実際に南蛮エビのブランド化の取り組みはあまり進行していないようであり、その理由もこの南蛮エビの長距離、長時間輸送の難しさ故による超巨大市場への出荷量の少なさを考えたら合点がいく。

また、南蛮エビは年齢、頭胸甲長によって大、中、小サイズに分別され、年齢が上がるにつれ、頭胸甲長、体重、単価が上がっていく(図6参照)。両津漁港では大から小まで様々なサイズのエビが漁獲されるが、中、大サイズのエビのほとんどは新潟漁港に出荷され、両津漁港には小サイズが多く流通しているという。大、中サイズは主に新潟県内の寿司店や料亭に卸され、中サイズは主にスーパーマーケットに卸される。

年齢	3	4	5	6	7	8	9	10
頭胸甲長 (mm)	17.6	20.5	23	25.2	27	28.5	29.6	30.9
体重(g)	3.7	5.7	8.1	10.6	13.0	15.3	17.1	19.4
単価 (円/尾)	0.4	1.6	4.3	6.6	21.0	33.0	41.7	52.1

図7：南蛮エビの年齢と価格の関係(2007-08年) 出典：新潟県資源管理制度導入委員会

3. 両津漁港における南蛮エビの価格

図8の通り、2008年から2014年の南蛮エビ漁獲量は年を追うごとに減少傾向にある。その理由は南蛮エビの魚価が高さ故に多くの漁師が漁獲し、野生で生息している個体数が減少したためであると考えられる。また、体の小さく魚価の安いオスより年齢が高く、より魚価の高いメスの南蛮エビを多く捕獲したことも考えられ、そのため野生界でオスがメスと遭遇、繁殖に至る機会が少なかったからとも考えられる。この問題は、エビ籠漁や底引き網漁で漁獲する際の籠や網の網の目を拡大し、体の小さな個体を逃がしやすくする政策につながった。しかし、南蛮エビの漁獲量が年を追うごとに減少している点とリンクするように、II 2. や図9の通り、南蛮エビの魚価は上昇を続けており、平均して1kgあたり1,100円程度で推移している。そして、図10の示す、同じく両津漁港における2008年から2014年のイカ、ブリ、アジの1kg当たりの魚価の推移を見てみると、イカは3円程度、ブリは年度差が大きいものの6円程度、アジは1円程度で推移していることがわかる。これらのことから、南蛮エビ漁は他の魚種と比較してみると圧倒的に魚価が高く、また、魚

価の年度差も小さく、さらに魚価も上昇傾向にあることから、新潟県の「PRIDE FISH」という魚種だけでなく、安定している魚種でもあるといえるだろう。しかし、やはり南蛮エビの漁獲量は減少の一途を辿っていることは確かな事実であり、効果的な対処策と南蛮エビの資源量回復に向けた政策が期待される。

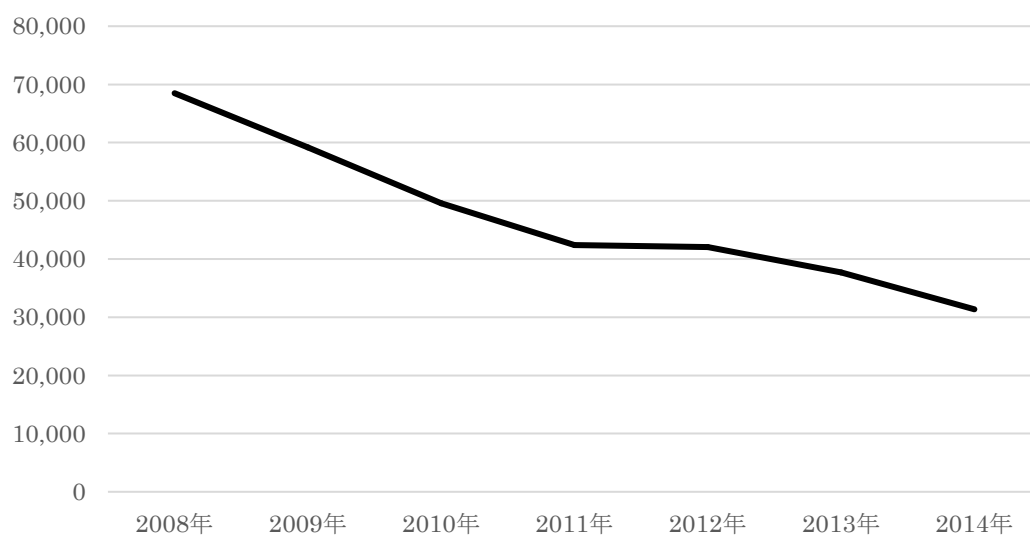


図8：南蛮エビの漁獲量の推移(kg) 出典：新潟県における南蛮エビ漁獲状況

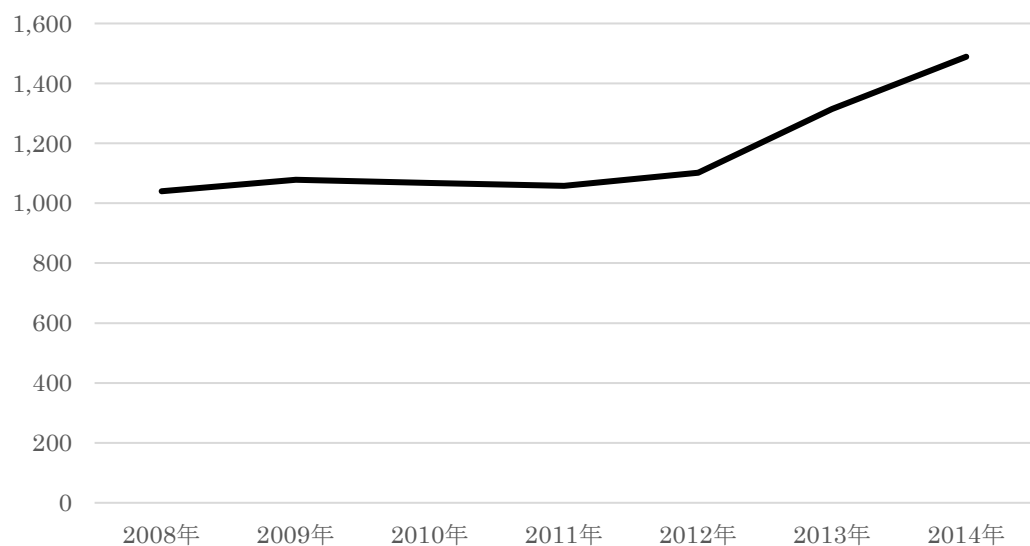


図9：両津港における南蛮エビの1kgあたりの魚価の推移(円) 出典：佐渡市役所

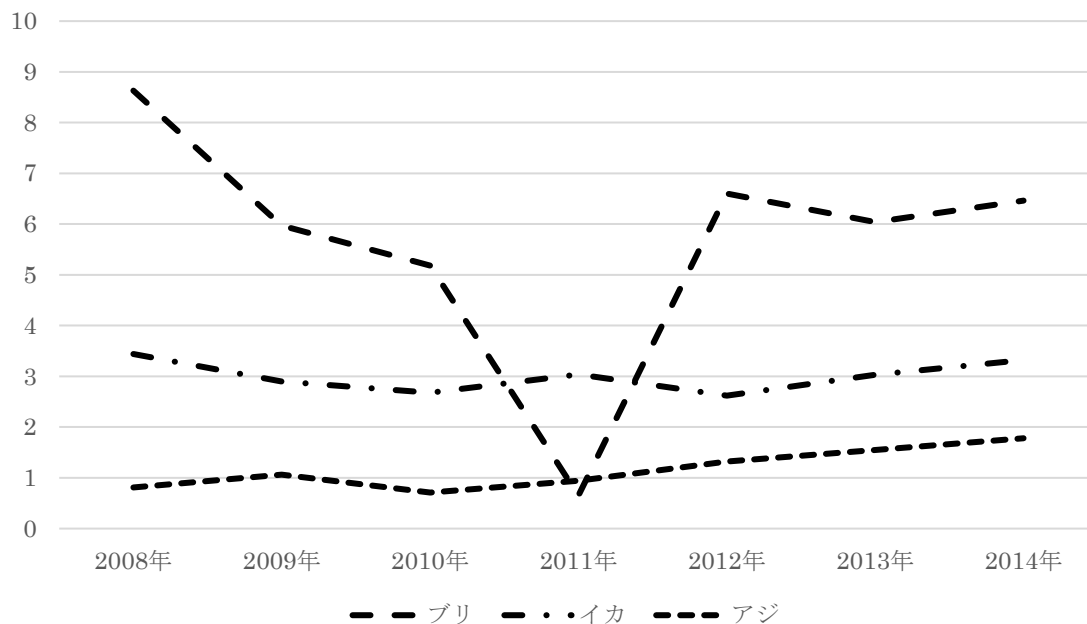


図 10：両津漁港におけるブリ、イカ、アジの 1 kg あたりの魚価の推移(円)

出典：佐渡市役所

IV. 終わりに

新潟県佐渡市における南蛮エビ漁は上記のように魚価が高く、エビ籠漁で行われる漁であるため、漁の際のコストも安い。これらの要因から南蛮エビは乱獲がなされたため、漁獲量が減少した。そのため、2012年9月より漁獲制限が敷かれている。魚種ごとに年間漁獲可能量を定め、漁船や個人ごとに年間漁獲量を割り当てるIQ制度などの年度における漁獲可能量を制限した制度が導入された。また、エビ籠漁で漁獲の際に用いるエビ籠の網の目を拡大し、小さく年齢の若い個体を逃がして資源確保に努め、さらに、一度に海に投下するエビ籠を20連から5連へと減らすなど、南蛮エビの資源を守るために様々な取り組みがなされている。しかし、南蛮エビの漁獲量は漁獲制限が設けられた2012年以降からも減少を続けているのも現状だ。これらの漁獲制限が功を奏してこれからの南蛮エビの資源量の回復が望まれる。

最後に、佐渡市の南蛮エビ漁は漁業関係者の高齢化や後継者問題、関係者数の減少問題と直面している。しかし、南蛮エビは魚価も比較的安定しており、佐渡市におけるブリに次ぐ主力な産業であることが調査で分かった。しかし、この主力産業をブランド化し、全国に広く認知させるために設立された「新潟県南蛮エビブランド化推進協議会」に関しては、まだまだ発展途上にある。また、南蛮エビは東京、築地市場で多く取引される程度の全国に知られるメジャーなブランド品でこそないが、新潟県民に広く浸透し、新潟県民に広く愛されるローカルアイドルであることも判明した。

〈謝辞〉

本稿を取りまとめるにあたり、新潟漁業協同組合本所様、新潟県庁水産課様、佐渡漁業協同組合両津支所様、佐渡市役所農林水産課様の方々に、お忙しいなにもかかわらず、今回の聞き取り調査、現場の視察にご協力をいただきました。最後になりましたが、この場をお借りして厚く御礼申し上げます。

〈参考文献〉

- ・ 貞方勉 1999. 日本海能登半島近海産ホッコクアカエビの成長. 日本水産学会誌 65(6) : pp.1010-1022
- ・ 田中章雄 2012. 『地域ブランド進化論』 織研新聞社
- ・ 大芝周子 2016. 特産品の地域ブランド戦略 : 広島レモンの事例から. 経済学論集 87 : pp.23-40
- ・ 漁業統計

