

“育てる漁業”への期待

— 「地まき式」によるほたてがいの小型底びき網（桁網） —

ほたてがいは、北海道の海面漁業生産量の約4割を占め、2018年は海面漁業(天然)約30万t、海面養殖業(養殖)約8万tの生産量があります。海面漁業は、稚貝を「地まき式」(*1)により放流して輪採制(*2)により獲る方法、海面養殖業は「垂下式養殖」(*3)が主流となっています。

ここでは、道内におけるほたてがいの漁獲量が最も多い宗谷地域のうち、第3位で、「地まき式」により町の産業として活路を見出した枝幸町をご紹介します。

枝幸町の水産業は、水揚げ高の過半数を占めるほたてがいはじめ、毛がにかご漁の漁獲許容量日本一を誇る毛がにや、鮭児やメジカなどの高級ブランドが水揚げされる秋さけのほか、最近では海外で人気がある北海キンコと呼ばれる乾燥なまこなど、豊富な水産資源を有しています。

近年の毛がにや秋さけの不漁が続く中、「地まき式」により安定した漁獲量が確保できるほたてがいの小型底びき網（桁網）が注目されています。

枝幸町のほたてがいは、1935年に5,400t、1943年に3,900tの水揚げがありましたが、1961年の36tを最後に“幻の貝”となってしまいました。

枝幸漁業協同組合では、1972年から本格的に「ほたて増殖事業」を開始し、道内各地から300万粒の稚貝を集め町内の前浜に放流し、1974年には1,000万粒の稚貝を放流しました。これにより、漁獲量が年々増加し、2014年には3万4千tまで増加しました。これらの取組により、枝幸町を含む宗谷地域では漁獲量が年々増加し、2014年には15万2千tまで増加しました。

2014年の爆弾低気圧等により、オホーツク海全域でほたてがいの漁場に甚大な被害があったものの、徐々に回復を見せ、2018年には宗谷地域で14万7千tまで回復し、地域の経済を支える基幹産業となっています。

枝幸漁業協同組合の加工場では、水揚げされたほたてがいを地元の主婦層を中心としたパートタイマーと中国からの実習生で玉冷や干貝柱の加工を行っています。しかし、加工の機械化が難しく、人手不足が課題となっています。

今後は、ほたてがいを中心に、アメリカや中国、EUへの輸出増大のほか、国内消費拡大による安定した漁業所得の向上を目指し、漁師、漁業協同組合、ほたて漁業共同企業体が一体となり、力を合わせ町の活性化に日々努力しています。



ほたてがいの水揚げ風景(枝幸漁協提供)



ほたてがいの地まき風景(枝幸漁協提供)

*1 地まき式とは、自然に生息するほたてがいを獲るのではなく、稚貝を放流して数年後に獲る方法です。
 *2 輪採制とは、いくつかの区画に分けて、その漁場を順番に漁獲する方法です。
 *3 垂下式養殖とは、はえ縄式(樽、合成樹脂製浮子等を使用して海面に張られた縄)に幹縄で耳吊りやかご・プラスチック容器を吊す方法です。

宗谷地域におけるほたてがい（天然）の漁獲量の推移



資料：農林水産省統計部「漁業・養殖業生産統計」
 参考資料：水産北海道協会「日本におけるホタテガイ増養殖」