

第2章 御所浦島の水産養殖業について

——その歴史と現在——

梁 紫蘇

1. はじめに

寛永14年（1637）天草島原の乱で代官石原太郎左衛門の避難地であった御所浦、そこは、現在水産業を主な産業とし、熊本県天草市における水産養殖業の有名地である。『天草・御所浦地区における魚類養殖の現況と将来』によると熊本県の「民間においては昭和四十年から」養殖に着手し、昭和50年に天草全域に普及した。しかし、天草で1902年（明治35）から既にクルマエビの畜養が始まったという。御所浦島は「嵐口・本郷・大浦・元浦の漁港があり、昭和30年代までイワシの船引網漁が続いたが、同40年頃からマダイ・ハマチの養殖が盛んになり、養殖マダイの生産は全国的に知られる。近年フグやヒラメの養殖も行われ、養殖面積12万2,600㎡で、マダイ400万匹・ハマチ100万匹・その他50万匹を数える¹⁾。」本稿は、御所浦島の水産養殖業の歴史を紹介し、嵐口地区の養殖業を中心に、当地の養殖業の形成と発展の経緯を明らかにしたい。

2. 御所浦島の水産養殖業の歴史について

日本の水産養殖の起源は江戸時代より以前に遡ることができるが、近代規模的な技術を使用し始めたのは明治27年（1894）に愛知県で水産試験場を創立してからである²⁾。熊本県では33年（1900）に初めて水産試験場が設けられ³⁾、同34年（1901）に岡山県児島湾産の伏老貝が有明海、不知火海に移植され、翌年に天草郡浦村の古庄秋吉がクルマエビの短期畜養を始めた⁴⁾。御所浦島の水産養殖試験が始まったのは大正3年（1914）に熊本県水産試験場が2年をかけて嵐口地区でクルマエビの畜養試験を行って以降である。

(1) 「天草エビ」の畜養

熊本県の名産の一つ、天草クルマエビの畜養について紹介しておこう。畜養は養殖と違って、漁獲さ

1) 『角川日本地名大辞典 43熊本県』角川書店（昭和62年）488頁。

2) 片山房吉『大日本水産史』（1937年）211－225頁。

3) 同上。

4) 大島泰雄『水産増・養殖技術発達史』（緑書房、1994年1月）49頁。

表1 エビ畜養の収支表

	期間	キロ数	一尾重量	支出	収入
調達	9月27日-10月26日	放養：486	26~94g	313円79銭	
畜養	10月-3月	-	-		
出荷	翌年2月7日-3月9日	出荷：460	104.8g		365円53銭

れた魚介類を生け簀で育て、短期間のうちに値段が高くなることを待って販売し、それによって利益を上げる。夏に御所浦島近くの有明海、不知火海で漁獲したエビを畜養して、冬に関東・阪神地方に出荷することによって、収益を大きく上げられるようになり、熊本県は県内の畜養産業を奨励しようとした⁵⁾。その頃の漁業は打瀬網漁と手操網漁が主として、御所浦では100隻以上の打瀬網漁船がエビを捕っていて、嵐口もその理由で畜養地として選ばれた⁶⁾。

畜養で何れだけの利益を得るかに対して、一例を挙げてみよう。〔表1〕は大正5年から6年（1916-1917）にかけて、『熊本県水産試験場業務報告書』によって作られた。

大正5年（1916）の冬の寒さが厳しいため、畜養歩留まりは全重量の70%に落ちたが、51円74銭の利益を得ることができた。ちなみに、朝日新聞社の『値段史年表』⁷⁾によると、大正6年（1917）に東京銀座木村屋のアンパン一個の値段は2銭で、現在の物価に換算してみれば、51円74銭=約51万7,400円になる。つまり、畜養を通じて漁業者の利益は確かに莫大であった。

嵐口には前島だけに畜養池を作ったが、御所浦ほかの地域にはエビ類の畜養や養殖が広がっていなかった。その後、天草でクルマエビの畜養が発達し、昭和15年（1940）には生産量が84,000キロに達し、日本一の畜養地帯へと成長した⁸⁾。

(2) 真珠養殖

海洋魚類に比べて貝類の養殖は比較的容易であり、御所浦島の水産養殖も真珠養殖から始まったという。御所浦島養殖団地の嵐口地区、横浦地区、牧本地区は「真珠養殖と本格的な養殖漁業が進んでいる」。(図1参照)

昭和32年（1957年）に明光真珠（株）が御所浦本郷、牧島などに進出したことで御所浦の真珠養殖業が始まった。初期の真珠養殖場は大きな船で三重県鳥羽市から母貝を運んで、基盤状に組んだ筏の下に沈んで養殖をした⁹⁾ (図2参照)。現在のGoogle Earthの衛星写真から見て、似たような筏を確認することができる (図3参照)。

昭和45年（1970）に御所浦で「御所浦真珠養殖生産組合」が成立され、同54年（1979）にまた御所浦真珠（有）へと変更された。

5) 『御所浦町誌』（御所浦町発行、平成17年3月）480頁。

6) 同上、480-481頁。

7) 週刊朝日編集『値段史年表 明治・大正・昭和』（朝日新聞社、1988/06）

8) 『御所浦町誌』（御所浦町発行、平成17年3月）、483頁。

9) 同上、542頁。

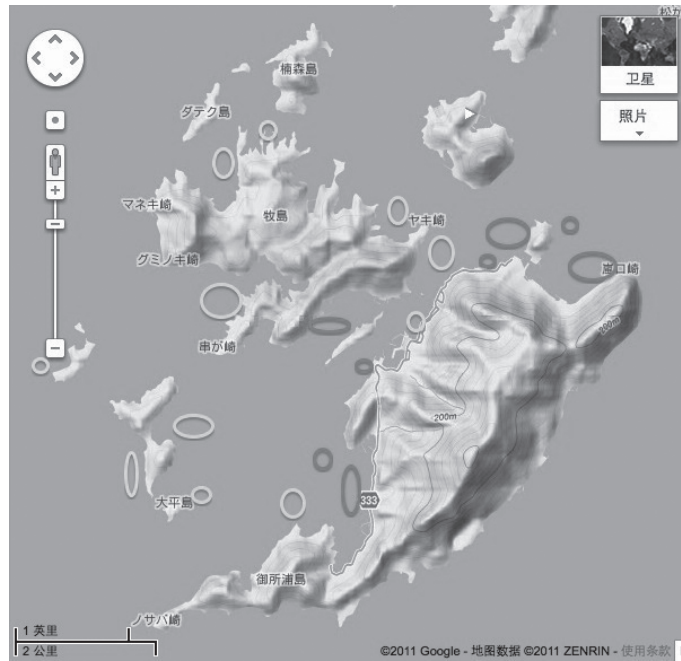


図1 御所浦養殖場の分布図

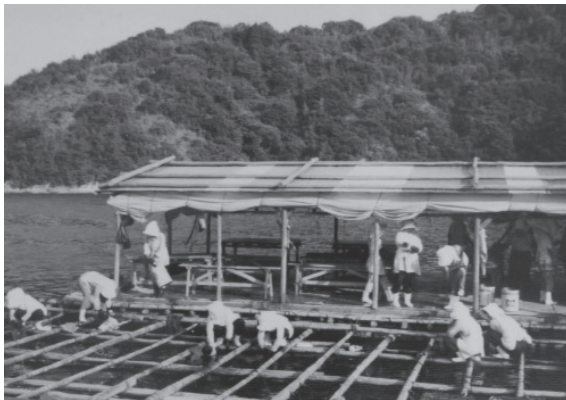


図2 20世紀御所浦の真珠養殖場（鶴岡氏提供）

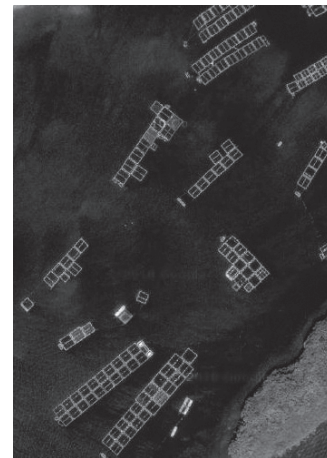


図3 養殖場の衛星写真

(3) 海洋魚養殖：ハマチ・マダイ・トラフグ

水産試験場から養殖業へ発展するには研究の進みや技術が熟練するまでに時間がかかる。日本の水産養殖業は水試から30年余の昭和3年（1928）から始まり、御所浦・嵐口地区の養殖業がハマチの養殖試験から始まったのは昭和36年（1961）である¹⁰⁾。しかし、最初の試験は失敗に終わり、成功するのは翌37年（1962）である。昭和40年（1965）頃から、御所浦では民間において養殖に着手し、昭和45年まで天草全域に広がり、52年（1977）に「ほぼ現在の状態に達し飽和状態となった（中略）6,590tの生産があ

10) 同上、479頁。

ってから後は伸びが小さい」¹¹⁾ という。

御所浦島で海洋魚の養殖は主にハマチ、マダイ、トラフグである。ハマチはブリの成長に応じた呼称で、身長40cm ぐらいの海魚である。養殖するには、先ず稚魚モジャコの分布調査と採捕状況を確認しなければならない。流れ藻に付いて成長するモジャコは、熊本県沿岸の長島海峡と長島・片島・魚貫崎の沖合一帯に多いので、その基準で昭和36年（1961）に嵐口地先の県水産試験場がハマチの養殖を始めた¹²⁾。水試養殖のハマチは翌年冬に初めて出荷し、1キロ当たり320円で予想以上に好評を得た。熊本県はハマチ養殖普及を促進するようになり、御所浦では鶴岡家（父鶴岡亨・息子敬夫）によって昭和42年（1967）に養殖業を開始した。

マダイの養殖化はハマチ養殖の伸びは飽和状態に達することから考えた。天然マダイは鮮やかな赤色が特徴で、養殖マダイの色をそれに近づくため、養殖するまで全国各地の水産試験場でいくつの改良試験が行った。昭和43年（1968）に熊本県水試で色素剤と人工配合飼料を合わせて投与し成功することによって、御所浦では二つの経営体によりマダイの養殖が始まった。その頃の二経営体の一つはハマチとの組み合わせの形で500尾から始め、もう一つは10,000尾の稚魚を放養したという¹³⁾。以後、御所浦でのマダイ養殖経営体は増えつづけ、同52年（1977）までに経営体数が224戸に達し、生産量が668トンに達した。急成長を遂げた御所浦町は「一躍養殖漁業の町、養殖マダイの生産地として、その名を知られるようになった」¹⁴⁾ という。

御所浦でのトラフグ養殖はハマチ・マダイ養殖より少し遅れ、昭和54年（1979）から始めた。最初に着手した本郷地区の川中清久は友人にトラフグ養殖を紹介してから、翌年に御所浦地区では5戸の経営体が登場した。しかし、初投入のイカダ数が9個、面積が500平方メートル、放養尾数の60,000尾の養殖規模で、収穫量がゼロの大誤算になってしまった。フグの全滅の原因は噛み合いや病死だけではなく、飼料配合などの技術も熟達していなかったためであった。この状態はおよそ三年続いて、ついに58年（1983）に川中清久が養殖に購入したトラフグの稚魚は1kg以上に養成され、歩留まりが100%での好成績を出した¹⁵⁾。しかし、この頃のフグ養殖の状態はまだ不安定で、毎年同じ成果を出しにくくなったため、最初にフグ養殖を開始した中川たちが平成2年（1990）にやむなくフグ養殖から撤退した。以後、御所浦ではトラフグ養殖の空白時期が5、6年に続いて、また再開を遂げたのは同7年（1995）である。同7～10年あたりに御所浦のトラフグ養殖は黄金期を迎え、熊本県の中心生産地となった。

3. 御所浦島の水産養殖業の現在——嵐口地区のフィールドワークを中心に

2011年の夏、関西大学の周縁プロジェクト・天草フィールドワークに参加し、天草・御所浦島の民宿・碧水館を投宿先として、古文書や地域調査をおこなった。とくに注目するのは、嵐口（あらくち）地区

11) 『天草・御所浦地区における魚類養殖の現況と将来方向』

12) 『御所浦町誌』（御所浦町発行、平成17年3月）486頁。

13) 同上、509頁。

14) 4 同上、511頁。

15) 5 同上、515頁。

の養殖場見学である。嵐口は御所浦島北端に位置すし、地名伝承は二つの説がある。一つは景行天皇が西国巡視の際に、波が高い原因で当地に寄港できなかったことから伝わったという。もう一つは天皇が御所浦で嵐に遭遇する時避難した地からである。

鶴岡耕三郎氏は御所浦の歴史に詳しく、近年出版された『御所浦町誌』（熊本、2005年）の編纂者の一人である。氏は1942年（昭和17年）3月に御所浦島に生まれ、東京の日本大学で学んで就職した後、御所浦に戻って以来、定年退職までは御所浦町役場に勤めていた。退職後も御所浦に関する歴史研究に熱意を持っておられる。弟の鶴岡敬治氏は地元で「鶴岡水産」を経営されており、嵐口地区の近海にいくつかの養殖場を所有している。耕三郎氏の元上司である野崎昭一氏（天草市老連御所浦支部長）の話によると、鶴岡家は地元で「最初に養殖をした」そうである。

御所浦の養殖は天草でも有名で、プロモーション地図の「御所浦アイランドツーリズム」にも「御所浦では養殖が盛んで、海のあちこちに養殖用のいけすを目にすることができます」と書いている。調査初日、耕三郎氏は御所浦の地理、歴史と文化等について紹介した。漁業と養殖のことも、そこで大きく触れていた。鶴岡氏の紹介によると、現在の御所浦には、島が18あって、その内3つの島に3,500人が住んでいる。昭和30年前後には一番人口多い時期に、9,802人が住んでいたという。

養殖場を訪ねた日はちょうど「鶴岡水産」の定休日にあたり、鶴岡耕三郎氏の依頼で特別に見学を許可された。天草の人でも、養殖場を実際に見る機会はあまりない。

鶴岡水産で養殖されている魚は主に5種類である。それは、鯛（イワシ）、勘八（カンパチ）、虎河豚（トラフグ）、真鯛（マダイ）、鰯（ブリ）である。今回は、鶴岡水産を一例として、嵐口地区の養殖の数、単価、リスクなどについて調査を進めてみたい。

鶴岡氏の船に同乗し、嵐口地区の近海まで行き、目の当たりにした養殖用の生け簀（ネットケージ）は数十機に及ぶ。その大きさと広さにはとても驚いた。生け簀の形は長方形と楕円形の両方があり、サイズもそれぞれ異なっている。例えば、鯛の稚魚をいれたネットケージの縦横は10メートル、深さは7メートルである。1ケージあたりに1万尾の鯛を養殖している。（図4、図5参照）

最初に見学したのはイワシである。イワシとは、沿岸性の海水魚で、成魚の全長はで10～30センチメートルほど、赤身の青魚である。鶴岡氏の話によると、見せられたイワシの一匹単価が180円で、導入し

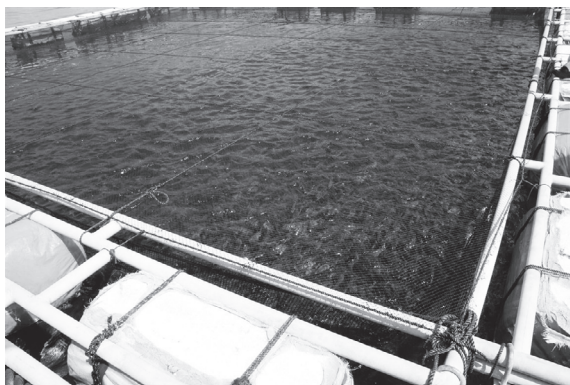


図4 長方形の生け簀



図5 楕円形の生け簀



図6 鶴岡敬治氏が生け簀と餌について説明



図7 成長期のマタイ

た月が今年の4月である。

イワシの隣りのケージに養殖している魚はタイである。稚魚を購入した時の身長は8センチくらいで、一匹の単価が80円である。一つのケージの中に一万匹の稚魚が入っている。餌の中に魚粉を混ぜて、一回分はだいたい40キログラムになる。夕方に2回餌をあげるという。また、餌をやらない日もある。鶴岡水産は週に一回定休日があって、餌をやらない時は、魚がかなり空腹状態だから、放った状態になっている。(図6参照)

タイの養殖サイクルは24ヵ月で、段階的に、1年後、2年後にかなり大きくなっていく。今回見せていただいたのは1年半後の鯛であった。一万匹入っているケージには真鯛が群れて泳いで、4ヵ月後に収穫するという。鶴岡氏の養殖マタイについての説明によると、真鯛を養殖しているネットケージはほかのケージと異なって、黒い布を掛けられている。それは、天然に近いような色を出すために、紫外線をカットしている。また、天然真鯛は深いところの甲殻類、蟹、海老等を食べるから、色が赤いらしい。養殖の場合は、朝岸産の色相を餌に混ぜて、マタイが赤くなるという。(図7参照)

カンパチを養殖しているケージには同じく1万匹が入っており、見せられたのは今年の5月に入った稚魚である。導入した時の魚体重が100グラムで、現在は350~400グラム近くになっている。一匹単価は380円で、来年の10月に3.5キログラムくらいになる。鶴岡氏が導入したカンパチの稚魚は中国の海南省からで、その稚魚は日本の商社が海南省の地元の人に天然で獲らせて、育てさせていたという。成長した一年後のカンパチは、縦横が15メートル、深さが15メートルほどのケージに4,000匹を入れる。餌は鯖(サバ)などをミンチにして作られている。カンパチの成魚は水禽に取られないくらい大きくなってから(2.5~4キログラム)、生け簀の上にネットをかぶせる必要がなくなるのだそうだ。また、カンパチの生け簀には、ブリも一緒に養殖することが可能で、鶴岡氏もそうしていた。見せられたブリはだいたい7キログラムになっているという大きな魚である。カンパチのような大きな魚は成長と共に生け簀を交換する必要がある。例えば、稚魚が1万匹のケージから5,000匹のケージに分けて交換し、もっと大きくなったらまた半分減らす。

カンパチの隣りのケージには美味しい高級魚のトラフグを養殖している。入って一ヶ月目になる稚魚は歯を切る作業を進めないといけない。なぜなら、トラフグは攻撃性が高い魚だからだ。噛み合いを防ぐために、イワシやカンパチのように餌をやらない日はなく、日曜日もしないで、厳しいスケジュールを



図8 トラフグの餌を食べる様子

守らなければならない。歯切りという作業は、とらふぐを全部一匹ずつ上げて触って歯を切る、非常に大変な作業である。このケージには11万匹の稚魚が入っており、一回目の歯切りをただけである。一匹のふぐの歯は2本で、1万匹の歯切りをするには1日かかる。鶴岡氏が現在養殖しているふぐを全部歯切り作業をするには一回で10日間程かかるという厳しい労働である。収穫まではだいたい4回の歯を切る作業が必要である。成魚は900~1,000グラムくらいになれる。(図8参照)

日本では、大阪が日本一のトラフグの消費地である。トラフグはキロ単価で計算するので、高く売れば、料亭で食べるの値段が一皿3千円程つけるという。現在、中国産のトラフグは日本に輸出されており、単価が大暴落した。今の一匹単価が3千円前後だが、昔の市況のいい時は1万円にもなったという。

ふぐの段階について、2回目の歯を切る作業が終わると、魚体重は600~700グラムになる。その時は、1ケージに4万匹をいれるという。

養殖のネットケージに、餌を食べるために、小さい時入って、成長すると外に出られなくなる天然魚もある。それは天然の鰺（アジ）である。

養殖業はリスクの高い職業である。台風や赤潮などの自然リスクがあるのみならず、作業の管理も非常に大変である。ふぐとマダイは赤潮に非常に強い。餌をやって、飽食状態である限り、めったに死にはしない。しかし、イワシなどの青魚は赤潮にあうと完全に餌を食べなくなって、死ぬことが多い。対策の一つは養殖のネットケージを海に深く沈めることである。例えば、普段ケージの深さはだいたい8メートルだが、赤潮が来ると15メートルや20メートルまで沈める。また、最もリスクが高いのはフグである。フグは赤潮に強い魚だが、10万匹のうち、途中で5万匹が死んでいくことが普通である。一年に14、5万匹が死ぬこともあるという。計算したら、ふぐの利潤は6割5分である。

養殖はそれだけのリスクが伴っている。現在御所浦では、養殖業の経営体は30ぐらいがあるが、昔は150ぐらいがあった。それでも、御所浦は熊本県一、日本でも有数の養殖業が盛んな地域である。以前、平成6年~8年に、生産高は日本一になった。

鶴岡氏が養殖業を選んだ理由を尋ねると、答えは非常に儲かる時があって、いい年には数千万円の利益を得たという。反面、赤潮が発生し、3年間、ブリやカンパチなどは壊滅状態になったこともあった。今の時代は昔のような「獲る漁業」と違って、作る漁業になりつつある。自然の魚を手加減して、生産過剰に大暴落、反面すると値段も倍にするという。例えば、中国では来年でふぐ食を解禁するような働



図9 収穫を期待する鶴岡敬治氏

きかけがあって、そうすると、フグの市況が戻る。嵐口の水産養殖業者はそれを期待している。

養殖魚の数で計算してみると、確かに利潤が大きく見えているが、自然災害や市況などのリスクを伴うのみならず、養殖の施設投資のコストも高い。例えば、船が一艘2,500~3,000万円で、生け簀（ケージ）が一機で300万円もかかるという。鶴岡氏の所有している生け簀は全部で60機がある。

船のエンジンがゴゴゴ鳴っているうちに、今回の調査は終わりを迎えた。養殖場の生け簀は波の流れに強く揺れているが、長年養殖の作業を行なった鶴岡氏は平坦な道路を踏んでいるように、ケージ台に普通に立ち、歩き、餌をあげた。いくら辛い作業でも、収穫を楽しんでいる氏の微笑から島人の幸せが伝わってくる。（図9参照）

4. おわりに

本稿は御所浦島の水産養殖業の歴史を整理し、嵐口地区のフィールドワークを中心に、当地における水産養殖業の歴史と現状を把握した。またフィールドワークを通じて、嵐口の水産養殖業者の姿から海と共に生きる今の御所浦島の人々の生活の様子を少しながら理解できたように思う。

後記

筆者の出身地である中国・武漢は、長江と漢水によって三つの町に分かれ、いわゆる武昌・漢口・漢陽で「武漢三鎮」と称されている。現在、三鎮の間にそれぞれいくつの鉄筋コンクリートの橋が架けられて、交通が便利になった一方、昔のように船を使って対岸の町に渡すのも一つの重要な交通手段として残されている。今回天草フィールドワークに参加し、日本の大都市・大阪から、周縁地域とされる熊本県天草地区で一週間の滞在を経験した。最も目にとまったのはまさに交通手段の船やフェリーである。なぜかという、周縁という所に行くためには船が必要なのだと、今までの日本に対する印象が変わっていく。大阪ではもちろん淀川などで観光船を時々見かけるが、そのような船はもはや日常の交通手段としての役割がなくなっている。天草では今でも船でしか行けないところが何カ所もあり、これまで筆者の住んでいる世界とは別空間のようなところもあった。長江沿岸の住民として育って、大都市でしか

生きていない人生、それは大阪で留学してからも変わっていなかったのである。しかし、このアイデンティティは天草での滞在中に全くに通用しなかった。本稿はフィールドワークの一環としてレポートでまとめたが、これからも機会を得て都市から離れている地域でアイデンティティの交渉を探ってみたいと思う。

参考文献

- ・熊本県農商課『熊本県漁業誌』1890年3月刊（1972年1月複製、「天草の民俗と伝承の会」発行）
- ・片山房吉『大日本水産史』1937年
- ・『日本歴史地名大系44 熊本県の地名』平凡社、1985年3月
- ・『角川日本地名大辞典43 熊本県』角川書店、1987年12月
- ・週刊朝日編集『値段史年表 明治・大正・昭和』朝日新聞社、1988年6月
- ・大島泰雄編著『水産増・養殖技術発達史』緑書房1994年1月
- ・『御所浦町誌』御所浦町発行、2005年3月
- ・『天草・御所浦地区における魚類養殖の現況と将来』（鶴岡耕三郎氏提供資料）

