

## 挑戦と転換 獲る漁業から育てる漁業へ

佐呂間の特産といえ、一つに挙げられるのが「ホタテ」だ。ホタテ独特の甘味や食感はたまたまなくウマイ。毎年放流の時期には出汁の効いた稚貝の味噌汁が楽しみだ。夏にはバーベキューでの浜焼きや食卓にあがる刺身など、私たちの舌を喜ばす「ホタテ」。佐呂間町民には普段から食べる機会が少なくない、比較的身近な食材と言えるだろう。

しかし、その「ホタテ」を私たちはどれだけ知っているだろうか？

一流の料理人は、使う食材をよく知ること、味を最大限まで引き出す。

「食べる側」の私たちもどうして今、佐呂間で「ホタテ」が生産されているのか。また、それはどのように生産されているのか。それを知ること、普段とは一味ちがう「ウマイホタテ」を食べることができるかもしれない。なぜならそこには、先人たちの苦勞と挑戦のドラマがあるから。

大正時代の富士漁港周辺。当時、この地区で漁業を営む人はごくわずかだった。



大正3年。原始の姿をそのままにしていたサロマ湖の広い湖畔に住む人はごくわずか。そのサロマ湖に移住してきたのが船木長太郎氏（元佐呂間漁協組合長）の両親、船木長治郎・レン夫妻だった。夫妻は遠く秋田から、4人の子供を連れ、富士に到着した。

富士に居を構えてから3年は隣近所もなく、四男・長一郎氏（後の佐呂間町長）のお産は、9歳の娘に湯を沸かさせ、母レンさん自らが取り上げたという。

当時の漁師の暮らしはボラやキュウリなどの漁で、なんとか米・味噌・醤油を買い取るというほど、苦しいものだった。家は土の上に枯草や笹を厚く敷き、その上にムシロを並べた。冬になると、冷たい風が屋根からも壁からも吹き込んだ。雪が家の中に積もることもしばしばあったほどだ。

こうして苦しくとも、漁師は懸命に働きながら、時代は昭和を迎える。

経済恐慌は深刻さを一層増し、厳しい時代だった昭和4年4月。湧別の人たちによって三里番屋近くに外海への利便性を求め、サロマ湖新湖口が開削され人々を驚かせた。

この開削がサロマ湖の漁業を一変させた。外洋の海水が湖内に流入し、湖内の塩分濃度は高まり、従来8月には25℃前後に上がる水温が、最高でも

21℃程度までしか上昇しないという大きな変化が、湖内の生物にも変貌をもたらした。

当時、鑑沸村（現北見市常呂町栄浦）ではカキが漁業の主力だったが、上昇しなくなった水温では産卵ができず、水位が低下したことによって死滅するという大打撃を受けた。湖内全域では、ボラ・キュウリ・コマイなどの生産が減り、代わって外海の魚が湖内にも回遊するようになると、春のニシンから始まり、オホーツク沿岸にサケ・マス



魚粕を作るための絞り樽。魚を煮てこの樽で絞り、さらに乾燥させて作った魚粕は主に肥料に用いられた。

が顔をみせ、湖内のいたるところでそれらが獲れるようになったのだ。そして、昭和6年、「ホタテ貝の自然発生を確認」。

その時の様子を、『サロマ湖に生きて八十年』（船木長太郎氏著）にこう記してある。

『川崎船で夏は手操をやって、島ガチやカジカを毎日獲っては魚粕を作っていた。昭和六年の年に、手操の網に三センチ程度の二年目のホタテ稚貝が一回に一五貫（五六キログラム強）ぐらい入っていて、サロマ湖にも「ホタテ貝」が発生していることを知った。昭和七年からホタテ漁に川崎船六隻出漁し、「ホタテ」はまだ小さかったが、秋にはかなり大きくなり剥き身にして湧別へ出荷した。』

昭和8年にはホタテの成長もあり、好漁が期待され川崎船30隻程度で操業。貝柱を60kgの箱で80箱製造し、外海の漁に負けない漁獲となった。

同年、大打撃を受けたカキの採苗試験のためサロマ湖を訪れていた水産試験場の木下博士が、カキの採苗器にホタテの稚貝が付着しているのを発見し、ホタテ貝の天然採苗を着想。

これがサロマ湖でのホタテ増養殖事業のきっかけとなる。そして先人たちの挑戦が始まる最初の出来事だった。

昭和10年には、常呂・佐呂間・湧別の3漁協の全船が出漁。ホタテ貝は成長したが、新貝の発生はあまりみられることはなかった。そのまま、昭和12年頃まで湖内でのホタテ漁は続けられたが、その後一向に増えないホタテを前に休漁となり、頼みの外海ホタテ漁も、戦時中の食糧増産の無理な漁も重なって、禁漁を繰り返す時代を迎える。

昭和30年代には、増加する組合員と枯渇していく資源から漁業生産は頭打ちとなる。

戦後の漁師は、カキの養殖を主力としていたが、宮城県から種苗を購入して行われていた。

カキは4年に一度不漁になるといわれ、宮城県での生産に左右されて、佐呂間で購入できる種苗の数は安定的なものではなかった。さらには、カキ毒が出ると出荷ができなくなり、その年の漁師は厳しい年をこすこととなった。

『ホタテで生きる以外に道はない。』  
常呂・佐呂間・湧別、サロマ湖の漁業者皆がそう強く感じていた。

## 切り拓かれた道

当時のホタテ漁の主力は外海での漁。安定した外海での漁を行うためには、



昭和8年ころのホタテ漁船（川崎船）。5～6人が乗れる手漕ぎの船。当時の漁はこの川崎船が主に使用されていた。（写真提供：常呂漁業協同組合）

放流してから他の生物に食害されない大きな種苗の生産（越冬技術）、種苗となる稚貝の大量生産（効率的な採苗）が必要不可欠だった。

北海道水産試験場の研究者を中心に、それらの技術研究が約20年にわたり続けられていたが、採苗・放流といった基礎技術は確立されたものの、生産量の大きな増加はみられず、何とか新しい研究を成功させてほしいと漁業者は待つだけの時代だった。

「このままでダメだ。」

何かしなければ。」

「自分たちに一番だいいいのか?」

他人様に頼んでいるだけでいいのか?」

昭和36年、ここに先代たちの『苦勞』と『挑戦』が始まった。

まず始まったのが採苗方法の改良だった。改良に取り組んだ当時漁協青年部員の杉森隆氏（前佐呂間漁協組合長）は、仲間らとともに、相談しながら現在の採苗方法の欠点を見つけ出し、改良実験を始める。

昭和11年から行われた木架式・筏式の採苗方法は、ホタテ貝を採苗器として、筏から直接吊り下げられていたため、水面から近い位置に設置されて川水の影響を受けやすい。縦横5.5mの筏に1連80枚を200連下げていたため、間隔が狭く密植状態となり、付着した稚貝の成長に影響している。などが挙げられた。

早速青年たちは、カキ養殖の例を参考に、設置に手間のかかる筏式から延縄式へと転換。試作10基を設置、翌年にはカキ養殖の竹材に大量のホタテ稚貝が付着しているのを発見し、竹材による採苗を試みる。更に翌年には、採苗器にハイゼロックスフィルムを利用するなど、採苗器の材質検討を続けた。

研究を開始した昭和36年、従来の筏式採苗数は、16万4800粒、翌37年

には800粒と激減し、その後も不作が続いていた昭和40年。改良方式による採苗施設1台あたりの採苗数は、平均21万5000粒。一台当たりの経費は4万円。厳しい経済状況の中、情熱をもって挑んだ青年たちの4年間という月日は、効率性と経済性に富んだホタテ稚貝の大量生産に道を拓いた。

採苗方法の改良と同じく昭和36年、青年たちと浜佐呂間の漁師15人が設立した「浜さろま協同組（以下浜協）の仲間は、大型種苗生産技術（越冬技術）開発に着手した。

幌岩沖の海底に三段籠を設置し、一部垂下式も試みるも時化に流され苦勞

を重ねた施設は海に消えた。昭和37年、前年の反省から、キムアネツ沖の海底に、網で仕切りを作って稚貝の海底牧場を作り試験を実施。翌春、越冬稚貝を確保できるもカニの食害で生存率の悪さが目立ち、海底施設の不適当さを痛感した。

このころ水産試験場の研究では、①ホタテは底棲生活しているという性質を基本として研究する。

②サロマ湖が結氷する冬季は水温が下がるため、ホタテは砂に潜って越冬する。垂下式は適当ではない。

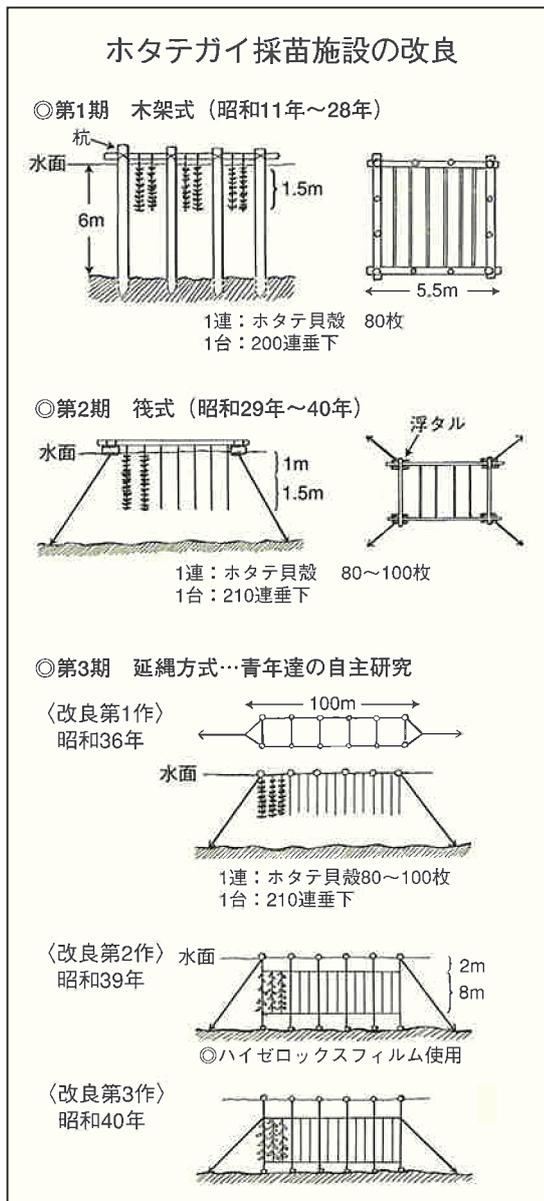
③外海ホタテ漁業の安定を第一とし、大型種苗を生産、外海放流を基本とする。

この3つを基本とする考えがあった。しかし、海に学ぶ漁師たちには自分たちが見て、経験して学んだものがあつた。多くの漁師が、秋の時化で渚に寄つた稚貝が、冬を越し、干潮時には空気にさらされ、日差しを直接浴びるような劣悪な環境でも、死なずに生きていくホタテを見ていた。

「ホタテの生命力は強靱だ。垂下育成は可能ではないか?」

そうした期待感が強くあつた。また、ホタテで生きるためには外海放流だけではなく、カキのように養殖も可能にしたい。

そうした、考えから昭和38年の秋、佐呂間漁協組合員の大きな期待を担っ



改良前の筏式には、浮子に杉樽を使用していたため樽づくりの材質・技術は宮城県から招く職人にしかわからず、毎年春には多額の費用をかけて制作していた。試験には採苗機材の改良だけではなく、水深によって稚貝の付着数が変わることも研究され、ホタテ稚貝の大量生産に大きな成果をあげた。



杉森 隆 氏

前佐呂間漁業協同組合代表理事組合長。父とともにサロマ方式確立までの試験に携わる。また、自ら先頭に立ち採苗方法の改良に取り組んだ。

当時の漁師の暮らしは、牡蠣での収入が多少ありましたが、生活の苦しさは並大抵のものではありませんでした。しかし、貧しいからこそ「このままではサロマ湖で生活できない」とみんなが一致団結して技術の開発に取り組めたのだと思います。また、それと同時に先代たちのリーダーシップや木下博士や岩岸普及員をはじめとする専門家の方々の力があってこそで、偉大な方たちだったと、引退した今もおそれを強く感じています。強い信念と勇氣。それを感じたからこそ、若かった私たちもついて行きました。自分たちで何か動かなければと思えました。養殖が成功した今、漁師には経済的な余裕もでてきましたが、それが当然と思わず先代たちの思いを引きついで、更に技術の研鑽や新しいことにチャレンジして欲しいと思います。組合とは何か、それを考えると組合だからこそできることがあると思います。

て、50万粒の稚貝で網籠による垂下育成試験が開始された。

翌春、2月。昭和37年の着任から青年らとともに、研究方法から機材の作成を浜佐呂間に泊まり込んで行っていた岩岸普及員ら3名が、ひより貝を獲る際、氷のとけるのを待ちきれず、垂下育成していた稚貝の状況を見ることにした。籠をたぐりよせるが、まだ氷の張る海水は冷たく手がかじかむ。期待と不安が交差する中、おそろおそろ籠を覗き込んだ3人の叫び声が、未だ白いサロマ湖の空に響いた。

氷の下でホタテの稚貝は元気に生きていたのだ。その後の3人は感動のあまり言葉が出なかった。無言のまま杲然と、元気に生きる稚貝を見つめた。「これでみんな、ホタテで生きていける。食害から解放される。」

3人は早速組合へ報告した。4月には水がとけ、元気な越冬稚貝を収容したが、そのまま秋まで垂下育成を続けることにした。

この後も籠の設計、本格的垂下方式の研究・改良が続けられ、昭和39年春、念願の垂下方式による稚貝の越冬「大型種苗」生産を確実なものとした。

越冬技術開発に成功した昭和37年青年たちは垂下養殖試験を実施した。天然の2、3年貝を耳づり方式で、1連15枚とし、延縄1本に25連を下げ、

垂下養殖を行い、12月上旬に収容した稚貝と比較を行った。成長・歩どまりともに良好で半年ほどの実績だが、中成貝の垂下養殖が可能であることを確認した。

この秋、富士山の青年部員伊藤正勝氏（後の副組合長）は、単独で研究を進め、天然の中成貝を垂下養殖しての越冬実験に挑戦していた。場所は富士沖。昭和38年春、試験貝はいずれも元気に成長していることが確認される。この2つの試験によって、夏場及び冬の結水期での垂下養殖が可能であると実証された出来事だった。

それからも垂下養殖の方法は更なる改良が行われた。結水下での、施設維持が課題となり、対応として結水前に養殖施設を海面より相当低く下げ、結水による被害を防ぐようにした。

こうして昭和36年から始まった試験は昭和39年に仕上げの段階に入る。

いままでも個別に行ってきた試験を総合して、採苗↓養殖↓販売と一貫した試験を行った。結果は技術的に改良する点は残されているが、ホタテの養殖が可能であることを確信できるものだった。

この結果をふまえ、佐呂間漁協は企業化に向けて本格的に事業推進をはかりはじめる。ともに苦労を重ねた岩岸普及員に事業成果の報告書作成を依頼。

昭和40年春、「サロマ湖におけるホタテ貝増養殖事業について」と題した報告書は「サロマ方式」と呼ばれ、広く全道各組合のホタテ事業の基本書となった。

ほんの数年前まで、魚粕をつくり、その日その日を歯を食いしぼり、助けあって暮らしていた漁師は、自然に依存した漁業から、人知を結集し、団結と挑戦をもって「獲る漁業から育てる漁業」へ転換した。昭和40年。サロマ方式が確立され企業化にのりだすこの年から、更なる躍進が始まる。

前篇終

※掲載した内容は概要であり、掲載されていない多くの貴重な史実がありますが、紙面の都合上割愛させていただきます。

■参考資料

- 「サロマ湖の風」(サロマ湖養殖漁業協同組合)・「さろま物語 開基百年小史」(佐呂間町)・「常呂漁業協同組合40年史」(常呂漁業協同組合)・「北水試百年記念誌」(北海道立水産試験場)

■資料提供

- サロマ湖養殖漁業協同組合
- 常呂漁業協同組合
- 佐呂間漁業協同組合