島嶼学概論Ⅰ課題

硫黄島研修–離島の水産業

水産学研究科　修士一年　NO.3813800125　國分 翔伍

○硫黄島の水産業

6 月 29 日～30 日にかけて行った硫黄島研修を終えて、ジオパーク認定に向けた動きのある硫黄島は、その名の通り硫黄採掘が行われていた流紋岩で構成される硫黄岳をはじめ、玄武岩で構成される稲村岳の 2 つの活火山で形成される火山島である。約 7300 年前に大噴火を起こした鬼界カルデラの外輪山であり、そのカルデラ壁の景観はとても迫力がある。また硫黄島港のように、茶褐色の海は世界中どこを探してもないと言われるほど貴重な環境を有している。鹿児島県本土（内地）からは鹿児島港と硫黄島港の間を週 3 本のカーフェリーで結んでいるほか、日本初の村営飛行場も整備されているがその利用はチャーター便のみとなっている。今回はこのような環境で営まれている水産業について調べ、離島水産業の特徴及び問題点について考察する。

硫黄島は周辺を好漁場に恵まれており、高級魚のハタやカンパチ、ヒラアジ類といった魚種や、島外輸出向けのイセエビ漁なども行われており、多種多様な水産物を漁獲している。30 日の明朝に行った釣りによる魚種調査においても、メアジやテンジクタチウオ、高級魚のチャイロマルハタなどの魚をほんの 2 時間余りの間に釣りあげることができた。これらの魚は自宅へ持ち帰り味の確認をしてみたところ、とても味が良く、刺身や塩焼きのほか、フライやソテーなど色々な料理に用いることができ、硫黄島水産資源の有用性を実感することができた。しかし、その一方で島内における漁業者は 12 人と少なく、また全ての漁業者は兼業漁業者であり、島内消費がほとんどを占めているため、生産量・生産額ともに小規模である。好漁場に恵まれた硫黄島において、島内の水産業が発達しない理由は、港湾施設が不完全なため小型の漁船しか持てず、枕崎や鹿児島市場への活魚の出荷が困難なことから漁業収入が少なく、漁業を専業とすることは難しいため、漁法技術が発展しない。中でも最大の要因として、市場価値の高い活魚・鮮魚の状態で内地への出荷ができないことが最も大きな課題である。魚価を高めるには活魚・鮮魚の状態で内地へ出荷しなければならず、そのためには漁港での生簀や保冷設備が必要になるほか、鮮度保持の知識も必要になってくる。さらに、出荷経路の確保も重要である。現在は週 3 本のカーフェリーのみで内地への出荷を行っているが、フェリー出発日以外の漁業で獲れた漁獲物を活魚・鮮魚の状態で内地へ出荷することは難しいため、フェリーの本数を増やすほか、代替の輸送経路を整備することが必要となる。これらの問題は硫黄島だけではなく、その他の離島域においてもあてはまり、離島域の水産業を維持・発展させていくためには、行政の支援が不可欠であり、活魚・鮮魚出荷に必要な技術の教育、生簀や保冷庫などの漁港設備及び、出荷経路の整備を進めていかなければならない。

〇硫黄島研修の感想

私は、今回で硫黄島を訪れるのが 2 度目でした。しかし、1 度目は調査で訪れたのみで、島の外観はよく見ていたのですが、肝心の中身については全く知らない状態でした。研修で硫黄島の成り立ちや特徴を知っていく中で、硫黄島には珍しいものが多くあることに驚いた反面、何故このことを今まで知らなかったんだろうと考えてしまいました。私は東京都出身で、大学入学を機に鹿児島県に参りました。鹿児島に来るまでは、硫黄島というものは映画「硫黄島からの手紙」で有名になった東京都に属する硫黄島のことしか知りませんでした。鹿児島に来て鹿児島の地図を見たときに、初めて鹿児島にも硫黄島という島があるんだと知りました。しかしその後は、硫黄島について知る機会に恵まれず今日まで至ってしまいました。何故硫黄島について知る機会がなかったのかを考えると、硫黄島は観光地というイメージはなく、単純に離島という印象が強かったためだと思います。つまり、観光地としての広報活動が弱いため、硫黄島のことを知る機会がなかったのだと感じます。実際に硫黄島を訪れ研修を受け、硫黄岳の雄大さや東温泉の景観の良さ、幸運の白孔雀、茶褐色の海の物珍しさ、そしてジャンベスクールの人の温かさを知り、もっと多くの人が訪れてもいいはずだと感じました。鹿児島市から硫黄島までの移動時間は屋久島・種子島とほとんど変わらず、島を訪れることはフェリーの本数が少ないことを除いて難しくはなく、土日を利用すればむしろ容易に訪れることができるところです。トカラ列島や奄美群島に比べ、立地上優れた位置にある硫黄島へ観光客を引き込むために、行政をはじめ、島の住民の方々や硫黄島を訪れた私たちが、硫黄島の魅力を他の人たちに伝え広めていき、硫黄島の認知度を高めていかなければならないと感じます。