

論 説

沖縄県本部町におけるカツオの産業と文化 －「ぎょしょく」をもとにした地域モノグラフ(2)－

若林良和 (産業イノベーション学科)

Industry and Culture of the Skipjack Tuna in MOTOBU-cho, OKINAWA Prefecture:
Regional Monograph(2) by “Gyoshoku (Dietary Education concerning Fisheries)”

Yoshikazu WAKABAYASHI (Industrial Innovation)

キーワード：カツオ、ぎょしょく、産業文化、地域モノグラフ

Keyword : Skipjack Tuna, Gyoshoku (Dietary Education concerning Fisheries), Industry and Culture, Regional Monograph

【原稿受付：2019年7月4日 受理・採録決定：2019年7月16日】

要旨

本稿の目的は、日本人の魚食生活で重要となる魚種の一つであるカツオに焦点をあて、歴史性と地域性の視点からカツオの産業と文化を動的に把握し総合的な検討を行うことである。とりわけ、カツオの生産（漁撈）から消費（魚食）までのプロセスの特性、カツオをめぐる食生活の特質を系統的に分析することがねらいである。ここでは、カツオ一本釣り漁業の盛んな沖縄県本部町の地域モノグラフについて、3つの「ぎょしょく」から包括的な把握を試みた。地域モノグラフの分析から、本部町のカツオ一本釣り漁業と鰹節製造業は、地域水産業において優位性を保持するとともに、社会経済的にも、生活文化的にも重要な価値を持つ存在と位置付けられる。

1. はじめに

現代日本人の食をめぐる環境は生活水準の向上、ライフスタイルの多様化などによって大きく変化し、多様な課題が生起する。「日本型食生活」が崩壊し、食の安心・安全に関心も高まるなか、食のあり方や食に関わる教育の重要性は増している。他方、水産業や漁村に対する国民の理解と関心を深めるために、学校での水産学習や漁業体験の機会拡充が求められる。また、安全な水産物の安定供給のために水産物の消費拡大と食育推進も重視され、水産業における地産地消の推進、魚食普及による地域水産業の振興が課題となっている。こうした社会的背景から、水産業や水産資源、漁村地域に着目した食育、つまり、水産分野の総合的な食育「ぎょしょく教育」の研究と実践は重要なテーマと位置付けられる。¹⁾

本稿では、「ぎょしょく教育」の質的拡充を図るために、日本水産業の中心的な魚種の一つであるカツオを取り上げる。カツオは日本人の食生活において不可欠で重要な魚種・食材の一つである。カツオの産業と文化について、歴史性（歴史的広がり）と地域性（地域的広がり）の視点から動的な把握を進めて総合的な検討を推進する。²⁾カツオの生産（漁撈）から消費（魚食）までのフードシステムの特性、カツオの食文化（生

食と加工食）の存在形態や特質を、歴史的な背景と地域的な展開のなかで綿密に分析したい。ここでは、沖縄県本部町を事例として、3つの「ぎょしょく」によるカツオの産業と文化に関する地域モノグラフを作成して包括的な把握を試みる。³⁾

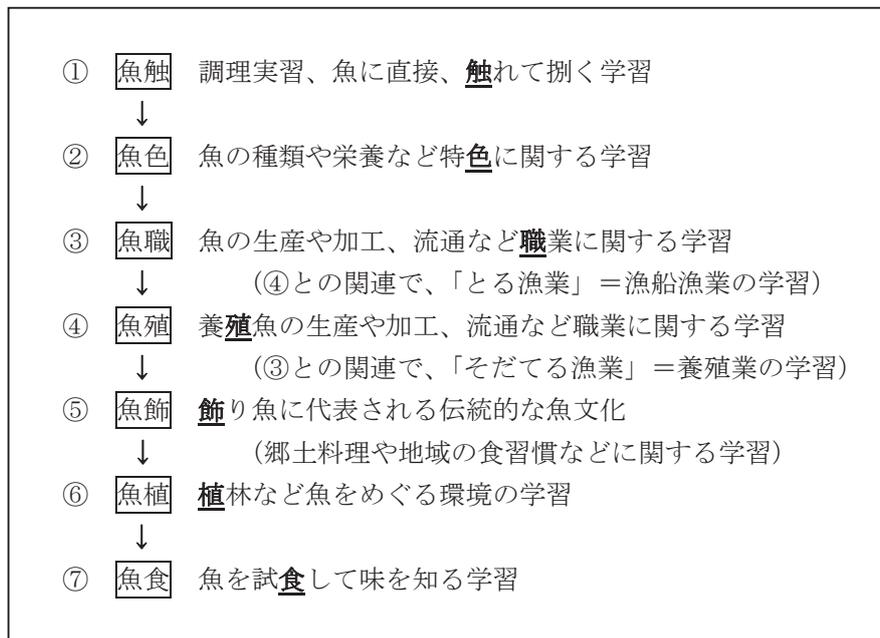
2. 分析視点としての7つの「ぎょしょく」

(1) 7つの「ぎょしょく」

筆者が2005（平成17）年に提案した総合的な水産版食育「ぎょしょく教育」は、食育基本法にもとづく食育推進と消費拡大のための魚食普及を統合した取り組みの試みと位置付けられる。⁴⁾「ぎょしょく教育」推進の視点は、①地域特性を念頭に置き、地域に存在する漁業や水産加工業、地域の生活文化を活かすこと、②従来の魚食普及や栄養指導などを踏まえつつ、漁と食の再接近のために新たなコンセプトとして「ぎょしょく教育」を提示して検討すること、③社会学や経済学などの社会科学の立場から、水産業に関わる生産から消費までをトータルに把握し、フードシステムのなかで魚を把握することである。

「ぎょしょく」をひらがな表記することで、単に「魚食」だけでなく、7つの「ぎょしょく」として魚の生産から加工、流通、販売、消費、文化まで幅広く多く

図1 「ぎょしょく教育」のコンセプト：7つの「ぎょしょく」



の意味を含み、魚にまつわる諸事象をより精緻で体系的で、かつ、動的に把握できる。7つの「ぎょしょく」は具体的に次のとおりである。(図1参照)まず、魚の調理実習や、魚に直接触れる体験学習の「魚触」、次に、魚の種類や栄養等の魚本来の情報に関する学習である「魚色」、それから、魚の生産や流通の現場のうち、漁船漁業を知る学習の「魚職」と、海面養殖業に関する学習である「魚殖」、さらに、漁業者による植林活動など環境学習の「魚植」、伝統的な魚文化の学習である「魚飾」、最後に、地域で水揚げされた魚の料理を試食する「魚食」である。つまり、「ぎょしょく教育」は「魚触」から「魚飾」まで一連の6つの学習プロセスを経て、第7の「魚食」に到達する仕組みになっている。⁵⁾

(2) 「ぎょしょく教育」の効果

「ぎょしょく教育」の実践により、地域の教育分野と産業分野に大きな効果が得られる。

まず、教育分野では、地域の教育力を止揚し多面的な推進が可能になる。「ぎょしょく教育」は、地域活性化の基盤、地域の教育力を止揚する取り組みとなり、地域の社会関係そのものを豊かにして、「地域理解教育」として水産業と地域社会を紡ぐことができる。「ぎょしょく教育」は、論理と感性を伴う教育方法で地域の社会や文化を総合的、かつ、系統的に理解することから、「地域理解教育」と位置付けられる。「地域理解教育」としての「ぎょしょく教育」は、子どもたちの魚離れ是正にとどまらず、子どもとその保護者に地域の良さを改めて問いかけ、地域への愛着や誇り、

地域に対するアイデンティティを醸成するきっかけ、水産業と地域社会を紡ぎ直す有効な契機となる。

それから、産業分野では、水産振興に向けた多角的な展開が期待される。これは、地域活性化の基盤、地域の水産振興を推進する取り組みとなり、水産振興のツールとして、地域の産業経済を止揚させることができる。他地域との差異化を図った優位な商品ブランドを開発するとともに、地域そのものをブランド化すること、つまり、地域の魅力づくりを展開するものである。「ぎょしょく教育」は、地域水産物のブランド化において、教育分野との連動も含めて、単なるPR戦略の手段のみならず、商品ブランドと地域ブランドの戦略で重要なコンテンツとして大きな役割を果たせる可能性が高い。

3. 地域概要

(1) 位置

自然環境に恵まれて風光明媚な本部町(以下、本町と略す)は、沖縄本島の北部で東シナ海に突き出た本部半島の西半分を占め、西の洋上には、伊江島、北には伊是名島や伊平屋島を望む町である。本町は北西部で今帰仁村、東南部で沖縄北部の人口集中地域である名護市に隣接している。地方港湾に指定された本部港は、伊江島や奄美・鹿児島方面へのフェリー航路が発着する。

総人口は13,201人、世帯数6,305世帯(いずれも、2019(平成31)年1月)である。総人口は1950(昭和25)年の約2.7万人をピークに減少の一途をたどっ

ている。

(2) 地勢

本町は、瀬底島と水納島の離島を含め総面積 54.3 km²で、八重岳などで起伏の激しい丘陵が連なっている。平野部では、満名川が西に流れ、流域に開けた満名タープクと呼ばれる低地では、以前、稲作が行われていた。天然の良港である渡久地港を中心に市街地が広がり、町営市場もある。(写真1参照) 名護や那覇、離島への物流の重要な港として栄えた渡久地港では、さしみ屋や沖縄そばなどのローカルフードの店が多く見られ、大変な賑わいを呈しており、今も、水納島への高速艇の航路がある。

瀬底島や水納島、本部海岸には原生サンゴ礁が形成されている。本部半島の山里地区では、中生代の石灰岩によって日本で唯一とされる高さ 50～100 m の円錐カルスト丘群が広がり、これは 2006 (平成 18) 年に沖縄海岸国定公園に編入された。本町全体の地目をみると、原野が半分近くを占め、それに畑や雑種地が続き、宅地は 3.3km²と全体の 5%程度である。

(3) 気候

本町は亜熱帯気候に属し、年平均気温が 23.6℃と温暖である。1月中旬に日本一早咲きの桜(カンヒザクラ)の名所である標高 453 m の八重岳で「桜まつり」(第 1 回は 1979 (昭和 54) 年に実施)が開催され、毎年、

多くの来訪がある。また、夏期には南風による雨が丘陵や連山にさえぎられ、年間降水量 2,400mm 余りと雨量が少なく蒸し暑い気候となる。

町のシンボルとして、花：ラン、木：フクギ(琉球王朝時代に植樹された備瀬地区のフクギ)、花木：サクラ、鳥：リュウキュウコノハズク、蝶：コノハチョウ・フタオチョウ(いずれも、天然記念物に指定)、魚：カツオが定められている。こうした町のシンボルをデザインした「もとぶウェア」は本部町商工会青年部により考案された。以上のことから、本町の特徴を如実に示す標語が「太陽と海と緑 - 観光文化のまち」である。

(4) 沿革

町内には、貝塚や遺跡が沿岸域を中心に 33 か所もあり、浜元サチピン貝塚や山川港原遺跡は県指定史跡である。また、山川垣内権現洞穴遺跡では須恵器壺なども出土している。琉球王朝(第 1 尚氏王朝)時代に、それまで今帰仁間切に属していたが、1666 年に伊野波間切が新設されて、翌年に本部間切と改称され、現在の本部町の基礎となった。⁶⁾1908 (明治 41) 年の町村制施行により、本部間切が本部村(以下、本村と略す)に改組され、さらに、1940 (昭和 15) 年の町村施行で本部町は誕生した。太平洋戦争の沖縄戦では町全体が戦場となって大きな打撃を被った。アメリカ軍占領後、町民は、今帰仁や羽地方面へ移動させられて苦難を強いられ、さらに久志や辺野古に収容されて終戦をここで迎えた。

戦後、農業組合や漁業組合が組織され、これらは農業と水産業復興の契機となった。1947 (昭和 22) 年には町北部の 9 字を行政分離して上本部村として戦後復興が進められ、本土復帰直前の 1971 (昭和 46) 年の町村合併で一つの行政区として本部町に戻った。本土復帰後、1975 (昭和 50) 年 7 月に、本町は沖縄国際海洋博覧会のメイン会場となり、皇太子御夫妻らを迎えて開会し、国内外からの観光客が来訪して活況を呈した。これは 1976 (昭和 51) 年 1 月に閉会し、同年 8 月、新たに国営海洋博公園として開園した。この博覧会を契機に、本町の道路や港湾、公共施設などのインフラ整備が着々と進められ、その後も、国の北部振興事業が推進されている。

(5) 産業

就業人口としては、第 3 次産業が半分以上を占め、特に、観光業を中心とするサービス業への就業が全体の約 3 割を占めている。本土復帰以前は第 1 次産業が半数に達していたが、沖縄国際海洋博覧会以降、建設業と観光業が主軸となっている。ただ、本町の第 1 次産業就業者が沖縄県全体の比率に比べて高いことから、農業や水産業は依然として重要な産業になってい



写真1 渡久地にある本部町営市場
(2018年9月、筆者撮影)

る。

第1次産業では、豊かな自然を活かした農業と水産業が盛んで、ジューシーなトロピカルフルーツ、色鮮やかな花々、伝統の漁でもたらされる海の幸など、旬の味わいと香りで彩られている。水産業は後述するとして、農業は平野部や丘陵地を利用して営まれる。本町を発祥地として有名なアセロラ、ジューシーで甘みの強いタンカンやアオギリミカン、カーブチー、オーターなど多様な柑橘、高級果実のマンゴー、パイナップルなどの果樹、生産量で県内第1位を誇るキャベツやゴーヤーなどの野菜、輪ギク（沖縄県農林水産戦略品目の拠点産地に指定）や洋ランといった花卉、サトウキビなど多様な農産物が生産されている。特に、5月に収穫されるアセロラについては、飲料から化粧品にいたる加工技術の研究開発が進められており、アセロラ商品開発による町おこしも立ち上げられている。また、肉用牛や養鶏、養豚など畜産業のほか、鮮やかな紫紺の発色である琉球藍の藍染（国選定保存技術者による伝承）、むんじゅる笠づくり、木工芸、陶芸、ガラス工芸といった工芸品づくりも盛んである。

上述の博覧会場跡地は国営海洋博公園として整備され、人気の水族館をはじめ、海をテーマにした観光スポットが点在し、環境との共存を目指したマリリゾートとしても注目されている。2002（平成14）年11月にオープンした「沖縄美ら海水族館」は世界最大級の水族館である。（写真2参照）これはオープンエアシステムによる自然光を取り入れたサンゴ飼育、巨大水槽でのジンベイザメ飼育は世界初の試みで、来館者を魅了している。そのほか、「熱帯ドリームセンター」や「沖縄海洋文化館」など沖縄県を代表する観光文化施設を擁し、年間300万人以上の観光客が訪れている。

「日本の海水浴場55選」に認定されたエメラルドビーチ、水納ビーチ、瀬底ビーチなど7つのビーチは国内有数の透明度を誇る。本町はブルーツーリズムのメッカとして、カヌーやダイビング、漁業体験などマリレジャーやマリンスポーツも盛んで、多様な参加体験型のプログラムが準備されている。特に、「クロワッサンアイランド」の別名を持つ水納島には年間約7万人の観光客が訪れ、「行ってみたい離島No.1」となっている。「サンセットビーチのある島」として有名な瀬底島は離島ツーリズムを担う。

そのほか、町北部にある新里地区で月1回開催される朝市では、新鮮な野菜や魚介類が販売されている。最近では、沖縄そば屋や喫茶店、レストランが丘陵に多くみられ、リラクゼーションを求める観光客で賑わっている。

こうしたなか、本町は、「ウェルネスのまちづくり」



写真2 沖縄美ら海水族館
（2018年9月、筆者撮影）

の基本方針をもとに、長期滞在的な保養型観光にも力を入れ、観光立県の沖縄県で重要な役割を担っている。

（6）伝統文化

本町には、無形文化財や歴史的遺産が生活のなかに息づいており、地域の伝統文化として代表的な行事「具志堅シヌグ」がある。これは本町指定の無形民俗文化財で、旧暦7月に行われる村落の祭事である。豊作の祝い、神への感謝と祈り、来年の豊穰を予祝祈願し、災害や病疫、外敵侵入から村人を守るといった思いが込められている。シヌグは聖なる踊りを意味し、琉球舞踊の原型の一つされる。

この祭事は、伝統文化の維持・継承・活用に積極的に取り組まれている。その結果、2003（平成15）年度の「（財）都市農山漁村交流活性化機構理事長賞」を沖縄県で初めて受賞した。

4. 「ぎょしょく」によるカツオ産業文化の検討

（1）魚職

1）地域漁業の概況

①漁業全般の現況

本町における漁業全体の動向をみると、漁業就業者数は減少傾向にあり、60歳以上の高齢者による漁業が多くなっている。昨今、漁業経験を持ちながら他業種に就労していた60歳以上の人達が退職後、再び就

漁する例も多く見られるようになった。

海面漁業は200～400トンの漁獲量で漁獲金額1～2億円を推移している。カツオやセイイカなどの沿岸漁業が盛んであり、釣り漁業を営む個人経営が多く、3トン未満の漁船利用が主流である。その漁獲量のうち、カツオ漁業の占める割合は例年、約3割以上を占めて全体に大きな影響を与えている。

海面養殖業が500～900トンの漁獲量で漁獲金額7～10億円を推移して増加傾向にある。その要因として、本部漁協によるモズク養殖、民間会社によるクロマグロ養殖、沖縄県水産試験場栽培漁業センター(1983(昭和58)年10月開設)の技術支援によるタイ類やスギ類養殖などがあげられる。

②本部漁業協同組合

本部漁業協同組合は谷茶地区に事務所と加工施設があり、販売事業(モズク養殖、カツオ漁業、一本釣り漁業、ソデイカ漁業)、購買事業、共済事業、指導事業、加工事業(鰹節加工、モズク加工)を手掛けている。

本町のカツオ漁業は沖縄本島唯一であり、カツオが本町の代名詞となっている。一本釣りの日帰り操業によるカツオは、高鮮度であるために高い評価を得ている。また、沖縄本島唯一の鰹節製造工場では、削り節(圧削りで濃厚な出汁)、焼なまり節、かつおめし(なまり節とソデイカを使用した沖縄風の炊き込みご飯の素)、かつおあんだすう(なまり節の入った沖縄風焼き味噌)などの加工品が製造されている。

それから、モズク養殖は、恩納村で1977(昭和52)年から養殖が始まり、その後の改良により県内の数多くの漁協で展開されている。本部漁協では、人工培養種(良質なモズクから採取した種子を培養したもの)が中心である。養殖されているのはオキナワモズク(通称、フトモズク)とモズク(通称、イトモズク)の2種類であり、その多くがオキナワモズク(太さ1.5～3.5ミリの褐色・濃褐色の枝)となっている。モズクは以前からスヌイ(三杯酢)で食された経緯もあり、本部漁協では生鮮モズク、塩モズクのほか、モズク入りのキムチやソーセージ、のりなどが製品化された。

③カツオ漁業の動向

本町のカツオ漁業は100年余りの歴史を持つ伝統漁業であり、「町の魚」としてカツオが本町のシンボリックな魚である。(写真3参照)近海の伊江島沖のソネ(曾根)やパヤオ(人工浮き漁礁)設置海域を漁場とし、カツオは周年で漁獲されており、特に、春先から5月にかけて渡久地港で大いに賑わっている。

海面漁業の魚種別漁獲量は、カツオ類、マグロ類(キハダマグロが主流)の順に多く、この2魚種で全体の半分以上を占めている。1968(昭和43)年から2018(平成30)年までのカツオ漁獲の漁獲量と漁獲金額の

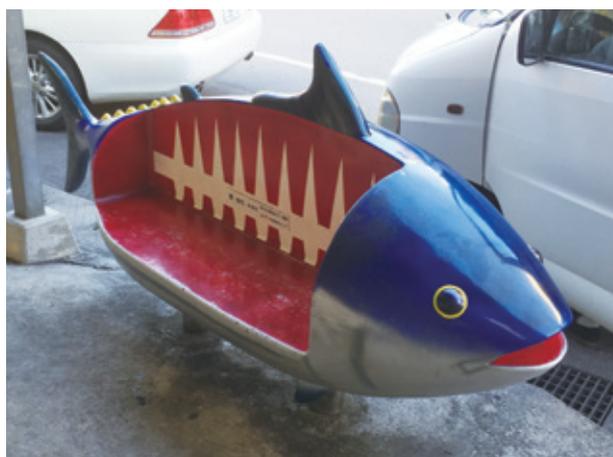


写真3 本部町営市場内にある本部カツオベンチ
(2018年9月、筆者撮影)

動向をみておく。この50年間の漁獲量は、隔年で増減を繰り返す傾向を示し、1971(昭和46)年は545トンと最大となったものの、それ以降、300トンあまりで推移した。しかし、1990(平成2)年に107トンに急減した漁獲量は300トン台に回復せず、2001(平成13)年には72トンにまで激減した。その後の漁獲量は一時期[2004(平成16)年]、200トンを超えたが、それ以外は100トン台にとどまり、2011(平成23)年以降、それを割り込んだままである。他方、漁獲金額をみると、漁獲量に連動していることが多いものの、最大金額は1971(昭和46)年の2.39億円であり、2億円を超えた年は2回のみであった。それら以外は1億円台を推移していたが、1990(平成2)年0.35億円、2001(平成13)年0.31億円、2007(平成19)年0.27億円と、3回にわたる顕著な落ち込みはカツオ漁業経営に大きな打撃を与えた。そして、2011(平成23)年以降、0.5億円を下回り、2016(平成28)年には0.14億円となり、最大時[1971(昭和46)年]の17分の1にとどまっている。

最近10年間における激減と低調の要因は、本町唯一の組織的なカツオ漁船であった第11徳用丸の廃業である。それまで、当然、この漁船が漁獲の大多数を占めていた。漁船の老朽化や慢性的な活餌不足によって、カツオの漁獲が大幅に減少し、何度も存続の危機に直面するなか、第11徳用丸は2010(平成22)年に廃業へ追い込まれた。したがって、それ以降、小型漁船による操業が行われているものの、カツオ漁業は低迷している。

2011(平成23)年以降は小型漁船による操業が続き、カツオの漁獲量は30～70トン台、漁獲金額1500～3100万円台をそれぞれ上下している。一時期、その小型漁船も減少傾向にあったものの、その後、新規参入もあり、2018(平成30)年には第2黒潮丸など小

型漁船8隻が稼働中である。漁業者の年齢構成は最年少44歳、最年長82歳であり、40歳代3名、60歳代2名、70歳以上3名となっている。操業海域は現在もソネと本島北部にあるパヤオ6基が中心であり、それらを利用した操業方法に関する知識と運用の伝承が



写真4 渡久地港全景
(2018年9月、筆者撮影)



写真5 本部漁業協同組合
(2018年9月、筆者撮影)



写真6 本部町製氷荷捌き施設
(2018年9月、筆者撮影)

当面の課題である。

④漁業関連施設

本町の主要な港湾である渡久地港は沖縄県管理の地方港湾に指定されている。これは、古くからの沖縄北部の良港であり、物流・海上交通の拠点として繁栄してきた。(写真4参照) 渡久地港は以前、伊江島や伊是名島、伊平屋島などの航路の起点だったが、今も港周辺には本部漁業協同組合があり、市場と冷蔵施設、水産加工が併設されている。(写真5参照)

それで、渡久地港における機能の混在化を解決し強化するために、2018(平成30)年4月に本部町製氷荷捌き施設が新設された。これは沖縄北部連携促進特別振興事業(総事業費約5.9億円)で整備され、製氷施設(3階建て)と荷捌き施設(平屋建て)が新設された。(写真6参照) 製氷施設では、漁獲物の品質向上と鮮度保持を図るために、漁獲物の特性に応じて、形状と特性の異なる氷が製造されている。具体的には、初期段階の冷蔵に適したシャーベットアイス(日産12トン)と長期保存に優れたプレートアイス(日産4トン)の2種類がある。それから、荷捌き施設では、水揚げ時の荷捌き場が拡充され、作業の効率向上と機能強化を図っている。

⑤クロマグロ養殖

漁業従事者の不足と高齢化といった現況で、とる漁業から育てる漁業への移行が図られている。モズクや海ブドウなどの産地形成を急ぐ一方で、本部漁業協同組合では、有限会社日本鮪養殖沖縄事業所に協力し、渡久地港の沖合でクロマグロ養殖業が1990(平成2)年より着手された。本部周辺の海域は、海水温が高く成長が早いことから、クロマグロ養殖の適地である。養殖クロマグロは、渡久地港から約15分の近接した場所で生育され、迅速な解体と急速冷凍で高鮮度・高品質である。また、密殖を避けてストレスを低減した環境で、餌の鮮度やビタミン添加の調合などの工夫がされている。このクロマグロは全国の市場で高い評価を得て、その生産量が徐々に増加した。最近では400トン前後の出荷となり、新たな水産業の基幹化が期待されている。

⑥観光漁業(遊漁)

本町は、伊江島周辺など県内有数の釣りポイントに近く、沖縄本島中南部の釣り客が来訪して遊漁船の起点にもなっている。パヤオ釣りや沖釣りのツアー主催は2014(平成26)年設立の本部漁業協同組合観光漁業部会である。この部会は遊漁船業の資格を保有する漁業者で構成され、「海人と行く初めてのパヤオ&沖釣り」、ルアーフィッシング誌とのコラボ「沖縄美ら海マグロ釣りツアー in MOTOBU ツアー」などの企画も実施した。これらの企画は、回遊魚が流れ物に集

まる習性を利用して、本部の沖合 30 分のところに設置されたパヤオへ行き、キハダマグロやカツオ、シイラなどを漁獲する。午前と午後の 2 部制で、釣獲した魚は漁協近くの食堂でも調理してもらい食べられる。こうした遊漁者数は年間 6～8 万人にも達している。

2) カツオ一本釣り漁業と鰹節製造の歴史的展開

「カツオと言えば、本部。本部と言えば、カツオ」と言われるほど、本町のカツオと鰹節は県内外において有名であり、産地として一定のブランド力を持っている。明治期に着手されたカツオ一本釣り漁業は、多様な展開を経てきたが、地場産業の一つとして本町の発展に寄与してきた。⁷⁾ ここでは、地域の史資料をもとに、この歴史的展開を概括しておく。⁸⁾

①明治期

沖縄県におけるカツオ漁業の始まりが定かでないが、カツオは、琉球王朝時代からスルル（キビナゴの沖縄名）網漁業の副業として、小規模ながら、サバニによる曳網や手縄で漁獲されていた。それで、鰹節製造を伴う本格的なカツオ漁業は明治期に入ってからである。その端緒は慶良間諸島の座間味村であり、ここでの成功によって、カツオ漁業は県内各地に拡がって、本町でも着業された。

それ以前、鹿児島県や宮崎県など県外漁業者が沖縄近海でカツオ漁獲と鰹節製造というカツオ産業を展開した。鹿児島県の場合、漁業者がオキユデ（沖茹で：カツオ漁船内での仮加工）をしたり現地で鰹節製造を委託したりしたのに対して、宮崎県では、漁業者によって活餌調達からカツオ漁獲、鰹節製造までの一連の操業が出漁先で完結させた根拠地方式であった。それで、沖縄県の漁業者は操業を手伝いながら、彼らからカツオ産業（漁獲と製造）に関する技術を体得した。技術習得が進んで事業の見通しが確実なものになると、カツオ産業は沖縄本島から、宮古島や石垣島へと波及していき、まさに「カツオ産業ブーム」が到来したのである。本町でも、同様の組織と運営方法が導入された。1923（大正 12）年には、沖縄県全体としてカツオ漁船 135 隻、鰹節生産が約 1,100 トン、約 300 万円と戦前最高となった。

本町におけるカツオ漁業の始まりは 1904（明治 37）年とされる。宮崎県のカツオ漁船が本部沖合での操業で大漁したことに触発されて、同年に、村の有志らの共同出資によるカツオ漁船 1 隻は着業した。だが、漁撈技術の稚拙さで一時、挫折したものの、カツオ漁業の立て直しが図られたのである。1907（明治 40）年ごろにカツオ産業は本格化して、カツオ漁船 20 隻が 90 トン余りを漁獲し、鰹節生産約 18 トンで 11,790 円の利益があった。翌年 1908（明治 41）年には、カツオ漁船 29 隻の生産額は 47,750 円に達した。当時のカ

ツオ漁船は船長 4 丈 5 尺～4 丈 6 尺 5 寸、船幅 9 尺 8 寸～1 丈 5 寸の船体で、その乗組員が 15～20 人であった。当時の漁場は恩納沖から伊江島周辺付近が主流で、遠方では伊平屋島や与論島あたりまで出漁したのである。

他方、1905（明治 38）年に、本部の間切有志者組合が設立されて鰹節製造を始めた。当時の鰹節は粗製であったことから、製造技術の向上に向けて高知県から技術者を 1910（明治 43）年に招聘した。その結果、大城平四郎と金城安吉の製造した鰹節は良質という評判を得たのである。同年のカツオ産業はカツオ漁獲量 150,800 斤、鰹節生産量 30,160 斤で 11,790 円に及んだ。この代表的な担い手は原田助次郎（カツオ漁獲量 36,705 斤、鰹節生産量 7,341 斤）と金城安吉（カツオ漁獲量 35,405 斤、鰹節生産量 7,081 斤）で、両者が本部全体の半分近くを占めた。⁹⁾

こうしたカツオ産業の経営基盤となったのはクミアイ（組合）である。これは、現在の漁業協同組合ではなく、カツオ漁船購入や鰹節工場建設のための共同出資による共同生産組織であった。クミアイは、沖縄県全域で定着しているモヤイ（模合：金銭の出し合いによる相互扶助の慣行）の延長線上に位置付けられ、漁船建造や工場建設に向けた資金の調達と返済に連帯責任を負ったのである。クミアイイン（組合員）は村落に居住する人たちに限られ、通常、1 戸単位で出資した。財務的に平等出資と平等負債を原則としたクミアイインは、就労上の平等性と分配時の平等性をもとに従事したわけである。クミアイを単位に活餌採捕から鰹節製造までの作業が一貫して行われ、彼らの中でカツオ漁撈と鰹節製造は分業化された。つまり、クミアイインのうち、青壮年者がカツオ漁撈、年配者が活餌採捕と鰹節製造、婦女子も鰹節製造の補助をそれぞれ分担し、地域ぐるみの体制は構築されたのである。

クミアイには、明確なルールがあり、途中で離脱したり、秩序を乱したりしたクミアイインがいると、罰金や過怠金を科すことも明記されていた。学業を終える時期になると、子どもたちにはどのクミアイに入るかが大きな関心事となった。というのも、健全な運営のクミアイに入れば、一生涯の生活が保障されることさえあったからである。このように、沖縄県におけるカツオ産業のクミアイは、一蓮托生の特性を持つ組織で、地域の経済生活における大きな存在であり、重要な役割を持っていたのである。

こうしたクミアイによるカツオ産業経営は県内各地でも展開され、一般的な方法となった。この方法が定着した背景や理由として、①従来から農業や水産業で共同体的な意識や雰囲気が醸成されていたこと、②地域ぐるみの相互扶助を容認する社会的な環境があった

こと、③資本力が脆弱で合力しないと確立できなかったことの3点があげられる。したがって、歴史的にみると、クミアイは、カツオと鰹節の生産組織として大きな意義を持ち、カツオ産業を展開する「魚職」として重要な産業的・社会的・生活的な機能を果たしたといえるだろう。

そして、1909（明治42）年に那覇の照屋林により漁船の動力化が図られ、翌年に本村からも沖縄県水産組合による技術者養成に参加した。1911（明治44）年には、本村のカツオ漁船でも1隻が動力化し、帆船16隻と合わせて17隻のカツオ漁船が稼働したのである。この年の漁獲量は本村の砂糖の生産額に匹敵したこともあり、当時、カツオ漁業が大きく有望視された。それから、沖縄県から派遣された武田俵太郎から指導を受け、金城安吉や山城太郎、宮城又五郎、山川樽金らの鰹節が高く評価されて鰹節製造も進展した。

②大正期

大正期になると、本村のカツオ漁業は盛況を極めた。1913（大正2）年には、14のクミアイのもとで、カツオ漁船19隻が稼働し、漁獲金額も約34万円に及んだ。1916（大正5）年における本村のカツオ漁船34隻を地区別にみると、渡久地3隻、谷茶10隻、長浜5隻、浜崎4隻、崎本部1隻、塩川1隻、浜元5隻であった。これらのうち、渡久地の1隻が動力船で、他の漁船はすべて帆船となっていた。1923（大正12）年、本村のカツオ漁船は40隻に達し、それらの多くが動力船で、その数は沖縄県全体の4分の1を占めたのである。そして、漁獲されたカツオのほぼ全量が鰹節に加工されて那覇へ出荷された。

こうした隆盛の背景や理由として、この時期に本村では、国頭郡の水産品評会や水産懇談会の開催などがあり、カツオ漁業（漁撈、甲板、機関）や鰹節製造の技術習得に向けた人材派遣や講習会実施が推進されたことによる。その結果、漁撈と加工に関する技術が向上し、カツオ漁船装備と鰹節製造工場は大きく改善された。これは、その後の南洋進出の基盤となってカツオ産業の飛躍につながったわけである。また、本部村水産組合が設立され、沖縄県の連合会にも加入して沖縄水産行政に参画して大きな役割を果たした。

だが、大正末期より、カツオ群の回遊変動による不漁、活餌料の不足が続いたために、糸浜丸や千歳丸、勝益丸、勝冠丸などが多くの負債を抱えて解散し、1926（大正15）年には23隻と激減した。他方、1925（大正14）年からは、本村のカツオ漁船3隻が内南洋（南洋群島）へ出漁し、カツオ漁業による出稼ぎも始まったのである。当時、金融不況の大きな影響も受け、1929（昭和4）年ごろ、その返済のために、日本本土や南洋群島（現在のミクロネシア）、東南アジアなど

海外出稼ぎを余儀なくされた。

③昭和期（戦前）

昭和期（戦前）の本村におけるカツオ漁船の動向をみると、1926（昭和元）年に23隻あったカツオ漁船は、それ以降、10隻台を漸減した。この時期には、カツオ漁業の不振が続き、沖縄県の奨励もあって、1929（昭和4）年以降のカツオ漁船の南洋出漁は、沖縄県のほか、静岡県や高知県、和歌山県でも行われた。しかし、他県は現地の気候に対する不適応、活餌採捕の限界などの理由で撤退した。沖縄県の出漁者は定着し、現地の日系水産会社である南興水産からも重視された。本村の漁業者は、旅費や食費の会社負担・年収100円・期間3か年といった契約内容で南洋群島へ相次いで進出した。それで、操業や経営が軌道にのると、家族や親戚、知人を呼び寄せ、なかには、南興水産から独立して自営する漁業者もいた。そのほか、17トン漁船に家族を乗船させてパラオやサイパンへ渡島する漁業者さえ存在した。このように、果敢で精力的な南洋進出が展開されたが、本村では瀬底、崎本部、健堅、辺名地、大浜、浜元、谷茶、渡久地、浦崎から出漁者がいたのである。

1932（昭和7）年から1933（昭和8）年にかけて、渡久地港内が浚渫されて谷茶海岸の地先約1万坪の埋立が竣工した。そして、1934（昭和9）年から築港が始まり、1936（昭和11）年に新たな竣工を迎えたのである。1938（昭和13）年の場合、本村のカツオ漁船10隻（馬力別漁船数は70馬力・50馬力・40馬力が各1隻、10馬力2隻、5馬力5隻）が稼働し、漁獲量112,300貫、漁獲金額72,995円の実績をあげた。

1943（昭和18）年には戦時体制が強化され、沖縄守備で配備された第32軍によって、カツオ漁船も動員され、水揚げされたカツオのほとんどが徴用された。そして、1944（昭和19）年に、10.10空襲で、本町の海竜丸や大栄丸が海上銃撃されて大破し多数の犠牲者を出し、空襲による被害は甚大であった。

④昭和期（戦後）～平成期

本町も、沖縄戦により、多くの漁船や漁具、水産関連施設が失われた。特に、渡久地周辺は、各地の駐屯への必要な兵糧や弾薬の集積地であったことから、大きな被害が出た。終戦後の1946（昭和21）年1月に本部漁業組合は設立され、同年4月に渡久地港の米軍部隊（通称、P T）附属工場本部造船所が移管された。

そして、沖縄県では、戦火を免れた漁船が修理されるとともに、米軍払下げの上陸用舟艇（通称、V P）を改造した代用カツオ漁船（通称、V Pカツオ漁船）が漁業者に配給された。（写真7参照）その配給条件は、①漁獲したカツオを沖縄県民に提供すること、②代用カツオ漁船は物資や人員などの運搬用に利用しないこ



写真7 上陸用舟艇を改造した代用カツオ漁船
 <本部町立博物館蔵> (2018年9月、筆者撮影)

との2点であり、これらに反した場合には没収されるルールとなっていた。本町でも、代用カツオ漁船18隻(大浜6隻、健堅5隻、崎本部2隻、塩川1隻、渡久地1隻、谷茶1隻、浜元2隻)が提供された。1948(昭和23)年の本町におけるカツオ漁船は、この漁船18隻を含めて全部で22隻となった。ただ、これは、使用寿命が短くて船型からカツオ漁業に不適格な上に、燃費がかさみ効率が良くなかったことから、5年ほどで利用されなくなった。

終戦直後における本町のカツオ漁業は食料供給の確保という名のもとに好況であった。当時、谷茶にあった造船工場は代用カツオ漁船の修理やカツオ漁船の新造のために、沖縄県各地から優秀な船大工が集められて活況を呈したのである。そして、南洋各地の出稼ぎから戻ってきた、釣獲経験の豊富なカツオ漁業者も多数、乗船し、カツオ漁業は復活を果たした。1949(昭和24)年の本村では、26隻のカツオ漁船が1日8千斤を水揚げした。他方、1946(昭和21)年9月、渡久地に開洋高校も開校し、本町は名実ともに、沖縄カツオ漁業の中心地に成長した。なお、この開洋高校は1955(昭和30)年に那覇へ移転し、その後、沖縄水産高校となった。

1950(昭和25)年、沖縄県では、代用カツオ漁船に替わって、ガリオア基金(アメリカ政府占領地域統治救済資金)による新船65隻(15トン、30トン、55トン、90トン、150トンの5種類の木造漁船)の建造計画が策定された。本町にも、30トン以上の新造カツオ漁船10隻が配船され、カツオ漁船の総数は戦後最高の24隻に達したのである。他方、同年4月に鯉節製造工場などが落成した。1953(昭和28)年2月から浚渫が始まった渡久地港は1955(昭和30)年3月に貿易港の指定を受けた。

1955(昭和30)年代に入ると、カツオ漁獲の減少、活餌確保の困難のために、カツオ漁業経営が不振に陥り、それ以降、本町のカツオ漁船は減少し衰退の一途

をたどった。特に、活餌の調達において、以前は渡久地港周辺のイノーでも小魚が豊富で捕獲が容易であったが、ホテルや住宅の建設、港湾や農地整備などの土木工事の赤土流失によって、イノーの環境悪化が深刻化して小魚の確保は厳しくなった。1957(昭和32)年9月に来襲したフェイ台風で、カツオ漁船の大栄丸が沈没し、死者16人・行方不明者4人という大惨事が発生した。また、前述のガリオア漁船も1960(昭和35)年まで稼働したのは3隻であった。その結果、1961(昭和36)年には、第3光徳丸(46トン型、ディーゼル210馬力)や金城丸(30トン型、焼玉90馬力)、徳用丸(35トン型、ディーゼル160馬力)、勝栄丸(30トン型、焼玉90馬力)、日昇丸(30トン型、焼玉90馬力)、豊漁丸(5トン型、焼玉12馬力)の6隻に激減したのである。1960年代のカツオ漁獲量は500~900トン台を乱高下して不安定な状況にあり、1970(昭和45)年には200トンを超えて198トンとなった。他方、1971(昭和46)年12月には、琉球大学瀬底臨海実験所(その後、熱帯海洋科学センターに改称)が設置された。

1972(昭和47)年の日本復帰後も、本町のカツオ漁業は漁獲量200~300トン、漁獲金額1.1~1.4億円を推移してジリ貧状態が続いた。そして、1980(昭和55)年代以降、本町のカツオ漁船3隻は、木造船からFRP漁船に更新され、40~50トンの大型化を果たした。しかし、その後も、乗組員の高齢化や燃油の高値などにより、1990(平成2)年に金城丸が、1997(平成9)年に裕徳丸がそれぞれ廃業した結果、徳用丸の1隻となった。2002(平成14)年時の第11徳用丸の概要と実績をみると、「種別:沖合カツオ一本釣り、トン数:49トン、乗組員:36人(カツオ漁撈20人、活餌採捕16人)、経営形態:共同出資(持ち株方式)、生産量:194トン(カツオは約70%)、操業期間:7か月間(4~10月)、操業日数:96日、1日当たりの生産量:1.9トン」であった。当時、本町のカツオ生産量は沖縄県全体の15%を占め、その大部分を担っていた第11徳用丸に、本町のカツオ漁業は大きく依存していた。¹⁰⁾その後、漁獲の不振や不安定さ、乗組員の高齢化、後継者の不足、燃油の高騰などの理由で、各方面からの支援にも関わらず、ついに、2010(平成22)年に徳用丸は廃船となった。そのために、本町において、氷冷蔵による日帰りでカツオを持ち帰る組織的なカツオ漁業は消滅した。したがって、現在のカツオ漁獲は、個人を単位とする単体的な操業にとどまっている。個人の漁業者が3~5トンの小型漁船で1人出漁してパヤオでの操業を行なうという沿岸カツオ一本釣り漁業に限られる。

3) カツオ一本釣り漁業の操業形態（漁具・漁法・漁場）

前述のとおり、カツオ一本釣り漁業は本町で歴史的に継承されてきた。本町のカツオ漁船（49トン型、FRP、1990年時）は、乗組員30～45人（釣り手16～20人、活餌獲り14～15人）で構成され、沖縄本島と周辺離島にあるソネ（曾根）の海域を主要な漁場とする日帰り操業であった。具体的には、伊江島沖のソネである伊江堆や伊是名堆（沖合30～40キロと近接）であり、県内屈指の優良漁場とされた。そして、その漁場までの所要時間が2時間程度で、本町のカツオ漁船には優位となった。また、沖縄県が設置し管理しているニライや竜宮といったパヤオも多く点在し、そこでの操業は効果を示した。これらの漁場は黒潮の源流に位置し、季節によって若干、変動し、十分な漁がなければ遠方の大九曾根あたりまで出漁して2日間の操業にもなった。

操業のプロセスを一本釣り漁法全体からみておこう。カツオの漁期は活餌の捕獲できる4月から11月ごろまでである。夜半に出港して餌場へ到着すると、炊き入れ漁法や追い込み網漁法で漁獲し蓄養された活餌（キビナゴ、タレクチ、ミジュン（ニシン科の小魚）、ガツン（アジ科の小魚）、サネラー（タカサゴ科の小魚）など）は、本町のカツオ漁船に搭載され、深夜に出航する。これらの活餌はサンゴ礁外の水深4～8mのところに生息している。カツオ漁船は漁場となるスニ（ソネ、曾根）のある海域を目指し、ソネ付ナブラヤトリ（カツオドリやオオミズナギドリ）付ナブラを探索する。双眼鏡で確認の上、ナブラの先頭魚の前方にカツオ漁船が出ると、漁業者は潮の流れと風向きに留意してシャワー（散水）しながら投餌する。散水器は昭和初期に導入され、それ以前はスーハニ（潮ハネ）が利用されていた。（写真8参照）ナブラがカツオ漁船に近づくと、タモを使って大量の撒餌を行ない、ナブラを誘導して一斉に釣獲する。竿はグラスファイバー製で、以前は孟宗竹を用いた。竹竿では、釣り手が各自



写真8 漁撈時に使用したスーハニとタモ
＜本部町立博物館蔵＞（2018年9月、筆者撮影）

で手元の握りの部分に綿糸を巻き付けて滑り止めを設けた。通常、釣針はサビキ（擬餌針）を用いるが、食いつきの悪い場合に、漁業者は掛け針に活餌を付けて釣獲する。釣り上げの際、通常、竿の弾力と勢いで竿を振り切って空中で釣針をはずしてカツオが落下されるが、ダイバン（大型カツオ）は脇にかかえて釣針をはずされる。漁獲されたカツオは氷蔵（塩を入れない氷水0～-3℃で、漁船の氷搭載量は約800kg）で運搬し水揚げされて、その多くが鮮魚と鰹節製造に利用された。

4) 鰹節製造業の加工形態

沖縄県で鰹節製造が本格化したのは明治30年代である。その加工法は宮崎県や鹿児島県の漁業者から伝えられた。カツオは、沖縄県でも、本町でも、鮮魚よりも鰹節（鰹節や生利節など）に加工されることが多かった。それで、前述のとおり、カツオ漁業と鰹節製造業を共同生産組合方式で表裏一体的に営まれるのが一般的であり、これはカツオ産業組織として複合的に展開されたことを意味する。

鰹節は、生切り（包丁で身おろし）～カゴ立て（カツオ肉の籠入れ）～煮熟（釜で煮る）～骨抜き（小骨の抜き取り）～水抜き（短時間の乾燥）～修繕（すり身で魚体の傷直し）～焙乾（燻して乾燥）～仕上げ（表皮の削り）～日乾（日干し）と数多くの行程を経て出き上がる。その後、カビ付けと日乾が少なくとも4回ほど繰り返されると、それは本枯節として完成品となる。ただ、沖縄県や本町では、カビ付けされていない裸節（ハダカブシ）が特に「沖縄節」と呼ばれて普及している。

5) カツオの流通と販売

渡久地港に水揚げされたカツオは生食用と加工用の2つの用途に区分される。現在では、生食用が主流で約9割に達し、加工用は1割以下である。生鮮カツオは、本町の仲買人（鮮魚店経営者）17人がカツオの半分以上を買い付け、町内の鮮魚店で刺身など生食用として販売されている。（写真9参照）その買い付けで残ったカツオは那覇市など県内の鮮魚店や大手スーパーでの販売となる。それでも余剰が出たカツオは、本部漁業協同組合が買い取って、組合の加工場で鰹節や生利節、塩辛に製造される。現在、この工場の従事者は通常、6人で、繁忙期には臨時雇用者が10～15人いる。

6) カツオ振興策の検討

「カツオのまち 本部」として、カツオの灯を消さないようにという考えから、2003（平成15）年にカツオ漁業振興を協議する場として「本部町かつお漁業振興対策協議会」が設けられた。設置の主たる目的は、本町の特産品を生み出すカツオ漁業が危機的状況に置



写真9 渡久地で生鮮カツオを販売する鮮魚店
(2018年9月、筆者撮影)

かかれている現状を把握し、諸問題の解決に導く打開策を検討することである。この会は、本部町や本部漁業協同組合、本部町商工会、沖縄県栽培漁業センター、漁業者、鮮魚店、飲食業組合など地域ぐるみの組織が参画して、カツオをめぐる諸問題を検討した。具体的な検討内容(2003年8月に実施された第1回協議会)は、①後継者の育成(補助金制度を利用した後継乗組員の育成)、②カツオ漁船の適正規模及び乗組員の適正人数の確保(効率化に向けた漁船の小型化)、③活餌の確保(餌の安定的な確保に向けた方策)、④周年操業(冬季のカツオ以外の漁獲を念頭に置いた周年化)、⑤渡久地港の活性化(カツオ漁業と一体化させた振興策)の5点であった。しかし、第11徳用丸の廃業となった現在、これら5項目で実現につながったのは検討内容⑤のみで、前述した2018(平成30)年4月新設の本部町製氷荷捌き施設である。

(2) 魚飾

1) カツオの位置

沖縄県では、カツオは古来より「神の魚」と漁業者にাগめられてきた。漁業者は沖合でカツオ群を見つけると、手を合わせて「フーヤガッチュ(長男・坊ちゃん・大将の魚の意味)」と拝んで感謝したことあった。地域によっては、カツオを漁獲しないこともあった。

2) カツオのぼりを活用した地域イベント

本町では、子供の日(5月5日)の前後を中心に、「もとぶカツオのぼりまつり」が2013(平成25)年より渡久地港プロムナードで開催されてきた。これは「アセロラの日」のPRイベントと兼ねて実施された。このイベントの目的は、カツオ漁業を中心に地域産業の振興と地域の子どもたちの健全育成を願うもので、カツオ料理を中心に本町のグルメや地域の魅力をアピールすることにある。5月の子供の日ならばコイのぼりが一般的だが、本町の各所でカツオのぼりの泳ぐ光景が見られる。(写真10参照)特に、満名川の上空でカツオのぼり約60~70匹がたなびく姿は象徴的である。¹⁾これは本部町商工会青年部が主催し、カツオ刺身の無料振る舞い(100~200名限定)、子ども鯉節けずり体験、竿を用いた擬似カツオ一本釣り体験などカツオ関連の企画のほか、子どもエイサー、子ども三輪車(ミニ四駆)レース、子ども琉球舞踊、民謡ライブ、オカリナ演奏、大道芸人によるパフォーマンスなど各種の音楽や踊りも楽しめた。また、カツオやアセロラをはじめ本町の特産品販売のほか、カツオのキッチンカーでは、様々なカツオ料理が堪能できた。

ただ、このイベントは、カツオ不漁が続いてカツオの調達が厳しくなったことから、2018(平成30)年から「第6回もとぶこどもまつり in 本部町」と改称された。現在では、カツオを除く特産品のイベントが本部町産業支援センター(アジマー)の駐車場で続けられている。具体的には、特産品であるアセロラ、シークワサー、モズク、お菓子などの無料振る舞い(先着100名)のほか、アセロラフロズン早飲み大会、わんこモズク早食い大会、オリオンビール早飲み大会などが開催されている。



写真10 渡久地港で泳ぐカツオのぼり
(2018年9月、筆者撮影)

(3) 魚食

本町で初鰹のはしりとされるのは、伊江沖を2～3月に通過するヒガンカツオ（彼岸カツオ）である。そして、春から秋のシーズンには、渡久地港に水揚げされたカツオの大半が町内の家庭で食卓にのぼっており、町民のカツオに対する思い入れは極めて強い。そうしたカツオの調理法や食べ方を整理しておく。

1) カツオ料理

カツオは本町に不可欠な食材として多様な方法で食されている。また、沖縄本島唯一である本部漁協協同組合の工場で製造された鰹節（削り節）も地域に根ざした食品として日常的に利用されている。

①カツオの食べ方

カツオの生食は、本町でも刺身、たたきである。刺身では、ワサビのほか、シークワーサーやレモンも添えることで、独特の生臭さが解消されている。たたきでも、同様にシークワーサーのしぼり汁が利用される。

それから、カツオを料理法としては、アンダミス（油みそ）、マースニー（カツオの頭やアラ、ハラゴーなどの塩煮）、香りつけ（油揚げしたカツオを漬け汁に入れたもの）、ケッチャブあんかけ（酒や醤油漬けたカツオを油揚げしケッチャブで煮たもの）、昆布と一緒に煮た佃煮、ハンバーグなどがある。

②カツオの酢味噌あえ

生鮮カツオの食べ方で本町独自の特徴的なものとして、カツオの酢味噌あえがある。（写真11参照）その作り方は次のとおりである。①まず、生鮮カツオを食べやすい大きさにそぎ切り、斜め切りにしたキュウリを塩もみして水気を除去する。②次に、赤味噌、酢、砂糖、だし汁を合わせてすり混ぜて酢味噌をつくって、それに小口切りにしたネギを加える。③カツオとキュウリを酢味噌で和えたものを器に盛り付ける。そして、必要に応じて、千切りしたシークワーサーの皮をのせる。



写真11 カツオの酢味噌あえ
〈本部町立図書館蔵〉（2018年9月、筆者撮影）

5. おわりに

本稿では、7つの「ぎょしょく」のなかで「魚職」・「魚飾」・「魚食」の3つから、本部町のカツオ産業と文化について検討した。本町のカツオに関する地域モノグラフを通して析出できた特性として、次のとおりに総括しておきたい。

まず、「魚職」においては、カツオ一本釣り漁業が本町の基幹産業であったことは十分に理解できる。沖縄県のカツオ漁業が1901（明治34）年に座間味島で着手されたが、その後わずか3年後に本町でも開始されており、歴史的な観点から、その伝統性は明白である。本町でカツオ漁業が成功した理由として、①活餌が近隣の瀬底島周辺のサンゴ礁で豊富に調達できたこと、②カツオの漁場が近いところに存在したこと、③天然の良港である渡久地港がフル活用できたこと、の3点があげられる。その後、本町のカツオ漁業は、全国的な趨勢と呼応して衰退の途をたどることとなり、諸課題の整理とその打開策を講じられてきたが、抜本的な解決に至らず、組織的なカツオ操業が2010（平成22）年に完全消滅してしまった。また、歴史的に見ても、明治以来100年の歴史を誇り、本町の経済発展を寄与しただけでなく、沖縄県におけるカツオ産業の中心地の一つに位置付けられた。そして、昭和期の戦前における南洋出漁の活躍、戦後における引き揚げ漁業者と代用漁船による飛躍的な再興は特筆すべき特性といえるだろう。

さらに、漁業展開の特質として、次の7点が指摘できるだろう。具体的には、①周辺海域が自然的な諸条件に恵まれて好漁場が数多く存在し、カツオ漁業の先進県である宮崎県の漁業者が入漁し、それに触発されて生業としてのカツオ産業が確立されたこと、②操船～釣獲など漁撈技術、鰹節製造技術の後進性を補うために、先進県の漁船に乗船したり、先進県に派遣したりして、技術習得が積極的に展開されたこと、③沖縄県のカツオ漁業発祥地である座間味村の事業成功を契機に県内各地へ波及したが、本町にも、早い段階で「カツオ産業ブーム」が到来したこと、④地理的な条件から、カツオ漁業と鰹節製造業が連動して一体化し、まさに、カツオ産業として事業化されたこと、⑤カツオ産業の維持・展開の基盤となる組織であるクミアイは漁業資本の脆弱性と零細性から、集落単位の共同出資によるものであり、平等の出資～生産～分配を原則とする経営が主流であったこと、⑥漁船の動力化により、漁業労働の軽減化と効率化が推進される一方、追込み網漁業などによる活餌採捕はその優秀な捕獲技術にもとづいていたこと、⑦その背景に、クミアイを単位にカツオ釣獲と活餌採捕の未分化、さらに鰹節製造が一体化して運営されていたことなどがあげられ、これら

は注目に値すべきことである。

以上のとおり、本稿は地域漁業史的な点を重視しながら「魚職」を中心に検討してきたが、「魚飾」と「魚食」の点からも、若干の取りまとめをしておく。本町においても、カツオの持つ文化的な役割は大きく、とりわけ、カツオをめぐる伝統的な食文化として、酢味噌あえによる生食という独自性が存在しており、地域に息づいた形でカツオが食されている。

本稿では、地域産業としてのカツオ産業に対して、歴史的な展開過程の観点から地域的な意義に比重を置いて検討した。今後に残された課題としては、地域産業としてのカツオ産業に関する現代的な意義の精緻な分析であり、それは後日、改めて分析したいと考えている。

注

- 1) 「ぎょしょく教育」の実践と提言に関する詳細は、若林(2008)や若林(2018a)を参照されたい。
- 2) カツオ産業文化に関する詳細は、若林(2004)を参照されたい。
- 3) 筆者は、これまでに沖縄県全域のカツオ漁業について漁業展開と漁船乗組員の海上生活の実態を把握したことがある。そのなかで、今回の事例となった本部町のカツオ漁業にも言及した経緯がある。その詳細は若林(1998)を参照されたい。
- 4) 7つの「ぎょしょく」の内容と効果に関する詳細は、若林(2018b)を参照されたい。
- 5) 「ぎょしょく教育」の実践は、新聞や雑誌、テレビ、ラジオなど多くのメディアで報道され、また、2度にわたって『水産白書』に紹介された。また、「地域に根ざした食育コンクール2006」優秀賞受賞、大日本水産会の魚食普及表彰などが示すように、この取り組みは社会的な評価が高まった。
- 6) 間切は、現在の行政単位に相当するものである。
- 7) 本稿では、断りのない限り、原則的に、カツオ一本釣り漁業はカツオ漁業、カツオ一本釣り漁船はカツオ漁船と表記する。
- 8) 今回の整理に用いた文献は、沖縄県農林水産行政史編集委員会編(1983)、本部町(2005)、本部漁業協同組合(2012～2017)、本部町史編集委員会編(1979)、本部町立博物館編(1994)、琉球政府編(1989)である。
- 9) カツオ漁獲量や鰹節生産量の詳細は、沖縄県農林水産行政史編集委員会編(1983)の36～37ページを参照されたい。
- 10) カツオの漁獲動向に関する詳細は、本部漁業協同組合(2012～2017)のほか、本部漁業協同組合の決算資料などを参照した。
- 11) カツオのぼりは鹿児島県枕崎市で1983(昭和58)年

に考案されたものであり、全国的な普及が徐々に進んでいる。なお、カツオのぼりの詳細は若林(2004)を参照されたい。

参考文献

- 沖縄県農林水産行政史編集委員会編(1983)『沖縄県農林水産行政史』第17巻<水産業資料編1>、沖縄県本部町(2005)『本部かつお漁業振興計画策定業務報告書』本部漁業協同組合(2012～2017)『平成24～29年度本部漁業協同組合業務報告書』、本部漁業協同組合本部町史編集委員会編(1979)『本部町史』通史編上巻・資料編I、沖縄県本部町本部町立博物館編(1994)『企画展② かつお漁と本部』、本部町立博物館琉球政府編(1989)『沖縄県史』第3巻<各論編2 経済>、琉球政府若林良和(1998)「沖縄県におけるカツオ漁業の展開と漁船乗組員の海上生活」『高知大学教育学部研究報告』第55号、高知大学教育学部若林良和(2004)カツオの産業と文化、成山堂書店若林良和(2008)ぎょしょく教育 愛媛県愛南町発水産版食育の実践と提言、筑波書房若林良和(2018a)「ぎょしょく教育」活動の軌跡と新展開(『水産振興』No.612)、東京水産振興会若林良和(2018b)「宮崎県日南市におけるカツオの産業と文化 - 「ぎょしょく」をもとにした地域モノグラフ(1) -」『愛媛大学社会共創学部紀要』2(2)、愛媛大学社会共創学部

付記

本稿は、2018～2022(平成30～令和4)年度科学研究費補助金「カツオを題材とした水産版食育の実践的研究 - 「ぎょしょく」の体系化とツール開発 -」(基盤研究(C)課題番号18K01996)を活用した成果である。

