

論 説

鹿児島県奄美大島北部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（7）－

若 林 良 和 (産業イノベーション学科)

Industry and Culture of the Skipjack Tuna in North Area of AMAMIOSHIMA-island,
KAGOSHIMA Prefecture: Regional Monograph (7)
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

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

【原稿受付：2022年7月22日 受理・採録決定：2022年8月1日】

要旨

本論文は、カツオを対象魚種として、歴史性と地域性の観点から、その産業と文化を動的に把握し、かつ、総合的な検討を行うことを目的とする。古来より日本人の魚食生活において重要な魚種の一つであるカツオの生産（漁撈）から消費（魚食）までのプロセスに関する特性を系統的に分析することが本論文のねらいとなる。今回は、カツオ一本釣り漁業の盛んな（盛んであった）鹿児島県奄美大島北部（奄美市と大和村）の地域モノグラフに関して、7つの「ぎょしょく」のうち「魚職」に重点を置いた把握を試みた。奄美大島北部の検討から、カツオ漁業は、地域水産業において重要な意味を保持するとともに、社会経済的に貴重な価値を持つものと位置付けられる。

1. はじめに

現代の日本社会において、食をめぐる環境は、生活水準の向上やライフスタイルの多様化などによって大きく変化したことから、多様な課題がみられる。「日本型食生活」は崩壊しつつあるなかで、食の安心や安全に関心が高まり、食のあり方も問われ、食に関わる教育が重視されている。他方、水産業や漁村に対する国民の理解と関心を高めるために、学校現場などにおいて水産に関する体験や学習の機会拡充が求められる。また、安全な水産物の安定供給と消費拡大が、そして、食育の推進も重視されて、地産地消の推進、魚食の普及などによる地域の水産振興は大きな課題となっている。このような社会情勢から、地域水産業や漁村社会に着目した食育として、総合的な水産版食育「ぎょしょく教育」の研究と実践は重要な取組と位置

付けられる。¹⁾

「ぎょしょく教育」の取組に関する質的な拡充に向けて、本論文では、日本水産業の中心的な魚種の一つであり、また、日本人の食生活で不可欠な魚種であるカツオが対象となる。カツオの産業と文化に関して、本論文は歴史性（歴史的な広がり）と地域性（地域的な広がり）の研究アプローチから動的な把握を推進して総合的な検討を展開する。²⁾ すなわち、カツオの生産（漁撈）から消費（魚食）に至るフードシステムの特長について、綿密な分析を行う。本論文では、鹿児島県の奄美大島北部に位置する奄美市と大和村を事例として、7つの「ぎょしょく」のうち「魚職」に重点を置いて、カツオの産業と文化に関する地域モノグラフによっ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」の概要

「ぎょしょく教育」は、2005（平成17）年に筆者らが提案した総合的な水産版食育である。これは、食育基本法にもとづく食育推進、そして、消費拡大のための魚食普及を統合した取組と位置づけられる。⁴⁾ 「ぎょしょく教育」推進の主たる視点は3つある。第1に、地域の特性を念頭に置いて、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である。第2に、従来の魚食普及や栄養指導などを踏まえながら、漁と食の再接近に向けた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である。第3に、社会学や経済学など社会科学的な立場から、水産業に関して生産から消費までトータルに把握し、フードシステムに魚を組み込んで把握することである。

ひらがなで「ぎょしょく」と表記することで、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、文化まで多くの意味を含められる。そして、「ぎょしょく教育」は魚にまつわる事象全般をより精緻に、体系的で、かつ、動的に把握できる。「ぎょしょく」の意味は7つが存在する。第1に、魚の調理実習など魚に直接触れる体験学習の「魚触」、第2に、魚の種類や栄養といった魚本来の特色に関する学習である「魚色」、第3に、魚の生産や流通では、漁船漁業を知る学習の「魚職」、第4に、海面養殖業に関する学習である「魚殖」、第5に、漁業者の植林活動など環境学習の「魚植」、第6に、伝統的な魚文化の学習である「魚飾」、第7に、地域で水揚げされた魚の料理を試食する「魚食」である。したがって、「ぎょしょく教育」は「魚触」から「魚飾」まで一連の学習プロセスを経て、「魚食」に到るものになっている。⁵⁾

(2) 「ぎょしょく教育」の2つの効果

「ぎょしょく教育」の効果は地域において教育分野と産業分野でみられる。

教育分野では、「ぎょしょく教育」は、地域の教育力を止揚し多面的な推進を可能にして、地域活性化の基盤、地域の教育力を止揚できる。そして、地域の社会関係そのものを豊かにする「ぎょしょく教育」は、「地域理解教育」として水産業と地域社会を紡ぐことが可能である。論理と感性を伴う教育方法により、地域の社会や文化を総合的、かつ、系統的に理解することが可能になる。そして、子供たちの魚離れ是正にとどまらず、「ぎょしょく教育」は、子供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し、水産業と地

域社会を紡ぎ直す有効な契機となり得る。

産業分野では、「ぎょしょく教育」の推進により、水産振興に向けた多角的な展開が期待できる。「ぎょしょく教育」は、漁村活性化と水産振興を推進する取組と位置づけられ、水産振興のツールとして地域における産業経済の止揚が可能となる。そして、他のコンテンツとの差異化を図って優秀な商品ブランドが開発でき、地域そのものをブランド化することにより、地域の魅力づくりにつながる。「ぎょしょく教育」は、地域水産物のブランド化において、教育分野と連動しながら、単なるPR戦略の手段ではなく、商品ブランドと地域ブランドを戦略的に進める際に重要な役割を果たせるわけである。

3. 地域概況

奄美大島は、九州の南方海上にあり、鹿児島市と沖縄本島のほぼ中間に位置する奄美群島で中心的な島である。⁶⁾ 行政的に鹿児島県に属する奄美大島は、奄美市（2006（平成18）年に名瀬市と笠利町、住用村の1市2村が合併）、龍郷町、大和村、宇検村、瀬戸内町の1市2町2村で構成される。

奄美市の旧名瀬市は鹿児島県大島支庁をはじめ、国や県の行政機関に加えて、物流の集散地となって各種の商業施設が集積し、奄美群島全体の経済圏の中核となっている。また、奄美群島唯一の重要港湾で海の玄関口である名瀬港は、貨客船の出入も多く、3万トン級の岸壁バースの設置、沖防波堤や埋立の整備など港湾機能が拡充されてきた。このように旧名護市を中心とする奄美市は、奄美大島の政治や経済、交通の中核であるとともに、名実ともに奄美群島の首都的な性格を持つ都市である。⁷⁾

本論文では、奄美大島の地域概要として、地理、自然、歴史、文化、産業の5点から整理しておく。⁸⁾

(1) 地理

奄美大島の総面積は712.39km²で琵琶湖よりも少し広く、本州4島を除くと佐渡島に続く大きさで、奄美群島全体の約58%に相当する。北東端の笠利崎から南部の古仁屋までの距離は、幹線道路の国道58号に換算すれば、約80kmに及ぶ。

地形的に、全体として、平地は少ない。奄美大島の中央部は急峻な山陵である。最高峰の湯湾岳は標高694mであり、油井岳や松長山、鳥ヶ峰岳など400m級の山地が占める。河川の流路も短く急流である。海岸線は変化に富み、湾曲したりアス式海岸となっており、良湾良港に恵まれている。前述した名護港のほか、古仁屋漁港は5,000トン級の船舶が接岸できる。奄美大島南部で森林が多いのに対して、笠利半島をはじめ

奄美大島北部は比較的、平坦な低地で、農作物も広く栽培されている。奄美大島の総人口は、約 5.9 万人であり、その約 80% が奄美市に集中し、奄美群島全体の約 55% に相当する。

海洋性の亜熱帯気候に属する奄美大島は温暖で湿潤になっている。⁹⁾ 年間平均気温（奄美市）は、黒潮の影響により一年中温暖で 20℃ 以上である。年間降水量も 2,800mm 以上で、四季を通じて温暖多雨となっている。年間日照時間は短く、冬場に曇天が多い。1～2 月は、小雨が続きやすく、晴れると 30℃ を超えることもある。海岸沿いには、手広海岸（龍郷町赤尾木地区）をはじめ、サーフィンに適したサーフポイントが 10 か所あまりに及ぶ。また、奄美大島は、台風の常襲地域として有名であり、毎年、崖崩れや農作物への被害は甚大となっている。そのために、自然災害の復旧に関わる土木工事業や建設業の需要も高いのが実情である。

(2) 自然

奄美大島は、アマミブルーと言われるように青く透明度の高い海、豊かに広がる珊瑚礁、ウミガメ産卵の白い砂浜、太古の森のイメージにつながる原生林が広がる。¹⁰⁾ そして、大島海峡沿岸やホノホシ海岸などの周辺海域や湯湾岳などの山地は奄美群島国立公園の指定を受けている。そして、奄美大島は 2021（令和 3）年 7 月に、徳之島や沖縄本島北部、西表島とともに国内 5 例目のユネスコ世界自然遺産に登録された。

植生をみると、奄美大島は東南アジアとの類似性が強い。多くを占める森林地域には、スタジイやシマサルスベリ、ソテツガジュマルなど亜熱帯照葉樹林、シダ類、さらに、原生林も広がっている。¹¹⁾ 他方、海岸付近には、アダンやアカテツなどの低木、巨大な葉のクワズイモなどが生える。奄美市住用町には、西表島に次いで日本で 2 番目の広さを持つ約 71km² のマングローブ林がある。¹²⁾ また、リュウキュウマツなどの植林も行われている。他方、サトウキビのほか、タンカンやバナナ、パパイヤ、マンゴー、パイナップル、パッションフルーツなどの温帯・亜熱帯果樹の栽培は盛んである。

奄美大島は、ユーラシア大陸の揚子江プレートの一部であったが、沖縄プレートとともに南東へ移動した。その結果、大陸と切り離されて島に残留し独自に進化した固有種や亜種の動物が多く生息していることから、奄美大島は「東洋のガラパゴス」とも称される。また、山間部では、猛毒の蛇ハブを頂点とする独自の生態系が築かれ、絶滅危惧種が多く生息している。それらの代表的なものとして、特別天然記念物のアマミノクロウサギ、天然記念物で鹿兒島県の県鳥で

あるルリカケス、オオトラツグミなど 11 種があげられる。さらに、絶滅危惧種として、オーストンオオアカゲラやオオトラツグミ、アカヒゲ、イボイモリ、イシカワガエル、セミクジラなど貴重な動植物が多数、生息している。このように奄美大島は、世界的にも貴重な動植物の宝庫であり、それら希少生物の多さ、動植物の多様性からも、前述したユネスコ世界自然遺産に選定されたわけである。大和村思勝に設置された環境省施設「奄美野生生物保護センター」においては、貴重な動植物の生態調査と普及啓発活動が展開されている。沿岸域では、近年、ザトウクジラの回復が進んでおり、陸上からでもその潮吹きが見られる。そのほか、ニタリクジラやマッコウクジラ、オキゴンドウ、ハシナガイルカ、マダライルカなども島の湾内や周辺で確認されている。そのために、奄美大島はホエールウォッチングの基地としても注目されはじめ、商業的展開と環境保護の両立が模索されている。

(3) 歴史

奄美大島は、日本本土と沖縄の中間にあるために、歴史的に日本と琉球という 2 つの文化の影響を受けている。特に、言語や生活様式などは沖縄琉球文化圏の色濃い地域である。

本土との交易は、貝塚の出土品からすると、縄文後期から古墳期においても活発に行われていた。日本の歴史書で奄美の記載が最初に登場したのは『日本書紀』の「海見（あまみ）嶋」（657（斉明天皇 3）年）であり、日本の中央政府と交流があったことを示している。また、733（天平 5）年の第 10 回遣唐使は奄美経由で中国へ向かったとされる。

中世において、グスク（城、城砦）の構築が 11 世紀ごろに始まった。これらは村落単位で築かれ、それほど大規模でなく村落の住民共有施設でもあった。当時、奄美大島を含めた南西諸島は日本の影響下にあって「貴海国」と称された。15 世紀に琉球王国の尚徳王は自ら兵を率いて制圧して奄美群島全域を支配下に置いた。その結果、琉球王国の地方行政制度が本格的に導入され、間切の名称も見られるようになった。

近世になると、薩摩藩は 1609 年の島津氏による琉球侵攻で、琉球王国から奄美群島を割譲させて直轄地とした。そして、島内を 7 つの間切に分けて代官所や奉行所を設置して「道之島」と呼んだ。

近代において、奄美群島は 1871（明治 4）年の廃藩置県で鹿兒島県に移管された。1879（明治 12）年の大島郡および大島郡役所の設置を経て、1886（明治 19）年に大島島庁に改組されたのである。1908（明治 41）年の島嶼町村制の施行により、大島郡に 16 村が誕生した。

第二次世界大戦末期の1945（昭和20）年3月末から沖縄戦のために、奄美群島には日本の陸海軍合計2万人以上の兵隊が配備された。また、要塞化された瀬戸内町では、特攻兵器である震洋の基地もあった。ただ、連合国軍の奄美群島への上陸はなく、幸いにも、小規模な空襲にとどまった。

終戦後、奄美群島は日本本土から分割されてアメリカ占領下に置かれ、この時期がアメリカユ（アメリカ世）とも呼ばれた。そして、1946（昭和21）年10月に成立した臨時北部南西諸島政庁は、1950（昭和25）年11月に奄美群島政府となった。この間、奄美群島祖国復帰運動は高まり、群島各所で総決起大会や郡民大会、断食祈願などが実施された。他方、1952（昭和27）年4月の平和条約の発効を受けて、アメリカは奄美群島の統治を終えるために、1953（昭和28）年8月8日のダレス声明（アメリカのダレス長官による声明）を発表した。これにより、「日本へのクリスマスプレゼント」と称して、奄美群島は同年12月25日に日本へ返還されたのである。

（4）文化

1）特徴

奄美群島の文化事象は琉球文化圏に属しており、琉球語の一部とされる奄美語が語彙や表現などで共通点も多い。なお、奄美大島は沖縄よりも九州に近いために、その中間的なものになっている。

奄美群島の文化は、時代によって、中国大陸や東南アジア、さらに、日本の影響も受けて、独自性の強い面を持っている。たとえば、奄美群島を代表する大島紬や黒糖、黒豚が中国大陸から伝えられた。また、東南アジアから焼酎や高倉（高床式倉庫）、チヂン（クサビ締め太鼓）が伝わった。¹³⁾ それに、平家の落人伝説が残存しており、平家ゆかりの伝承を持つ有盛神社、平資盛を祀るという大屯神社に加えて、城砦やグスクにもかかわる伝承もあり、日本文化の影響も色濃く投影されている。¹⁴⁾ 本論文では、奄美大島の伝統的な文化に関して、宗教、民謡、船舶、食文化を概観しておきたい。

2）宗教

奄美大島には、神がネリヤカナヤ（海のかなたの豊穡の国）から来るといふ信仰がある。奄美大島南部の各シマ（村落）では、イビガナシ、シマタテガナシと呼ばれる村落の創始神が広場に鎮座している。また、加計呂麻島の阿多地には、稲作に関する儀礼を行う祭場としてアシャゲがある。現在、島の信仰のなかで、公的行事を仕切るノロがいなくなったものの、民間レベルのユタによる民俗信仰は残存している。¹⁵⁾

各シマの神社の多くは江戸期に土着の信仰から移行されたものであり、仏教寺院がかなり限られている。また、明治以降に奄美本島北部を中心にカトリック教会が設立され、総人口に対するキリスト教徒の割合は長崎県に匹敵する。

3）舞踊と民謡

奄美大島の伝統的な文化として、島の行事や祈りの場で不可欠なものに踊りや唄がみられる。

まず、代表的な踊りとしては、八月踊りがある。これは稲の収穫を祝う行事であり、旧盆に家々の庭でチヂン（くさび絞めの太鼓）をたたいてシマの老若男女問わず輪になり唄い踊る。本来は普段着のまま集まって男女で分かれて唄をかけ合うこともした。この踊りはシマごとに踊り方や歌詞が異なっている。また、祝いの場で締めくくりとして定番の踊りは六調踊りである。伝統行事の多くは旧暦で豊穡を祈って行われ、現在も、シマを単位にして続けられている。

次に、シマウタ（島唄）は、島の人たちの喜びや悲しみ、神への祈りや自然への敬意を表す民謡である。また、これは辛い労働を慰めるための、なぐさみ唄や労働唄ともいえる。昔ながらの哀調を帯びた島の方言で唄い上げられるシマウタは、様々な行事や儀礼で唄われる。また、これは、日常の娯楽を支える意味もあり、島の人たちの生活のなかに根付き、心の支えとなっている。シマウタの特徴は独特のこぶしと高い裏声にある。これには、歌詞に日本の上代の古語も残っているとされ、日本民謡のなかで独特の歌唱法を有している。シマウタを演じる場合、沖縄民謡と同じく、三味線や蛇皮線と呼ばれる三線が使われる。そして、数多くの唄を知り、奄美方言を用いて即興で叙情的な歌詞で唄える熟練の歌手は、唄者と呼ばれている。

文字化されず、口頭で伝承されてきたシマウタには、奄美大島の南北で違いがみられる。北部では「かさ唄」と呼ばれて大らかに唄い上げるのに対して、南部では「ひぎゃ唄」と称されて明確な抑揚を付けて唄い上げる。なお、シマごとに、節回しや歌詞が微妙に異なる。シマウタは島の人たちの心の支えとなり、昔から神への祈り、自然への敬意をもとに、様々な儀礼を行い、辛い労働を慰め、娯楽にもなってきたのである。

4）船舶

伝統的な船舶とされるイタツケブネ（板付き舟）は、スイブネ（丸木舟）に続いて建造された奄美独自の舟である。イタツケブネは、板を張り合わせた舟で、舟底が平板で幅広く、舟首と舟尾の形態が一様であることから、安定性を持っていた。これは、舟上で左右前後に移動が可能で、人や荷物を多く載せられたことか

ら、島や村落間の交通手段として重要であった。

その後、イタツケブネと沖縄本島のサバニとの折衷型の舟として、アイノコブネも建造された。これは大正期に大和村名音に居住した、宮崎の舟大工である海老原万吉によって考案された舟である。アイノコブネは両方の利点を活かしており、舟材の杉木にサメ油を塗り込んで、板付けの船体にサバニの舟首構造を付けた。

5) 食文化

伝統的な食文化をみると、奄美大島のシマヌジュリー（島の郷土料理）は、地元の農水産物や黒豚、ヤギ、リュウキュウイノシシ、素麺などの食材を用いて、黒砂糖や甘めの醤油、味噌（粒味噌やソテツ味噌、酢味噌）など多様な調味料で味付けしたものである。その代表的な料理として、ケイハン（鶏飯）やアブラソーメン（油素麺）、ブタミン（豚飯）、トンコツ（豚骨）などがあげられる。

ケイハンは元来、薩摩藩の代官を接待するための料理であった。これは、ほぐした鶏肉やシイタケ、錦糸卵、のりなどの具を御飯の上に乗せて、地鶏を骨ごと長時間、煮込んだ熱いスープをかけたものである。ケイハンは、あっさりとした味で食欲をそそり、暑い奄美大島に適しており、現在では家庭や給食などでも提供されている。

アブラソーメンは、農作業時の間食として、また、祝い事のもてなしに用いられている。これは、昔ながらのニラと出汁だけで、ゆでた素麺を炒めたものや、三枚肉やニンジン、ニラなどの野菜、イリコなどの具を多く入れて炒めたもの、さらに、ツナやキノコを入れたスパゲティ風のものなど多様であり、家庭や地域で創意工夫されている。

ブタミンは、古くからある伝承料理であり、塩漬けの豚バラ肉を炊き込んだ御飯に、卵焼きやシイタケなどの具をのせて、かつお出汁のスープをかけたものである。

トンコツの料理には、豚足やウワンホネ（豚骨）、アバラ肉とダイコン、ニンジン、ジャガイモ、シブリ（冬瓜）など野菜、厚揚げ、こんにゃくなどを黒砂糖と焼酎を入れて、ナリ味噌（蘇鉄味噌のことで、ソテツ（蘇鉄）の身を原料とした地豆の味噌）で煮込んだものなどがある。奄美大島では豚肉の食文化が定着している。たとえば、大晦日にはウワンフィヌイとツバシャ（トンコツとツワブキ）の煮物が代表的な行事食であり、一般的にトンコツを食しながら年越しをする。そのほか、ヤギは少シクセがあるものの、ダイコンを入れて塩で味付けした煮込み、鍋物、刺身、焼肉で食べることが多い。野生のリュウキュウイノシシは

高級食材として珍重され、火であぶって粗塩をかけて食べられる。

魚介類では、カツオやマグロなど多種多様な魚が、刺身のほか、イェンシル（魚の味噌汁）、イセエビの薄塩丸ゆで、アオサのから揚げ、マダジル（イカ墨汁）などに利用される。マダジルは新鮮なイカの墨で一口サイズに切ったイカを煮込んだものである。

旧名瀬市の街中などには、シマウタを聞きながら奄美料理を食べられる飲食店が多くある。特に、名護港に続くヤング（屋仁川）通りは、明治末期から料亭などが集積していた歓楽街であり、島の人たちの間でも愛着が持たれている。

奄美黒糖焼酎のほか、米粉と砂糖、サツマイモを原料に乳酸菌で発酵させた甘酸っぱく、とろみのあるミキもある。これは8月の豊作を祝う神祭りに使われ、消化が良く栄養価も高いために、昔から病院食や離乳食としても親しまれてきた。そのほか、黒砂糖で煮たターマン（田芋）の煮物も美味とされる。

(5) 産業

1) 農業

奄美群島の農業を鳥瞰すると、温暖な気候のなかで、台風や干ばつなどの自然災害に強いサトウキビやサツマイモの栽培、園芸作物の生産、肉用牛の飼育という3つを組み合わせた複合経営が多い。とりわけ、サトウキビ栽培は、その技術が江戸期に伝えられ、大島紬とともに、地域の基幹産業として維持されている。¹⁶⁾

地域的にみると、北部地域では、県営かんがい排水事業で建設された須野ダムの灌漑用水を利用した畑作が中心となっている。それに、サトウキビと肉用牛、野菜などの複合的な農家経営が主流であり、その一部で傾斜地を利用したタンカンなどの果樹専作の農家もある。他方、南部地域においては、傾斜地が多く狭小な農地がほとんどで、トロピカルフルーツなど果樹が栽培されている。

サトウキビは、前述のとおり、奄美大島の基幹作物となっており、全国的な健康志向も手伝って、黒糖、きび酢、うこんきび酢などの製造販売が展開されている。奄美大島は日本における甘藷糖の数少ない供給地である。また、気候が冬季でも温暖であることから、サトイモ、サツマイモ、インゲン、トマトなどの野菜の生産は拡大しつつある。さらに、亜熱帯海洋性の気候を利用して、パッションフルーツやマンゴー、ドラゴンフルーツ、タンカン、ポンカン、スモモなど多種多様なトロピカルフルーツを組み合わせた栽培が多い。¹⁷⁾ そして、消費者に人気が高いタンカンの産地拡大が、さらに、高品質で安定的な生産に向けてマンゴーやパッションフルーツの施設園芸化も、それぞれ

進められている。

稲作は、二期作が可能であったが、減反政策のために他の農作物へ転換され、限定的である。キクやグラジオラスなどの切花、テッポウユリの球根などの花卉は鹿児島県内最大の産地となっている。そのほか、カボチャやソテツ、シイタケも栽培されており、直売所に出荷している農家も多い。

また、肉用牛の飼育をみると、飼育戸数が減少しているものの、一戸当たりの飼育頭数は増加傾向にある。肉用子牛の生産は低コストで優れた品質を維持しており、重要な産地となっている。

そのほか、林業では、イタジイなどの森林資源は豊かであり、木質バイオマス燃料となる原木や薪の生産も進んでいる。

2) 漁業

黒潮の本流は奄美群島の西方約100マイル沖を北上しており、その幅60～70マイル、その層約400mに及んでいる。他方、その東方には黒潮の反流がある。それで、魚群の回遊や地域の気候は、こうした海流に多大な影響を受けている。気象庁の過去30年間のデータ（奄美市名瀬）によれば、年間平均気温21.8℃以上、雨量3,000mmとなっている。海水温も、水産技術開発センターのデータ（与路島沖）では、年間平均24.5℃である。四方を海に囲まれた奄美大島では、詳細は別項目で述べるが、漁船漁業と養殖業が盛んである。

まず、漁船漁業をみると、近海海域では一本釣り漁業などによってカツオやキハダマグロ、カマスサワラが、また、沿岸海域ではイセエビ、シラヒゲウニ、ヤコウガイが、それぞれ漁獲されている。

それから、養殖業では、クロマグロやカンパチ、マダイ、クエ、イシダイ、クルマエビ、ウニ、モズク、ウミブドウ、クロチョウガイ、マベガイなど多様な魚種が育成されている。瀬戸内町の大島海峡には、クロマグロの完全養殖に成功した近畿大学水産研究所の実験場があり、ここで養殖されたクロマグロは「近大マグロ」と呼ばれる。この周辺海域では、日本本土よりもクロマグロが早く成長することから多くの企業も進出しており、瀬戸内町の養殖クロマグロ出荷額は日本一である。そのほか、加計呂麻島では、変化に富んだリアス式海岸と静穏な海域を活用して、真珠と真珠母貝が養殖されている。

3) 製造業

製造業の多くは小規模な工場であるものの、そこでは数多くの奄美特産品が造られている。

奄美市笠利町にある富国製糖では、サトウキビの粗糖が製造される。そして、サトウキビからつくられる

黒砂糖と米こうじを主原料とする黒糖焼酎は、奄美群島限定の製造許可による蒸留酒である。また、併せて、黒糖もろみ酢も醸造されている。そのほか、パイナップル漬けやジェラート、黒糖かりんとう、しいの実せんべい、あくまき、ミキ、黒砂糖、鰹節、薩摩揚げ、きび酢、干しシイタケなど食品の製造もみられる。

伝統工芸品には、本場奄美大島紬、泥染めなど手工業による繊維製品があげられる。大島紬は100を超える工程を経て完成される高級絹織物である。和服用生地として高い評価を得ている大島紬は奄美群島の経済成長を支えた。ただ、現在では、和服着用の頻度が減少し、韓国や中国の輸入品に押されており、売り上げが落ち込んでいる。また、泥染め繊維製品は島の自然が育んだ泥田で何度も染め抜くところに大きな特徴がある。

4) 観光業

奄美市笠利町に1988（昭和63）年7月に開港した奄美空港があり、東京や大阪、福岡、鹿児島、那覇などの幹線に加えて、奄美群島内の空港とのローカル便がある。また、前述した重要港湾の名護港には、日本本土や沖縄を結ぶ航路がある。

奄美大島は自然資源の宝庫であり、国立公園に指定された多数の景勝地、青い海と白い砂浜、多種の珊瑚礁、ハイビスカスなど原色の花、ソテツなどの亜熱帯性植物、アマミノクロウサギなどの天然記念物に代表される固有で希少性の高い野生動物が存在する。それを裏付けるかたちでユネスコ世界自然遺産に登録され、その重要性が再認識されるとともに、これらは観光資源としても脚光を浴びることになった。

観光業の動向をみると、前述のとおり豊富な観光資源を有する奄美大島は、昭和40年代以降の高度経済成長による旅行ブームや離島ブームで人気を得たことから、1974（昭和49）年の入込客は70万人を突破した。その後、入込客は、沖縄の本土復帰やオイルショック、海外旅行ブームで停滞し、1987（昭和62）年には66万人台となった。しかし、奄美空港のジェット化や東京直行便の就航、LCCの就航、奄美群島振興交付金などを活用した取組により、2018（平成30）年の入込客は88.5万人とピークに達した。その後、コロナ禍の影響で、入込客は2020（令和2）年で51.7万人に低減し、2021（令和3）年にはそれが55.6万人と復調の兆しがみられる。

奄美大島の観光資源として代表的なものを列挙すると、奄美の里、田中一村美術館、奄美自然観察の森、奄美海洋展示館、奄美民俗村、奄美博物館などの自然・文化施設、奄美大島中部にある金作原（きんさくばる）の樹齢100年を超えるイタジイやイジュ、巨

大なヒカゲヘゴなど亜熱帯広葉樹の原生林でのトレッキング、奄美大島北部のモーターパラグライダー、奄美大島南部のマングローブ林でのカヌーやシーカヤック、グラスボートによる雄大な散策、そして、ウィンドサーフィンやダイビング、シュノーケリングなどの海洋レジャーなどがある。¹⁸⁾ さらに、奄美大島の周囲全体が釣りポイントになっており、その数は50以上に達する。遠浅の海岸では、満潮時前後にシーバナ(リーフの先)において、チヌやフエフキダイ、ブダイ、スズメダイが漁獲物である。シーカヤックでは、瀬戸内町において、毎年夏の「奄美シーカヤックマラソン in 加計呂麻」が開催されている。

今後においては、健康や長寿、癒しに関わるウェルネス関連の地域資源を有効活用した企画が検討されている。たとえば、個性豊かなイベント、修学旅行など教育旅行、各種のスポーツ合宿など体験・滞在型の観光プログラムなどがある。

4. 地域水産業の概要

地域水産業の概要について、漁船漁業と養殖業の現状を整理しておきたい。¹⁹⁾

(1) 漁船漁業

まず、魚種をみると、沿岸域に点在する珊瑚礁、沖合域で形成されている天然礁があるために、カツオやマグロ、サワラなどの回遊魚種、そして、ムツやハマダイ、アオダイなどの瀬物類、ソデイカやイセエビなどの底生資源に恵まれ、好漁場が形成されている。

次に、それらを対象にした漁法には、カツオや瀬物の一本釣り、カツオやマグロ、カジキなどの曳縄、立縄式やマグロの延縄、マグロやソデイカの旗流しなどの釣漁業、追込網など敷網、雑魚建網や狩刺網などの刺網、小型定置網などの網漁業、潜水器漁業、ほこ突き漁業などがあって、それらの多様性が明らかである。

次に、漁港は、奄美群島の変化に富んだ海岸線と入江を利用して、第4種漁港で5港、第1種漁港で30港と合計35港に及ぶ。それらは、珊瑚礁に囲まれて台風の襲来が多いことから、漁業基地に加えて避難港としても重要な役割を担っている。奄美群島の第4種漁港5港のうち、奄美大島には最大規模の古仁屋漁港(瀬戸内町)、大熊漁港(奄美市)、宇宿漁港(奄美市)の3港がある。

それから、漁船数や漁業経営体数、漁業就業者数などの漁業経営状況を見ておく。まず、漁船数は年々、減少傾向にあり、2019(令和元)年に1,700隻を切り、1,627隻(2020(令和2)年)と2015(平成27)年比で見ると122隻減となっている。また、漁船の規模では、10トン以上の漁船は67隻と全体の6%にとど

まり、小型漁船が大多数である。10トン以上の漁船が多く稼働しているのは瀬戸内町36隻、宇検村13隻、奄美市12隻とで全体の90%を占めている。次に、漁業経営体数をみると、総数535経営体のうち、半数以上273経営体が奄美大島である。その内訳をみると、奄美市130経営体と突出し、瀬戸内町37経営体、龍郷町34経営体、宇検村30経営体と続いている。また、漁業種類別経営体数では、その他を除くと、曳縄(統計上、その他を含む)413経営体、採貝採藻46経営体、イカ釣り漁業42経営体、潜水器漁業37経営体である。カツオ一本釣り漁業は3経営体で、奄美市1経営体、瀬戸内町2経営体となっている。それから、漁業就業者数では、総数852人のうちの約68%にあたる576人が奄美大島であり、瀬戸内町230人、奄美市151人、宇検村95人、龍郷村60人の順である。以上のことから、漁船規模の小型化、漁業経営の零細化が続くなか、市町村別には奄美市や瀬戸内町、宇検村が漁業の中心地域となっている。

こうした漁船漁業の生産量(2018(平成30)年)が前年比94%に相当する1,796トンにとどまっており、これは30年前(1989(平成元)年の4,187トン)の約4割になっている。²⁰⁾ また、漁船漁業の生産額(2018(平成30)年)も、その生産量に呼応して12.0億円であり、30年前(1989(平成元)年の30.1億円)に比べて半減以下である。²¹⁾ これらを漁協別にみると、名瀬漁協(460トン、2.1億円)、瀬戸内漁協(407トン、2.4億円)、奄美漁協(152トン、1.2億円)となっている。漁船漁業では、厳しい漁業経営が続いており、その経営安定に向けて、離島漁業再生支援交付金事業などの制度活用、魚礁の設置や種苗の放流、魚の付加価値向上などは積極的に展開されている。

(2) 養殖業

奄美大島では、有利な自然的な環境を活かした養殖業が盛んで、魚類や真珠・真珠母貝、クルマエビ、海藻は代表的な生産物である。

まず、クロマグロやカンパチ、マダイなどの魚類養殖、マベやシロチョウガイやクロチョウガイの真珠や真珠母貝養殖は宇検村や瀬戸内町で行われている。

次に、クルマエビ養殖では、その生産量が年々、増加しており、奄美市の47トン・2.1億円(2018年)を筆頭に、大和村や宇検村、瀬戸内町が続く。

そして、モズクやヒトエグサなどの海藻養殖も同様の増加傾向にあり、奄美市の90トン・0.3億円(2018(平成30)年)を筆頭に、龍郷町でも営まれている。

(3) 水産物の直売施設

奄美大島には、漁業関係者をはじめ、地場産の水産

物とその加工品を直接、販売する施設が多く設置されている。これらの施設における販売品には、鮮度の良い地場産水産物やそれに付加価値を付けたブランド商品などがある。

まず、漁協直営には、名瀬漁協女性部の簡易食堂兼加工施設「奄美小町」や瀬戸内漁協の直売店「海力」がある。さらに、漁業関係者による経営としては、宝勢丸鯉漁業生産組合の加工所と「鯉の家 housei」（奄美市名瀬）、合同会社奄美海房の「魚匠」（奄美市笠利町）があげられる。そのほか、漁業関係者以外の経営には「三太郎の里」（奄美市住用町）や「うけん市場」（宇検村）がある。

5. 奄美市におけるカツオ産業文化

奄美市のカツオ産業地域として取り上げる大熊地域は、現在でも、奄美大島のカツオ漁業を代表する事例である。本論文では、「魚職」に焦点を当て、その史的展開や現況について検討する。²²⁾ (写真1参照)

(1) 「魚職」の史的展開

1) 端緒

大熊地域でカツオ漁業として本格化するのは1902(明治35)年である。1900(明治33)年に西古見でカツオ漁業が着業されたのに呼応して、1901(明治34)年に平佐栄磨や田代都喜登、吉常円らは発起して起業を計画し、翌年1902(明治35)年の春に、吉常円を船頭にして組合員(漁業者)22人で操業に着手した。これは「一号船」と呼ばれ、その後、同年の夏に文栄西や長怒榮温らが組合員15人とともに「二号船」を、さらに、1903(明治36)年に滝部美登や里佐和善らが組合員(漁業者)15人と「三号船」を、続いて、1907(明治40)年に文栄昌喜や文哉熊、平貞二郎らが組合員(漁業者)20人とともに「四号船」を、それぞれ操業した。この2年間で大熊地域のカツ



写真1 大熊漁港のカツオ一本釣漁船
(『名瀬沿岸カツオ一本釣地域プロジェクト改革計画書』P6 所収)

オ漁業は4隻体制へと大きく発展する基盤ができたのである。

当時の一号船と二号船、三号船の概要をみると、6丁櫓を備えた薩摩型の船型をしたカツオ漁船で、大きな樽をイケスとして取り付け、長い柄のヒシヤクで換水しながら操業した。その漁法を習得するために、枕崎の弥三郎と弥之助が招聘されて、当地のカツオ漁船は豊漁を続けた。他方、四号船はイケス付きで8丁櫓の日向型カツオ漁船であった。これは活餌の換水が不要であり、櫓も2丁多いことから、一号船などの薩摩型カツオ漁船3隻に比べて、労力と時間の省略化が可能であった。その後、薩摩型カツオ漁船であった一号船から三号船の3隻も、1905(明治38)年には日向型カツオ漁船に転換された。

2) 帆船の展開

1905(明治38)年の夏から宮崎県のカツオ漁船4隻が大熊漁港を根拠地にしたために、合計8隻によるカツオの水揚げとなり、その加工場は8か所に及んだ。その後も、天草地域など熊本県のカツオ漁船も進出してきたが、極度の不漁により、1909(昭和42)年には当初の地元のカツオ漁船4隻による水揚げに戻った。

当時の帆船による操業状況は、風雨や台風などの気象に大きな影響を受けていた。順風の場合には問題なく漁獲や航行ができたが、逆風になると漁船員全員が「ヤッショイ、ヤッショイ」と声を掛けながら櫓漕ぎを強いられたのである。また、天候の急変で、カツオ漁船は喜界島あたりまで漂流することもあった。

そうしたなか、1909(昭和42)年の夏、一号船の船頭である重君川は新たなソネ(曾根)を発見した。これは大熊地域の漁業者の間で、君川曾根、あるいは、前の曾根と呼ばれて好漁場の一つとなり、連日、大熊地域のカツオ漁船4隻が大漁を続けた。

3) 漁船の動力化と漁船経営の破綻

新たに発見されたソネによる豊漁で4隻のカツオ漁船経営が好転して資本力も向上した結果、帆船から発動機船への展開は現実的なものになった。それで、4隻のクミアイ(組合)が解散して、3隻のカツオ漁船の動力化は行われた。まず、文栄昌喜を代表とし組合員(漁業者)42名で大漁丸(焼玉、15トン、20馬力)が新造して、1910(明治43)年の春から操業した。同年の夏になると、滝部美登らは組合員(漁業者)23人とともに漁栄丸(焼玉、17トン、25馬力)を、さらに、滝部志美らが組合員(漁業者)25人とともに大島丸(蒸気、25トン)を、それぞれ購入して就業したのである。

当初こそ大漁であったものの、その後には極度な不漁となり、クミアイの再編が行われた。一時期、5隻体制になったが、1915（大正4）年、大熊地域にあったすべてのクミアイが解散に追い込まれた。1901（明治34）年から約15年間、続いてきた大熊地域のカツオ漁業は、不漁に加えて、魚価の交渉や漁具備品などの売買、資金繰りなど漁船経営の未熟さもあって、廃業に追い込まれたのである。

4) 漁業の再興と戦時対応

こうしたカツオ漁業の窮状を憂慮した畑平六は、友人である鮎業者の大山新七から融資と、22人の出資金120円で新たなクミアイを組織した。それで、1922（大正11）年、20馬力の発動機船が購入されて、地域カツオ漁業は再興された。これが宝勢丸である。当時から「平等出資・平等就労・均等配分」という経営三原則のもとで宝勢丸組合は発足した。こうしたクミアイの精神を発揮して、その後、宝勢丸は、大熊地域におけるカツオ漁業生産の中心的な存在となり、常に優秀な漁獲を続けて、地域経済や住民生活に大きく貢献したのである。

ところが、太平洋戦争の戦局悪化により、1943（昭和18）年に宝勢丸も暁部隊に徴用され、古仁屋漁港に駐屯し、喜界島や徳之島へ兵員や物資の運搬に従事した。そして、1944（昭和19）年8月に徳之島山港に停泊していた宝勢丸は空襲を受けて沈没してしまった。

5) 戦後復興・米軍管理と2隻体制の確立

終戦後、奄美大島の食料事情も逼迫し蘇鉄地獄も伴って、栄養失調者が続出した。それで、カツオ漁船建造の気運が高まり、畑平六を中心に準備は進められた。1946（昭和21）年6月、旧名瀬市の前田清が所有していた伊清丸をチャーターして、宝勢丸は町田福次郎を船長としてカツオ漁業を再開する運びになった。折しも、豊漁が続く、カツオの水揚げによって食料事情も好転して、宝勢丸の操業は地域の再建に貢献したのである。

1946（昭和21）年2月に、いわゆる、二・二宣言により、奄美群島は米軍政府の管理下に置かれるとともに、復員兵や外地引揚者の帰郷で地域の生活は厳しいものになった。この窮状を打破するために、徳永源治を中心に里美太郎、滝富則、文良雄らは、1947（昭和22）年に新たなクミアイを組織した。宝勢丸組合の組合長であった畑も協力し、徳永らは奄美群島政府に没収されていた鶴徳丸の払い下げを受け、1948（昭和23）年に滝富則を船頭に漁船員22名で操業を開始したのである。この鶴徳丸組合は1951（昭和26）年

に金紘丸（15トン、40馬力）を新造するとともに、金紘丸組合となった。

他方、宝勢丸組合も1951（昭和26）年、新造船（19トン、50馬力）を建造した。この結果、大熊地域では、宝勢丸と金紘丸の2隻体制が確立されたのである。

6) 本土復帰と進展

1953（昭和28）年12月25日に本土復帰を果たした奄美群島では、漁網や漁具の改善が進んで、漁獲量は上昇した。たとえば、漁網が木綿からアミランへ、漁具が麻からナイロンへとそれぞれ化学製品に替わった。その結果、耐用度の向上、労力の半減、経費の節減が進行し、漁獲向上につながったのである。

それから、カツオの漁獲に重要な役割を持つ活餌はキビナゴを使用するようになった。それまでの活餌は有良沖で捕獲されたデッシュョやミレゼであったが、風雨など天候の影響で採捕できない場合も多くみられた。それで、名瀬港内にキビナゴ用の縄網が設置され、活餌は安定的に供給されるようになった。

また、1955（昭和30）年の三方村と名護市の合併により、大熊漁業会は当時の畑会長のもとで名護市漁協と対等合併を果たした。それで、宝勢丸組合は1956（昭和31）年に復興予算（総工費約142万）で鉄筋ブロック建の加工場（35坪）を新設した。また、金紘丸組合も1959（昭和34）年に復興予算（総工費245万円）で鉄筋コンクリート建の加工場（45坪）を建設した。その後、宝勢丸組合が1963（昭和38）年に総工費（140万円）で鉄筋ブロック建の加工場（24坪）を増設したのである。

さらに、宝勢丸組合と金紘丸組合は新たに法人組織となって、宝勢丸鰹漁業生産組合と金紘丸漁業生産組合と改称するとともに、代船を新造した。宝勢丸鰹漁業生産組合は枕崎造船所で20トン・80馬力の新造船を、金紘丸漁業生産組合も山川造船所で20トン・70馬力の新造船を、それぞれ建造したのである。²³⁾

(2) 「魚職」の現状と方途

本論文では、「魚職」の現状と方途について、宝勢丸鰹漁業生産組合の取組を中心に紹介しておきたい。²⁴⁾

現在のカツオ一本釣り漁業では、活餌の確保が積年の課題である。以前、島内産のキビナゴが安定供給されていたが、近年の活餌は鹿児島本土に出向いて調達したカタクチイワシである。活餌を搭載したカツオ漁船は、奄美周辺のパヤオ（人工浮魚礁）を転々と操業し、早暁からカツオやキハダマグロ、メバチマグロを釣獲している。

1) 漁船の小型化

宝勢丸では、これまでに操業の効率化、船内装備の拡充のために漁船の大型化が推進され、1999（平成11）年に第18宝勢丸（94トンの大型カツオ漁船）となった。この間、パヤオ設置による集魚効果が上がり、当初の一時、漁獲は向上した。しかし、その後、漸次、カツオなどの来遊が少なくなり、燃油価格の上昇も再来したのである。諸経費の増大による組合経営への圧迫が懸念され、検査や修理など維持費の徹底した削減が進められた。

その後、第18宝勢丸が売却され、2008（平成20）年に第8宝勢丸（14トンの小型・中古カツオ漁船）はその代船とされた。さらに、第8満漁丸（19トンの中古漁船）は鹿児島などで活餌の買い付けと運搬を担った。その結果、カツオ一本釣り操業に専従する第8宝勢丸と、活餌運搬を担う第8満漁丸という2隻体制が確立され、両船は明確な役割を分担した。こうした体制でパヤオ（浮漁礁）を主体とした操業は2007（平成19）年12月から着手された。しかし、両船は高船齢の中古漁船のために、故障が頻発した。

それで、2009（平成21）年にカツオ一本釣り漁船を2隻（14トン、16トン）とした体制がとられ、パヤオ（表層型26基、中層型67基の合計93基）を移動しながらの操業が主流になった。カツオの漁獲は、例年、3月ごろから増加し、5～6月にピークを迎えて、その後に減少するパターンであった。その出荷量の内訳をみると、島内向け自営直売（刺身や鰹節原料など）が約3割、県内市場や学校・病院などの直接販売が約2割、保冷コンテナ（カツオを氷水に浸したもの、重さ約1トン）のフェリー移送による鹿児島への市場出荷が約5割である。漁船員はカツオ一本釣り漁船に5～7名、活餌運搬船に2名程度と合計7～9名で組織され、カツオの水揚げに組合の陸上勤務者が協力している。現在のところ、新規就業者の確保が急務である。

こうした状況下で、分業による効率化を図るとともに、A重油の節約や活餌ロス、人件費などの削減、検査・修理費の縮減、操業上の労力低減、カツオの食い付き向上など様々な効果がみられ、懸命の漁船経営は展開されている。しかし、老朽化による操業管理コストの増大、さらには、高船齢化による漁業生産コストの増大などにより、収益性の改善が喫緊の課題である。

2) 加工施設の整備

1956（昭和31）年建設の加工場の老朽化は顕著であったために、国の補助事業を活用して、2003（平成15）年から新施設の設計や工事が着手された。鉄筋2階建て（延床面積501.11㎡）の新加工場は2005（平成17）年3月に完成し、その月末から本格的に稼働



写真2 宝勢丸鰹漁業生産組合の水産物加工施設
（『逆境を乗り越えて』P28 所収）

した。（写真2参照）

新加工場の機能は大きく向上することになったのである。たとえば、鮮度保持は、原料魚の選別や洗水が屋内で行われ、冷蔵庫への搬入が容易になって大きく改善した。そして、衛生管理面では、入口にクリーン室を設置し、鮮魚加工室と削節室の区分が徹底された。さらに、作業室の拡張、新規機器の導入、作業動線の明確化により、作業効率は向上した。その結果、新たな加工施設では、安心・安全なカツオ製品が製造されている。

また、カツオの加工段階で発生する頭や骨、内臓などの残渣は発酵処理される。これらは養鶏や野菜、柑橘の肥料として実費販売され、ゼロエミッション対応、さらに、SDGs 推進が推進されている。

3) 商品開発と販売拡大の展開

新加工場の建設に伴い、カツオ加工をはじめ新たな商品の開発を進めて、その製造と販売が行われるようになった。「鰹の家 housei」では、従来の鮮魚、刺身、たたき、鰹節類の販売に加えて、鮮度の良いカツオを使った丼やバーガー、コロケ（魚ろっけ）、ギョウザ、かき揚げなど惣菜類といった新商品も製造販売している。これらの新商品は鹿児島県水産物品評会で



写真3 鰹の家 housei
（「鰹の家 housei」Instagram）

様々な賞を受賞して高い評価を得た。(写真3参照)

新加工場に併設された販売室では、衛生面や消費者目線の販売方法を考慮して、ショーケースをはじめ新たな備品が設置された。その結果、こうした取組は新たな顧客確保につながっている。

以上のことから、カツオの不漁や魚価の低迷に対処すべく、カツオの付加価値向上を念頭においた取組が積極的に推進されている。とりわけ、鮮魚出荷をベースにしなが、惣菜や鰹節類など新開発商品の販売促進による売上が顕著である。

4) 地域イベントへの参加

奄美群島内にある漁協青年・青壮年部のメンバーで1994(平成6)年に組織された奄美群島水産青年協議会は魚食普及や漁業資源保護、漁村地域活性化に向けた活動を展開している。代表的な取組には、毎年4月下旬(イセエビ漁の禁漁前)開催の「新鮮なお魚まつり」がある。そこでは、地域特産の水産物販売、魚のさばき方の講習などが実施されている。

そのほか、児童養護施設のボランティア活動で利用する魚介類の提供、地元の小中学校での出前授業の実施、学校給食用食材の納入、中学生の職場体験の受入がある。また、奄美大島観光協会と連携したカツオ漁業体験やカツオツーリズムなども2012(平成24)年から着手している。

6. 大和村におけるカツオ産業文化

大和村でも、かつてカツオ漁業が数多くの地域で営まれていた。特に、今里地域、名音地域、戸円地域の3地域は本村のなかでいち早く1902(明治35)年に着業したのである。本論文では、本村で代表的な今里地域を中心に、名音地域、戸円地域の3地域における「魚職」の史的展開について検討する。²⁵⁾

(1) 今里地域

1) 着業

今里地域のカツオ漁業は前述のとおり、1902(明治35)年に着業された。発端は、その前年1901(明治34)年の冬、西古見でカツオ漁業に従事していた田中興之助(肝属郡内之浦出身)とその伯父が今里地域の安楽赤坊を訪れたことにある。田中らはカツオ漁業の有望性を力説して着業を勧め、安楽がそれを受け入れた。かねてよりカツオ漁業に関心を持っていた安楽は、田中らからカツオ漁業に関する研究成果や経験談を聞き、「今里百年の計はこれだ」と意を強くした。安楽は強い志を得て、クミアイの結成に奔走したが、当初、地域の人々にとって、高額な株金の負担、未知の着業という不安から、思うように進まなかった。当

時、砂糖の生産量が限られていた今里地域の各戸にとって、砂糖樽2丁(約145kg相当)分の抛出は家計的に大きな経済負担であった。さらに、荒海での危険な仕事であるために失敗した場合の財産損失など不安感も大きかった。

そうした状況下、安楽は果敢に奮闘し苦勞の末、最終的に組合員30名(今里地域27名、志戸勘地域3名)の賛同を得てクミアイ結成を達成した。そして、安楽は田中らと具体的な経営法についても協議を重ねて、本村で最初の鰹漁業組合の組織化に成功したのである。

翌年1902(明治35)年の初頭、安楽赤坊と元井市郎、丸山次郎の3名は砂糖代金600円(1株2丁で合計60丁を換金)を持ち、田中らとともに宮崎県南郷村外浦へ赴いた。そして、彼らは蛭子丸(10トンの帆船)を購入し、自らで回航してきた。今里地域の人々は、蛭子丸で太平洋の大海原を乗り切ってきた安楽ら3名の勇氣と度胸に驚くとともに敬意を表した。

2) 帆船の展開

蛭子丸の着業後、カツオの豊漁が続いたこともあって、その後の3年間に今里地域では、6隻のカツオ漁船が続々と着業した。第1に、漁福丸は、安楽安興が枕崎から中古船を購入し、森山戸加良を船長にした。第2に、海福丸では、森山松次郎が宮崎県から購入して、船長は丸山見附が就任した。第3に、鵜漁丸は石田三瀬が同じく宮崎県から購入し、石田自らを船長とした。第4に、天寿丸(金久船)は、朝光(本土出身で志戸勘の経営者)から購入し、中村実尚が船長となった。第5に、住吉丸では、福永嶺利が漁福丸から分離して組織し、福永自らを船長とした。第6に、飛漁丸は、池田次間が蛭子丸から分離して組織し、池田自らが船長となった。

このように、1905(明治38)年にはカツオ漁船7隻が今里漁港を根拠地に操業したことから、今里地域は活況を呈して、まさに「カツオの村落」となった。当時の今里漁港で7隻の帆船が舳先を並べて停泊している光景は壮観であったことは、今でも語り継がれている。

3) 動力船の展開

カツオ漁業はその後、順調に推移し、カツオ漁船も帆船から吸入ガス発動機船へ転換された。今里地域では、1910(明治43)年に、蛭子丸(10トン、17馬力、船長:安楽赤坊)、漁福丸(12トン、20馬力、船長:森山福太郎)、盛漁丸(12トン、20馬力、船長:武田万次郎)、飛漁丸(12トン、20馬力、船長:池田次間)の4隻が改造されて発動機船になった。

動力化の資金は資本家の斡旋により銀行から借り入

れた。それをもとに、木ノ下鉄工所から購入した機械を設置し操業したものの、機械の故障や不漁のために漁船経営は徐々に厳しくなっていた。特に、明治末期から1921（大正10）年ころまでの経営状況は極度の不振となり、廃業に追い込まれる漁船も出てきた。それで、地域経済が落ち込んでいき、地域の人々の生活は貧窮した。そのため、今里地域の若年漁業者は、西古見地域や屋鈍地域のカツオ漁船にメヌキ（目抜、釣獲に応じた報酬を得る臨時の漁船員）として乗船し、負債を償還しながら、釣獲技術と経営研究に励んだ。

大正期の後半以降になると、吸入ガス発動機の新造船が登場した。まず、1922（大正11）年に、漁福丸（20トン、40馬力、木炭船）が約60名の組合員をもとに、宮崎県延岡の造船所で建造された。

続いて、翌年1923（大正12）年に、眞漁丸（20トン、40馬力、木炭船）が同様に約60名の組合員によって、宮崎県油津の造船所で新造された。両船は良好な操業成績を続けた。特に、眞漁丸は、奄美大島全体のなかでも優秀な釣果をあげ、わずか数か月で建造費を償還し、今里地域のカツオ漁業者に士気と意欲の向上につながったのである。ただ、その後も、借船や新造船など増隻は試みられたが、不漁で解散するケースが多々、みられた。

4) 戦前の展開

昭和期に入っても、操業を継続していた眞漁丸は、1930（昭和5）年に宮崎県油津で新造船（26トン、40馬力、吸入ガス発動機船）を建造し、良好な成績をあげた。特に、1933（昭和8）年の眞漁丸は1航海で6,000匹のカツオを漁獲したこともあった。

他方、無水焼玉機関を搭載したカツオ漁船として、1931（昭和6）年に今栄丸（10トン、15馬力、農水省の雑業船としての補助船）が、1934（昭和9）年に大徳丸（22トン、50馬力、農水省補助船）があり、それぞれ操業して優秀な成果をおさめた。それで、眞漁丸も、無水焼玉機関へと転換し、1936（昭和11）年に名瀬の藤野造船所で新造船（25トン、70馬力）が稼働して十分な釣果をあげた。

そうしたなか、1939（昭和14）年に大徳丸は、台風襲来による大暴風のために、曾津高崎沖で転覆して遭難した。漁船員30名のうち、12名が通りかかった汽船の湖北丸に救助されたものの、船長の久永国太郎が死亡し、行方不明者は17名に達するという大惨事となった。その結果、大徳丸が廃業に追い込まれた。他方、この難を逃れた眞漁丸は操業を続け、今里地域唯一のカツオ漁船となったのである。

また、不漁や経営難による失業のために、今里地域でのカツオ漁業に見切りをつけた漁業者は南洋のパラ

オ島やトラック島へ出漁するようになり、その人数が40名を超えたという。

太平洋戦争が勃発すると、漁船員の出征が多くなるなか、眞漁丸は戦中も細々と操業していた。しかし、戦争激化のため、1945（昭和20）年に徴用された眞漁丸は瀬戸内湾で輸送船として活躍していたが、同年5月の空襲で被弾の上、沈没した。また、今里地域にあった鯉節製造所も空襲によって全焼した。

5) 戦後の復興

終戦後、1946（昭和21）年、瀬戸内湾に沈没していた眞漁丸は海中から引き上げられて、名護の藤野造船所で徹底した補修と整備が行われた。そして、クミアイが再組織化され、本村のカツオ漁業は再開に至った。

そして、さらなるカツオ漁船の増隻という機運が強まり、約60名で組織されたクミアイは古仁屋の宝村造船所で中古船を購入した。これが漁栄丸（30トン、75馬力）であり、戦後の今里地域では、カツオ漁船の2隻体制がとられた。

他方、眞漁丸では、1950（昭和25）年に名護の竹田造船所で新造船（27トン、70馬力）を建造した。同年5月からの出漁となった眞漁丸は良好な漁獲のために、建造費を1年で償還できた。なお、眞漁丸は同年11月の琉球政府主催の鯉漁業創始50周年記念で表彰されるとともに、翌年1951（昭和26）年に安楽赤坊の慰霊祭が今里墓地で行われた。（写真4参照）



写真4 1959（昭和34）年当時の眞漁丸
（『鯉創業百年祭記念誌』P53 所収）

それ以降、活餌の確保が困難となって不漁が続くなか、高度経済成長を迎えたこともあり、カツオ漁業の離職者が増加した。その結果、漁船員の不足も顕著となり、漁船経営の逼迫につながった。その結果、1951（昭和26）年に漁栄丸が、1964（昭和39）年に眞漁丸が、それぞれ解散した。よって、63年間にわたる今里地域のカツオ漁業は幕を閉じ、その再興に至っていない。

6) 今里鰹漁業創業百年祭の実施

今里地域では、明治期から昭和期におけるカツオ漁業の繁栄を後世に伝え残したいという意図で、「今里鰹漁業創業百年祭」が1999(平成11)年7月25日(日)に今里公民館などで開催された。主催は今里地域に加え、百年祭記念行事実行委員会(委員17名で構成)であった。今里地域ゆかりで「後の世に 伝え残さんウヤフジの 荒海に挑みし 心意気称えて」という思いを持つ賛同者が中心となって、今里鰹漁業創業百年祭は取り組まれた。これは、明治期の先輩たちが未知の荒海に挑んだ心意気を称えとともに、昭和期のカツオ漁業の思い出などを回想して、心ゆくまで語り合いながら、その100年を祝う場としたのである。当日、名護在住今里郷友会や鹿児島今里会、近畿今里会、関東今里会を中心に全国各地から約500人が参加した。

カツオ漁業の盛んな地域であったことを形として残すために、「今里鰹漁業記念之碑」という銘の入った記念碑が建立された。記念碑の建立は、10年前の今里漁港祭で提案された経緯があり、それ以来の悲願であった。また、その横には、記念碑建立の趣意や今里地域のカツオ漁業の略史を刻んだ石碑も設置された。これらの記念碑と石碑が設置されたのは、今里漁港近くで漁業丸の鰹節製造小屋のあったところで、眞漁丸のボースペッドのモニュメントなどとともに、今里鰹漁業記念公園となっている。(写真5参照)

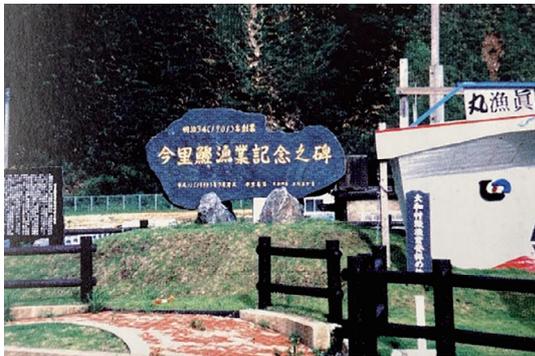


写真5 今里鰹漁業記念公園
(『鰹創業百年祭記念誌』表紙 所収)

当日25日は最初に記念碑除幕式が挙行された。当日13時からオープニングを飾ったのは、女性のみで実演された宮古崎太鼓である。記念式典においては、来賓の祝辞、今回の事業協力者への感謝状授与、創業の功労者や鰹漁業経験者の代表謝辞があった。それから、名音地域や志戸勘地域の7隻を含め19隻の漁船は大漁旗をなびかせて海上パレードを行ったほか、昔を思い出すような模擬カツオ釣り、餅まきなどが祝賀のアトラクションも実施された。

その後の祝賀会では、今里婦人会によるカツオづくしの弁当がふるまわれ、今里中学校三味線クラブがオープニングを務めた。そして、今里婦人会の舞踊、名護郷友会婦人部など様々な余興が催されて盛り上がった。最後に、予定された八月踊りが実施されたが、屋外でのヨーハレは雨天のために中止となった。なお、後日に『創業百年祭記念誌』も刊行された。

(2) 名音地域

1) 着業と推移

名音地域では、当初、名漁丸と宝漁丸の2隻が1902(明治35)年に着業していた。その後、1905(明治38)年から稼働した漁得丸は、宇検村屋鈍から購入した伝馬船であったが、1914(大正3)年に新造され、沖縄の造船所で木炭ガス機械船(18トン、30馬力)となった。当時、製造された鰹節は箱詰めにされて東京(やまや印、やまさん印の鰹節店)へ出荷された。

カツオ漁船の動力化により、組合員のカツオ漁業に対する期待は高まっていった。漁得丸では、その後も建造と更新が行われ、1930(昭和5)年から名護の造船所でつくられた新造船(30トン、40馬力)が稼働した。ただ、当時、林業が盛んになったこともあり、漁得丸のクミアイの脱退者は増加した。それで、国の補助金をもとにして、名護の川畑造船所で新造船(25トン)が建造されて、進水後は大漁が続いた。

太平洋戦争に突入後、漁得丸は1944(昭和19)年に陸軍の暁部隊へ徴用された。弾薬や食料を運搬している途中、別船団の漁船に魚雷が命中したために、全速力で古仁屋漁港に引き戻ったこともあった。そして、1945(昭和20)年4月に、漁得丸は徳之島の亀徳港で空襲を受けて沈没した。

2) 戦後の展開

終戦後、1946(昭和21)年10月、漁得丸の新造船建設が決定された。漁得丸は進水直後に不漁であったが、1949(昭和24)年ごろから大漁が続き、経営的にも安定した。そして、1951(昭和26)年に漁得丸創業50年祭が名音港で盛大に開催された。その後、1953(昭和28)年11月、漁得丸は名瀬の藤野造船所で新造船(16トン、40馬力)を建造した。その後、カツオ漁業以外での就労が多くなって、漁得丸は1956(昭和31)年に解散した。これで、名音地域の55年間にわたるカツオ漁業は終焉を迎えたのである。

(3) 戸円地域

1) 着業と推移

戸円地域では、1902(明治35)年から漁盛丸と盛漁丸の帆船2隻がカツオ漁業を始めた。そして、1910

(明治43)年3月に両船が合併して、萬漁丸となった。

萬漁丸はその後も操業を続けるなか、1935(昭和10)年に名瀬の川畑造船所で新造船が建造された。この新造船は、国からの補助金を得て、先進地の枕崎などでのカツオ漁船の視察を踏まえ、和洋折衷型の船型となった。当時、この船型は、萬漁丸が奄美大島で最初であり、その後、徐々に普及していった。萬漁丸は、漁獲の向上を図るために、ベースブリッド(舳先に釣り手が乗るために突き出した部分)を付けていた。また、エンジン機関として60馬力の無水式重油発動機が兵庫県明石市から購入し設置された。1936(昭和11)年10月に起工された新造船が1937(昭和12)年3月に進水し、釣果は良好であった。1941(昭和16)年には僅か10日間で4,500匹のカツオを漁獲したり、1942(昭和17)年に一航海で1,350匹のカツオを釣獲したりするなど、大きな実績をあげた。

戦時体制下、活餌捕りが一張網となるなかで、萬漁丸は操業を続行してきたが、1945(昭和20)年2月に徴用された。そして、萬漁丸は喜界島の近海で空襲を受けて大破し、行方不明者も出た。

2) 戦後の展開

戦後、1946(昭和21)年9月に、名護の前田清が所有していた伊清丸(35馬力)を購入して操業は再開された。そして、1949(昭和24)年8月、奄美政府への陳情で払い下げられた没収船でカツオ漁業を実施したが、1951(昭和26)年に廃業に追い込まれ、50年間にわたる戸円地域のカツオ漁業は終了したのである。

7. おわりに

本論文では、7つの「ぎょしょく」のうち、「魚職」の視点から、奄美大島北部に位置する奄美市と大和村のカツオ産業文化に関する検討を進めてきた。とりあえず、奄美大島北部のカツオ漁業に関する地域モノグラフを通して把握できた特性を総括しておきたい。

まず、全体的な総括として、カツオ漁業の端緒から隆盛へ、そして、維持・消長という史的展開に限定した分析を試みた。その特性として、すでに検討した奄美大島南部の事例も踏まえると、次の3点が指摘できるだろう。²⁶⁾

第1に、奄美大島で最初となった瀬戸内町西古見におけるカツオ漁業の創業に触発されて、奄美北部においてもカツオ漁業が勃興した。日本本土の先進的な技術は、西古見を起点にして奄美大島南部にとどまらず、奄美大島北部でも短期間で習得され、奄美大島全域へと急速に拡大していった。その結果、明治後期から大正期、あるいは、昭和初期にかけて、奄美大島全域で

カツオ漁業は隆盛期を迎えたのである。

第2に、奄美大島北部におけるカツオ漁業経営の特質は、奄美大島南部と同様に、シマを単位とした共同経営による生産活動が基本である。これは、シマにおける資本力や経営マネジメント能力の脆弱性を補完しつつ、カツオ産業化、つまり、カツオの漁労から加工まで一体的に生産する体制の確保がされていたことを意味する。そして、奄美大島のカツオ漁業は、社会経済の趨勢、漁撈活動の不確実性と不安定性などによって、様々な局面での限界が顕在化して、隆盛から衰退への道を歩んだわけである。

第3に、奄美大島北部のカツオ漁業は、奄美大島南部と同様に、物資不足や流通コスト高、台風多発などの地理的なハンディキャップ、さらには、資源の減少、漁獲の不安定さ、魚価の低迷、燃油の高騰といった厳しい環境下で、組合員とその家族、地域ぐるみの相互扶助によって、様々な難局を乗り越えてきた。それで、カツオ漁業は地域経済の核の一つとなり、漁村地域の社会全般に大きな影響をもたらしてきたのである。

次に、地域的にみて個別的な総括としては、次の2点が指摘できるだろう。

第1に、奄美市の場合、大熊地域のカツオ漁業は、宝勢丸鰹漁業生産組合と金紘丸漁業生産組合の実績からも、地域経済に大きな役割を果たしている。特に、カツオ漁業の創始において、出資と就労と分配を組合員全員で平等とする理念による運営を展開し、こうした運営形態はその後にも伝承されてきた。宝勢丸鰹漁業生産組合は明治期の創業以来、大熊魂とでも言うべき不利不屈と一致団結の精神で着実な組合運営を展開している。大熊地域のカツオ漁業は、地域の基幹産業として地域経済を支える主導的な役割を果たすとともに、漁業地域の活性化にも貢献しているわけである。

第2に、大和村においても、幾多の苦難を乗り越え、地域ぐるみでカツオ漁業に精励してきた。しかし、社会経済情勢の変化にともない、カツオ漁業はすべて解散に追い込まれた。今里地域では63年間、名音地域では55年間、戸円地域では50年間にわたって、地域の重要な産業として存立していたことは紛れもない事実といえる。

本論文では、カツオを地域資源と位置付け、産業社会的・生活文化的な研究アプローチが主眼となり、「魚職」の観点から検討してきた。奄美市や大和村でも、カツオ漁業は奄美大島の地域経済を支える地場の基幹産業のひとつとして展開し、産業経済的に地域の特異性も指摘できた。今回は「魚職」に重点を置いて検討したが、今後も、奄美大島北部を含め奄美群島全体を対象に、「魚職」を除く他の6つの「ぎょしょく」の視点から、改めて分析する必要があるだろう。

付記

本論文は、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。

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）若林（2019）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) 今回の地域モノグラフは、紙面の制約上、奄美市（旧名瀬市）の大熊地域、大和村の今里地域、名音地域、戸円地域とした。本論文では、後述する地域の史資料をもとに、筆者なりの視点からカツオ産業文化の実相を整理したものである。本論文では、必要最低限の注釈を付けてあるが、後述する地域史資料に大きく依存していることを予め、断っておきたい。
- 4) 7つの「ぎょしょく」の内容と効果に関する詳細は若林（2018）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、Webなど多くのメディアで周知されたほか、『水産白書』でも2度にわたり紹介された。そして、こうした一連の取組は「地域に根ざした食育コンクール2006」優秀賞受賞（2007年）、大日本水産会の「魚食普及表彰」（2008年）、「第6回食育活動表彰」消費・安全局長賞受賞（2022年）など、社会的な評価も高まっている。
- 6) 奄美大島は、他の島々と混同されないように、ウシマ（奄美方言で、大島の意味）と呼ばれたり、「大島本島」とも表されたりする。なお、奄美群島は、奄美大島をはじめとして、加計呂麻島、請島、与路島、喜界島、徳之島、沖永良部島、与論島の8つの有人島を含めた総称である。奄美群島は総面積約1,231.1km²、総人口約10.4万人となっている。
- 7) 市街地の密集度や地価公示価格において、旧名護市は鹿児島県内で鹿児島市に次いで高い状況にある。
- 8) 鹿児島県大島支庁総務企画部『奄美群島の概要2021年版』（2022年3月刊）などを参考に取りまとめた。また、それぞれの数値は、断りのない限り、奄美大島である。
- 9) 高温多湿の奄美大島では、衣食住生活上の知恵が多々見うけられる。たとえば、乾燥保存用の吊り籠、塩につけた漬物、ネズミや湿気対策の高倉、通気性の高い大島紬や芭蕉の衣服、台風対策の石垣などがあげられる。
- 10) 奄美大島では、沖合にある珊瑚礁の浅瀬をシー、その内側の潮だまりをイノーと呼び、自然の防波堤となる。干潮時には、マイクロアトール（礁湖がつくった天然の漁場）となり、タコや貝の捕獲ができる。
- 11) 奄美群島に大規模な群生地があるソテツ（蘇鉄）は、島の急勾配の岩肌で育ち、風に強く台風にも倒れない植物である。奄美では、ソテツの実や芯、胴が粉に加工されて食用となった。ナリ（実）からデンプンを製造して食用としていた。毒素が強いので、アク抜き作業は手間を要し、食糧難の際に救荒食として、ナリガイ（実の粉を入れた粥）とシンガイ（胴部分の粉を入れた粥）といったソテツガユ（蘇鉄粥）にされ、ソテツを主食として島民の生命をつないだ。ソテツ粉は主食のほか、団子や蒸し菓子にされ、また、味噌や醤油、焼酎の原材料にもなった。ソテツは疲労回復と認知症予防になるほか、蘇鉄味噌はガン抑制や体脂肪燃焼の効果がある。
- 12) 住用川と役勝川が合流する河口付近に広がるデルタ地帯には、メヒルギなどの群生がある。
- 13) 大島紬は、その起源が明らかでないものの、奄美の文献上で初出したのは、1720（享保5）年の『大島政典』である。薩摩藩は代官や島役人以外の者が着用することを禁止したが、この頃には盛んに製造されていたと推測される。明治期以降になると、絹織物として全国的に知られるようになった。また、大島紬にみられる龍郷柄の発祥地は奄美市龍郷町とされる。その柄の特徴として、渋みを持ち、軽くて暖かく、シワが寄らず、着くずれしないことがあげられ、気品と風格を持っているのが大島紬である。
- 14) 大屯神社では、国指定（1976（昭和51）年5月）の重要無形民俗文化財である諸鈍シバヤ（芝居）が旧暦9月9日に奉納される。これは源平合戦で敗れた平資盛が住民との交流で教えたものとも言われ、約800年の歴史を誇る伝統芸能である。
- 15) ノロが琉球王国時代から国家行事を執り行うために首里王府より任命された神女で、村落全体の幸を祈願する公的な神役であるのに対して、ユタは人々の苦悩について相談にのって精神的な支柱となる巫女で、家系で代々継承されている。
- 16) 大和村は日本のサトウキビ栽培の発祥の地とされるが、現在のところ、栽培されていない。
- 17) まず、パッションフルーツでは、2019（平成31）年に瀬戸内パッションブランド産地協議会が「かごしまブランド団体」に認定された。次に、マンゴーは近年、「加計呂麻マンゴー」としてのブランド生産を盛んに行っている。それから、ポンカンも、奄美大島で最初に栽培を始めたのは奄美市住用村とされる。さらに、「奄美プラム」と呼ばれるスモモの日本一早い産地として大和村や旧名瀬市は知られており、その花がきれ

いなために花見をする人たちもいる。こうしたスモモはゼリーやジュースになる。

- 18) 田中一村は栃木県出身の日本画家で、1958（昭和33）年、50歳の時に奄美大島に移住し、大島紬の工場で働きながら清貧の生活の中で奄美を画材に描き続けた。
- 19) 鹿児島県大島支庁総務企画部（2022）を参考にして取りまとめた。主に利用したデータは、最新版の2021年版（2022年3月刊）や2020年版（2021年3月刊）などである。また、それぞれの数値などは、断りのない限り、奄美群島全体を意味する。
- 20) 2019年（令和元）年の漁業生産量は1,628トンである。ただし、漁協からの聞き取りによる数値とされる。
- 21) 2019年（令和元）年の漁業生産額は、漁業生産量と同様の傾向を示し、10.9億円とさらに減少している。
- 22) 琉球農林省大島支部水産課（1951）、名瀬市大熊壮年団（1964）、吉野清勇（2001）、吉野清勇・岩井茂彦（2002）などを参考に、筆者の視点からカツオ産業文化の実相をとりまとめたものである。本論文の記述内容については、これらの資料に大きく依存していることを予め、断っておきたい。前号の6（1）も含めて本論文の執筆に利用した一連の奄美漁業関係の資料や情報は、市川英雄先生（鹿児島大学名誉教授・元水産学部長）と岩井茂彦氏（名護市元産業振興部長）の両名から、以前に提供を受けたものである。改めて、両名に対して、感謝ご冥福を祈りたい。
- 23) 金紘丸漁業生産組合（代表理事：佐藤榮茂）は、2006（平成18）年に解散し、2011（平成23）年5月に破産手続き開始（鹿児島地裁名瀬支部。破産管財人として鎌野孝清弁護士を選任）が決定された。その結果、大熊地域におけるカツオやマグロの生産量はこれまで1,000トン前後から半減以下を推移している。
- 24) 徳田努（2009）などを参考にして取りまとめた。筆者としては、今後、更なる調査研究を進める予定である。
- 25) 大和村立今里小中学校創立百周年記念事業実行委員会編（1978）、今里鯉漁業創業百年祭実行委員会（1999）、大和村誌編さん委員会（2010）などを参考に、筆者の視点からカツオ産業文化の様態をとりまとめたものである。特に、今里地域のカツオ産業については、大和村立今里小中学校創立百周年記念事業実行委員会編（1978）所収の「今里鯉漁業沿革史」（91～95ページ）がバイブル的な存在であり、大いに参考になる。なお、本論文の記述内容については、逐一、注釈を付けていないが、これらの資料に大きく依存していることを予め、断っておきたい。
- 26) 奄美大島南部の分析では、4点の特性を指摘した。詳細は若林（2022）を参照されたい。

参考文献

- 市川英雄（1991）「戦後の奄美地方における糸満漁業の変遷」『鹿児島大学水産学部紀要』40、鹿児島大学水産学部
- 今里鯉漁業創業百年祭実行委員会（1999）『鯉創業百年記念誌』、今里鯉漁業創業百年祭実行委員会
- 倉井則雄（1993）「黒潮文化圏を考える - 黒潮に乗ってきた南方文化 -」『奄美郷土研究会会報』33、奄美郷土研究会
- 鹿児島県大島支庁総務企画部（2022）『奄美群島の概要 2021年版』、鹿児島県
- 片岡千賀之（1980）「奄美大島におけるカツオ漁業の展開過程」『漁業経済研究』25（2）、漁業経済学会
- 徳田努（2009）「逆境を乗り越えて - 宝勢丸鯉漁業生産組合の挑戦 -」『平成20年度活動実績発表会 第55回鹿児島県青年・女性漁業者活動実績発表大会資料』、鹿児島県水産技術開発センター
- 名瀬漁業協同組合（2015）『名瀬沿岸カツオ一本釣地域プロジェクト改革計画書書』、名瀬漁業協同組合
- 名瀬市大熊壮年団（1964）『大熊誌』、鹿児島県教員互助会印刷部
- 大和村誌編さん委員会（2010）『大和村誌』、大和村
- 大和村立今里小中学校創立百周年記念事業実行委員会編（1978）『今里小中学校創立百周年記念誌』、今里小中学校
- 吉野清勇（2001）『カツオと共に100年 - 大熊鯉漁業100年のあゆみ -』、奄美共同印刷（宝勢丸鯉漁業生産組合）
- 吉野清勇・岩井茂彦（2002）『奄美漁業誌 - 戦後を中心に -』、奄美群島水産振興協議会
- 琉球農林省大島支部水産課（1951）『奄美水産業沿革史』 奄美群島政府農務部水産課
- 若林良和（2004b）「カツオをめぐる食文化 - その歴史性と地域性をさぐる -」（『水産振興』No.434）、東京水産振興会
- 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・阿部覚（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
- 若林良和（2019）「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） -」（『愛媛大学社会共創学部紀要』3（2）、愛媛大学社会共創学部
- 若林良和（2020a）鹿児島県枕崎市におけるカツオの産業

と文化〈1〉 - 「ぎょしょく」をもとにした地域モノ
グラフ (3) - . 愛媛大学社会共創学部紀要 4 (2)、愛
媛大学社会共創学部

若林良和・板敷浩実 (2020b) 鹿児島県枕崎市におけるカ
ツオの産業と文化〈2〉 - 「ぎょしょく」をもとにし
た地域モノグラフ (3) - . 愛媛大学農学部紀要 65、愛
媛大学農学部

若林良和 (2021) 静岡県西伊豆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 (4) - . 愛媛大学社会共創学部紀要 5 (1)、愛媛大
学社会共創学部

若林良和・林勇作 (2021) 高知県中土佐町におけるカツ
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 (5) - . 愛媛大学社会共創学部紀要 5 (2)、
愛媛大学社会共創学部

若林良和 (2022) 鹿児島県奄美大島南部におけるカツオ
の産業と文化 - 「ぎょしょく」をもとにした地域モノ
グラフ (6) - . 愛媛大学社会共創学部紀要 6 (1)、愛
媛大学社会共創学部