

# 一本釣りからマグロ延縄漁まで。 資源を守り、海を育てながら。

通浜の漁港は全国的にも珍しい港。南北にただ長だけの所に、よく作ったと思われる人工的な港だから。そのルーツをたどれば、明治の頃に細島の漁民が通浜に移住してきたこと

に端を発し、五十年ほど前から港の建設が始まったことによる。いまだに港は大型漁船がけい留できるような拡張工事を続けている。

それだけ、活気あふれる港であるという証拠だ。県内でも有数の水揚高を誇る。平成十三

年度は約二十二億円。そのうち十七億円ほどがマグロ延縄漁船による漁獲高で、実に八割近い。だいたい五〜二十トン未満の船が、二月から六月にかけては日向灘から種子島、沖縄近海へ、夏過ぎからは千葉の銚子沖付近で操業する。このためマグロの水揚げはほとんどが県外か日南あたりが多い。平成十四年に初めて通浜漁港にわずかながら水揚げした。港の改良で、大型漁船も少しは入れるようになったこともあるが、



何よりマグロの川南ブランドをつくらう、という表れである。川南町漁業協同組合の登録漁船は二百七隻、このうち四十八隻がマグロ漁、二十六隻がシイラ漁に出る。シイラは県下一

の水揚げ量を誇る。沿岸漁業の場合、一本釣りはじめ、延縄、曳縄、底曳網が中心。これには乱獲を防ぎ、資源を守り、「網打尽にはしない」という漁民の思い（川南町漁業協同組合）が込められている。港に揚がる魚は約百種類と、極めて豊富。タイ、フグ、ウニ、アワビ、イセエビ、カキ、ヒラメなど高級魚からカツオ、アジ、カレイ、サワラ、ハマチなど庶民的なものもたくさん獲れる。

しかし、獲り続けるだけでは先細りは否めない。漁場も荒れてくるし、海洋資源の枯渇を招くなど様々な問題が表面化する。このため対応策の一つとして、早くから数百にも及ぶ大小様々な魚礁を海に設置してきた。魚礁を入れることにより流れが変わってフランクトンが舞う。陰ができて魚のすみかにもなりやすい。近海魚はほとんど回遊魚だけに、魚礁はチカラを発揮する。

また、稚魚を一定の大きさに

まで養殖して放流する事業も盛ん。カレイ、カサゴ、トラフグ、大ニベ、マダイ、アワビなどなど。大きく育てて戻ってこいよ、といったところだろう。

山に広葉樹を植樹する「漁民の森」も、海を育てる取り組みのひとつ。多くの漁業関係者が活動に参加する。

とにかく、通浜の漁港はゲンキだ。様々な分野で後継者難が叫ばれる中、約四百人が加入する川南漁協にはその心配はないという。

親子三代に渡って漁業を営むところも珍しくない。「小さい頃から海に向かう親の背中を見て育つてますから」（川南町漁業協同組合員）と誇りを持って生きる漁民の姿が浮かび上がってくる。

