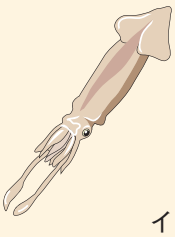
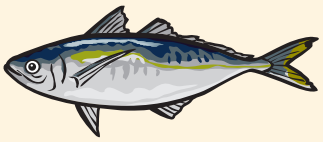
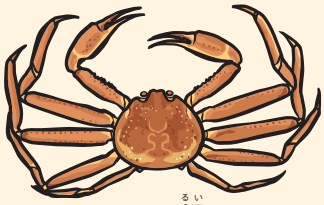
第2章　人々の暮らしと自然

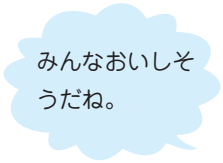
佐渡島の漁業

佐渡島は海に囲まれていて、魚や貝、海藻などの資源が豊富なことから、早くから漁業が発達していました。市の魚になっているブリをはじめ、イカやアジ、アワビやカキなどの貝類、ズワイガニなど、とてもおいしい魚介類がたくさんとれます。

ここでは、佐渡島でとれる魚介類にはどんなものがあるか、また古くから伝わる漁の方法などについて学習しましょう。

佐渡島のおもな漁かく物

	ブリ類	イカ類	アジ類
			
とれる量	およそ1229トン	およそ892トン	およそ1068トン
	貝類	カニ類	
			
とれる量	およそ594トン	およそ499トン	



資料：平成23年度「佐渡の水産概要」

佐渡島の漁業のすがた

■ 市の魚は“出世魚”

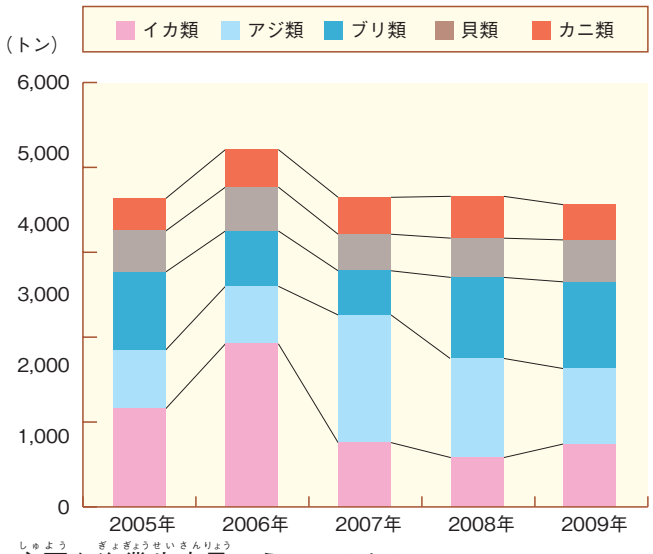
ブリは佐渡市の魚になっています。ブリは、小さいころから大きくなるにつれて、イナダ→フクラギ→ニマイズル→ブリなどとよび名が変わっていくことから、出世魚ともよばれています。

冬、北西の季節風が雪まじりで強く吹きつけると、大群のブリが沖合から両津湾の中ににげ込んできます。佐渡島では、このブリを大きな定置網でとっています。佐渡島のブリ漁かく量は日本全体でも高い方で、佐渡島を代表する魚といえます。

漁業のうつりかわり

佐渡島の漁業の生産量は、新潟県全体の23%を占めていて、県内でも漁業生産量が多いところといえます。また、カキやワカメなどの養殖では、新潟県全体の99%以上を占め、県内最大の生産量を誇っています。

佐渡島でとれる魚介類で、生産量の上位を占めているのは、イカ、アジ、ブリ、貝類（サザエなど）、カニです。漁業生産量は、その年の海の天候や魚の動きなど、いろいろな自然環境の変化によって左右されます。それぞれとれる量は増えたり減ったりしていますが、全体的には減少してきています。



主要な漁業生産量のうつりかわり

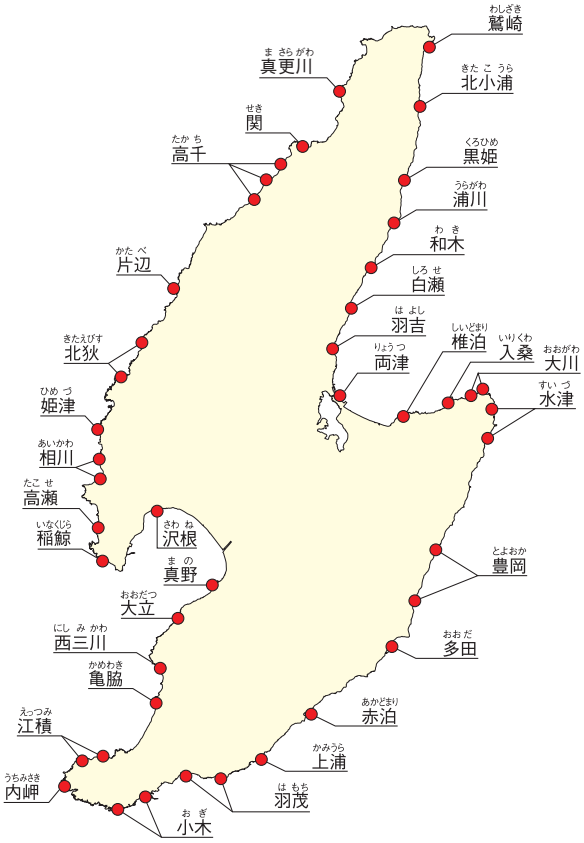
資料：平成17・23年度「佐渡の水産概要」

漁場と漁港

佐渡島の海は、両津湾、真野湾、外佐渡、前浜の4つの海域に分けられています。それぞれ海の深さや地形、気候に特ちょうがあるので、とれる魚の種類や漁業の方法にちがいがあります。両津湾は海が深く、ブリの定置網漁や加茂湖のカキ養殖などが盛んで、両津港は佐渡島で最大の漁業基地になっています。真野湾は、両津湾に比べて海が浅いため、小さい定置網漁やヒラメの養殖などが行われています。外佐渡は冬の北西季節風の影響を受け、漁場も岩場におおわれていて、モズクなどの海藻や、アワビ、サザエなどの貝類が多くとれます。前浜は、季節風の影響をあまり受けず、スケト漁やエビ・カニ・イカ漁がおこなわれています。

佐渡島には34の漁港があり、そのほとんどは地元の漁船が利用する小さな漁港です。佐渡島の漁船のうちの7割が、陸地に近い海で漁をしています。

佐渡島の漁港



知恵とくふうをこめた漁の方法

漁業の仕事には、地形や海流など、海の自然環境を見きわめながら、どこで魚がとれるかを探しあてる技術が求められます。漁業にたずさわる人々は、昔から知恵をしぼり、くふうをして、漁の方法や道具をつくり出してきました。ここでは、佐渡島で特ちょうのある漁の方法をみてみましょう。

■ イソネギ（磯漁）

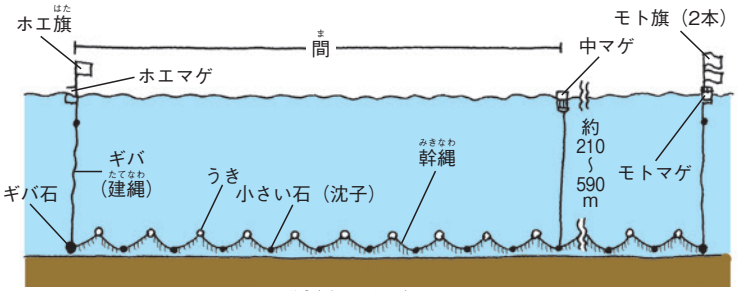
海の深さがおよそ10〜20mの浅いところで、海底をのぞきこんで漁をする方法で、竿の先に鈎やヤスをつけた道具を使います。この方法でアワビや海藻、タコなどをとります。地形が複雑で岩場が多く、貝や海藻がたくさんとれる、小佐渡の海岸や両津湾の沿岸では、一年中イソネギができます。

昔から、漁をするには口開け（漁を解禁すること）や口止め（禁漁にすること）という期日が決められていました。例えば海藻をとるにも、「ワカメは3月1日から6月末まで」「ノリは11月1日から翌年の3月末まで」などと、海藻の生長する季節や環境を考えて、細かくルールを決めていたのです。また、漁に使う道具も、海底の地形や海藻の育ち方などを考えて、形や材質をくふうしていました。禁漁期間を決めたり、道具をくふうすることで、限られた資源である海の恵みを大切にし、とりすぎないようにしていたのです。

■ 延縄を使う沖漁

延縄は、長い縄に釣り針をたくさん取りつけて、海底に沈めて魚をとる道具です。延縄を使った漁は古くからおこなわれていますが、佐渡島には、江戸時代に石見の国（いまの島根県西部）から移り住んで来た漁師によって伝えられたといわれています。

両津湾では、この延縄を使ってタラ類の魚をとっていました。両津湾の中は冬でも波がおだやかで、スケト（スケトウダラのこと）やタラが産卵しに陸地へ近づいてくるのをねらって、漁をしています。



スケト延縄の設置のしかた

漁業の知識―環境を知る・見る

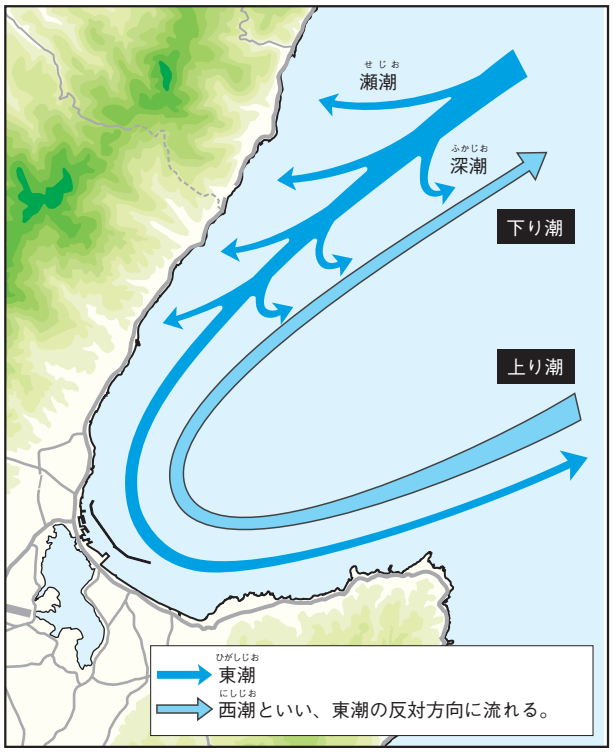
■ ヤマアテ ―漁場を知る―

現在は、GPS（Global Positioning System）や魚群探知機などの機器を使って漁をしていますが、こうした機器のなかった昔は、人の「勘」で魚のいるところを探しあてたり、魚の動きを予想して漁場を選んだりしていました。漁師の人たちは、小さいころから見聞きしたことや親から教わったことをもとに、魚の動きや海の環境を読み取る力を身につけていたのです。

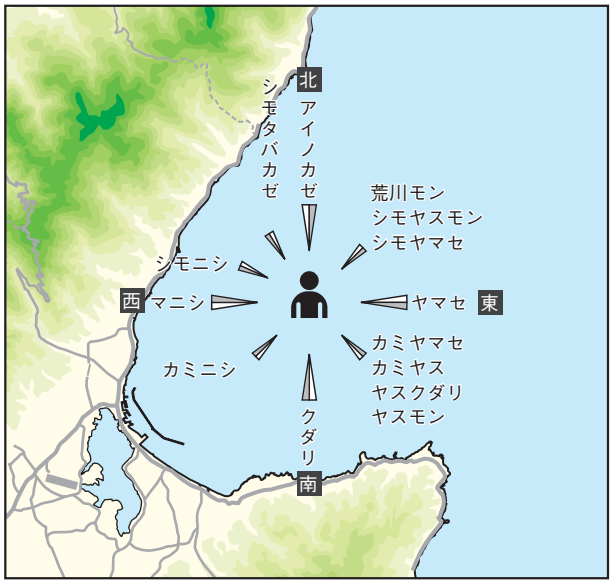
漁場の位置を知る方法に、「ヤマアテ」というものがあります。ヤマアテは、魚がとれる場所を探しあてるために、海の上から沿岸の山や岩、木や建物など、目印を重ね合わせて、自分の船がどこにいるかを見定める方法です。今でも、ヤマアテで網を仕掛けたり釣りをする漁師は多く、ヤマアテはとても重要で不可欠な技術といえます。

■ 潮の流れと風を知る

魚は、海の潮の流れによっていろいろな動きをするので、潮の流れ方を知ることも漁師にとってとても重要なことです。例えば両津湾では、沿岸の地形が複雑で、気候や潮の流れ方が影響して、魚のとれる量が大きく左右されます。両津湾の潮の流れは、大きく分けて上り潮と下り潮という二つの流れがあります。また、海面に近いところと海底に近いところで流れる方向が反対になったりして、とても複雑です。基本的な潮の流れを知ったうえで、漁をするときの天気や、海の状態を目で見ながら、潮の流れをつかむことも、漁師の技術のひとつといえるでしょう。また、船の上で、雲の流れや海の風の吹き方をつかむことも、漁師の重要な技能の一つです。



両津湾の潮の流れ



両津湾に吹く風のよび方