



Tanabe East Rotary Club in 2018-19

2018-19年度RI会長：ハリ・ラン

第2640地区ガバナー：樫畑 直尚

田辺東ロータリークラブ

創立：昭和49年5月15日

会長：武田 静也

幹事：野村 憲司



インスピレーションになるう

例会場/事務所：田辺市下屋敷町81-10

きのくに信用金庫田辺支店3F

Tel 0739-24-6427 Fax 0739-34-5008

http://tanabe-east-rc.com/

E-mail info@tanabe-east-rc.com

例会：毎週水曜日 12:30～

ビジターフィー ¥2,000

○会長報告 会長 武田 静也



- 本日のお客様は、田辺市
農林水産部 水産課 課長 前田 眞吾（まえだ しんご）
様と、主査 竹中 大樹（たけなか ひろき）様（講演
補佐）です。後ほど宜しくお願い致します。
- 本日のお弁当は、クラブ奉仕B委員会のお弁当担当
企画で「この葉」さんです。ご賞味下さい。

- 2月11日(月・祝日) ホテル日航関西空港に於いて
「第3回ガバナー補佐・幹事予定者合同会議」が開催
されました。ガバナー補佐予定者として私、武田が
出席致しました。
- 2月16日(土) ダイワロイネットホテル和歌山に於い
て「次年度のための地区チーム研修セミナー」が開
催されます。ガバナー補佐予定者として私、武田が
出席致します。
- 本日の例会終了後、定例理事会を開催致します。
理事・役員の方はお残りください。

○幹事報告 幹事(代理) 森本 修至



■例会日時変更

◎海南RC

2月13日(水) → 休会

◎高野山RC

3月15日(金) → 3月14日(木)

場所：橋本カントリークラブ <合同例会>

3月29日(金) → 休会

■メーカーアップ

◎2月11日(月・祝日) 第3回ガバナー補佐・幹事予定者
合同会議 武田 静也

■回覧

◎樫畑ガバナー事務所より

「『意義ある奉仕賞』について」

◎ガバナーエレクト事務所より

「2019-2020年度のための会長エレクト研修セミナー
(PETS)開催のご案内」

■連絡

◎ロータリーの友事務所より

「2019-2020年度版ロータリー手帳お買い上げのお願い」
今年度と同じですが、付録のカレンダーおよび住所録
を廃止しています。申し込みをまとめて注文します。
支払いはクラブ経費です。

○本日の唱歌

「津軽海峡冬景色」

唱歌委員

玉置 佳範 君



○ゲスト・ビジター

田辺市 農林水産部 水産課

課長 前田 眞吾（まえだ しんご）様

主査 竹中 大樹（たけなか ひろき）様



○出席報告

会員数 43名 義務免除 7名 本日の欠席者 8名

本日出席率 77.78% 1月30日の修正出席率 92.31%

1月の平均出席率 92.81%

〇にこにこ報告 (敬称略)

◇田辺市 農林水産部 水産課 課長 前田眞吾様と
主査 竹中大樹様をお迎えして。

愛須勝章、上原俊宏、岡本博、木村壽一、坂本正人、
佐田一三、武田静也、竹中悟、竹村英一、玉置佳範、
西谷貞彦、橋本隆、本田耕二、丸山博之、森本修至、
山本亘、早稲田清司。

◇前田さん、がんばって！ (学校の先輩です)

畔田 実

◇丸山社長様、先日の県の優良工事表彰おめでとうございます。
沖 史郎

◇質問 イセエビの件はどうなったのでしょうか。
中嶋伸和

◇早退お詫び 吉田和枝

◇お花頂きます。 小山 実
☆皆様たくさんのニコニコありがとうございました。

〇委員会報告

◎45周年記念事業委員長
坂本正人



待ち望んでいた防犯カメラが届きました。
駅前の田辺観光センターと闘鶏神社前のポケットパークに設置する予定です (来週の前定: 橋本氏談)。
先日退職された副市長の池田さんと、これまで対応していました。

〇本日のプログラム

「田辺市の漁業」

田辺市 農林水産部 水産課
課長 前田眞吾 様



港として、田辺市において管理を行っています。

次に、4つ目は和歌山県が管理する第3種の田辺漁港です。第3種漁港については、その利用範囲が全国的なものであり、和歌山県内では、田辺漁港の他、和歌浦漁港、串本漁港、勝浦漁港が指定を受けています。

田辺漁港の中には、・江川地区にある江川漁港、・戎地区にある戎漁港、・湊浦地区にある磯間漁港の3つの船泊まりなどがあります。

また、真ん中の砂浜の部分については、扇ヶ浜海水浴場であり、毎年7月から8月の海水浴シーズンには多くの来場者でにぎわっています。

これらの漁港に係留している漁船の数については、平成28年12月31日現在で、江川・戎で86隻、湊浦で47隻の田辺漁港全体としては133隻、芳養漁港で37隻、目良漁港で31隻、内の浦漁港で27隻の合計228隻となっています。

なお、漁船の数については、年々減少を続けてきており、平成元年には449隻の漁船が登録されていましたが、現在では約半分の数となっています。

この228隻の漁船については、漁業の種類によって、形や大きさが違います。

初めに一本釣り用の漁船です。ここに見えている大きな竿を横に出して、カツオなどを対象に漁をします。正式には「曳縄漁」というのですが、この地方では通称「ケンケン漁」と呼んでいます。

いくつかのひもを船で引っ張って釣りますが、疑似餌と言って、イカや小魚に似せた、ニセモノの餌を生きた小魚のように見せるために、ヒコーキや潜行板という道具を使って釣りをします。

なお、この「ケンケン漁」ですが、明治時代、串本からハワイへ移民した人がハワイの島民とともに改良

まず、はじめに、田辺市内には漁船などを停泊しておくための港として、4つの漁港があります。

まず1つ目が、芳養松原にある芳養漁港です。

このスライドの下の部分が旧の芳養漁港で、上の部分が新たに整備した漁船を停泊しておく船泊まりとなっています。

新たな芳養漁港については、平成6年度から「芳養漁港区域内集落再編整備事業」として、芳養松原地区の人たちを台風などの災害から守るという目的のもと整備を進めてきたものであり、新たな漁港の面積については、13.5ヘクタール、阪神甲子園球場の約4倍もの大きさとなっています。

次に、2つ目が目良地区にある目良漁港です。

この丸で囲った部分が漁船を停泊しておく船泊まりとなっています。

また、元嶋へとつながる長い堤防は、沖からの波を防ぐための防波堤としての役割を果たしており、他にも海釣りが安全に楽しめるよう救命具や足掛金具が設置されています。

次に、3つ目が新庄町にある内の浦漁港です。

この漁港は台風の際に漁船を避難する港でもあり、自然の形状がそのまま港としての機能を有している、波の起こりにくい特性をもった天然の良港となっています。

ただいま紹介しました、この3つの漁港が第1種漁港といまして、利用の範囲が地元の漁業を主とする

四つのテスト: 1. 真実かどうか 2. みんなに公平か 3. 好意と友情を深めるか 4. みんなのためになるかどうか

して、日本に伝えた漁法といわれており、語源については諸説あるものの、ハワイのカナカ語で鳥の羽毛を使った疑似餌を「ケンケン」と呼んでいたという説や、釣り上げた魚や疑似餌が海面をピョンピョンと叩くさまがユーモラスだとして命名したという説などがあります。

また、同じ船を使って、糸を手で垂らして釣りをする、「手釣り」という方法で、イサキなどの魚を釣り上げます。

次に、これはまき網用の網船です。

2隻の網船で魚を巻き込むとともに、網の下の部分を絞って、1回当たり2時間～3時間かけて魚を捕るもので、主にアジ・サバを対象に漁をしています。

魚を集める方法としては、灯船から水深50m～100mに電線を垂らして、水中電球で明かりを付けて、魚を集めてから、網船から網を投入します。

捕れた魚は、このような運搬船で漁港まで運んできます。運搬船の船首部分、この青いふたの下が船倉とあって、魚を入れる空間があります。

次に、これは機船船曳用の漁船です。

2隻で曳く網の形がバッチ（モモヒキ）に似ていることから、バッチ網と呼ばれています。

この地域では、主にこの方法でシラスをとります。

シラスは、イワシの子ども（稚魚）で、マイワシ、カタクチイワシ、ウルメイワシの3種類があり、カタクチイワシのシラスが、品質が良いとされています。

一番よく捕れる時期は、春先と秋口です。

この他に、同じシラスを漁獲する漁法で、磯間地域では曳網漁業が行われています。このような船で行うのですが、バッチ網との違いは、網を入れた後、人の手で網を揚げることにより、あまり魚体を傷つけないで魚を捕ることができます。このことから、磯間地区で水揚げされるシラスは「磯間のシラス」としてブランド化され、高値で取引されています。和歌山県内では、この地域だけで行われている昔ながらの漁法です。

次に、これは底曳用の漁船です。

1隻で海底に網を落とし込み、その網を船で引っ張って漁をします。

通称「エビ漕ぎ」とも言われる漁法で、大きくなると胸の部分が赤くなるクルマエビ類の中のクマエビを主に捕っています。このように、足が赤いので、別名アシアカとも呼ばれています。

以上が、田辺の漁業者が主に行っている漁業です。

こうして漁獲した魚については、漁港の荷捌き所に水揚げされます。

これは、まき網漁業の水揚げ風景です。大きな網とクレーンを使って水揚げをします。これが、一本釣りにより水揚げされた魚で、かごの中には、カツオ、イサキ、タチウオが入っています。

これらの水揚げされた魚を小売業者などがセリによって買い付けを行い、店頭での販売や飲食店ではその日のうちに刺身などの料理として提供されたりします。

田辺でのセリの方法は、木の板の上に金額を記入した札を並べて、金額を確認する方法で行われています。

また漁港では、漁船だけではなく釣りなどを楽しむ人たちの船、いわゆるプレジャーボートを係留するためのスペースも設けており、漁業者と遊魚者が適切に漁港利用をすることができるよう整備を行っています。

続きまして、田辺市内の漁業協同組合についてです。現在、田辺市内には、和歌山南漁業協同組合と新庄漁業協同組合の2つの漁業協同組合があります。

以前は、田辺漁協、湊浦漁協、新庄漁協の3つの漁協がありましたが、平成19年4月1日にすさみ漁協、日置漁協、白浜漁協、田辺漁協、湊浦漁協の5つの漁協が合併し、新たに「和歌山南漁業協同組合」が発足しました。

漁業協同組合は、漁業者の協同組織として、販売事業や購買事業を通じて、水産業の振興や組合員の福祉の向上、漁業権の管理を中心とした資源や漁場の管理、水産業を核とする漁業地域の活性化等の広範な役割を担っています。

各漁協に所属している組合員数については、平成29年12月末現在で、和歌山南漁協の田辺本所で182人、湊浦支所で50人、新庄漁協で357人の合計589人となっています。

なお、平成元年の組合員数については、全体で1,123人でしたので、この30年近くで534人、割合にして約48%の減少となっています。また、年々高齢化も進んでおり、漁業の後継者対策が大きな問題となっています。

なお、和歌山南漁協では、今後、更なる経営の合理化等を図るため、支所や市場の統廃合についても検討していると伺っています。

次に当地域で捕れる魚の種類ですが、主に捕れる魚としては、アジ、サバ、シラス、イサキ、カツオ、タチウオで、漁港に水揚げされる全体の量として、昭和48年には12,727トン、平成29年には3,275トンと、75%近く漁獲量が落ちてきています。また、これに伴って漁獲（水揚）金額も減少傾向の一途をたどっており、我々も危機感をもって水産振興に取り組んでいます。

直接取引など流通の多様化による漁業者の手取りのアップや、経費節減のための様々な省エネ、省力化の機器の導入支援、当地域の魚介類のブランド化や流通調整による魚価の向上などに今後も引き続き取り組んでいく必要があると考えています。

こうした中、水産資源の増大による漁場環境の改善と保全を目的として、市と漁協が共同して放流事業を行っています。

平成29年度では、和歌山南漁協と新庄漁協でイサキを51万尾（特に小さな時は、縦じまが鮮明であり、イノシシの子どもに似ていることから、ウリポーと呼ぶこともあります。）、マダイを7万尾（マダイの特徴は、尾ひれの外側が黒いということがあります。）、クエを2千尾、ガシラを1万3千尾、イセエビを46kg、タイワンガザミはおなかに卵を抱いているメスガニの甲羅に「トルナ」と書いて、400匹を放流し、「資源量の増加のため」の取り組みを進めています。

また、これと並行して、「資源量の回復のため」の取り組みも行っており、これはイサキについての取り組みなのですが、体長20cm以下のイサキは未成熟であるため産卵することができないことから、捕まえても再放流するという啓発のポスターとなっています。放流事業と魚の再放流をセットで実施することで、一定の資源量の回復がみられているという県水産試験場の調査報告もありますので、もし、この中でも普段釣りに行かれる方がいらっしゃいましたら、小さい魚についてはリリースしていただくなどご協力をお願いいたします。

また、この放流事業と併せて、稚魚の育成場の整備も行っています。

- ・投石といって、自然の石を海の中に投入して、石と石の隙間や周りに魚などの水棲動物が棲めるようにしたものです。

- ・魚礁という魚のアパートで、このように鉄製やコンクリート製のものがあり、海底に沈めて設置します。このような魚の棲む場所を田辺湾のいろいろな場所

に整備することにより、漁場の増大や稚魚育成場の確保をしています。

一方で、ソフト面の取り組みとして田辺で捕れる魚を多くの皆さんに知ってもらうため、様々なイベント等でピーアール活動をしたり、大阪などの京阪神のスーパーでも、販売促進を行うなど普及・啓発活動にも取り組んでいます。

特に、毎年2月から4月上旬に収穫される「紀州ひろめ」は、地元だけではなく、収穫の多い年などには大阪のイオンでも販売していました。ここ近年は不漁ということもあり、大阪のイオンでの販売はできていませんが、ヒロメの養殖など生産拡大を図るための調査研究についても実施しており、安定的な供給体制の確立に向けて取り組みを進めています。

また、先ほど紹介したイサキについては、「紀州いさぎ」という名前でブランド化を図っており、紀州イサギフェアの実施などを通して認知度向上への取り組みを行っています。

磯間には「湊浦漁協食堂」があります。湊浦支所の女性部が中心となって運営しており、ここでは地元で捕れた新鮮なシラスを使った、生しらす丼や釜揚げしらす丼などを普段水揚げが行われている漁港内で食べることができます。3月から11月の毎週土曜日に営業しており、県外からも多くのお客様が訪れています。

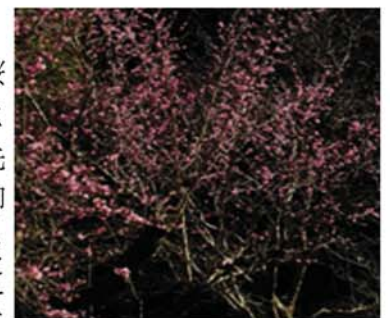
なお、今年は3月2日（土）から営業を開始できるよう準備を進めていますので、この中でまだ漁協食堂に行かれたことがないという方がいらっしゃいましたら、是非一度足をお運びいただければとおもいます。

種々申し上げましたように、漁業を取り巻く環境は、非常に厳しい状況であります。先ほども申し上げましたとおり、海へ釣りに行った際には、小さな魚はリリースするとか、必要以上に撒き餌をしないなど海を汚さないように、心がけていただきたいと思います。ご協力のほどよろしくお願いいたします。

それではこれで、田辺市の漁業についてのスライドを終わります。ご清聴ありがとうございました。

○編集後記 2-13ひしのみ

九重と近衛に守られた平安宮の内裏の中心に北を背にして南面している紫宸殿、その宮殿前の庭の右に右近の橘、そして左（東）に植えられているのが左近の桜である。戦前まで桜の花のすがすがしさと国体を重ねて桜花が日本国の象徴のように扱われていた契機があった。今は褒章・叙勲に桜の花は使わず橘を使う。先の戦争のイメージを払拭するためだとされている。この左近の桜も仁明天皇の御代（845年頃か）までは左近のウメであったという。嘗ては国体を表していたとされる梅のその花が、今紀南地方で香り高く開花の時期を迎えている。ちなみに2月11日は紀元前660年前に橿原宮で神武天皇が即位をされた日と辛酉革命説に合う。それは建国記念日の謂でもある。



四つのテスト：1. 真実かどうか2. みんなに公平か3. 好意と友情を深めるか4. みんなのためになるかどうか