

桜鯛と魚島季節

活魚船輸送から活魚トラックへ

社団法人 大阪市中央卸売市場本場市場協会

資料室 酒井亮介

第 536 号
(第 46 卷 第 8 号)

編集 発行 一般財団法人 東京水産振興会

「水産振興」発刊の趣旨

日本漁業は、沿岸、沖合、そして遠洋の漁業といわれるが、われわれは、それぞれが調和のとれた振興があることを期待しておるので、その為には、それぞれの個別的な分析、乃至振興施策の必要性を、痛感するものである。坊間には、あまりにもそれぞれを代表する、いわゆる利益代表的見解が横行しすぎる嫌いがあるのである。われわれは、わが国民経済のなかにおける日本漁業を、近代産業として、より発展振興させることが要請されていると信ずるものである。

ここに、われわれは、日本水産業の個別的な分析の徹底につとめるとともに、その総合的視点からの研究、さらに、世界経済とともに発展振興する方策の樹立に一層精進を加えることを考えたものである。

この様な努力目標にむかってわれわれの調査研究事業を発足させた次第で冊子の生れた処に、またこれへの奉仕の、ささやかな表われである。

昭和四十二年七月

財団法人 東京水産振興会

(題字は井野碩哉元会長)

目次

桜鯛と魚島季節

活魚船輸送から活魚トラックへ

第五三六号

はじめに..... 1

I 桜鯛と魚島季節の大阪での流通実相..... 5

1. 瀬戸内海から雑喉場魚市場まで..... 5

2. 瀬戸内海のマダイと大阪との関わり..... 10

3. 活魚船輸送と魚島..... 37

II 最近のマダイ漁業の概況..... 54

III 活魚流通の実態..... 75

おわりに..... 81

時事余聞 編集後記



ざか
井
りょう
亮
すけ
介

略歴

▽一九二九年大阪市生まれ。四九年大阪経専卒業。五〇年統制撤廃で大阪市中央市場鮮魚仲買・魚徳商店に従事。七〇年(株)酒井商店に法人化。七三年代表取締役に入任。七五年大阪水仲協組理事。七九年近畿水卸組連理事。八七年退職。八八年鯖大阪市中央市場本場市場協会資料室勤務。七五年桃山学院大学経済学部講師、九四年辻学園調理技術専門学校講師。主著「雑喉場魚市場史―大阪の生魚流通」成山堂書店。共著に「資料 大阪水産物流通史」(三二書房)「大阪府漁業史」(大阪府)「大阪雑喉場魚問屋史料」(三一書房)他多数。

桜鯛うおしまどと魚島季節き

活魚いけふね船輸送から活魚トラックへ

社団法人 大阪市中央卸売市場本場市場協会

資料室 酒 井 亮 介

はじめに

豊臣秀吉が大坂城を築き、大阪の街造りをはじめた時期、一五八〇年代のいわゆる桃山時代から大阪人たちは、立春（二月四日頃）から数えて八十八夜（五月一・二日頃）を中心にした前後約一カ月間ほどを魚島季節うおしまどとしてマダイの旬として生活の中に組み入れていた。

瀬戸内海には本州の南岸とくに南海方面から、紀伊水道から友ヶ島水道を通じて大

マダイをめぐる大阪の食の楽しみに関する話題を提供する

阪湾から明石海峡を経て播磨灘へ、また鳴門海峡から播磨灘を経て備讃瀬戸に入る東部海域群と、関門海峡を通り周防灘から伊予灘へ入る西部海域群、それに宇和海を北上し豊後水道より伊予灘、安芸灘、燧灘へ入る中部海域、これら三海域から産卵のため群泳して入り込んでくる春季のマダイ①を、自然の恩恵、旬の贈物として、季節の味覚を満喫していた。

本稿では長年つづいてきたこの〈魚島季節〉について、自然現象としてのマダイの行動、なぜマダイが瀬戸内海に産卵にくるのか、この時期のマダイの漁獲方法、マダイが何を食べて大きくなっていくのか、この時期のマダイの旨さの条件、元禄期（一六八八年〜一七〇三年）から昭和前期までの明らかにできる魚島の評価と記録、マダイの習性と食性、雑喉場魚市場の魚島の商内、大阪の商家の魚島の取組みなど、マダイをめぐる大阪の食の楽しみに関する話題を提供する。

この「桜鯛と魚島季節」は、昨年の二〇一一年九月二十九日夜、NHK総合テレビで「セカイでニホンGO!―刺身文化―」として放映された。瀬戸内海から大阪・雑喉場魚市場まで「活マダイ」を《活魚船》という生簀施設を装置したいわゆる「八丁船船」という船船で古くから輸送されてきたことが取上げられた。番組の取材と撮影は七月二五日、天神祭の日にNHK東京放送局から大阪市中央卸売市場本場・資料室まで出向いて収録された。

取材後、「活魚船輸送」と活マダイの「活〆料理」とそれまでの歴史と経緯につい

①産卵期の体色の美しいものを桜鯛と言い、産卵が終わったものは麦藁鯛と言った



図1 大阪の食文化を代表する“桜鯛”

出典：読売新聞夕刊「関西ふ〜ど記」
(2012年4月2日付)

編集者註：読売新聞社の許諾を得て掲載しています。

て改めて考えてみた。

「花は櫻木、人は武士、柱は檜、魚は鯛」と天明七（一七八七）年刊行の横井也有^{よしあり}『鶉衣』^{うすぢろも}に書かれているが、日本人は縄文時代から鯛との付き合いは長く、全国各地の遺跡からマダイの骨が多数出土している^註。中世以後には縁起のよい魚として親しまれてきた。とくに瀬戸内海に面している大阪では、桃山時代以来、商内の街として「魚島季節」^{ういしまどき}には街中を、黒い漆塗りのお盆に松葉を敷いてその上に飾った桜色の鯛を、「浅黄色の紋付の木綿のかたびら」を着た丁稚さんが行きかっていたのは、桃山時代から戦前まで長年続いた上町、天満や船場の季節的な一風景であった。こうした長年続いた大阪の食文化と生活慣習に関わりのある「桜鯛と魚島季節」について紹介する。

大阪の食文化と生活慣習に関わりのある「桜鯛と魚島季節」

大阪の生魚市場（雑喉場魚市場↓大阪市中央卸売市場本場）では、活魚船輸送は桃山時代以来、当り前の輸送方法であったが、瀬戸内海という自然環境と海域的な地理的条件、それに「刺身」という、素材をそのまま（燃料を使わず）に調理してきたことを考えると、自然環境を活かして〈食を楽しむ〉という、又〈無駄に燃料は使わない調理〉は、野菜の「漬物」と共に、日本人が誇るべき料理文化の一つである。

このことは、漁業や水産業と関わりをもたない業界外の人たちの発想から指摘を受け、長年、水産物を加工したり、調理したり、消費したりしてきた現状を、もう一度、考え直してみて、新しい時代に対応していくことを考えてみたい。

また、一九六〇年代以後の養殖マダイの輸送形態の進展が、他種類の養殖魚の増加とともに発展してきたので、「活り気」^{いかけ}のある刺身を好む大阪本場での養殖魚の取扱実態についてもふれる。

今年になって改めて検討してみると、水産研究者たちの研究成果があり、最近の瀬戸内海のマダイの生育環境や資源的な研究成果を入手することができた。

註①大阪は近世まで「浪華・浪速・浪花・難波・大坂」であり、明治以後は「大阪」である。本稿では大阪に統一する。②大阪・京都では「造身」または「造り」といつているが、ここでは「刺身」に統一する。③大阪市中央卸売市場本場を大阪本場と省略する。

註②「活り気」とは新鮮で、食べる時に感じる歯応え（硬さ）の感じである。「活り気」を好むのは、大阪だけでなく、兵庫・徳島・和歌山等、大阪湾周辺の一部地域である。しかし、他地域にもあるかもしれない。

I 桜鯛と魚島季節の大阪での流通実相

1. 瀬戸内海から雑喉場魚市場まで

瀬戸内海域で漁獲したマダイを泳がしながら大阪まで運ぶには東部海域と中部・西部海域では、時間的、距離的な関係や気象条件などによって違いがあった。

魚島季節のマダイは春季の水温が暖まる頃になると、紀伊水道から友ヶ島水道を抜けて、大阪湾から明石海峡を経て播磨灘に、また紀伊水道から鳴門海峡を経て播磨灘から備讃瀬戸を生活圏とする東部海域群と、四国西部の豊後水道を北上して佐田岬（愛

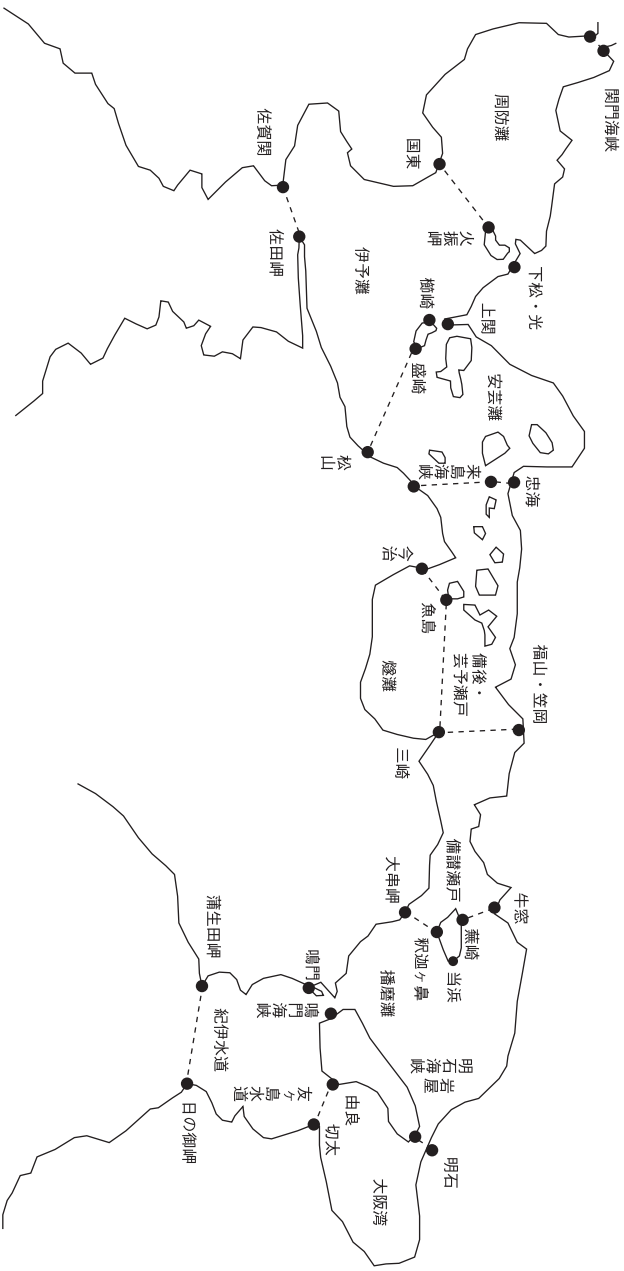


図2 瀬戸内海水域区分図
出典：『浮瀬』 No.5 (2004年6月)

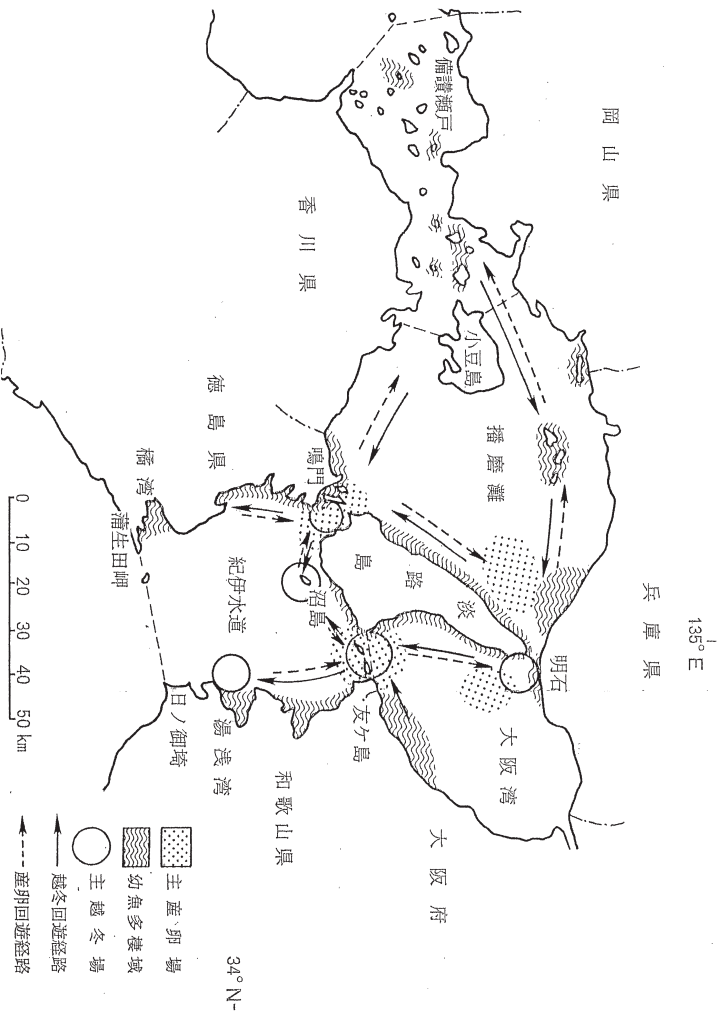


図3 瀬戸内海東部群々タイの分布と回遊
出典：『浮瀬』 No.5 (2004年6月)

東部海域群と、中部・西部海域群の二群がある

マダイ群の漁獲は、古くから徒歩地引網から舟を使う船曳網になり、マダイを脅して集める地漕網に発展



野田村で行われた歩行網漁
 (『撰津国漁法図解』明治初期)

讚加拔股
 鯛之網
 次茅



図4 鯛振網
 出典：『日本山海名産図会』



図5 鯛五智網
 出典：『日本山海名産図会』

媛県)と佐賀関(大分県)の間から伊豫灘へ、また対馬海峡、玄界灘から関門海峡を経て周防灘に入る中部・西部海域群の二群がある。このように瀬戸内海に産卵に回遊してくる天然マダイにも、東西の二方面から瀬戸内海に入る群があり、別々の行動をとったようである(図2、図3参照)。

これらのマダイ群の漁獲は、古くから徒歩地引網から舟を使う船曳網になり、マダイを脅して集める地漕網に発展し、手繰網になり、マダイを対象とする各種の漁法に発達していく。足利時代の明徳年間(一三九〇〜九四)には、瀬戸内海では地漕網につづき葛網かづらが、撰津、紀伊、讃岐など東部海域に広まっていった。室町時代末期(一五五〇年代)には撰津、紀伊から相模の横須賀まで伝来していったという。これはマダイが中世から近世にかけて、珍重されるようになったので、マダイの漁獲技術が各地に普及していった。近世に入ると、地漕網、沖取網、鯛縛網、網曳網、五智網、手繰網、鯛刺網等に漁法が拡がる。

マダイは「鯛縛網」①「五智網」②(いずれも壺網系の旋網系統)で、または古代からの「一本釣」で主に漁獲してきた。漁獲したマダイは、地元の湊の生簀まきに困い、二三日飼いや馴らして撰取物を消化させ、余分な脂肪分を消化させた上で、「出買船」という運搬船業者がまとめて、桃山時代以来「大阪送り」をしていた。

③鯛縛網、旋網まきあみで魚群を取囲み、袖網の両端を左右の網船が交差して、網を縛上げるように引上げて行く漁法。

⑤五智網、船曳網の一種で海中に網を張り、引揚げてマダイを生きた状態で獲る漁法(図5)。

2. 瀬戸内海のマダイと大阪との関わり

大阪に於けるマダイの取扱記録を歴史的に見よう。

(1) 近世期のマダイの取扱い《一六〇〇年代》

①船場にあった旧魚市場の遺跡

近世初期の大阪の海魚商たちは、桃山時代から続いてきた天満鳴尾町から、天正二(一五八四)年より約一〇年間にわたり船場が開削されるとともに鞆町・天満町(現・中央区伏見町)に移住し、慶長三(一五九八)年に海魚商集落が形成された⑥。元和四(一六一八)年になると生魚問屋たちは六筋南の上魚屋町(現・中央区安土町・備後町)に移り、魚商内を続けた。生魚問屋一七軒のうち、まず六軒が延宝七(一六七九)年、安治川口や木津川口に近い鷺島⑦(現・西区江之子島一丁目)に本店を移し、のちにここが「雑喉場魚市場」⑧と呼ばれるようになり、昭和六(一九三二)年の大阪市中央卸売市場本場の開場まで約二五〇年間続いている(図6～図14参照)。なお、鞆町・天満町に残っていた塩魚干魚鱈節問屋、干鰯問屋も、元和八(一六二二)年西船場の鞆の島(現・西区鞆本町)を開削し、移転しているが、ここでは触れない。

延宝七(一六七九)年、安治川口や木津川口に近い鷺島(現・西区江之子島一丁目)に本店を移し、のちにここが「雑喉場魚市場」と呼ばれるようになった



図6 京橋川魚市 天正年間(1580年代)
出典：『摂津名所図会』巻之四(寛政十年)

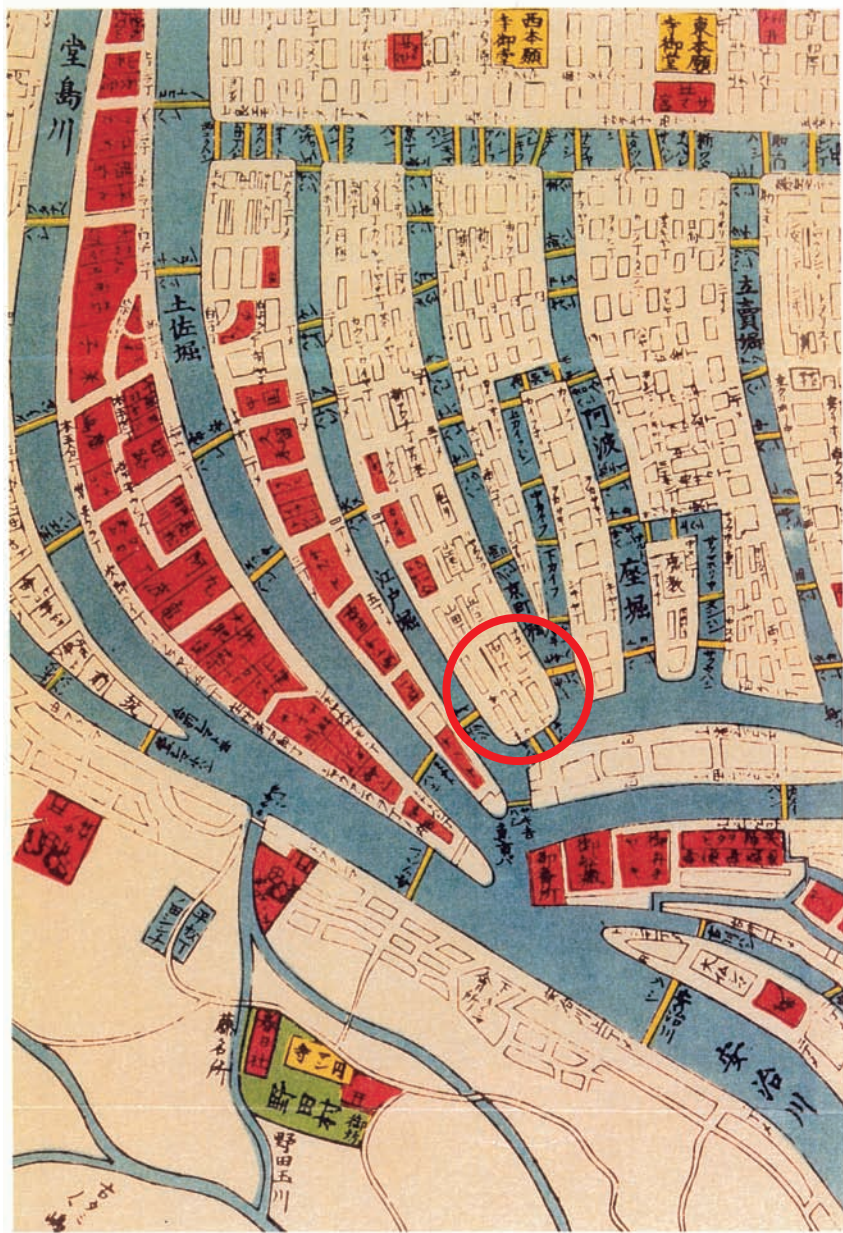


図8 雑喉場周辺拡大図（部分）
 ① ○で囲んだ部分が雑喉場

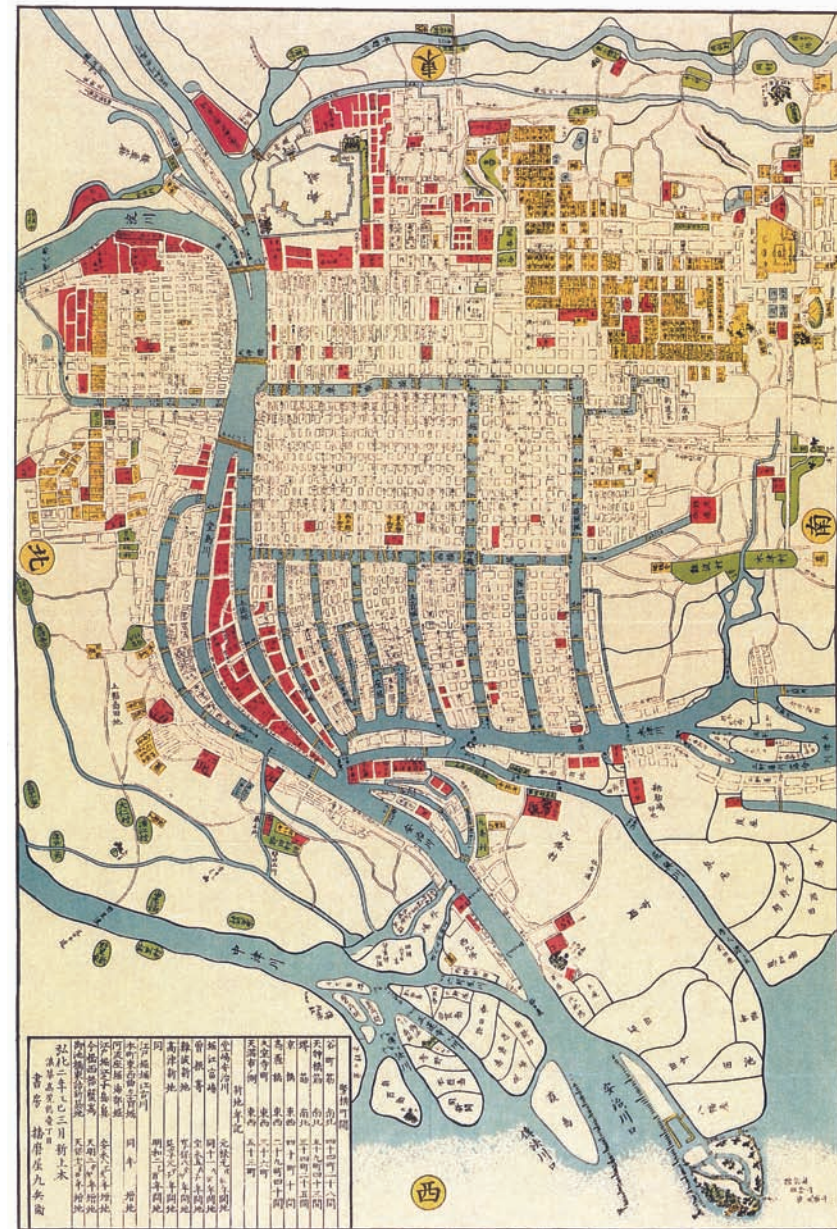


図7 摂州大坂地図（部分） 弘化二年三月（本鞆町・本天満町・上魚屋町の町名あり）

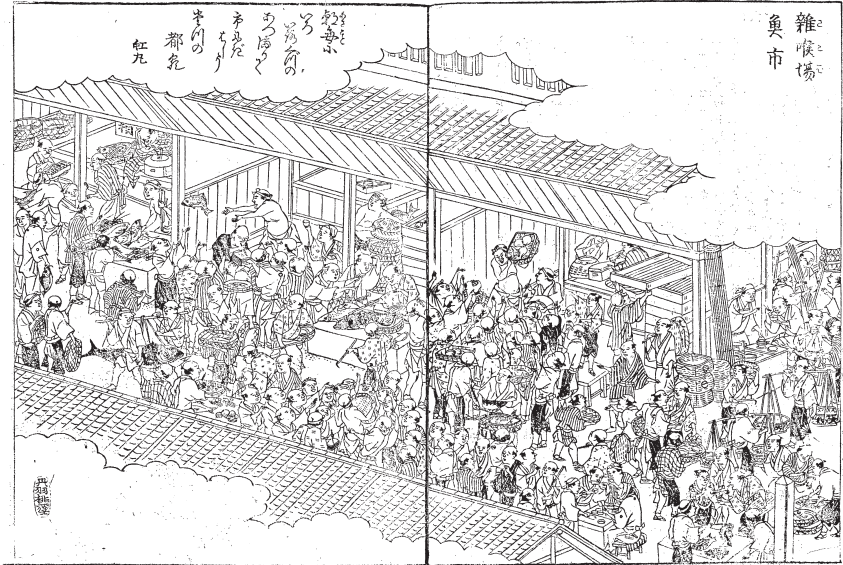


図9 雑喉場魚市場
出典：『摂津名所図会』大坂部四下（寛政十年）

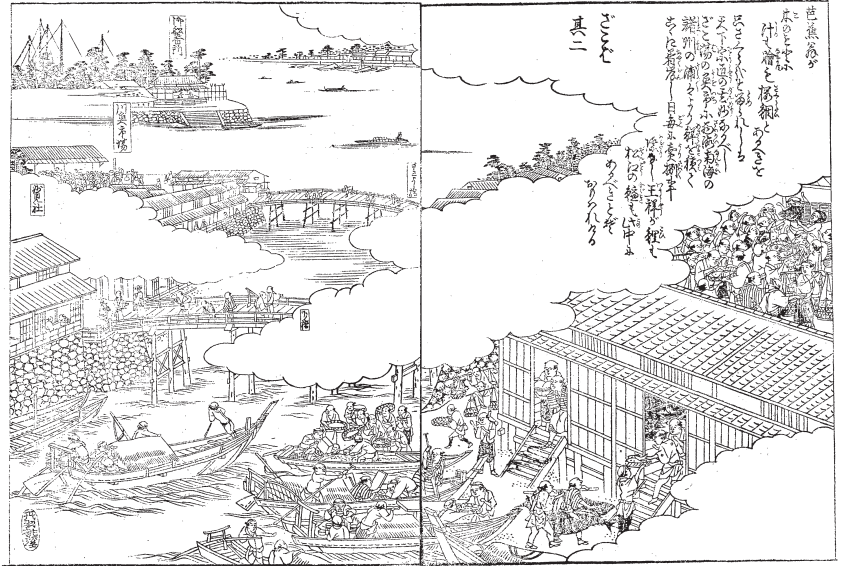


図10 雑喉場魚市場
出典：『摂津名所図会』大坂部四下（寛政十年）

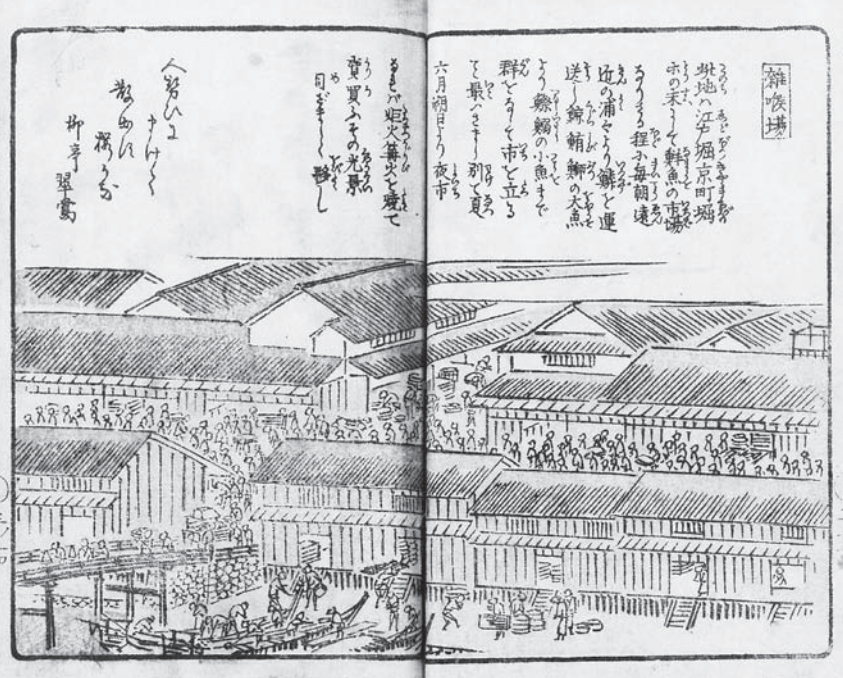


図11 雑喉場魚市場
出典：『浪華の賑ひ』三篇全（文久元年）

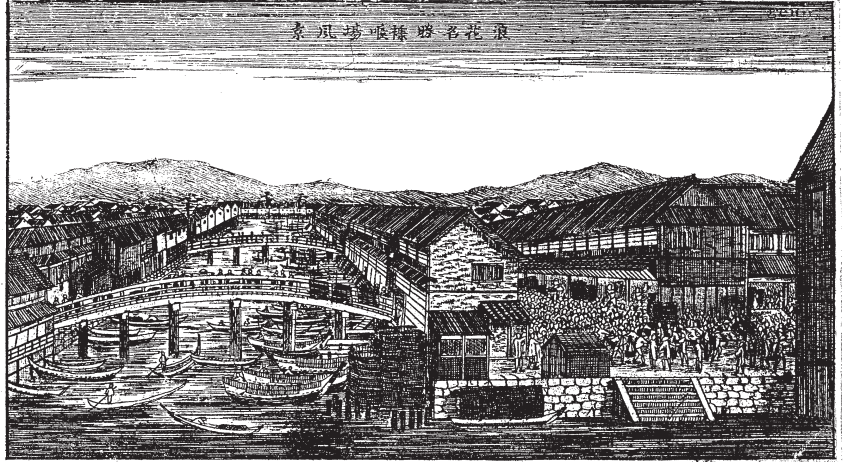


図12 「浪花名勝雑喉場風景」
明治十年頃のエッチング（著者蔵）



図 14 雑喉場魚市場記念碑（大阪市西区江之子島）

雑喉場魚市場は、江戸時代を通じ大坂市中の鮮魚の独占的な取引権を獲得し、大阪三大市場の一つとして繁栄を誇った。近海で獲れた魚が毎朝荷揚げされ、勇ましい掛け声と共に行われる取引は、商人の町大阪を象徴する風物だった。明治以降も雑喉場は発展を続けたが、昭和6年大阪市中央卸売市場開設により統合した。かつて荷揚げの便を支えた百間堀川ひゃっかんぼりかわも戦後の埋め立てによって姿を消し、「記念碑」が建てられている。

出典：大阪城天主閣刊行『特別展 浪花百景』（1995年）



図 13 「雑喉場」

出典：『浪花百景』（安政年間）

③近世初期には「魚屋町」を天満、船場とも「トトヤマチ」と言っていた。

④鷺島 このあたり（淀川河口）は古代から野田・福島・今宮・福・佃等の各漁村が連なり、淀川本流から別れた諸川に大阪湾沿岸で漁獲された海・川の魚介類が集まる宝庫であった。

⑤「雑喉」というのは、釣り上げた魚を、道具の未発達な時代、古代以前に魚の喉又は鰓に藁縄を通して数を読み、運んでいた。多くの雑多な種類の魚類の総称を雑喉又は雑魚ともいった。

・鞆町・天満町の発掘跡からマダイの骨が出土

社団法人大阪市文化財協会が船場の伏見町と道修町の堺筋の東南角を発掘した際、ゴミ穴と見られる箇所から大型のマダイ五八尾とハモ・ブリ類の骨が出土した

桃山時代（一五八三～一六一五年）の遺跡調査で、一九八六～八八年にかけて社団法人大阪市文化財協会が船場の伏見町と道修町の堺筋の東南角を発掘した際、ゴミ穴と見られる箇所から大型のマダイ五八尾とハモ・ブリ類の骨が出土した。このマダイの骨には頭部の切痕が多くあり、なかでもマダイの第二背椎の傷は「活魚」の可能性が高いと発掘者の久保和士氏が発表している。マダイの下咽頭骨の出土は鰓が除去されずに持込まれたことを示し、「活魚」であった可能性が高いと見ている。この鞆町・天満町は、高麗橋筋の一筋南側での中に本鞆町・本天満町といわれ、天正二二（一五八四）年以後約三〇年間、元和四（一六一八）年まで海魚商が魚商内をしていた地点であった。

この周辺の五カ所の発掘地点から約五六種類の魚類と二三種の貝類、名前の書かれた荷札木簡が約三五〇〇本出土している。近世当初、船場が拓かれた最も初期（一五八四（天正二二）年）、大阪湾、紀伊水道、瀬戸内海の各湊から生魚、塩魚干魚が船場まで運ばれていたことが証明されることになった。

とくに豊臣時代（一五八三～一六一五年）から徳川時代初期（一六一五～一三三年）の間、本鞆町・本天満町からマダイ・キダイ（レンコダイ）・ハモ・マアジ・ムロアジ・マイワシ等の骨が出土している。マダイやハモが近世当初の最も古い時期に、すでに大阪湾から入荷していたことは驚きであり、近世大阪の食文化の発祥を跡付けている。当時のマダイは大きなものが主体で、船場の遺跡から出土したマダイの大きさは六三～七一cmが大型で、小さなものは二五～三〇cm位が小型のマダイになる。つまり二尺以上が大型、二尺から一尺までが中型、一尺以下を小型に区分けされている。

このように沿岸部に所在する大阪は古記録や発掘遺物により、今では大阪本場に出荷されるのが少ない大型や、小型といっても一尺（三三cm・約一・五kg）もあるマダイが、「生間」のある艀船による輸送で雑喉場魚市場に供給されていたことが活べした骨の傷痕によって証明された。大阪の食文化の一端を明かにしている。

近世からマダイは大阪の雑喉場魚市場まで「生間」のある艀船で輸送

⑥『日本永代蔵』井原西鶴 元禄元年（一六八八年）刊行『一六八〇年代』
『日本永代蔵』の巻二の「天狗は家名の風車」に、活魚船によるマダイの輸送についてふれている。現代文に直して紹介する。

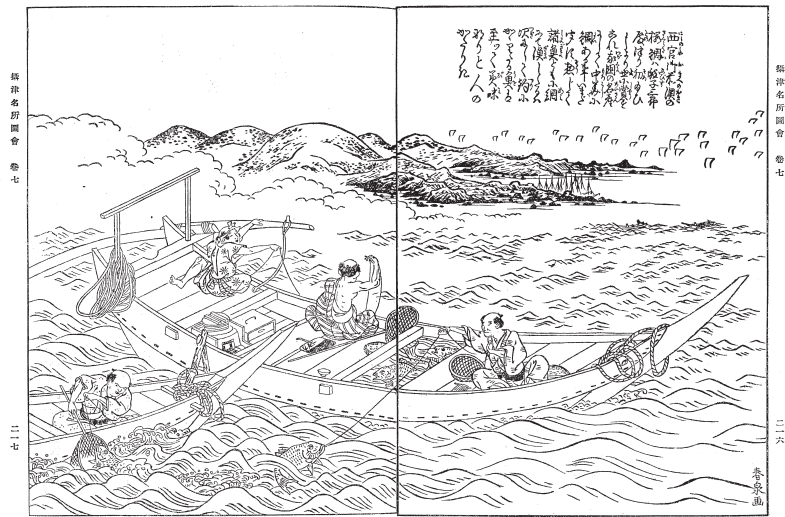


図15 西宮御前の桜鯛の一本釣
出典：『撰津名所図會』卷七 寛政十年

和歌山県太地の鯨突きはさぎの羽差はさぎの名人に天狗源内という人がおり、正月十日に兵庫県西宮市広田の西宮神社（恵比須さん）に初詣に出掛けた折、帰りの船中で寝た時、見た夢に、「魚島時ういせまじに限らず、生船いけふねの鯛を何国いづくに迄も無事に送り届ける方法がある。弱った鯛の腹に針はりの立所たてどころ、尾先から三寸ほど手前を尖った竹で突くと、生きて働く鯛の療治になる。新しき事ではないか」と恵比須神が夢枕の中で語り給うて、夢が覚めたと
いう。

このように一七世紀末に、「西宮の前濱」で釣り上げた泳ぎのマダイの輸送に、腹部の浮袋の空気を抜く技術が、浪花大阪の浮世草子作者で俳諧師の井原西鶴の耳に入っていたほど知られていたことがわかる。

泳ぎのマダイの輸送のため腹部の浮袋の空気を抜く

③『撰津名所図會』（巻四・巻七）寛政一〇（一七九八）年刊行（一七九〇年代）
「西宮の前濱」でマダイを釣り上げている情景があり、「西宮の御前鯛」の説明がある（図15）。

「いにしへは此邊すべて広田郷という、海辺を号して御前浜おまえはまといい、御前澳おまえあきという。

「西宮名産 鯛 これを御前魚おまえのうをという」

「大国主西神社 西宮市庭町いちはばちやうにあり、西宮太神宮と稱す。

〔延喜式〕に曰く、鰺朝くはせあそ、菟原郡うはらごほりに載す。」

「兵庫生洲 当津南濱今在家町あづなはま いまがやまちにあり。長さ十三間（三三メートル六〇センチ）、幅四間（七メートル）

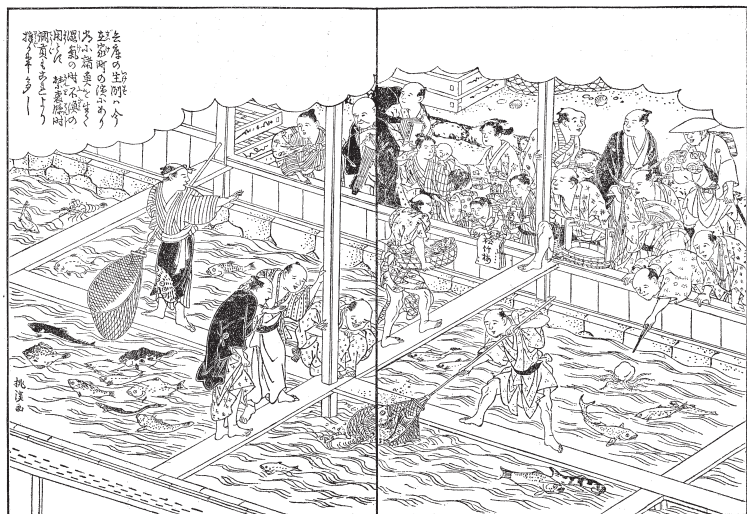


図16 兵庫生洲
出典：『摂津名所図会』巻八



図17 明治期の雑喉場生魚問屋
小泉商店の「引札」(撮影 岸弘氏)

〔三ツセ〕ばかり、四方を圍みて上に雨覆の屋根あり、中に潮水を湛へ、鯛・鱧・鱈及び諸魚を多く放ち生けて、常に貯ふ。これを兵庫の生け魚といふ。禁裏調進の手當とす。往來の旅人こゝに来て目を楽しめ、奇とし時をうつす。」

「魚市 当津宮の前町にあり。これより西の方の漁者、船をこゝに寄せて毎朝諸魚の市あり。こゝより又京師・大阪へ早船にて運送し、市に商ふ。都て諸魚美味にして、兵庫の魚と賞す。」
生田（現・神戸市中央区）の魚市場に生簀槽があり、「ここから大阪や京に送られた」と記述されている。

なお、京都まで生魚をどのように運んだのか。尼崎から西国街道を陸路で運ぶか、旧淀川を川船で運ぶしか方法が無い。この時は「活魚」から「×魚」になっている。

④ 図17の引札は、正月の初荷の荷主に配ったもの（後記の図28も参照）。

(2) 明治期のマダイの取扱記録（一八八〇年代）

① 「鹿の瀬」のマダイの漁場の開拓

「前の鯛」が、需要に追いつかず、近世後期になると、明石海峡の西側にある「鹿の瀬」という魚礁海域で周辺漁民がマダイを漁獲し、大阪まで輸送していた

近世中期までは、西宮の前濱や淡路島東部海域で漁獲していた「前の鯛」が、需要に追いつかず、近世後期になると、明石海峡の西側にある「鹿の瀬」という魚礁海域（図31参照）で周辺漁民がマダイを漁獲し、大阪まで輸送していた。この漁場は、明治期

以後も現在まで永く続いている。

②神崎屋商店の集荷範囲

雑喉場魚問屋関係の史料に、神崎屋平九郎商店の『諸国客方控』と『諸国客方帳』という同商店の得意先荷主台帳の二冊がある(図18・19参照)。この二冊の史料にある瀬戸内海周辺の得意先については、大阪市史編纂所が平成六年二月に翻刻して刊行するにあたり、神崎屋平九郎商店の出荷荷主が所在する湊を地図に記載している(図20)。

この図により、帆掛船や艀船で海上を雑喉場魚市場目ざして帆走してきた出荷荷主の所在していた湊とその出荷海域と集荷範囲がわかる。

神崎屋平九郎商店の初代が魚問屋商内あまなを開始したとされる享保か元文(一七三〇年代)から、昭和六(一九三二)年大阪本場が開場するまで約二〇〇年間の得意先台帳によって作成したものである。

瀬戸内海から外海に出ると、風や潮流の関係から運航に無理が生じるので、瀬戸内海の中側の湊を中心に荷主が所在している。

それでも、紀伊半島では和歌山県が多く、関西・中国では兵庫県、岡山県、広島県、山口県、四国では徳島県、香川県、高知県、愛媛県、九州では大分県、福岡県、佐賀県に出荷湊が多い。香川県、愛媛県の瀬戸内海側は、強力なライバルの間屋があつた。



図18 『諸国客方控』(右)と『諸国客方帳』(左)

大坂・雑喉場のマダイの商内
〔徳川期〕

■『諸国客方帳』 神崎商店(寛永元年(一八四八)年弘化四年(一八四二)年)に記載されているマダイの出荷湊名
 摂津・兵庫、南市場、駒ヶ林、丸山、下田、淡路、机浦、南、由良、沼島、湊、阿波、伊豫利、阿波、徳島、津田、穴喰、北泊、尾瀨、土佐、甲之浦、津島、前田、元浦、備前・大島、生利、吹上、神之崎、北木、川田、宮浦、あぶし、播磨、新浜、魚之瀬、豊後・臼杵、讃岐・栗島、高松、坂手、小豆島、備後・馬之瀬、浦島、長崎、伊豫・三津ヶ浜、沖の島、今治、佐田浦、宇和島八幡浜、田布、和泉、室津、周防、沖家室、佐連、地家室、備前、小泊。

図19 神崎屋平九郎商店におけるマダイの出荷湊
出典：『浮瀬』No.5(2004年6月)

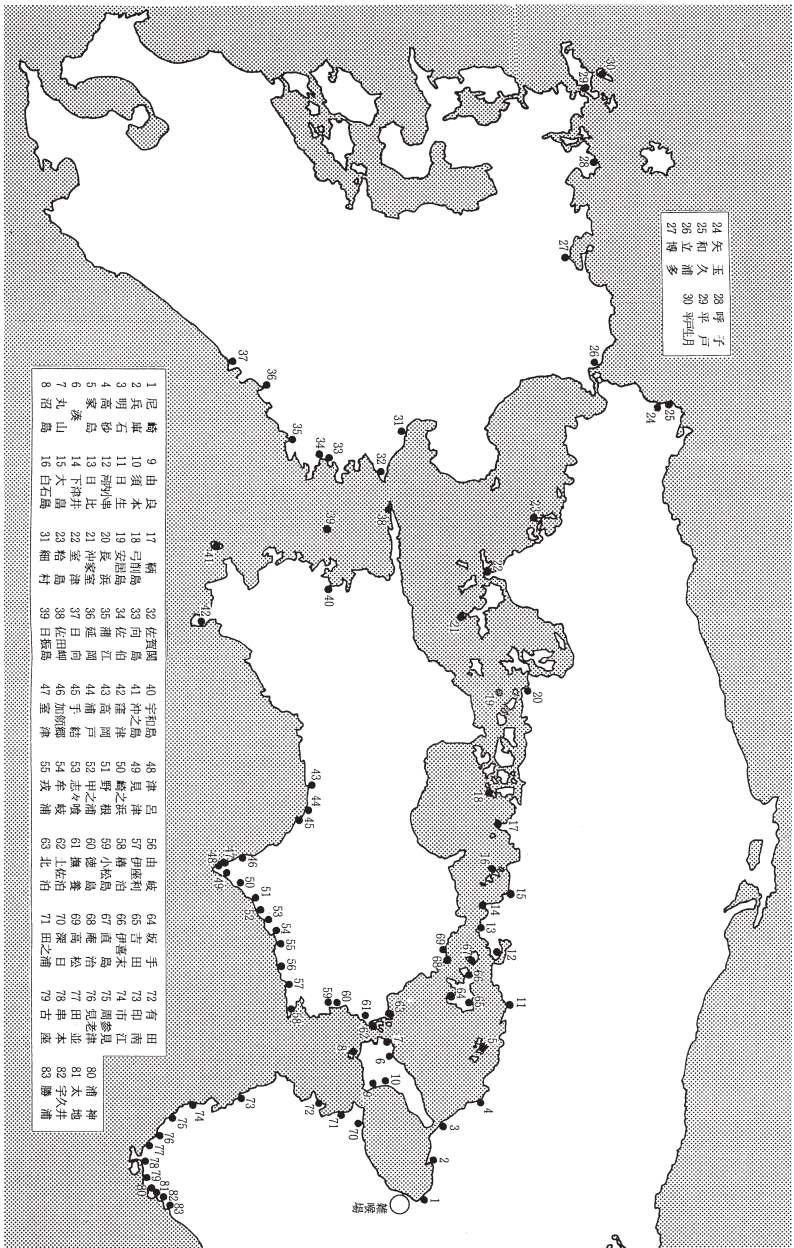


図 20 神崎屋平九郎商店の得意先
出典：大阪市史料第四十輯「諸国客方帳」「諸国客方帳」大阪市史編纂所（平成6年2月）

九代目が明治三十九年一二月に淡路・沼島の漁業者山野音吉らと組んで「水産共同組」を結成。明治四三年に改組して「山神組」になり、大正六年には日本水産株式会社に改称し、現在の日本水産株式会社に発展している。

この神崎屋商店は、初代から十代まで続き、明治に入ってから七代目が大阪市西区の区長に就任している。九代目が明治三十九年一二月に淡路・沼島の漁業者山野音吉らと組んで「水産共同組」を結成し、朝鮮出漁者からの仕込みと鮮魚運搬のために活躍していた。明治四三年に改組して「山神組」となり、大正六年には日本水産株式会社に改称し、現在の日本水産株式会社に発展している。

十代目の鷺池孝次朗氏が昭和五四年に大阪魚市場株式会社の副社長を最後に引退される時に、他の古記録類や大福帳類二〇五種を、大阪本場・資料室に寄贈されている。『諸国客方帳』と『諸国客方帳』はその一部である。

③ 雑喉場魚市場の市況

雑誌『上方』七七号（昭和二年五月）に掲載の明治二〇年頃の魚島商内の記録「五〇年前の魚島とぎこばの商慣習」九虹樓主人（雑喉場魚問屋の主人らしい）によると「明治二〇（一八八七）年の魚島鯛仕切書には、四月二九日八十八夜より少し前まで魚島入込み鯛で活船一艘の活鯛積込み二一五尾、平均仕切値段一尾に付き一九銭、うち一番大きな鯛が一尾三五銭、小さいのが一尾二三銭、船一艘に積込んだ二一五尾の魚島鯛が総価格四〇円七三銭というから如何にその当時の値段が安いものであったか。

魚島鯛が産卵を終えて外海に出る時期の五月二八日の仕切書には、魚島鯛積込みも

産卵前の美味な値段の高い時期でも一尾二〇銭で大きな鯛が市場で売買され、産卵後の「をんざ」の鯛となると目の下一尺から一尺三寸もあるのが一〇銭未満で雑喉場で売買された

活船一艘、鯛三〇〇枚、平均仕切値段一尾に付き七銭九厘、活船一艘に積込んだ鯛三〇〇枚の仕切総額が二三四三五銭であった。

前者は魚島鯛の入込み時期で産卵前の美味な値段の高い時期であり、それでも一尾二〇銭で大きな鯛が市場で売買されていた。後者の産卵後の「をんざ」の鯛となると目の下一尺から一尺三寸もあるのが一〇銭未満で雑喉場で売買されたのである。他の物価も安くあったが、大阪の市中で水を打った緑色の松が敷かれた美しい鯛が盛んに贈答されたのも当然の事とおもう。」

当時の物価を「勘定帳」から見ると、米が一升五銭二厘から五銭五厘位、酒一升一三銭から一五銭、魚島の手伝人役一日一四銭、土火鉢三銭、戎様志二銭、鯛網八十八夜祝酒五升等とある。魚では鱈（ぶり）の売買値段一尾三四銭か三五銭で、これによって他の値段もほぼ想像することができる。

③をんざ、盛りを過ぎたもの、おしまいのこと。『新版大阪ことば事典』

④昭和初期のマダイの名所

大阪本場にとって先にも触れたが、「前のもん」が一番味がよいのと、色、艶、味わい、風味、歯ごたえ等がよいと評価されていた。評価が高いとそれだけ値段が高くなり、人気もよい、西日本各地から入荷するマダイの中でも、一番最初に近海物売場のセリ場では人気の高いものからセリにかけられる。明治に入って、阪神地域の沿岸・



図 21 雑誌『上方』の表紙画 雑喉場魚市場

「鹿の瀬」という魚礁地帯があり、「明石もん」といって雑喉場魚市場時代から大阪本場にとって最高の漁場であった

海域が埋立などで荒廃するにつれ、好漁場は西の方に移動していく。明石海峡を西へ過ぎると、すぐの地点に「鹿の瀬」という魚礁地帯(図31参照)があり、「明石もん」といって雑喉場魚市場時代から大阪本場にとって最高の漁場であった。「鹿の瀬」のことは先にふれたが、昭和初期の調査で『鯛』をまとめられた梶山英二氏も、明石海峡でのマダイは二貫目や三貫目のものが珍しくなかったが、昭和初期の時点で一貫目から一貫五〇〇匁のものが大きい方になったと「濫獲の結果」とのべている。つぎに友ヶ島水道のマダイは未成魚のものが多く、秋冬にはその名があるという。

備讃瀬戸は東部海域における春の産卵場であつてしかも特別産卵型に属する処であるから縛網、鯛網等で一卷まきによく数千尾が漁獲されていた。近年はマダイが減少したために金鱗躍る昔の盛況はみられなくなったが、尚その豊況は世人の驚異に値するものがある。備讃瀬戸の中部で漁獲されるマダイには塩飽金山鯛、琴平鯛、瀬居島鯛等の名がある。

瀬戸内海でマダイが最も多く獲れる時期は、産卵期の五月であつてこの時期を魚島季節と称える位に魚島はマダイの代表的な名所となっている。魚島は燧灘の北側にある小島であつてその東方江の島の傍にある吉田磯と呼ばれる深みがマダイの漁場であつて四週間間に八回乃至一〇回縛網を使用して二万尾乃至二万五千尾を漁獲した記録が明治の末葉にはあつた。けれども今は全くその面影を失っている。「鞆とらの鯛網」にその名残を止めているに過ぎない。

今治港の沖にバンダイソと称するマダイの漁場があるが、近ごろは全く衰えている

今治港の沖にバンダイソと称するマダイの漁場がある。大正の始め頃までは一回の縛網によく一万尾近くを獲っていたが、これもまた近ごろは全く衰えている。魚島バンダイソ近海が燧漁場と呼ばれ昔から春鯛の産地となつているのは、この近海は西部海域の特別産卵型の産卵場となつているからである。

西部海域で安芸灘、広島湾口等の離島部の周囲はそれぞれマダイの産地になっている。色、艶、味わい、風味、歯ざわり等決して明石鯛に劣らない。この方面のマダイが淡路島岩屋漁港の生簀に収容されて明石鯛と名づけられ市場に出るものも少なくない。イカリ、浮鯛はこの方面特殊の漁業であつてその名が高い。姫島、佐賀関、佐田岬半島、青島、祝島、これまたマダイの名所になっている。けれどもこの方面にはあまり大きいマダイはいない。早鞆瀬戸は浅く且つ狭いからマダイの名所とならないが、小さい割合に美しいマダイがいる。

⑧この項は『鯛』梶山英二著を参考にした。

(3) 大阪市中央卸売市場開業後の記録《一九三〇年代》

昭和六(一九三一)年一月一日に大阪本場が開業して以来の、魚島の市況

昭和六(一九三一)年一月一日に大阪本場が開業して以来の、魚島の市況を『大阪市中央卸売市場年報』の各年の商況欄から見る。(当時は鯛をタヒ⑧と書いた)

昭和七年四月「一般物は魚島期が近づくにつれ、内海の活タヒの出廻りが増加したので、他地方産のタヒは之に押されて軟調気味となり」

②タヒという呼称は奈良時代末の『万葉集』では「多比」とある。大阪本場では昭和戦前期まで「タヒ」と書いていた。

昭和八年四月「前月に比し出廻り品は餘り変わりはなかったが長崎遠洋物の入荷は減少し、内地活物類が増加した。下旬から魚島季節に入ったため活物類の入荷殺到し之に押されて各品共概ね下落した。活タヒは上旬に比して下旬は安値となり」

昭和九年五月「魚島季節を迎え入荷激増し、前月に比し四割方の増加となった。近海・内海物は魚島の最盛期で活タヒを始め其他各種活物が激増した」

昭和九年六月「魚島季節を経過したので入荷は前月に比し、一割七分五厘減少した」
昭和一〇年四月「本月に入り活物類も出廻り始めるのであるが、活タヒは初め紀州もの少なく、一時高値を呼んだが中旬讃岐及び五島方面からかなりの入荷あり相場も平年に復した。一時カレヒも奔騰を辿ったこともあったが、活タヒが出廻るに及んで緩和され之亦平年の相場に戻った」
昭和一〇年五月「本月に入ると本格的な魚島季節を迎えたので、活物類の入荷漸次増加を来したが、就中活タヒは其の最たるものであった。相場は前年に較べて五分方の高値であったが、之は本年は近海ものが少なかった関係である」

昭和一〇年六月「本月は魚島の漁期も過ぎたのでタヒは入荷次第に減少を来したが、……活タヒは入荷漸減となり相場も之に伴って漸高歩調を辿った」
昭和一一年から一三年の『市場年報』は「売買値段」主要品目月別取引高に分離され、

それまでのような月毎、品目別の商況は記載されていない。

昭和一四年三月「活タイ、内海、対州、五島の各地より相当入荷あり、活物薄の折柄上中旬好値、下旬紀州物の大量登場に気配一變暴落、活ヒラメ、上中旬入荷減に連日高値、下旬増とタイ安に急落」

昭和一四年四月「活タイ、上半月は入荷少量による高値相場、下半月より俄然内地物の激増に形勢一變安値、活ヒラメ上半月の好況も下半月タイ安に下押」

昭和一四年五月「活タイ、魚島の時季として上中旬近海物内海物潤沢に出廻り売行好調にも拘らず漸落歩調、下旬稍々入荷減なるも品嵩みによる市況悪化に挽回ならず」

昭和一四年六月「活タイ、魚島も上旬迄にて好調、中旬活物雑物の入荷増に下落、下旬入荷激減に反撥」

昭和一四年七月「活タイ、近海物稍増加せしも内海方面減少にて中旬より漸減に稍々高値」

(4) 戦時統制経済下の経緯《一九四〇年代》

「国家総動員法」公布

昭和一三年四月一日 政府「国家総動員法」公布、五月五日施行

昭和一四年九月一八日 政府「価格等統制令」公布、九月二〇日施行（九・一八の水

準で価格等釘付け)

昭和一五年八月一六日 商工省「生鮮食料品の配給及び価格の統制に関する件」発表
(八・二六統制)

九月一八日 政府「生鮮魚介類価格等統制令」公布

昭和一六年四月一日 生活必需品資統制令公布、六大都市で米穀配給通帳制実施

昭和一六年九月二四日 中央卸売市場の仲買人制度廃止

昭和一七年一月七日 水産物配給統制規則公布施行

⑧こうして生鮮食料品流通はすべて戦時統制経済制度に組込まれてしまい、配給制
度になった。

(5)戦後期の記録《一九五〇年以後》

敗戦、連合国軍(GHQ)の占領下で統制経済体制が続く
昭和二〇年八月一五日無条件降伏して敗戦、連合国軍(GHQ)の占領下で統制経済体制が続く。

昭和二三(一九四八)年五月二二日、政府は突如として「高級魚」の統制を残して高級魚の価格の統制撤廃を発表した。高級魚九品目は大阪本場ではまずマダイ・ハナダイ・チダイ・サワラ・スズキ・シラウオ・海産性アミ・エビ類・カニ類の九品目であった。この時から瀬戸内海や近海物のマダイが大阪本場に入荷するようになった。

昭和二五(一九五〇)年五月一日から、鮮魚・塩干魚とも全面的に配給制度が撤廃

になり、仲買人制度が復活した。

戦後復興の掛声でインフレーションは止まることを知らず、二五年の平均単価一四三円が三九年には四九五円まで約三・五倍に単価が上昇している
全国一取扱高の多かった大阪本場のマダイが、昭和二五(一九五〇)年から同二九(一九六四)年まで毎年二五〇〇トンから三〇〇〇トン近く入荷していた。売上金額では二五年が三億五〇〇万円であり、毎年平均単価が上昇し、三九年には一二億二〇〇万円に達している。戦後復興の掛声でインフレーションは止まることを知らず、二五年の平均単価一四三円が三九年には四九五円まで約三・五倍に単価が上昇している。
入荷量は以後増減を繰返し、昭和四〇年以後は減少を重ね四五五年を最低にし、五四

年までは二〇〇〇トン以内になった。但し四五年以後は養殖マダイが増加するようになってからマダイの入荷量は天然魚、養殖魚合せて大きく変化するようになった。平成二(一九九〇)年には三六〇〇トンになり、七年四七〇〇トン、一二年五四〇〇トン、一七年四二〇〇トン、二二年三六〇〇トンの経過をたどっている。

(6)活魚トラックの登場

大阪本場におけるマダイの取扱高
一九七〇(昭和四五)年頃、長崎県あたりから、本格化した養殖マダイの消費地卸売市場への輸送が検討されはじめ、実験輸送がはじまり、のちに本格化した。大阪本場では当初は「養成物」といつていたが、本格的流通がはじまるにつれ養殖魚に統一されるようになった。この当時の養殖マダイの輸送は、船、トラック、航空便の三方が利用されていた。その後は養殖マダイの輸送だけでなく、天然マダイも同様に消

費地の大都市に配送されるようになった。

(7) 最近のマダイの取扱記録《二〇一一年》

平成二三(二〇一一)年の天然マダイと養殖マダイの取扱記録をみると、大阪本場のマダイの流通実態がよくわかる。ここに採用した統計は、大阪本場の水産物卸売会社、株式会社うおいちの「鮮魚介相場表(日刊)」を利用した。取扱数量は株式会社うおいちと株式会社大水の合計数量である。毎月初日を採用した(表1)。

表1 平成23年の大阪本場におけるマダイの取扱高と高低価格

| 日 時 | 天然マダイ (活物) | | | 養殖マダイ (活物) | | |
|-----------|------------|--------|---------|------------|-----|---------|
| | 高値 | 安値 (円) | 数量 (kg) | 高値 | 安値 | 数量 (kg) |
| 1月4日 (水) | 4725 ~ | 630 | 350 | 1207 ~ | 735 | 6000 |
| 2月1日 (火) | 3675 ~ | 840 | 130 | 1207 ~ | 735 | 6100 |
| 3月1日 (火) | 5775 ~ | 1575 | 130 | 1207 ~ | 735 | 6000 |
| 4月1日 (金) | 4200 ~ | 315 | 850 | 1207 ~ | 735 | 6600 |
| 5月2日 (月) | 4725 ~ | 420 | 1200 | 1207 ~ | 735 | 7000 |
| 6月2日 (水) | 2625 ~ | 420 | 1000 | 1207 ~ | 735 | 5000 |
| 7月1日 (金) | 2625 ~ | 420 | 1200 | 1207 ~ | 735 | 5000 |
| 8月1日 (月) | 3150 ~ | 840 | 350 | 1207 ~ | 735 | 6000 |
| 9月1日 (木) | 4200 ~ | 840 | 400 | 1155 ~ | 735 | 5000 |
| 10月1日 (土) | 5775 ~ | 1575 | 350 | 1155 ~ | 735 | 5100 |
| 11月1日 (火) | 5250 ~ | 840 | 250 | 1155 ~ | 735 | 5400 |
| 12月1日 (木) | 4725 ~ | 630 | 500 | 1155 ~ | 735 | 5000 |

主な産地：天然マダイ；兵庫県、和歌山県、愛媛県、大分県、熊本県、長崎県等
養殖マダイ；愛媛県、高知県、香川県、和歌山県、三重県等

3. 活魚船輸送と魚島

(1) 「魚島季節」と海水温

毎年四月初旬から六月の初旬までの桜の開花期の季節を「魚島季節」という。冬季の海水温は瀬戸内海の愛媛県松山市付近で九〇度、神戸市沖で七〇八度になる。海水温が一四度から下がる晩秋の頃には、瀬戸内海のマダイは低海水温を避けて、一旦瀬戸内海から周辺海域に出て越冬する。

翌年三月頃になると紀伊水道、鳴門海峡、豊後水道から暖流が流入しはじめ、瀬戸内海の海水温が一四度を超えるようになると、周辺海域で越冬したマダイが産卵のため瀬戸内海に入り込んでくる。このことを「乗っ込み」または「入り込み」という。この言葉は釣師の間で今でも使われている。

(2) 鯛縛網漁法

魚島季節のマダイは満潮時に紀伊水道から友ヶ島水道や鳴門海峡から入り、播磨灘で合流し、備讃瀬戸を西流し、燧灘に達す。愛媛県沖の魚島という島はこの燧灘の中央にある。燧灘には多数の藻場があり、産卵期を迎えたマダイは藻場を産卵場にする。マダイは砂場を好む。餌になるイカナゴ・タコ・カニ・エビ・貝類が生息しているか

四月初旬から六月の初旬までの桜の開花期の季節を「魚島季節」という

中世以来、昭和四〇年代（一九六〇年）頃まで「鯛縛網漁法」で操業が行われていた

らである。

葛繩には横木製の長さ一尺二寸、幅一尺五寸の薄い批いだものでこれを振木という（図22参照）。数多くの振木が付いた麻繩を使いマダイの群を囲い集める。集まったマダイの群に投網し、網船二隻が互いにヒモで縛るように交叉してマダイの群れを獲る。これが「鯛縛網漁法」と呼ばれるもので、中世以来、昭和四〇年代（一九六〇年）頃までこの漁法で操業が行われていた。マダイの縛網船団は網船二隻（二隻二人乗）、葛船二隻（若者七人乗）葛保持小船八隻（二人乗）、曳船（タグボート二人乗）、仲積船など約六〇人からなる大船団である。

縛網船団には買受業者の仲積船一隻（四人乗）が常時付き従っている。縛網船団が操業している海域の中心部には生簀場が設置されている。仲積船は約一トン約八〇〇尾のマダイが積める。仲積船は船団が獲ったマダイを生簀場にある竹生簀に急いで移す。ここで約三日間ほど飼ひ馴らした後、大阪に運ぶ。

縛網の引揚げが終わる頃、マダイは腹を上に向けて浮いている。エラ呼吸はしているが、水圧調整機能が順応できず浮袋が膨らみ、マダイは腹を見せしてしまう。そのままでは弱ってしまうので、仲積船はすかさず網船に横付けし、検量手網に入れ、一度に一〇尾ほど仲積船の生間蓋の上に移し、管針師がマダイの腹を上にして肛門か

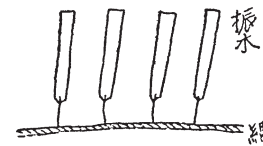
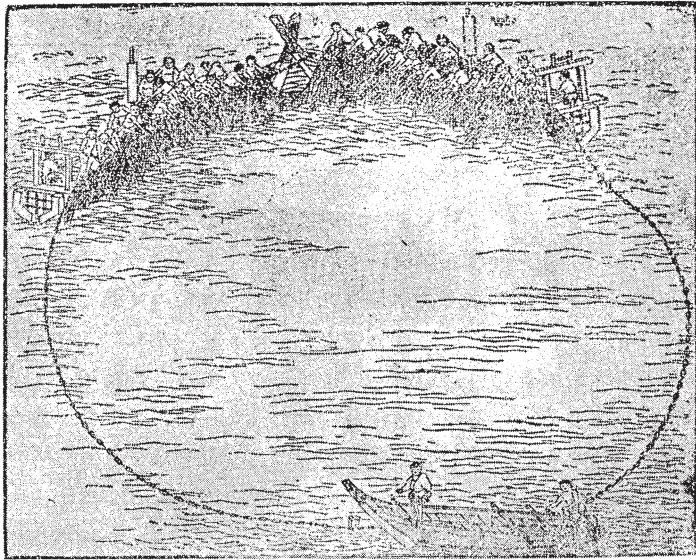
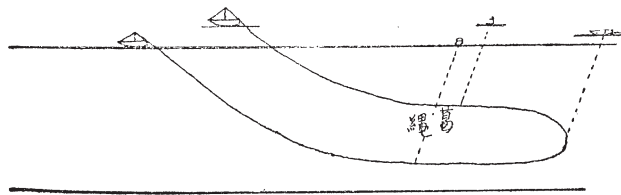


図22 振木

鯛網揚網中



葛繩を曳く圖



葛繩を網にて囲む圖

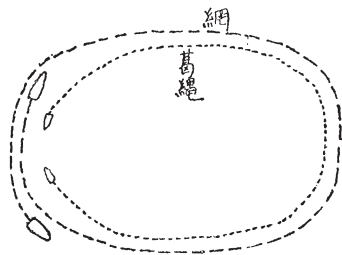


図23 鯛網の漁法
出典：『鯛』（梶山英二著）

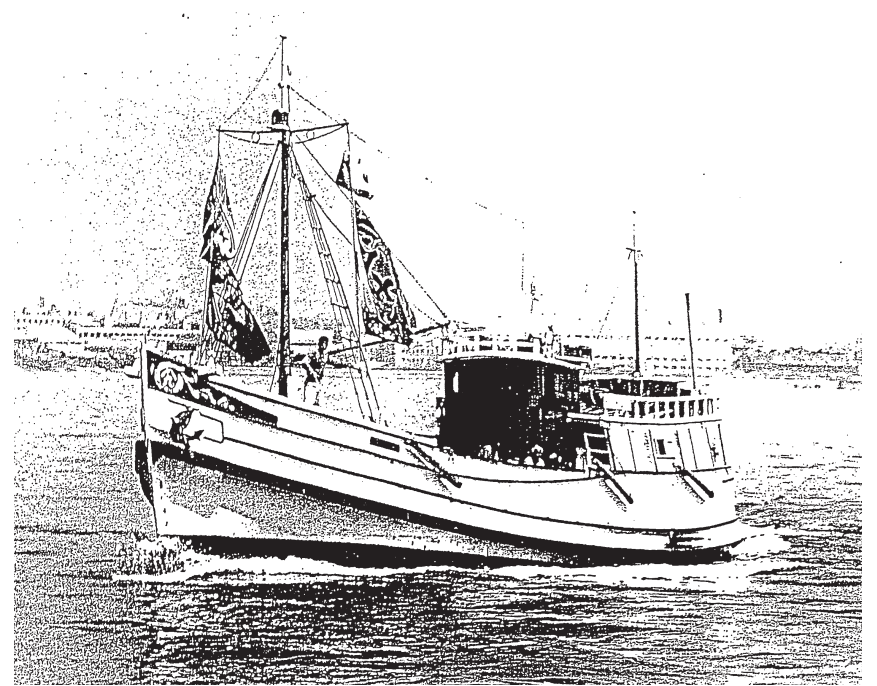


図 24 昭和 40 年代の活魚運搬船 総トン数 約 50 トン

ら竹管を差込み空気を抜く。ブシュという大きな音がする。どれだけ手早く次々と空気を抜いていくかが勝負である。

竹管は直径約五ミリほどの先端を四五度の鋭角に切断し、先端を炎で焼いて強度を高めてある。腹の空気を抜くといっても加減が難しい。空気が多く残っていると生簀の上層部を頭を三〇度位下げて泳ぎ廻り、体力を使い果たすと死んでしまう。反対に空気を抜ききってしまったマダイは腹部を生簀の底につけたまま二日たっても泳ぐことはできない。泳がないマダイの腹を見ると赤く内出血していることが多く、そんな場合はその場でめる。

名人級の管針師の話では「マダイの空気を抜く時は、生間の中の下層、中層、上層とマダイが一カ所に固まって泳がないようにそれぞれに加減して抜くことが肝要だ」といつていた。網船の船員たちは管針師の手にマダイの腹を上にして次々と送り込む。

魚島季節のマダイが最初に獲れるのは小豆島の北東岸当浜で、小型の定置網の壺網で獲ったマダイはどれも良型でよく肥えている

魚島季節のマダイが最初に獲れるのは小豆島の北東岸当浜（図 2 参照）で、小型の定置網の壺網で獲ったマダイはどれも良型でよく肥えており、「前のタイ」と同等の扱いであった。大阪本場ではこのマダイが上人氣でかなり高値でセリ落とされた。本場に入ってくるのは午前三時頃、それから荷揚げし、選別をした上で箱立てをして、セリ売り開始時間の午前五時一〇分までに卸売場に配列し終わる。

① 活魚船

マダイを積む生間には、船尾側から大間、二の間、三の間があり、船首側の氷蔵室に三トンの氷を積んでいる。泳がしながら活かして運ぶが、輸送中に弱ったマダイは、すぐに魚箱に立て氷詰にする。

船首側には鱧や蛸などを積む。活魚船の生簀はすべて開口し海水を還流させている。マダイを積込むには、他の浜で鱧や蛸を積込んだ後に、二神島（愛媛県中島町）に入港し、マダイを積込み大阪に向けて出航する。マダイを船尾に積むのは時化した時間内の海水の動揺が最も少なく済むからである。

大漁に獲れた時の喜びはよいが、しかしその作業のしんどさと海上での激撈がある。大量に獲れた時のマダイには皮のスレが多く、飼い馴らしも順調にはいかない。値段も並以下になり、安値で経費もとれない時もある。

しかし大阪の人たちにとっては、魚島季節というのは、旨いマダイが安く食べられる季節であった。

② 活魚について

西宮・生田（現・神戸市）、淡路島、明石、瀬戸内の各湊から、活魚船に積み込まれたマダイは大阪に送られてきていた。真つ暗な深夜の海上を雑喉場魚市場のセリ時間（午前四時頃）までに到着するため、昔は八丁櫓の艀船で送られてきた。天保二（一

八三二）年の安治川浚えで浚渫した土砂を推積し入津してくる廻船の目標になるよう砂山を築いた。この「目標山」（図25）は、後に「天保山」に改称される。この小山には高灯籠が設置されていた。活魚船の乗組員たちは、この高灯籠の灯が海上遠くほのかに見えはじめると、船の生間の開口部に栓をして、安治川の川水が入らないようにして一尾づつめていく。作業を始めてから安治川を遡上して雑喉場の濱に着くまでの間に、積み込んだマダイの活魚作業を終える。

暗がりの安治川の河口から遡上するには、河口の手前に一〇組ある「濤標」を数えながら漕ぎすすむ。この濤標は河海の境を一の洲といい、この一番先頭にある一の洲の沖のを第一番とし、次第に川上の方へ二番、三番と続き、十番目で安治川河口になる。『延喜式』にも出ているという古くからあったもので、現在の大阪市の市章になっている（図26～28参照）。

③ 活魚の仕方と旨みの成分

セリ時間の一時間以上前から活魚の作業が始まっており、セリで取引され、落札した仲買業者から小売業者や買出業者たちに販売され、消費者が食事をする時分には食べ頃になる。割烹調理専門の人たちの意見でも、天然マダイはめてから一〇時間乃至一五時間の間に食べるのが一番美味しいという。最近では七時間説も出ているが。

「動物性蛋白質イノシン酸」がこの間に発生する。これが天然マダイの「旨み成分」



図27 『浪花百景』より漂標

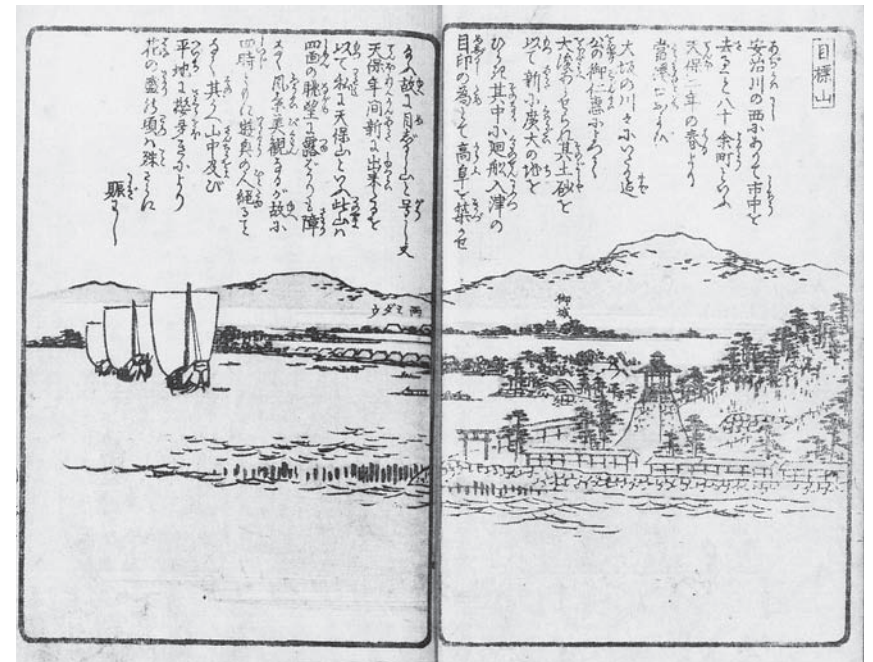


図25 目標山
出典：『浪華の賑ひ』三篇全（文久元年）

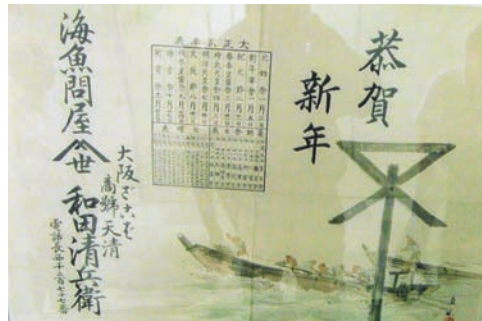


図28 漂標が描かれた魚問屋の「引札」(上下とも)

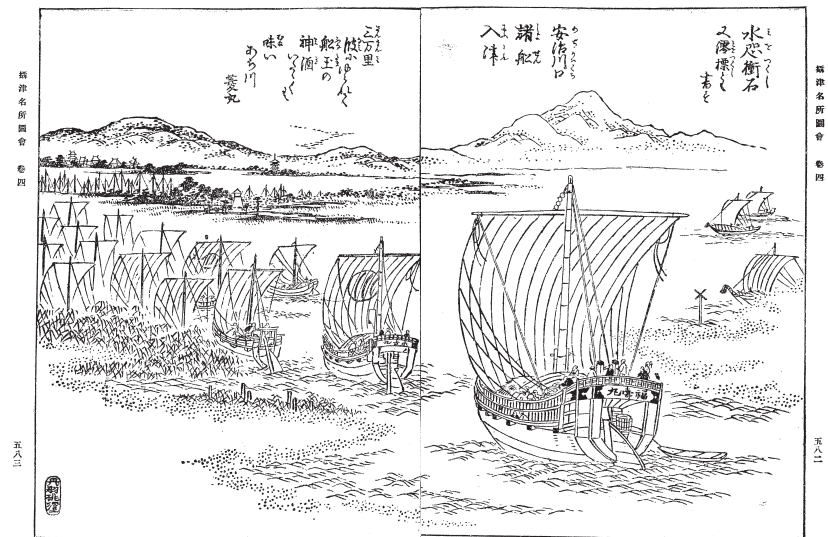


図26 漂標の画
出典：『摂津名所図会』巻四（寛政十年）



図 29 雑喉場魚市場の向いにあった「船手奉行所」の絵
出典：『浪華の賑い』三篇

天然マダイは始めてから一〇時間乃至一五時間の間に食べるのが一番美味しい

である。「鰹節」の旨みもこのイノシン酸である。現在では化学調味料の原料にも使われている。

活メの天然マダイは身が固くなく、柔らかすぎず、歯ごたえがあるという感覚である。前述のとおり、これを「活り気」という。始めてからの時間が一〇時間から一五時間位が天然マダイの旨みの盛りであり、時間が経過するにつれ旨みが退化していく。天然マダイは時間が立つと、塩焼にしたり、もつと時間がたつと煮付けにする。こうした調理方法は昔の人たちが自然のうちに体得していた。

現在の活メ方法として道具でマダイの鼻孔から背骨の上の中枢神経を破壊する方法を採用している。

④この項は『浮瀬』第五号(二〇〇四年六月)にある(旬)かねか商店代表取締役の日野逸夫氏の「すばらしき うおじま季節」を参考にした。

日野逸夫氏は、仲積船の元機関長で青年期から晩年まで瀬戸内海の漁場から大阪本場まで〈活魚船〉で運搬船業をしておられたが、二〇〇八(平成二〇)年に七七歳で死去された。

(3) 桃山時代から続いていた大阪の商家の慣習

桜の開花が始まる季節になると魚島季節が始まる。大阪の商家では常日頃お世話になった所に一年中で一番美味しい桜鯛を届ける風習があった。もらった方も、自分

大阪の商家では常日頃お世話になった所に一年中で一番美味しい桜鯛を届ける風習があった

の所で食べるだけでなく、この魚島鯛をまた使い物にする慣習が大阪の商家には長年あった。

黒い漆塗りのお盆に緑色の松葉を敷いて、桜色のマダイを飾り、世話になった人に届ける風習は「天下の台所」といわれてきた大阪では、旨くて安い旬のマダイの進物贈答は、合理的な商慣習の大阪では自然の成行きであった。受取った方も、また使い物に活用することを別に「不思議なことでもなかった。

お店では魚島季節には、番頭さん、丁稚さんから女中さんまで店中の使用人たちも、店主と一緒にマダイを食べる年に一度か二度のおいしい散財であった。

(4) 明治期の輸送の動力化の発展

桃山時代以来、大阪に天然マダイが「鱧式活魚船」で輸送されてきたが、明治期に入ると、輸送船の動力化が始まるが、その間の実態について紹介する。

河野通博氏の『漁場用益形態の研究』（一九六二年）によれば、淡路島の机浦には明治五年に五七戸の回船業者が存在していた。そのうち鮮魚運搬船業者は二五戸で六三%が従事していた。淡路島周辺の漁業者や関連の業者は、明石海峡に近い「鹿の瀬」で漁獲した《明石鯛》を大阪まで運搬している。

鱧船による活魚輸送は、明治一七（一八八四）年に松方デフレによる経済恐慌があり、不況が回復したのは同二三（一八九〇）年頃からだが、この時期から淡路島の富

三〇石程度の活魚船が約三〇艘、魚島季節のマダイ積みに通っていた。以後日露戦争（明治三七〜三八（一九〇四〜〇五）年頃までは余り大した変化もなく続いていた

島の漁民層の活魚船による出買が始まっている。同二〇年代後半に入ると、景気回復の波に乗って活魚船に転業する漁民が多くなった。淡路島周辺から、備讃瀬戸から燧灘方面にマダイの漁獲が拡大し、活魚船が集中しはじめたからである。マダイとともにハモ縄（ハモ延縄）の技術が進歩し、ハモの運搬も盛んになった。日清戦争頃（明治二七〜二八（一八九四〜九五）年）から活魚船はますます増加し、三〇石程度の活魚船が約三〇艘、魚島季節のマダイ積みに通っていた。以後日露戦争（明治三七〜三八（一九〇四〜〇五）年）頃までは余り大した変化もなく続いていたが、その後急速に活発化したのが朝鮮海域の鮮魚運搬であった。朝鮮海域への出買は近世後期から、豊後、長州の漁民によって行われていたが、明治初年からは更に多くの地域から出漁があったが、本格的な動きはやはり日清戦争以後とされる。明治二五（一八九二）年に淡路島の富島と沼島の魚問屋が雑喉場魚市場の間屋から資金の提供を受けて生魚船^{なまぎんせん}を朝鮮海域に送っているが、この時は朝鮮海域への出買の試みは失敗している。

朝鮮海域から野^の物（水^{すい}物）の輸送が本格化したのは、やはり日清戦争以後のことであった。明石と沼島の運搬船業者が熱心に押送船で鳴門海峡や近辺の漁場の漁獲物を大阪の雑喉場魚市場まで輸送していた。

朝鮮海域から野^の物（水^{すい}物）の輸送が本格化したのは、日清戦争以後

① ボート漕ぎ輸送

朝鮮海域からの野^の物運搬競争の中から明治末年（一九一二）に動力附運搬船Ⅱ巡

航船が生まれている。明治三〇（一八九七）年代の後半に動力化への過渡期ともいえる時期があった。いわゆる「ボート漕ぎ」といわれた運搬方法を採用した時期である。これがいつから始まったのかは確定できないが、動力運搬船出現の大体三〜四年前、日露戦争の頃とされ、それが五年乃至六年から一〇年位続いたといわれている。

ボート漕ぎとはボートと呼ばれていた内火艇型（小蒸気船）の小型汽船によって数隻の無動力活魚船を曳航する運搬方法であった。普通ボート一隻に活魚船七〜八隻を曳航した。活魚船の数がこれ以下だと運賃が高くなって却って損だし、また船が多すぎると速力が出ないため大阪・雑喉場のセリ開始時間に間に合わなくなる。七〜八隻で一船団を組むのが最も経済的だといわれていた。ボートの所有者は大阪の人であり、魚島季節にはボートの方から来てくれたが、その他の季節には、活魚船仲間のうち顔が広く、信用のある者がボート業者と契約し、自船以外に他の活魚船と組んで一船団を拵えていた。船団を構成する各活魚船は往航は独航でそれぞれの雑喉場の魚問屋に向かい、帰航する時にはボートに曳航してもらうのである。

ボート漕ぎになると、活魚船の行動範囲も拡大し、燧灘を越えて愛媛県越智郡大島の宮窪、広島県御調郡因島の土庄等の芸予諸島東部まで行動範囲が広がった。ボート漕ぎになると、下津井―淡路島・富島間の所要時間七〜八時間であったから、下津井を午前九〜一〇時頃出港して、富島に午後四〜五時頃に到着し、しばらく

待機した後、時刻を見計らって富島を午後六〜七時頃に出て、今度は独航で雑喉場に向った。

② マダイから活ダコに

ボート漕ぎ時代は無動力船から動力船への転化の過渡期であって、中小運搬船業者はしばらくの間は、ボートの曳航力に頼らなければならなかったが、大規模業者は間もなく巡航船と呼ばれた動力附運搬船の建造を開始し、活魚船運搬の快速化を図った。

ボート漕ぎ時代に入るとマダイの輸送から活ダコに移っていく。マダイに比較してタコの方が利潤を多く生み出すことに気がついた。産地で一貫目で仕入れたはずのマダイが雑喉場に上場する時には八〇〇匁に目減りする。タコなら輸送途中に海水を飲んで一貫目が一貫二〇〇匁に文字通り水増しするからであった。このことからマダイからタコに重点をおかれるようになった。

動力附鮮魚運搬船の登場は、鮮魚運搬船業者の中から日本最大の資本漁業である大洋漁業（旧林兼）現マルハニチロと日本水産（旧山神組）が出現する契機になって、日本漁業史上画期的な意義をもつものであるが、一方、鮮魚運搬船業者の立場から見れば、従来の独立経営の鮮魚運搬船業者はその過程で自主性を喪失し、没落するものも多数出てきた。

動力附鮮魚運搬船の登場は、大洋漁業（旧林兼）現マルハニチロと日本水産（旧山神組）が出現する契機になって、日本漁業史上画期的な意義をもつ

昭和四（一九二九）年以降の船籍数は頭打ちになったが、個々の船舶の規模は増大している。巡航船の大きさの変化が問題になった。馬力数の変化をみると、昭和五（一九三〇）年には五〇馬力であったのが、昭和八（一九三三）年頃には一〇五馬力になり、活魚運搬に敏速さが求められ、また荒天の方が却って喜ばれた。時化の海上を乗り切って運搬すると船がよく揺れるためマダイの生きが良く、市場は品薄であるから相場も高い。だから荒天でも乗り切れるよう船が小さい割に大きい馬力のエンジンを備えており、船自体も大型化したことになる。戦後初期の建造船は普通一〇〇〜一五〇馬力、中に二〇〇馬力のエンジンを備えた大型船も造られている。

③活魚船いけなほと戦争との関わり

鮮魚運搬の発展にとって重要なことは、昭和六（一九三二）年の満州事変から始まった一五年戦争の影響である。昭和戦前期に大きくなっていった出買業者のクラスは、日中戦争の揚子江遼江作戦以後、大型鮮魚運搬船の大部分は徴用になる。本業の鮮魚仲買業も統制経済制度の進展とともに、魚の集荷が漁協に、後には漁業会になり、補償金と引換に営業を放棄させられた。こうして大型化した出買業者の空白時代は敗戦まで続いた。戦争の激化に伴い輸送船の沈没で大型鮮魚運搬船の数を減少させたが、換わって瀬戸内海の鮮魚運搬に活躍し始めたのはその次の出買クラスである。外洋航行には適しないため幸い徴用を免れた小型運搬船の出買業者たちは、大型船の出買業

日中戦争の揚子江遼江作戦以後、大型鮮魚運搬船の大部分は徴用になる

者壊滅の空白を埋めるため、活動範囲を拡大して、豊後水道まで進出し、一部は関門海峡を越えて長崎の平戸、五島列島まで延長している。

こうして戦争による統制経済制度に入るまでの展開があったが、戦後昭和二五（一九五〇）年に統制経済制度が解除になって、仲買人制度が復活し、マダイ等の高価格鮮魚類が評価されると、再び瀬戸内海東部海域は勿論、中部・西部海域から日本海域まで集荷範囲が拡大するようになった。

(5)活魚船の大阪への輸送の終盤

昭和三八（一九六三）年一月、国道四三号線が神戸市から大阪市の此花区春日出まで高規格道路・第二阪神国道が開通して以来、長年にわたって播磨灘、瀬戸内海一帯、冬季は長崎県の杵岐・対馬、五島列島から天然マダイを大阪本場に運んでいた出買船の鮮魚運搬船業者が、神戸垂水漁港から活魚トラックで陸上を輸送するようになり、古来からの伝統のある活魚船輸送は大阪へは陸上輸送に切替わった。

その理由の一つに、大阪本場が統制経済の解除直後の昭和二五（一九五〇）年九月三日のジェーン台風、同三六（一九六一）年九月一六日の第二室戸台風の災害で浸水被害を受けたため、安治川護岸工事に伴って市場岸壁が嵩上げされ、活魚船から荷卸し、卸売場までの搬入が困難になった。またこの時分から養殖マダイが年々増産されるようになり、道路網の整備と共に養殖場から陸上活魚トラック輸送が増加するよう

古来からの伝統のある活魚船輸送は大阪へは陸上輸送に切替わった

になった。

しかし、最近になって活魚槽トラックのコスト高のため、漁場や養殖場の所在地の条件によって「活魚船」が復活してきている傾向にある。

Ⅱ 最近のマダイ漁業の概況

(1) マダイ漁業の研究と二つの説

マダイの生態的な研究は一九二〇年代（大正一〇年代）からはじまっている。

梶山英二氏の『鯛』（杉山書店）には、「在来説即ち入り込み説」と「非入り込み説」とを比較して紹介

来説即ち入り込み説」と「非入り込み説」とを比較して紹介されている。

「入り込み説」は、従来から漁業関係者が述べてきた説で、「春の産卵期に太平洋方面の深みから東にあつては友ヶ島水道及び鳴門海峡を、西にあつては豊後水道から速吸瀬戸を通過して瀬戸内海に入り込んで産卵を終了し、産卵後はその大部分は直に太平洋方面の深みに復帰するけれども、或る部分は初冬迄滞留してから復帰する。但しその中の更に少数はそのまま残留鯛となつて瀬戸内海に於いて越冬すると云うのである」と述べている。これに対し「非入り込み説」は一九二五（大正一四）年に梶山英二氏が発表した説である。

「友ヶ島水道、鳴門及び速吸瀬戸を出入りするものはあるけれども、その数量は少なく且つその外側に於ける範囲も極めて付近に限られ、東部にあつては紀伊川（紀の川）及び吉野川より又西部にあつては水ノ子燈台より大体南部には及ばない。稀にまぎれものとして遠く南部の方から遊泳して来るもの及び南方へ去るものがないではないがその数量は極めて少数に過ぎない。従つて大局から見れば瀬戸内海に於て漁獲せられる鯛は瀬戸内海を終始その棲息場として居ると云うのである。鯛の常時棲息處は潮流の速い深みの岩礁地帯であるけれども産卵期には此処を離れて十米乃至三十米の浅海の砂地帯に回遊する。この深浅回遊が恰も入り込みの如く見える處に世人の判断を誤らしめるものがある。但し産卵場への回遊を入り込みと称へるならば著者も敢えて之に反対はしないのみならず、場合によってはかく稱える方が都合がいい事がある。けれども本来の鯛の棲息場は太平洋方面の深みではないことをその前提としなくてはならない（以下略）」。

(2) マダイ漁業の概況

① 漁獲の季節変化

小型底曳網（兵庫県仮屋地区）は、春季（四～五月）と晩秋（一〇～十二月）にピーク

瀬戸内海東部海域における小型底曳網（兵庫県仮屋地区）は、春季（四～五月）と晩秋（一〇～十二月）にピークになるが、秋季に越冬回遊の未成魚を大量に漁獲するのが大きな特徴である。一本釣（徳島県鳴門地区）では春季（四～五月）秋季（九～十一月）にほぼ同水準のピークがみられ、成魚の占める割合が大きい。定置網（香川

県内海地区)では、春季(四、五月)産卵回避期の成魚を主対象とし、秋季の漁獲量は少ない。全体的な傾向として春季の産卵回避期と秋季の越冬回避期に漁獲のピークがみられ、一本釣と定置網では春と秋の回避期には成魚を主対象とするのに対し、小型底曳網では秋季に越冬回避に向かう未成魚が主な漁獲対象となっている。

② マダイ漁業の変遷

瀬戸内海では他の海域に先立ち、戦後間もない一九五〇年代から急激な減少傾向が現れた。一九七〇年代に入ると一転して増加傾向を示し、現在では一九五〇年代前半の水準に達している。

戦後の瀬戸内海におけるマダイの漁獲量は、我が国周辺の他の海域に比べて特異な推移を示している。他の海域では一九六〇年代以降長期的な減少傾向をみせているのに対し、瀬戸内海では他の海域に先立ち、戦後間もない一九五〇年代から急激な減少傾向が現れた。一九七〇年代に入ると一転して増加傾向を示し、現在では一九五〇年代前半の水準に達している。一九七一年を境にしたこのような特異な漁獲量の変化は、瀬戸内海のマダイ漁業の大きな特徴である。

一九五〇年代には春季産卵のため、播磨灘や備讃瀬戸に入り込んでくる親魚量はかなりの量があり、この豊富な親魚量が当時の漁獲量を支えていた。ところがその後漁獲量は急速に減少し、一九六〇年代には備讃瀬戸では一〇〇トンを超え、一九七〇年代になると一〇トン未満という壊滅的な状態に陥った。播磨灘や大阪湾でも同様な傾向をたどり、一九七〇年代になると一〇〇トン以下にまで漁獲量が減少した。この急激な減少の原因は、当時の急速な経済成長にともなう沿岸域の埋立や工業化、都市化にともなう水質や底質の汚濁、さらに海砂利採取などによる生息環境の荒廃が指摘されている。

沿岸域の埋立は、一九五〇年代後半から一九七〇年代前半にかけて大規模に行われたが、この時期の漁獲量の減少傾向は、瀬戸内海東部海域の各灘で様相を異にしている。太平洋に面した海水交換が活発で開発も比較的穏やかであった紀伊水道では漁獲量の減少は少なかった。開発が急速に進んだ大阪湾や播磨灘では、戦前に比べて漁獲量はかなり減少し、さらに最も遠い備讃瀬戸では漁獲量は急速に減少している。一九五〇年代後半から急速に進められた埋立による幼稚魚の生息場の喪失が、マダイの再生産に重大な悪影響を及ぼしたことは容易に推測される。かつて一大産卵・生息場であった備讃瀬戸では海砂利採取などによる生息環境の荒廃に加えて、越冬場である紀伊水道から遠く離れていることから、親魚量水準の低下にともない産卵親魚の来遊量は著しく減少した。

一九七〇年代になると、瀬戸内海環境保全臨時措置法(一九七三年一〇月)、次いで瀬戸内海環境特別措置法(一九七八年六月)が成立し、埋立や富栄養化に一応の歯止めがかかる。

一九六二年の漁業法の改正を契機として、小型底曳網漁業の規制が大幅に緩和され、瀬戸内海東部海域では小型底曳網漁業が基幹漁業として急速に発展した。特にこの当時普及した「板曳網」は高速で運動性に富む漁具の特性から、海底形状の複雑な岩礁

漁業法の改正を契機として、小型底曳網漁業の規制が大幅に緩和された

域を生息場とするマダイへの漁獲圧力は急速に増加した。さらに瀬戸内海東部海域の地形的特徴も重要な要因になっている。

瀬戸内海東部海域は、備讃瀬戸を除き、海岸線は単調で平坦な浅海域が全面的に広がっており、島嶼部に乏しく、ほぼ全域にわたって小型底曳網の操業のしやすい地形になっていた。各灘の平均水深は紀伊水道五六m、大阪湾二八m、播磨灘二六m、備讃瀬戸一四m（瀬戸内海の平均水深は三七m）である。また浅海域の広がる瀬戸内海東部海域は、広い範囲が〇歳魚の保育場の役割を果たしている。そのため毎年九月以降マダイの幼魚が成長にともない生活圏を沖合に広げると同時に、海域のほぼ全域で板曳網による漁獲方法が開始されるようになった。このように一九七〇年以降の瀬戸内海東部海域では若齢群を漁獲対象に加えることによって漁獲量の量的拡大を実現するとともに、漁獲物の年齢組成は急速に若齢に偏っていった。

最近の漁獲状況は、一九九〇年代に入り備讃瀬戸の漁獲量に回復の兆しが見えはじめ、一九九六年には一〇〇トンを超えたことが注目されている。播磨灘北西部への産卵親魚の来遊量の長期変動を示している。概観すると一九六〇年代から一九八〇年代前半にかけて長期的な漸減傾向に転じている。特に一九九〇年代の水準は高く、最近になって産卵親魚の来遊量が着実に回復していることを示している。家島諸島の位置から見て、最近の備讃瀬戸における漁獲量の回復は、産卵親魚の来遊量が回復していることをうかがわせる。最近の漁獲量の増加がすべて瀬戸内海東部海域群のマダイに

一九九〇年代に入り備讃瀬戸の漁獲量に回復の兆しが見えはじめた

由来するものかどうか注意する必要があるが、瀬戸内海中部・西部の動向とあわせて今後の推移が注目される。

(3) 種苗放流の役割

一九六三年神戸市で瀬戸内海沿岸一二府県と各府県漁連を会員にして社団法人瀬戸内海栽培漁業協会が設立され、瀬戸内海をモデル海域として開始された。マダイは海産魚類では先駆的に取組まれ、一九六五年に瀬戸内海栽培漁業協会伯方島事業場で種苗生産試験が開始された。

瀬戸内海におけるマダイの放流事業は、全国に先駆け一九七三年に開始された瀬戸内海栽培漁業魚類放流技術開発調査事業に端を発する。一九七四年には和歌山県、兵庫県、岡山県、香川県、徳島県による瀬戸内海東部海域マダイ班が発足し、広域の共同調査研究体制が整備された。一九七九年までの期間はマダイ種苗の量産技術開発と放流群の移動生態の解明に力が注がれ、標識放流尾数も一〇万尾以下と少なく、放流効果を実証するのに不十分であった。放流種苗は当初国営の瀬戸内海栽培漁業センターで生産されていたが、一九八〇年に徳島県、一九八二年に兵庫県、一九八五年に和歌山県にそれぞれ県営栽培漁業センターが開所し、各県でマダイの種苗を生産されるようになった。一九八〇年代になると、種苗生産規模は拡大し、一九八三年以降毎年一〇〇万尾以上の人工種苗が継続して放流されることになった。

瀬戸内海におけるマダイの放流事業は、全国に先駆け一九七三年に開始された

種苗生産技術の安定と放流尾数の増加にともない、一九八〇年に和歌山県、兵庫県、徳島県から構成される瀬戸内海東部マダイ班が発足し、瀬戸内海東部の広域共同調査研究は第Ⅰ回回遊性魚類共同放流実験調査事業として新たに開始された。主要な課題は種苗の量産技術開発から放流群の回遊経路、生活圏の実証、資源評価、放流効果の推移といった資源生物学的なものと変化していった。

一九八五年から回遊性魚類共同放流実験調査事業は第Ⅱ期として再出発し、放流効果の定量的実証を優先課題として取組んでいる。この頃には放流尾数は一〇〇万尾を超えるとともに、標識方法を体外標識から鱗抜去方式に変え、社団法人日本栽培漁業協会の協力を得て、五〇万尾以上の標識放流尾数を確保できるようになった。

一九八〇年代前半までは、漁業者に対する栽培漁業の普及啓発と放流群の移動生態の解明に主眼が置かれていたため、各灘で比較的小規模な分散型放流が行われたが、第Ⅱ期回遊性魚類共同放流実験調査事業の始まった一九八五年以降は放流効果の実証を目的に、分布の中心でかつ放流三県の共通海域である紀伊水道北部海域を中心に大量集中放流が実施されるようになった。

栽培漁業をめぐる流れとして一九七九年に社団法人瀬戸内海栽培漁業協会は社団法人日本栽培漁業協会に改組し、栽培漁業の全国的展開が図られることになった。さらに一九八三年には沿岸漁場整備開発法（一九七四年法律第四九号）の一部改正により、栽培漁業の推進が沿岸漁業振興策の柱として法的に位置付けられた。

一九七九年に社団法人瀬戸内海栽培漁業協会は社団法人日本栽培漁業協会に改組し、栽培漁業の全国的展開が図られることになった。

マダイの放流事業調査としては一九八八年から資源培養管理対策推進事業として再出発し、瀬戸内海東部六府県（和歌山県・大阪府・兵庫県・岡山県・香川県・徳島県）を構成メンバーとする瀬戸内海東ブロックが新たに組織された。

一九八五年～一九九〇年の六年間に海域全域で約三三万尾のマダイを調べた結果、三八七七尾の標識放流魚が確認され、六年間の平均有標識率は一・一九％であった。

このようにはじめの一〇年間は主に種苗の量産技術開発、続く一〇年は主に放流効果の実証、最近では天然資源を含め資源管理方式の検討を主要な課題として取り組むようになった。種苗の量産技術開発は対象種の初期生活期の生理生態の解明、餌料生物の大量培養などを通じて膨大な生物情報と飼育技術の発展をもたらし、マダイの種苗生産技術は高度な水準に達している。また長年にわたる種苗放流事業は、自然の海を実験室とした資源研究では得られない貴重な情報と資源培養技術をもたらした。同時に漁業者の資源保全意識を醸成するとともに、戦後の漁場環境の荒廃や漁業資源の衰退など困難な時代の中で斬新な資源対策として明るい展望をもたらしてきた。栽培漁業の導入は、旧来の漁業に科学性と計画性の概念を持込み、将来の漁業の在り方に大きな影響を与えつつある。

(4) 瀬戸内海東部海域系群

平成二三年版の『我が国周辺水域の漁業資源評価』（水産庁増殖推進部漁場資源課編）

「日本海域のマダイの資源動向と評価」には、瀬戸内海の東部海域系群、中・西部海域系群、日本海西部・東シナ海系群の三海域別に、最近のマダイの資源調査が報告されている

阪神海域の海浜地帯が明治以後埋立され、海岸の汀の線もほとんど沖合に進出していったので、かつての西宮の沖合の好漁場は埋立てられた

による「日本海域のマダイの資源動向と評価」には、瀬戸内海の東部海域系群、中・西部海域系群、日本海西部・東シナ海系群の三海域別に、最近のマダイの資源調査が報告されている。以下主要な点を整理して紹介する。

東部海域のマダイは古くから「明石鯛」として全国にその名が知られていた。先に第I章でも触れたが、播磨灘にある明石沖の「鹿の瀬」(図31)が生息環境に適しており、この海域から漁獲するマダイのことを「明石鯛」といつている。

大阪本場では、一九五〇年(昭和二五年)の戦後統制経済の撤廃から約三〇年間位まで、明治生まれ、大正生まれの先輩たちが、入荷した鮮度が抜群によいものを「前のもん」といつていたが、この前の物という「前」は雑喉場魚市場時代から、西宮・恵比須神社の「御前」の浜(宮前町付近)で水揚げしたものであり、神戸の生田の市場から大阪や京都の魚市場に出荷されていた。

この阪神海域の海浜地帯が明治以来埋立され、海岸の汀の線がどんどん沖合に進出していったので、かつての西宮の沖合の好漁場は埋立てられた。少し西側の神戸市街を過ぎて明石港沖合の「鹿の瀬」の海域で漁獲されたものが、大阪市場でいう「前の物」になっていった。明治期以来、漁業関係者は「明石物」「明石鯛」という呼称でブランド化されていった。

東部海域のマダイの一九二五(大正一四)年以前の漁獲量は一五〇〇トン程度であった。主に一本釣、五智網、縛網などによって大型サイズのもの漁獲していたが、

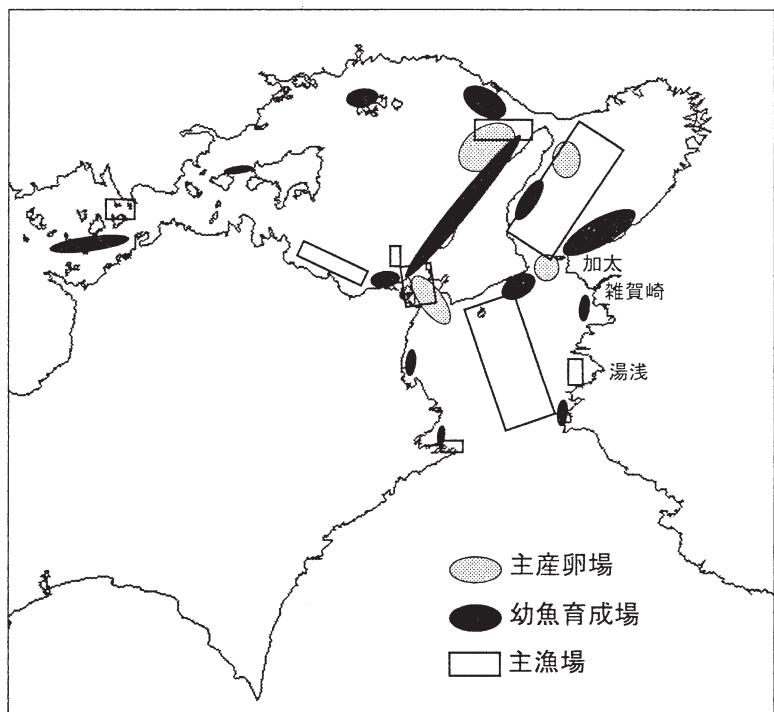
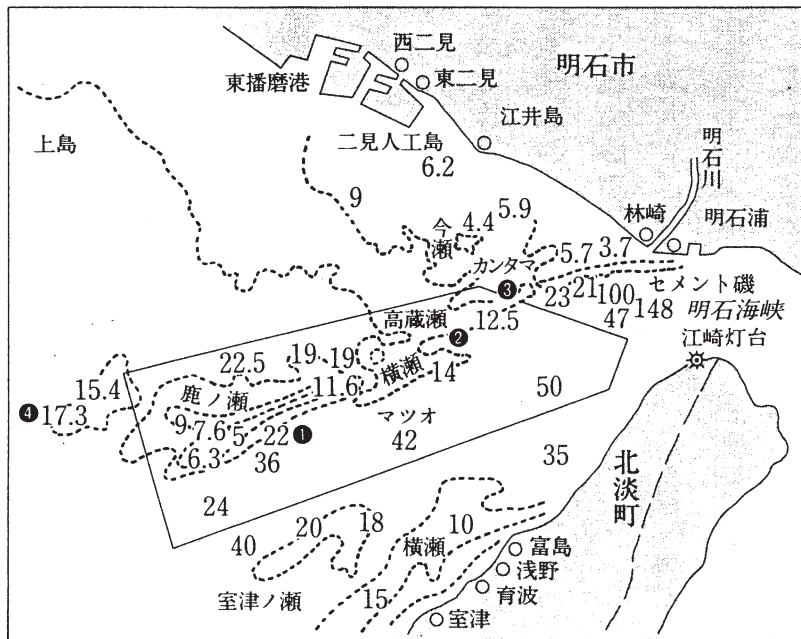


図30 瀬戸内海東部海域図
出典：「我が国周辺水域の漁業資源評価」



数字は水深(m)、黒丸の数字は灯浮標の位置

図 31 鹿ノ瀬周辺の海図

出典：『明石さかなの海峡』神戸新聞明石総局編（1989年9月1日）

その後は減少していった。戦争前後の一〇年間ほどを除いて、一九六〇年代になって漁獲量は減少して、一九七一年には最低二三四トンにまで落ち込んだ。このころから主に小型底曳網、五智網、釣、刺網、小型定置網によって漁獲されており、小型サイズのマダイが漁獲対象になってきた。二〇一〇年には小型底曳網の漁獲が全体の五二%を占め、五智網一六%、小型定置網二二%、刺網一〇%、釣九%になっている。

漁獲量の推移を見るとマダイの漁獲量は一九五六年の一、〇七六トンから減少傾向が続き、一九七一年には過去最低の二三四トンにまで低下した。その後一九八四年に一、二一九トンまで回復している。一九八六年から一九九八年までの漁獲量は七五四トンから一九九六年まで安定していたが、一九九九年に一、六六七トンに急増し、二〇一〇年には二、〇六三トンまで上昇している。

資源量と漁獲割合の推移では、二〇一〇年の東部海域系群のマダイの資源尾数は一、六八〇万尾と推定されている。年齢別の資源尾数の割合は、〇歳…三八%、一歳…三三・九%、二歳…一五・五%、三歳…七・七%、四歳…三・二%、五歳…一・五%、六歳以上…一・一%となっている。〇歳～二歳の未成熟個体は全体の八六・四%を占めている。東部海域のマダイの資源量は一九七七年以降増加傾向が続き、一九八四年に二、二六七トンまで増加したが、一九九二年には一、九一九トンまで低下したものの、一九九四年以降に急増し、二〇一〇年には五、三二二トンと推定されている。

二〇一〇年の資源量は過去の二番目、二〇一〇年の漁獲量も過去二番目の量であっ

最近の年の資源量の増減の傾向から、資源動向は横ばいと評価されている。

そのため、資源水準は高位であり、最近の年の資源量の増減の傾向から、資源動向は横ばいと評価されている。

資源量が最低であった一九七七年の一、〇六六トンと、最高であった二〇〇九年の五、三二二トンの二／三にあたる三、九二七トンとを、高位水準と中位水準の境界としている。

年齢・成長の面では、孵化後六カ月で一〇センチ、一年で一五センチ、二年で二三センチ、三年で三〇センチに成長する。三歳で約半数が産卵に加わり、四歳以上で完全に成熟する。

餌関係では、甲殻類の他、多毛類、尾虫類、魚類を主な餌としている。稚幼魚期には魚食性魚に捕食される場合もある。

⑤瀬戸内海中部・西部海域系群

一九八四年から一九九五年にかけて減少傾向であったが一九九六年から二〇〇七年は漸増傾向になり、一〇、二三〇トンまで回復している。しかし、二〇〇八年に再び減少傾向に転じた

一九八四年から一九九五年にかけて減少傾向であったが一九九六年から二〇〇七年は漸増傾向になり、一〇、二三〇トンまで回復している。しかし、二〇〇八年に再び減少傾向に転じ、二〇一〇年は八、六二二トンまで減少した。

過去三四年間の資源水準は資源量を目安にすると高位であり、過去五年の資源動向では減少になった。

生態の分布については、瀬戸内海のマダイは、体長一〇cm前後の幼魚期までは産卵

場に近いうちで生育している。その後、成長にともなって次第に生育範囲を拡大しながら、燧灘、備後芸予瀬戸、安芸灘、伊豫灘、周防灘の全域と備後水道にも分布海域が広がった。

年齢による成長程度は、満一歳で一六cm、二歳で二一・五cm、三歳で二八・一cm、四歳で三二・八cmに成長する。寿命は一五年から二〇年としている。

成熟・産卵生態は、マダイは三歳で約半数が産卵に加わり、四歳以上になると完全に成熟する。産卵期は春季で、瀬戸内海中部の燧灘、備後芸予瀬戸及び安芸灘は五月中旬から六月中旬、伊豫灘では三月から四月上旬、親魚が主要な産卵場に回遊して多回の産卵している。

餌関係は、甲殻類のほかに、多毛類、尾虫類、魚類を主な餌にしている。稚幼魚期には魚食性魚に捕食される場合もある。

マダイ漁業は主として小型底曳網、五智網、釣によって漁獲されている。東部海域に比較して五智網漁業の比率が高い

この地域のマダイ漁業は主として小型底曳網、五智網、釣によって漁獲されている。東部海域に比較して五智網漁業の比率が高い。

二〇一〇年には五智網の漁獲が全体の三九%を占め、小型底曳網が三一%、釣が一二%、刺網が二%、小型定置網が六%と続いている。漁獲量の推移をみると、マダイの漁獲量は一九五三年の四、五五二トンから減少傾向が続き、一九七〇年には過去最低の一、七二五トンまで低下していた。その後一九八四年に三、三五一トンまで回復したが、二〇一〇年には二、二七三トンに減少している。

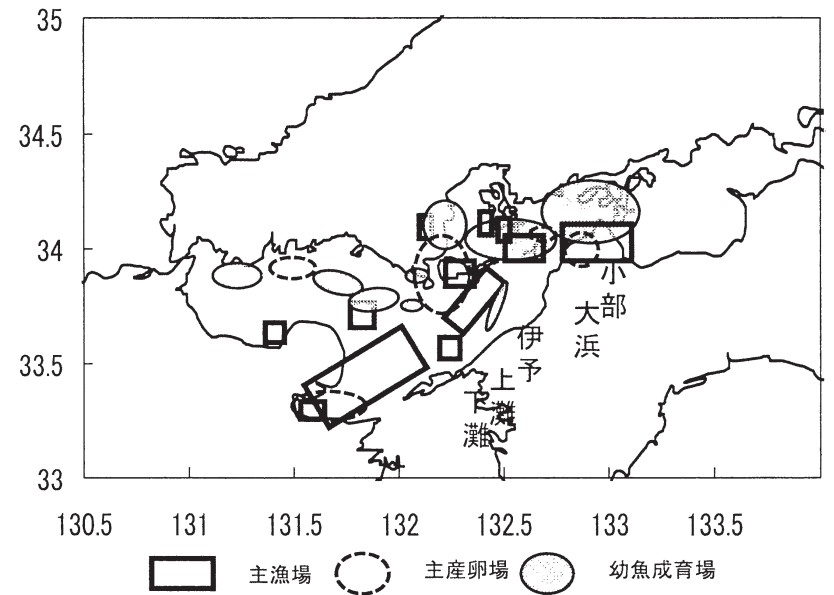


図 32 瀬戸内海中・西部海域図
出典：「我が国周辺水域の漁業資源評価」

漁獲努力としては、五智網と小型底曳網による漁獲がそれぞれ約三割以上を占めている。しかし、五智網、小型底曳網の漁獲量は年々減少傾向にある。

漁獲物の年齢組成で見ると、〇歳魚は一九八八年以降、一歳魚は二〇〇二年以降に急激に減少したが、二歳魚以上の漁獲尾数は一九七七年からほぼ横ばいで推移している。

資源量と漁獲の割合の推移は、一九八四年から一九九五年にかけて減少傾向にあったが、一九九六年から二〇〇七年までには漸増傾向となり、一〇、二三〇トンまで回復している。しかし二〇〇八年以降減少傾向になったが、二〇一〇年には八、六二二トンまで回復した。

二〇一〇年の中部・西部系群のマダイの資源及び尾数は九七七万尾と推定されている。

年齢別の尾数割合では、〇歳魚：四・二％、一歳魚：一三・六％、二歳魚：二三・〇％、三歳魚：二〇・二％、四歳魚：一四・三％、五歳魚：一〇・〇％、六歳魚以上：二四・七％になった。

漁獲物の年齢別平均体重は

| 年齢 | 〇歳魚 | 一歳魚 | 二歳魚 | 三歳魚 | 四歳魚 | 五歳魚 | 六歳魚以上 |
|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-------|-------|
| 体重 (g) | 二五 | 一一三 | 三七八 | 六〇七 | 八二八 | 一、一三三 | 二、六九一 |

になる。

一九九六年に一万八千トンのピークに達した後、二〇〇三年の一万五千トンまで減少を続けたが、二〇〇四年以降は増加に転じ、近年は一九九六年に近いレベルまで回復

(6) 日本海西部・東シナ海系群

一九九六年に一万八千トンのピークに達した後、二〇〇三年の一万五千トンまで減少を続けたが、二〇〇四年以降は増加に転じ、近年は一九九六年に近いレベルまで回復してきている。二〇一〇年の資源量は前年とはほぼ変わらず、過去三年間においては安定的に推移している。

一九六〇年代後半から一九七〇年代前半における漁獲量が現在の一・五倍から二・〇倍に達していることを考慮して水準は中位であり、過去五年の資源動向は横ばいと判断している。

二〇一〇年の全国でのマダイの漁獲量は前年から七三〇トン減少して一四、九九二トン（ただし東北三県を含まず）で、その三九％に相当する五、八四四トンが日本海西部（鳥取県以西）から九州西岸（鹿児島県佐多岬以西）に至る海域で漁獲された。ただし東シナ海の以西漁場における漁獲はこの系群に含まれていない。

養殖マダイとの比較

養殖マダイの全国収獲量は二〇〇三年の八三、〇〇〇トンをピークに以後は減少傾向にあり、二〇〇九年には前年より六二九トン減少して七〇、九五九トンになった。

養殖マダイの全国収獲量は二〇〇三年の八三、〇〇〇トンをピークに以後は減少傾向にあり、二〇〇九年には前年より六二九トン減少して七〇、九五九トンになった。全国のマダイ漁獲量に対する比率は、昨年とほぼ同じ四・四倍であった。この系群では一九七〇年代中頃から人工種苗の放流が行われており、二〇〇九年の放流尾数は五

八〇万尾であった。

天然魚のマダイの生態や回遊状況は、鳥取県以西の日本海沿岸と、鹿児島県佐多岬以西から九州西岸域に分布し、島根県の隠岐諸島の周辺や山口県から鹿児島県にかけての九州西岸海域で、島回りを中心にいくつかの産卵場があることが知られている。

一歳魚から三歳魚は春季の接岸と秋季の離岸（沖合越冬）の季節的移動を繰返している。四歳以上の成魚は等深線に沿って移動を行い、広域的に回遊すると推定されている。

年齢と成長進行は、孵化後の尾叉長は、半年で約九cm、一年で約一四cm、二年で約二二cm、三年で約三〇cmとなり、三年目から産卵に加わり、寿命は約二〇年と推定されている。

産卵期は南ほど早く鹿児島では二月から、長崎県の五島西沖や鯨曾根では三月上旬から五月下旬、杵岐対馬周辺では四月から六月まで、福岡県でも五月下旬まで続いている

孵化した仔魚は三〇日から四〇日の浮遊期の後に底生生活に入り、幼魚は四月から

五月頃に沿岸一帯に広く分布する。

餌関係を見ると、稚魚の時はかいあし類コペポダイトや尾虫類で、当歳魚はヨコエビ類やアミ類、成魚になると甲殻類や貝類、多毛類などが主要な餌になっている。筑前海域での異常繁殖が問題になっているグミ（棘皮動物・ナマコ的一种）を捕食する

表2 養殖魚類の収獲量推移 (農林水産統計報告より・単位トン)

| 計 | 品名 | | | | | | | | | | | | |
|-------|--------|--------|--------|--------|-------|------|------|------|-----|------|-------|-------|-------|
| | ふり類 | (内ふり) | (カンパチ) | (内他ナリ) | まじい | その他種 | まあじ | しまあじ | ひらめ | ふぐ類 | ぎんざけ | 他魚類 | くるまえび |
| 昭和40年 | 15706 | 14779 | | | 454 | — | 7 | — | — | 23 | — | 927 | 301 |
| 昭和45年 | 43911 | 43354 | | | 4303 | 132 | 923 | 22 | — | 11 | — | 73 | 301 |
| 昭和50年 | 97996 | 92352 | | | 4303 | 283 | 2283 | 228 | — | 69 | 1855 | 931 | 1546 |
| 昭和55年 | 169717 | 149311 | | | 25000 | 480 | 4305 | 345 | — | 683 | 2760 | 851 | 1949 |
| 昭和58年 | 190931 | 155879 | | | 26156 | 285 | 3710 | 498 | — | 461 | 5049 | 860 | 2037 |
| 昭和59年 | 190335 | 152498 | | | 28430 | 316 | 5008 | 461 | — | 1572 | 750 | 6990 | 1028 |
| 昭和60年 | 150961 | 150961 | | | 33497 | 509 | 4588 | 613 | — | 1865 | 806 | 7533 | 1391 |
| 昭和61年 | 196680 | 145878 | | | 37838 | 404 | 5582 | 947 | — | 2294 | 1028 | 12177 | 1221 |
| 昭和62年 | 220338 | 158867 | | | 45220 | 256 | 6455 | 881 | — | 3097 | 1156 | 16496 | 2457 |
| 昭和63年 | 241946 | 165928 | | | 45536 | 634 | 6655 | 959 | — | 4283 | 1657 | 19849 | 2389 |
| 平成1年 | 235126 | 153164 | | | 51636 | 230 | 5883 | 1368 | — | 6039 | 2895 | 23608 | 2761 |
| 平成2年 | 255506 | 161106 | | | 60127 | 169 | 5889 | 1758 | — | 6515 | 2893 | 25730 | 3636 |
| 平成3年 | 267794 | 161077 | | | 65950 | 235 | 7161 | 1853 | — | 6775 | 4088 | 25519 | 2888 |
| 平成4年 | 283503 | 148701 | | | 72696 | 225 | 6454 | 2183 | — | 6775 | 4427 | 21148 | 3719 |
| 平成5年 | 259273 | 141646 | | | 76924 | 132 | 6134 | 2391 | — | 7292 | 3456 | 22824 | 4017 |
| 平成6年 | 271351 | 148181 | | | 72158 | — | 4999 | 2653 | — | 6845 | 4031 | 13524 | 5180 |
| 平成7年 | 279182 | 169765 | | | 77092 | — | 3869 | 2343 | — | 7692 | 5552 | 8401 | 5501 |
| 平成8年 | 256469 | 145773 | | | 80896 | — | 5626 | 2217 | — | 8883 | 5961 | 9927 | 6430 |
| 平成9年 | 255774 | 138234 | | | 82516 | — | 3412 | 2566 | — | 7605 | 5389 | 8721 | 6958 |
| 平成10年 | 284017 | 146849 | | | 87232 | — | 3052 | 2935 | — | 7075 | 5100 | 11148 | 7344 |
| 平成11年 | 264463 | 140411 | | | 82183 | — | 3052 | 3058 | — | 7215 | 4733 | 13107 | 8631 |
| 平成12年 | 268673 | 136834 | | | 71996 | — | 3308 | 3396 | — | 6208 | 5789 | 11616 | 7991 |
| 平成13年 | 283791 | 153075 | | | 71794 | — | 3462 | 2931 | — | 6221 | 8023 | 8287 | 1778 |
| 平成14年 | 268406 | 162496 | 107736 | 49848 | 83096 | — | 4000 | 3000 | — | 5947 | 5000 | 9208 | 8000 |
| 平成15年 | 272000 | 156000 | | | 80974 | — | 2458 | 2668 | — | 5246 | 4329 | 9607 | 6950 |
| 平成16年 | 150101 | 150101 | | | 76128 | — | 2329 | 2738 | — | 4592 | 4582 | 12729 | 6129 |
| 平成17年 | 159761 | 159761 | | | 71197 | — | 3300 | 4614 | — | 4371 | 12046 | 5980 | 1745 |
| 平成18年 | 155009 | 155009 | | | 66663 | — | 1773 | 3211 | — | 4592 | 4230 | 13567 | 8289 |
| 平成19年 | 159749 | 159749 | | | 71588 | — | 1721 | 2707 | — | 4164 | 4110 | 12809 | 7873 |
| 平成20年 | 155108 | 155108 | | | 70959 | — | 1682 | 2522 | — | 4654 | 4680 | 15770 | 9587 |
| 平成21年 | 154943 | 154943 | | | | | | | | | | | 1657 |

例も知られている。またより大型の魚類などに食べられている。

漁業の概況

二〇一〇年におけるマダイの漁獲量五、八四四トンのうち、漁業種別の漁獲量が公表されていないものを除いた五、七二九トン（九九％）の内訳では、船曳網が三六％で最も多く占め、釣は一五％、延縄は一一％、刺網一一％であった。

県別では福岡県が二四％で最も多く、長崎県が二二％、熊本県が二三％であった。遊漁者による採捕量の推定値は一九九七年で全体の二・一％、二〇〇八年で八・四％と比較的に少ない。

漁獲量の推移は、一九六九年の約一万一千トンピークに、その後長期の減少傾向を示し、一九九九年に回復したが、二〇〇〇年以降は再び減少に転じ、二〇〇四年からは再び増加に転じ、二〇〇七年は六、七〇〇トンまで増加したが、二〇〇八年以降は減少

漁獲物の年齢組成を見ると、一九八六年以降おおむね横ばい傾向で、三歳魚以下が全体の八三％から八九％を占めている。毎年最も多いのは一歳魚か二歳魚で、二〇一〇年は二歳魚が三五％で最多であり、一歳魚は三四％で三歳魚が一五％でこれにつぐ。

資源量と漁獲割合の推移を見ると、資源量は一九八九年の一万六千トンから一九九六年には一万八千トンまで増加したが、その後は減少傾向に転じ、二〇〇七年以降は一九九六年に近いレベルで推移している。二〇一〇年の資源量は前年とほぼ同じ一万八千トンで、一九八六年以降で七番目に多い。

二〇〇八年以降はやや減少傾向にあり、二〇一〇年は特に一歳魚が七八万尾と減少した結果、全体では七〇万尾の減少になった。

推定値の得られていない一九六〇年代後半から一九七〇年代前半の漁獲量が、現在の一・五倍から二・〇倍に達していたことを考慮すると、現在の資源水準が高位とは判断しがたい。これらのことから、資源水準は中位で、資源量、資源尾数ともに過去五年間に著しい変動をしめていないことから、資源動向は横ばいと判断できる。

現在の資源水準が高位とは判断しがたい

日本海西部・東シナ海系群は、一九九六年に一万八千トンのピークに達した後、二〇〇三年の一万五千トンまで減少を続けたが、二〇〇四年以降は増加に転じ、近年は一九九六年に近いレベルにまで回復している。二〇〇四年以降は増加に転じ、近年は一九九六年に近いレベルに回復してきている。二〇一〇年の資源量は前年とほぼ変わらず、過去三年間において安定的に推移している。一九六〇年代後半から一九七〇年代前半における漁獲量が現在の一・五倍から二・〇倍に達していたことを考慮して水準は中位、過去五年間の資源動向は横ばいと判断している。

Ⅲ 活魚流通の実態

桃山時代以来の大阪への「活魚船」によるマダイの流通実態についてのべてきたが、戦後の道路事情の進展によって、高速道路や海上橋梁による瀬戸内海からの輸送条件が抜群によくたった。水揚港や、養殖場から直接生簀のある活魚トラックに積込むことが可能になり、産地から消費地まで直接活魚トラックで、一度も生簀から出し入れせず、魚を傷めないで、現地から大阪本場の地下水槽まで輸送できるようになった。

「生間」構造の活魚船による輸送が、桃山時代以来、一九六〇年代まで四〇〇年ばかり続いていたが、水質汚染による輸送環境が悪化し、その代わり道路事情が整備され、輸送用活魚トラックも改造されて近代化するようになった。

また消費地市場である大阪本場で、一九三二（昭和六）年に開場したあとも、安治川を活用して水上輸送してきたが、三〇年後の戦後の一九六〇年代には安治川の汚染が酷くなることに反比例して、陸上環境が整備され、海上輸送・水上輸送から転換されることになった。

一九九〇年代になって、一九三一年当初からの施設を改築し、新たな近代的新施設、二〇〇〇年に市場棟の完成で、二一世紀を目指す大阪市民や大阪府民を中心に関西圏を対象とした流通施設が完成している。

二〇〇〇年に市場棟の完成で、二一世紀を目指す大阪市民や大阪府民を中心に関西圏を対象とした流通施設が完成

本場市場地下棟に大生簀施設が設置され、産地から陸送されてくる活マダイは、活魚トラックから荷卸して即刻活メ処理をして魚箱に並べ、卸売場に並べる。

この新施設は、古い時代から活魚船で輸送し、「活メ」にしたものを水揚げ、セリ売場に陳列してセリにかける。セリ時刻までに買い手の仲卸業者は、陳列された活物類を見て、触り、鮮度の感度をはかり、値付けをする。これが長年続いた雑喉場魚市場時代からの近海物売場の情景であった。一九三二年一月一日に大阪市中央卸売市場本場が開業したが、雑喉場問屋の近海活魚いけうおの売り方はそのまま継続されもした。

一九三八年に戦時統制経済体制に入り、生鮮食料品は全部統制経済下に編成され、ましてや活物である活魚類など鮮魚市場の看板は真っ先に姿を消してしまった。再び大阪本場に正式に姿をみせるようになったのは、戦争が終わって三年目の一九四八年三月以降であり、それから二年目の一九五〇年五月一日から全面的な生鮮食料品の統制経済が撤廃されてからである。

一九五〇年からの一〇年間は、安治川の水質もまだ奇麗で、戦前までの活魚船による輸送方法も可能であったが、一九六〇年から始まった国民所得倍增計画という高度成長政策によって、産業構造が発展し、逆に自然環境は一挙に破壊されていった。

活魚流通の現状と大阪本場の対応

活魚船時代から一九六五年代（昭和四〇年代）になって、道路事情がよくなり、大

天然魚、養殖魚ともに、活魚槽を設置した大型のトラックによって搬入される

阪本場にも、天然魚、養殖魚ともに、活魚槽を設置した大型のトラックによって搬入されるようになった。世は戦後最長のいざなぎ景気を謳い、焼跡時代からの脱出をいそぎ、食生活の変化を求めるようになった。この時期には、割烹店のカウンターに水槽を置き、魚を泳がせて、注文があれば、水槽から取り出して調理することも、一時的ではあったが流行していた。客が喜び、店が流行することなら少々無理でも応じることも、当然のこととなった。しかし泳いでいる魚をすぐに料理しても、身が柔らかすぎたり、動物性蛋白質イノシン酸が生成しておらず、魚の旨味ができていないことは専門家以外ではあまり知られていない。そのため、卸売場でメめてから一〇時間か一五時間というイノシン酸の発生時間を待つ必要がある。

活魚流通の大阪本場の実状

つぎに、天然魚、養殖魚別に、魚種別、産地別、輸送方法、消費地の市場、小売段階、販売段階、割烹等の料理店などを、大阪本場の水産物卸売会社、大水、うおいちの活魚担当の責任者から取材してまとめた。

活魚担当の責任者から取材してまとめた

(1) 天然活魚類

① 天然マダイ

産地 徳島、和歌山、兵庫、香川、三重、愛媛、長崎、その他

輸送方法 活魚槽トラック（個割ケース入り）
消費地市場 仲卸、水産センター、産直
消費者対象 小売、スーパー、料理店、一般消費者

②天然ヒラメ

産 地 長崎、五島、大分、熊本、東北、北海道、その他
輸送方法 活魚槽トラック（ヒラメ専用）、空輸、（酸素ポンプ付ケース）
消費地市場 仲卸、水産センター、産直
消費者対象 小売、スーパー、料理店、一般消費者

③天然アジ

産 地 大分、長崎、五島、鹿児島、その他
輸送方法 活魚槽トラック（酸素付海水込み・酸素ポンプ付ケース）
消費地市場 仲卸、水産センター、産直
消費者対象 小売、スーパー、料理店、一般消費者

④国産天然（ズワイ）カニ

産 地 北陸、新潟、山陰、北海道、その他
輸送方法 空輸（ポンプ付ケース）
消費地市場 仲卸、水産センター、産直
消費者対象 小売、スーパー、料理店、一般消費者

⑤国産天然ウナギ

産 地 島根、静岡、三重、青森、その他
輸送方法 空輸（風船ビニール酸素混入ケース）、活魚槽トラック
消費地市場 仲卸、水産センター、産直
消費者対象 小売、スーパー、料理店、一般消費者

(2)養殖活魚類

①養殖マダイ

産 地 愛媛、高知、三重、和歌山、兵庫、香川、その他
輸送方法 活魚槽トラック（個割ケース入り）
消費地市場 仲卸、水産センター、産直
消費者対象 小売、スーパー、料理店、一般消費者

②養殖ハマチ

産 地 愛媛、香川、高知、鹿児島、宮崎、大分、その他
輸送方法 活魚槽トラック、活魚船
消費地市場 仲卸、水産センター、産直
消費者対象 小売、スーパー、料理店、一般消費者

③養殖シマアジ

産地 大分、愛媛、高知、鹿児島、宮崎、その他
輸送方法 活魚槽トラック（個割ケース入り）
消費地市場 仲卸、水産センター、産直
消費者対象 小売、スーパー、料理店、一般消費者

④ 養殖シオ（カンパチ）

産地 鹿児島、宮崎、大分、高知、愛媛、その他
輸送方法 活魚槽トラック、活魚船
消費地市場 仲卸、水産センター、産直
消費者対象 小売、スーパー、料理店、一般消費者

⑤ 養殖ヒラメ

産地（国内） 鹿児島、大分、愛媛、高知、兵庫、その他
産地（国外） 韓国産、下関・福岡・大阪南港（の検疫所経由）
輸送方法 活魚槽トラック（ヒラメ用ケース入り）、（酸素ポンプ付ケース）、
空輸

消費地市場 仲卸、水産センター、産直

消費者対象 小売、スーパー、料理店、一般消費者

おわりに

燃料を使わない調理方法として、「刺身」と「漬物」があること
を冒頭で述べたが、少しふれておきたい。

最後の「朝日新聞」の八月一四日付で、金沢工業大学の未来デザイン研究所長のア
ズビー・ブラウン氏が指摘している。

『日本民俗学大系』（平凡社）を開くと、だれもが生活の中で知恵を絞っていたこと
とがわかります。刺し身や漬物など、燃料を使わなくてもおいしく食べられる料理法
が発達しました。銭湯は、水もお湯も節約できるうえ、交流の場としても重要でした。¹
『二〇〇年前の東京を鳥瞰した』『江戸の町並み景観復元図』（内外地図）シリーズは
実に美しい。化石燃料はなく、川には工場廃液も洗剤も生活排水も流れ込まなかった。²
この話は、米国人が日本人の古来からの生活を見て、日本人の生活ぶりを賞賛して
いる。これをヒントに、エコロジーの時代を考えていきたい。

『江戸の町並み景観復元図』（内
外地図）シリーズは実に美しい。
化石燃料はなく、川には工場廃
液も洗剤も生活排水も流れ込ま
なかった

参考文献

- ① 『雑喉場魚市場史―大阪の生魚流通』 酒井亮介著 二〇〇八年九月 成山堂書店
- ② 『資料 大阪水産物流通史』 大阪市水産物仲買協同組合編 一九七一年四月 三一

- ③ 『大阪府漁業史』大阪府漁業史編さん協議会 一九九七年三月
- ④ 『大阪雑喉場魚問屋史料』大阪市中央卸売市場本場市場協会編 三一書房 一九九七年一〇月
- ⑤ 『動物と人間の考古学』久保和土著 一九九九年二月 真陽社
- ⑥ 雑誌『浮瀬』No.五 浪速魚菜の会 二〇〇四年六月
- ⑦ 『日本永代蔵』井原西鶴 元禄元（二六八八）年 角川文庫版
- ⑧ 『撰津名所図会』秋里籬島 寛政一〇（二七九八）年
- ⑨ 『撰津名所図会大成』晁鐘成 安政二（二八五五）年
- ⑩ 雑誌『上方』七七号 昭和十二年五月
- ⑪ 『漁場用益形態の研究』河野通博著 一九六二年 未来書房
- ⑫ 『鯛』梶山英二著 一九三七年 杉山書店
- ⑬ 『鯛』鈴木克美著 一九九二年 法政大学出版局
- ⑭ 『鯛』柴田ブックス 一九九九年 柴田書店
- ⑮ 『月刊 かん水』八二号 一九七一年八月 社団法人全国かん水養魚協会
- ⑯ 『月刊 かん水』八九号 一九七二年三月 社団法人全国かん水養魚協会
- ⑰ 『種苗の放流効果』日本水産学会編 一九七六年 恒星社厚生閣
- ⑱ 『活魚輸送』日本水産学会編 一九八二年 恒星社厚生閣
- ⑲ 『明石さかなの海峡』神戸新聞明石総局編 一九八九年
- ⑳ 『瀬戸内海東部海域におけるマダイの資源変動および栽培漁業に関する研究』島本信夫 兵庫水試研究 一九九九年
- ㉑ 『我が国周辺水域の漁業資源評価』第二分冊 水産庁増殖推進部 二〇一二年三月

時事余聞

◇：政権が変つて日米の友好関係にきしみが走った。その足元につけ込んでこれまでの外交案件が一斉に吹き出してきた。ロシアのメドベージェフ首相が国後島を訪問、李明博大統領の竹島への上陸、香港の活動家達による尖閣諸島への不法上陸など。おまけに竹島に李明博大統領の直筆による「独島」(韓国名)の碑石まで据えた。一方中国では各地で数万人の反日デモが二五都市にまで拡大、一部は暴徒化した。

◇：ところで米国は尖閣国有化問題をどうみているか。クリントン米国务長官は二〇一〇年秋に前原誠司民主党国政調査会長(当時外相)に「尖閣諸島には明らかに日米安保条約が適用される」と述べている。これだけを見れば日中間で紛争が起きた際は、米国は日米安保条約第五条(日本防衛)に基づき日本側に加担する、と解釈できる。しかし「原則として同盟国であっても領土紛争には不介入・中立の立場をとる」としている。米側の心底はいま一つ複雑だ。(K)

編集後記

瀬戸内海から大阪・雑喉場魚市場まで「活マダイ」を活魚船という生簞施設をつけた艀船で古くから輸送されていた時代から比べて今は、まさに隔世の観がある。なんといつても運ぶ基となる高速道路がつくられたことが劇的な改革をもたらした。日本全国を貫くこの高速道路網が新鮮でうまい魚を台所に運ぶ画期的な試みだったといえる。しかし、丹念に調べあげられたこの調査解説は非常に価値の高いものでしょう。筆者に感謝申し上げます。

「水産振興」第五三六号

平成二十四年八月一日発行

(非売品)

編集兼
発行人 井上恒夫

発行所

〒104-0055 東京都中央区豊海町五番一
号豊海センタービル七階

一般財団法人 東京水産振興会

電話 ☎ 三五三三八一一
FAX ☎ 三五三三八二一六

印刷所 (株)連合印刷センター

(本稿記事の無断転載を禁じます)

ご意見・ご感想をホームページよりお寄せ下さい。

URL <http://www.suisan-shinkou.or.jp/>

平成二十四年八月一日発行（毎月一回一日発行）五三六号（第四十六卷八号）