

別海町の水産業 ホッカイシマエビ漁

明治時代半ば以降、根室沿岸地域の漁業は、それまで、頼ってきた、鮭・鱒・鯉等の資源が次第に枯渇します。鮭・鱒・鯉を補う新たな漁業としてホタテや昆布と並び、ホッカイシマエビ(標準和名:ホッカイエビ)も水揚げされるようになりました。

明治30年代に入り、別海村に碓氷勝三郎の缶詰工場が新設されると、ホッカイシマエビは、缶詰の原料として着目されます。当初はエビが黒変し、売り物になりませんでした。試行錯誤し研究を続け明治33年

(1900)にエビを硫酸紙に包む方法を開発し黒変が防止され、エビ缶詰の製造に成功しました。この技術は、同じ問題を抱えていたカニ缶詰にも応用され、根室地方のカニ缶詰産業勃興のきっかけになりました。

野付湾のホッカイシマエビは昭和36年(1961)以降、ホタテやアサリ、シジミなどとともに蓄養が促進されてきましたが、昭和47年(1972)台風により生息場所である海藻繁殖地が削り取られる痛手を負います。その後、昭和53年(1978)野付湾地区大規模増殖場開発事業により、消波用ブロック設置などの保護対策で資源回復が図られました。資源保護のために漁は夏と秋とし、漁獲量も調査して決められています。

水深が浅く、海底にホッカイシマエビの住処である海藻が群生する野付湾では、海藻を傷つけないように、三角の帆を張った昔ながらの帆船・打瀬船で漁を行います。打瀬とは、小型底曳網漁法で、帆が受ける風と潮流を利用した漁法です。野付湾は、広範囲に藻場があることから絶好のホッカイシマエビの生息地帯であり、「海のゆりかご」として貴重な資源を守り育てています。

●別海町 野付漁業協同組合のホッカイシマエビ漁

漁は6月5日～7月31日と10月1日～11月20日の年2回です。初夏は産卵後、秋は卵を持っていて、それぞれに旨味があります。漁期前には、資源量調査を行い、漁獲量・漁期を決定します。

獲れたシマエビは船の上で選別し、目の下から尾の先端までが9cmを上回るサイズのみ出荷しています。尾岱沼のシマエビは、漁業者が活で市場に出荷して、そこで操業漁場を報告します。セリを行い、セリ落とした仲買人がボイルして販売しているので味が一定します。この方式により漁協で漁場ごとの漁獲状況が把握できるので資源保護にもつながっています。

ホッカイシマエビは鮮度が落ちやすく、活のままの輸送は困難ですが、野付漁協では生きた状態でセリが行われるので、この地域では生で食べることもできます。

