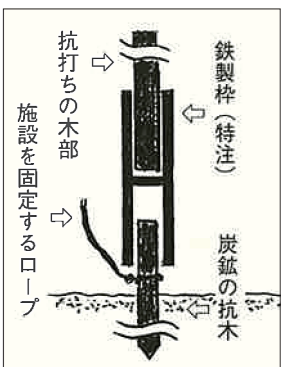


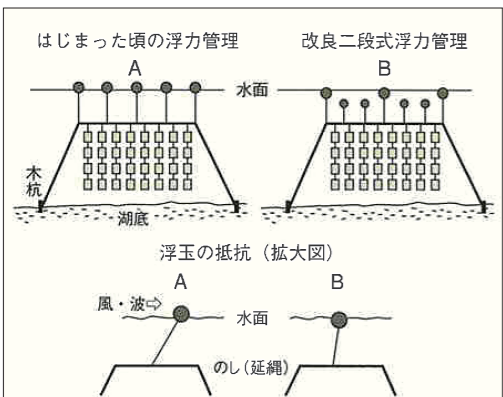
技術は受け継がれ、磨かれる。

「ホタテで生きる以外に道はない。」  
不安定だったサロマ湖の獲る漁業を  
団結・挑戦をもって育てる漁業へ  
転換した先代たち。4年間の歳月を  
かけて開発したホタテ養殖技術「サ  
ロマ方式」は、考案した漁師たちの  
正に血と涙の結晶。その技術をもっ  
て佐呂間漁協は企業化に乗り出し、  
更なる躍進を続けた。  
歴史ある佐呂間のホタテ養殖漁業。  
受け継がれていく技術と思い。佐呂  
間の漁業の今をつづらう。



住吉式延縄の杭打ち固定方法（開発当初）

上図・杭を打つために、何度も試作を重ねて開発に成功した住吉式の杭打ち手法。特注したH型の鉄棒に、腐りにくい炭鉄の杭木を杭としてはめて船上から何度も打ち付ける。現在は、杭を鋼性のものに変更されているが、手法自体は利用され続けている。  
下図・ホタテへのストレスを軽減するために考案された浮力管理。波などの影響を受け



改良された浮力管理方法（右）と改良前（左）

くくなるよう、浮球を2/3まで沈めたり、深度を変えて2段つける工夫がされている。

ホタテ養殖漁業の生産推移

年度	数量(トン)	金額(百万円)	単価(円)
S 48	2,688	502	187
S 49	3,073	554	180
S 50	3,056	623	204
S 51	2,967	863	291
S 52	3,232	719	222
S 53	2,411	625	259
S 54	2,744	823	300
S 55	1,923	651	339
S 56	1,360	368	271

浮力管理も、振動などでホタテが受けるストレスを減らすために二段式浮玉方式への改良が行われた。  
また、企業化後、垂下育成で使用されていたポケット籠での育成は、籠の掃除などに多くの労力が必要とし、資材などの経費もかかるものだった。せめて出荷する3年貝に使われた籠の労力だけでも省ければと、耳づりでの育成を昭和47年に始めたのが加川正一氏だ。耳づりに変えたホタテが1ヵ月後も順調に成長にしているのを確認すると、3ヵ月ををかけて40万個のホタテ全量を耳づりへと一気に転換した。  
この耳づりへの転換が、籠の中とは違い、成長しても窮屈にならずホタテが育ち、大型の良質な商品価値の高いホタテを生産する一歩となった。  
これらの改良が加えられた「サロマ方式」は生産量を劇的に伸ばして行き、流水の湖内流入による養殖施設への大打撃にも負けず、ホタテの大量斃死にも養殖許容量の設定などを実行し、現在の佐呂間のホタテ養殖漁業を確立したのだ。  
先代たちが築き上げた「育てる漁業」。それは今、どのように受け継がれているのか。時代とともに磨かれていく漁師の技術。それを知ること、ふるさとを誇りに思える一歩かもしれない。

昭和40年、先代たちが絶え間ぬ努力で作り上げた養殖方法「サロマ方式」の論文発表とともに佐呂間漁協は企業化に動き出した。  
「サロマ方式」は漁師が考え生み出した。この意味は極めて大きい。ともに海を見てきた仲間が考えて成功した養殖方法。  
「これなら俺たちにもできる。」  
「この養殖を絶対に成功させる。」  
組合員全員が共通した強い思いを持つことができたのだ。この強い思いから、企業化を成功させるために組合員たちは、それまでホタテの養殖以外に行ってきた他の漁を辞め、養殖専業へと漁業転換し、地区ごとの共同経営を始めた。  
こうして始まった企業化は、すぐに結果をだした。昭和42年、ホタテ養殖の生産量は1400トン、生産額は1億2800万円。さらに、企業化4年度目には生産も大幅に伸び順調な創業期を歩み出した。  
生産額を順調に伸ばしながらも、「サロマ方式」は更なる技術改善が行われた。延縄式の養殖施設を海底で固定するため、アンカー（錨）を使っていたものを、時化でも流されない杭打ちに改良。これは現在でも利用され、開発した住吉不二夫氏の名前から「住吉式」と呼ばれている。



# 放流



各組合員が次々と取り込んだ稚貝を、放流用にフォークリフトで運ぶ。運ばれた稚貝の入ったカゴは約25kg。総出で放流船の積み込み作業を行う。



放流する場所は分けられ、毎年違う海区に放流される。放流された稚貝は、3年後に「八尺」と呼ばれる大きな爪のついたカゴで海底を引っ張るようにして獲られる。



5月の放流時期には、稚貝の取込作業が始まる。海中から稚貝の入ったザブトンを通称「ドッコイシヨ」と呼ばれる機械で巻き上げ、ザブトンから稚貝を取り出す、「ほろい」と呼ばれる作業が行われる。

味噌汁に使われる稚貝はこのころの1年貝。この大きさになると、外海に放流されても多くが食害されずに育つ。放流作業が終わるころ、入れ替えと呼ばれる作業で養殖用は次の段階に進む。



# 養殖



「ポケット」とよばれる資材に入れ替えられ、10月ごろまで育成される。



入れ替え前と後の成長比較。ホタテは成長が早く、半年～1年でこれほど差がでる。



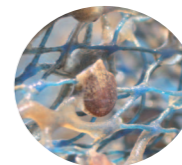
付着したホタテの赤ちゃんは、「ザブトン」と呼ばれる資材に均等に入れられ、海中で育成される。はじめての冬をこして翌年の5月には5cm前後に成長し、放流用・育成用で分けられる。写真は午前3時30分ごろ、取込作業のため出港する漁船。



赤ちゃんから1年間このザブトンに入れて育成される。「丸カゴ」という資材で行うこともある



# 採苗



6月、海中に放出されるホタテの赤ちゃんを獲るために採苗器を海中に設置。採苗器は細かなネットが袋状になっていて、「チョウチン」と呼ばれる。これにホタテの浮遊幼生（ラーバ）が付着する。サロマ方式開発前はホタテの貝殻が使用されていた。



# 出荷

採苗器に付着したホタテの赤ちゃんと、出荷前の3年貝。出荷できる大きさに育つよう、水温によって海中に吊るしているホタテの深度を調整するなど、3年間、多くの手間をかけてホタテが養殖される。



# 養殖のしくみ

ホタテが食卓にあがるまで、漁師はどれほどの時間と労力を使っているのか。サロマの美味しいホタテ。その秘密はほんの少しだけ覗いてみよう。



佐呂間漁協青年部代表の皆さん  
左上から住吉さん、石川さん、中山さん、左下：加藤さん、副部長の船木智史さん、部長の船木桂輔さん。

「漁師になつたのは、先代たちが作り上げた素晴らしい伝統と技術を絶やさないため。それが僕だけじゃなく、ここにいる青年部員みんなが共通して持っている理由です。」  
昭和40年のホタテ養殖の企業化から47年。この間、世代は変わりながらも、その技術は受け継がれ、磨かれ続けた。しかし、それだけではなくその技術以上に強く受け継がれている思いがある。その思いが今の佐呂間の漁業を支えている。  
「とにかく、美味しい佐呂間のホタテ。美味しい佐呂間の海産物を食べてもらいたいんです。」  
取材の最後の言葉。佐呂間産は「美味しい」。そう、自信を持って話してくれる漁師たちが佐呂間にはいる。

つなげる思い  
先代たちの思いを受け継ぎ、佐呂間の漁業を担う佐呂間漁協青年部に、今の養殖漁業について話を伺った。  
「養殖作業は、年々作業時期が早まっています。それと同時にホタテも大きく成長するようになっていますが、許容量設定で養殖枚数に制限がある中、佐呂間以外のホタテと差をつけるにはもっと大きなホタテを生産する必要があります。」  
改良が重ねられ、確立されたサロマ方式だが、青年部では更なる改良のため独自に試験を行っているという。  
「できるだけホタテにストレスをかけずに成長させることが必要と考え、今年から試験中なのが、1年貝の耳づり育成です。通常1年貝はポケットに移して育成させますが、ポケットの育成をとばして、耳づりで育成することで大きく成長しやすくなります。それで通常どおり成長するのなら、ポケットへの入れ替え作業や掃除といった労力が省かれるのでメリットは大きいですね。」  
自ら考え挑戦する伝統は今もなお受け継がれている。  
青年部はその他にも、自己研鑽を目的として、各種研修に積極的に参加し、視野を広げるために、商工会青年部や農協青年部との交流も行うなど意欲的に活動している。しかし、佐呂間の漁業には後継者不足という大きな問題もある。そのため、佐呂間の漁業の魅力伝えていくことも青年部活動の一つとしている。そうした活動には小学校