

台湾にあるのは2カ所の漁場だ。一つは、約40年前から漁が行われている南部の東港。「科学的根拠」に基づく総量規制が敷かれ、一時の不漁を克服した。もう一つは15年ほど前、タチウオ漁中に偶然サクラエビが発見され、最近漁場開発が進む北東部の宜蘭(ぎらん)県・龜山島(きせんじま)周辺の漁の実態

駿河湾のサクラエビが未曾有の不漁にあえぐ中、日本国内の料理店などでは台湾産の存在感が増しつつある。静岡以外では世界で唯一の漁場。取材班が現地を訪れ、サクラエビ漁業に携わる漁師や加工業者などを取材、最前線に迫った。

(「サクラエビ異変」取材班)

サクラエビ異変

10

第3章 台湾最前線 ①

漁獲上限「守ってない」

「日本の新聞社が取材に来るなんて初めてだよ」。2月下旬、龜山島周辺の二つの水揚げ漁港のうちのひとつ梗枋(こうぼう)漁港。は専門家にもほとんど知られていない新しい漁場だ。

水揚げ作業の真っ最中の男性漁師にカメラを向けると、驚いた表情を見せた。宜蘭での水揚げの約7割は日本向け。輸出量は漸増

している。サクラエビが本格的に取れるようになり、漁師の生活も一変。新車を買ったり、初めて海外旅行に出かけたりする人も増え、生活は上向いた。

龜山島周辺でサクラエビ漁を許可されているのは80隻。しかし実際に出漁するのは100隻超だ。地元漁協や行政の管理は行き届いていない。2〜5月と7月後半〜8月の漁期以外にも出漁する船が後を絶たない。

1日の漁獲上限は底引き網漁を行う1隻当たり300キまで。しかし、サクラエビ漁船の船長陳土木さん(60)は「どの船も守っていない。500キ取ってくる日もある」と明かした。

地元の大手加工業者の男性(55)によると、宜蘭では競りは行わない。漁師と加工業者が個別契約を結び、各船で水揚げされたサクラエビを全て買い取る「一船買い(いっせんかい)」が行われている。

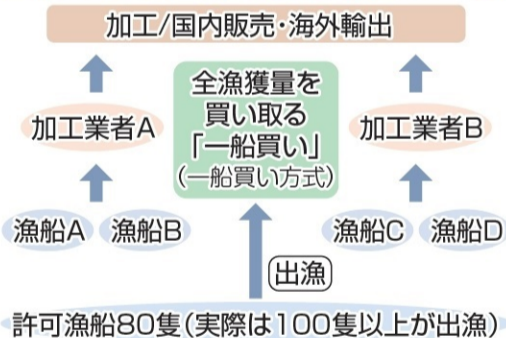
水揚げされた15キケースには混獲物が大量に混じっている。最初に訪れた梗枋漁港の約5キロ南にある烏石

新漁場 宜蘭・龜山島



龜山島周辺で漁獲したサクラエビ。サクラエビの上にビニールをかぶせずにケースを積み重ねるなど衛生面での課題は残るといふ
= 2月下旬、台湾・宜蘭県の烏石漁港

宜蘭サクラエビ漁の漁獲と流通イメージ



漁港の荷さばき所では、漁船入港に備え、選別のための作業員が待ち構えていた。全て選別するには2、3時間はかかるよ。女性が手を動かしながら応じた。エビはトラックでそのまま工場へ向かう。

静岡新聞社「サクラエビ異変」取材班は、インターネットの短文投稿サイト「ツイッター」で情報発信をしています。サクラエビに関する記事や情報だけでなく、取材中のこぼれ話や出合った事柄を随時、つぶやきます。公式アカウントは<@ats_sakuraebi>

関連記事 30

台湾のサクラエビ 発見の経過	1972年	陳金得さんが東港の冷凍庫内でサクラエビを見つける
	75年頃	素干しサクラエビの日本輸出開始
	77年3月	駿河湾サクラエビ漁で総プール制開始
	87~88年	大森信氏が台湾訪問 サクラエビの標本を採取
	88年4月	大森氏が台湾サクラエビを駿河湾産と同種であることを日本海洋学会で発表
89年	志田喜代江さんが「台湾えび紀行」を発表	



陳金得さん

「台湾の桜えびは、まだ独立した一つの漁業になつていないのである。漁師も桜えびだけに重きを置いていない。ついでに捕獲されたものを加工しているというのが現実である」(1989年「台湾えび紀行」) 静岡市清水区蒲原の郷土

史家志田喜代江さん(故人)は、当時東京水産大教授だった大森信氏(81)らと88年3月、初めて台湾南部の東港を訪れた際の様子をそう書き残している。それから30年。台湾南部最大の漁港・東港で、今ではサクラエビはマグロや油魚子(パラムツの卵)と並ぶ「三宝」

サクラエビ 異変

11

第3章 台湾最前線 ②

駿河湾漁師 衝撃と反発

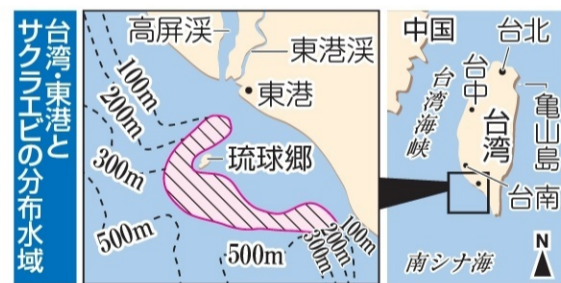
と言われるまでに成長している。台湾のサクラエビ漁は72

年、東港の冷凍庫内にあった個体を、ウナギの養殖に携わっていた陳金得さん

「同一種生息」発見



(89)が「発見」したことがきっかけの一つになり始まったとされる。



台湾と駿河湾のサクラエビが同一種であることを伝えた当時の新聞記事(8日、神奈川県藤沢市の大森信氏宅)

2月下旬、宜蘭県内で取材に応じた陳さんは「最初は何のエビか分からなかった」と振り返った。当時はほかの小型エビと「花殻(はながら)」とひとまとめに

発表した。当時、日本海洋学会で正式発表した。当時、日本海洋学会で正式発表した。当時、日本海洋学会で正式発表した。

「(89)が「発見」したことがきっかけの一つになり始まったとされる。」

「(89)が「発見」したことがきっかけの一つになり始まったとされる。」

「(89)が「発見」したことがきっかけの一つになり始まったとされる。」

「(89)が「発見」したことがきっかけの一つになり始まったとされる。」

「(89)が「発見」したことがきっかけの一つになり始まったとされる。」

「(89)が「発見」したことがきっかけの一つになり始まったとされる。」

「(89)が「発見」したことがきっかけの一つになり始まったとされる。」

「(89)が「発見」したことがきっかけの一つになり始まったとされる。」



水揚げ金額の均等割り(フル制)を行う駿河湾と、1船12疋(1疋115kg)の「持ち帰り数量制限」を通じ、総量規制を敷く台湾・東港のサクラエビ漁。駿河湾がかつてない不漁に陥る中、東港の漁獲管理には日本の研究者も注目する。

東港の数量制限はサクラエビ漁船113隻全てを対象。1日当たり12疋をオーバーした場合は、売上金は東港区漁会(漁協)への寄付に回される。操業停止や罰金などの罰則もある。

漁師で管理班 不漁克服

サクラエビ 異変

12

第3章 台湾最前線 ③

総量規制敷く東港



進水したばかりのサクラエビ漁船「天進興」の前で黄嘉正船長(右)を祝福する東港区漁会秘書の鄭福山さん。大漁を願って船体は飾り付けされている
= 2月下旬、台湾・東港

り入れた。夕方から開かれたパーティーでは徐志雄・東港鎮長(市長)と(56)ら

200人以上が門出を祝った。東港ではサクラエビ漁船

の新造が毎年1、2隻はあ

「彼がいなければ、今の

「虐げられる漁師を見て

一度持ち帰り数量制限を見

こすった。

「この海の可能性に自信を持って」。2月下旬、数時間前に進水したばかりで、「満載(豊漁)」と書かれた旗が船体に飾られているサクラエビ漁船「天進興」(49ト)の前で、黄嘉正船長(39)は胸を張った。家族は妻と3人の子供。新造費2800万円(約1億円)のうち、4割以上は借

中華民國陸軍第一特殊兵時代の鄭福山さん。新兵の教育班長だった1982年ごろ、台湾・台南市(鄭さん提供)

直す。537ト(2017年度の約4割)の水揚げしかなかった1999年度以降はほとんど変えておらず、一時の不漁も乗り切った。

「駿河湾のフル制のように出漁対策委員会が日々水揚げ量を決めるシステムではないため、東港では結果的に資源管理に結びついた面もある」との指摘が専門家からある。

生産管理班の立ち上げ時には加工業者から猛烈な反発があった。一時は「生産管理班の漁師からはサクラエビは買わない」との圧力もあった。それでも船長たちの気持ちをしっかりと離さなかった。

功績を買われ、台湾の政府から表彰も受けた鄭さん。「徴兵時代に新兵の訓練担当をしていた、人前で話すことに慣れていて、それが生きたかも」。笑いながら、人さし指で鼻の下をこすった。

(サクラエビ異変「取材班

台湾・東港のサクラエビの単価(20⁰gあたり)



「こんなにおいしいものを日本人にだけ食べさせてはならない」。2001年4月、東港区漁会(漁協)などが中心となり初開催したサクラエビの地元での需要拡大イベント。会場の東港がある屏東県長(県知事)で、後に行政院農業委員会主任委員(農林水産相に相当)も務めた蘇嘉全(ソカゼン)氏はマイクを握って大声で訴えた。

会場ではサクラエビ料理が振る舞われ、テレビ各局はテントで家族連れが舌鼓を打つ様子を全国放送した。また食卓にはなじみの薄かったサクラエビ。水揚げの9割以上が日本への輸出用だった。価格は海への向こうのマーケット次第で、1998年以降、単価は右肩下がり記録していた。

サクラエビ 異変

13

第3章 台湾最前線 ④

「日本偏重」脱却の兆し

拡大する地元需要



イベントはこうした危機感が背景にあり、地元における消費を刺激し、価格と漁業者の生活を安定させる

ことが目的だった。「取り過ぎの状態を買う人がいなかった。これを何とかしなくてはならなかつた」と説明するのは、元サクラエビ漁師で、97年以降は地元で加工業に転向した陳春朝(チンシュンチョウ)さん(66)だ。

「サクラエビチャーハン」は定番メニューになっているという。東港の漁産品直販センターでは、「櫻花蝦(サクラエビ)が至るところで山積みになっている。「台湾ではテレビを見ながら干しサクラエビとキビナゴ、ピーナツを混ぜたものを菓子として食べる。サクラエビチョコレートもある。料理のメニューも数十種類あるのでは」。そう事情を話すのは、北部の基隆市出身で、東京大農学特定研究員として日本で漁業管理について研究を続ける呂豆垣(ルユヘン)さん(31)だ。

台湾におけるサクラエビの消費に関する論文を2017年、海洋政策学術専門雑誌「マリン・ポリシー」に発表したこともある呂さん。「日本への輸出は全水揚げの6〜7割程度に減っている。台湾のサクラエビマーケットは徐々に独り立ちを始めつつある」などと指摘した。

東港区漁会の関係者によると、サクラエビの輸出先も最近では日本から中国や欧州などに広がってきている。特に中国は言葉が通じる台湾の人にとっては、今後伸びる可能性のある市場と映る。

東港はもともとマグロの遠洋漁業で栄えた。サクラエビ漁船にもインドネシアからの若者が多く乗り込む。静岡市清水区蒲原の加工業の男性は、「東港の漁業者は国際感覚が豊かで、市場への対応能力も高いと感じる」と指摘する。駿河湾のサクラエビは県内や関東圏など国内消費がほとんどだ。男性は「今後さまざまなチャンネルを持たないと販売面でも台湾に売り負ける可能性はある」と述べた。(サクラエビ異変「取材班」)

2001年4月に東港で行われたサクラエビの地元需要拡大イベントのポスターを指さす陳春朝さん(2月下旬、台湾・長治郷の朝海生物科技社)観光客や地元住民向けに販売されているサクラエビ(2月下旬、東港の漁産品直販センター)



台湾ではテレビを見ながら干しサクラエビとキビナゴ、ピーナツを混ぜたものを菓子として食べる。サクラエビチョコレートもある。料理のメニューも数十種類あるのでは」。そう事情を話すのは、北部の基隆市出身で、東京大農学特定研究員として日本で漁業管理について研究を続ける呂豆垣(ルユヘン)さん(31)だ。

「われわれの加工技術は静岡にも負けていない」。元サクラエビ漁師で現在は東港の加工業者の陳春朝(チンシュンチョウ)さん(66)は2月下旬、ピンク色のサクラエビの山が並ぶ東港の競り市場で胸を張った。陳さんは東港の水揚げ量の約15%を競り落とす朝海生物科技社の会長だ。日本ではこれまで駿河湾産の「代替品」として扱われていた台湾産サクラエビ。台湾での地元需要の拡大や、中国や欧州への販路拡大などを背景に加工技術は進歩し続けている。

東港から車で約30分。屏東県・長治郷にある同社の加工場。約10年前の稼働時にはすでに衛生管理の手続きを定めた国際基準「HACCP(ハサップ)」を取得していた。東港のサクラエビを扱う加工業者たちは元々、マグロやウナギの加工に携わってきたため、工場の設備や衛生面でのノウハウを備えている。

工場に到着したサクラエビは瞬間冷凍で鮮度を維持する。奉仕は4、5時間で完成し、冷凍は約5時間でマイナス50度ほどに仕上げられる。奉仕の乾燥時間は日本の加工業者より短い。15年ほど前からサクラエビの漁場として新たに開発が進む台湾北東部の宜蘭

サクラエビ 異変

14

第3章 台湾最前線 ⑤

駿河湾産代替品今は昔

(ぎらん) 県・亀山島周辺の加工業者も鮮度維持への取り組みを始めている。宜

蘭でサクラエビを扱う加工業者は6社ほど。2社はハ

「個別急速冷凍(IQF)」の設備を持つ。IQFで冷

凍したサクラエビは刺し身などの生食用にも使用できる。駿河湾の加工業者でも

加工技術大幅進歩



▲サクラエビと混獲物を選別する作業員。工場はハサップを取得し、衛生管理を徹底している＝2月下旬、台湾・長治郷の朝海生物科技社



◀日本向けにIQF凍結されたサクラエビ。個別冷凍のため鮮度が維持できる＝2月下旬、台湾・蘇澳鎮の加工場(写真の一部を加工しています)

IQFの設備を持つのは大手数社のみだ。

東港では加工業者の努力に沿うように、漁業者全体の品質管理意識も高い。競り市場では、水揚げされたサクラエビを入れた箱は地面に敷いた長い木の棒2本の上に置き、地面に触れないように対応。箱を積み重ねる際も、サクラエビの上

にビニールをかぶせて底がサクラエビに接触しないよう徹底している。新競り市場の建設構想もあり、環境は向上しつつある。

台湾産サクラエビは今、「代替品」ではなく、不可欠な存在に成長した。外食チェーン「和食さと」(国内200店舗以上)を展開するSRSホールディングス(大阪市)は4月から台湾産サクラエビのかき揚げなどを販売する。「駿河湾のサクラエビと遜色がない味と評価している。価格もリーズナブルだ」(担当者)と説明した。

静岡市清水区蒲原の郷土史家志田喜代江さん(故人)は「台湾えび紀行」(1989年)の中で、当時の東港の加工技術などを「日本のものには及ばない。(中略)格段の差を大いに有りがたいと思わねばなるまい」と記した。それから30年。台湾の加工技術は日本に比肩しようだ。

(サクラエビ異変「取材班」)



東港新市場の完成予想図(東港区漁会提供)

台湾最大のサクラエビ水揚げ漁港・東港では、美少女アニメキャラクター「絢櫻(シエンイン)」をあちらこちらで見掛ける。日本語で「輝くばかりに美しいサクラ」を意味するこのキャラは、東港のある屏東県がサクラエビを擬人化した2014年に制作した。フィギュアやコスプレ、会員制交流サイト(SNS)を通じ、若者を中心に人気を集める。

と呼ばれる、大切にされている。宝をPRしようと、行政が全面的にバックアップし、官民が一体となっているのが特徴だ。「東港と言えはサクラエビと言われるまでになった」。東港鎮の徐志雄(シヨシユウ)鎮長(市長) 〓(56)は胸を張る。東港鎮は東港区漁会と協力し、サクラエビに関する

サクラエビ 異変

15

第3章 台湾最前線 ⑥

進むイメージ戦略



センター入口に描かれたサクラエビを擬人化した美少女キャラ「シエンイン」
〓2月下旬、台湾東港の漁産品直販センター

PR資料を制作している。漁法や漁の歴史、サクラエビを使った料理のレシピなどを美しい写真にして掲

載。資料一式はマグロなどをかたどったユニークなデザインに箱に入れ、希望者には無料で配布している。

徐鎮長は「サクラエビは地域に欠かせない産業。PRを進め、認知度を上げた」と意気込む。

静岡市清水区由比地区のマスケットキャラクター「さくらゆいちゃん」もサクラエビのPR役を担う。地

	キャラクター	広報
台湾	●美少女キャラ「シエンイン」 ・フィギュアやコスプレ、SNSで認知拡大 ・屏東県が制作	●サクラエビPR資料 ・行政と漁協が共同制作 ・漁法やレシピをまとめてPR ・行政機関やイベントで無料配布
日本	●由比地区マスケットキャラ「さくらゆいちゃん」 ・地区内のイベント出演 ・行政の支援なし ・地元商工会などが管理	●「しずまえ」としてブランド化 ・グルメマップやWEBでの発信 ・レシピコンクールの開催 ・イベントでの周知活動

PR役は美少女キャラ

元商工会が02年に制作して以来、「由比桜えびまつり」に登場するなどしてきた。しかし、知名度はそれほど高くない。ゆるキャラブームの減退を受け、着ぐるみの貸し出しも最近急ブレーキがかかっている。市はサクラエビを含む沿岸で漁獲される海産物を「しずまえ」として打ち出し、広報活動に取り組む。16年に都内で実施した市のイメージ調査では、お茶、富士山に次ぐ第3位にサクラエビがランクインし、広報活動の成果が出始めている。ただ、駿河湾は記録的不漁に直面。駿河湾の宝石は払底している。市水産漁港課は「PRするにもエビがいなければどうにもなら



サクラエビのPRを図ろうと制作した資料について説明する徐志雄鎮長=2月下旬、台湾・東港鎮公所

ない」と頭を悩ます。台湾産サクラエビはこれまで、日本への輸出が大半だった。最近、台湾での需要が増えている背景には、シエンインの考案など独自のPRが功を奏したことでも認知度が向上し、愛着を持たれていることも寄与していると考えられる。

東海海洋学部の李銀姫(リギンキ)准教授(沿岸域管理)は「現在、日本の市場のメインは台湾産。駿河湾産の資源回復後、市場を取り戻すためには、ブランド化戦略の刷新とPRの強化が必要だろう」と指摘する。

関連記事 30

(サクラエビ異変「取材班

「台湾のサクラエビの資源は十分把握している」
1. 2月下旬、台湾・高雄市にある行政院農業委員会水産試験所近海資源研究センター。呉龍静(ゴリュウセイ)主任はきつぱりと話した。委員会は日本の農林水産省に相当する組織だ。
センターでは2003年以降、サクラエビについて「最大持続生産量(MSY)」を算出し漁業者に提供、資源管理に役立ててきた。MSYとは将来の漁獲量が最大になるような厳格な資源管理を行った場合、逆算して得られる現在可能な漁獲量のこと。MSYを算出している台湾の沿岸の魚種はほかにもシラスとトビウオがあるが、サクラエビでの取り組みが最も早かった。
きっかけは00年前後に訪れた東港の深刻な不漁。記録上過去最大の漁獲高があったとみられる1994年度に比べ約7割減の500ト台にまで激減。対応を迫られていた政府は以降、東

港では年間900〜1100トの間でMSYを設定してきた。
当初は漁業者にすんなりとは受け入れられなかった。しかし、不漁に苦しんだ経験が土台になり、今では受け入れられてきている。
「1年数カ月程度しか生かす、生態が未解明のサクラエビのような生物の場

サクラエビ 異変

16

第3章 台湾最前線 ⑦

不漁で導入 漁師も理解

政府「漁獲量」設定



サクラエビのMSYなどについて解説する呉龍静主任(右)と葉信明組長(中央)＝2月下旬、台湾・高雄市の行政院農業委員会水産試験所近海資源研究センター

MSYを設定している沿岸魚種

台湾	日本
サクラエビ シラス トビウオ	なし
※サクラエビを最も早く設定。3魚種とも漁獲を総量規制	※水産庁は2023年度までに継続的資源調査の対象魚種を現在の4倍の200種程度に増やし、沿岸魚種もMSYを設定する方針。サクラエビが入るかどうかは未定



台湾最大の国際港湾・高雄港近くにある近海資源研究センターの正門
＝2月下旬、台湾・高雄市

合、MSYの設定が技術的に困難」との指摘が日本の専門家からはある。一方、試験所海洋漁業組の葉信明(ヨウシンメイ)組長は「資源保護のためには全くやらないよりも、保守的な線引きでもよいのでやってみる

べきでは」と、日台のアプローチの違いを強調した。さらに葉組長は「漁期の初め、どのくらいサクラエ

ビの資源量があるか、正確な『予報情報』を漁師に提供できる仕組みを作り上げたい」と話し、「来年にはできる。夢でした」と熱く

葉組長によると、台湾の気象庁から過去10年の海洋環境に関するデータを提供してもらい、サクラエビの漁獲量などと突き合わせるなど長年分析を進めてきた。東港から南東に約30

の枋山(ファンサン)で漁獲が増えると、東港周辺のサクラエビがその年は豊漁になることも分かっている。葉組長は冬場のモンスーンとの関係性にも言及した。

一方の駿河湾。県水産技術研究所(焼津市)が今春から情報通信技術(ICT)を活用し、サクラエビの群れの数や密度の把握に取り組む予定で、資源量の把握自体が目下の懸案事項。水産庁は水産改革の中で、継続的に資源を調査する魚種を2023年度までに現在の4倍に当たる200種程度に増やし、順次MSYを

設定していく方針だ。ただ、現在設定している魚種はゼロ。サクラエビが含まれるかどうかは未定だ。
東京大農学生命科学研究科の八木信行教授(漁業経済学)は「台湾のようにMSYに基づきシーズンごとの漁獲量が決まっていたら加工業者が設備投資をしやすくなる。加工業者や消費者へのアカウンタビリティー(説明責任)が果たせるメリットがまずはあるだろう」と述べた。

関連30 グラフ

「黒潮が漁場の近くを流

好漁場 総量規制の支え



17

第3章 台湾最前線 ⑧完

台湾と駿河湾のサクラエビ漁比較(黄銘志・台南大副教授)

	台湾	駿河湾
漁場	外海	内湾
海流	強い(黒潮が近い)	弱い(黒潮が遠い)
波	高い	低い
群れの密集度(海面)	低い(波と海流が強いため)	高い(波と海流が弱いため)
エビを取る深さ	深い(150~200m)	浅い(30~70m)
漁の作業時間	未明~早朝(2~4時間)	夕方~夜(5~30分)
船のタイプ	単隻底引き網漁業	2隻引き網漁業
混獲	多い	少ない

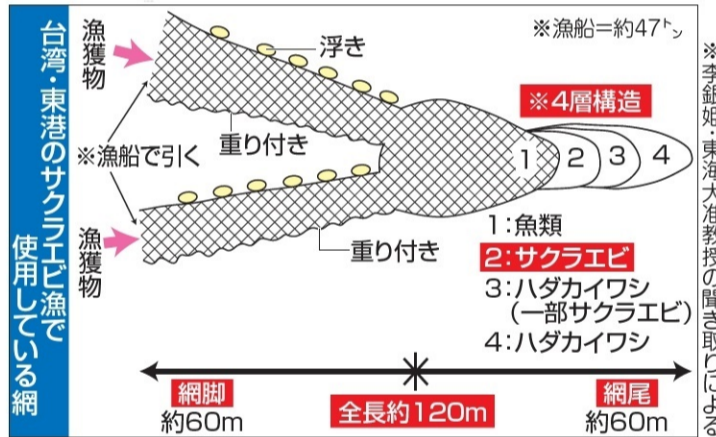
黒潮流入 混獲多く

「日周鉛直運動(昼は海底に、日没後は海面付近に上昇)を捉え、夕方に漁し、

2隻引きで海面付近に浮上した群れをすくう。漁の時間も平均数十分程度だ。台湾の場合、波や海流が

強いため海面で群れ自体がでにくい。そのため夕方に漁しても、効率の良い漁はできず、出漁時間はま

ちまち。深夜0時すぎに出漁する船や、早朝に出港し戻る船もある。単隻の底引き網漁で、数時間以上も網を水深150~200mで引き続けるため、混獲は多くなる。



※李銀姫・東海大准教授の聞き取りによる



サクラエビを水揚げする漁師。白っぽい体色のエビや銀色の小魚などが多く混獲されている=2月下旬、台湾・宜蘭県の梗枋漁港

17歳から船に乗っているという東港の漁師林清栄(リンセイエイ)さん(62)からは「夜は川からの濁りがあり魚群探知機が反応しにくいので漁がしにくい。厚のサクラエビは脱皮した後なので色も品質もいい」との見解も聞かれた。

「台湾サクラエビ漁30年史」を執筆中の黄副教授は「日本と台湾の漁師同士がお互いの漁法などについて意見交換することができれば、台湾における混獲問題解決の糸口も見つかる。駿河湾から学ぶべきことはまだある」と指摘した。

ただ、混獲物の多さは「豊かな海の証拠」との声もある。また、サクラエビ漁師はほとんどの場合、ウシエビなどの漁もしている。サクラエビ漁で総量規制が守られ、資源保護がされているのも「他の魚種の漁が同じ漁場で十分にできるから」との意見がある。

(サクラエビ異変取材班)