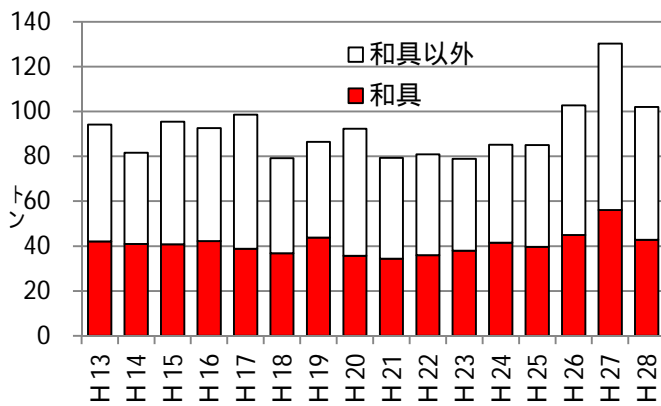


持続可能な漁業に向けて(和具での事例)



志摩市内のイセエビ水揚げ状況の推移

イセエビは、伊勢志摩を代表する海の幸であり、志摩市や三重県の魚にも指定されています。

毎年10月から4月まで、刺網を使って漁が行われ、近年の志摩市内での水揚げ量は、80トンから100トンの間で比較的安定しています。

市内には、イセエビを水揚げする地区がたくさんありますが、水揚げ量の45%前後が和具地区で水揚げされており、全国でもトップクラスです。

和具地区でイセエビ漁を行う漁場が広いことも理由のひとつですが、最近では、安定してイセエビ漁を行うために、漁業者の皆さんが先進的な資源管理に取り組んでいることも、大きな理由です。



イセエビの漁業に関する規制として、三重県が定めた「三重県漁業調整規則」があります。この規則の中では、次のルールなどが定められています。

イセエビを獲ってはいけない期間(第36条)

5月～9月(産卵期にあたります)

獲ってはいけないイセエビの大きさ(第37条)

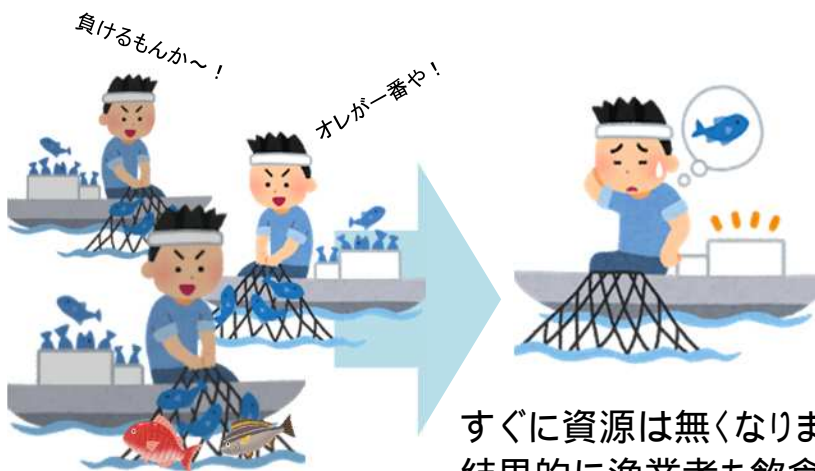
頭胸甲長4.2センチ以下(約70グラム)

和具地区では、1回の漁で使用できる網の枚数や網目の規格、獲ってはいけない大きさを120グラム(共同漁場)と定めるなど、自主的な規制を強化しています。

また、和具地区で行われているイセエビ漁で特に特徴的なのが、「**プール制**」と呼ばれる共同操業を取り入れていることです。

和具地区では、共同操業の専用区域を設定してイセエビ漁を行い、水揚げを分配します。24軒の漁家が刺網を2枚ずつ持ち寄り、5隻の漁船に乗り合って漁を行います。これによって燃料費や網の修理代が大幅に安くなるほか、水揚げ量や浜値の状況を確認しながら計画的に漁を行うことで、安定した漁業経営につながっています。

限りある海の資源を将来にわたって利用し続ける「資源管理」と「漁業経営の安定」の両面で、先進的な取り組みです。



競争して獲りあいすると...

すぐに資源は無くなります。結果的に漁業者も飲食店も困ります。



計画的・持続的に海の恵みを活用することが求められています