

八戸港の漁港としての性格

野 村 節 男

研究の目的

八戸港は水揚げでは全国2・3位をしめ金額では7・8位にあたるのは漁獲の主体がいか、さば、さんま等のいわゆる大衆魚のためである。この八戸港の水産物出荷はいかになされ、また当港の大漁貧乏はいかに克服されたか、即ち鮮魚処理とそれに伴う水産加工にはどんな形態が見られるか等の点を究明し八戸港の漁港としての性格の一端を解明したい。

1. 八戸港の概要

八戸港は藩政時代から廻米と三陸漁業の中心地として鮫港が用いられていた。昭和3年小中野町宮湊川魚市場が出来たが市制施行後は8年に出来た鮫の市宮魚市場が引継ぎ34年には漁獲量、漁船の増大に伴い小中野漁港に第二魚市場が完成し35年には特定第三種漁港¹⁾に指定さ

れている。漁獲量は戦後は沖合、遠洋への進出も著しく上昇を続けている。注目されることは昭和18年を契機として漁獲の主体がいわしからするめいかに移り変った点でこれは全国的な傾向である。北海道においては日本海沿岸のニシン、十勝日高の沿岸サケマス、噴火湾のイワシ⁽²⁾漁業の衰退に伴い、いか、スケソウタラの勃興が見られる。

八戸港は金華山から襟裳岬にいたる三陸漁場のほぼ中心に位置する。するめいかは黒潮の強張、衰弱により夏いか、秋いかの二回の盛漁期をもち、さば、さんまも八戸近海を好漁業にしている。さんまは火光利用【集魚灯】により戦後盛んになつた漁業である。尚さば、さんまはいかと漁期が一致するため地元漁船は少く神奈川、千葉等の県外船が90%以上を占めている。

2. 水産物出荷状況

水産物の出荷には鉄道とトラックの二つがあり輸送量では圧倒的に鉄道が多く、いかの出荷量でさえトラックは鉄道の $\frac{1}{2}$ ⁽³⁾弱である。また冷凍品もコスト、出荷範囲等の面で鉄道の方が有利である。営業用トラックの発送量を見ると90%以上東日本に限られ東京が55%前後を占める。東京の場合鮮魚出荷が著しく少い。これは営業用では翌朝の東京市場でのセリに間に合わないためである。⁽⁴⁾八戸近辺の市町村、三沢、十和田、五戸、三戸、軽米等からは買出しにくる業者も多い。

鉄道による発送量を見ると東京は全出荷量の25%を占めている。品目による出荷先を見ると：

11鮮魚 いかの出荷は栃木、茨城、新潟は近までが比較的多く東京以西からさばが多くなり西へ行く程その割合が大きくなる。これは平均魚価(いか299円、さば413円、10kg、昭和38年)の違いにより近県にはコストの低いいかを、遠方には高いさばを配し利益の増大を図っているためと思われる。鮮魚会体ではさばが50%、いか20%と続き東京では小売のほかにも学校給食や魚肉ソーセージの原料にされ、鮎子、塩釜等の遠洋漁業基地へ出荷される鮮魚は一般消費のほか現場で冷凍にされカツオ、マグロ漁業の餌に使われる。⁽⁵⁾

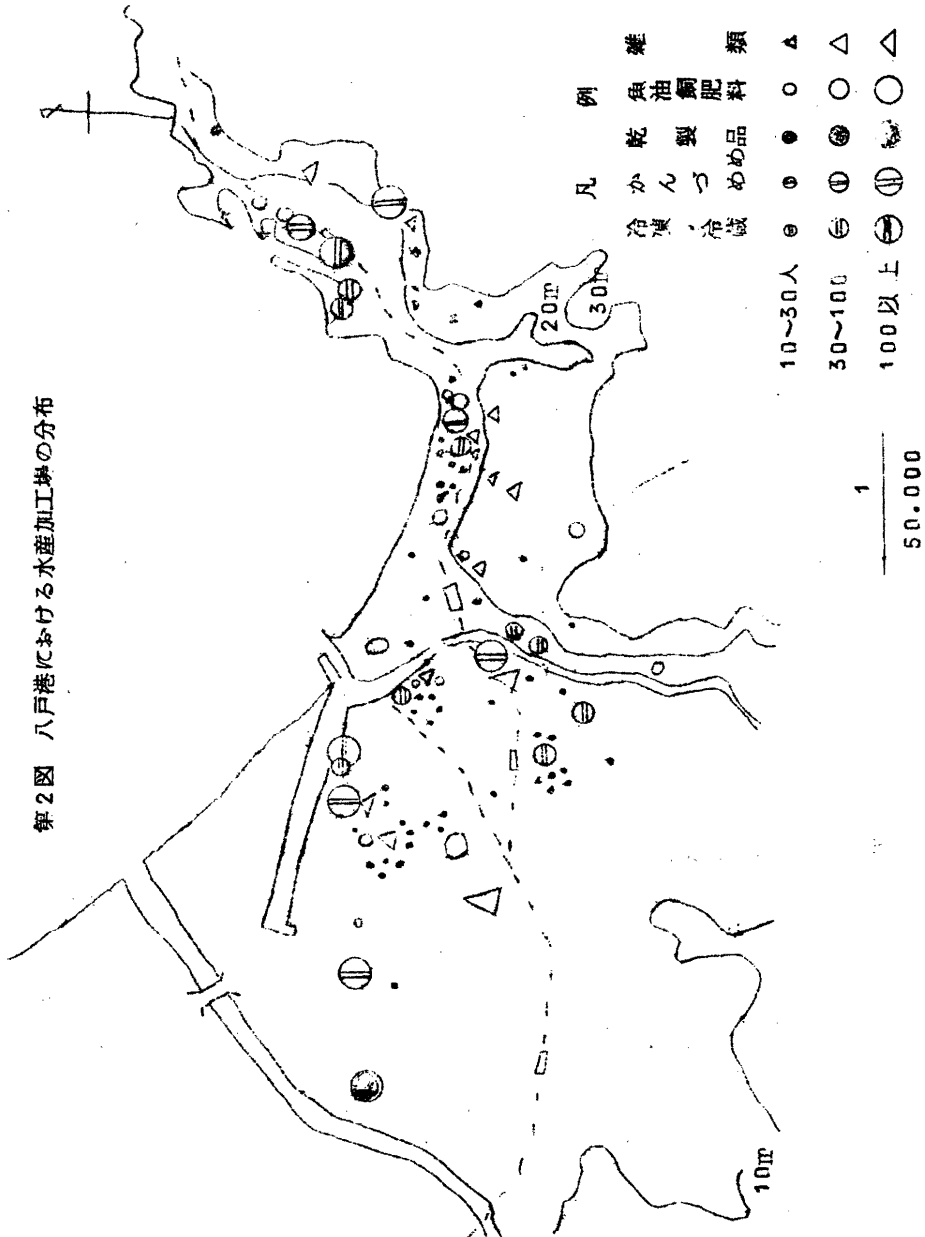
12冷凍 いかが全体の50%、さば25%、さんま20%と続く。これは盛漁時の安値を避け、出荷の時期を鮮魚の少い2~5月にもつてきて魚価を維持しているためである。

13加工品 八戸港では塩辛、するめ、各種粕漬で加工品の出荷の35%をしめる。加工品は冷凍品と同様その出荷範囲は全国的だが特に神奈川、東京、大阪、愛知、兵庫が多い。神奈川に加工品の出荷が多いのは煉製品その他の出荷が全国の30%をしめているためである。するめ、塩辛は全国的にわたっている。

3. 八戸港における水産加工

八戸港では金額において45%がするめ、塩辛、罐詰を主体とするいか製品であることは当

港の水産加工の特色の一つである。製氷、冷凍工場数は25年の8が38年には30を数え冷凍能力では5倍、冷蔵能力では18倍にもなっている。清水、焼津港の冷凍能力の増大は冷凍マグロの輸出には関税がかからず罐詰より有利なためであり、⁽⁶⁾根室港の場合はマス罐詰の原料の冷蔵増加とさんま、いかの漁獲増加による。⁽⁷⁾八戸港の場合は漁獲高の急増により魚価を維持するためである。また罐詰をはじめとするその他の加工場の増加は原魚が豊富で低廉なことによる。33年と38年の鮮魚処理実績を比較すると38年には冷凍冷蔵、加工の伸びが見られる。これは大漁貧乏克服のため鮮魚出荷を抑制し販売方法の改善を図った結果である。



次に加工場の分布を見ると昭和38年の加工場数は大小あわせて364^[8]である。従業員10人以上の加工場の分布を見ると新井田川をはさんで西側は標高5m以下の沖積地に限定されているが東側の湊付近では海岸段丘面の25m前後、白銀では30m付近にまでその分布が見られる。第2回、新井田川以西即ち小中野地区の加工場はその立地の基盤が運送上の利点ばかりでなく、用水、原料等への配慮も加わっており、大規模な加工場の用地については、従来の市街地が主として丘陵沿いに細長く続いており、海岸や川口付近の沖積地は水田や荒地となつていた関係からして廉価に購入でき、しかも運送が便利なこれからの平地に立地し集中したわけである。^[9] 湊、白銀地区では市街地をはさんで海岸よりに加工場の分布が著しい。海岸段丘面はほとんどするめ干場である。土地生産性、労働生産性が砂浜より不利なこの段丘面の加工場は畑の一時使用や他人に海岸干場として貸与したりまた36年の白銀大火により進出したものである。そしてここ数年は新井田川沿岸に大規模な冷凍、冷蔵工場、その他の加工場が進出してきている。これは小中野新漁港の水揚量の増大によるものと思われる。

第1表 業種別加工場数

第3次 漁業センサスより

業 種	工場数	規 模				従業員 日 数
		5~10	10~30	30~100	100以上	
冷 凍 冷 蔵	22		5	13	5	190
かんづめ	7				7	271
乾 製 品	186	131	55		1	132
魚油肥飼料	26	21	4	1	1	164
雑 類	24	7	9	5	3	253

次に従業員30人以上と以下の加工場における種々の相違をみていきたい。5人以上の加工場を業種別に分類したのが第1表である。製氷、冷凍、冷蔵工場は30人以上が8割近くをしめる。盛漁期の従事者を見ると30人前後の工場では一般に臨時雇が常備と同数位またはそれ以下であるが30人以上の工場では臨時雇が常雇と同数位またはそれ以下であるが30人以上の工場では臨時雇の方の人数が多くなる。操業日数は大小によりそれ程差異は見られない。

鱈詰は38年の場合100人以上の工場だけであるが生鮮原料枯渇時には貯蔵原料を用いたりまた原料を水産物に限定しないため年間操業日数は他の業種と較べて多い。しかし八戸の操業日数271日を清水の300日と比較すると安定性等の点で果実鱈詰の原料も得やすく輸出向鱈詰業が発達している清水の方がすぐれている。^[10] 八戸港の場合1~5月の魚の原料不足時は果実鱈詰(りんご、みかん、桃、さくらんぼ、アスパラガス)を作つたり静岡等の鱈詰生産に出

稼ぎに行く。38年の八戸港の罐詰工場7のうち周年操業を行つたのは4工場である。

乾製品、魚油、肥飼料工場は5~10人程度の工場が7割以上をしめており大工場はきわめて少い。これらは小人数、小資本で出来るため、年間稼働日数は盛漁期の100~200日程度である。清水港においても素干、煮干等の低次加工業が多く、水産加工の乾製品製造は零細業者が多い。⁽¹¹⁾

雑類は30人以上の加工場が半分以上をしめており煉製品や粕漬が主製品で底引魚類なども加工されるため原料が大体一年を通じて常に地元にある罐詰と同様年間操業日数は多い。

加工業者の原料入手の方法としては一般に30人以上の中、大規模工場では直接魚市場から30人以下の小工場では仲買人から入手する。これは大規模な加工場は一般に魚市場の株主で入札権を持っているためである。

以上、水産加工場の大規模なところと小規模なところとでは一般に加工の種類、生産高、操業日数、原料入手の方法等に種々の相違が見られる。

結 語

八戸港からの水産物の出荷範囲はトラックは東京、神奈川を限界とする関東、東北地方、鉄道では京浜、阪神、中京が主な出荷先で鉄道とトラックでは輸送範囲や出荷品目に大きな相違が見られる。また八戸港の課題であつた大漁貧乏は30年以降の加工研究所や後方施設の設置によつて冷凍、冷蔵、加工の割合を増し鮮魚出荷を抑制し販路を拡張することによつてこれを克服している。しかし加工品の主体をなしているためのように零細な加工場が多いことは経営の安定性、品質の向上、販路等に問題点を残している。

参 考 文 献

- (1) 全国的に利用される第3種漁港のうち特に重要な8港(塩釜、焼津、長崎等)
- (2) 伊藤久雄(1964):北海道漁業地域の地理的区分 地評 37.3 PP 377~386
- (3) 八戸魚市場出荷組合にて聴取
- (4) 三八六貨物 宮本和男氏談
- (5) 加工検査所 小島芳男氏談
- (6) 楠原直樹(1964):遠洋漁業の水揚げ港としての清水 東北地理 16.1 PP 23~28
- (7) 伊藤久雄(1960):道東海域の沖合漁業とその根拠地 地評 36.1 PP 587~595
- (8) 第3次漁業センサス 昭和38年11月
- (9) 日本地誌ゼミナール 北海道地方 大明堂
- (10) 同(6)と同じ
- (11) 同(6)と同じ