第2節
我が国の魚食文化を支えてきた漁業・漁村

漁業は自然の再生産力を利用する生業（なりわい）であり、良好な自然環境がなければ成り立ちません。そこで、本節では、どのような自然環境の下で我が国の漁業・漁村が形成、展開されてきたのか、地理的・歴史的な観点から考察します。

（１）自然環境によって形成されてきた漁業・漁村と食文化

（自然環境と生業）

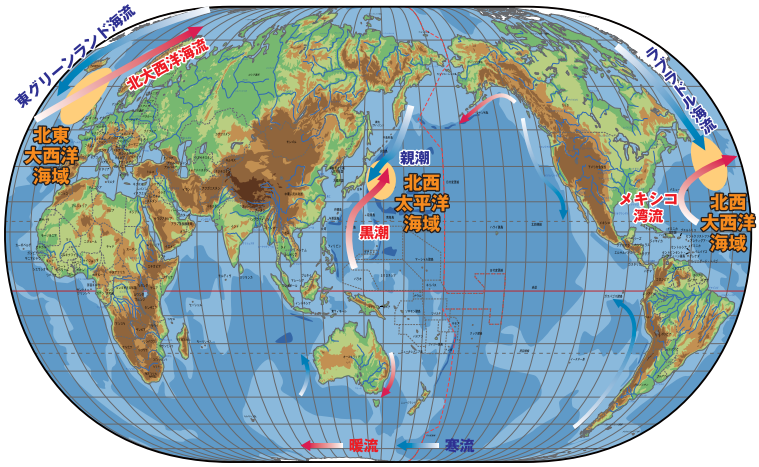
自然環境は、地形や気候、大気の循環のほかに、植生、土壌等の多くの要素が密接に結び付いて構成されています。例えば、気温についてみると、高緯度になるほど低くなり、大陸の内陸部に行くほど気温の年較差は大きく、海に近い地域ほど気温の年較差は小さくなります。

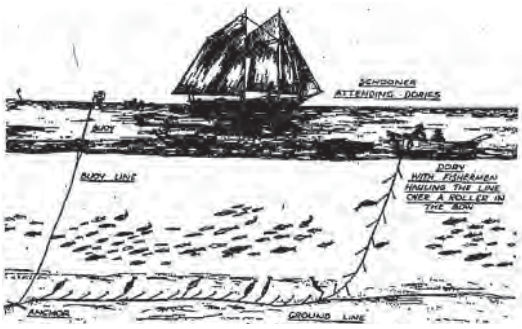
自然環境は、その地域の産業の形成に大きな影響を与えています。世界三大漁場に数えられる北東大西洋海域・北西大西洋海域・北西太平洋海域で漁業が盛んになったのも、海流がもたらす自然環境によるものです。

北東大西洋海域は高緯度に位置していますが、暖流が流れているため、豊富な水産資源に恵まれています。沿岸のノルウェーは、フィヨルド地形により平地がほとんどないものの、海岸線が長く、波の穏やかな港湾が数多く形成されているため、世界的に漁業・養殖業が盛んな国となっています。

北西大西洋海域も、温暖なメキシコ湾流が流れ、潮目や大陸棚を有しています。沿岸のニューイングランド地方は、米国漁業の発祥の地と呼ばれ、米国漁業管理の基本法である「マグナソン漁業資源保存管理法」（1976年）のモデルケースにもなりました。

図Ｉ－２－１　世界三大漁場





18世紀後半のニューイングランド沖での漁業の様子
出典：M.Kurlansky「Cod」

（豊かな漁場を有する日本）

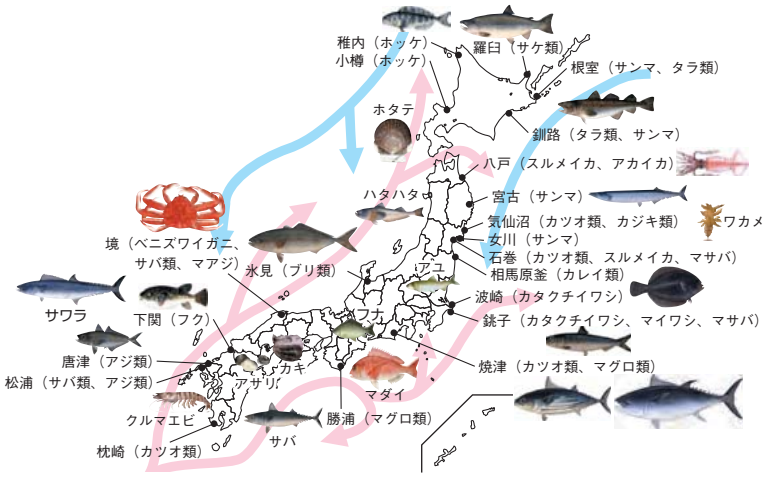
我が国周辺の北西太平洋海域も、いくつもの海流が交差して豊かな漁場を形成しています。三陸沖や常磐沖では、栄養素を豊富に含んだ寒流の親潮が、南から流れてくる暖流の黒潮にぶつかり、潮目を形成するため、プランクトンが大量に発生し、それを食べる小魚、さらにその小魚を餌とするサンマ、カツオ、サバ等の多種多様な魚が集まります。

また、日本列島は、四方が海に面し、山がちで複雑な地形を有し、亜寒帯から亜熱帯気候まで広域にまたがるなど、自然環境を構成する多くの要素が複雑に影響し合っています。このため、我が国の沿岸には、地域ごとの独自の伝統文化や集落景観を有する個性豊かな漁村が津々浦々に形成されました。

図Ⅰ－２－２　我が国周辺で獲れる多種多様な水産物

【漁獲量の多い魚種（平成20年）】

1．サバ類	52万トン	2．サンマ	35万トン
3．カタクチイワシ	34万トン	4．ホタテガイ	31万トン
5．カツオ	31万トン	（総生産量	559万トン）



資料：農林水産省「水産物流通統計年報」及び「漁業・養殖業生産統計年報」に基づき水産庁で作成

京都府伊根（いね）町「舟屋（ふなや）群」
船の格納庫と住居を兼ねた「舟屋」が連なり、平成18年７月には、全国の漁村で初めて伝統的建造物保存地区に選定されました。

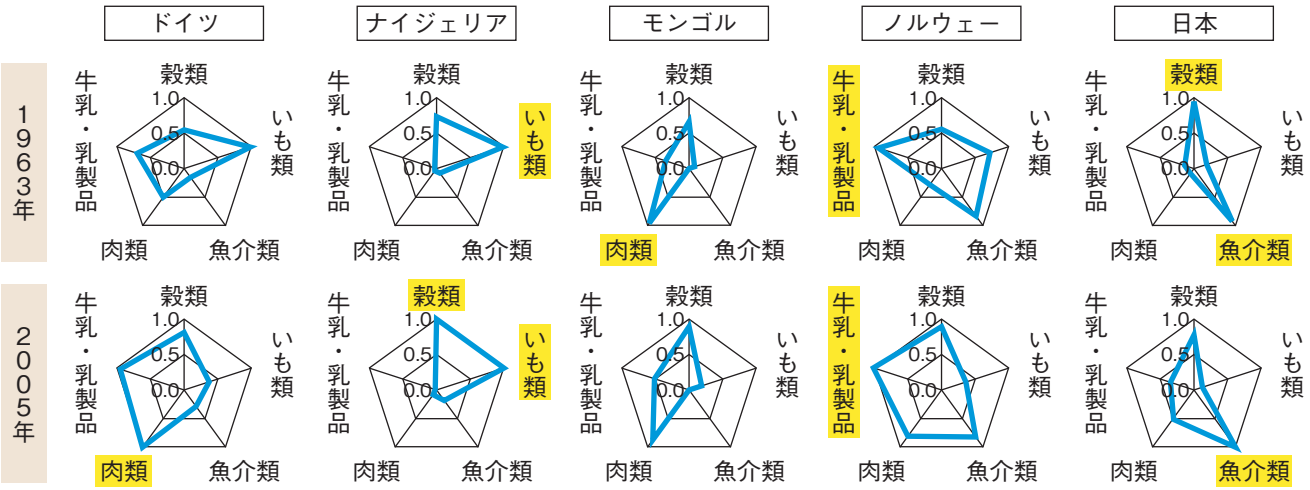
神奈川県真鶴（まなづる）町「魚（うお）つき保安林」
大火が続いた江戸時代に材木資材の確保のために植林が行われ、「魚の集まる森」として、現代まで大切に受け継がれてきました。

（自然環境によって形成される食文化）

自然環境は、その地域に暮らす人々の食生活にも大きな影響を与えています。図Ⅰ－２－３は、各国の主食の構成要素を比較したものです。ドイツやナイジェリアではいも類の摂取が多くなっていますが、熱帯気候のナイジェリアではキャッサバやタロイモが摂取されるのに対し、寒冷地のドイツでは冷涼性のジャガイモが多く摂取されています。大陸内陸部の乾燥地帯に位置するモンゴルでは、草地を利用した羊等の粗放的牧畜業が盛んで、羊を中心とした肉類が多く摂取されています。漁業が盛んなノルウェーでは魚介類が多く摂取されています。

生活水準が向上し、モノや情報の交流が盛んになると、世界各地の食に関する情報や食材が容易に得られるようになり、食のグローバル化が進みます。しかし、現在でも、地域ごとの食生活の特徴は、色濃く残っているのです。

図Ⅰ－２－３　各国の主食の比較（１人当たりの年間供給量）



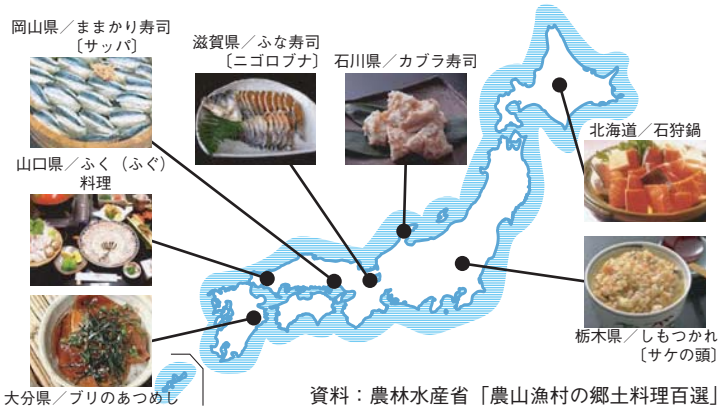
資料：FAO「Food Balance Sheets」（1963、2005）及び農林水産省「食料需給表」（昭和38年度、平成17年度）に基づき水産庁で作成
注：「牛乳・乳製品」は「バター・チーズ」を除く。各品目ごとに最も供給量の多い国の供給量を１（黄色塗りつぶし箇所）として各国の供給量を指数化した。

（日本の魚食文化）

我が国は、国土の多くが温暖湿潤気候に含まれ、また、豊かな漁場を有しているため、米と魚を中心とする食生活となっています。我が国周辺水域の豊かな海は、地域ごとに特色のある「魚食文化」を生み出しました。魚食文化とは、単に魚を沢山食べることや食卓に魚が並ぶことを指すのではありません。調理方法や調理道具、品質を評価する目利き、魚を獲る技術や処理・保存技術など多様な分野に及び、魚を中心とした食生活の中で知識・知恵として受け継がれ、蓄積されてきたもの全体が魚食文化となっているのです。

今日、牛乳・乳製品や肉類の消費が増え、米・魚を中心とした日本型の食生活が変化しつつありますが、現在でもなお、動物性タンパク質の中では魚介類を最も多く消費しており[※1]、世界有数の魚食大国となっています。

図Ⅰ－２－４　水産物を使った農山漁村の郷土料理の例



資料：農林水産省「農山漁村の郷土料理百選」

表Ⅰ－２－１　１人当たり年間食用魚介類供給量（人口100万人以上の国について比較）

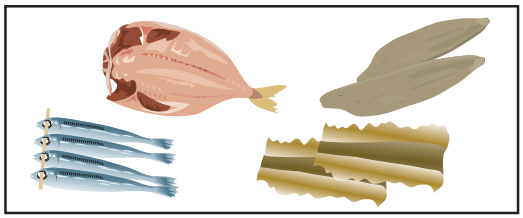
国　　名	供給量（kg）
１．日本	61.5
２．ポルトガル	55.4
３．韓国	52.8
４．ノルウェー	52.3
５．マレーシア	51.8

資料：FAO「Food balance sheets」（2005）及び農林水産省「食料需給表」（平成17年）に基づき水産庁で作成

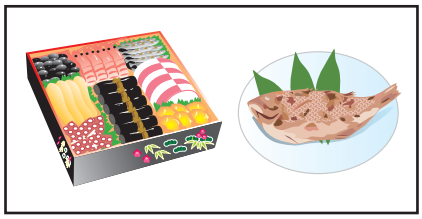
※１　品目別の１人当たり年間消費量は、魚介類56.0kg、牛肉9.0kg、豚肉18.6kg、鶏肉15.2kg。農林水産省「食料需給表」（平成20年概算値）による。

図Ⅰ－２－５　私たちの生活に根ざす魚食文化

商売繁盛の神として知られ七福神の一つに数えられる恵比寿（えびす）神は、海の幸をもたらす漁業の神として漁民の信仰を集めてきました。



開きや目刺しのように水産物の保存性を高めながら、おいしく食べる方法、鰹節（かつおぶし）や昆布のように出汁（だし）をとるものなど、水産物の様々な利用方法を生み出してきました。



お正月に食べるお節（せち）料理には、子孫繁栄を願う数の子や豊作を願うイワシの飴煮（あめに）、ブリ、エビ、昆布など水産物が欠かせません。

和辻哲郎は、『風土』（昭和10年）の中で次のように述べています。

「食物の生産に最も関係の深いのは風土である。人間は獣肉と魚肉のいずれを欲するかに従って牧畜か漁業かのいずれかを選んだというわけではない。風土的に牧畜か漁業かが決定されているゆえに、獣肉か魚肉かが欲せられるに至ったのである。」

我が国の国土は、森林が70％以上を占めており、少ない平野は温暖で雨の多い気象条件ゆえに牧畜よりも米生産に適していました。四方が海に面した我が国で漁業が古くから発達したのも、風土によって定まったといえるかもしれません。

コラム　漁労や魚を詠んだ歌

変化に富んだ自然や四季に恵まれた日本では、花鳥風月など自然を題材とした歌が詠まれてきましたが、「海」や「魚」を題材とする歌も少なくありません。万葉集で歌われている海や浜での漁労活動には活気が感じられます。次の歌は、過酷な漁労活動にもかかわらず、どこか働くことの明るさが感じられます。

- 大宮の　内まで聞こゆ　網引（あびき）すと
  網子（あご）ととのふる　海人の呼び声
- あり通（がよ）ふ　難波（なには）の宮は　海近み
  漁童女（あまおとめ）らが　乗れる船見ゆ

紫式部も魚にまつわる歌を残しています。

- 日の本に　はやらせたまふ　石清水（イワシみず）
  まゐらぬ人は　あらじとぞ思ふ　紫式部

この歌は、「イワシは上流社会の人が食べるものではない」と夫に言われた紫式部が、「誰もが石清水八幡宮に詣でるのと同様に、イワシは誰もが食べるおいしい魚です」と反論したものだと伝えられています。

出典：「紫式部図」（石山寺蔵）

- 岩の根に　かたおもむきに　なみ浮きて
  あはびを潜（かづ）く　海人（あま）のむらぎみ　西行

アサリのような二枚貝とは異なり、一枚の貝殻しか持たないアワビは「片思い」の象徴とされてきました。

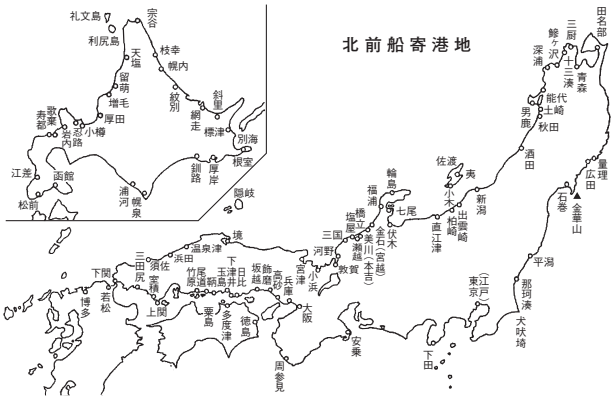
これらの歌は、古来、日本人が魚を通じて感性豊かな生活を送ってきたことを私たちに伝えてくれます。

（漁業の上では合理的な漁村の立地）

第１節で紹介したように、我が国の漁村の多くは、離島地域や半島地域など交通アクセスが不便な場所に位置しています。しかし、漁場へのアクセスが最優先の条件になるという漁業の特性からすれば、天然の良港に恵まれ、漁場への距離が近い離島地域や半島地域に漁村が多く立地しているのは、合理的であったといえます。漁業にとっては、本来、離島地域や半島地域は有利な条件を有していたのです。

陸上交通のインフラが十分でなかった時代には、漁村は海上交通の要として他の地域との活発な交流が行われてきた歴史を持っており、各地には独特の文化が残されています。

江戸時代から明治時代にかけて活躍した北前船は、北海道からニシン、昆布等を大阪まで運び、逆に北海道へは木綿、米、酒、塩等を運び、食生活の向上や文化の発展を各地にもたらしました。このような北前船が寄港した港をみると、離島地域や半島地域が多く含まれることがわかります。



出典：牧野隆信『北前船の時代－近世以後の日本海海運史』（教育社）

海を通じた交流で栄えた半島と離島の町

山口県上関（かみのせき）町は、瀬戸内海に突き出した室津（むろつ）半島といくつかの離島から形成される歴史のある町です。小さな海峡を挟んで向かい合う室津集落と上関集落は、平安時代には既に風待港として港町が形成され、江戸時代には、北前船や参勤交代の大名船、朝鮮通信使の船など、様々な人々が行き交う経済・文化交流の拠点として発展を遂げました。現在でも、両集落には、番所、大名や朝鮮通信使の宿泊所等の史跡や当時の繁栄を偲ぶ歴史的な町並みが残されています。

室津・上関から定期船で30分ほどの場所にある八島（やしま）は、江戸時代、長崎県の五島列島や山口県仙崎（せんざき）で行われた沿岸捕鯨の鯨組（くじらくみ）に労働力を供給していました。また、同じく瀬戸内海に浮かぶ祝島（いわいしま）は、古代より都から九州に至る最短航路の中継地として知られ、航行安全を守る神霊の静まる島として崇められてきました。現在でも、４年に一度、大分県国東（くにさき）半島から神職が船で島を訪れ、神楽（かぐら）を奉納する神事が行われています。

漁船による勇壮な海上神事が行われる祝島

（2）日本の漁業・漁村の歴史を振り返って

ここでは、歴史学や民俗学などの研究成果[※1]によって、我が国の漁業・漁村の歴史を振り返りつつ、漁業・漁村がどのように形成されてきたのかについて考察します。

図Ⅰ－２－６　漁業・漁村の歴史（古代から近世、近代まで）

古　代

中世後期
- 勅令「山川藪沢之利（さんせんそうたくのり）、公私之（こうしこれ）を共（とも）にす。」
- 海民の役割：漁業・通商・水軍
- 寺院等による貢租の強化と漁場の独占権による定住型漁業の浸透

近　世
- 各地域の武士による漁民の一部の支配
- 網元・船主の出現
- 移動型漁業及び家船の定住化
  「磯猟（いそりょう）は地付（じつき）根付（ねつき）次第なり、沖は入会（いりあい）」
  磯付村（半農半漁の村）、浦方（漁業専門の村）

近　代
- 産業資本の形成
- 欧米の技術導入による漁業の近代化

明治
大正
昭和
- 沿岸から沖合、沖合から遠洋への展開
  水産大国ニッポンの時代

〜
- 沿岸国の200海里設定など国際規制の強化による産業規模の縮小

資料：羽原又吉「日本古代漁業経済史」（改造社）ほかに基づき水産庁で編集

（海を自由に行き来した海人（あま）・海民（かいみん））

漁業・漁村の役割や名称は、時代により、また統治機構や制度により変化しました。古代には、海に暮らす人たちは、「海人」や「海部（あまべ）」と呼ばれ、漁業のみならず、海運や交易に携わり、広く近隣諸国との交流の担い手でもあったといわれています。海人を通じ、新しい情報・知識・技術・モノが絶えず我が国にもたらされ、海人が拠点とした海村（かいそん）は、交通の要（ハブ）となっていたものと考えられます。

国内海運・国際貿易が盛んになった室町時代には、海民による交易・海運・漁労活動が活発化し、港町や漁村が多く形成され始めたといわれています。また、戦国時代に入ると、瀬戸内海等の海民の中には、大名・領主の求めにより、水軍や海上の領海警護役となる者も現れました。

出典：「厳島合戦絵図」（廿日市市宮島歴史民俗資料館蔵）

※1　羽原又吉「日本古代漁業経済史」（改造社）、「漂海民」（岩波新書）、小沼勇「漁業政策百年」（（社）農山漁村文化協会）、二野瓶徳夫「漁業構造の史的展開」（御茶の水書房）、後藤雅和「近世漁業社会構造の研究」（山川出版社）等を参考にして記述した。

コラム

周防大島沖家室　～海は世界へ通じるみち～

橋で周防大島とつながる周囲５キロの小さな島、山口県周防大島町沖家室島は、一本釣りで栄えた漁師の島です。沖家室島の漁師は漁場を求め、九州、対馬や台湾、そしてハワイ諸島までと果敢な出漁を展開し、海を通じて各地とつながり、移住地を形成しました。

また、沖家室島は多くの島民が移民としてハワイへ渡ったことでも知られ、移住先で漁法を伝えハワイの漁業振興に寄与し、ハワイの漁場は沖家室島出身者が開拓したといわれるほどです。ハワイ移住者が島の小学校へピアノを寄贈する等、海を越えても島民のつながりは強固なものでした。

漁場を追い求め広い海を渡った漁師の島、沖家室島。島民の多くは島を後にし、現在、高齢化率は66％（平成22年３月末現在）にまで達しています。しかし、今日でも盆や正月には島を出た元島民が集い、“盆に沈む島”と呼ばれます。

現在の沖家室

コラム

離島の温泉は、各地の漁業者の交流の場

我が国には、土地に定着せず、「家船」と呼ばれる船に居住し、漁獲物を販売しながら移動しつつ漁労に従事する漁民がいました。家船での居住というスタイルは昭和40年代までには消滅したといわれますが、現在でも、海を自由に行き来した彼らの伝統は息づいています。

漁港に係留中の家船（写真中央）

例えば、いか釣り漁業や近海かつお・まぐろ漁業などでは、日本近海を回遊する漁獲物を追って、各地に水揚げをしつつ操業を行う「旅船」と呼ばれる漁船や、そうした漁船が入港した際の漁獲物の販売のあっせんや漁船への食料供給を担う「宿」と呼ばれる仕組みがみられます。

また、離島の漁港は、地元漁民が利用するのみならず、漁業の中継基地・避難港としても活用されており、漁港の利用者の５割は、地元外の漁船であるといわれています。長崎県五島市の荒川港は、五島沖の漁場への拠点として、また、悪天時の避難港として知られており、各地の漁船が集まります。港の近くには、荒川温泉が湯気を上げ、各地から集まった漁民たちが共同浴場の番台にタオルや石けんの入った風呂桶をリザーブし、漁模様について情報交換を行う姿がみられます。

（海民の定住化と漁村形成の進行）

現在の漁村の基礎がつくられたと考えられる江戸時代に入ると、江戸幕府の政策などにより、漁労活動が原則として領国内に限定され、使用する船にも制限が加えられるようになり、海民の定住化と漁業への専業化が進み、現在のような形の漁村が形成されていったといわれています。また、離島等には、魚を求めて他地域から出漁した漁民が定着して成立した漁村集落が現れました。

鎖国政策の下で海外との交易が幕府に一元化されると、俵物（たわらもの）と呼ばれるナマコ、アワビ、フカヒレ等の海産物の乾物が盛んに輸出されるようになりました。

俵物の一つ、フカヒレ

（都市を支えた漁業・漁村）

江戸時代には、多くの商業都市も発達しましたが、大阪湾という天然の良港にも恵まれた大阪（大坂）は、全国の流通の中心となりました。大阪湾沿岸域の都市周辺には既に多くの漁村が形成されていましたが、これらの漁村から供給される魚介類により「雑魚場（ざこば）魚市場」と呼ばれる水産物市場が形成されました。

大阪雑魚場魚市場
出典：「雑喉場」（大阪府立中之島図書館蔵）

雑魚場魚市場は、大阪商人や職人の生活を支えるのみならず、廻船（かいせん）によって、最大の消費地である江戸をはじめ、瀬戸内海を経由して日本海沿岸の各地まで水産物を供給していました。まさに、大阪は「天下の台所」でした。

江戸においても、水産物の消費が拡大するにつれて流通業が発達していきました。当初は、幕府に魚を納めた残りを漁師たちが日本橋で売っていましたが、鮮度を魚の目の色で判断するなど独特の技術（目利（めき）きの技）を持つ「仲買人（なかがいにん）」という職業が発達し、水産業の中での分業化が進みました。

コラム　佃島（つくだしま）　～食を支える築地市場がつむぐ歴史～

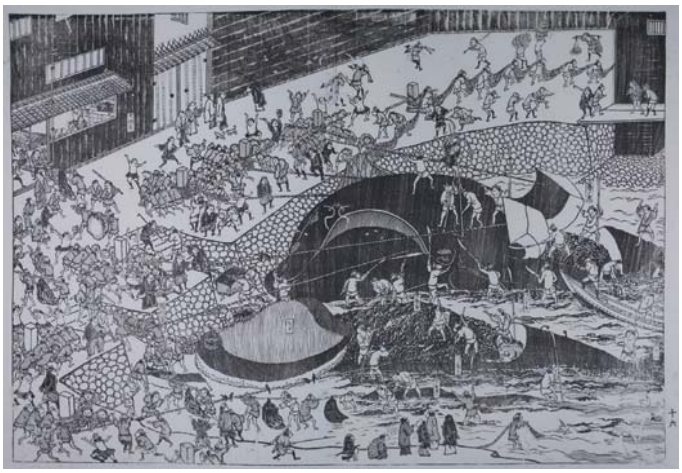
徳川家康が摂津（せっつ）国（大阪）の佃村から江戸に呼んだ漁業者が隅田（すみだ）川河口の干潟を埋め立てて造成したのが、「佃島」の始まりとされています。河海（かかい）での操業許可を受けた佃島の漁業者が、幕府に漁獲物を献上した後、余った魚を売買した場所が「日本橋魚市場」です。また、佃島の漁業者が、船上での保存食として小魚を塩辛く煮付けていたものが、後の佃煮です。

出典：「東都名所日本橋魚市」（江戸東京博物館蔵）

その後、魚市場は発展を遂げ、近代を迎えますが、大正12年の関東大震災で大きな被害を受けたことをきっかけに、かねて移転が論議されていたこともあり、現在の築地の地へと移転します。江戸時代から多くの人の食を支えてきた魚市場は、現在では、マグロのセリの様子を海外の観光客が見学に来るなど、海外にも知られる市場となっています。

（日本の近代化を支えた海民）

江戸時代には、紀伊半島や九州北西部などで沿岸捕鯨が盛んに行われるようになりました。鯨の赤身は食用、「白手物（しろてもの）」と呼ばれる皮等は主として鯨油、骨は肥料や漁具の原材料等として余すところなく活用され、当時、「鯨一頭獲ると、七浦うるおう」といわれ、多数の雇用と富をもたらし、漁村の一大産業になりました。



鯨の解体の様子
出典：「生月御崎納屋場背美鯨切解図」（長崎県立対馬歴史民俗資料館蔵）

江戸時代の沿岸捕鯨を支えた九州の漁民の子孫は、明治時代以降、南極海での近代捕鯨の担い手となるなど、地元沿岸中心の小規模な操業から沖合、遠洋へと展開し、世界に冠たる水産大国の源泉ともなりました。また、戦国時代の塩飽（しわく）水軍で知られた塩飽諸島の粟島（香川県）では、明治30年に村立の海員学校（後の国立粟島海員学校）が設立され、海運業界へ多くの人材を供給しました。

（産業資本の形成から200海里時代へ）

明治時代になると、欧米各国を視察した人々は、海外の漁業知識や技術を導入し、我が国漁業の質的な転換をもたらしました。捕鯨、トロール、さけ・ます漁業等においては大資本が形成され、漁具や漁船建造などの関連産業も拡大しました。また、漁村においても、地元資本による漁業会社の成長や大手漁業会社での雇用が進むなど、大きな変化が生じました。

第二次世界大戦後の食糧難の時代には、我が国漁業は国民への動物性タンパクの供給や外貨獲得の役割を担う一方、漁村の多くは企業的漁業に労働力を供給してきました。しかしながら、昭和50年代以降は、沿岸国が200海里漁業水域を設定し、国際的規制が強まる中で、我が国漁業は、我が国周辺水域における漁業を中心とした体制に移行していきました。

魚を図柄に取り入れた商店の引札
（今でいう広告。明治～大正期）
出典：「引札　寿美禮屋」（印刷博物館蔵）

コラム

欧米から見た日本人と魚とのかかわり

昭和23年に連合国軍総司令部（GHQ）天然資源局が発行した報告書には、日本人と魚介類の深いかかわりについて興味深い記述があります。

例えば、「日本は世界に冠たる漁業国であり、漁業者にとって世界の７つの海※1のうち６つの海を航海するなど朝飯前」、「日本の漁業者にとって興味のわかない海洋生物などなく、魚であれ海藻であれ、余すところなく無駄なく利用している」などです。また、日本においてこれほどまで漁業が発達した最大の理由として、高い生産性を有する好漁場が日本周辺にあることをあげ、特にアジ、サバ、イワシといった変動の激しい浮魚（うきうお）を上手に利用していると分析しています。

このほか、魚屋で楽しげに魚介類を買い求める主婦の様子、漁にいそしむ活気ある漁業者、山奥の農村においても５月になると鯉（こい）のぼりを掲げているなど、日本人の日常生活や行事の中にいかに魚が溶け込んでいるかを紹介しています。

（３）我が国の漁業管理のルーツ

（奈良時代に生まれていた漁業管理の思想）

水産資源は、石油、鉱物等の非再生資源と異なり、資源の再生に悪影響のないように適切に漁獲していけば資源は枯渇することなく、持続的な利用が可能になる自律再生資源です。一方で、水産資源は一般に特定の個人や企業によって私有されるのではなく、誰でも漁獲に参加できる無主物先占※2の利用形態であるため、自由な競争に委ねると、漁獲競争の激化を免れないという性質を持っています。

このため、水産資源の保全と持続的利用を図ることが必要であり、現在、我が国でも漁業法に基づく免許・許可をベースとしつつ、漁獲可能量（TAC）制度や、漁業者が主体となった資源回復計画等を適切に組み合わせた資源管理を推進しています。

このような考えは、奈良時代にさかのぼることができるといわれています。当時、漁業生産力の増大や私的所有の拡大により、水産資源の私的独占や、池を乾かしたり、毒を河川に流して魚を根こそぎ獲る「酷漁（こくぎょ）」が問題になり、現代の漁業法のルーツといわれる「山川藪沢之利（さんせんそうたくのり）、公私之（こうしこれ）を共（とも）にす」の勅令が出されたとされています。これは、山や川で獲れるものを個人が独占してはならないということを意味しています。

江戸時代になると、「磯猟（いそりょう）は地付根付（じつきねつき）次第なり、沖は入会（いりあい）」という原則が示されました。これは、海浜の地付漁場については、周辺漁村が管理する「総有」※3とする一方、外海については原則自由な漁場の利用を認めるもので、現在の漁業権制度の基礎となる考えが確立し

※１　７つの海：時代によって指す場所は変化するが、現在では、北極海・南極海・インド洋・北大西洋・北太平洋・南大西洋・南太平洋を指す。

※２　無主物先占：所有者が存在しない動産を所有の意思を持って占有した者が所有権を取得できること。

※３　総有：共有の一形態。物の管理・処分などの権限は団体自体に属し、各団体員はその物を使用・収益する権限を有するにとどまる。

ました。こうした中、漁村住民の間では、組合を結成し、漁船、漁具、漁期、漁区、魚つき林の保護などに関する規則を定める例も生まれたといわれています。

コラム

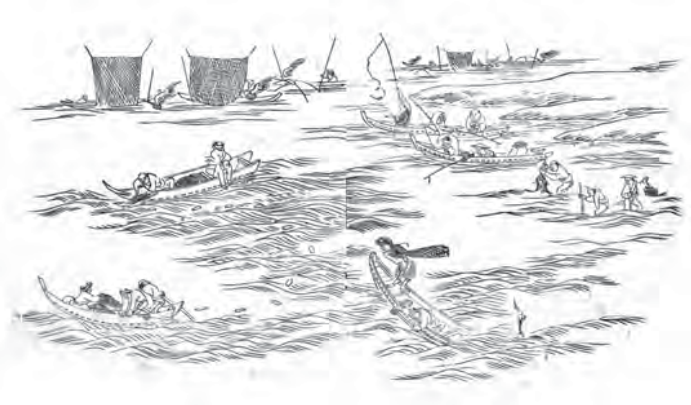
江戸時代の浦・磯付村
～江戸前の漁業政策～

現在の東京湾は、江戸時代には幕府の天領でした。当時、江戸前には84の浦と、18の磯付村があったといわれています。

江戸前の漁業政策に関し、幕府は、農民が専業的な漁民になることを制限し、従来からの漁業従事者のみに専業的な漁業を許しました。このような専業的な漁業従事者が暮らす集落は浦と呼ばれ、排他的な漁業権や税の軽減措置などの特権が与えられる代わりに、幕府や旗本等に対して水産物などを一定量献上することが求められました。

一方で、浦のような専業の漁村ではなく、船を使用しない自家消費用の採捕だけが認められる、いわゆる半農半漁の世帯が中心の集落もありました。このような集落は磯付村と呼ばれていました。

このように、漁業者や漁村の数を限定したり、磯付村での漁獲物の売買を禁止したりするなど、江戸時代にも漁場管理の始まりがみられます。

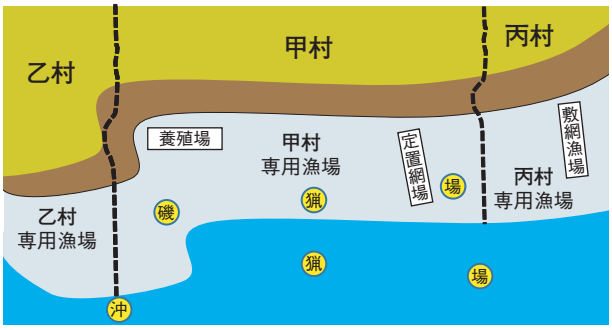


出典：「江戸湾の漁業」（神奈川大学非文字資料研究センター蔵）

（漁村の共同体原理と漁業管理の思想）

「磯猟は地付根付次第なり、沖は入会」という現代の漁業制度につながる思想は、農村とは異なる漁村特有の共同体原理が影響しているものと考えられます。農業生産の基本となる土地は、技術の進展によって生産力が向上すると、私有や分割が進みます。一方、漁業生産の基本となる水産資源は、自然環境に左右され、移動、変動するという性格を有し、また、私有や分割が困難であるため、共同で管理せざるを得ないという性質を有しています。

図Ⅰ－２－７　江戸時代の漁場管理の概念図



資料：金田禎之「漁業法のここが知りたい」（成山堂書店）に基づき水産庁で編集

このため、土地所有権が個人に帰属することが明確な農業と異なり、漁場や水産資源については、個人が分割所有するのではなく、地域として総有するという考えが生まれました。

例えば、江戸時代の漁村では、村落又は村落の有力者である長百姓が漁場、入漁者、漁具や漁法、漁労日数の限定、漁場の輪番使用などについてルールを定め、共同体で漁場を管理・使用することが行われていたといわれています。

現在の漁業法でも、地先の共同漁業権の管理を地元の漁業協同組合に委ね、漁業協同組合が漁業権行使規則を定め、漁業を営む権利を有する者の資格を定めたり、漁具・漁法、操業期間の制限を設けるなどの方法により漁場の管理を行っています。