

御所浦の水産業



御所浦島の水産業

熊本県で唯一の離島の町である御所浦町は、【ゆりかごの海】とも評される穏やかな内湾【不知火海】にあります。

御所浦という地名は、景行天皇の巡幸時に行宮が置かれたという伝説にちなんでいるといわれています。

御所浦町は御所浦島、牧島、横浦島の3つの有人島を含む大小17の島々からなり、有人島の総面積は約20平方キロメートル、人口は2,200人(令和7年8月末)ほどです。

御所浦は古くから漁業で栄えた町で、現在でも多くの島民が漁業を生業としています。

ちりめん漁やとんとこ漁(追い込み漁)などが行われ、島の周りでは養殖イケスが浮かびタイやブリ、シマアジの他にトラフグなどが養殖されています。

また、山間部や沿岸の斜面では温暖な気候を利用し、甘夏みかんやデコポン等の柑橘類の栽培も行われています。

とんとこ漁(追い込み漁)

とんとこ漁(追い込み漁)は御所浦で古くから行われている漁法。御所浦では船ペリを“トントコ、トントコ”叩いて漁を行っていたことから、この名前が付いたと言われている。

【吾智(ごち)網漁】とも呼ばれており、一隻の船で夫婦もしくは一家で行う。

魚の群れを囲い込むように網を落とし、網の入り口を縛りながら上げていく。魚類探知機などは使わず、海底の地形や水深などを計算して行う漁法。

小イカ(イカの子ども)やハモ、タイなどを漁獲している。



▲網をあげる作業風景

主に漁獲される魚介類

・八毛



・シャコ(カマジャコ)



▲シャコの塩ゆで

・クマエビ(アシアカエビ)



養殖業

御所浦は養殖業も盛んで、大正期のクルマエビ畜養に始まり、1950年代には真珠、1960年代にはハマチやマダイ、70年代にはトラフグの養殖も行われるようになった。

養殖で使うイケス(魚を入れる水槽のようなもの)は正方形と円形の2種類でサイズや状況によって使い分けている。

現在御所浦で行われている養殖魚種はマダイやハマチ、カンパチ、トラフグ、シマアジ。他に真珠の養殖も行われている。



▲出荷の様子

主に養殖されている魚介類

- ・真珠(アコヤガイ)

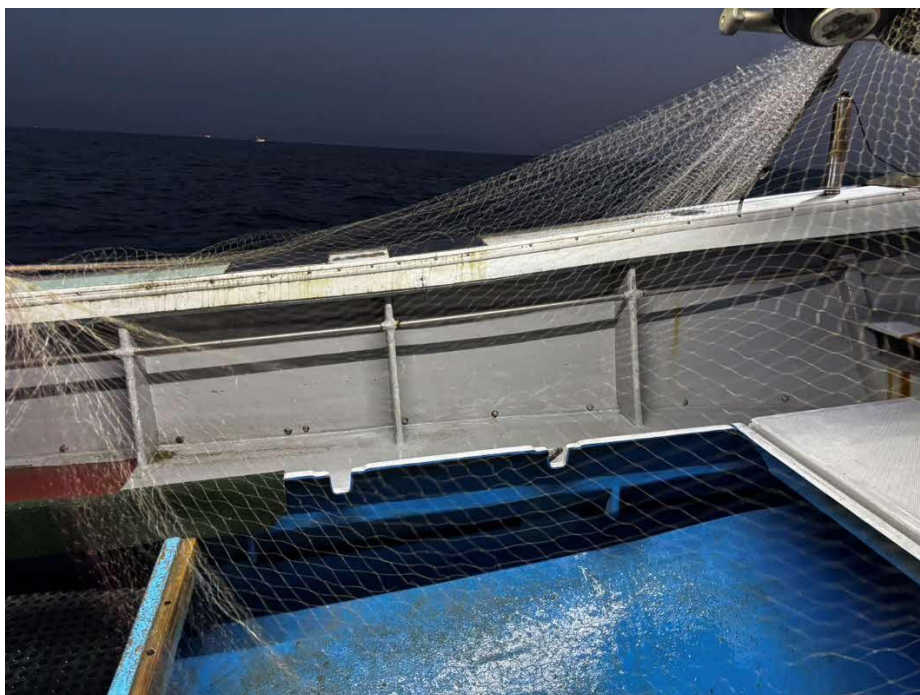


流し網漁業

流し網漁業は名前の通り潮の流れや風力で海の中を漂わせることで、魚を絡めとる漁法。

御所浦では網を入れる時間が決まっており、それまでは錨(アンカー)を落として時間まで待ち、投入時間が来たら網を入れて漁を始める。

この漁業ではタチウオやヒラ、マナガツオなどをとる。



▲網をあげている様子

主に漁獲される魚介類

・タチウオ



・ヒラ



母が御所浦の生まれということもあり、今回のインターンに参加することを決めた。当初、1か月の生活に不安があったが、周りの人や子どもたちから僕を知っている人の支えもあり無事終わることができた。

今までは、御所浦のピンポイントの場所しか知らなかったが、今回のインターンでは行ったことのない所にも行くことができ、御所浦の素晴らしさを再認識することができた。

関わってくださった皆さまに感謝したい。

令和7年9月 作成
平山 蒼惟
(天草市地域おこし協力隊インターン)