

海人Ⅱ糸満 全国にも稀な漁村

沖縄では古くから海人といえは糸満を考えることが普通だと言われるほど、糸満は漁業との関わりが深く、その歴史は琉球王国期までさかのぼります。当時は王府が勸農政策をとっていたため、産業は農業が中心でしたが、糸満は例外的に漁業が盛んで、沖縄本島や周辺離島まで出漁していたことが記録されています。また、冊封使来琉時には王府へ魚介類を供給するため、糸満の海人に泊村（現那覇市泊）の漁場へ入漁権を認めていたとの記録もあり、王府からも認められた存在であったことがうかがえます。

明治期には、糸満の海人である玉城保太郎により発明されたといわれるミーカガンなどの漁具や金城亀により考案されたといわれるアギヤー漁（追い込み漁）により、1902年には県内全漁業事業者の62%を糸満の海人が占め、1913年

には県内全漁獲量の80%を供給したと記録されています。また、大正期に入ると、国内にとどまらず、東南アジアや太平洋の島々などへ出漁したようです。

こうして、県内の漁業に占める経営体数や漁獲量の量的、漁業種類などの質的な地位が他府県に例がないほど独占的な立場となり、県外・海外の出漁に見られる出漁範囲の広大さからも世界でも稀な存在となった私たちが住むまちは、名実ともに「海人のまち糸満」として県下にその名をとどろかせました。

旧正月の空に舞う

色鮮やかな大漁旗

潮の干満は月から受ける引力によって起ります。それは海人にとって漁獲量に影響する重要なことです。当時は技術が未発達だったため、旧暦は潮の干満が把握できる海人にとって欠かせないものでした。

このような背景から、新

暦が用いられるようになった現代においても、海人たちは旧正月に漁船へ大漁旗を掲げ、その先に松と竹の枝を立てて航海安全、豊漁を願う慣習が続いています。

「海人のまち」に

新たな施設の誕生

長い歴史と文化を誇る「海人のまち糸満」に整備された糸満漁港。同漁港は県内唯一の第3種漁港で地元漁船だけでなく、県外の漁船も利用しています。近隣

には西崎工業団地を中心に多くの水産加工場が立地するほか、水産物販売施設が集積されていることから、圏域最大の流通拠点として県内水産業の中心的・先進的な役割を担ってきました。県内水産業をリードしてきた糸満漁港内に令和4年10月、県内卸売市場を整理・統合し、水産物の衛生管理と流通機能の高度化を推進するため、県内初の高度衛生管理型荷捌施設が整備されるとともに「イマイユ市場」が新たに開設さ

令和5年の沖縄県海面漁業生産量に占めるイマイユ市場の割合



出典：令和5年漁業・養殖業生産統計
提供：一般財団法人 沖縄県水産公社

糸満市はマグロ類とソデイカの拠点産地

セーイカの方言名で親しまれるソデイカの県内総生産量の内、約20%を糸満市が占め、2015年に拠点産地として認定されています。

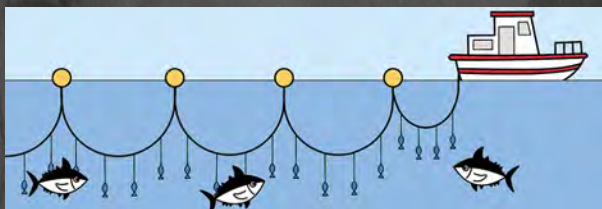
また、沖縄県の生鮮マグロ類は全国で4番目の水揚げ量を誇ります、そのような中、糸満市は2017年に県内初の「マグロ類拠点産地」に認定されました。



出典：沖縄の農林業（令和5年3月）

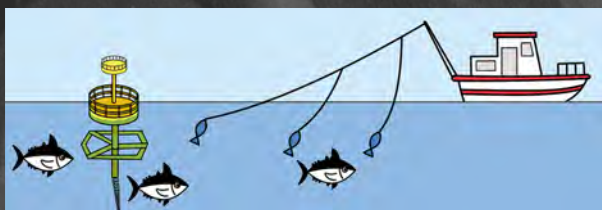
沖縄県的主要なマグロの漁獲方法

延縄漁業



幹縄と呼ばれる縄に枝縄を付け、枝縄に針を付けて魚を捕る漁です。県内のマグロの多くがこの漁法で捕られています。

パヤオ漁業



マグロやカツオなどの魚は群れをつくり、広範囲にわたって移動します。このような回遊性魚類は海に浮いている物に集まる性質があるため、人工物を海面や海中に浮かべ、そこに集まる魚を捕る漁法がパヤオ漁で、沖縄県の特徴的な漁法の1つです。

旧正月特集

「海人のまち」が届ける 安全・安心な海の恵み

れました。市場開設にともない、漁港内には船揚場の整備や加工場の集積が進むとともに、糸満の古くからの町並みや、暮らしなどと密接な関連を有する風俗慣習、その他伝統的な生活文化とあわせ、近隣の宿泊施設や水産物販売施設との連携で、市の新たな観光資源の創出も期待されます。今回は、このような水産業の明るい未来を見せるイマイユ市場と、私たちの食の安全・安心を守るために頑張る人たちに迫ります。