

## □ 水産加工の町 余市へ

昭和14(1939)年、余市鯵加工組合は今までの加工業者だけで構成されていた組織を定置漁業も含め同じ歩調で進もうとする動きを受けて、「余市大同移入ニシン加工組合」を結成しました。



鯵加工作業の様子

昭和19(1944)年には、「余市漁業会」が発足し、鮮魚介の出荷配給を統轄することになり、水産加工業界も余市漁業会の下部組織に入ることになり、「余市漁業会鯵加工部会」になりました。

加工組合は全員が漁業会員になり、鯵加工部会の中で役割を果たすことになったため、余市大同移入ニシン加工組合は解散しました。

昭和24(1949)年には、水産業協同組合法が施行され、余市漁業会は解散し、「余市郡漁業協同組合」が新発足し、余市漁業会鯵加工部会もなくなり、「余市水産加工業協同組合」が設立されました。

余市水産加工業協同組合は、スケソウダラ加工のための資材の共同購入、製品の共同販売の業務を推進するとともに、移入鯵の加工に取り組みました。

昭和29(1954)年、数年ぶりの鯵群来による大漁で、加工場は久しぶりに活況をみせましたが、この年の鯵漁を最後に余市への回遊が途絶え「幻の魚」になりました。

昭和33(1958)年、鯵皆無時代に入り、新興漁業の一つとして、オオナゴ漁が盛んになり、オオナゴの燻製加工に始まり、ホッケ、鱒、鮭、イカ、鯵の燻製と、水産加工の新たな道が拓けました。同年、スケソウダラで良質カマボコの試作を続けていた水産試験場は、遂に優良品を作る技術を体得しました。カマボコ前処理工程でできるすり身は、この技術取得によるたまものであります。

昭和35(1960)年には、ソ連より鯵の輸入が開始され、「北海道輸移入水産物加工協同組合連合会」が設立

され、水産試験場では冷凍すり身企業化のため「興浜産業株式会社」ほか4社を指定実験工場にしました。

昭和37(1962)年には、余市の水産加工業者では初めて冷凍鯵に応用するため大型の熱風乾燥機を導入し、水産試験場ではスケソウダラ冷凍すり身加工法を開発するなど、水産加工業界に新分野を開拓しました。

水産試験場は、ねり製魚肉の企業化をめざし、珍味加工などの取り組みを始め、昭和41(1966)年には、北海道輸移入水産物加工協同組合連合会が数の子の共販体制として「北海道数の子共販協議会」を設置し、身欠鯵同様、数の子の消費拡大に力を入れました。

昭和40年代には、アラスカやカナダの鯵の輸入が開始され、昭和50年代に入ると、国際化時代を迎え、米国、ソ連両国が200カイリ漁業専管水域を設定したことで、「200カイリ時代」の幕開けとなり、公海自由の原則をタテにした古い秩序は崩れ去り、新たな海洋分割の中で大きな転換を迎えることになりました。

このような動向の中で、昭和43(1968)年には、悲願であった余市水産加工協の第1冷蔵庫が富沢町6丁目目建設され、昭和49年の第2冷蔵庫、昭和50年の漁体前処理施設、さらに平成6年には第1冷蔵庫の建替えなど大躍進を遂げる施設が完成しました。

鯵漁により、町の礎を築いてきた余市町。今なお、漁業は主要産業となっており、主にイカ、エビ、カレイ、鱈、鮭など、季節ごとに豊富な魚介類が水揚げされております。

また、育てる漁業への転換が図られる中、ヒラメ、サクラマスなどの高級魚の漁獲も増加し、近年、余市近海では鯵の「群来」が再び訪れるようになりました。

現在、町内の前浜をはじめ数多くの水産関連会社が多くの水産加工品を生み出し、余市町の水産加工製造業を支えております。

(資料 余市水産加工業協同組合史より)



余市水産加工業協同組合