マリンレスキュー
ジャーナル

Vol 105 No 1
2013 1月号

CONTENTS

01 名誉総裁　年頭挨拶

02 公益社団法人　日本水難救済会　会長　年頭挨拶

03 海上保安庁　長官　年頭挨拶

04 公益社団法人　日本水難救済会　理事長　年頭挨拶

06 特集　マリンレスキュー紀行

海の安全・安心を支えるボランティアたちの群像
公益社団法人　琉球水難救済会　南大東救難所

10 全国救難所のお膝元訪問
ニッポン港グルメ食遊記【沖縄県南大東村／南大東村漁業組合】

11 MRJ 歴史探訪シリーズ　第８回
ボランティア精神の源を訪ねて
なぜ、こんぴらさんが「海の神さま」なのか

15 青い羽根募金活動レポート 2012
平成 24 年度　青い羽根募金強調運動／青い羽根募金支援自動販売機の設置状況／
青い羽根募金活動／「青い羽根募金」を原資としたライフリングプロジェクト／
青い羽根募金による救難資器材の整備／マスコットキャラクターデザインの募集

19 水難救済思想の普及活動レポート

23 マリンレスキューレポート
Part1　救難所 NEWS　海難救助訓練ほか／新設救難所の紹介／水難救助活動報告
Part2　洋上救急 NEWS　洋上救急活動報告／洋上救急慣熟訓練

36 MRJ 互助会通信

39 MRJ フォーラム
（公社）日本水難救済会　平成 24 年度第 2 回理事会開催／佐賀県水難救済会唐津マリン救難所に救助船を配属
投稿（昭島市立つつじが丘南小学校　石川校長）

42 編集後記

表紙：公益社団法人　琉球水難救済会　南大東救難所の皆さん

マリンレスキュー紀行

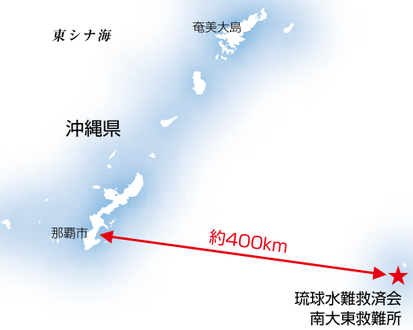
海の安全・安心を支えるボランティアたちの群像

公益社団法人　琉球水難救済会　南大東救難所

南大東島の北部に位置する南大東漁港。左に位置するのが漁船の上げ下ろしを行うクレーン

沖縄本島から遠く離れた海で人々の命を守るため。「琉球水難救済会68番目の救難所」が誕生

取材：常務理事　上岡宣隆　　取材協力：南大東村漁業組合



沖縄本島の東に浮かぶ島「南大東島」

気象通報などで「南大東島」の名はよく耳にするものの、その詳細はあまり知られていないのではなかろうか。この島は、文政3（1820）年にロシア海軍佐官ボナフィディンが指揮するロシア艦船ボロジノ号によって発見された。その後、明治18（1885）年に沖縄県庁にて探検が行われ、日本国標が建てられて日本国に属することとなった。数年後、本島の開拓を希望する者が続出したが、島の周囲が険峻で上陸を断念したり、上陸しても物資を放置して引き返したりなど、いずれも失敗に終わった。明治33（1900）年に至って玉置半右衛門氏が郷里八丈島の有志を募り総勢23名で上陸、開拓の一歩を印した。入植以来10年、2次3次の入植者により絶海の無人島では開拓者の苦闘が報いられ、豊穣楽土の地を築くに至った。現在でも開拓当初から生産されていたサトウキビが主要な作物として島の経済を支えている。言語も沖縄本島のものとは若干異なり、八丈と沖縄との文化が融合して花開いている。

南大東島はフィリピン海プレートの上にあり、標準的珊瑚礁の隆起したもので東西5.78km、南北6.54km、周囲20.8kmの短楕円形をなす。海岸線から内側にかけて環状に露出した岩石地帯があり、この地帯を利用して二重三重の防風・防潮林が設けられてサトウキビ畑を囲んでいる。山はなく、一番高いところが75.8mで大体平坦地となっている。

南大東島はフィリピン海プレートの上にあることから毎年約5cm、琉球海溝方向へ移動を続けている。また、珊瑚の島ならではのカルスト地形による国内有数の湖沼群を有している。1ha以上の天然の湖沼14個は、石灰岩の中の炭酸カルシウムが溶けてできるカルスト地形がもたらしたもの。島民は夏から秋にかけての台風シーズンには天気予報に耳を傾け一喜一憂するが、反面台風が少ないと高温な天気が続き干ばつとなるため、これまた恐れる。島への往復は、人員は毎日2便の飛行機で、また生活物資は那覇市泊港から出港する貨客船で運ばれる。

南大東漁港全景と出漁中の漁船

海人(うみんちゅ)に出会う

岸壁からもマグロが釣れる島。島の周りすべてがそのように豊かな漁場で、海人の活動の場は漁港から出てすぐから続く島の周りである。深さ1,000mの海底から切り立ったような地形により、島全体が浮漁礁のようになっている。島の漁師は夜明け前に出漁すると、午前中には魚艙をマグロやサワラなどで満杯にして帰港する。波浪2m以下の天気なら毎日でも漁に出る。

南大東島は島の周辺に砂浜がなく、切り立った断崖絶壁となっている。平成元(1989)年から12年間をかけて「掘り込み式漁港」を整備し、多くの漁船が港から出入港できるようになった。この港から出港すると、1分後にはマグロなど大型回遊魚の漁場に到着する。この表現は決してオーバーなものではなく、島の周辺全体がまぎれもなくマグロなど回遊魚の漁場なのだ。

入港した漁船をクレーンで吊り上げる様子

「マグロの神様」宮城栄蔵さん。船にはこの日もマグロが

取材当日も漁港の沖に数隻の漁船がいた。遠方に行かなくとも漁獲があることから、多くは比較的小さな漁船で大海原に出る。「マグロの神様」と海人仲間から尊敬されている宮城(みやぎ)栄蔵(えいぞう)さんの船がクレーンで吊り上げられていた。「マグロ、シイラ、サワラ、ナワキリ、ムツ、ソデイカ……いろんな魚が獲れますよ。今日のマグロは小さいです。」声をかけると気さくに答えて下さった。80歳になる、南大東島の長老、宮城さん。「自分と同じ重さのマグロを船外機付の船に引き揚げることができるまで漁を続けます。」と明るく話される様子が印象に残った。

日本最南東の救難所

北大東島・南大東島と沖大東島の三島を総称して「大東諸島」というが、今回は諸島で一番大きい南大東島に救難所が設置されることとなった。台風発生のたびに全国放送で耳にする「南大東島」は黒潮のまっただ中にあり、太平洋の激しい風浪にさらされる人口1,300名の絶海の島。沖縄本島や奄美大島から約400kmも離れたこの海域では、ひとたび海難事故等が発生すると公的な救助機関の到着に相当な時間がかかるため、地元の漁船の出動が欠かせない。漁民の救難活動は島への移住の歴史が始まった110年も前から黙々と行われていた。このような状況の中、沖縄本島と大東島を結ぶ貨客船から乗客が海中転落する事案が発生して北大東島から多くの漁船が捜索に出動することとなり、その事後処理から「救難所」の設置がクローズアップされた。南大東村村長の仲田健匠(なかだけんしょう)さんからの強い要請と、琉球水難救済会の迅速な決断により、今回の救難所設置に結びついた。

救難所長の知念修さん。豊富な経験を救助活動に活かす

長老格の宮城栄蔵さん。周辺海域の状況を知り尽くしている

クレーンオペレーターの喜友名朝金さん。安全への意識も高い

そして南大東救難所が琉球水難救済会68番目の救難所として平成24(2012)年12月13日に新設された。琉球水難救済会にとっては実に50年ぶりの、漁組を母体とする救難所である。救難所長(漁業組合代表理事・組合長)の知念修(ちねんおさむ)さん以下総勢32名、救助船25隻の所帯であり、知念さんのリーダーシップに率いられた救難所員全員が張り切って海難事故ゼロを目指す。

救難所設置に尽力した、琉球水難救済会の浅野貞雄常務理事

大東の漁師は創意工夫に長けている。この点についても八丈島から開拓に来た精神が脈々と受け継がれているようだ。今回の取材ではお会いできなかったが、組合の長老奥山(おくやま)嘉保(よしやす)さんはマグロ漁のこませを発明して流行らせたし、後出の菊池さんはかつてマグロ漁にはムロアジの生き餌を使っていたがジギングを持ち込

平成24年12月13日に行われた南大東救難所の設置式の様子

み、今では皆がそれを利用している。

海の事故防止についても、ベテランの高い意識が漁師仲間に浸透している。長老の宮城さんは「これまで海難には何度か遭遇し、捜索などを行ってきました。命の安全は機械にかかっているので船の点検は欠かしません。救命胴衣も着けています。」と語った。南大東村漁業組合所属の船は多くが小型であることから、出漁の度にクレーンで吊り下ろす。クレーンオペレーターを長年続けてきた組合理事の喜友名朝金（きゆうなちょうきん）さんに話を伺った。「昨年は立て続けに3件海難が発生しました。海釣りに来た人が行方不明となり捜索に出た事案が1件、西港から人が海中に転落したものの台風の余波で出動できなかった事案が2件目。3件目は大東丸の客が行方不明となり捜索に出たものです。近年観光客が多くなってきたこと、ソデイカ漁やマグロ漁業が大東島近海で操業されるようになったことから、海難事故も増加傾向にありました。琉球水難救済会の浅野常務理事の働きかけなどもあって水難救済ボランティアの仕組みを知り、組合員32名25隻の漁船で救難所を設置しようということになったんです。」苦労は？とお聞きすると、「毎朝4時にクレーンで漁船を下ろし、9時と12時に吊り上げます。年中休みはありませんが、もう慣れました。」と笑みを浮かべられた。

「漁師にとっては丘の方が、車を横付けして氷を積み込んだり魚を下ろしたりするのに便利なんです。」と淡々と語る喜友名さんには、もう一つ大切な仕事がある。時間がある時には安全の確保のため、漁師みんなの漁船に設置されている吊り上げ用ロープを確認しに行っているとのこと。漁船を1隻ずつ上げ下ろしするためその動静をしっかりと把握しており、異常の有無をいち早く押さえることができている。漁師と一体となって安全に気配りをしている様子がうかがえる。まるで大東の「漁業の管理人」である。

安全にかける思い

菊池義郎（きくちよしろう）組合理事は13年前に東京からUターンして、父親の漁師の仕事を見てきたこともあり、1年ほどでマグロ漁の腕を上げた。4tの漁船でソデイカを獲っていたが、現在はその漁船を駆使してマグロ専門で漁業を行っている。燃料費が高いので運営は厳しいとのこと。

「海難救助は二次遭難が発生しないようにしなければなりません。捜索に出てもこのあたりはすぐに深くなり、黒潮が流れていることもあって発見は難しいのですが、依頼を受ければ出て行きます。行方不明などが発生すれば村全体が動くんです。島民は海岸沿いを歩き、漁師は船で出ます。今後は訓練などにも力を入れていきたいと考えています。」

若手として、救難活動のけん引役が期待される菊池義郎さん

「ソデイカやマグロ漁のため、宮崎や本島、鹿児島からも船が来るようになりました。避難港になっているため、事故の発生も懸念されます。現に島外船の座礁なども発生しています。」と発展に伴う心配をしながら、「昔は船団を組んでいましたが、パヤオ（ウキ漁礁）が入ってからはボートに一人が乗って漁に出ることが多くなっています。これまで何もないのが奇跡だと思っているんです。事故防止について意識を高めていきたいので、組合から名前つきの救命胴衣を皆にプレゼントしようと考えているところです。」と今後の取り組みについて明かしてくれた。

南大東島は別天地

南大東島の人口は大正10（1921）年頃には4,400人を数えていたが、現在では1,300人まで減少している。子供達は多いが本島に高校がないため、その年代の若者が島を出ることも人口に影響している。

空気が良く、亜熱帯海洋性気候の島。豊かな自然と穏やかな人情。子供達は島の宝として、南大東島の太陽と潮風に包まれながら、皆で育てる。島民は1,300人一人ひとりの名前や周辺の事情まで知っている。南の別天地が、そこにあった。

「大東一の三線名人」濱里保之（はまざとやすゆき）さんと浅野常務理事が合奏

全国
地方救難所の
お膝元訪問

ニッポン港グルメ食遊記

各地の救難所を訪れ、そのお膝元である港ならではの美味をご紹介しているこのコーナー。今回は、琉球水難救済会　南大東救難所を訪問した上岡常務理事が、南大東島の「旨いもん」をレポートします。

南の海の旨みを存分に味わえる

マグロ・ナワキリ

今回の取材で、漁業組合において地のものをいただくことができた。

南大東島において先ず挙げなくてはならないのが「マグロ」。当地では本マグロ、キハダマグロ、ビンチョウマグロなどがあがる。大東でとれるマグロは沖縄本島に生で出荷されるため大変な人気。昨年は135kgの本マグロがあがったが島民の視線に耐えきれず、島内で消費したとのこと。マグロは釣りたてだと身が生きていてゴムのような食感のため、1日ほどおいたものがよいという。庭からもいできたシークワーサーの果汁を垂らし、わさび醤油で食べると風味が格段に増し、絶品。

また本島で一般的に食べられているのが、水深150～200mあたりで獲れるナワキリというカマスの仲間。餌は何でもよく、同じナワキリの切り身でもムロアジでも釣れる。大型の魚でありながら小骨が多く、食べるのには少々苦労するものの、身はしっとりとして旨味があり、やみつきになる。塩焼きなどが一般的だが、取れたてを刺身（骨を直角に切り刻むように薄く切る）にすると小骨も気にならない。これを酢醤油で食すのがもっとも旨味を引き出してくれる食べ方だそうだ。

食通としては、大東そばと大東寿司も紹介せずにはおれない。今回立ち寄った在所の「富士食堂」はこれを出してくれる地元の有名店。看板もなく民家のような店であったが、店内は広くそばも自家製。大東そばは太めの縮れ麺に魚介ベースのあっさりしたスープ。豚の角煮が添えてあるが沖縄本島のソーキそばほど脂っこくなく、旨い。大東寿司はサワラの漬けを握ったもの。大東そばと大東寿司をセットでいただいた。

マグロの刺身。もぎたてのシークワーサーを添えて

南大東島の食卓で親しまれているナワキリ

ナワキリの刺身。薄切りするのが食べ方のポイント

郷土料理の大東そばと大東寿司