

アコヤ真珠について

— 真珠養殖と宇和島市の取り組み —

1. はじめに

愛媛県南予地域の宇和海に面する宇和島市や愛南町は、発達したリアス式海岸を有する地形的な特色を活かし、魚類養殖（ブリ類やマダイ等のほか、マハタやマグロなどの高級魚にも着手）や真珠養殖が盛んである。

このうち真珠養殖は、国内有数の生産量を誇っているものの、知名度が低く原材料供給基地としての地位に甘んじており、最近の消費者嗜好の変化や、世界的な景気低迷などに伴う価格下落により、産地は深刻なダメージ

を負うに至っている。

私は県内で最も真珠養殖が盛んな宇和島市津島町下灘地区出身であり、生家は真珠養殖業に携わっていることから、今後の愛媛県における真珠養殖のあり方に高い関心を有している。特に、今回のレポートは一般県民になじみの薄い真珠養殖の生産から出荷に至るまでの工程と宇和島市が行っている販売促進のための取り組みを中心にまとめたが、今後の真珠養殖産業の再生についての議論が深まるキッカケとなることを期待したい。



下灘湾の真珠筏の風景

2. 真珠養殖を取り巻く環境

(1) 真珠価格の動向

「ダイヤモンド市場」「金市場」「プラチナ市場」という言葉はよく耳にするが、「真珠市場」という言葉はあまり聞かないし馴染みもない。

真珠がダイヤモンドなどの貴金属と違うのは、真珠は人が作るもので、生産量の調整が可能ということである。すなわち真珠の価格は希少性よりも消費量と供給量の多寡で変動するといえる。

2008年9月の米証券会社リーマン・ブラザーズの経営破綻に端を発した金融危機により、輸出が大きな比重を占める真珠業界も大きな打撃を受けた。2008年は年内の越し物真珠の入札会を1か月延期して、年明けにするとという緊急措置をとったがそれでも価格は大暴落し、愛媛の真珠産業も深刻なダメージを受けた。

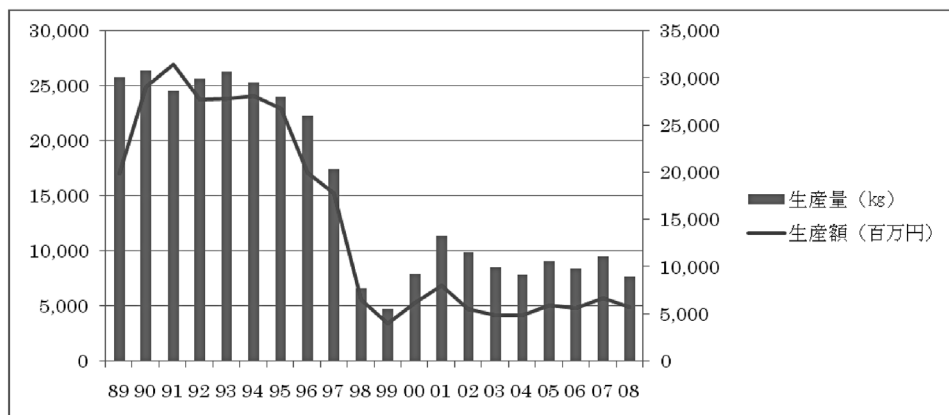
その結果、愛媛県産真珠の2008年度の生産額（共同販売実績）は、前年度の約51億円から半減し、過去30年で最低の約26億円になった。これは、ピークであった1994年度の約218億円の約8分の1の水準である。2009年度は前年度に比べて約4割増の約36億円に回復すると見込まれているが、前々年度と比べると約3割減とまだ低水準で、真珠価格が持ち直したとは言えない。

〔 図表1は暦年集計（1～12月）のため、本文の年度集計（4月～翌年3月）とは生産額が異なる。 〕

(2) 国内における真珠養殖状況

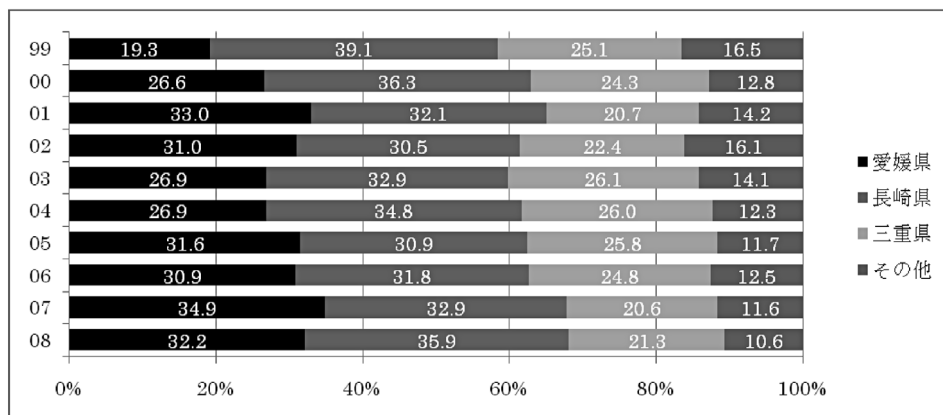
国内で真珠養殖を行っている県は、真珠養殖発祥の地である三重県のほかに、愛媛県、長崎県、高知県、佐賀県、熊本県などがあるが、生産量と販売額のおよそ9割は愛媛、長崎、三重の3県で占めている。（図表2）

図表1 県産真珠の生産量と生産額グラフ（1～12月の暦年集計）



グラフデータ：「愛媛農林水産統計年報」より

図表2 主要県別真珠養殖収穫量の割合の推移（1～12月の暦年集計）



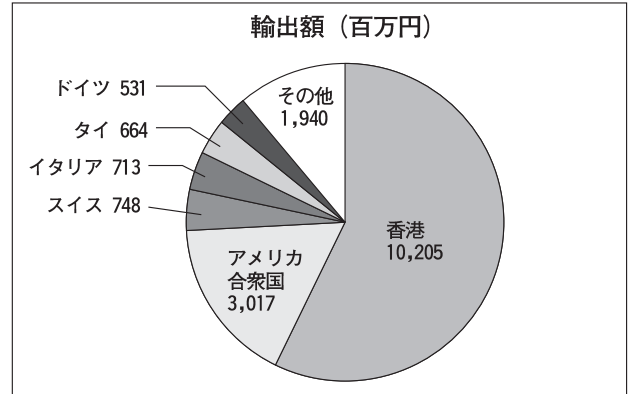
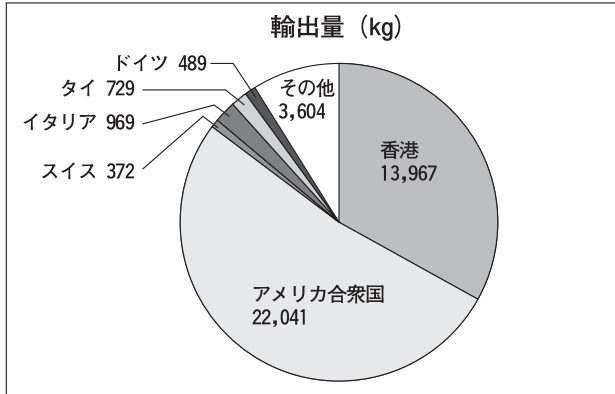
グラフデータ：「愛媛農林水産統計年報」より

(3) 輸出数量と価格 (2009年1~12月の暦年集計)

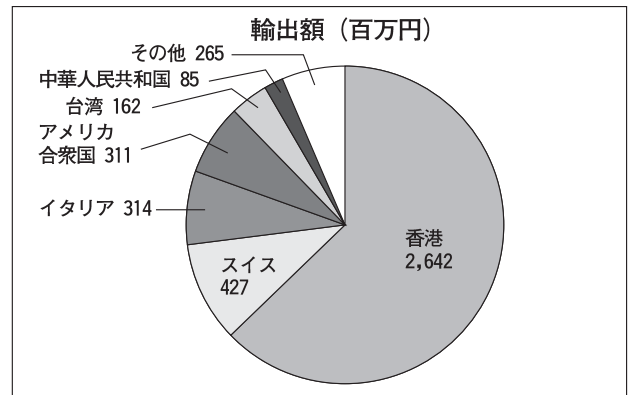
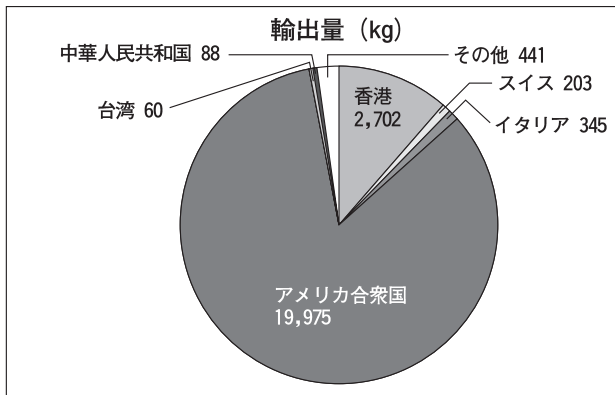
真珠は生産量の4~6割(年により異なる)を海外に輸出している輸出産業であり、真珠の輸出実績について、国内全体と神戸港と関西空港における輸出量と輸出額を調べた。

輸出の中心は神戸港と関西空港で、真珠の加工・流通額(2009年、81.1%)のおよそ8割を扱っているため、神戸には多くの真珠業者が集まっており「真珠の街」と呼ばれている。

図表3 全体の輸出量と輸出額



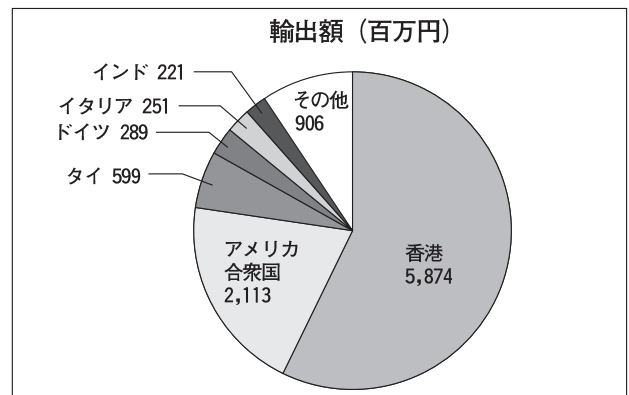
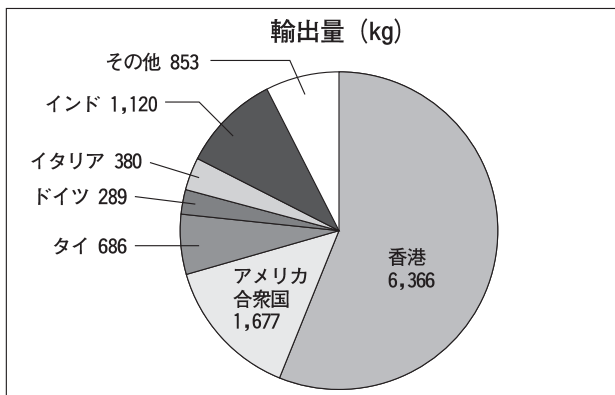
図表4 神戸港からの輸出量と輸出額



※米国への輸出量(輸出額は小さい)のシェアが大きいのは、真珠缶(注1)が輸出されているため。

(注1) ネコ缶(キャットフード)くらいの大きさで、中には中国産ヒレイケチョウ貝が医薬用アルコールと蒸留水で保存されており(非常に臭い)、その貝肉の中には“人魚の涙”として、ピンク(恋愛)・ホワイト(健康)・クリーム(幸福)・パープル(学問)・ブラック(財産)の淡水真珠が1個入っている。

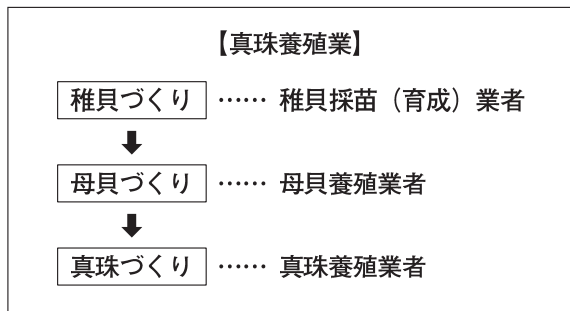
図表5 関西空港からの輸出量と輸出額



グラフデータ: 「神戸税関資料」より

3. 愛媛の真珠養殖について

真珠養殖は、稚貝業者が人工採苗（現在、ほぼ100%この方法で行う）か天然採苗で稚貝を作り、それを母貝業者が核入れできる大きさにまで育て、それに真珠業者が核入れをして1年ほどで真珠ができる。今回、その3業者にヒアリングをして、稚貝作りから真珠ができるまでを作業スケジュールに沿ってまとめた。



(1) 稚貝採苗（育成）業者

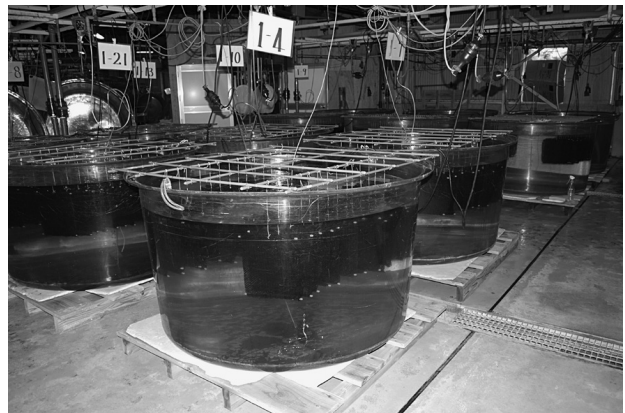
①人工採苗

人工ふ化に使う貝の多くは中国貝やベトナム貝のオス、メスを現地まで採りに行き、それに国産貝とペルシャ貝のオス、メスとを掛合わせたハーフ貝だが、これらの貝を使って2月から5月に毎月1回のふ化作業を行っている。その方法は1トン水槽（1度に30万貝をふ化できる）を使って、まず水槽内を貝が自然に放卵する6月から7月の水温にして、その中で受精させ、その後は貝にエサ（植物性プランクトン）を与えると、受精後40日くらいで母貝業者に出荷できるくらいの大きさにまで稚貝は成長する。この頃は、まだ貝と分からないくらいの大きさだが、それを30cm角の付着器に1万貝を目標に付着させ（実際には1万貝以上が付着している）、そのまま母貝業者に出荷する。

下灘漁協真珠貝研究所（人工ふ化を行っている様子）



稚貝のエサを培養



1 t タンクで稚貝を育成



付着器に付いた稚貝



稚貝にエサを与える

②天然採苗

現在は、ほぼ100%が人工ふ化で稚貝を採苗しているため、天然採苗は親貝を育てるだけといってもよい。昔は稚貝の採苗といえば海中に杉の枝（1～2mくらいの長さのもの）を吊るして、それに海流と一緒に流れてくるアコヤ貝の受精卵が付いて、それが稚貝に成長するという100%自然任せの方法だった。このため、稚貝の付きの良い年と悪い年があって、それがそのまま母貝の生産量に表れ、年によって母貝が余ったり足りなかったりして、多く付いた年は余った貝を捨て、逆に少ない年は母貝の価格が高騰するというように供給量も価格も不安定だった。

(2) 母貝養殖業者

貝には、国産貝・中国貝・ペルシャ貝・ベトナム貝やそれらの貝を掛け合わせたハーフ貝（例えば、国産貝にペルシャ貝を掛け合わせたもの）やクオーター貝（例えば、国産貝に国産貝とペルシャ貝のハーフ貝を掛け合わせたもの）があるが、今はそういう貝が中心である。それぞれの貝には長所と短所があって、どういう貝を育てるかは真珠業者のニーズとそれに応える母貝業者の判断といえる。

一方、真珠業者はいい母貝を使って、いい珠を作ることが目的なので、真珠業者に人気のある母貝を作ることが母貝業者にとっては最重要課題である。

《母貝の育成手順》

ア 購入

母貝業者は稚貝を稚貝採苗業者（漁協や個人）から購入しているが仕入れた時はまだ小さいため、貝の成長に合わせて稚貝袋（ナイロン製）の目の粗さを調整しながら育てる。この時期の管理は定期的に真水に30分くらい浸けて、稚貝につく寄生虫や汚れを殺すという作業が中心である。

イ 管理

ある程度の大きさになるとネットに並べて管理するが、その頃は真水に1時間、その後は濃塩水に20分浸けて寄生虫や汚れを殺すという作業が中心で、ネットから取り

出して一個ずつ掃除をするのは出荷時の計量前を含めて2～3回である。

ウ 出荷

養殖業者への出荷は、2年貝は4月末から5月初旬に7～10匁（1匁=3.75グラム）で、3年貝は10月から11月に12～16匁くらいの大きさで行う。

(3) 真珠養殖業者

真珠の生産がピークだった1994年頃の宇和海は一面が養殖筏で立錐の余地もなかった（漁場の密植状態である）。加えて海水温の上昇や赤潮の発生等により海の環境（注2）が著しく悪化して貝のへい死が多くなり、養殖業者は良い環境の漁場を求めて県内の別の地域（大三島、興居島、三崎半島等）や県外（高知県、徳島県等）へ貝を持って行って育てた。

近年の宇和海は一時の密植状態が改善され海に活力が戻り、養殖業者も本当に巻きの厚い珠を作るため当年物（養殖期間が1年未満のもの）から越し物（養殖期間が1年以上のもの）へ移行する傾向が徐々に見られる。これは宇和海産の真珠に限らず真珠の質の向上ということでも大変にいいことである。

真珠は、核入れから浜揚げまでの期間によって当年物と越し物に分かれるが、越し物は養殖期間が長く貝の死亡リスクが高くなるため、一時は当年物の生産が圧倒的に多くなった。しかし、その当年物は越し物と比べると養殖期間が短いため巻きが薄いとされるが、逆に養殖期間が短いことで珠を早く出荷でき貝のへい死率が低く抑えられることや、仕入れから浜揚げまでの期間が短く養殖の回転が速いというメリットもある。

（注2）水温やプランクトンの量など総合的な海中の状態。真珠養殖では海水温が夏は30度を超えず、冬は10度以下にならないことが理想である。また、漁場の密植状態とは海の生産力以上に貝を養殖することで、それらと海水温の上昇やプランクトン不足等が重なって貝が衰弱し、へい死率が高くなると良質の珠を作ることができない。

①母貝の仕入れ

母貝は母貝業者から購入するが、仕入れた時は大きさによって1枚のネットに入っている個数が決まっている（4、9月仕入れ＝7段ネットの1段に10個ずつ、11月仕入れ＝7段に9個ずつ）。それを卵抜きカゴに入れて（カゴ詰めという）、核入れのための貝仕立てをする。



ネットに並べた貝

②貝仕立て

挿核手術の事前準備として母貝へ行う処理のことで、人間に例えると「核入れ」が外科手術で「貝仕立て」は手術に備えて体調を整えることである。

貝仕立てには「抑制と卵抜き」（注3）があるが、これが不十分だと、浜揚げした珠が黒くなったりキズになったりする。



卵抜きカゴ（左）と養生カゴ（右）

（注3）抑制とは、母貝を卵抜きカゴ（縦30cm×横40cm×高さ15cmの塩化ビニール製）1カゴに70～80個の貝を入れて波の静かな陸近くの筏に吊るして行う。窮屈な状態で育て、挿核まで活動を抑えて卵を成熟させない方法である。卵抜きとは、母貝に刺激を与えて産卵させる方法で、この貝は夏入れ・秋入れとして核入れする。

③核入れ

核入れには、夏入れ（5～7月）、秋入れ（9月～）と抑制（11～翌年4月まで）がある。アコヤ貝は水温が15度以下になると活動をしなくなるため、以前は冬場は水温が下がって核入れができなかったが、今は地球温暖化の影響からか15度を切る日がなくなったため、1年を通していつでもできるようになった。それでも春先の核入れシーズンになると、1個でも多く入れようと朝早くから夜遅くまで作業を行う。

1日500～600個の貝に核入れができれば一人前と言われるが、中には1000個を入れるツワモノもいる。



核入れ作業（1）



核入れ作業（2）

④養生・沖出し等

核入れ後は、30日程度（水温が高いと20日）養生カゴ（前ページ参照、縦45～50cm×横50cm×高さ10cmの塩化ビニール製）に入れ、術後の養生期間として波の静かな陸近くの筏に吊るしておく。その後、生きている貝は全てネットに並べて沖に出す。その際に、レントゲンを使えば核が残っているかどうかのチェックもできる。

1 ネットの個数は、当年物は49個以下（7段に7個ずつ、または8段に6個ずつ）、越し物は42個以下（7段に6個ずつ、または8段に5個ずつ）である。

その後は基本3か月に1回を目途に養殖場所を変えているが、移動場所は湾内の別の場所や県内の別の地区のほか、時には県外に運んで浜揚げまでの間少しでも環境の良いところで管理している。貝を遠くの漁場まで運ぶ時はトラックを使った陸上輸送を行う。



7段と8段のネット

⑤貝掃除

通常の貝掃除は海上で、ウォッシャー船（機械で海水を汲み上げ、それをネットの上から貝に吹き付けて、表面についた汚れ等を水圧で吹き飛ばす）を使って1週間～10日に1回を目途にしているが、それだけでは細かいところや落ちにくい汚れが残ってしまうため、定期的に網から出して1個ずつ切り離しグラインダーを使って掃除（この方法は貝にストレスを与えるため、できるだけしない方が良い）をしている。

また、定期的に貝に付く寄生虫や表面についている汚れを殺すことと貝に刺激を与える目的で、陸に持ち帰り機械で掃除をした後で濃塩水に浸け、さらに塩振り機を使って直接貝に塩を振りかける作業をしている。



真ん中がウォッシャー船

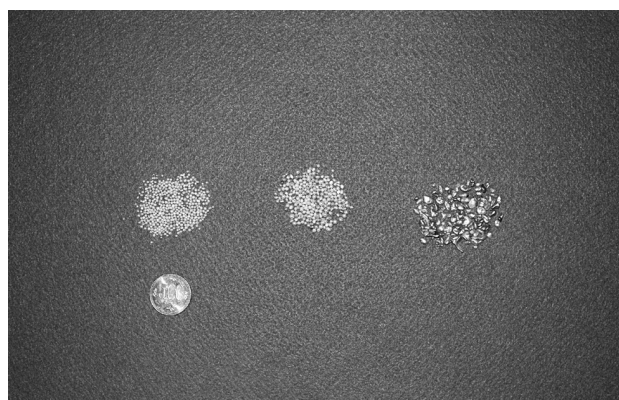


手作業での貝掃除

⑥浜揚げ（12月～2月頃）

冬になり、海水温が13度前後まで下がると真珠は特有の光沢（表面の照りという）を持ち始める。通常、年内（12月）は越し物、年明け（1～2月）は当年物の浜揚げを行う。

浜揚げとは貝の中から真珠を取り出す作業で、同時に貝柱（注4）とケシ（注5）を取る作業も行う。



ケシの種類

(注4) 二枚貝であるアコヤ貝は殻を閉じたり開いたりするための貝柱(閉殻筋)を持っている。貝柱は真珠養殖の副産物として販売されており、この貝柱を効率よく生産するためWDB環境バイオ研究所と宇和島市の真珠母貝養殖業者が共同で「食用アコヤ貝」の開発に取り組んで成功した。

—食用アコヤ貝とは—

- 通常の真珠養殖で使っているアコヤ貝の貝柱と比べて、質量は2～5倍以上ある。
- 通常は2～4月の間のみの採苗が1年を通じて可能となり、常時出荷できる。
- 成長が早いため、従来は満3年かかっていたが満2年でほぼ同じくらいの大きさになる。
- 1キロ数千円で取引される。

(注5) アコヤ貝のケシ(ケシ真珠)は貝がサンゴの欠片を飲み込んだり、小さなカニやエビが混入するなど、「核」の代用となる要素が偶然に貝の中に入り込んでしまった時、貝が自発的につくる真珠の一種である。

ケシの大きさにはゴマ(もっと小さいものは、砂ケシと言われる)くらいから、お米の大きさ程度のもまであって、真珠を採り出すときに採れる(真珠とは、別工程で行う)。ケシも真珠と同じように、ネックレス・指輪・イヤリング・ペンダント等に加工作れる。

《浜揚げの手順》

ア 貝出し作業

沖から持ち帰った貝をネットから出して1個ずつにする作業で、前日にこれをするのは前もって陸揚げして貝を少しでも弱らせ、翌日の作業を楽にするため。

イ 貝割作業

貝割用のメス(刃先が尖っている)で貝柱を切って2つに割り一方の殻は肉と貝柱、もう一方は殻だけにする。

ウ 肉採り作業

肉採り用のメス(刃先が丸くなっている)で肉と貝柱を別々に採る。



貝割り用メス(左)と肉採り用メス(右)

エ 珠出し作業

肉碎機を使って肉から真珠を採り出し、残った肉からはケシ採り機でケシを採る。

オ 貝柱を洗う

貝柱洗い機で貝柱を洗って付着した肉片や貝柱のヌメリをとる。

カ 真珠の選別

精品・2級品(珠磨きをする)、くず珠、突起がある



左から、肉碎機、珠磨き機、遠心機



左から、ケシ採り機、貝柱洗い機

珠（供出玉として粗悪珠を市場流通させないため、全体の10%くらいは核に戻す）に分ける。

キ 珠磨き（珠洗い）作業

精品・2級品は珠磨き機を使って、まず真水で10分洗い、その後中性洗剤で10分洗う。その後、真珠に残っている泡と水分を遠心機で完全に切って乾かす。

⑦選別

真珠の選別は、サイズ（6～10ミリなど）ごとに精品と2級品に分けて入札会へ出品するために行う。まず篩（ふるい）を使ってサイズ（6～8ミリが中心になる）を揃える。次に、この珠を精品と2級品に分けるため一個ずつ選別する。さらに2級品はランク別に7～8種類に分ける。この選別の良し悪しが入札価格に大きく影響する。



篩の中は10ミリ、上段6、7ミリ、下段8、9ミリ

⑧入札会

12月～2月の間に2回、1週間くらい開催される。また、三重県、長崎県等でも実施される。

2008年は例年なら12月に行っている越し物の入札会を年明けにしたにもかかわらず、業者の購買意欲が低く、価格も安値で当然に売り上げも落ち込んだ上、無札（売れ残り）も多く出た。無札のものは入札会とは別に後日行われる示談会で販売するが価格は当然安くなる。そのため生産額は過去最低となった。

また、真珠の浜揚げの時期は、どの県も12月から3月ごろに集中することと、日程により入札価格に有利・不利があるため、他所より早くしたいと考える。

真珠は、基本的にサイズ（中心は6～9ミリ）が大きいものが高いが、最近では以前ほど各サイズの価格に差がなくなった。特に9ミリ以上の大きいサイズはインドネシア、フィリピン、グアム、オーストラリア等で黒蝶貝・白蝶貝からも生産されるため、以前と比べ価格が下がっている。

⑨その他

ア 真珠の主なものは次のとおりである

○アコヤ真珠（和珠）

日本の真珠養殖は、ほとんどアコヤ貝を使っている。

○白蝶真珠（南洋真珠）

白蝶貝を使い、オセアニア・東南アジア方面の比較的水温の高いところで養殖している。

○黒蝶真珠

黒蝶貝から採れた真珠で、ほとんどはタヒチの島々で採れる。黒真珠はブラックカラーの真珠の総称で、アコヤ真珠や淡水真珠を黒く染めたものも黒真珠に含まれる。

○淡水真珠（湖水真珠）

中国の湖・川などの淡水で、イケチョウ貝から採れる。

○マベ真珠（半形真珠）

奄美大島以南の熱帯・亜熱帯の海域で育つマベ貝から採れる。

イ 核の価格

真珠核のほとんどは、米国のミシシッピ河流域に生息する二枚貝（ドブ貝）を輸入して、兵庫県淡路島、大阪府松原、奈良県橿原などの核メーカーで丸く加工している。

真珠の核の値段は、サイズによって一貫（3.75kg）の値段（時々の相場で変動する）が6～25万円くらいで大きく違うが、基本はサイズが大きいものほど高い。核は購入後10～20年経っても使えるが、長年保管していると乾燥や劣化によって使うときにロス（核入れに使えない核）が出る。

ウ 貝殻の活用

真珠の貝殻については、一部は螺鈿細工やボタンにす

るために中国、韓国、ベトナムへ輸出しているが、多くは処分困っているというのが現状で、肥料や土壌改良剤にしたり、アスファルトや漁礁を作るときにコンクリートに混ぜたりとさまざまな方法を模索しているが、決定的な活用方法はまだ確立していない。貝殻は産業廃棄物になるため、生産者が処分代を負担している。

4. 販売促進のための取り組み

(1) 真珠の価値を決める6つの要素

①巻き

巻きが厚いものほど価値が高い。(肉眼では分からないが、X線等を使えば測定できる)

②表面の照り

最も重要である。(照りがいいモノほど、輝いている)

③色あい

アコヤ真珠(ピンク、ホワイト、ブルーなど)、南洋真珠(ブラック、ホワイトなど)、淡水真珠(ホワイト、パープル、オレンジなど)

④形

ラウンド(丸)、セミラウンド(少し変形)、バロック(変形)

⑤表面のキズ

キズ(えくぼ)の少ないものほど価値が高い。

⑥サイズ

アコヤ真珠(3~9mm)、黒真珠(8~16mm)、南洋真珠(8~15mm)、淡水真珠(3~10mm)

(2) 上質の真珠を生産するために行っていること

核入れのための貝仕立てや挿核技術も欠かせないが、上質の真珠を作る上で一番重要なのは漁場の良し悪しである。それにはいろいろな自然要素(プランクトン量、潮の流れ、水温等)が加味されており、過去の実績から良い漁場というところもあるが、そこも去年良かったから今年も良いということが必ずしもいえないところに漁場選択の難しさがある。

今の養殖業者の技術は成熟しているので、漁協・漁連が技術的な指導をすることはほとんどないため、品評会

で良い成績を収めた人の成功事例やオゾンを使った貝仕立ての方法等の発表会・報告会を開いている。

(3) 真珠の新たな活用方法(新商品)の検討

①宇和島の試み

「宇和島産真珠」と「真珠のまち宇和島」を広く国内外にPRするという目的で2007年から「宇和島パールデザインコンテスト」を実施して真珠のオリジナルデザインを募集しているが、定番の真珠製品(ネックレス、ペンダント、ブローチ、リング等)だけでなく、もっと真珠を大量に消費する新たな活用方法は考えられないか。

②真珠製品のいろいろ

宇和島は真珠のまちといわれているが母貝と真珠の生産が中心で、一次加工業(珠の穴あけ、漂白・シミ抜き・調色などの処理をする)や二次加工業(一次加工された珠をネックレス、指輪、ブローチなどに仕上げる)は、あまり行われていない。

宇和島産真珠の多くは神戸などの一次加工業が盛んに行われている地域に販売されるため、その時点で「宇和島産真珠」の名前は消えてしまう。

地元では、宇和島真珠のブランド化に向け、様々な試みが行われている。

(4) 販売を拡大させるための取り組み

①「宇和島パールデザインコンテスト」(①~⑥の主催は、宇和島地域ブランド化推進事業実行委員会)

宇和島真珠と「真珠のまち宇和島」を広く国内外にPRすると同時に、デザインを重視した「宇和島真珠オリジナルブランド」の確立を図るため、真珠を使ったジュエリーや小物などのオリジナルデザインを全国から募集している。応募部門は、各部門とも和珠1つ以上の使用を想定した作品であること

第1部門 パールジュエリー(AとBの部門がある)

A:パール+貴金属、貴石の組み合わせ

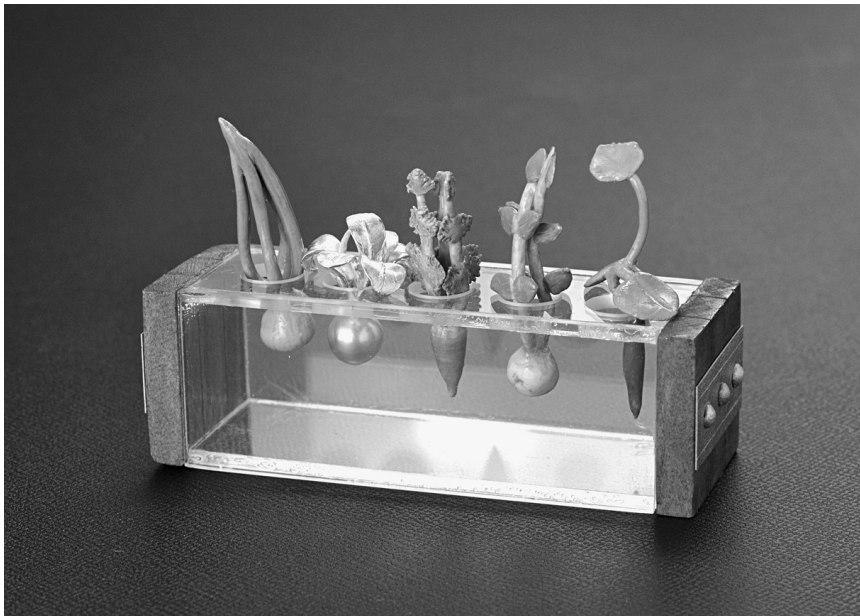
B:パール+異素材との組み合わせ自由

第2部門 オン・ザ・テーブル、クラフト、ギフト

第3部門 自由部門(上記2部門以外の作品)

第3回(2010年) 宇和島パールデザインコンテスト受賞作品

【最優秀賞】



(作品名) Plant

(製作者) 平山 由香利

(出品部門) 第2部門

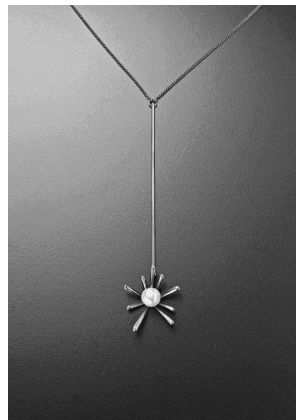
【部門賞】



(作品名) たこリング

(製作者) 山下 太

(出品部門) 第1部門A



(作品名)

Second Design_Wabi

(製作者)

大石 直樹

(出品部門)

第1部門A



(作品名)

sawaru

(製作者)

工藤 真生

(出品部門)

第3部門



(作品名) 夜の動物

(製作者) 瀬川 敏之

(出品部門) 第1部門B

②「宇和島パール食コンテスト」

「真珠のまち宇和島」の新たな郷土料理を生み出すことを目的に、真珠をテーマにした料理・お菓子を全国から公募して宇和島市の新しい郷土料理を作り、宇和島圏域の魅力の活用と発信を行うとともに、優秀作品は商品化し宇和島真珠および宇和島圏域特産品のブランド化を目指し、地域の活性化につなげたいと考えている。応募部門は、地元の食材を使った新作の料理、スイーツであること。

○「パール食」部門

真珠をイメージした料理で、真珠に関する素材の使用もしくは真珠をイメージしたデザインのオリジナルメニュー（A：料理部門 B：スイーツ部門）

○「一般食」部門

宇和島圏域をイメージした料理で、圏域の農林水産品を使ったもののほか、郷土を連想させるオリジナルメニュー（A：料理部門 B：スイーツ部門）

第2回(2009年) パール食コンテスト最優秀賞作品

「パール食」部門

A：料理部門



「トマトの真珠グラタン」(山田 昂世・美紀)

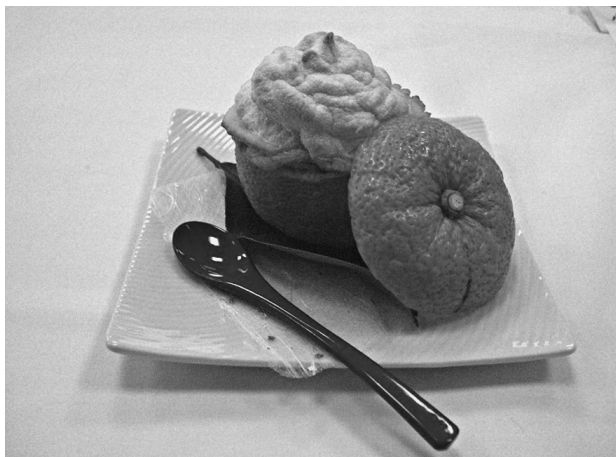
B：スイーツ部門



「パールロール」(益田 伝造)

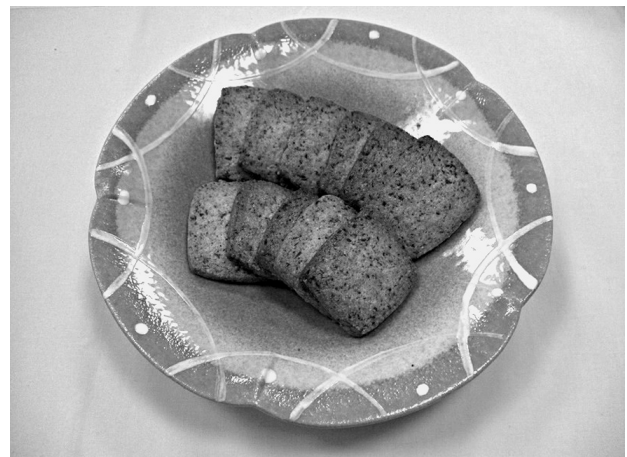
「一般食」部門

A：料理部門



「ゆずカップ」(黒田 京子)

B：スイーツ部門



「じゃこてんビスケット」(浅田 康路)

③「うわじまデザイン塾」

地域住民自らがデザインを総合的に学習し、地域サービスの付加価値を高め、新しい産業の創出に向けた「売れるモノづくり」を研究するとともに、「デザイン」の手法を取り入れた地域づくりを進めることを目的として、デザインの様々な分野における第一人者を講師に迎え、「地域活性化の切り札＝デザイン」というテーマの下に講演会を開催している。

④「うわじまデザイン研究会」

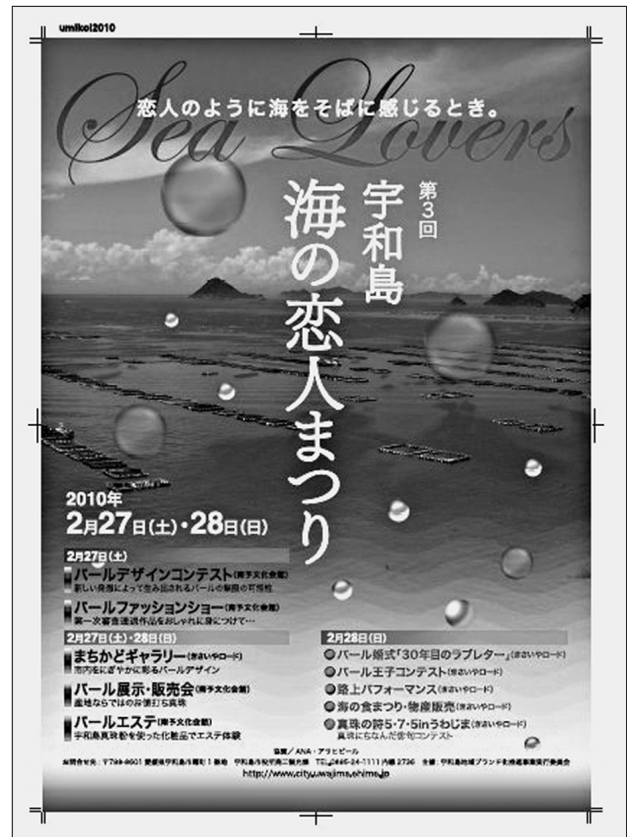
真珠ジュエリーのデザイン・制作を行い、地域資源である宇和島真珠を使ったデザイン力に富む新しい真珠のブランドづくりや新たな産業創出を目指し、専門的な技術を研究するために研修（午前は講義、午後は実技研修）を実施している。

⑤「ANAグループとの協働による広報・宣伝」

- うわじま牛鬼まつり、海の恋人まつり、「真珠の森」植林事業におけるモニターツアーの実施
- ANAのホームページ「ANA Latte」における愛媛特集の掲載
- 機内誌「翼の王国」、フリーペーパー「SORANA」での「海の恋人まつり」広告と宣伝記事掲載
- CAによるオリジナルデザインジュエリー制作、ANAの通販用ホームページ「Astyle」での販売

⑥「宇和島 海の恋人まつり」の開催

- パールデザインコンテスト、ファッションショー、真珠の展示即売会などを行っている—
- パールデザインコンテストジュエリー部門の作品を身につけてのファッションショー
- パールデザインコンテスト最終公開審査
- 街角ギャラリーにおけるコンテスト応募作品、CAオリジナルデザインジュエリー、デザイン研究会作品の展示とオリジナルピンキーリングの展示販売
- パール食コンテスト入賞作品と(社)宇和島青年会議所や市内飲食店等により開発された、新たなパール食メニューの販売



第3回ポスター

- 宇和島商店街連盟による各種物産販売
- 契島をモチーフに「パール神社」をきさいやロード両入口に設置し、アンケートやおみくじを実施
- ⑦「パール・オーナー制」(地元企業)
 - オーナー制度には、パリーィ倶楽部・パール・オーナー制(宇和島市)、伊勢志摩体験オーナーs倶楽部(三重県)、真珠オーナー(和歌山県)、アコヤ貝オーナー(兵庫県)などがあるが、この制度では代金を払って真珠貝のオーナーになって貝の育成はプロに任せ、浜揚げ時に真珠を取り出すことができる。
 - 自分で珠入れ・珠出し作業ができる(希望者のみ)
 - 取り出した真珠を、リング、ペンダント、イヤリング等に加工できる(費用は別途必要)等
- ⑧「真珠養殖・加工体験ツアー」(地元企業)
 - 「農山村観光(グリーンツーリズム)」に対抗する「漁村観光(ブルーツーリズム)」で、真珠ができるまでの

過程を実際に体験してもらいながら真珠のを知ることができる。

○珠入れ作業

核（かく）をアコヤ貝の中へ入れる作業

○珠出し作業

アコヤ貝の中から真珠を取り出す作業

○真珠セミナー

質の良い真珠と悪い真珠の見分け方など

⑨ネックレス「遊子」（真珠加工会社などと提携し産地ブランド化を企画）

宇和島市の遊子漁協は地区全体で越し物真珠の生産に取り組んでおり、県外の真珠加工会社や宝飾メーカーと協力し、遊子産真珠だけで作ったネックレス「遊子」の販売を2004年に始めた。これは製品ブランドではなく、原産地証明付きの真珠ネックレスを売り出すもので、全国初の試みで売れ行きは好調だったが、近年は不景気の影響であまり売れなくなっているとのこと。

○遊子産真珠とは、真珠を「越し物」にすることで、①

巻き ②テリ ③キメの細かさ にこだわっている

○小さい核（貝は体内に異物が入るのだから小さな核を使った方が負担は軽い）を使って、巻きの厚い高品質な珠を作る。

⑩「パールビズ」（真珠のアクセサリ着用運動）

平成19年から宇和島市は、地元の真珠をPRしようと職員が率先して真珠製品を身に着け、自らが“広告媒体”となる「パールビズ」運動を推進している。1年目は市職員、2年目は市民、3年目は県民に広げていこうという計画でスタートした。パールビズとはクールビズをもじった言葉だが、真珠アクセサリはカジュアルさも演出するとあって男女を問わず職員らに浸透しており、市民や観光客にも「清新なイメージ」と好評である。これを企画したのは全日空から派遣されている地域再生マネージャーの小林詳子さんである。



パールビズの商品 (1)



パールビズの商品 (2)

4. おわりに

真珠養殖は1890年（明治23年）に、御木本幸吉が神明浦と相島（現在のミキモト真珠島）で始め、1893年（明治26年）に世界で初めて養殖（半円真珠）に成功して、1905年（明治38年）に真円真珠を完成させた。それから100年以上が経つが、愛媛県では1912年（明治末年）に南宇和郡内（現在の愛南町）で始まった。

その愛媛の真珠は1994年度がピークで、その後は生産量・生産額ともに大きく落ち込み、今以上に落ち込めば真珠養殖業は危機的状況になり、当県も含めた日本の真珠養殖業が廃れてしまう恐れがある。

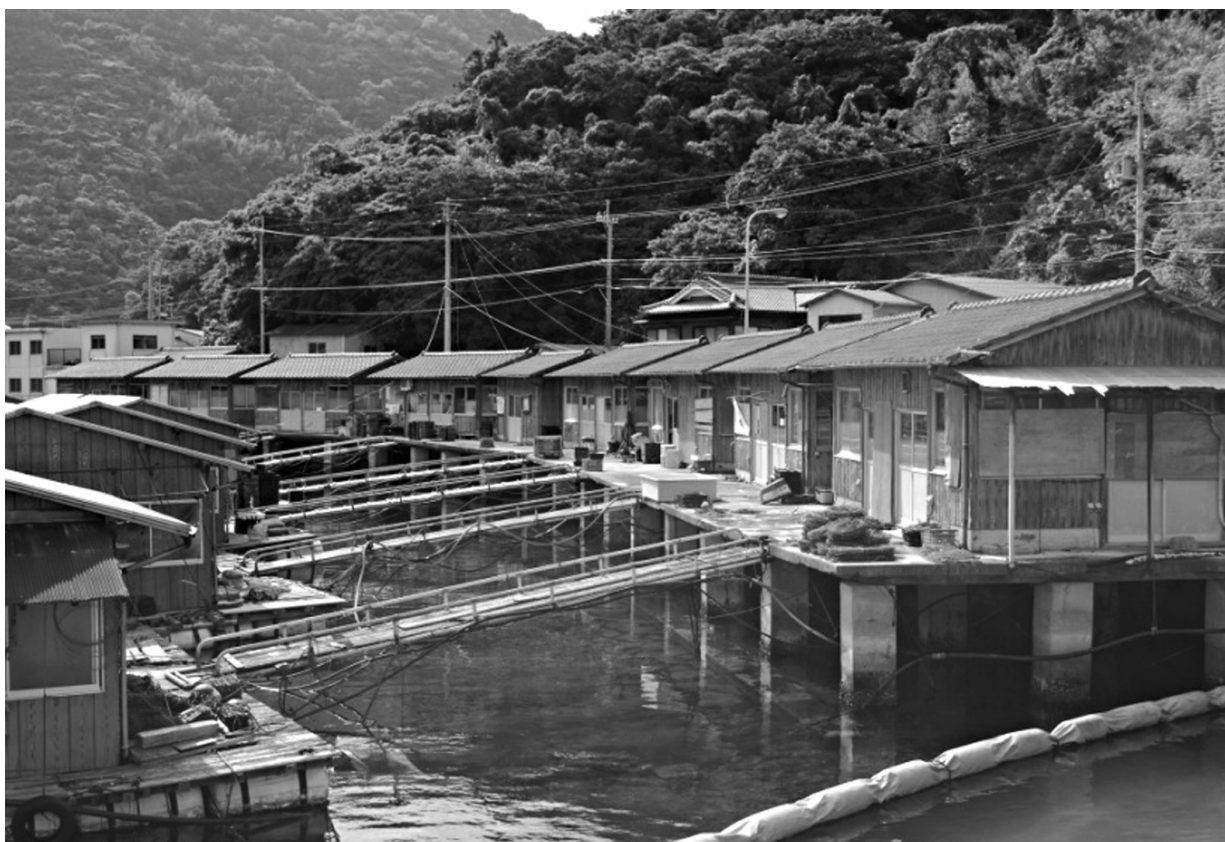
この状況を打開し、今よりも良い珠を作るため生産者自らがすること、漁協・漁連がすること、全国連がすることを整理し、また加工販売業者は輸出中心の真珠について、今以上に輸出の強化を図ることと国内での販売

を強化することにより、宝飾品としての地位を確保しつつマーケットを確立する必要がある。

それと並行して消費者に購買意欲を喚起させるために、レポートの中でも宇和島地域ブランド化推進事業実行委員会の各種イベントの取り組みや、その他のイベントとして「パール・オーナー制度」、「パールビズ」等の取り組みを紹介した。さらに真珠養殖は、当県だけでなく他県（三重県や長崎県等）でも行っているため、各県が協調してアコヤ真珠の普及を図り、南洋真珠や淡水真珠に負けないアコヤ真珠の地位を確立する必要がある。

真珠は、ダイヤモンドや金などと比べると比較的リーズナブルな宝飾品といえるので、今後は販売の拡大と真珠の新たな活用方法等を考えることで、今以上に人々の生活の中に溶け込ませて消費の拡大を図ることが、価格の安定に繋がると考える。

（当センター研究員 河野 茂樹）



真珠養殖の作業小屋