

土佐清水市立中央公民館開館記念

「日本一」の宗田節と新たな地域未来づくり

- と き — 2016年10月1日(土) 午後1時から4時30分
- と ころ — 土佐清水市立中央公民館
- 共 催 — 一般財団法人 東京水産振興会・土佐清水市・土佐清水市教育委員会
土佐清水鯉節水産加工業協同組合
- 後 援 — 土佐清水商工会議所・社団法人 土佐清水市観光協会・土佐清水市旅館組合
宗田節をもっと知ってもらいたい委員会・高知県漁業協同組合清水統括支所
高知県漁業協同組合下ノ加江支所・窪津漁業協同組合・高知県・高知新聞社



2017年3月

発行：一般財団法人 東京水産振興会

■ 開催趣旨 ■

江戸時代、紀州漁民たちによって開拓された足摺のカツオ漁場。そこで獲れたカツオは七浦の浜納屋で鰹節に加工され、文字通り日本一の「清水節」として、土佐清水の名を天下に広めました。その伝統を引き継ぐ「宗田節」は今、日本有数の生産量と品質を誇る清水の名産品。新たな商品開発で若者にも知られるようになった宗田節の魅力を基に、土佐清水の地域未来づくりをどう進めるか話しあいます。

■ プログラム ■

総合司会 : 倉本 和典 (土佐清水市立中央公民館長)
主催者挨拶 : 西本真一郎 (東京水産振興会振興部長)
来賓挨拶 : 本間源基 (ひたちなか市長)
趣旨説明 : 二平 章 (コーディネーター・茨城大学人文学部客員研究員)

■ 絶品！宗田節のだしを使ったラーメン・にゅうめんの試食 ■

協力：土佐清水鰹節水産加工業協同組合・和ダイニングふかみ

■ オープニングセレモニー ■

「バラ抜き節」踊り

土佐清水バラ抜き節保存会

バラ抜き節：江戸時代から伝わる骨を抜きながら鰹節作りをした女たちが歌った唄

《第1部》シンポ：日本一の宗田節と新たな地域未来づくり

■ 特別報告 ■

土佐清水の魅力発信と食の観光戦略

泥谷 光信 (土佐清水市長)

■ 基調講演 ■

土佐清水とカツオ文化の歴史をたどる

二平 章 (茨城大学人文学部)

■ リレートーク ■ 「若者と女性が担う魚食の地域未来づくり」

1. 記者の目で見えた土佐清水と宗田節の魅力
福田 仁 (高知新聞社)
2. メジカの舞う海と漁
山下良夫 (高知県漁協下ノ加江支所)
3. 職人技がつくりだす伝統の宗田節
武政嘉八
(土佐清水鰹節水産加工業協同組合)
4. 新たな宗田節の産業システム と商品開発
山岡大樹・徳村佳代
(株土佐清水元気プロジェクト)
5. 日本一の宗田節でつくろう地域観光
田中慎太郎
(株ウエルカムジョン万カンパニー)



■ パネル討論 ■

「新たな地域未来づくりに向けて」

司会 : 二平 章 (茨城大学人文学部)

パネラー: 福田 仁 (高知新聞社)

山下良夫 (高知漁協下ノ加江支所)

武政嘉八 (土佐清水鯉節水産加工組合)

徳村佳代 (土佐清水元気プロジェクト)

田中慎太郎 (ウエルカムジョン万カンパニー)

《第2部》交流会 食べよう！土佐清水の新鮮さかな料理と宗田節商品

協賛: 土佐清水市内おさかな関連団体

会場: 居酒屋「魚田 (うおでん)」

市内のお店を貸し切り、新鮮な魚と宗田節商品を味わいます。

■ 土佐清水の史跡見学 ■

10月1日 (土)

江戸時代のカツオ漁港、松尾地区の史跡、ジョン万次郎生家、宗田節工場を見学



プロフィール

【総合司会】

●倉本和典（くらもと・かずのり）

1954年生まれ。1982年土佐清水市役所入職。2003年企画広報室補佐、2007年会計課長を歴任。2012年に市役所を退職して土佐清水市立中央公民館長に就任。

【特別報告】

●泥谷光信（ひじや・みつのぶ）

1959年高知県生まれ。高知高校卒業後、1982年土佐清水市役所に入職。2007年市企画広報室課長補佐、2009年（株）土佐清水元気プロジェクト常務取締役、2012年市産業振興課長を経て2013年第16代土佐清水市長に就任。趣味は洋画鑑賞、ジョギング。ブログ「ドロちゃんの夢は叶う」を配信中。

【話題提供】

●福田 仁（ふくだ・まさし）

1971年高知県中村市生まれ。大阪外国語大学卒業後、1997年、高知新聞社入社。現在、報道部記者。土佐清水の宗田節産業、土佐のカツオー一本釣り、水産資源保護をめぐる世界的な潮流などを取り上げた「漁の詩（すなどりのうた）・高知の漁業最前線」を2009年に出版（現在、在庫切れ）。著書はほかに「祖父たちの戦争・高知連隊元兵士の記録」など。

●山下良夫（やました・よしお）

1951年土佐清水市下ノ加江に生まれる。朝早くから漁に出て夜遅くまで働く親父を見て育つ。漁師の大変さを身近に見たため、漁師になるつもりは無かったが、いつの間にか親父を手伝うようになり、中学卒業後、漁師の道へ。しばらくは親子で操業し1996年と1998年にはメジカの水揚量が下ノ加江のトップになる。2011年に父親が引退後は1人で操業。最近ではIT技術を活用した海況情報を漁場探索に導入し操業を効率化。漁師歴50年。現在、高知県漁協下ノ加江地区委員。

●武政嘉八（たけまさ・よしはち）

1948年土佐清水市中浜生まれ。1970年、家業の宗田節類製造業に従事、1973年に大正元年創業の「たけまさ商店」三代目に就任。1985年に土佐清水鯉節水産加工業協同組合理事、2011年同組合代表理事に就任。同年設立された「宗田節をもっと知ってもらいたい委員会」会長としても宗田節のPRや普及に努めている。

●山岡大樹（やまおか・たいき）

1977 年中浜生まれ。2009 年㈱土佐清水元気プロジェクト入社。良き師と出会い、商品開発に携わる。2011 年「宗田だしドレッシング」シリーズを開発・発売。販路開拓にも携わり全国で得た市場ニーズを新商品開発に活かしている。

●徳村佳代（とくむら・かよ）

1970 年土佐清水市生まれ。総合商社勤務等を経て東京より U ターン。2009 年 2 月㈱土佐清水元気プロジェクト創立時に入社。2012 年より取締役。地元の宝を生かした商品を全国へと日々取り組んでいる。

●田中慎太郎（たなか・しんたろう）

1977 年土佐清水生まれ。地元の清水高校を卒業後、東京の専門学校へ。1999 年 22 歳の時、家業の LP ガス販売を手伝うために「株式会社五光商事」入社。LP ガス販売業と並行して 2010 年 33 歳で「だしが良くでる宗田節」の販売を開始。同年 7 月に個人事業として「(株) ウェルカムジョン万カンパニー」を開業。2014 年 1 月に法人化して代表取締役に就任。土佐清水の魅力の発信と宗田節のおいしさを広めるために奮闘中。

【基調講演・シンポコーディネーター】

●二平 章（にひら・あきら）

1948 年茨城県生まれ。北海道大学卒業後、茨城県水産試験場で魚類の資源生態研究。東京水産大学非常勤講師、立教大学兼任講師、茨城県北生涯学習センター講師などを歴任。現在、茨城大学人文学部市民共創教育研究センター客員研究員、北日本漁業経済学会会長、JCFU 全国沿岸漁民連絡協議会事務局長。農学博士、技術士。カツオの行動生態学的研究で水産海洋学会宇田賞受賞。魚食と地域漁業の大切さを考えようと、2009 年より「食と漁を考える地域シンポ」「食と漁の地域活性化シンポ」（東京水産振興会主催）を企画、8 年間で 35 回、全国各地でシンポ開催、コーディネーター役をつとめる。地元のひたちなか市では「魚のおいしいまちづくり」運動を提唱し漁商工連携活動。「タコ日本一宣言・魚のおいしいまちづくりへの挑戦」（ひたちなか商工会議所）を執筆。

主催者挨拶

西本真一郎
(東京水産振興会振興部長)



皆さん、こんにちは。ご紹介にあずかりました一般財団法人東京水産振興会の西本でございます。はじめにごあいさつをさせていただきます。

3年前の平成25年1月26日に、ここ土佐清水で「食」と「観光」のまちづくりをどうすすめるか」というテーマで、「食」と「漁」を考えるシンポジウムを開催させていただきました。今回再び、土佐清水で2回目のシンポジウムを開催していただくに当たりまして、「日本一」の宗田節と新たな地域未来づくり」をテーマに土佐清水市立中央公民会館開館記念としまして、コーディネーターの二平章先生に今回のシンポジウムの企画をお引き受けいただきました。昨年まで、漁業情報サービスセンター様と私どもとの共催で開催しておりました「食」と「漁」の地域シンポジウムですが、平成21年から平成27年まで、合計33回全国各地で開催させていただきました。本年度からは「食」と「漁」の地域活性化シンポジウムと名前を変更させていただきましたして開催していただくことになりました。地域の水産資源を使って、地域の活性化を呼び込む機会をつくっていただきたいということを目的としたシンポジウムでございます。私どもの財団では、全国の水産の関係者の皆さまに、水産情報を発信する普及啓発活動や水産に関する調査研究事業を行っている一般財団法人でございます。お手元に資料として配布させていただいておりますので、ご覧ください。

私どものホームページの中に、これまでの「食」と「漁」のシンポジウム報告を掲載しております。ぜひ一度アクセスをしていただければと思います。

さて、本日は日本でも有数の生産量とその品質を誇ります土佐清水の名産品の宗田節の魅力をもとに、土佐清水の地域未来づくりについて話を進めていただきたいと思います。基調講演では二平先生に、土佐清水のカツオの文化・歴史についてご講演をいただきます。リレートークでは、宗田節に関わる漁業、加工、商品開発、地域観光に取り組まれている活動の話をお話いただくことになっています。そして、パネル討論の場では、参加者の皆さまそれぞれのお立場から、活発なご意見をいただきまして、地域未来づくりのステージにつながるシンポジウムをつくっていただければと思います。

最後になりましたが、シンポジウムの開催に当たりまして、共催、後援をいただきました関係者の皆さまに心よりお礼を申し上げまして、開催のあいさつとさせていただきます。本日はどうぞよろしく願いいたします。

特別報告
土佐清水の魅力発信と食の観光戦略

泥谷光信
(土佐清水市長)



いつも大変お世話になっております。市長の泥谷光信でございます。今日はよろしくお
願い申し上げます。

今日は、「土佐清水の魅力発信と食の観光戦略」と大変重いテーマをいただきました。少
し脱線するところがあるかも知れませんが、お付き合いのほどよろしくお願い申し上げます。

まず、土佐清水市の現状について、報告をしてみたいと思います。まず、加速する過疎
化というタイトルを出しているのですが、昭和 29 年 8 月 1 日に土佐清水市は、旧下川口
町・三崎町・下ノ加江町・清水町の 4 つが合併をいたしまして、土佐清水市が誕生いたし
ました。当時、3 万 2,000 人の人口がありました。今年で 62 年たつわけですが、直近の数
字で 1 万 4,385 人、半分以下に減っているというのが現状であります。続いて、少子高齢
化社会の進展ということです。先ほども言いましたように、高齢化率 65 歳以上のお年寄り
の割合が、44.9%。介護保険が始まった平成 12 年には、29.1%でしたので、上がっている
状況です。いわゆる団塊世代の方が 10 年先、75 歳になったら、今後は後期高齢者です。
65 歳で高齢者、75 歳で後期高齢者というふうには呼ばれるようになるのです。その割合は、
もう 2 人に 1 人が 10 年たったら高齢者ということになります。今年 88 歳を迎えられた方
が、市内で 163 人おりました。生まれてくる子供は、60 人足らずでございますので、本当
に超高齢化社会というのが、今の土佐清水市の状況であります。人口も、全国で東京の特
別区を入れましたら、813 の市があるのですが、その人口の少ない順に並べましたら、6 番
目です。1 番目から 4 番目までは、北海道の歌志内市とか、夕張市とか、赤平市とかある
のですが、ここは国のエネルギー政策によって炭鉱が閉山となって人口が流出しました。
つまり、社会減で過疎化に追い打ちをかけたというのが、1 番から 4 番までの北海道の市
なのです。5 番目はどこかと言うと、高知県の東の果て、室戸市です。200 人ぐらいしか差
はありませんが。清水が 6 番目というのが、今の置かれた位置であります。それから、基
幹産業の衰退です。基幹産業というのは、農林漁業そして観光業なのですが、この衰退が
著しいです。あとでまた、この基幹産業の復興に向けての取り組みも少しお話しをさせて
いただきたいと思いますのですが、本当に厳しい状況であります。そして、南海トラフの地震
津波対策です。これがもう喫緊の課題です。私が市長になって 3 年 4 カ月になりました。
市長に就任してから危機管理課を立ち上げまして、集中して防災対策に当たってきました。

この5年間で消防のデジタル化、そして清水の中学校、今、清水の小学校も改築しているのですが、市内の市街地の高台移転、そして庁舎の耐震化。それから公民館も、防災拠点施設として整備をしました。下川口、三崎、下ノ加江の各3地区にも防災拠点施設の整備をしております。この5年間で、この防災対策に100億円を入れたことになります。大変財政も厳しいです。そういうのが今の土佐清水市の現状であります。

これまでの取り組みについても少し話をさせていただきたいと思います。というのは、私は平成17年、18年に水産商工課で特産品の特命の補佐をしていたときがありました。そのときには、県の普及所の所長や節加工の組合長などと一緒になって予算を獲得して宣伝活動をやりました。24日を節の日として、毎月、黒潮市場の前で宗田節のPRをしたり、食育ということで市内の小学校や、高知市内の小学校などにも出向いて普及活動もやりました。当時、宗田節は問屋さんに卸し、次に問屋さんは削り屋さんに卸し、次に削った節はお店で売るといのが流れでした。ですから、宗田節は問屋、削り屋、そして小売店というふうに消費者に届くまで三つの段階を通して出て行ったというのが現状でした。何とかその状況を知りたいとの思いで、名古屋、大阪、東京にも行きまして、宗田節がなければ店が成り立っていないという、関西の有名店美々卯さんや名古屋の味噌煮込みうどんの本家山本屋などで、いろいろな意見も聞きました。何とかこの宗田節をもう一回クローズアップしていきたいという取り組みでした。

私は平成21年から元気プロジェクトのほうに、3年間出向して平成24年に産業振興課長で帰ったときに、「宗田節をもっと知ってもらいたい委員会」を立ち上げました。普通は、宗田節販売促進協議会とかそういうふうな名前が行政の組織としては普通なのですが、もっとくだけた名前にしようということで、「宗田節をもっと知ってもらいたい委員会」というのを立ち上げて、現代に至っております。

それから、人口減ということで、地方創生という国の流れを受けまして、本市も市内15カ所、2回まわって、市民の皆さんの意見も聞きながら、また、若い層の意見も取り入れまして、この地方創生総合戦略というのを35項目、事業にして148の事業をずっと組み立てて、平成31年までの5年間で仕上げます。着実に実行して、そして人口減との戦いに挑むということで、地方創生総合戦略というのを立てております。この生産部門の柱としてはこの4点を掲げまして、例えば新たな担い手と漁業生産量の確保ということで、新規漁業就農者を5年間で25人つくろうという計画を立てまして、その事業を今、やっているとあります。漁協の皆さまにも協力をしていただいて、受け入れもしております。また、元気プロジェクトの中でも下ノ加江の漁師さんと一緒になって、担い手育成に努



めているところでございます。このように明確な目標、例えば、清水サバだと活魚がこの3年間で大体4万尾ぐらいなのですが、それを5年後には6万2,000尾にもっていこうとか、メジカもこの3年間の統計の数字を見ますと、5,000トンそこそこののです。これを6,500トンまで持っていこうということです。10年前は1万1,000トンありましたので、何とかそういうふうには、この地方創生によって、伝統ある水産加工業も守っていくという取り組みを行っているところであります。

そして観光戦略の柱というのを3つ挙げさせていただきました。特に外国人観光客にも対応するというので、台湾の大学と連携協定を結びましてインターシップ協定で、学生も受け入れて、今年からそういう取り組みも始まりました。特にもう8割、9割を台湾の方が占めるわけですが、最初の年は1,000人足らずだったものがだんだんと増えて、昨年は5,000人近いぐらいの台湾からのお客さんが来ております。そして、歴史・食・自然を連動させることを挙げております。再来年は大政奉還150周年ということで、高知県も歴史観光に力を入れております。清水も本当に残念でしたが、ジョン万次郎の大河ドラマ化で取り組みをしましたが、2018年は西郷隆盛の生涯に決まったようですので、またもう一回体制を立て直して、2020年の東京オリンピックには初の国際人、ジョン万次郎の大河ドラマ化を目指して一生懸命頑張りますので、どうかご協力をよろしくお願い申し上げます。そして、観光地づくりをさらに推進ということで、今、竜串観光、竜串エリアの開発に力を入れております。これも県立の足摺海洋館が全面改築、リニューアルすることが決定いたしました。そして、国立公園のビジターセンターも新設されることが決まりました。そして、世界のトップランのスノーピークによるキャンプ場による整備も決まりました。ですから、竜串ももう一回開発をしながら、全体の底上げをしていくというのが狙いでございます。そして、何よりもジオパークの取り組みであります。今日はジオパークを通じての観光戦略ということで少しお話をさせていただきたいと思っております。

このジオパークのキーワードというのが、「見る」「食べる」「学ぶ」です。今日も観光ボランティアの養成講座がございました。そういうふうに来年5月の一番終わりの週の日本ジオパーク認定に向けて、今、本当に取り組みをやっているところでございます。

まず、ジオパークのキーワード「見る」というところなのですが、これはやはり土佐清水市の景観、地質、これはもう素晴らしいものがございます。ジオの視察も行っていたの



ですが、ここで生まれ育った私たちが見ても本当に素晴らしい景観がございます。今日は二平先生のほうから、この宗田節の歴史や伝統文化のこともお話があるということですので、私のほうからは省略をさせていただきます。そして何よりも土佐清水市の人々の営みを全部ひっくるめてジオパークの運動として盛り上げていきたいと思っております。

そして、「食べる」。これは日本で一番先に黒潮がぶつかる臼碁、足摺岬は太古の昔から好漁場として日本でも有数の漁場なのです。この海の幸、清水サバもそうですが、おいしい魚がいっぱいありますので、食べることをテーマとした観光、そしてまた温暖な気候で育つ農作物、土佐清水市は日本でも有数の日照時間がありますので、そういう海の幸、里の幸、山の幸、こういったものをもともと県外のほうにも PR していきたいというのが 1 つの考え方です。



そして学ぶ。目にして触れて体感、五感で感じる魅力というのが、この土佐清水市には多くあります。ですから、体験型の観光、着地型、そして滞在型の観光ということで、今、ジオのガイドさんも含めて一生懸命この土佐清水市の文化や歴史も含めて勉強しながら、観光客に案内をするという取り組みをやっているところであります。

このジオパークの運動というのは、地域の宝探しであります。「市長、清水は遊ぶところがない。映画館もない、何もない」と若い人によく言われますが、そんなことはありません。

「清水は、おまんらがまだ知らん素晴らしいものがいっぱいある。ないものを探すのではなくて、あるものを探して、それを磨いて育てて、そして全国に発信する、こういう取り組みをやる」ということです。これがまさしくジオパークの取り組みでございます。貴重な宝、誇り、これをぜひ皆さんと探して全国に発信していくという取り組みをやりたいと考えているところです。今日、あえて先生から土佐清水ワールドのことも触れてくれということですが、こんなメニューブックがあるのです。これは、地元のデザイナーの浜崎さんにつくっていただいたのですが、本当に素晴らしい出来になっております。まず表紙は、清水漁業の市場です。そして、一番裏には、生産者の皆さんのこの笑顔の写真をずっと入れております。これがメニューブックです。これは全く観光パンフレットとしても使えるようなメニューブックになっているのですが、こういうメニューブックです。まず表紙をめくると、知事と私が高知県、そして土佐清水市の PR しております。土佐清水市は四国の最南端で、空港に行くにも 3 時間、汽車に乗るにも 1 時間、高速道路にも 1 時間半かかります。そういう大変遠いところですが、それゆえに残った自然、そしておいしいもの、そして何よりも素晴らしい人情があるということで紹介をさせていただいております。

先ほど言いましたように観光パンフレットで、ようこそ土佐清水ワールドということで、大きな浜とか土佐清水市の自然も満載をしたような内容となっております。そして、料理のほうなのですが、清水サバを全面的に出していただいておりますし、土佐清水市にも、これほど土佐清水市らしいお店というのはないと思います。1 回行ってください。本当に土佐清水市が丸ごと神戸のお店です。去年の 5 月に連携協定をいたしまして、6 月には 1

号店、9月に2号店、そして、今年の7月には3号店がオープンしております。河野社長に聞きますと、今年度は中継になるところで、高知市のほうにも出したい。また、神戸にも2店舗、大阪にも2店舗、東京にも進出したいという夢を語ってくれております。市といたしましても全面的に協力しております。アンテナショップ的な役割も持たせていただいておりますので、店に入ると3店舗とも後ろに土佐清水市の商品が並んでおりまして、食事したあとはそれを買って帰れるようになっています。本当に魚の町 土佐清水ということで、鹿島神社の祭りの風景も入れております。それから、宗田節を使った料理の数々です。宗田節というのは、日本のだし文化にはなくてはならない我々自慢の一つでありますので、宗田節の持ち味を持った料理も提供しているところです。そして、何よりも生産者の顔が見える、利用する方が安心して食べられるということでやっています。1号店、2号店、3号店とも非常に好調で回っております。今の売上でいくと来年は、この3店舗で5億4,000～5億5,000万円ぐらいになると話しておりました。その大方の食材が土佐清水市からですので、本当に地産外商戦略の中心的な拠点として位置づけて、これからもやっていきたいと思っております。

最後になりますが、土佐清水ワールドには「地域の魅力や食の豊かさをここから発信する、生産者と都会のお客さまをつなぐ。そして、土佐清水市の地域活性化に貢献する」、こういうことをキーワードに取り組みをしていただいています。そういった中で今、土佐清水市もこの特産品の開発をどんどん進めているところです。ぜひ生産者の皆さんにもお願いしたいのは、やはり新しい商品をつくっていただきたいと思います。今、売れているからではなくて、来年、再来年、その先を見据えて、常に新しい商品の提案、開発に取り組むことをお願いしたいと思います。お集まりの皆さん、本当にこの清水というところの魅力はまだまだいっぱいありますので、このふるさとの誇り、そして何よりもジョン万運動もはじめ、土佐清水市の魅力をどんどん自信を持って県外にPRしていきましょう。よろしくお願ひ申し上げます。

最後にこの会を開催していただきました関係者の皆さまに心からお礼を申し上げます、私からの報告に代えさせていただきます。本日はありがとうございました。



土佐清水の魅力発信と 食の観光戦略

土佐清水市の現状

加速する過疎化
少子高齢社会の進展
基幹産業の衰退
急がれる地震津波対策

これまでのとりくみ

宗田節関連事業

宗田節をもっと知ってもらいたい委員会

地方創生総合戦略

新たな担い手と漁業生産量の確保
水産物の販売力強化と魚価の向上
水産加工業の新たな事業化
伝統水産加工業の振興

観光戦略の柱

外国人観光客にも対応する
歴史・食・自然を連動させた
観光地づくりをさらに推進！

めざせ！ジオパーク

ジオパークのキーワード

「見る、食べる、学ぶ」

キーワード①「見る」

特有の景観(地質)や街並み
歴史や伝統文化
人々の営み

キーワード②「食べる」

黒潮が接岸する
足摺半島の「海の幸」
温暖な気候で育つ農産物

キーワード③「学ぶ」

目にして実感
ふれて体感
五感で感じる魅力

地域の宝さがし

暮らしの中で見慣れた景観・自然
伝統・郷土料理や特産品
お祭りなどの文化・歴史

それは、地域の貴重な「宝」「誇り」
探し・磨き、全国に発信！

土佐清水ワールド



高知県土佐清水市のPR



土佐清水市のPR



土佐の清水さば



さかなのまち



宗田節



生産者の顔



生産者の顔



土佐清水ワールド

地域の魅力や「食」の豊かさを発信
生産者と都会のお客さまを繋ぐ
土佐清水市の地域活性化に貢献

基調講演
土佐清水とカツオ文化の歴史をたどる

二平 章
(茨城大学人文学部客員研究員)



皆さん、こんにちは。今日はお会いしたことのある方々の顔がいっぱい来られていますね。一昨日、土佐清水に入りましたが、今日のためにまた、松尾をはじめいろいろなところを調査させていただきました。昨夜は今日の発表のために、夜を徹してもう一回勉強し直しており、あまり寝ておりません。

私は土佐清水が大好きなのですが、その土佐清水の歴史をたどって、宗田節のもとになっているかつお節産業の歴史の素晴らしさについてもう一度皆さんと一緒に振り返ってみたいと思います。節屋さんの奥さんでも、「私、土佐清水の鰹節の歴史は知らなかったよ」という方もおられるので、土佐清水に自信を持って、これから産業づくりをもっともっと頑張ってもらいたいという期待も込めて、少しおさらいをしたいと思います。大学の学生さんに講義するみたいにチョッピリ堅苦しいところもあるかも分かりませんが、ご説明をしたいと思います。

今日の私の資料を皆さんのお手元に配ってあります。どういう資料にしようかなと思ったのですが、日本のかつお節に関することをそのまま年代的に追うかたちで資料をつくりました。少し見づらい資料かも知れないのですが、じっくり見ていただくと、今までいろいろな文献を見ている方も、頭の整理ができると思います。その中から改めて気づいたことが2~3あるので、最後のほうではそれも踏まえて、私の考えもお話しをしてみたいと思っております。

この公民館が新しくなりました。ここの昔の公民館長さんに中山進さんという方がおられて、土佐清水市史に「近世以南漁民史」というすばらしい文書を書かれています。私も以前その資料を読み勉強させていただきました。カツオ漁の歴史の勉強をはじめたころ、ぜひお会いしたかったのですが、残念ながらお亡くなりになってしまったので、お会いすることはできませんでした。読めば読む

ほど非常に素晴らしい方だったということが分かります。私が言うまでもないことですが、こういう立派な館長さんが過去におられたということだけ、もう一度振り返っていただけ

●●中山 進(元・土佐清水中央公民館長)氏の業績

昭和8年 幡多郡清水町生まれ

昭和27年 駿台学園高校(東京)卒業
専修大学に学ぶも病氣帰省
永い療養生活の後、サークル活動、
青年団活動(土佐清水市連合青年団
事務局長)

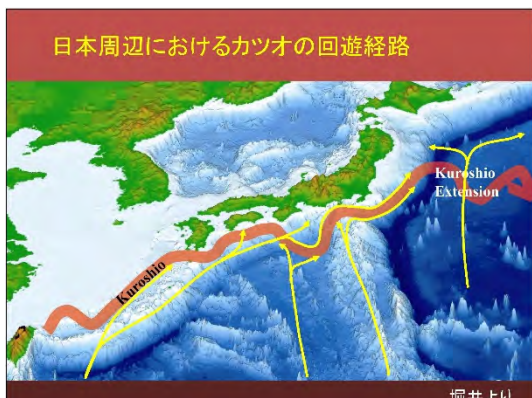
昭和37年 土佐清水市役所勤務
福祉事務所勤務を経て市史編さん事務局へ
中央公民館長

昭和63年 肝臓ガンを患い、55才で逝去



ればと思います。

どこでも市史とか町史というのは厚い本で、まず特別な人でなければ読む人はいないと思います。しかし、時間がある方は、ぜひ一度お読みいただきたいと思います。素晴らしい内容です。読んでみますと中山さんは民衆の立場に立った視点から、市史を書いているということがよく分かります。単純な事例だけをずらずら書いている市史とはまた違う、たいへん味わいがある中身だと思います。機会がありましたら目を通してみてください。私も今回、また読み直してみました。

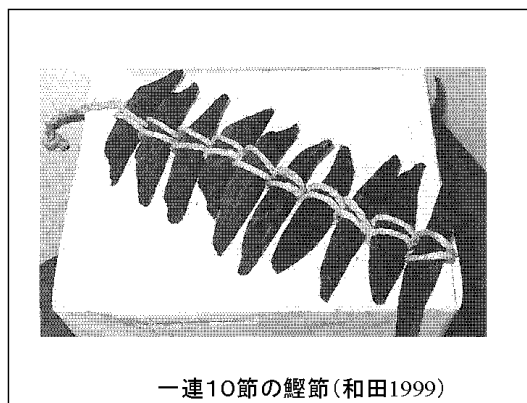


この図はカツオの回遊路ですが、カツオはこのようなルートで日本近海に上がってきます。土佐清水沖に来るカツオは、黒潮の上流から来るカツオが6割、7割です。こういうカツオが足摺沖に突っかけてくる、こういう回遊をします。

今日は生態の話はしません。日本の歴史に初めて「かつお節」という文字が登場するのは、1513年です。室町時代に「種子島家譜」という文献に、初めて「かつおふしごれん」をお殿様に差し上げましたという記録が出ています。これが初めてのことで、それまではかつお節という言葉はありません。

もともと煙でいぶすという食べ物は、あまり日本中にはなかったのです。

種子島で出てきたような鰹節とそっくりなものがインド洋に浮かぶ島々のモルジブにあります。モルジブは、フランス人などが避暑に行くサンゴ礁の島々です。私も調査に行ってきましたけども、特産物はカツオしかないような国です。そこに日本よりも150年前に、荒節と言われるようなやり方でかつお節が出現しています。



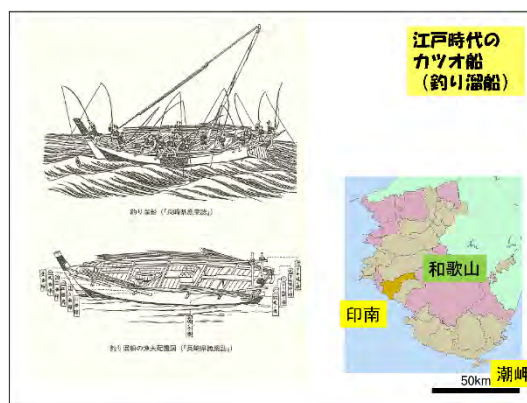
モルジブからスリランカなどに鰹節は輸出されています。モルジブと日本との間の関係は、よく分かりませんが、おそらく日本の鰹節のルーツはモルジブにあったのだと思います。モルジブとの間接的な交易の中で日本に伝わったのだらうと思いますが、そこには琉球が恐らく関係したのでしょう。琉球には、昔から中国福建省の人たちなどが来ていて、この人たちはマラッカと通商をしていた歴史があるのです。おそらく、マラッカを通して種子島にまで鰹節製法が伝わってきたのではないかと考えられます。日本に伝わったあと、室町の末期ぐらいからは日本で鰹節づくりが盛んになり、今度は逆に日本から中国など海外へ鰹節は輸出することになっていきます。

土佐清水と鰹節との関係では、皆さんの祖先の方には恐らく紀州出身の方がたくさんい

と思うのです。江戸時代の初期に紀州の漁民の方々がこの足摺へ大勢来られるという歴史がありました。鎌倉時代の初期には紀州の鯉船は福島県にまで行っている記録が残っています。小さな船で、よく漕いで行きますよね。千葉県九十九里に地引網を伝えたのも紀州の人です。江戸時代以前 1500 年代の終わりごろに、土佐の人が紀州の漂流民からかつお節の製造方法を学んだのではないかという記録があるのですが、これは恐らく東側の室戸のほうではなかというふうに言われています。

紀州人は小さな船で、東では福島県から岩手県、西では五島列島、宮崎日向灘へ出かけて漁をしていました。今でも信じられないですけども、航海にたけた人たちが紀州の人でした。紀州和歌山に印南（いなみ）という地区があります。ここの人々が足摺には大勢来たのです。印南に行きますと「かつお節の発祥の地」という看板が立っています。では、なぜ印南の人々が足摺にきたのでしょうか。

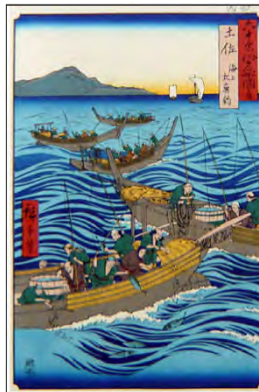
豊臣の時代に秀吉が紀州、和歌山を攻撃します。そのときに敗れた印南地方の人たちは、もともと海と共に生きてきた人たちが漁撈や航海、操船術にたけていた人たちでしたので、その後、武器を捨て漁業や、海上で物資を運ぶ廻船業に転向していくわけです。そして秀吉が全国を平定し終えた 1500 年代の終わりごろになると、印南人は九州五島列島の奈良尾に大勢でかけています。奈良尾には足摺と同様、たくさんの印南人のお墓が残っています。では、なぜそのように遠くにまで「出稼ぎ」に出漁したのでしょうか。紀州の潮岬沖漁場というのは、今でもたくさんカツオが取れる大変良い漁場なのですが、その地域の漁民が「潮岬会合衆」という組合をつくり印南漁民を潮岬漁場から排斥したからなのです。そこで排斥された印南の漁民たちは、五島列島や宮崎の日向灘のほうまでカツオ漁をやりに行くのです。印南の人たちは大渡海船という



当時では大型の 25 人乗りの大きなカツオ船をつくり、五島列島、日向灘にでかけました。このあと、足摺にも顔を出すのです。

NHK テレビでちょうど「真田丸」のドラマをやっています。今は大阪夏の陣ですが、土佐山内家の 2 代目山内忠義というお殿様が、大阪城攻めの冬の陣や夏の陣に勝ったお祝いに、徳川家康に鯉節を贈っています。それぞれ千本ですから、二千本以上贈っています。この鯉節は、宇佐あたりで作られた素朴な荒節らしいのですが、大変喜ばれたと書いてあります。歴史上はよく分からないのですが、この頃に鯉節の歴史に、初代 甚太郎という印南の漁師が出てきます。この人が鯉節の歴史の中では有名な人なのです。この人が宮崎の日向灘で漁をしていて船が流され、足摺沖にカツオの好漁場を発見して土佐清水に顔を出したとされています。甚太郎という名前は、鯉節の歴史上、非常に有名な名前なのです。

野中兼山の名は皆さんのほうがご存知だと思います。土佐藩の家老で藩の財政確立のため港湾の改修や殖産興業に努めました但独裁的な施政であったため良い評価と悪い評価が2つある人物です。藩財政を豊かにしようということで、農村漁村開発政策をやるわけですが、ちょうどその時期に印南の出稼ぎ漁民が足摺に来ています。おそらく優れたカツオ漁と鰹節製造の技術を持っていた印南の人たちを受け入れ、足摺地域の産業振興を図ろうと彼らの入漁を優遇した背景があったと思われます。



安藤広重 1857(安政4)年
「土佐海上松魚釣」図
足摺沖のカツオ漁

ではいつ頃、初代甚太郎は土佐清水に入ったのでしょうか。土佐の東にある安芸呂浦に山田長三郎という方がいて、この方が以布利

に来ています。以布利に基地を置いて、もっとカツオを釣ったらどうですかという奨励をしているのです。以布利に基地を置いたことについては、あそこはカツオの基地としてはあまり適していないのにそういうことを言っていたということは、そのとき、皆さんがいる土佐清水の松尾などの足摺西側では、まだ漁場開発はされていなかったのではないかと思われるのです。ですから以布利に基地ができた後に甚太郎は土佐清水に来たのではないかと思われるのです。甚太郎は、白礮沖の漁場を発見し土佐清水の越（こえ）に入っただろうと言われていています。白礮には皆さん行ったことはありますか。私は何回か行きました

けども、この沖に立派なカツオ漁場があります。ここでカツオ漁場を発見したことが、足摺のカツオ産業振興のきっかけになったということです。

初代甚太郎が土佐清水に入り、ここの現地女性と結ばれて残した子供が2代目甚太郎といわれています。初代のお父さんは資料がなくよく分からないのですが、この2代目甚太郎は、位牌も残り歴史上はつきりしています。2代目



1641～1651年頃
角屋甚太郎が発見した
白ばえ沖カツオ漁場
発見者に優先権
角屋進出のきっかけに

これまで初代甚太郎が発見したとされているが二代目甚太郎の可能性もあり？印南印定寺「智究願海信士」として尊敬されている。



甚太郎は土佐の女性が産んだ土佐の子ですから、土佐に1年中いてもいいわけです。しかし初代甚太郎は和歌山の人ですから、必ず11月ごろになれば故郷に帰らなければいけません。昔は、住民は各藩に所属していて勝手に紀州から土佐へ移住することは禁じられていました。ですから、他国へカツオ漁に出かけることを認められた紀州漁民は10カ月間だけ土佐へ来てカツオを釣り、鰹節を作った後、暮れから正月になると2カ月ほどは必ず紀州に帰っていました。

二代目甚太郎は1707年の宝永の大津波のとき、印南で奥さんと子どもも亡くなっています。位牌も印南のお寺に残っていますが、亡くなったときの年齢がよく分からないのです。

80歳から60歳であるとする、宝永地震から数えて60から80年前には土佐清水で生まれていることになります。初代甚太郎さんの奥さんの亡くなった記録は印南の寺の過去帳にあります。1675年です。この方は印南の正妻さんなのでしょう。この奥さんは68歳から48歳の間で亡くなっているだろうと思われます。

印南漁民に足摺六浦(伊佐・松尾・大浜・中浜・清水・越)が据浦(基地)として許可、ここを根拠地にカツオ漁開始

1653年
松尾最古の
印南漁民位牌
兼次郎没
吉福家祖先



松尾をはじめ足摺の六浦がカツオ漁の基地として許可が出され、ここに印南の方が毎年入ってくるのです。松尾には一番古い印南出身の方の位牌が残っています。兼次郎という人で吉福家の先祖の方です。1653年に亡くなったという位牌が残っているので、この頃にはすでに印南の人は足摺にきていることとなります。

1668年頃になりますと、中浜に袋屋九郎兵衛さんという方が現れて酒屋さんを始めてい

ます。その後、この地域の財閥になる人です。お寺にいろいろな寄付もしています。酒屋さんをやりだすということは、住民が増えお酒を飲む人が増えてきて商売が成り立つと考えられますから、恐らくこういう時代には漁師さんたちが大勢入ってきていただろうと想像されます。皆さん井原西鶴という人を知っているでしょう。江戸時代前期の浮世草紙の作者です。「好色一代男」など、性欲・物欲に支配されていく人間を描いた作家です。この西鶴が次のように書いています。「土佐の幡多に助八という鯉商人あり、鯉船を仕立て、多くの使用人、海の世界をわがものにし、次第に金持ちになっていく」。この助八というのは誰を指すのかは分からないのですが、このように幡多地域では商人がどんどんお金もうけをして裕福になっていったということを西鶴も書いていることから、よほど有名だったのだと思います。そういうことが残っています。それから、1694年になると、問屋さんが大阪にも江戸にも出てきます。問屋さんができてくるというのは、いろいろ物資流通が盛んになるわけですね。江戸や大阪での鯉節需要が大きくなり、生産しても、どんどん売れることから、商人資本の方々が儲かっていった時期がこの時代にあったということです。

足摺で最も古い印南漁民の墓は1700年に亡くなった方です。文献には氏名不詳となっていますが、松尾の郷土史家の榊原さんによれば八百蔵という方だそうです。これ以降は、印南出身者の墓が増えていきます。松尾にもたくさん墓が残っています。ちょうどこの時代というのは、1702年の赤穂浪士が討ち入りした頃になります。

そして、先ほど言ったように1707年、宝永の大地震・大津波があり、和歌山印南で鯉節の歴史の中で偉大な二代目甚太郎さんとその

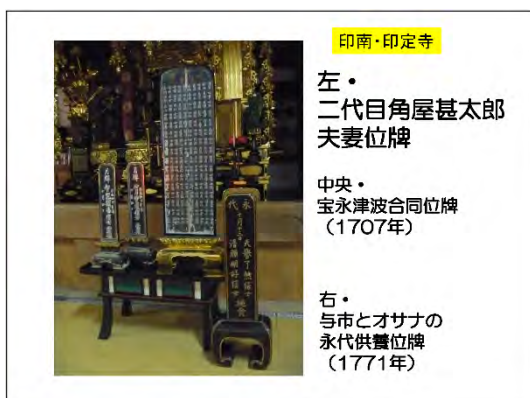
1700年 足摺で最古の印南漁民墓碑
(八百蔵)

それ以降多数(元禄)



松尾墓地

奥さんが亡くなるのです。また、枕崎のほうの鯉節の元祖になった人も、実は印南の人です。森弥兵衛さんという方で、名字もあつたことから立派な家柄だつたと思われます。この方も 1707 年の大地震津波で印南の家が被災します。森弥兵衛は以前から大阪の間屋へいろいろ物資を出していましたが、その間屋の隣が薩摩藩だつた縁で、薩摩藩から、「被災したのなら薩摩に來い」と言われて薩摩へ行くのです。森弥兵衛も鯉節製造の技術を持っています。昔は鯉節製造の技術は他国へ伝えてはいけないということになっていました。その技術が欲しい薩摩藩は森弥兵衛を呼んで、鯉節づくりの技術を教わろうとしたのではないかと思われます。このあと薩摩の鯉節製品は品質が向上して今の鯉節産地枕崎の技術につながっていくこととなります。



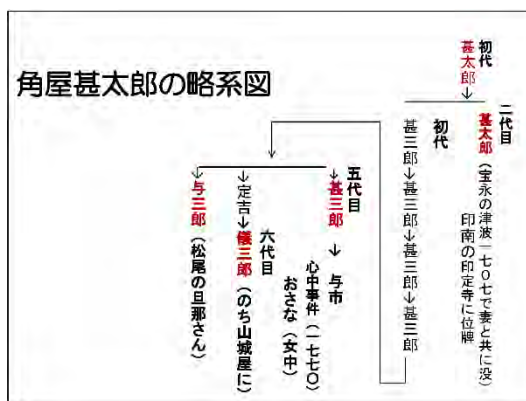
印南・印定寺
 左・二代目角屋甚太郎夫妻位牌
 中央・宝永津波合同位牌(1707年)
 右・与市とオサナの永代供養位牌(1771年)

この写真が津波で亡くなった二代目甚太郎さんと奥さんの位牌です。こちらが津波で亡くなった印南の方、皆の名前が記載されている位牌です。印南の印定寺に残っています。こちらはあとからお話する心中事件のお二人の位牌です。これも角屋さんという甚太郎さんの系統の方なので、このようにきちんと今もお寺に残っています。

1707 年が大地震です。少し過ぎた 1713 年に『和漢三才図会』という本がでます。その中の鯉節の条という中に、「土佐の産を上、紀州熊野はこれの次、阿州・勢州はこれの次」とあります。この頃になると既に、「土佐のかつお節が一番だよ、紀州熊野は 2 番だよ」と、本家紀州をしのぎ土佐の節が 1 番、1 級品だよという評価が出てきているのです。二代目甚太郎が恐らく紀州以上の鯉節製造技術を、土佐で定着させたのだらうということが想像されます。

この頃、1716 年から 1745 年には、紀州藩主の徳川吉宗が将軍になります。吉宗という人は、テレビドラマなどでもよく登場します。そうなるに紀州の殿様を背中にしょつてる紀州の漁師さんは、きっと鼻息が荒いですね。紀州と土佐との関係では、やはり紀州の殿様が後ろについている漁師さんが来れば、やはり土佐としてもそれなりにいろいろ配慮しなければいけないという面もあつたのかもかもしれません。1719 年には印南の船頭たちが金剛福寺に寄進をし、常夜灯などを作っています。だから、やはりこの時代の漁師さんはお金が儲かっていたのだと思います。

1771 年に、印南では大事件が起こります。2 代目甚太郎の弟初代甚三郎から数えて 5 代目を引き継いでいた角屋甚三郎という当主がいます。その一人息子である与市が、女中の



おきなさんと心中する事件が起きます。きっとかわいい人だったのでしょう。この方は単なる女中さんではなく、元は石橋家という良家の出身だったそうです。しかし、その頃には石橋家は落ち目になってしまっていて、それで女中として仕えていた方だそうです。その女中と与市は恋仲になってしまうのですが、やはり身分制度が厳しい時代ですから、一緒になることはできません。高岩というところで入水自殺をしてしまったのです。これは田舎にとって、大事件でした。立派な大社長の御曹司が心中してしまうわけですから、大変なことですね。それで、父親の甚三郎は一人息子に死なれて「賛成してあげればよかったなあ。許してやればよかったな」と非常に落胆してしまうのです。

一人息子を亡くし世をはかなんだ甚三郎は、角屋船団として印南を離れるのです。家督は甥に譲り、印南の寺に寄進をして角屋の墓を頼み、弟の与三郎、甥の儀三郎とともに松尾に船団を移すのです。甚三郎は松尾に来て二年で亡くなりますが、若かった儀三郎の後見人として角屋船団をしきったのが与三郎でした。鰹漁にも秀で人物的にも優れていた人だったのでしょう、松尾の道路を通ると「旦那さんの墓」と呼ばれる墓がありますが、その墓が与三郎の墓です。村の人々から「旦那さん」と呼ばれていました。この与三郎が亡くなると、儀三郎は松尾の与三郎の墓の管理を村人に頼み、すぐにそのあと中浜の山城屋へ移ります。技術や経営の指導員として山城屋へ招かれたのだと思われます。



山城屋さんというのは有名な中浜の豪商で、いろいろと寺に寄進もしています。初代、2代、3代、4代、5代と続くのですが、山城屋さんに儀三郎が入るのがちょうど2代目のときです。儀三郎が山城屋に来てから、山城屋の商売は繁盛していきます。春日節というブランドの鰹節で江戸・大阪で売れていくわけです。オープニングセレモニーのバラ抜き節の唄の中には、「寺の坂から山城屋見れば、庭じゃモチつく、茶の間じゃ碁をうつ、表八畳の間じゃ金をかける」などとそんな歌詞が残っています。そのぐらいこの山城屋さん

**山城屋(山崎家)墓地にある
儀三良・与三左衛門の墓は何を意味するか？**

**1809年 没
久保田儀三良 墓**
**1819年 没
久保田与三左衛門 墓**



は鰹節の商売でお金を儲けたようです。この背景に、私はこの儀三郎さんの技術指導があったのではないかと見ています。儀三郎さんは鰹節の歴史上は評価されていないのですが、私は大変貢献した偉人だとみています。

山城屋さんの墓地に、私も2回ほど行って、写真を撮らせてもらいました。山城屋さんの墓地の中には不思議なことに印南角屋の系統を引く二つのお墓があります。一つは大きな墓石

で「与三左衛門」と刻まれ、もう一つは小さな墓石で「儀三良」と刻まれています。この「儀三良」が松尾から移った儀三郎ではないかと書かれた資料もありますが、私は「与三左衛門」が松尾から技術指導に入った儀三郎で、「儀三良」は「与三左衛門」こと儀三郎の息子ではないかと考えています。「与三左衛門」については、印南の印定寺に記録が残っています。印南の寺に名前が残っているのはもともと印南で生まれているからです。人の死後にその徳をたたえて贈名として代々父親の名を名乗ることは、昔はよくありましたから「与三左衛門」の名は、儀三郎が父親の名を継いだものだろうと思います。「儀三良」という小さなお墓のほうは、印南の寺の過去帳にはありませんから、土佐で生まれた人で、山城屋さんの墓地にあることから「与三左衛門」こと儀三郎の息子だろうと推測をしました。当たっているかどうかは分からないのですけども、そうなのではないかと思えます。

もう1人、鯉節の歴史には有名な土佐与市という人が出てきます。この方は土佐で生まれた方ではなくて、印南生まれの人です。だから和歌山県の印南町では、印南与市と呼んでいます。この方は放浪癖があり24歳から30歳で千葉県安房へ行き、その渡辺家に鯉節製造の技術を教えましたので、千葉県では大変功績のある人として有名です。また、伊豆にも行って、技術指導をしています。昔は、鯉節製造技術は他国へ教えることは固く禁じられていました。しかし、与市は放浪の旅に出て、千葉や伊豆で製造技術を教えていったので、先々では非常に感謝され有名になった人です。50歳のときに一度印南に戻りますが、印南では他国へ秘密の技術を教えた者として冷たく扱われてしまうので、もう一度千葉安房へ戻り、渡辺家で亡くなっています。与市の墓は渡辺家の墓地内に祀られ、いつもお花がそえられています。

与市は石橋善五郎の子とされ、石橋家という船持の系統の息子でして、印南と土佐の両方で技術を学んだと思われまます。美男子で腕がたちますから安房では娘たちの人気者でしたが、ずっと独身でした。ただ、並外れた酒飲みで、58歳で亡くなるのですけども、おそ

●角屋儀三郎と山城屋の関係

・儀三郎と山城屋当主との中浜での生活期間

初代	儀右衛門	1726～1787年(享年61才) 59～61才(2年間)
二代目	武兵衛	1769～1832年(享年63才) 16～50才(34年間)
三代目	儀右衛門	1789～1846年(享年57才) 0～30才(30年間)
四代目	武兵衛	1814～1857年(享年43才) 0～5才(5年間)

- ・儀三郎は初代山崎儀右衛門が没する2年前に1785年に山城屋に招かれた。
 - ・2年後に没していることから儀右衛門は病気であった可能性がある。
 - ・儀右衛門には息子がおらず、婿養子もまだ16才であった。そこで、角屋の直系儀三郎を「後見人」「技術顧問」として山城屋に招いたのではないか。
 - ・二代目・三代目山城屋の当主らとの在住期間を考えると、山城屋の全盛期を作り支えたのはまさに儀三郎であった。
- (私の推論)

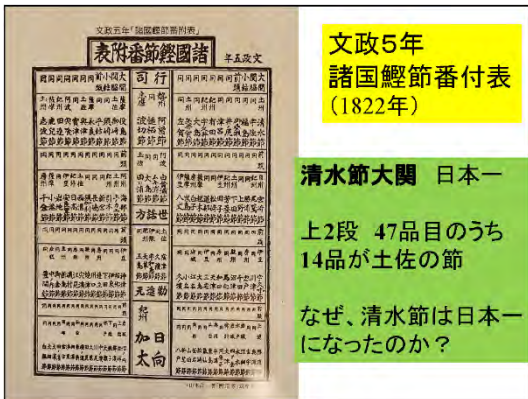
- ・松尾の角屋与三郎が死去したその年に急きよ、松尾の居宅をたんで中浜の山城屋に転居したのは、儀右衛門の余命と若年の二代目婿養子という山城屋の事情があったからと思われる。
- ・もしかすると、角屋儀三郎は山城屋と極めて近い姻戚関係にあったのかもしれない。証拠はないが儀三郎の妻が山城屋の出身の可能性も考えられる。ただし妻の墓はない。
- ・また、中浜山崎家は、1719年に松尾浦庄屋であった紀州印南浦船頭山崎彦丞なども親戚筋で、もともと印南出身者と深い関係があった可能性もある。

(私の推論)

らく肝臓がんだったのではないかなと思います。顕彰碑が千葉県千倉にあります。

また、土佐の宇佐には鯉節技術の貢献者として播磨屋亀蔵と佐之助親子の歴史が残っています。私はこの人の墓も訪ねあてて行ってきました。この二人は1782～1890年に生きた人です。二代目甚太郎が亀蔵や佐之助に改良鯉節製法を教えたと書いてある文献もあるのですが、どう見ても1707年に二代目甚太郎は津波で亡くなっていますので、接点がなかったと考えるほうが自然であると思います。

1798年に大阪で出版された「日本山海名産図鑑」という本がありますが、これには燻乾法については触れていません。いわゆる鯉節の近代的な製法についての記録は残ってないのです。この時、与市はまだ41歳で安房にいます。亀蔵は17歳で改良土佐節について手を付けてないので、今まで言われていたように甚太郎が教えたということではないと思います。



文政5年、1822年に発行された、鯉節の歴史の中では有名な鯉節番付表があります。薩摩から奥州まで122の地区の鯉節が取り上げられ順位がついています。第1位は大関なのですが、これに清水節がなっています。それから関脇に宇佐の節があり、宇佐や須崎周辺の節が上位ランクの三役に名前を連ねています。上位47品目のうち17品が土佐の節です。土佐では亀蔵が関連したと思われる地域の節、紀州から

東では、8カ所のうち7カ所は与市が関係した地域の節が上位を占めています。ですから、江戸後期の鯉節の製造技術向上に亀蔵と与市の二人が果たした役割は大きいといえるでしょう。

しかし、もう1人、それ以上注目しなければいけない人物がいるのではないかと思います。私の今回の考察です。それは、与三郎亡き後、松尾から中浜に移り山城屋に入って春日節のブランドをつくった角屋儀三郎です。旦那さんこと与三郎が亡くなると叔父の墓を松尾の地元の方に託して、本当は角屋の御曹司なのですが山城屋に入り、その後の山城屋の隆盛に大きな役割を果たしたのが儀三郎だと私は考えます。どうしてそのようなことが言えるかを少しお話しします。

鯉節の歴史に登場する有名な人たちの生きた年代を順に並べてみました。そうすると、どうでしょう。このような認識はこれまでの本にはまったく書いてないのですが、儀三郎と土佐与市の生きた年代がほとんど一緒なのです。儀三郎が山城屋に移り春日節を作り上げ

角屋与三郎	～1785年没
1772年から松尾	
角屋儀三郎●	1760～1819年没
1786年に山城屋に	
土佐の与市●	1758～1815年没
1781年家出・88年安房に	
播磨屋亀蔵●	1782～1853年没

ていった年代と与市が千葉の安房や伊豆で鯉節製造を指導した年代が、重なっているのです。それから、亀蔵も、少し若いのですが、十分儀三郎さんの生きた年代と重なるのです。この時代は、清水中浜の山城屋の春日節が、超ブランド品、1級品で、全国に名を馳せた時代です。こういう時代に亀蔵、与市という人物が重なるのです。こういう認識は、今まで私にもなかったのですが、今回、調べ直してみると、見事に重なっていくのです。そうすると、この中で鯉節製造の改良技術を亀蔵や与市に伝えていったルーツは代々技術を磨いてきた角屋の儀三郎にあったのではないかと思うのです。儀三郎が直接教えたかどうかは分かりません。角屋に伝わる鯉節製造の技術は、もともと甚太郎から始まり甚三郎を中心とする角屋一族がずっと継承して松尾で技術改良に励んでいました。この伝統技術を継承する儀三郎がほしくて山城屋は中浜に招聘するわけです。そしてこの儀三郎が、山城屋ですばらしい鯉節をつくり、千両箱がいっぱい積み重なるぐらい山城屋に儲けさせたのですから、大変な貢献をしたわけです。同時代を生きた与市もこの時代、漁師として紀州から清水沖に来ていて、足摺のどこかの浜に寝起きして鯉釣りと節づくりに従事していたはずですが、また亀蔵は宇佐の人ですから、土佐清水には何回も来ていたはずですが、当然、儀三郎や角屋一族との接点があったはずですが、直接会って教わるか、横から見て技術を学ぶか、それは別として儀三郎が伝えた技術を教わったのではないかとみえています。

与市が15歳のときに与三郎や儀三郎は松尾に移住しています。与市が千葉へ放浪の旅へ出る前の15から30才の間に足摺に出漁して角屋の技術を学んだのではないかと推察されるのです。技術を学ぶチャンスはあったのです。亀蔵は18歳のときに儀三郎は40歳です。儀三郎の脂が乗りきっている時期ではないですか。この時期に亀蔵は、何らかのついで儀三郎ら山城屋の技術集団から技術を習得しているのではないのでしょうか。そして亀蔵はこの技術を宇佐や須崎へ広げていったのではないのでしょうか。そうだとしたら、儀三郎の位置というのは、大変に重要な位置であると思います。

松尾から中浜に移った角屋儀三郎が受け継いでいた鯉節製造技術は、その後の山城屋をトップブランドに仕上げたのです。山城屋に大きな貢献をした儀三郎は、与佐左衛門の名前で山城屋の墓地に祀られます。貢献した人物ですからその墓石は、山城屋の当主と同じ大きさの石で作られており立派なのです。

もう一度1822（文政5）年の鯉節番付表を眺めてみましょう。この年には儀三郎は死後3年、与市は死後7年ですが、亀蔵は40才でバリバリの現役です。番付表を作った行司役の人たちは、山城屋の春日節というブランドを作り上げた儀三郎のことは知っていたはずですが、もちろん清水の春日節はすばらしい節であったと思います。その一方、亀蔵はじめ儀三郎に教わった弟子たちにとって先生である儀三郎たちの清水節を、まさかトップにした

鯉節史上で与市以上の貢献者 角屋儀三郎



角屋の技術を伝え、向上させ完成させていった功労者が儀三郎、それを支えたのが中浜の鯉節製造人たち

山城屋の陰に隠れ、存在さえ忘れ去られていた角屋儀三郎と中浜。
その再評価が必要。

いわけにいかない面もあったのではないのでしょうか。さらにこの時期は春日節の山城屋が隆盛の時代でしたから豪商であった山城屋をたてる意味もあったのかもしれない。

鯉節史上における角屋と土佐清水

角屋甚太郎(初代・2代)
角屋甚三郎(松尾)
角屋与三郎(松尾)(旦那さん墓)
角屋儀三郎(墓名 与三左衛門)
山城屋 春日節(中浜)

近代鯉節の源流がここ土佐清水にあった

角屋本家の流れをひく立派な先生がいて作り上げた清水節、そこから学んだ亀蔵や与市たちから広がっていった節が三役に入ってくるわけです。やはりそういう人間関係が背景にあったのではないかと思います。だから、清水節というのはそういう点でも素晴らしい伝統をもつ節だったのです。

そして、初代甚太郎、2代目甚太郎、甚三郎、与三郎、儀三郎、山城屋、春日節そして、与市、

亀蔵と続く近代鯉節の源流というのが土佐清水にあるのです。これだけの立派な歴史と伝統が清水にはあるということをやはり地元の方々にもよく認識をしていただきたいなと思います。このすばらしい歴史を今も宗田節製造の皆さんは、引き継いでいるのです。

和食が世界無形文化財になりました。ダシという語は、世界共通になってきました。フランスに鯉節工場ができる時代です。土佐清水の鯉節産業はまさに原点に位置します。そういう点でぜひ自信を持っていただきたいと思います。

そして、こういう歴史の遺産を持っている町というのは、貴重なのです。こういう歴史財産を、これからの地域づくり、まちづくりに生かして、産業を豊かにする。そして、大いに観光客を呼び込むことのために使ってほしいと思います。



「何かあったね」と言うだけで、地元の人には全然理解されていません。ここも紀州から江戸時代に来た人たちのお墓なので、ぜひ誰にでもわかるよう説明板を立てていただき、地域の財産として守っていただけないかなと思います。以上です。どうもありがとうございました。

最後に一つお願いがあります。この写真は下ノ加江にあるやはり紀州から来た人たちのお墓なのですが、ここまで荒れてしまっているのです。ここも探すのが大変でした。放っておきますと、無くなってしまうと思います。下ノ加江の旧中学校あとの隣の敷地にあり、文献には出てきます。付近の人に尋ねても、



リレートーク 1

記者の目で見えた土佐清水と宗田節の魅力

福田 仁
(高知新聞社)



福田と申します。高知新聞で平成 17 年から 3 年間、清水の支局長を務めまして、今は本社に勤務しております。

カツオについて初めて取材したのは、清水支局を離れた直後の平成 20 年、今から 8 年前でした。当時、土佐の一本釣りをはじめ、全国各地の漁師さんがカツオの長期不漁を嘆いておられました。それで、国の正式な見解を聞こうと、横浜の水産総合研究センターを訪れました。その回答は次のようなものでした。「日本近海を含む中西部太平洋での資源の状況は、今のところ十分。まだ漁獲する努力を増やしても大丈夫」。これが、8 年前の国の正式な見解です。「えらい楽観的やなあ。現場の漁師さんたちの感覚と、ここまで隔たりが生じるものか」とびっくりしました。そんな状況の中、全国の研究者の間で「カツオの資源が危ない」と明確に発信する人は、たった 1 人しかいませんでした。それが今日ここにいらっしゃいます二平章さんです。当時、茨城県水産試験場を訪れてお話を聞きましたら、私のような素人にも分かりやすく不漁の背景について解説してくださいました。そのような研究者が 1 人もいなければ、地方の新聞社としても、読者が納得できる形で問題の本質部分を伝えることは、難しかったと思います。8 年が経過しまして、カツオの不漁もますます深刻化しました。二平さんの見解が正しかったというのが、すでに社会の共通認識になったかなと思います。国の見解も、随分と変わってきました。

清水に赴任したのが 11 年前なのですが、来たばかりで地理も分からなかったときに、小さかった子供を自転車の前のカゴに乗せて、町の中を回りました。途中街角でおばさん 3～4 人が集まって、えらい大声で熱心に議論をしていました。何の話題やろうなあ。行政課題か、選挙か、地域のもめごとか。興味を持ちまして、電柱の影に隠れて、こっそり聞いておりましたら、どうもサバの立縄漁について話をしていました。メジカの切り身を餌にするのがいいのか、それとも疑似餌を使うのがいいかをめぐっての、大議論でした。私が育った高知市内では全く考えられず、なかなか特色のある地域社会だな、これから海に関連したさまざまな面白い話に出会えそうだな、という予感がしました。

今年の 8 月に、土佐清水市民大学で宗田節について講演をさせていただきました。その内容を要約しますと、大体以下ようになります。私が清水に勤務していたころには、宗田節というのはほぼ全量が業務用で県外に出荷されていました。地元の清水でも一般には販売されていませんでした。当時の加工組合の新谷幸洋組合長さんが、中浜小学校に出向

いて宗田節を用いたみそ汁の食育活動を始められ、そこから「地域を知ろう」「地域の産業を知ろう」「地域の産業を応援しよう」という動きが活発化しまして、宗田節を核とした地域おこしが今につながっています。今日のシンポジウム会場で展示されている商品は、ごくごく一部なのですが、もっとたくさんの商品が開発されていて、10年前には想像もできませんでした。地域の皆さんのこの10年の努力に、改めて敬意を表したいと思います。

清水では、よく漁船に乗せてもらって沖に出たのですが、漁師さんたちは、沖で黙々と魚を釣ります。不漁に直面しても、その要因を乱獲など海の環境変化に求めるよりも、まずは自分を責める誇り高い人たちです。高齢化も進み、ひっそりと引退されるそういう方々を見てきました。地域に根ざした小規模漁業、家族経営の漁業というのは、持続可能で、基本的には乱獲と無縁です。清水をはじめ、各地域の漁業が高知県の暮らしを支えて、それが日本の社会を支える、それが望ましい社会のあり方ではないでしょうか。そもそも地方に人が住めなくなるような社会の仕組みそのものに問題があるような気がします。ただ一方で、生産の大規模化や消費の画一化は世界的な流れなので、それに全面的にあらがうのは難しい面もあろうかと思えます。

個人的な話をさせていただきますと、過去には私の4人の祖父母が清水・大月で教員を務めまして、この2カ月ぐらいでいろいろ調べたところ見えてきたものがあり、改めてこの土地に親しみを覚えるようになりました。各小学校の学校記念誌などに目を通しているのですが、昔はまさに津々浦々に小学校があって、山間部に分校がありました。今と比べたら、全体のレベルははるかに貧しかったのですけれど、それなりに地域の経済が成り立って、多くの人が1次産業で生きることができた時代だったかなと思います。

写真1は、昭和3年生まれの上佐清水の松本徳重さんに見せていただいたカブラです。戦前に手作業でつくったカブラです。お父さんの伝馬船で小学3~4年の頃から沖へ出られたそうです。鉛を溶かして、キラキラ光る鏡だとか貝殻の破片を埋め込んでつくったものです。まだ動力が普及してない戦前ですので、手こぎの櫓(ろ)と櫂(かい)の全くの人力で出漁していました。小さなコンパス1つが頼りで、はるかかなたの上に見える山の稜



写真1

線の形を見て、その重なり具合から海上での自船の位置を知る、船の移動状況を知るという時代です。潮の流れが速くて風にも流されるので、視界が利かない雨天時などはかなり大変だったそうです。そのような人力の小さな船を親子でこいで、白礫を回って足摺岬などの漁場に行くことがよくあったそうです。

もうお一方、記憶力が抜群で、清水の漁業の歴史の生き字引と言えるのが、元清水漁協組合長の武政光男さんです。昭和2年生まれの88歳の方です。つい先日アルバムを見せ



写真 2

ていただいたのですが、いろいろ貴重な写真がありました。写真 2 は、昭和 25 年「七浦鰹漁船」という説明書きがあります。木の船で、当時のカツオー一本釣りの様子が非常によく伝わってくると思います。こうした方々にお会いすると、今のうちにいろいろお話を聞いて書き残したり、写真を複写させていただきたいという気持ちにかられます。今日これから漁師さん、節納屋さんのお話しもあるのですが、漁師さん

一人一人にドラマがあって、節納屋も一軒一軒に歴史があり、物語があります。われわれ一般の者から見たら、「へえー」って驚くことがたくさんあるのですが、本人は「みんなやりよることやし」とか、「昔からやりよることやし、こんなもんやろ」と思っていることもたくさんあります。このようなシンポジウムの中でそういった方々の現場の皆さんのお話を聞けるというのは、非常に貴重だと思います。

先ほど紹介しました武政元組合長のアルバムを見ていて、予想外の発見がありました。写真 3 をお願いします。この渡辺富士子先生というのが、私の祖母なのですが、伊佐小学校、現足摺岬小学校の教員でした。昭和 14 年か 15 年、年齢で言うと、22～23 歳です。



写真 3

写真 4 は当時の伊佐小学校の教員です。校長先生を入れて 5 人の小さい学校でした。前列向かって右が私の母方の祖母で、後列向かって左が私の父方の祖父です。見てのとおり、父方の祖父は非常な男前だったのですが、子供や孫でこの男前を引き継いだ者が 1 人もおらず、孫の 1 人として非常に残念なところ です。

写真 5 は大月町の教育委員会で見つけた写真ですが、安満地小学校の集合写真、「昭和 10 年度」と書かれています。「禁酒興国」の大きな旗を飾っています。学校教育の場でこ



写真 4



写真 5

のようなスローガンを大々的に掲げた写真は、ほかにないと思います。この集合写真には、私の父方の祖父も写っています。教員になりたての時期です。いろいろ調べていくと、当時の安満地小学校の校長が、禁酒運動に非常に熱心に取り組んでいたのです。その方が、下川口村出身の沖本樵児先生という方です。沖本先生は後に、清水の方言を調べて、「渭南のことば」という本を出版されました。郷土史研究にも大きな功績があった方です。こういう昔の小学校の記録を調べるのは地味な作業ですが、いろいろと面白い発見があります。

写真 6 の前列中央が私の母方の祖父です。昭和 14 年の卒業式です。このあと間もなく、檜西小学校に転勤しまして、先ほど紹介しました伊佐小学校の女子教員と結婚して、私の母親が生まれます。私の母親が生まれたのが昭和 18 年、戦争真っただ中でして、そのころの食糧事情を祖母が私の母に語っています。「お金をいくら持って行っても、農家から食料を買えなかった。高価な着物を持って行って、ようやく米と交換できた。ご飯は麦ご飯と芋ご飯。と言っても芋がほとんどの中に米がばらばらという程度で、非常に食べにくいものだった。栄養不足になり母乳が出ず、粉ミルクを買おうにも、どこにも売っていない」。困り果てた私の祖母がどうしたかという、「かつお節を削ってだしを取り、それで米を煮て重湯をつくって粉ミルクの代わりとした」。そのようなことを私の母が聞き取って、書き残しています。当時のかつお節は食糧難の折、高価な品だったと思いますが、土佐沖にカツオという資源が存在して、カツオ漁業とカツオ節製造業が、戦時下の浦々で、細々とでも続いていたおかげで、何とか飢餓の時代を乗り切ることができました。私の母親、それと私、私の子供 3 人が今存在するのも、カツオのおかげです。黒潮の子、カツオの群れが来遊してくる海の環境を守ろう、と。その大切さを子供たちに伝える義務があると思います。



写真 6

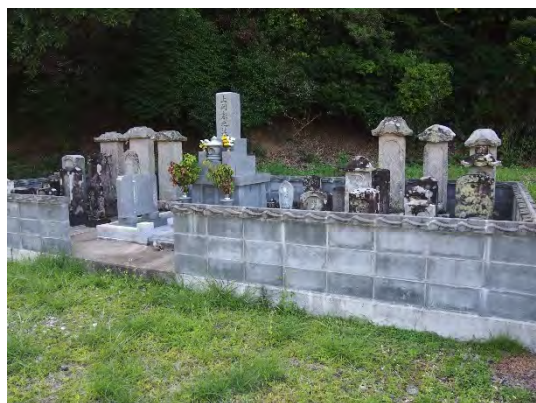


写真 7

写真 7 は清水の大津地区、私の母方の上岡家の墓所です。笠をかぶっているのが、松尾の紀州漁民の旦那さんの墓とほぼ一緒の形なのですが、こちらは庄屋の墓です。調べてみると、1602 年から大津村の庄屋をつとめておられて、そういう自分のルーツが次々と分かってきて、非常に清水という土地に愛着が増してきているところです。また、伊能忠敬が測量で土佐清水を訪れた際、大津で上岡弁之丞の家に泊

まったと書き残しています。それがさきほど申しました、大津の上岡の庄屋です。私の先祖は目立った業績はないのですが、教員だった祖父母からさかのぼって調べてみると、地域の歩みも見えてきて、興味が尽きません。少し時間が過ぎましたので、これでひとまず終わりとさせていただきます。また討論の中で話し損ねたことを要約してお伝えしたいと思います。どうもありがとうございました。



リレートーク 2

メジカの舞う海と漁

山下良夫

(高知漁協下ノ加江支所)



皆さん、こんにちは。私は下ノ加江でメジカ漁をしています山下良夫です。今日は「メジカに舞う海と漁」という題目で発表いたします。なにぶん船の上と違って緊張しています。よろしくお願いします。

私は昭和 26 年に下ノ加江の漁師の家に生まれました。朝早くから漁に出て夜遅くまで働くおやじを見て育ちました。学校から帰ると親父の仕事を手伝っていました。漁師という仕事の大変さを身近で見てきたため、私は漁師になるつもりはありませんでしたが、ある日学校から帰ると、「おい。われ、ちょっと1年ぐらい漁師してくれんか」と言われて、「まあ1年ぐらいなら、ちょっとしちやろかな」と思ったのが、いつの間にか漁師になっていました。漁師になって50年、思えばなかなか良かったと思います。今日は皆さまに50年培った下ノ加江のメジカ漁についてご披露できればと思っています。

この写真は私の生まれ育った下ノ加江です。今、下ノ加江には47人の漁師がいて、そのうちの9割がメジカ漁を専門としています。下ノ加江で水揚げされる魚はほとんどメジカです。清水市内で水揚げされるメジカの4割以上が下ノ加江産です。また下ノ加江には節納屋もあり、宗田節の香る地域です。右は、下ノ加江の港の風景です。下ノ加江のメジカ漁は写真のようにほとんど全部の漁船です。ほとんどが1人で操業しています。

これがメジカです。清水の皆さんであれば知っていると思います。本当の名前はマルソウダと言います。大きくなると、35センチから40センチ、800グラムになります。世界の温かい海に住んでいます。メジカという名前は、目が口のほうに寄っていることから、目が近い、メジカになったと言われています。このメジカは季節によって呼び名が変わります。8月から9月に獲れる生まれたての2~3カ月の小さいものを「新子」、冬の寒いときに取れるものを「寒メジカ」と言います。年を越して春に卵を生むために肥ったものを「脂メジカ」と呼びます。「新子」は仏手柑(ぶしゅかん)をかけて刺し身で食べると柔らかくうまいです。寒メジカは脂の乗りが少ないため、宗田節に最適です。脂メジカは脂がたくさん乗っており、塩焼き、干物、つみれなどにして天ぷらやお汁にするとおいしいです。

次にメジカの獲れる場所です。これは清水沖の水温を表した図です。大体この円の中で存在します。色が濃いところは黒潮が流れているところです。メジカの漁場は清水の沿岸から黒潮の手前が漁場です。メジカは回遊魚ですが、意外と陸に近いところで釣れます。

続いて、メジカ漁について説明します。お手元の資料にもありますように、本日、実物

の道具を展示していますので、ご覧ください。ここで操業方法について説明します。

メジカを釣るうえで大切なことがいくつかあります。一つは潮の流れを読み 潮目を見つけること。メジカは潮に乗ってやってくるため、潮の流れが把握できれば、メジカがどの辺にいるのか判断できます。次に水温です。メジカは20～21℃を好むので、この水温帯を目安に漁場を探します。最後に、メジカは常に移動しているため、その動きに併せて少しずつ場所を移動することが必要になります。同じ所で釣り続けていても、メジカの群れが移動してしまっ、すぐ釣れなくなってしまうのです。こういった情報を基に今どこに行けば釣れるのか、を判断し、時には他の船と情報交換を行うことが、メジカの大漁に繋がるのです。

メジカ漁は、まずメジカの群れを探すことから始めます。メジカのいそうな所に行き、潮目やナブラを見ながら群れの前の方に船をつけます。そして10kmくらいの速度で左回りに旋回し、イカナゴやオキアミ等をまいてメジカを集め、釣っていくのです。

百聞は一見にしかず、実際のメジカ漁の様子を見てみましょう。(動画を流しながら)竿はだいたい一人で4本から5本、二人だと8本使います。水中で動いている白いものが「潜行板」、その先に「カブラ」と呼ばれる疑似針がついています。このカブラには2本の針がついていますが、返しが無いため、かかった魚がすぐ外れるようになっています。釣られたメジカは自動的にカンコと呼ばれる所に入り、そこで水揚げまできちんと冷やされます。このおかげで手間がだいぶ省けました。それまでは釣りあげたメジカは船の上に置きっぱなしで、ある程度量が釣れたらまとめてタマでカンコまで運んでいました。

(動画を流しながら)

水揚げ風景ですが、コンテナといってカンコをそのまま取り外せるよう改造したため力作業が無くなり時間もかからなくなりました。昔はタマですくって手で挙げていたので腰が痛くなるのでとても大変でした。

メジカ漁の今と昔を比べてみると、竿は竹からカーボンに、トイのおかげで釣ることに集中できるようになりました。メジカを冷やすのも、昔は氷を使っていたため、暑い日には十分に冷えない時もありましたが、今は冷水機のおかげでカンコ内を常に2度に保つことができます。水揚げ作業も、コンテナのおかげで楽になりました。漁場の探索も昔は目で見ていましたが、今はGPSやソナー、魚探のおかげでより確実なものになりました。メジカ漁は昔と比べ、釣り方自体はあまり変わっていません。しかし、科学の進歩とともに、効率が良くなり昔は500kg程しか釣ることができませんでしたが、今は2トン以上も釣ることが出来るようになりました。

そんなメジカ漁でもまだいくつか大きな問題があります。その一つは後継者不足です。メジカ漁は操業時間が長く、港を出てから家に帰るまで15時間もかかり、時には10時間



休まず続けて作業することも有ります。そのため、なかなか後継者が育たず、下ノ加江では平成23年には67人いた漁師も、いまでは47人しかいません。また、今いる漁師も平均年齢が65歳と高く、一番若い人で40代、10～30代は一人もいません。このままでは、10年、20年後にはメジカ漁が続いているか心配です。

この問題を解決するために、下ノ加江では後継者を育成するために、漁師になりたい人を他県から受け入れ、今は2名の漁師見習いがいます。今年中にはもう一人入ってくる予定です。後継者の育成を積極的に行うことで、少しでも漁師が増えてくれれば、と思っています。

次の問題は、経費です。メジカ漁の経費のほとんどは燃料の重油とまき餌です。メジカ漁は常に船を動かしているため、重油とまき餌合わせると一回の操業で3～4万円くらいかかります。重油やまき餌の値段が高くなると経費が増え、収入が減ってしまいます。経費を抑えるためには効率のよい操業を行う必要があります。漁場を探すときは、前日などの潮の流れや水温を参考にして探すのですが、そういったものは数時間で変わってしまうことが多く、自分の想像と違っていることが結構あります。潮の流れや水温を常に把握することができれば、漁場を見つけやすく、索時間や燃料、まき餌の削減に繋がります。

漁場の情報を見る方法として「エビスくん」というものがあります。私は2年前からこの情報サービスを使って操業しています。衛星を使っているため、自宅にいるときでも、船にいるときでもリアルタイムでの漁場の把握ができ、水温や風向き、風速、潮の流れなどを知ることができます。今までは出港し、1時間から2時間かけて漁場を探していましたが、自宅で海の状態が把握できるようになり、漁場を探索する時間と燃料の節約が出来るようになりました。

いままでは、品質や漁獲量を上げようとしてきました。今は、後継者の育成や操業の効率化に取り組んできました。今後もこういったことは大切だと思います。しかし、何より大切なことは、このメジカ漁を次に伝えていくことです。これは私たち漁師だけの力では無理かもしれません。メジカあつての加工業者さん、メジカあつての漁師です。みんなで、この宗田節、メジカ漁を支え、伝えていけるよう、これからもよろしく願いいたします。

どうもありがとうございました。



“日本一”の宗田節と新たな地域未来づくり
～食と漁の地域活性化シンポジウム～

「メジカの舞う海と漁」

高知県漁協下ノ加江地区委員

山下 良夫

下ノ加江とメジカ漁



- ・現役漁師47人のうち、約9割の42人がメジカ専門
- ・メジカ漁は、5t前後の漁船で、ほとんどが1人で操業
- ・下ノ加江で水揚げされる魚の98%以上がメジカ
- ・市のメジカ水揚量のうち、4割以上が下ノ加江
- ・宗田節薫るメジカの町

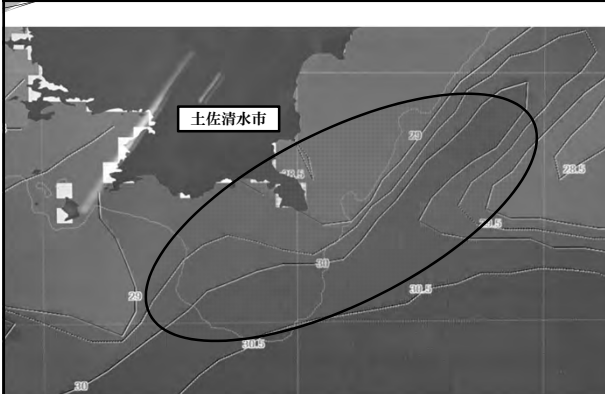
メジカってどんな魚？



メジカの呼名

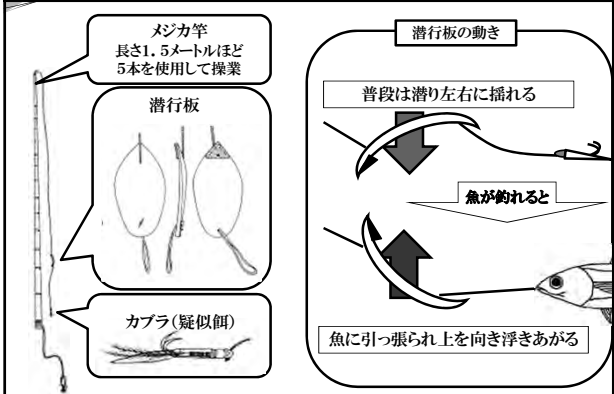
呼名	大きさ	時期	特徴
新仔	100g未満 (20cm未満)	8～9月	仏手柑で食べる刺身は絶品
寒メジカ	400g前後 (25cm前後)	11～3月	脂が少ない 宗田節に最適
脂メジカ	600g以上 (30cm以上)	4～6月	産卵期 脂がのっている おいしい

メジカの漁場



土佐清水市

メジカ漁具



メジカ竿
長さ1.5メートルほど
5本を使用して操業

潜行板

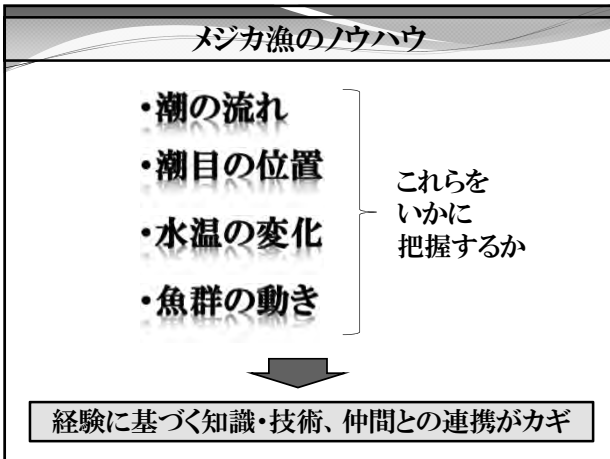
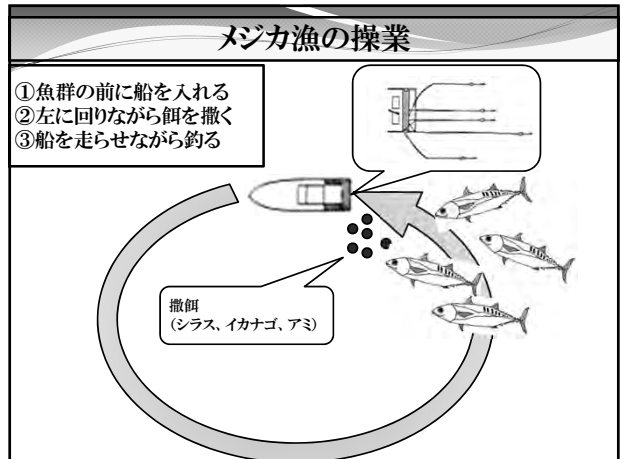
カブラ(疑似餌)

潜行板の動き

普段は潜り左右に揺れる

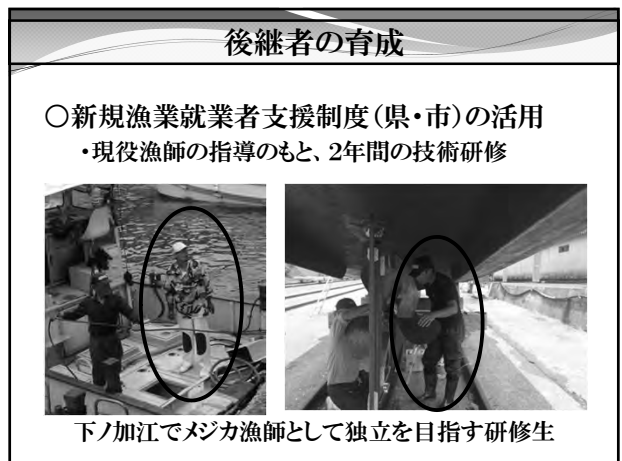
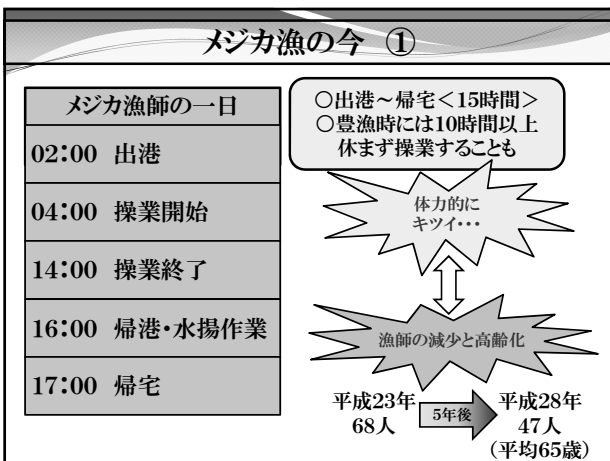
魚が釣れると

魚に引っ張られ上を向き浮きあがる



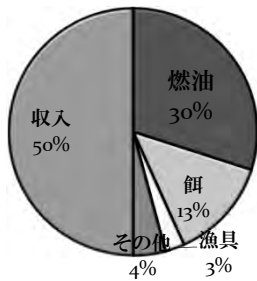
下ノ加江のメジカ漁 今昔

	昔	今	結果
釣竿	竹製	カーボン製	頑丈で長持ち
魚の保管	魚槽へ手運び	トイを設置し自動で魚槽へ	すぐに冷却 操業に集中
魚の冷却	水	冷水機	品質向上
水揚げ作業	人力	コンテナとクレーン	力作業が楽に 時間も短縮
漁場探索	ヤマ(目視)	GPS・魚探・ソナー	視界不良時も操業可 衝突等の事故減
品質の向上と漁獲量の増加 (1日:500kg/隻 → 2t/隻)			↻



メジカ漁の今 ②

メジカ漁の収支



メジカ漁

- ・船を走らせながら操業
- ・まき餌を使って操業



燃料や餌の供給・単価変動の影響が大

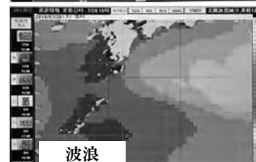
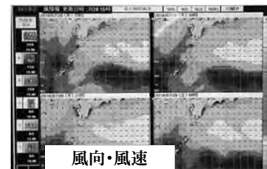
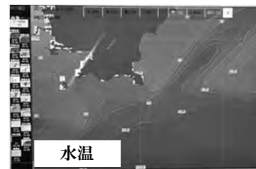
「出漁したけど釣れなかった…」
 というのをなくしたい！！

H16、25年指導所聞き取り調査より

より効率的な操業

○漁師もIT技術を活用

- ・衛星を利用した漁業向け海況・気象情報サービス「エビスくん」



家に居ながらリアルタイムで漁場の情報が！



まとめ

メジカあつての漁師
メジカあつての節納屋
 として
メジカに支えられてきた地域

私たちメジカ漁師にとって
日本一の宗田節を支える漁業を
次世代に繋げることが地域未来づくり！！

ご清聴ありがとうございました。



リレートーク 3

職人技がつくりだす伝統の宗田節

武政嘉八

(土佐清水鯉節水産加工業協同組合長)



どうも皆さん、こんにちは。ご紹介にあずかりました武政です。紹介をいただいた中で、バラ抜き節踊りの会長ということで紹介されましたが、自分は踊り 100%アウトで、全然駄目なのです。しかし、前会長がお亡くなりになったあと、そういう話がありまして、節づくりに関わっている手前、お受けした次第です。これからも会員の皆さまにはご迷惑をお掛けすることばかりと思いますが、よろしく願いいたします。

それでは、「職人技がつくりだす伝統の宗田節」ということでお話しさせていただきます。「職人」・「技」・「伝統」とすごく歴史と重みを感じる言葉です。しかし、今現在何人かおられる大先輩の方がお話ししますと説得力がありますが、今日は私が鯉節と宗田節の伝統的な製造方法、自分の宗田節への思いを話したいと思います。

私は市内の水産加工業の振興を目的とする土佐清水鯉節水産加工業協同組合の組合長を平成 23 年から務めています。その一方で、鯉節づくりから始まる現在の宗田節づくりを 100 年余り続けている「たけまさ商店」の三代目でもあります。祖父の時代の土佐清水では、鯉節作りが盛んで、大正・昭和初期の鯉節品評会での賞状がいくつかあります。この頃は、宗田節はメジカの水揚がある時に作っていたようです。

その後、親父の代になり、カツオの需要が鯉節から鮮魚へと変わり、節の原料として土佐清水に水揚されるカツオが減少した昭和 30 年代から、宗田節加工が主流になり、現在に至っています。最近では、一般家庭用に宗田削り節などの製造・販売も始めました。今、お話ししたように、もともと、土佐清水では鯉節が主に生産されていました。まず鯉節が作られていた頃の作業を当時の須崎市の節納屋で撮影された写真でご紹介していきます。

市場で仕入れてきたカツオは、このようなカツオ包丁を使っておろしていきます。頭を落とす、三枚におろす、節にするという作業になりますが、作業により使う包丁を変え、効率よく作業をしていたようです。写真のように、カツオの尻尾の付け根をつかんでぶら下げておろす、「土佐切り」という方法でおろしていました。続いて、節を煮籠に並べ、茹でて、冷ます作業を行います。節が反りかえらないように丁寧に並べ、茹でていたようです。次が「バラ抜き」です。私が小学生の時、一番記憶に残っている作業は、この「バラ抜き」と次の工程の「モミ付け」です。「バラ」とは、身に刺さった小さな骨のことで、バラ抜きはこのように椅子に座ってバラを抜いていきます。この時、バラだけではなく、皮やうろこ、皮下脂肪や汚れも取り除きます。「バラ」が残ったままになると、乾燥が進んだ

時に変形する原因となります。そのため、取り残しがないように丁寧に取り除きます。

続いて、「モミ付け」作業です。「モミ」とは、カツオの中骨についた身や、しっぽや頭に残った身をゆがいて作るすり身です。バラを抜いた後の穴やキズに、竹串や指先を使ってモミを付けて節の形を整えます。この作業は「そくい」とも言われ、「モミ」や「そくい」といった言葉は、節納屋言葉であると解釈しています。この作業の時に、オープニングのように鯉節を持ってバラ抜き節を踊る…ことは無かったですが、みんなで歌っていたことを、よく覚えています。この後、炊納屋で薪を燃やして煙で燻し、節の水分を抜く「焙乾」を複数回言い、次に「節つくり出刃」を使って削りながら形を整え、カビ付けと日干を繰り返して、鯉節が完成します。

次に、現在の土佐清水の宗田節製法についてご紹介します。まず、市場で購入してきたメジカを煮籠に並べます。メジカはカツオと比べて小さいので、頭を落としたり三枚におろしたりしません。ただし、煮籠に並べたメジカのお腹に切れ目を入れます。これは切れ目を入れることで、お腹が割れた状態で茹であがり、次の工程で割りやすくなるため、製品がきれいに仕上がるからです。次の「セイロ取り」では、茹であがったメジカの頭と中骨と内臓を、一匹一匹手作業で取り除きます。この作業は、動画でご紹介します。

(動画)

ご覧いただきましたように、あっという間に節になっていきます。1匹当たり5秒ほどしかかかりませんが、このように一匹一匹割って作る宗田節は手間がかかるため希少です。九州など、他の地域で生産される宗田節の多くは、頭だけ取り除き、割らずに骨や内臓は取り除かない、「丸宗田節」にしています。手間をかけて作る清水の宗田節は、こうした丸宗田節に比べ雑味が少ないため、「日本一」と呼ぶにふさわしいものです。

そして、煙で燻す「焙乾」を1週間から10日間続けます。そのあと天日で干して、裸節として出荷するものもあれば、さらにカビ付け作業を行い、枯節として出荷するものもあります。

裸節は燻した時の香り残り、魚っぽい出汁が出るのでうどんの出汁などとして、枯節は上品なコクのある味が出るのでそばの出汁として使われることが多いようです。東西による食文化の違いから、うどん屋が多い関西では裸節が多く使用され、そば屋が多い関東では枯節が多く使用されます。土佐清水は関西圏なので、私の家庭では裸節を主に使います。みなさんのご家庭でも同じではないでしょうか？ただ、この前、従業員に裸節と枯節を比較してもらったところ、枯節の評価も高かったので、食べ慣れない枯節もおいしい！ことも言っておきます。

このように、鯉節と宗田節の製造方法はほぼ同じであることが分かります。当時の鯉節職人



さんの手間暇かけた鯉節作りの技は、鯉節職人さんの娘さんやお孫さんといった今の宗田節職人に受け継がれています。一つ一つ丁寧に時間をかけて作る技こそが、何度も言いますが、「日本一」と言われる宗田節を支えていることは間違いありません。

しかしながら、私が宗田節製造にかかわった 50 年近くの間、市内に 40 軒近くあった節納屋は今やその三分の一くらいになってしまいました。宗田節の生産量が減るだけでなく、職人さんがいなくなり、節を燻している時の煙った街並み、またそのにおいが無くなり、私たちにとっては、寂しい限りです。こうした節納屋の減少の背景には、手軽な出汁調味料を使う家庭が増えたこと、また、安い外国産の原料を使った出汁が多く出回るようになったことで、宗田節の需要が減ってしまったことがあります。

その原因としては、宗田節が節問屋さんに出荷された後、鯉節と併せた出汁として使われることが多く、関西や関東などでも古くからウドンやソバの出汁に使われてきたにも関わらず、宗田節自体の味、あるいは宗田節の名前自体を知らない人がたくさんいることが、大きいと私は考えています。

宗田節の需要を取り戻し、寂しくなってしまった地域に賑わいを取り戻すためには、まず、消費者の方々に宗田節を広く知っていただき、使っていただくことが大切だと考えています。このため、宗田節自体の知名度を上げる活動として、平成 23 年に市内の宗田節関係者を中心に「宗田節をもっと知ってもらいたい委員会」が立ち上げられ、私が会長を務めることとなりました。

これまで「市内や高知市内の小学校での授業」、「茶節試飲」といった食育活動に加え、「高知空港でのところてんやそばの試食」、「土佐清水市の宿泊施設に宗田節を無料で提供し、朝のお味噌汁に使ってもらう」、「県内外のイベントで茶節（宗田節の削り節と味噌にお湯を注いだもの）をふるまう」などの活動をしてまいりました。こうした取組の中で実施したアンケートでは、「おいしかった」、「出汁の味が濃い」、「コクがあっとうまみがあった」というように高い評価をいただくとともに、「家でも使いたい」といううれしい評価もいただきました。

このような活動によって、宗田節の味や香りを知ってもらい、「宗田節製品をお土産として購入してもらう」、「日常の食卓でも使用してもらう」機会の増加に繋がっていきたいと考えています。また、次世代を担う子どもたちに、この伝統の宗田節を知ってもらい、郷土の特産物として誇りに思ってもらうことも重要なことであると思っています。



最後にまとめです。宗田節の需要を回復させるために、より多くの人に宗田節というものを知っていただく取組を続けることが必要です。また、その一方で、宗田節を活用かし

た新たな展開が始まってきています。この後のご発表の取組は大変、頼もしいものですし、本日の試食でお出ししたラーメンに宗田節を使うといった新しい発想も生まれております。

こうした取組を後押ししていくためにも、私たちは宗田節職人として、今後とも土佐清水の豊かな海から与えられた宝物を日本一の宗田節に仕上げる技を次の世代に繋げていかなければなりません。

そして、私自身、これまで宗田節と向き合い、手に取って見た数は天文学的数字だと思えます。節にはそれぞれ形・味・香りなど一つ一つに個性があり、同じものはありません。これからも職人としてよりよい節を作る挑戦を続けてまいります。こうした挑戦が、宗田節の新たな展開を後押しする事を願っています。

以上で、私からの発表を終わります。本日は、ありがとうございました。



職人技がつくりだす伝統の宗田節

“日本一”の宗田節と
新たな地域未来づくり
～食と漁の地域活性化シンポジウム～



土佐清水鯉節
水産加工業協同組合長

武政 嘉八

昭和10～13年頃の 鯉節製造風景

(須崎市)

資料：「カツオと土佐人」展示解説図録（高知県立歴史民俗資料館）

鯉節製法

鯉の生切り

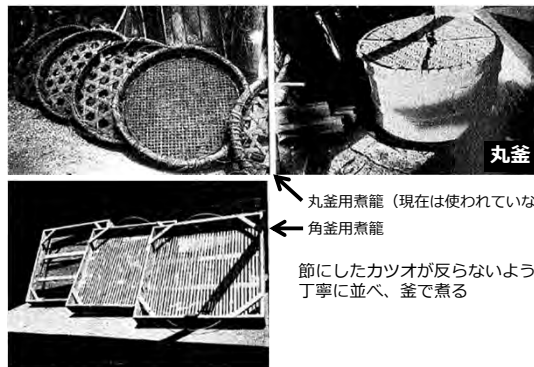


カツオ包丁
(作業によって包丁を使い分ける)



鯉節製法

籠立て・煮熟・放冷



丸釜

丸釜用煮籠（現在は使われていない）
角釜用煮籠
節にしたカツオが反らないよう
丁寧に並べ、釜で煮る

鯉節製法

バラ抜き（バラ：骨）



骨・皮・うろこ・
皮下脂肪・汚れを取り除く



バラ抜きオケ：煮籠を水に浮かべる大きな桶

鯉節製法

そくい（モミ付け）

モミ：骨についた肉で作った
すり身

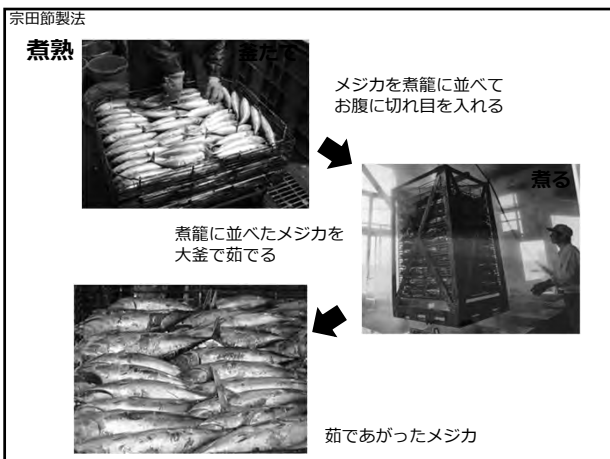
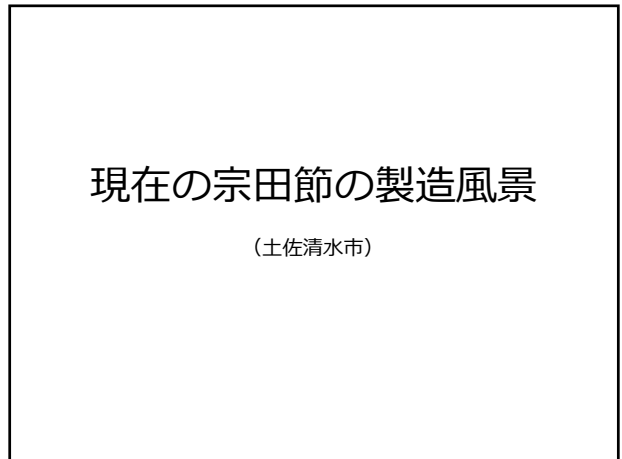
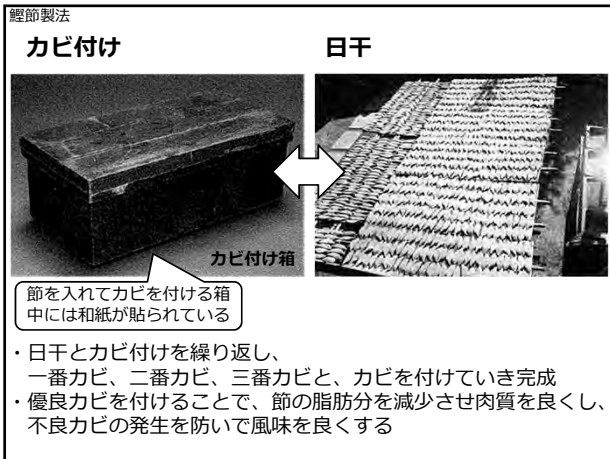
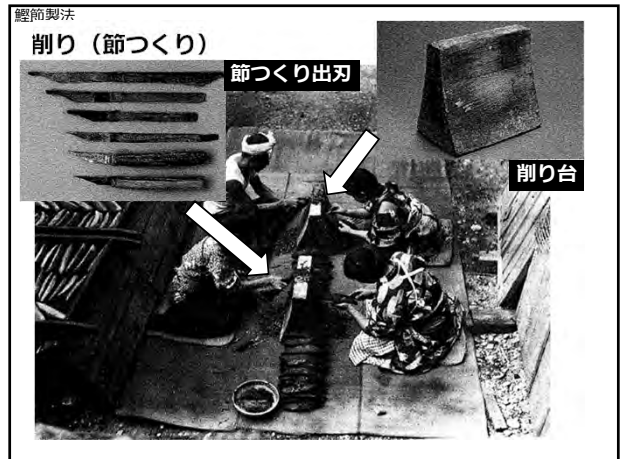
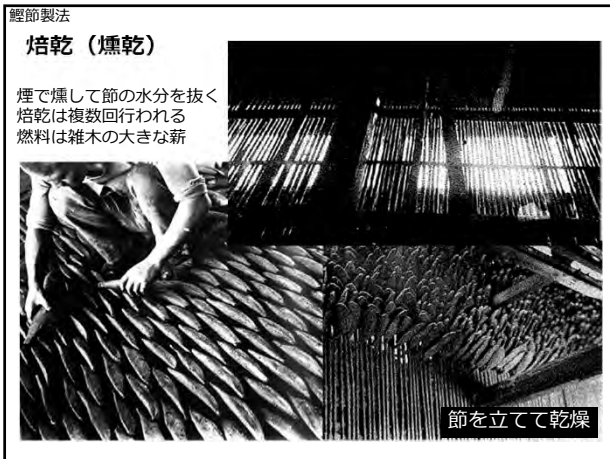
バラ抜きの時に出来た穴を
モミで埋めて整形

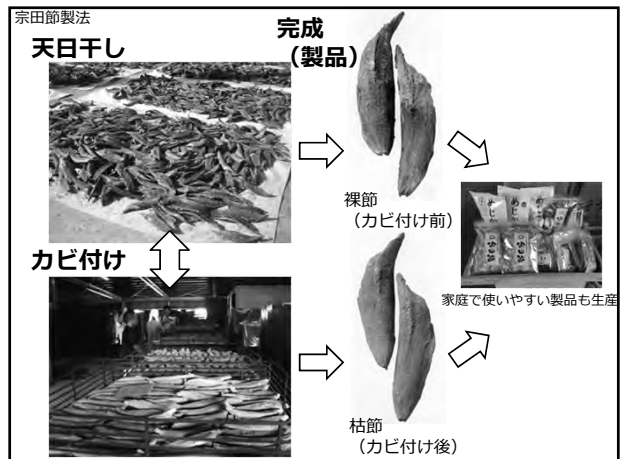
モミ付け桶



水を張った桶を挟んで2人が向かい合い
桶に渡した板の上にモミを載せて作業

節に水を付けて滑らせながら空気を抜く





宗田節は昔から受け継がれてきた技で生産
ひとつひとつ丁寧に作る技こそが、“日本一の宗田節”を支えている

しかし...
50年前は40軒あった節納屋も、今では三分の一ぐらいに...

↓

厳しい環境に負けず、この伝統産業と技を繋いでいきたい

↓

宗田節の知名度向上、販路拡大への取組

最後に...

- ・ 宗田節知名度向上への取組の継続と新たな展開への後押し
- ・ 節にはそれぞれ個性があり、同じものは無い
- ・ これからも職人として1つ1つの節に向き合い、よりよい節づくりに挑戦

ご清聴ありがとうございました



リレートーク 4

新たな宗田節の産業システムと商品開発

山岡大樹・徳村佳代
(土佐清水元気プロジェクト)



皆さん、こんにちは。土佐清水元気プロジェクトの山岡と徳村と申します。弊社、平成20年12月に設立をいたしまして、皆さまのご支援を得ながら、今年8年目を迎えております。ものづくりに取り組んで県内外で販促活動に取り組んでおりますと、本当にこの土佐清水の豊かな自然環境、そして豊かな食材に感謝をするということが多くあります。私たちは今とりわけ、日本一の宗田節、土佐清水の誇りである宗田節を全国へと懸命に取り組んでおります。非常に今日大きなテーマにはなっているのですが、そのような私たちの日々の活動を今日はお伝えができればと思っておりますので、どうぞよろしく願いいたします。

弊社の加工工場になります。商品を製造して広く販売をしていくためには、やはり品質への信頼性というのが最も重要になってきます。もちろん普段のスタッフの努力のたまものと言えますが、やはりこの工場というのも、私たちの強みであり、そして弊社の経営資源であるというふうに思っております。ご覧いただいておりますのが、宗田節のだしを使った宗田だしドレッシングの製造風景なのですが、今はにんじんと小夏と2種類ありまして、大変大きな展示会で受賞したこともきっかけとなりまして、発売から4年目に入りますけれど、昨年2種類で年間約20万本販売をさせていただきました。今年はそれをはるかに上回るペースで動いております。私たちは今、この宗田だしドレッシングに最も力を注いでいるという状況であります。

弊社の展開する小売商品のラインナップです。今日も展示をさせていただいておりますが、宗田節のだしの商品と、清水サバを使ったものが多いのですが、先ほど申し上げました経営資源を生かし、地域の素材を生かして元気プロジェクトとして何ができるのかということ日々模索しながら取り組んでおります。

私たちは平成23年から宗田節商品に取り組んでおります。先ほど市長や武政組合長からお話もございましたが、そのきっかけは「宗田節をもっと知ってもらいたい委員会」との連携でありました。この委員会は先ほどお話にも出ておりましたが、これまで業務筋向けに需要が高く発展をしてきた土佐清水の宗田節をもっと一般消費者に広めていきたい、一般消費者の宗田節の認知度を上げていくことで、もともとある需要の底上げを図って、メジカ漁業、宗田節加工業の振興を図っていきたいというものであります。その委員会との連携において、弊社としてできることは、やはりこれはものづくりということで、一般

家庭に需要がある、これまで土佐清水市にはなかった宗田節のだしを使った加工品の開発、販売へと進んでいきます。弊社では、商品を販売するためには、まず、市場の調査を行います。そして開発へと進み、コンセプトづくり、販路開拓、販促活動へと取り組んでいきます。

宗田節商品の第1弾としましては、まず、宗田節のだしを簡単にとれること。そして、簡単便利なのですけれども、宗田節のだしの本物のうまみを味わえることです。宗田節本来の使い方とか風味を重視したご覧のと通りの宗田節のだしパック、だし昆布茶、お茶漬けといったシリーズが完成しました。見た目も含めて少し特別感があって、この第1弾シリーズにつきましては、主に土産物屋さんであるとか、ギフト対応、そして県内外でたくさん行われる高知フェア、四国フェアなど、フェア商品として大変需要が高くて、一定好評をいただけたという状況であります。そして、私たちは次に、もっと全国の食卓で日常的に一般のご家庭で宗田節のだしを味わってもらえるような商品をつくりたいということで、第2弾シリーズへの取り組みをスタートします。このあと、弊社の主力商品になっております宗田だしドレッシングを開発しました山岡よりお話をさせていただきます。

開発や販路改革の過程で、僕たちは「どういう店で、どういうお客さんに販売していきたいですか」とよく聞かれます。でも、正直開発担当、加工メーカーとしては、商品の価値が分かってもらえる売場なら、どこでも、いろんな売場でいろんな人に使ってもらいたいと思っています。宗田節シリーズ第2弾の開発にあたって、こだわりの商品を販売する高質系スーパー、店舗数の多い量販チェーン、観光地や道の駅などのお土産屋、どこでも売っていて、そして商品の基本、「おいしい」と言ってくれる宗田節商品と考えていきました。どこでも見る土産物屋、全国のスーパーでも、果たしてそういった商品は存在するのかと考えたときにイメージしたのは、皆さんもよく知っていると思いますが、馬路村農協さんのロングセラー「ゆずぼん酢」です。僕たちはいろいろな売場を見ますが、本当にどこにでも売っています。全国的に見て、地方発の商品で、このようなものはありません。僕たちは宗田節のだしでターゲットうんぬんではなく、どこの土産屋、どこのスーパーさんにでも並ぶことのできる商品づくりをイメージしています。1人でも多くの人に使ってもらえる商品と考えたとき、ドレッシング以外ないとなって、開発を進めました。宗田節の良さは、やはりうまみです。宗田節を使うことで、うまみが増すなあとつくづく思います。宗田節のうまみを生かしたい思いで、大手メーカーさんの裏表示を見ると、ほとんどの原材料に「アミノ酸等」と書いているのです。皆さんの中にも知っている人もいると思いますが、「アミノ酸等」は、科学的につくられたうまみ成分です。それを自



然な宗田節にかえていこうと思いましたが、「アミノ酸等」が悪いとは思いませんが、自然なうまみ、宗田節のうまみが勝っていると思っています。どこにでも通用するドレッシング、そして完璧な品質管理です。そこで僕たちがやることは、まず、素材の酸度、糖度を測ります。生産ごとに酸度、糖度は異なるたびにレシピを少し変えています。同じ農家さん

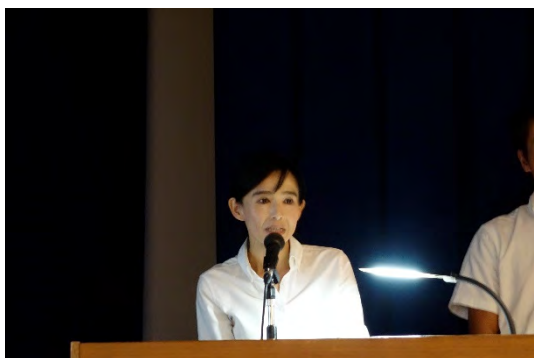


の小夏でも、酸っぱさや甘さは違うわけですから、最終商品に味の誤差がないように計算して製造に入ります。試作が完成して、まずは官能試験です。商品の基本となるおいしいかどうかです。そして、菌検査や、菌が増えにくい環境か、いろいろな条件がそろい、商品は完成します。こういったかたちで1本目の宗田だし にんじんドレッシングが完成します。「2本目は？」となったとき、宗田節と清水の何かを掛け合わせたいと思い、小夏ドレッシングの開発がスタートします。もともとつながりのあった農家さんに協力してもらい、年間の使用量も踏まえ、相談しながら開発を進めました。昨年2種類で20万本発売し、小夏は約13トンです。今年はさらに20トンご協力をいただいています。農家さんにも喜んでもらい、全国に通用する商品づくりをと思っています。さらにパッケージデザインでも全国に通用するデザインです。この会場にも来ていると思いますけど、地元のデザイン会社 18°C design 浜崎明弘さんに依頼し、宗田節の濃厚なうまみをベースに、化学調味料、保存料無添加、アレルギー表示も不使用の宗田だしにんじんドレッシングと宗田だし小夏ドレッシングの2種類が完成しました。

こうして商品が完成したあとは、私たちはまず地元で使っていただきたい、そして県内、そして全国へ販路を求めて活動をします。ご覧のような展示会には、より効率よく、本当にたくさんの売り先に出会うことができますので、年間を通じて数多く出展をさせていただきます。そのかいもありまして、昨年宗田だし、小夏ノンオイルドレッシングが、今、スーパー向けとしては国内最大規模、全国から約1,500社のメーカーが出展をいたしますが、スーパーマーケットトレードショーという大きな展示会で、フード30選と言ひまして、全国のスーパーで買いたい30の商品の1つに選んでいただきました。この受賞の後押しも受けまして、にんじんドレッシングとともに、2種類とも今、本当に販路は拡大の一途にあります。画面は、扱っていただいている店舗様のごく一部なのですが、イオンさんであるとか、イトーヨーカドーさんに代表されるような、大きいところだと本当に300店舗近くあるような大手量販チェーン、そして百貨店であるとか、東は紀ノ國屋さん、西はいかりスーパーさんというこだわりの商品を販売する高質系のスーパーです。

本当にたくさんの売場で、フェア向け、いつときの商品ではなくて、定番の商品として扱っていただけるようになっております。

この写真は、いろいろな店舗様の陳列の写真なのですが、そしてこれがイオンさんのドレッシングコーナーです。大手メーカーの商品が、もうずらっと並んでおります。棚割りと申しまして、地方発の商品が並ぶことができるスペースというのは、現状それほど大きくはありません。そういった現状の中で、土佐清水発の宗田節のだしの商品が、フェアではなく、定番として扱っていただけると。この陳列を見たときに、私たちは本当にこの仕事のやりがいと、宗田節という恵みへの感謝と、本当に喜びを感じております。



そしてもう一つ、弊社の取り組みですが、弊社は地域貢献も含めて、他社、他地域の商品の製造の一部を請け負っております。宗田だしドレッシングを発売してからは、本当に液体調味料への依頼、相談が大変多くなりました。その1つであります、愛媛県八幡浜という大変人気の高い道の駅なのですが、アゴラマルシェさんという道の駅の伊予柑を使ったドレッシング

です。そして右側が、高知の西島園芸団地さんのマンゴーとブルーベリーのドレッシングです。こういった商品にも宗田節のだしのうまみを生かして、弊社で開発をさせていただいて、製造を請け負っております。他社他地域との連携においても、宗田節振興を図っていきたいという思いで取り組んでおります。

昨年からになりますけれども、先ほど山下さんのお話にも出ておりましたが、もう一つ新たな取り組みをしております。それは、メジカの漁師さんの後継者の育成です。現在、愛媛県と三重県から2名のIターンの方を元気プロジェクトとして正社員として雇用をいたしまして、ベテランの漁師さんのご指導のもとに、研修を行っております。

そして、宗田だしドレッシングに続いて、私たちは今年、第3弾の商品、宗田だしポン酢を新発売いたしました。この秋冬に向けて発売した商品になります。地元のスーパーさんではいち早くご採用いただいて販売をいただいておりますので、ぜひ今日ご来場の皆さま、少し思い出していただいて、一度使ってみていただければというふうに思っております。よろしく願いいたします。

最後になりますけれども、本日のシンポジウムのテーマは、「「日本一」の宗田節と新たな地域未来づくり」であります。私たち土佐清水元気プロジェクトは、今後ものづくりを通じ、弊社としてできることをして、地域の担い手として土佐清水の恵みに感謝をしながら、清水の振興に向けてその役割をしっかりと果たしていきたいと思っております。本日はご清聴どうもありがとうございました。

新たな宗田節の産業システムと商品開発
 ～清水の誇り「宗田節」を全国へ～



株式会社 土佐清水元気プロジェクト



ラインナップ



宗田節商品に取り組むきっかけ

「宗田節」を広めたい、知ってもらいたい
 土佐清水の宗田節産業を活性化したい



宗田ぶっしー君

委員会メンバー：
 元気プロジェクト 宗田節加工業者、
 県漁協清水統括支所、土佐清水市
 宗田節産地振興会

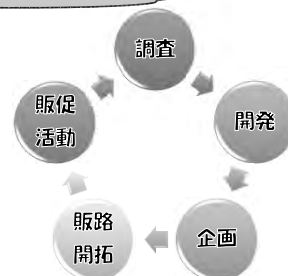
平成23年～
 宗田節商品の開発・販売に尽力

元気プロジェクトだからできること

一般家庭に需要のある
 宗田節を使った商品の発売

商品を発売するには？

商品を発売するために



宗田節商品 第1弾

おだしの国土佐清水シリーズ



- ・出汁取りの簡便化
- ・本物志向
- ・宗田節本来の使い方、風味を重視

宗田節商品第二弾の発売に向けて

(ゆずぼんのように)
だれでも
どこでも
なんどでも
手にすることのできる
宗田節商品の開発



ゆずぼん酢「ゆずの村」
馬路村農協販売
昭和61年発売のロングセラー




そして何より…
「美味しい」と言ってくれる商品

イメージしたのは
ほ…

開発




開発

宗田節×地元産品

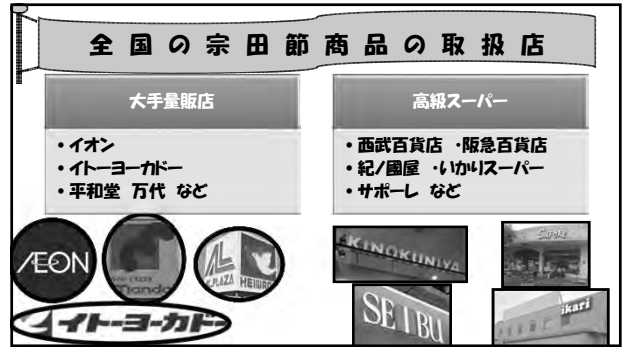


**化学調味料
無添加の
ドレッシング。**

宗田節のうまみ！



高知土佐産次発





リレートーク 5

日本一の宗田節でつくろう地域観光

田中慎太郎

(ウエルカムジョン万カンパニー)



皆さん、こんにちは。田中慎太郎と申します。はじめに、自己紹介をさせていただきます。それとあと、今日この場に立たせていただいた経緯も話させていただきますながらと思います。今日この場に立たせていただいたのは、今年4月ぐらいでしたでしょうか。青年会議所の団体に所属してしまっていて、そこでの懇親会で旭町の福重タイヤの福重さんとお話する機会があって、そこで、今、倉本和典さんが新しく公民館ができたときに、何か事業を考えているということを書いて、そこで福重さんはアーティストを呼んで、ここでコンサートをしたいということを考えていたみたいでしたが、それはなかなかうまくいかずでした。ただ、でもその記念講演の中で、宗田節について講演をしたいというふうに考えよるみたいやでということを知りました。それで今、ジョン万カンパニーとして宗田節だし醤油を販売している中で、どんな話をするのかなということを知りたいというふうに福重さんに言うと、すぐに倉本さんにつないでいただいて、こんな計画やということがありました。それで、何かそのような話からとんとん拍子でこの場に立たせていただいて、発表する機会をいただいております。

天神町出身で39歳です。ロックが好きで、福重さんも音楽が好きでもありまして、二十歳ぐらいに地元に戻ってきて、仕事をしながらライブ活動をしておりました。ライブをいろいろしていたのですが、ライブを見に来ていただいたお客さんの中に出会いがありまして、それで結婚するわけです。嫁さんとの出会いにロックがありました。その奥さんの実家は、実は宗田節工場というところでした。演題としては、「日本一の宗田節でつくろう地域観光」ということで、大きなテーマなのですが、自分が思うことを含め、こうなればいいなという希望がほとんどですけど、それを聞いていただきたいと思います。

まず、弊社ジョン万カンパニーのことを教えさせていただきます。モットーとしては、お客さんに驚きと感動を与えていきたいという思いです。それで、ともに働く仲間の幸せ、家族の幸せが第一にあります。それが土佐清水の幸せになっていって、その事業が継続し続け、世の中の役に立つとありますけど、やはり基本的には清水の役に立つ企業であり続けるということを目指しています。だし醤油などを販売しております。去年4月からは県の支援を受けながら、製造工場を建築させていただいて、衛生管理にも気を使った工場です。宗田節の商品を販売しております。

メインであるのが、紹介させていただきました商品名「だしが良くでる宗田節」ということで、瓶の中にご自宅のお醤油を入れてだし醤油をつくるという商品です。この開発にあたったきっかけは、2010年に「龍馬伝」という大河ドラマがありましたけど、そのときに清水でお土産物をつくろうという話が出ました。そこで何にしようかというふうに考えていたところ、商品のそもそものアイデアのきっかけは、大浜のかねきという宗田節工場がありますけれども、そこの奥さんが総菜をつくっておる中で、折れて出荷できなくなった節をキッコーマンのペットボトルなどに入れて、だし醤油にして使っていました。それがおいしかったというのが、まずもってのスタートです。それをどのようにお土産物として使うかということ考えた結果、このような形になって、今、販売をしております。冷や奴や卵かけご飯など、そういう料理に最適で、少し減ったら継ぎ足しながら使えます。実際買っていただいた方にも、「何げにお土産で買って帰ったけど、使ってみたらおいしかったので、近所に配ってみようかなと思います」ということで、お電話いただいたりすることでリピートしていただくということもあります。

そうやってたくさんの人に持って帰っていただいて、宗田節の味を知っていただくということで、いつかはまたその宗田節の加工地に行ってみたいなということを思ってもらいたいというような思いであります。まずは地元でということと、地元で宗田節を使うということです。僕も清水で生まれ育って、なかなか宗田節に触れ合うことは実はなかったです。家業は、LPガスのプロパンガス屋さんをしていたので、宗田節というものには関連はなかったのです。友達のお母さんが納屋で働いているとかというようなことは知っておりましたが、それが宗田節ということまでは、なかなか関連ができておりませんでした。そこで、まず、地元で使いたいなということと、何かインパクトがあるなということと、いろいろホームページとかで探していました。大間のマグロみたいに、何かこういうマグロのモニュメントがあつたりとかしたら、もうここはマグロの町やというのがあつたりします。またこれは自動販売機なんですけど、自動販売機であごだし、トビウオが入っただしを自動販売機で売っているとかがあつたりとかしたら、この町はもうこれしかないなんていうことになっていったりします。もう一つは、清水のスナックの締めは、だしのみそ汁が出てくるとかいうことで、スナックのママの愛情とともに、宗田節の味も酔ったあとの気持ちのいい1杯になっていたらなという思いであります。それで、あなたのそばに宗田節というふうになっていたらなという思いです。

飲食店のメニューブックに宗田節をということで、昨日高知新聞にも載せていただいております。今日は駐車場でつくっていただい



ているふかみさんの宗田節ラーメンのように、所属している青年会議所の飲食店さんに、既存のメニューで使っているものがあれば、これは宗田節を使った何々ですというメニューにさせていただいたり、新しい宗田節を使った料理を開発していただいたりして、市内の11店舗の方をお願いして、宗田節ロードという名前をつけて、パンフレットを作成しようと思っています。12月ごろの完成を目標にやっています。きっかけとして、宗田節ラーメンや、卵かけご飯セットなど、宗田節を使った料理というのを前に出していきたいと思っています。

これは枕崎のかつお節取扱店という木の看板なのですが、このような看板がつくれたら、「ああ、ここは宗田節を使うお店なんやね」ということが分かる。例えばそれが県外のお店であったりすると、「ああ、これは、土佐清水の宗田節を使いよる店やけん、ここで食べてみようか」というブランド化と言いますか、目で見分けるようなかたちにできたら良いと思います。観光客や仕事で来る方にも宗田節を食べていただきたいという思いでおります。

これも希望ですけど、清水に宗田節を目指して来るお客に対して、そこに行けばすべての宗田節の商品が並んでいる宗田節の専門店があったらいいなあと思います。他県には、だし茶漬の専門店や、喜多方ラーメンですけど、「らーめん館」というものがあつたりします。やはり何かインパクトがある店、ここにまず行ってみたいと思わせる店がほしいと思います。それはラーメン屋さんとかうどん屋さんでもいいなあと思います。宗田節を使ったラーメン屋さん、うどん屋さんが清水にあれば、地元の人はもちろん観光客の人にも食べていただけるかなという思いがします。

あと、やはり加工場です。今、武政さんの紹介もありましたけど、加工場が清水にはたくさんあります。そこでやはり宗田節を体験すること、自分たちも勉強することができたらいいなあと思います。1匹1匹丁寧につくられているのは、本当に見てびっくりします。すごく大切につくられるというところも見ていただいたら、おいしさにつながるかなと思います。今の山下さんのように漁師さんで1匹1匹大事に釣られているというのを見たら、やはり無駄にはできず、それを全部知ってもらい味わっていただきたいという思いで、

やはり体験して食べてもらうということができたら良いなあという思いです。

その中で、「宗田節祭り」というのができたらいいなあと思います。須崎では夏の終わりに「新子祭り」というのがあります。皆さんもご存じのように宗田節の「新子」を刺し身で食べるということです。これも大事ですが、清水はやはり宗田節がありますので、宗田節を使ったお祭りがあつたらなあと思います。1日そういうお祭りがあり、人に来てもらい、体験して食べてもらうことができたらいいですし、そこでまた新たなメニューが提



案できたら良いなという思いです。イメージとしては、煙が上がりながら、においをまき散らしながら、ここに寄ってみようか、食べてみようかみたいな宗田節祭りというのをできたらなという思いがあります。

そういうお祭りもしながらですけど、ジョン万カンパニーとしても、製造工場でありますので販売をしていきたいと思います。やはり知ってもらうためには、こっちから出向いて行って、この味はこんなものだということを知ってもらいたいです。なので、先ほど市長からお話がありましたように、土佐清水ワールドであったりとか、高知県がかまえてくれるブースであったりとかに出向いて行って PR をしたり、味を知ってもらうということが続けていきたいですし、やっていきたいなと思います。

目指すところは最高ブランドの宗田節でして、ブランドづくりが成功すれば永遠に清水で宗田節をつくり続けられるだろうなと思います。また、品質の基準があったらいいなと思います。A ランクなのか、B ランク、C ランクというようにお客さんを見て、「ああ、これは購入してみようか。これやったらこのぐらいの値段の中やな」というのがはっきり分かるようにできたらなと思います。あとは産地の歴史で、やはり清水で水揚げされて加工されたものは歴史に裏打ちされており最高だと認識していただくことです。先ほど二平先生からもありましたけど、なぜここで宗田節が作られて継続され、なぜこの品質が良いのかを知ってもらいながらつくっていくということです。あとはデザインの基準です。先ほども 18°C design の浜崎さんの話もありましたが、そういうような見せ方というものもすごく大切です。それを基準にしてみんなが使っていくのです。また環境に配慮した廃棄物やその再利用などの研究も大切です。あとは、なかなか釣れなくなっているかも分かりませんが、水揚げを増やし値段を安定させるという生産面からの課題もあるかもしれません。これらのことを踏まえて、最終的にはやはりみんなの力が一つにならないと、それは実現できないかなと思うので、協力もさせていただきながらやっていきたいなと思います。ジョン万カンパニーなので、宗田節とジョン万が合わさって、国際交流の発展にもつながるようなことで、清水を PR していけるようになっていったらなという思いもあります。今月月末にも「ジョン万祭り」というのがありまして、弊社ウエルカムジョン万カンパニーカップということで、ジョン万かるた取り大会を行います。それで英語バージョンで優勝した方には、来年度のジョン万祭りにご招待したいと思います。皆さんふるってご参加のほうをお願いします。私からは以上です。ありがとうございました。


**日本一の宗田節でつくろう
地域観光**

株式会社
ウェルカムジョン万カンパニー
代表取締役 田中慎太郎
土佐清水市天神町出身 39歳 ロックが好き



驚きと感動を！

私たちウェルカムジョン万カンパニーは
共に働く仲間のしあわせと、家族のしあわせのため
そして、土佐清水をしあわせにするため。
日々、ひとつひとつを大切に。
日々、思いやりと笑顔を忘れず。
継続し続け、世の中の役に立つ会社を目指します。




商品の紹介

◦だしが良くて宗田節

ご家庭にある醤油を瓶に注ぐだけ。
冷蔵庫に2週間寝かせると、香り高い
だし醤油に変身！醤油を注ぎ足
しながら約1年間ご賞味いただけます。

【おすすめ料理】冷や奴・卵料理・
煮物・炊き込みご飯・麺つゆ・鍋など。



まずは地元で！

- 清水のスナックのメはだし汁が出てくる
- わざわざ、削り節や粉末をつまんでふりかけること
- 地元ならではのビックサイズパック
- あなたの隣に宗田節



**飲食店でメニューブックに
宗田節を**

- 土佐清水青年会議所で今年「宗田節ロード」として市内の飲食店
にお願いして宗田節を使った既存の料理やメニューを開発して
もらい、パンフレットを作成します。12月完成予定。
- 地元の方がいつものお店で出る料理に使っている宗田節
- 宗田節を自当てに観光客を呼び込む
- 仕事で来たサラリーマンが食事に利用



宗田節専門店がほしい！



宗田節を体験し食す！



宗田節まつり開催



市外・県外 そして海外へ



最高級ブランド宗田節として ～永遠に清水で宗田節が作り続けていくように～

○こんなことが出来ればやれると思う

- 品質の基準・・・用途に応じて消費者が分かりやすく
数値や言葉で伝えられるようになる
- 産地の基準・・・土佐清水で水揚げされ、加工したなど
- 精神・歴史の共有・・・なぜここで宗田節が作られているの
- デザインの基準・・・基準を満たせば統一ラベルを使用
- 環境へ配慮の基準・・・廃棄物の再利用やその研究
- 生産量・・・水揚げが増えて値段が安定。
- 製造・販売業者の一体化・・・みんなの力を一つにする

**宗田節とジョン万が合わさって
国際交流の発展につながるように**



パネル討論「新たな地域未来づくりに向けて」

司会 : 二平 章 (茨城大学人文学部)

パネラー : 福田 仁 (高知新聞社)

山下良夫 (高知漁協下ノ加江支所)

武政嘉八 (土佐清水鯉節水産加工組合)

徳村佳代 (土佐清水元気プロジェクト)

田中慎太郎 (ウエルカムジョン万カンパニー)



二平 : 皆さん素晴らしい発表ありがとうございました。パネル討論をしなくても、皆さんのお話の中で、これからの課題が、かなり見えてきたと思います。私も感心してお聞きしていました。それでも、こういう時間を一応取りましたので、気楽に少しの時間、討論をやりたいと思います。

福田さんからは、ご自身の父母、祖父母の足跡を調べる中で、地域の人びとのつながりを通して、土佐清水の地域の素晴らしい面を語っていただきました。私は茨城のほうから来ましたが、福田さんの歴史を通して、ここの土地の昔からの良さ、歴史を少し感じとることができました。それから、山下さんですが、下ノ加江の漁師さんです。私も以前からよく知っており、下ノ加江の組合でいろいろと漁の話も聞いたり、教えていただいたりしました。どのようにしてメジカ、ソウダガツオを釣るかということは、皆さん船に乗って見てくることはできないでしょうから、映像で見せていただいて感心しただろうと思います。一尾一尾つり上げ、1日4,000尾も漁獲する技術を下ノ加江の漁師の皆さんは持っています。

す。船にもいろいろな工夫があることも以前に教わりました。メジカを釣る船は普通の船よりも、プロペラの位置が前の方に付いていて、メジカが船に寄りやすい構造になっているそうです。いろいろなところに漁師の智恵と工夫が凝らされています。今日、午前中には中浜の宗田節工場にお邪魔して武政組合長さんに実際に説明いただきました。脂ののらない新子の説明をしてくださいました。やはり直接お聞きすると、こうやって節をつくるのだなというのがよく分かります。かつお節については私も少し見たことがあるのですが、宗田節は宗田節なりのつくり方があるのです。そこにも職人さんとか技術者として隠れた技というのがありますし、長年培った目で一尾一尾メジカの質の違いを見分けながらつくれます。メジカの大きさによって、また炊き上げる時間も調整するのです。そうでないと駄目なのだそうです。やはりこれは深い技術に裏打ちされたものだと思います。私がカツオのところで話しましたが、山城屋に移った儀三郎のような本物の技術を持った人間の伝統というものが、今もずっと息づいているというふうにも感じられました。

次に元気プロジェクト徳村さんたちですが、前回のシンポにも出演いただきました。元気プロさんは土佐清水市内へ入る手間の国道沿いにあるので、私が土佐清水に来るときには立ち寄って、「その後はどうですか」といろいろとお話を聞いています。その後も非常に素晴らしい商品開発をされています。あの Dressing はうちの奥さんにも試してもらったら、「この Dressing はすごくいいね」と言って、茨城のほうでも大人気です。だから、これはもっともっと売れると思います。茨城で売っているかどうかは知りませんが、茨城のほうでも販路を伸ばせるはずですので、ぜひ頑張ってくださいと思います。

それから、高知に来たときには、私は慎太郎さんの宗田節のダシ醤油も買って、お土産にしています。あれは非常に喜ばれます。醤油を足しながら、わが家もずっと使っています。やはり今日の話にあったように、この土地に伝わってきた半端になったものを大事にする、もったいないという精神の中で生まれたものだったのですね。ダシをとりながら醤油にという、庶民のなかに息づいていたものを一つの商品の形にしたという意味での素晴らしさが、あの一つの小さな瓶の中に閉じ込められているのかなという思いもしています。これからも茨城の人たちにも少しずつですけどもお土産にして紹介していこうと思っています。

今日、ここにはいろいろな分野の方がおられます。皆さん、たいへん素晴らしい技術、それからアイデアをお持ちの方々に、地域を元気にということで取り組んでおられます。清水にはいろいろな魅力があるのですけれども、今日は宗田節を中心にしながら、今後どのようにいろいろなことを取り組んでいけばいいのかを、短い時間ですけれども、少しまたご意見をもらいたいと思います。福田さんはあとからコメントをいただくとして、生産をされている山下さん、それか

ら加工されている武政さんの2人からです。まず山下さん、メジカというのは、やはり好不漁がありますね。そういう中でやっておられると思うのですが、そこら辺で生産をする側のほうからのいろいろな漁の苦労というのはどうでしょうか。

山下 : メジカ漁では、波がある場合は漁にでても釣れません。たまたま10日前の台風のあとに出漁したときで90キロぐらいです。先ほどの映像であったのは、一番喰いのときに「ちょっと映してくれ」と言って映しました。90キロぐらい釣るとすぐ喰わんようになります。今、商売に行っても損です。ただ、時期的に、いつ喰うやろう、また今喰わいでも、明日すぐまた喰うかも分からないし、今は少し昔とは違って、時期が遅れたり早かったりするんで、そこがちょっと自分らには検討が付きません。



二平 : ありがとうございます。生き物である魚や、自然の海のことですから釣れるとき釣れないとき、魚が寄せてくるとき寄せてこないとき、季節的変動や年の変動もあります。そういう苦労の中で皆さんは漁を頑張っておられるということなのでですね。

武政さんとは今朝お会いして工場見学をさせていただきました。その時聞いた話ですが、「ここで取れるメジカと、ここに魚が無いときは県外から品物を引いて、宗田節をつくるのだけれども、ここで獲れるメジカとは全然違うのだよ」という話でした。そこで清水産のメジカの素晴らしさについて、少し紹介していただけますか。

武政 : 今朝ほど先生方が工場に来られました。ちょうどこちらは作業をしてなかったので、隣の工場に見学に行かせていただきました。その途中で先生にはお話したのですが、やはり地元の足摺沖一帯でとれるメジカを煮たときは、釜から出る香りがすごく良い匂いがするのです。しかし県外からのものについては、その香りといえますか、匂いといえますか、そういうものがほとんど感じられません。先生からはなぜなのかと僕に質問がありましたけど、多分、中の成分といえますか、いろいろ魚自体が持っている質といえますか、そういうものに違いがあるのではないかと思います。だから、最初に煮た匂いから、「これはすごくおいしい節

になるな」というのを僕ら節屋の皆さんは直感的に感じると思います。それだけ清水沖のメジカには全てがそろっています。

それと、やはり旬に、時期にとれるものも、それぞれの用途で使われています。今年は何か異変でして、ここ8月、9月、全然新子メジカといわれる小さい子供がとれないのです。だからこれは今、山下さんではないですけど、いろいろな海の状況変化があるのだと思います。水温とか海流の流れとかいろいろあると思うのですけれども、そういうメジカの流れが途絶えたら、次の漁につながらないのではないかということが一番心配しています。例えば、新子メジカ、秋メジカ、寒メジカ、次に裏メジカというふうに旬にとれるそれが全て狂ってくると、漁獲量も少なくなってくるのではないかと思います。やはり時期は時期のもので漁があってほしい、とれてほしいというのは僕ら生産者の願いです。今年は少し心配していますけれども、多分、今、山下さんのお話ではないですけど、時期が遅れてまた釣れるのではないかということを書いて安心はしていますけれども、そんな状況です。



二平 : はい。やはり清水沖に来るメジカが一番良いとのお話でした。それを絶やさないうようにずっと持続的に魚をとり続けられるように、みんなで議論していく必要もあるかなと思います。その点では、高知県には、ぜひメジカの研究者の人を育ててほしいですね。メジカの生態はよく分からないのです。研究者は、あまりいないのです。だから、ここに来るメジカがどこで卵を産んで、どこで子供が育ち、どういうふうに回遊してこの清水沖へ来るのか、これはまだまだ不思議がいっぱいなのです。だから、その点は、高知県以外の人ではなかなかできないので、専門家を育てていただき、議論を深めていただきながら、メジカの質の問題、漁の変動の問題を解明していただきながら、安定して持続的に使えるような体制づくりを実現できるよう頑張っていっていただきたいなと思います。生物屋としての私からの1つの希望でもあります。ありがとうございました。

それから、元気プロさんからは商品が紹介され、販路を広げている素晴らしい内容の話がありました。今日は宗田節の話なので、メジカを原料として使うという意味でいろいろ苦労をされていると思いますが、そういうところで何かありますか。

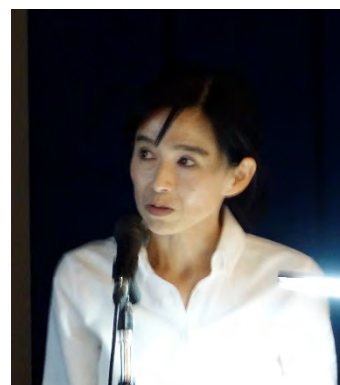
山岡 : 苦労というか、大手メーカーさんはコストパフォーマンスがすごすぎて、その土俵で戦うということはずできません。何をどこで戦うかと言うと、



やはりそこではないし、宗田節なんかもそうですし、もうコストパフォーマンスではないところで。それを何って言われたら、今はまだ分かりませんが、それを少しずつ求めていきたいとは思っています。

二平 : 大手の例えばぼん酢やドレッシングは、どこのスーパーに行ってもいっぱい並んでいますよね。だけどその中で、コスト的に大企業の商品には、なかなか値段としては勝てないけれども、やはりある程度値段が高くて消費者の方に手を出していただけるような商品開発という部分ですよね。やはり消費者の方に値段ではなくて選んでいただけるその商品の何か心みたいな、そういうものについてはどういうふうに考えておられますか。

徳村 : よく営業活動をしていますと、まず、スーパーに並ぶ前に営業先のバイヤーさんたちが、商品を扱うと決める方たちがいらっしゃいます。そこが第一関門なのです。やはりよく言われるのは、全国でいろいろな地域でみんながものづくりに割と取り組んでいますので、おいしいものはいっぱいあります。地域色の強いものもすごくあるので、高知とか土佐清水のものを探しているわけではないので、そのところでやはり選ばれていかななくてははいけません。



本当に宗田節には力があるとは思いますが、先ほどの発表の中でも言わせていただいたのですが、おいしいものをつくることだといつも思います。おいしいがまず前提で、その次に関わる人間、スタッフ、営業活動をする私たちが、やはりそれについて十分に語れることかなと思います。そして店に並べていただいて、そこから、やはり販促活動で多くの人に手にとってもらえるようにといつも思っています。ただ、今日皆さまのお話を聞いていて、やはりもっともっと勉強をしなくてはと思いました。

二平 : はい、ありがとうございます。同じ高知県の馬路村さんはとても有名ですが、やはり馬路村さんもコストパフォーマンスから考えれば、少し高めにはなっているわけですよね。それでもやはりすごい人気です。そこら辺はどういうふうに見ていますか。慎太郎さんは、馬路村さんの商品のあの人気というものをどういうふうに思いますか。

田中 : どこにでも確かにあるなというのですが、すごい営業力と、製造力があるなという思いはあります。小さな村だろうけど、ゆずと馬路村とぼん酢というもの

で特化して、これで売るといふのを決めたといふのがすごいなと思ひます。

二平 : そこら辺、何かありますか。福田さんは、そふい馬路村戦略に關しては何かありますか。戦略といふわけではないけれど、馬路村のいろいろな商品を見ていて、私でもすぐ手にとつて買つて帰つてみようかなといふふうにしせる魅力があると思ふのですけれども、そふい点についてはいかがですか。

福田 : そふいですね。わが家も馬路村のゆずぼん酢は定番です。地域にふんだんにあるものを生かして売出すといふところに感心させられます。彼らにしたら、はた



から見ると順調にいつたよふに見えるかもしれないのですけど、多分想像ですけど、かなり試行錯誤といふか、もがく中で、地域にふんだんにあるこれしかないといふ。「あれもあればいい」「これもあればいい」ではなくて、「これしかない」といふ覚悟のよふなものから、ああいうものが出てきたのではないかと思ひます。それでいきますと、土佐清水を土佐清水たらしめていふものは何かといふと、それはやはり漁業であり、江戸時代以前から続く節づくりの歩みかなと思ひます。

二平 : 私馬路村さんの非常に素朴な山村のおじいさん、おばあさん方の頑張つていふ姿に魅力を感じていふます。そして、「あれしかない」と言つたら失礼けれども、そふい普通の田舎で頑張つていふ。もちろん商品のつくり方とか宣伝力もあります、ほのぼのとしたところとか、人びとが見えるといふのかな？ そこに住んでいふ人たち一人一人が浮かんでくるよふな、そふいよふな顔が見えるのです。だから、そふい何か地域の暖かさみたいなのが、あの商品の中にあるよふに私には見えていふます。非常に素敵な商品開発をされています。そんな単純なものではないでしょうけど。

今、福田さんからもあつたのだけれども、やはり僕もこのシンポをいろいろと企画していく段階で、ここの宗田節のだしといふものについて、ここは他にはないすばらしい歴史と文化をもちていふと思ふのです。ほかにはないのです。カツオのだしは今いっぱい注目されています。いろいろなところでもカツオのだしについてのPRがあります。けれども、ここは宗田節のだしが、地域全部をつないでいふところだと思ひます。もつとそこら辺を強くうち出していくことで、現状を突破できると私は見ていふます。そこら辺、慎太郎さんはどうですか。いろいろな話を今日はしてくれたのですけども、何か一つ全体をつなぐところでも宣伝をして、地域を盛り上げていく、連携をつくつていくことが大切です。宗田節のだしだと生産者から慎太郎さんまで全部つながつていふて、その先に今日のラーメンやにゅうめんのお店の展開とか、そふいことも全部つながつていくと

思うのです。地域全体が一緒になってやれると思えるのですが、将来を担う若者としてそこら辺はいかがですか。

田中 : 発表でもさせてもらいましたが、ブランド化に向けてどのようにしていけば良いかはまだ分からないのです。けれども、やはり例えばロゴマークや基準について、徐々にみんなで話しをしながら決めていけば、何かこういうものがうちにはあるという自信につながっていくと思います。そのようになっていったら、それを求めて清水に来る人も出てくるのではないかと思います。いろいろとみんなで協力して、一個、ブランド化を目指そうみたいなことを考えていけたらいいのかなと思います。いろいろ話し合いをしていかないといけないのかなと思います。



二平 : 昨日のリハーサルの時に、皆さんには紹介したのですが、青森県八戸市はサバやイワシ、イカなどたくさん魚が水揚げされる水産都市です。以前は大きな水産工場がいっぱいあるだけで、何の特徴もなかった水産の町でした。けれども、今は水産加工会社の旦那衆が集まって、「前沖さば」というブランドをつかって、サバ・サバ・サバのまちづくりとして頑張らだしています。新幹線の八戸駅を降りますと、サバの旗がいっぱいあります。駅に降り立ちますとサバを食べないで帰るわけにはいかないという雰囲気させられます。駅のすぐそばには、先ほど慎太郎さんが言ったような、八戸で生産される加工品が全て並ぶ観光のお店があるのです。もちろん加工工場がいっぱいあるので、すごい商品群です。ですから、八戸に行ったらサバを食べて帰らなくてはいけない、サバ加工の関連したお土産を買っていかなくてはならないみたいな、そういう雰囲気をつくりだしています。

清水も漁業をする人、節加工をする人、商品開発をする人、新たな展開を図っている若い人もいますから、大丈夫です。必ずできます。今日、宗田節のラーメンやにゅうめんを食べさせてもらいました。とても美味しかったです。たとえば、これを全体として取り組めば、それこそ清水の町を通りかかったら、宗田節のラーメンやにゅうめんを食べないで、素通りできないなってしまうようなまちづくりはできると思います。そ



んなにお金はかけなくてもいいので、宗田節の町だということをもっと前面に押し出してアイデアを出しながら、やっていけばきっとおもしろい展開ができると思います。外の世界を見てきた私としては、そのように思いました。

あともう 1 つ、今は生産者の顔が見えるようなかたちで商品宣伝するところがありますね。例えばメジカを釣っている山下さんなど漁師さんの顔をもっと前に出して商品につなげていけばいいと思います。やはり魚をとる人の顔が見える、宗田節をつくる武政さんなど節納屋さんの顔も見える、そのような商品にしていくことも大切です。たとえば今日のラーメンでも、「宗田節のだし」のラーメンだけではなく、そのだしをつくるために、ここにはこんな漁師さんがいますよとか、宗田節を長年の歴史と技術を受け継ぎ、苦勞しながらつくっている節納屋さんたちがいることを分かっていたきながら、食べてもらう。商品に物語性をもたせることが私は今、大事なのではないかと思うのです。そのあたりについてはいかがでしょうか。もっともっと現場の方を表に出しながらです。生産者の皆さんはシャイな方が多いので、そんなに出たがらないでしょうけど、そういうこともやっていけば良いと思います。

繰り返しになりますが、やはり清水はメジカをとる漁業者、それを節加工してダシをつくる節加工業者さん、そして元気プロさんやジョン万さんなどの新たな商品開発をされて販売されていく方々がそろっているところですよ。もちろんすばらしい歴史も物語もありますから宗田だしを一つのメインの柱にして、仕掛ければもっともっと新しい展開ができるのではないかと思います。あまり時間はないのですけれども、今後の抱負も含めて、最後に一言ずつ順にお話をいただきたいと思います。どうぞ。

田中 : 私は商品をまずいろいろな方に知っていただくことを広めていきたいなと思います。その商品が宗田節を知るきっかけになってもらい、業務で売れていくであつたりとか、別の商品が売れていくであつたりとか、やはり口にしてもらうというきっかけづくりをいろいろな人にしたいなと思います。そういう意味で広げていきたいと思います。それが、後のブランド化につながることを目指していると思います。

二平 : はい、ありがとうございます。徳村さんはどうですか。

徳村 : 弊社の取り組みで言うと、宗田節は平成 23 年からです。今日、本当に歴史あるお話を伺って、やはりもっともっと勉強して自分たちが語れるようにならねばと思いました。やはり入口から消費者までどれが欠けても宗田



節の振興は多分図れないと思います。その中で役割をきちんと果たせるように、もっと勉強して、やがて弊社のような商品が外で売っていて、土佐清水には宗田節があるよと観光にまでつながっていき、人が清水の来てくれるような、そういう商品力、取り組みがうちでもできたらいいなと感じました。

二平 : ありがとうございます。山岡さん、どうぞ。

山岡 : 清水の宗田節という何か新しいカテゴリではないですけど、清水の何々というひとくくりの商品ができたらいいなと思っています。

二平 : 清水ブランドですね。清水ブランドの宗田ですね。武政さんどうですか。

武政 : 私は 70 才近い年ですので、あまりいろいろなところに顔を出したくないのです。

二平 : いえいえ、まだまだ若いです。

武政 : できれば、自分がつくった節を見て、「ああ、これはあの人の顔やな」というような商品をつくれるように、これからもできる限り頑張っていきたいです。その節を見て、顔が浮かんできてくれるような、そのような商品をつくっていきたいと思っています。

二平 : ありがとうございます。山下さん、釣るほうだけれどもどうですか。

山下 : 私は、生産はしていませんが、ともかく隣の武政さんらにメジカを高く買ってもらえると、漁業者は成り立ちます (笑)。

武政 : 山下さん、節屋はみんな頑張って買いますのでたくさん釣ってきてください (笑)。

山下 : はい。そしたらまた、よろしくお願いします (笑)。



二平 : 船を出して釣って漁業をする人、そしてそれを節加工のために買っていく業者、それぞれがいないと節製品は成り立ちません。お互いに協力をしていただきたいな

がら地域産業のためにぜひ頑張っていたきたいと思っています。福田さん、これからこの地域づくりと宗田節に関していかがですか。

福田 : 山下さんと武政組合長の話を聞きますと、やはり現場の持つ力と言いますか、現場を知っている人の説得力というか迫力にはとてもかなわないなと思います。武政組合長がおっしゃっていました「節にはそれぞれ個性があり、形・味・香りの同じものはない」とか、なかなか深い世界だなと思いつきながらお聞きしていました。二平さんがメジカに関する共通の知見が少ないとおっしゃいましたが、そのとおりだと思います。高知県の方々からも聞きましたが、やはりメジカの知識が共有されていない実態があります。今日のこのシンポジウムをきっかけに、ぜひソウダカツオ関係の業種の方が集まり、悩みを出したり、知識を共有したりする場づくりが、今後できていけば、地域の財産になるかなと思っています。今日はこのようなシンポジウムを企画していただき、大変感謝しております。

二平 : ありがとうございます。皆さんのお話で、この地域の魅力があらためて理解できたように思われます。さて、この地域の特徴はやはりメジカの漁獲から宗田節の生産、流通、消費、製品づくりです。この先、多分、慎太郎さんたち若い方々が頑張つてそれを地域の元気につなげていく取り組みをやっていくのだろうと思います。今後も私は清水を訪ねるつもりですが、その時には町中にもっと宗田節の旗を立てていただき宗田節の町というインパクトをもつ町に変わっていることを願っています。そしてたくさんの方が宗田ラーメンやにゅうめんを食べに来る、宗田節の商品を買いに来る、おいしい魚を食べにくる、いろんなイベントもやっている、そのような町になっていることを期待しています。



市長からも話がありましたが、人口が減るのは、順位はあるでしょうが、全国どこもそうなのですね。僕の町もそうです。そんなにどこも人口は増えません。全国の人口が減っているのだから、それはしょうがないですね。ただ、観光との関係で言われているのは、人口は減少してはいるが流動するすごい数の人々がいることです。流動するというのは、観光などで他

所に行く人々の数が増えていることです。大切なのは動き出している方々が立ち寄ってくれるような魅力ある地域づくりです。だから、住んでいる人の数ではなくて、来てくれる人びとの数が課題となります。どれだけ魅力ある町をつくり、観光に来ていただき、滞在していただき、そして物を買っていただくかという課題が重要になります。外国人も含めて魅力あるまちづくりをどうしていくかと

というのが、これは僕が全国を回っていて、いろいろなところで考えさせられるテーマです。

私の住んでいる町でも課題は一緒です。「二平さんは、自分の町では何かやっていますか」と問われると思い、私も自分の町で頑張っています。私は、商工会議所の会頭さんと以前からのお付き合いなので、それで一緒になって、「魚の美味しいまちづくり」というのをやっています。もう9年になるでしょうか。市内の代表的な40団体の方々に参加してもらい、一緒になって推進協議会をつくり、町の皆さんに魚を食べてもらうことを継続的にやっています。町の人びとは自分の町の港で水揚げされる魚を知らないのです。そこで捕り手（漁業者）と作り手（料理人）、食べ手（市民）が一同に集まれるイベント（旬魚万来サロン）を定期的で開催して地元のおいしい魚を食べてもらっています。そのような活動から協議会が生まれ、さまざまな魚イベントが生まれ、とうとう今年の4月には、市議会で保守から革新まで全部の市議が一致して、魚の美味しいまちをつくらうと言う「魚食普及条例」を制定してくれるまでになりました。市議会が全員一致で条例制定をしてくれると、市役所が変わります。縦割り行政がなくなります。水産、商工労働、観光、教育と役所は大体縦割りですが、条例ができることで動きが変わります。私たちは「魚（とと）条例」という略称で呼びますが、それをもとに来年度からいろいろなことを展開していく予定です。さかなくんを呼ぶイベント、世界タコ焼きグランプリ、明石や三陸町とのタコ対決、旬魚万来サロン、若い女性や子ども達への食育・料理教室、カツオの親子ワラ焼きタタキもやります。そして地域にお客さん呼んで、シャッターがおりているような商店街をもっと元気にしていく、そのようなことを、今後取り組みたいと思っています。毎年8月8日はタコの日、10月10日は魚（とと）の日にして駅前や商店街広場でイベントも企画されます。ここにくるまでには9年ぐらいかかっています。私の町は宗田節みたいな特徴はなくて、ただ、蒸しタコの加工量が日本一であるくらいのところです。アフリカ原産のタコを使っているのも、地元型ではなくそんな特色しかないのですが、それでも頑張ろうということをやっています。

私はカツオの話をしましたけれども、清水は素晴らしい歴史を持っているし、ここは自然いっぱいじゃないですか。それと、いつも来て思うのは、ものすごくおいしい魚がとれるところです。こんなに魅力を持ったところはそうないと思うのです。そういう意味では皆さんは、逆に恵まれていると思うのです。まちづくり、地域づくりをしていく上で、素材としてはものすごくいいものを持っておられます。慎太郎さんが言うように、いろいろな展開ができる町だと思っています。ですから、様々な困難はあるでしょうけれども、ぜひ今日出演していただいた地元の方々と一緒になって素晴らしいまちづくりをしていただきたいと思います。

ます。

全国から土佐清水にお客さんを迎えるような、そういう町になっていったきたいなと思います。そして、ただ食べるだけではなくて、そこに住む人と人の触れ合いもできるような、そういうような場づくりというのをしていたら、お客さんはリピーターになり何度も清水に来てくれるそうです。そういう点では、ここの方々との接点をいろいろな形でつくっていただいで、地域づくりに生かしていただければいいのではないかと思います。きっとできると思います。そういう点をぜひ頑張っていたきたいとの期待を申し上げて、パネル討論の締めにしたいと思います。どうもありがとうございました。



倉本 : 以上でパネル討論会を終了させていただきます。皆さま、パネル討論者の方々に今一度盛大な拍手をお願いいたします。ありがとうございました。以上をもちまして、新中央公民館開館記念事業としての「日本一の宗田節と新たな地域づくりシンポジウム」を終了させていただきます。皆さま、ご参加してくださいまして、ありがとうございました。

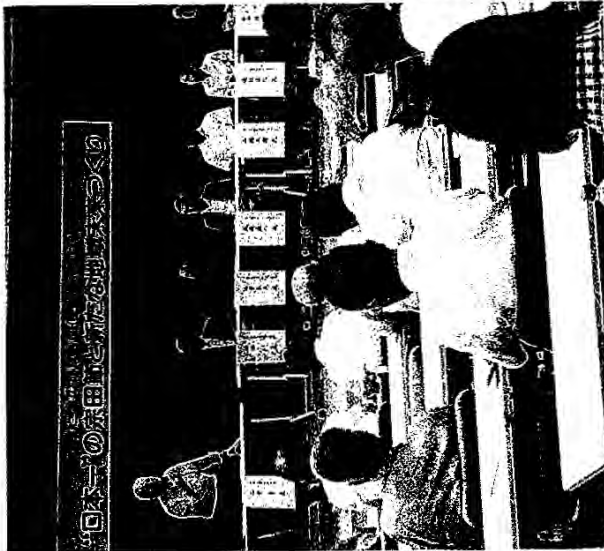
宗田節で地域活性化を 高知・土佐清水ポ でシン

伝統資産の魅力全国に

【高知】高知県土佐清水市神町の市立中央公民館で1日、「日本」の宗田節と新たな地域未来づくりと題した食と漁の地域活性化シンポジウムが開かれた。土佐清水の名産「宗田節」は、シメジ(別名「シメジカサオ」)で作られた節で、カツオに比べて血合いが多いことからくさくさがあり、香り豊かなだしが取れる。日本料理店や老舗のそば屋のつゆには欠かせない高級だし。この宗田節の魅力を全国に発信し、地域活性化に役立てようと土佐清水市、市教育委員会、土佐清水鮭節水産加工業協同組合、東京水産振興会が主催した。

シンポジウムは主催者二平章さんがカツオ節を代表し東京水産振興会の文字が初登場する産の西本真一郎振興部長が町時代からカツオ節のあいさつ。続いて鹿谷亮歴史と土佐清水との関信市長が「土佐清水の魅力を発信し食の観光戦略」をテーマに、土佐清水の環境や宗田節のPR、地域の魅力や食の豊かさを発信する土佐清水の地域戦略を語った。基調講演では茨城大学人文学部客員研究員の

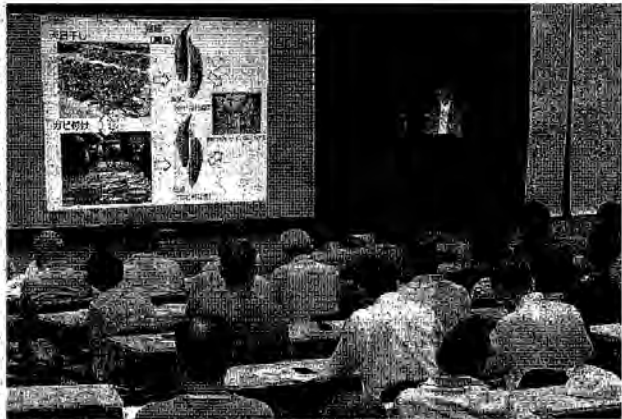
二平章さんがカツオ節の文字が初登場する産町時代からカツオ節の歴史と土佐清水との関わりを紹介。紀州から伝わったカツオ節の製法が土佐清水で盛んになり、高い品質で全国に名を馳せた。土佐清水はカツオ節産業の厚県。この輝かしい歴史遺産を大切にし、地域活性化に生かしてほしい」と強調し



宗田節で地域の産業を活性化、新しい未来づくりを語った

た。
続いて福田仁高知新聞土清水支局長、メジカ漁師の山下良孝さん、土佐清水鮭節水産加工業協同組合の武政壽人組合長、土佐清水元気プロシエクトの山岡大樹、徳村佳さん、ウェルカメシヨシカジパニーの田中博太郎社長が新たな地域未来づくりに向けて活動の報告やレクチャーを行った。
メジカ漁師の山下さんは、後継者がなかなか育たないのが問題だが今年から研修生が2人来てがんばっている。漁師は少なくなったが道具や操業の進化で生産性はアップしていると報告した。
パネル討論では二平さんが、今は各地で生産者の顔が見える商売作りが行われている。この土佐清水には宗田節がある。地域を売り込む良い素材があり、またメジカを獲る漁業者、加工業者、販売業者がそろっており、それをつなぐ材料があると指摘。パネルストからは「もっと土佐清水のことを勉強し語れるようになりたい。そして観光につなげていきたい」「節を食し顔が浮かんでくるような良い商売作ってきたい」と日本一の宗田節を全国に広める夢を語った。

宗田節を最高ブランドに 土佐清水市 産業活性化へシンポ



宗田節の未来について発表したシンポジウム
(土佐清水市天神町)

【清水】土佐清水市の名産、宗田節を広めて産業の活性化につなげようと、「日本一」の宗田節と新たな地域未来づくり」と題した初のシンポジウムが1日、同市の市立中央公民館で開かれた。「最高級ブランドに育てたい」と語る加工業者らの言葉に市民ら約150人が耳を傾けた。

宗田節生産者らでつくる土佐清水鮭節水産加工業協同組合などが主催した。茨城大学文学部の客員研究員、二平章さんが基調講演し、室町時代から始まるかつお節の歴史を紹介。紀州で盛んになった節作りが江戸時代に土佐清水に伝わり、製造技術が向上したとして、「品質のいい」宗田節作りにつながる輝かしい歴史だ」と力を込めた。

宗田節生産者らでつづいて宗田節に関連する漁師や生産、加工業者ら6人が次々に登壇。メジカ漁師の男性は漁師の減少などの課題を挙げながらも「技術革新で1隻当たりの漁獲量は増えている」とし、節生産者は「かつお節製造で培った技術を継承し、職人として良い品を作り続ける」と決意を述べた。

6人の話を踏まえたパネル討議では、司会役の二平さんが「一つの地域で生産者から加工業者まで、宗田節でつながれるのは恵まれ

ている」と指摘。加工国に名前を広げていき業者らも「宗田節の新しい」と夢を語った。
(新田祐也)

高知新聞
2016年10月2日(日)



「節作りの技術を伝え向上させたのは中浜の人たち」と話す二平章さん（土佐清水市中浜の集会所）



清水のかつお節 昔は最高位

研究者・二平さん 再評価訴え 中浜地区で講演

【清水】かつて、かつお節の産地として知られた土佐清水市中浜でこのほど、茨城大学客員研究員の二平章さんが節作りの歴史について講演した。江戸時代に「清水節」として日本一の評価を得るに至った経緯などをきっかけとした。また、中浜の豪商、山代ごころまでかつお節製造が盛んだったが、カツオの不漁などで60年ほど前から宗田節への移行が

【清水】かつて、かつお節の産地として知られた土佐清水市中浜でこのほど、茨城大学客員研究員の二平章さんが節作りの歴史について講演した。江戸時代に「清水節」として日本一の評価を得るに至った経緯などをきっかけとした。また、中浜の豪商、山代ごころまでかつお節製造が盛んだったが、カツオの不漁などで60年ほど前から宗田節への移行が清水節が最高位の大関を取ったことを紹介。評価の背景には、角屋6代目の儀三郎が山城屋で働くようになり「貴重なノウハウを伝え、発展させたのが要因では」と指摘した。聴講者にはかつお節作りをルーツに持つ宗田節の「儀三郎が日本一になるきっかけをつくれたが、あまり知られていない。再評価が必要でないか」との訴えにうなずいていた。

（新田祐也）

神戸の土佐清水酒場 人気

昨年6月、神戸市にオープンした居酒屋「土佐清水ワールド」が開業1年を迎える。土佐清水市の食材を中心にした料理が人気で、売上高は約1億5千万円と目標を約3千万円上回る展開した。3日には、運営会社「ワールド・ワン」(神戸市)の河野圭一社長らが県庁を訪ね、昨年8月出店の2号店に続き、来月には3号店をオープンさせることなどを報告。3号店では「清水まぼ」をいけすまで欲がせ、注文に応じて刺し身で提供するようピールした。

(新田祐也・平野愛子)

開業1年 来月に3号店

土佐清水ワールドでは、魚介類や野菜など全食材の7〜8割を土佐清水市から取り寄せている。

昨年6月17日オープンの1号店はJR三宮駅近くで、約90平方メートル、55席の店舗。当初から目標を上回る人気で、12月には月間売り上げ1440万円を記録した。近くに開店した2号店も毎月、目標を越える売り上げで、業績は好調という。

1、2号店で提供する

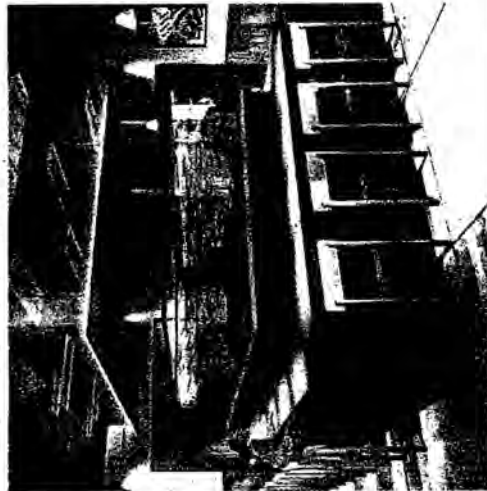
いけすからサバ提供へ

る刺し身用の清水まぼは、土佐清水市で生き締めしたものを直送している。鮮度は他店に劣らないが、河野社長には「清水で食べて感動した清水まぼの食感を出したい」との思いがあった。

そこで3号店では活魚を泳がせるいけすを自営にした。業者に発注した水槽(幅100センチ、奥行き20センチ、高さ80センチ)をからんター内に設置。同市から活魚車で届く清水まぼは

計20匹を入れ、注文に応じて調理する。1、2号店と同じ3号駅近くにはビルを借り、1〜3階に10席を用意。7月7日に営業を始める。

県庁で尾崎正直知事に事業報告をした河野社長は取材に対し「清水の文化、風土、人にほれ込んだ(神戸)土佐清水を丸ごと味わっていただいて(土佐清水の)観光につながる店にしたい」と意気込んでいた。



来月オープンする3号店のイメージ画像。からんター内にいけすを設置する

完成した「宗田節ラーメン」。節の香りが漂う（土佐清水市栄町）



土佐清水の居酒屋 あすシンポで提供

宗田節ラーメン完成

【清水】土佐清水市の名産、宗田節をPRしようと、地元飲食店が「宗田節ラーメン」を完成させた。風味豊かな和風味で、10月1日に市内で開かれるシンポシウムでお披露目する。開発したのは土佐清水市栄町で居酒屋「和ダイニングふかみ」を営む深水和也さん(40)。大阪府で和食の修業を積み、10年ほど前に帰郷して家業を継いだ。友人らと「地域の特産をもっとPRできないか」と話し合い、今春から開発をスタート。豚骨系白濁スープなどの試作を経て、あっさり味に落ちついた。宗田節や煮干し、鶏ガサ、野菜など10種の材料を使ったスープは風味豊か。トッピングは煮豚、チャーシューに加え、宗田節の薄削りを添える。

た節系和風ラーメンにまじめられた」と深水さん。店でメニュー化するが、仕込みは時間がかかるため、当面は不定期での提供になるという。市内飲食店の間には宗田節の利用促進を図る動きもあり、深水さんは「ラーメンで後押しできれば」と話している。1日は、同市天神町の市立中央公民館で開かれるシンポシウム「日本一」の宗田節と新たな地域未来づくりで、約60食を振る舞う予定。シンポは市民らに宗田節産への理解を深めてもらう目的。魚食文化の研究者や市内の節生産業者らが講演する。入場無料だが、予約が必要。申し込みは同公民館(0880・822・0472)へ。

(新田祐也)

「宗田節の個性をかし

高知新聞
2016年9月30日(金)

10月1日「宗田節」
テーマにシンポ

土佐清水で開催

東京水産振興会は10月1日正午から、高知県土佐清水市の土佐清水市立中央公民館で平成28年度第2回食と漁の地域活性化シンポジウム「日本一」の宗田節と新たな地域未来づくりを開催する。

内容は①「絶品！宗田節のだしを使ったラーメン・そうめんの試食会」②オープニング

セレモニー「バラ抜き

節（バラ抜き節は江戸

時代から伝わる骨を抜

きながら鯉節作りをし

た女たちが歌った唄）

踊り（土佐清水バラ抜

き節保存会）③特別報

告「土佐清水の魅力発

信と食の観光戦略」泥

谷光信（土佐清水市長）交流会への参加も記入（伝える）。

④基調講演「土佐清水とカツオ文化の歴史をたどる」三平章氏（茨城

大学人文学部）⑤リレ

ートーク「新たな地域未来づくりに向けて」

⑥パネル討論⑦交流会

「食べよう！土佐清水の新鮮なさかな料理と宗田節商品」（別会場、参加費3000円）。

また、午前8時から

は土佐清水の史跡見学も実施（足摺岬白山洞

展望万次郎足湯前集合）。

参加は、希望者名、連絡先など必要事項を記入のうえFAX（08

80・82・1717）、電話（08880・82・04

72）、メール（koumin.kants@mx3.tki.ne.jp）

にて申し込む。締切りは26日。シンポジウム、

■「食」と「漁」の地域活性化シンポとは■

■目的

海に囲まれた日本の沿海地域には多くの地方漁村・水産都市が広がるが、地域創生のかげ声とは裏腹に、漁業ばかりでなく加工業など水産関連産業や地元商店街などの衰退が著しい地域が見受けられる。地域振興の核となるべき地方自治体や商工団体、漁協団体も予算の縮小、人材不足などもあり、地域の未来づくりに向けた議論を起こすことができず展望を描けない地域も多い。一方、同様に過疎化・高齢化がすすむ農山村のなかには、商工連携や観光、あらたな商品開発や流通開拓など、地域産業づくり、地域振興策をかかげ、活発な活動を展開し、若者回帰を成し遂げている地区もある。このような事例は農山村地域にはめずらしくないが、沿海漁村地域は他業種団体や個人と連携・協同しながら取り組みを行うことが不得手な地域が多い。

そこで、シンポでは、地域漁村の抱える問題点や課題を明らかにしながら、他の産業や地域づくりの先進的な取り組みを学ぶとともに、地域づくりの専門家や有識者からの助言・提言を得る機会を提供する。また、シンポの開催を通じて地域内の水産業・商工界・他産業関係者、また、全国の有識者や関連する人々を結びつけることにより、「食」と「漁」を守り生活できる豊かな漁村地域にむけた未来づくりに貢献することをめざす。

■開催実績■

第1回：「魚の美味しいまちひたちなか」の地域未来づくり

と き：2016年8月28日（日）13:00～18:30

ところ：ワークプラザ勝田

報告者：根本悦子（クッキングスクールネモト）・鯉沼勝久（あ印水産社長）
岡田裕輔・根本裕之・熊田竜介（磯崎漁協）・根本経子（那珂湊漁協）
横須賀威・大和田聡・桜井裕士（那珂湊加工組合）
大内祐子・戸室寿江・澤田美幸（はなのわ幼稚園 PTA）
板垣浩二（十五夜オーナー）

参加者：300名

第2回：「日本一」の宗田節と新たな地域未来づくり

と き：2016年10月1日（土）13:00～16:30

ところ：土佐清水市立中央公民館

報告者：泥谷光信（土佐清水市長）・二平 章（茨城大学人文学部）
福田 仁（高知新聞社）・山下良夫（高知県漁協下ノ加江支所）
武政嘉八（土佐清水鯉節水産加工組合）
山岡大樹・徳村佳代（土佐清水元気プロジェクト）
田中慎太郎（ウエルカムジョン万カンパニー）

参加者：150名

■「食」と「漁」を考える地域シンポ 開催実績■

第1回：銚子の魚イワシ・サバ・サンマの話題を追って

と き：2009年12月5日（土）13:00～16:00

ところ：銚子市漁業協同組合4階大会議室

報告者：川崎 健（東北大名誉教授）・小林 喬（元釧路水試）・岡部 久（神奈川水技）

参加者：140名

第2回：食としてのカツオの魅力を考える

と き：2010年1月9日（土）13:00～16:00

ところ：愛媛県愛南町「御荘文化センター」

報告者：二平 章（茨城大地総研）・河野一世（元・味の素食文化センター）

明神宏幸（土佐鰹水産KK）・藤田知右（愛南漁協）・菊池隆展（愛媛水研セ）

参加者：110名

第3回：「黒潮の子」カツオの資源動向をめぐって

と き：2010年1月11日（月）13:00～16:00

ところ：黒潮町佐賀「黒潮町総合センター」

報告者：二平 章（茨城大地総研）・新谷淑生（高知水試）・東 明浩（宮崎水試）

竹内淳一（和歌山水試）

参加者：120名

第4回：水産物の価格形成と流通システム

と き：2010年3月12日（金）15:00～17:00

ところ：東京都中央区「東京水産会館」

報告者：市村隆紀（水産・食料研究会事務局長）

参加者：80名

第5回：サンマの生産流通と漁況動向

と き：2010年8月21日（土）13:00～16:00

ところ：千葉県銚子市「銚子市漁業協同組合」

報告者：本田良一（北海道新聞社）・小林 喬（元釧路水試）・鈴木達也（千葉水総研セ）

小澤竜二（茨城水試）

参加者：107名

第6回：道東サンマの不漁をどうみるか

と き：2010年11月12日（金）13:00～16:00

ところ：北海道釧路市「マリントポスクしろ」

報告者：中神正康（東北区水研）・小林 喬（元釧路水試）・本田良一（北海道新聞社）

森 泰雄（北海道釧路水試）・山田 豊（北海道荷主協会）

参加者：170名

第7回：タコ日本一・魚の美味しいまちひたちなか

と き：2011年9月17日（土）13:30～17:30

ところ：茨城県ひたちなか市「ワークプラザ勝田」

報告者：二平 章（茨城大地総研）・根本悦子（クッキングスクールネット）・宇野崇司（那珂湊漁協）

根本裕之（磯崎漁協）・熊田 晃（磯崎漁協）・岡田祐輔（磯崎漁協）

根本経子（那珂湊漁協）・千葉信一（多幸めしシジケート）・鯉沼勝久（榎あ印）

横須賀正留（ひたちなかトカチャー研究会）・清水 実（ひたちなか商工会議所）

参加者：300名

第8回：鹿児島ちりめんの魅力を語る

と き：2011年10月15日（土）13:00～16:00

ところ：鹿児島県鹿児島市「ホテルパレスイン鹿児島」

報告者：廻戸俊雄（株ジャポクッキングセンター）・小松俊春（元・江口漁協）

堤 賢一（志布志市商工会）・田浦天志（志布志市商工会）

大久保匡敏（鹿児島県機船船曳網漁業者協議会）

参加者：65名

第9回：黒潮のまちでカツオを語る

と き：2012年2月11日（土）13:00～16:00

ところ：高知県黒潮町「黒潮町総合センター」

報告者：田ノ本明彦（高知県水試）・菊池隆展（愛媛県農林水産研究所）

福田 仁（高知新聞）・嘉山定晃（長井水産株）・東 明浩（宮崎県水試）

参加者：69名

第10回：紀州漁民の活躍史とカツオ漁の今を考える

と き：2012年2月18日（土）13:00～16:30

ところ：和歌山県串本町「和歌山県農林水産総合技術センター水産試験場」

報告者：川島秀一（リアスーク美術館）・坂下緋美（印南町文化協会）・杉本正幸（郷土史家）

雑賀徹也（郷土史家）・朝本紀夫（すさみ町商工会）・吉村健三（和歌山東漁協）

参加者：100名

第11回：スルメイカ・アカイカの資源動向をさぐる

と き：2012年5月9日（水）13:30～16:00

ところ：青森県八戸市「八戸水産会館」

報告者：桜井泰憲（北海道大学）・木所英昭（日本海区水産研究所）

酒井光夫（国際水産資源研究所）

参加者：150名

第12回：今年もカツオ水揚げ日本一をめざして

と き：2012年6月6日（水）13:00～18:30

ところ：宮城県気仙沼市「サンマリン気仙沼ホテル観洋」

報告者：森田貴己（水産庁増殖推進部研究指導課水産研究専門官）

馬場 治（東京海洋大学教授）・菅原 茂（気仙沼市長）

参加者：250名

第13回：秋のサンマはとれるのか？

と き：2012年9月12日（水）14:00～17:00（交流会は17:30～19:00）

ところ：東京都中央区豊海町「豊海センタービル」

報告者：石部善也（全国さんま漁業協会専務）

小林 喬（元・北海道釧路水産試験場漁業資源部長）

巢山 哲（東北区水産研究所主任研究員）・上野康弘（中央水産研究所グループ長）

参加者：80名

第14回：まぐろシティ・いちき串木野をめざして

と き：2012年11月24日（土）13:00～17:00（交流会は17:30～19:00）

ところ：鹿児島県いちき串木野市「シーサイドガーデン さのさ」

報告者：香川謙二（水産庁増殖推進部長）・鈴木平光（女子栄養大学教授）

上夷和輝（鹿児島まぐろ船主協会理事）・早崎史哉（鹿児島まぐろ同友会会長）

上竹秀人（鹿児島まぐろ船主協会会長）・田畑誠一（いちき串木野市長）

濱崎義文（串木野市漁業協同組合長）・松元 要（新洋水産有限会社社長）

井ノ原康太（鹿児島大学大学院生）

参加者：220名

第15回：道東海域で魚種交替が起きつつあるのか？

と き：2012年11月27日（火）13:00～16:30（交流会は16:45～18:30）

ところ：北海道釧路市「マリントポスクしろ」

報告者：戸田 晃（釧路市漁業協同組合代表理事組合長）

小林 喬（漁業情報サービスセンター道東出張所長）

森泰雄（釧路水産試験場専門研究員）・中神正康（東北区水産研究所主任研究員）

川端 淳（中央水産研究所資源評価グループ長）・山田 豊（釧路水産物流通協会）

参加者：118名

第16回：「食」と「観光」のまちづくりをどうすすめるか

と き：2013年1月26日（土）13:00～16:30

ところ：高知県土佐清水市「土佐清水市立市民文化会館くろしおホール」

報告者：中澤さかな（道の駅萩しーまーと駅長）・土居京一（（社）土佐清水市観光協会）

福田金治（松尾さえずり会）・問可証善（高知県漁業協同組合）

瀧澤 満（窪津漁業協同組合）・武政光安（土佐清水鯉節水産加工業協同組合）

徳村佳代（土佐清水元気プロジェクト）

参加者：145名

第17回：カツオ・鯉節の食と文化

と き：2013年4月19日（金）13:00～17:00（交流会は17:30～19:00）

ところ：東京都中央区豊海町「豊海センタービル」

報告者：福田仁（ジャーナリスト）・二平 章（漁業情報SC・茨城大学地域総合研究所）

坂下緋美（和歌山県印南町文化協会会長）・秋山洋一（にんべん専務取締役）

近藤高史（味の素KKイノベーション研究所主席研究員）

竹内太一（土佐料理「ねぼけ」社長）・朝本紀夫（すさみ町商工会会長）

堀井善弘（東京都島しょ農林水産総合センター八丈事業所）

参加者：100名

第18回：下北の地域漁業とスルメイカの漁況動向

と き：2013年4月26日（金）13:00～16:30

ところ：青森県むつ市「むつ来さまい館」

報告者：山田嘉暢（むつ水産事務所）・野呂恭成（青森県水産総合研究所）

三木克弘（中央水産研究所）・高橋浩二（漁業情報サービスセンター）

木所英昭（日本海区水産研究所）・清藤真樹（青森県水産総合研究所）

澤村正幸（函館水産試験場）・渡邊一功（漁業情報サービスセンター）

参加者：100名

第19回：太平洋サンマの資源動向と来遊予測

と き：2013年8月7日（水）14:30～17:30

ところ：宮城県気仙沼市「気仙沼市魚市場3階会議室」

報告者：佐藤亮輔（気仙沼漁協代表理事組合長・気仙沼水産復興グループ運営会議代表）

小林 喬（元・北海道釧路水産試験場漁業資源部長）

巢山 哲（東北区水産研究所主任研究員）・渡邊一功（漁業情報サービスセンター）

ウラジミール・ツルポフ（ロシアサブサングループ・アジアパシフィック）

参加者：140名

第20回：魚食の文化をどう伝えるか

と き：2013年9月27日（金）13:00～17:00（交流会は17:00～18:30）

ところ：東京都中央区豊海町「豊海センタービル」

報告者：根本悦子（クッキングスクールネモト）・宮本博紀（大日本水産会）

大森良美（日本おさかなマイスター協会）

高橋千恵子（NPO法人食生態学実践フォーラム）・木村 恵（東京水産振興会）

渡邊一功（漁業情報サービスセンター）

参加者：70名

第21回：マサバ資源は増大するのか？

と き：2013年10月29日（金）14:00～17:00

ところ：千葉県銚子市「銚子市漁業協同組合」

報告者：川端 淳（水研セ中央水産研究所）・内山雅史（千葉県水産総合研究センター）

森 泰雄（釧路水産試験場）金光 究（茨城県水産試験場）

参加者：60名

第22回：サケの資源と流通をめぐる今日的課題

と き：2013年11月9日（土）10:30～17:30（18:00～19:30 懇親会）

ところ：北海学園大学国際会議場

報告者：清水幾太郎（中央水研）・梶山雅秀（北海道大学）

宮腰靖之（北海道さけます内水試）・小川 元（岩手県水産技術センター）

高橋清孝（元・宮城県内水試）・宮沢晴彦（北海道大学）

佐野雅昭（鹿児島大学）・鈴木 聡（北海道漁連）

山口修司（北海道水産林務部）・津田 要（北海道漁業共済組合）

参加者：126名

第23回：ウナギと日本人

と き：2014年7月7日（月）13:00～17:00（17:30～19:30 懇親会）

ところ：東京都中央区豊海町「豊海センタービル」

報告者：太田慎吾（水産庁漁場資源課長）・望岡典隆（九州大学農学研究院准教授）

堺 美貴（有限会社「日本橋」代表取締役）

高嶋茂男（株式会社「日本養殖新聞」取締役）

飯島 博（認定NPO法人アサザ基金代表理事）

御手洗真二（全国内水面漁業協同組合連合会業務部長）

参加者：100名

第24回：道東海域へのサバ・サンマの来遊動向をさぐる

と き：2014年8月8日（金）13:00～16:30（17:30～19:30 懇親会）

ところ：北海道釧路市「マリントポスクしろ」

報告者：黒田 寛（北海道区水産研究所）・内山雅史（千葉県水産総合研究センター）

三橋正基（釧路水産試験場）・渡邊一功（漁業情報サービスセンター）

参加者：130名

第25回：サンマをめぐる国際情勢と今期の来遊見込み

と き：2014年8月17日（日）14:00～17:00（17:15～18:30 懇親会）

ところ：宮城県気仙沼市「サンマリン気仙沼ホテル観洋」

報告者：田中健吾（水産庁資源管理部首席漁業調整官）

巢山 哲（水産総合研究センター 東北区水産研究所八戸庁舎）

高橋晃介（水産総合研究センター開発調査センター）

渡邊一功（漁業情報サービスセンター）

参加者：100名

第26回：さかなの観光まちづくりとサバのブランド化

と き：2014年9月27日（土）13：30～17：00（17：15～18：30 懇親会）

ところ：宮城県石巻市「石巻グランドホテル」

報告者：後藤義男（ぬまづみなと商店街協同組合理事長・沼津魚仲買商協同組合理事長）
鯉沼勝久（魚のおいしいまちひたちなか推進協議会会長・(株)あ印代表取締役社長）
武輪俊彦（八戸前沖さばブランド推進協議会会長・武輪水産(株)代表取締役社長）
田中憲壯（西日本魚市(株)取締役相談役）
須能邦雄（石巻魚市場(株)代表取締役社長）

参加者：100名

第27回：風間浦鮫鱈のブランド化と「ゆかい村」観光

と き：2014年11月11日（火）13：00～17：00（18：30～20：00 懇親会）

ところ：青森県下北郡大間町「北通り総合文化センター ウイング」

報告者：朝本紀夫（和歌山県すさみ町商工会長・NPO法人魅来づくりわかやま理事長）
森 庸宏（(公社)青森県観光連盟主幹）
立川博之（東京神田鮫鱈料理老舗「いせ源」専務）
竹谷裕平（(地独)青森県産業技術センター水産総合研究所主任研究員）
中塚義光（蛇浦漁業協同組合代表理事組合長）
長谷雅恵（下風呂温泉旅館組合おかみの会会長）

参加者：130名

第28回：2014年のひき縄・竿釣カツオ漁をふりかえる

と き：2014年12月19日（金）13：00～17：00

ところ：南郷ハートフルセンター 文化会館

報告者：清藤秀理（(独)水産研究総合センター 国際水産資源研究所）
矢吹 崇（漁業情報サービスセンター）・小林慧一（和歌山県水産試験場）
平山仁斗（宮崎県水産試験場）・濱田敏雄（和歌山県すさみ町[澄丸]漁労長）
鈴木正男（千葉県勝浦町[天松丸]漁労長）・浅野貴浩（宮崎県南郷町[5清龍丸]漁労長）
上牧英男（宮崎県南郷町[88正丸]漁労長）・岩切孝次（宮崎県南郷町[8三代丸]船主）

参加者：110名

第29回：琵琶湖の魚食文化・その魅力をさぐる

と き：2015年2月15日（日）13：00～17：00

ところ：休暇村「近江八幡」

報告者：中澤さかな（山口県道の駅「萩しーまーと」駅長・総務省「地域力創造アドバイザー」）
左寄謙祐（老舗「魚治」代表取締役）・森田正行（沖島漁業協同組合組合長）
大沼芳幸（滋賀県文化財保護協会事務局次長）
田辺文隆（休暇村「近江八幡」総支配人）
三枝 仁（滋賀県農政水産部水産課副主幹・水産業普及指導員）
桂 陽三（琵琶湖汽船株式会社）・中村みち子（沖島漁協女性部「湖島婦貴の会」）

参加者：105名

第30回：道東沖のサンマ・サバ・イワシ漁の動向をさぐる

と き：2015年8月4日（火）13：00～17：00

ところ：マリントポスクしろ3階大研修室

報告者：田中健吾（水産庁）

ウラジーミル・ツルーポフ（ロシアサブサングループ・アジアパシフィック）

中神正康（水産総合研究センター東北区水産研究所）

稲川 亮（釧路水産試験場）・須能紀之（茨城県水産試験場）

三橋正基（釧路水産試験場）

参加者：130名

第31回：サンマの国際的 management と今期の来遊動向

と き：2015年8月11日（火）14：00～17：20

ところ：サンマリン気仙沼ホテル観洋

報告者：田中健吾（水産庁）

浅川雄喜（NHK 釧路放送局記者）

阿保純夫（水産総合研究センター開発調査センター調査員）

中神正康（水産総合研究センター東北区水産研究所主任研究官）

渡邊一功（JAFIC 漁海況部漁況グループリーダー）

ウラジーミル・ツルーポフ（ロシアサブサングループ・アジアパシフィック）

参加者：120名

第32回：水揚日本一・銚子の美味魚を生かした観光地域づくり

と き：2015年11月14日（土）13：00～17：00

ところ：銚子プラザホテル ロワイヤルホール

報告者：清水 実（さかなの美味しいまちひたちなか推進協議会・ひたちなか市観光協会副会長）

後藤義男（ぬまづみなど商店街協同組合理事長・沼津魚仲買商協同組合理事長）

小林崇亮（全日本さば連合会会長）

荻久保勝雄（銚子ボランティアガイド観光船頭会会長）

大塚憲一（銚子市漁業協同組合常務理事）

金野一男（銚子市漁業協同組合外川支所漁業者協議会代表）

清水俊和（銚子まちづくり株式会社代表取締役）

笹本博史（銚子市産業観光部長）

参加者：115名

第 33 回：神の魚・ハタハタと伝統の食文化ー東京から地域漁業への応援メッセージ

と き：2015 年 11 月 27 日（金）13：00～17：30

ところ：スタジオ・プラスジー・ギンザ 5 階

報告者：浅岡元子（日本の伝統食を考える会事務局長）

杉山秀樹（秋田県立大学客員教授）

甲本亮太（秋田県水産振興センター主任研究員）

塚本研一（秋田県総合食品研究センター上席研究員）

三浦悦郎（三浦米太郎商店代表取締役）

渡部恵美（秋田郷土料理研究家）

参加者：70 名

以上



第2回 「食」と「漁」の地域活性化シンポ 報告集

2017年3月 発行

■編集・発行 一般財団法人 東京水産振興会

〒104-0055 東京都中央区豊海町 5-1 豊海センタービル 7階

TEL 03-3533-8111 FAX 03-3533-8116