

第4回 「食」と「漁」の地域活性化シンポ 報告集

全国カツオまつりサミット記念

カツオとともに生きる地域未来づくり

「鰹漁」発祥の地・紀州から考える

■と き — 2018年3月24日(土) 13:00 から 17:00

■ところ — すさみ町周参見中学校体育館

■主 催 — 全国カツオまつりサミット実行委員会

■共 催 — すさみ町・一般財団法人東京水産振興会・すさみケンケン鰹ブランド委員会・鹿児島県枕崎市
宮崎県日南市・高知県土佐清水市・黒潮町・中土佐町・徳島県海陽町・千葉県勝浦市・すさみ町議会
すさみ町商工会・すさみ町観光協会・全国近海かつおまぐろ漁業協会・和歌山県漁業協同組合連合会
和歌山南漁業協同組合・和歌山東漁業協同組合・紀州日高漁業協同組合・JA 紀南すさみ地区
大辺森林組合・御坊市・印南町・みなべ町・田辺市・白浜町・上富田町・串本町・古座川町・太地町
那智勝浦町・新宮市・北山村

■後 援 — 和歌山県・朝日新聞社和歌山総局・NHK 和歌山放送局・紀伊民報社・産経新聞社
テレビ和歌山・毎日新聞和歌山支局・読売新聞和歌山支局



2019年3月

発行：一般財団法人 東京水産振興会

■ 開催趣旨 ■

紀州は鰹漁・鰹節発祥の地であり、紀州人は江戸時代からその技術を惜しむことなく全国に伝え、各地のカツオ産業振興に大きな貢献をした。紀州人の力で太平洋沿海地域ではカツオ漁が盛んとなり、今ではカツオは地域漁業・地域経済を支える重要な魚となっている。カツオ産地では近年、地域ブランド化や魚食観光をテーマにカツオまつりが盛んに行われているが、一方でカツオの漁獲量減少が今後の地域振興への不安材料ともなっている。本シンポでは江戸時代からの紀州カツオ漁の歴史とカツオが全国各地にもたらした恵みや文化をふりかえりながら、全国各地のカツオイイベント・ブランド化の取り組み、地域課題を紹介、カツオ地域の未来づくりについて考える。

■ プログラム ■

主催者挨拶：岩田 勉（すさみ町長）
西本真一郎（東京水産振興会振興部長）
来賓挨拶：仁坂吉伸（和歌山県知事）
三鬼則行（全国近海かつおまぐろ漁業協会会長）
竹葉有紀（水産庁漁港漁場整備部防災漁村課課長）

■ 基調講演 ■

紀州人がつくりあげた日本のカツオ漁と鰹節
二平 章（茨城大学人文社会科学部客員研究員）

■ 特別報告 ■

日本にカツオを取り戻す！高知カツオ県民会議の取り組み
竹内太一（高知カツオ県民会議・土佐料理 司 代表）

■ リレートーク ■

1. 鰹節発祥の地・紀州印南 3 偉人の顕彰活動
坂下緋美（和歌山県印南町文化協会会長）
2. 紀州人が通漁・日南カツオ一本釣りの日本農業遺産化
鬼束俊六（南郷町商工会顧問）
岩切孝次（JF 南郷漁協カツオ一本釣船代表）
鈴木安土（かつお一本釣りギャラリー協議会会長）
3. 紀州甚太郎の伝統が生きる土佐清水の宗田節
田中慎太郎（ウエルカムジョン万カンパニー代表）
山岡大樹（土佐清水元気プロジェクト）
紹介：紀州人の血をひく土佐の一本釣り
植杉康英（元・第 8 源漁丸漁師）
4. 紀州人森弥兵衛が伝承・「日本一」の鰹節産業のまち枕崎
下山忠志（鹿児島県枕崎市水産商工課長）
5. 佐賀一本釣り船団と女性の力でまちおこし・黒潮町
境好美（高知県漁協佐賀統括支所女性部長）
明神里寿（高知県漁協佐賀統括支所女性部役員）
6. 漫画「土佐の一本釣り」の町・中土佐のカツオ地域おこし
池田洋光（高知県中土佐町長）
7. 紀州ケンケン鰹漁の歴史と「すさみケンケン鰹」のブランド化
朝本紀夫（すさみケンケンかつおブランド委員会会長）



8. 紀州漁民から習ったひき縄漁と沿岸つり漁業を守る取り組み
鈴木正男（千葉県沿岸小型漁船漁協組合長）
今井和子（千葉県沿岸漁民応援団）

■ パネル討論 ■

司会：二平 章（シンポコーディネーター）
パネラー：竹内太一（高知カツオ県民会議）
坂下緋美（和歌山県印南町）
鬼束俊六・岩切孝次・鈴木安士（宮崎県日南市）
田中慎太郎・山岡大樹（土佐清水市）
下山忠志（鹿児島県枕崎市）
境好美・明神里寿（高知県黒潮町）
池田洋光（高知県中土佐町）
朝本紀夫（和歌山県すさみ町）
鈴木正男・今井和子（千葉県勝浦市）

■ 和歌山アピール ■

「カツオ漁の伝統文化を守りカツオ地域の明るい未来をつくろう」

閉会挨拶

《第2部》参加者交流会

会場：サンライズすさみ

■ 全国カツオまつり in すさみ

日時：3月25日（日）10:00～15:00

会場：和歌山南漁協すさみ支所

◎内容

- すさみケンケン鰯の試食会
- 全国カツオ名産地の旨いもん市
参加：枕崎市・土佐清水市・黒潮町・中土佐町・すさみ町・千葉勝浦市
- 和歌山名産の旨いもん販売
- ステージイベント
紀州人の血をひく土佐清水の元カツオ一本釣り漁師が指導
「カツオ一本釣り体験競技」
「親子カツオ二丁釣り（二丁バネ）体験」
全国参加者によるご当地カツオまつり自慢
お楽しみ抽選会



プロフィール

【特別報告】

●竹内太一（たけうち・たいち）

昭和 28 年高知市生まれ。昭和 51 年明治大学商学部卒業。昭和 52 年に(株)土佐料理司に入社。平成 8 年同社社長に就任。平成 25 年一般社団法人「海の幸を未来に残す会」設立、代表理事就任。平成 29 年「高知カツオ県民会議」を同志と共に設立、幹事に就任。現在、土佐料理司代表。平成 29 年で土佐料理司は創業 100 周年を迎えた。

【リレートーク】

●坂下緋美（さかした・ひみ）

昭和 16 年和歌山県印南町生まれ。着物着付・ヨガ・人形制作の指導 40 年。平成 13 年より印南町文化協会会長、公民館印南分館長。ほかに和歌山県文化財指導委員、印南町文化財審議委員、紀州語り部、シニア学園健康ダンス講師などの活動を通じ、町の活性化に取り組む。現在、地元の歴史文化、とくに鰹節発祥の地として次世代への周知に努める。

●鬼東俊六（おにつか・しゅんろく）

昭和 17 年宮崎県日南市南郷町生まれ。中学校卒業後、家業の漁業に従事。昭和 46 年に有限会社鬼東ディーゼル機工を設立。南郷町商工会理事を経て平成 21 年副会長に。現在、「カツオの町」ブランド化事業推進委員会委員長、日南市文化財審議委員、商工会顧問として地域活性化を目的にカツオをテーマとした町おこしに取り組んでいる。

●岩切孝次（いわきり・こうじ）

昭和 25 年宮崎県日南市南郷町生まれ。宮崎県立宮崎水産高等学校卒業後、かつお一本釣り漁船第 2 三代丸に乗船。船長、漁労長を経て平成 22 年に下船し、平成 23 年南郷漁業協同組合理事に就任、平成 29 年には南郷かつお船船主組合長に就任。第 2 三代丸船主。南郷町かつお一本釣りセミナー講師としても活躍中。

●鈴木安士（すずき・やすし）

昭和 22 年宮崎県日南市南郷町生まれ。昭和 40 年南郷漁業協同組合に就職、主に魚の販売に携わる。昭和 43 年に退職後、ホテル神田橋に就職し調理を担当。昭和 49 年から実家の旅館鈴之家に就業。現在は鈴之屋代表として南郷町の魚食普及に務めている。かつお一本釣りギャラリー協議会会長。

●田中慎太郎（たなか・しんたろう）

昭和 52 年高知県土佐清水市生まれ。23 歳で家業である五光商事（プロパンガス販売会社）に勤務。平成 22 年「だしが良くでる宗田節」の販売を始め開業。平成 26 年法人化、現在ウエルカムジョン万カンパニー代表取締役。宗田節のまちづくりに取り組んでいる。

●山岡大樹（やまおか・たいき）

昭和 52 年高知県土佐清水市生まれ。32 才でソウダガツオや清水サバなど地元食材の開発を手がける株式会社土佐清水元気プロジェクトに入社。良き師と出会い商品開発に携わる。平成 23 年「宗田だしドレッシング」シリーズを開発・販売、ヒット商品に。販路開拓で全国を駆け巡り、全国で得た市場ニーズを新商品開発に活かしていこうと頑張っている。

●下山忠志（さがやま・ただし）

昭和 33 年鹿児島県枕崎市生まれ。鹿児島工業高等専門学校を卒業後、枕崎市役所に勤務。入所以来 29 年間、専門職の土木事業を担当。その後水産部署へと異動となり 10 年目を迎える。現在、枕崎漁港整備や持続可能な水産資源の確保対策、かつお節用原魚の安定供給対策、水産加工業などの水産振興、産業及び商工業の活性化や雇用対策などの商工振興、観光資源の開発や整備、交流人口増などの観光交流業務を担当している。

●境好美（さかい・よしみ）

高知県黒潮町佐賀生まれ。沿岸曳縄漁師の嫁です。性格は土佐の言葉で言う「はちきん」。38 年間の漁協勤めを退職後、地元の民生委員に。また東日本震災の教訓から地区の自主防災組織を結成し副会長に。現在、高知県漁協佐賀統括支所女性部長。3 足のわらじを履き、日々奮闘中。2 人の子どもは独立、今は主人と 2 人暮らし。日々の忙しさと疲れが溜まっていますが、近くで暮らす孫のお守りで心癒されている、おばあちゃんです。

●明神里寿（みょうじん・さとじゅ）

高知県黒潮町佐賀生まれ。カツオ一本釣り漁師の嫁です。子どもが 4 人、孫が 4 人。子ども 3 人は独立、今は主人、息子、姪、ネコ 1 匹と暮らす。私の仕事は和裁士ですが、今は浜のかあちゃんの力を出し、漁協女性部活動、防火クラブ、自主防災、あったかふれあい活動などに携わり、「道の駅なぶら土佐佐賀」の駅長も務めています。

●池田洋光（いけだ・ひろみつ）

土佐の一本釣りの町、高知県中土佐町の町長として 4 期 13 年目。町長として町政運営を主導すると同時に、現在は全国町村会の副会長も務める。調理師としての経験を活かし、カツオ伝道師として包丁を手に全国各地を飛び回り、本物のカツオのおいしさと「鰹乃國中土佐町」を PR している。

●朝本紀夫（あさもと・のりお）

和歌山県周参見町生まれ。高校卒業後、家業の石油会社に入社。長年にわたり町会議員、町議会議長をつとめる。「すさみケンケン鰹」「イノブタ」のブランド化に活躍。「すさみ町まちづくり協議会」「NPO 法人魅来づくりわかやま」を設立、地域づくりに奔走。現在、マリンクラブサミ社長、すさみ町観光協会会長、すさみケンケン鰹ブランド委員会委員長、すさみ町商工会会長。「地域の魅力再発見」をテーマに各地で講演、テレビ出演。

●鈴木正男（すずき・まさお）

千葉県勝浦町生まれ。高校卒業後、父の 8 トン船に乗船、カツオひき縄漁で八丈島方面まで出漁。当時は春漁だけで 2000 万円にも。「カツオが我が子を育ててくれた」と自負。1994 年に熱帯まき網のカツオ過剰漁獲問題を訴えに、フィリピンで開催の「世界漁民会議」に参加。現在、千葉県内 16 地区で組織する千葉県沿岸小型漁船漁業協同組合長、千葉県海区漁業調整委員会委員、JCFU 全国沿岸漁民連絡協議会共同代表。

●今井和子（いまい・かずこ）

絵を書くことが大好きで、イラストでメッセージを伝えることが得意。3 年前に地元の漁師さん達と知り合い、沿岸漁業の大切さを伝える「漁師のつぶやき」イラストを書きはじめ「漁民応援団」になる。漁師さんの仕事や、漁業の問題点を「つぶやき」に書いて発信することで、陸の人たちに漁業の大切さを知って欲しいと願いながら、海の資源と漁の文化を未来へつなぐために沿岸漁業の応援団を続けている。

【土佐カツオ一本釣り技術指導 ゲスト】

●植杉康英（うえすぎ・やすひで）

元・カツオ一本釣り日本一の第 8 源漁丸通信長。鰹漁の文化を子ども達に伝えようと漁師の仲間たちとともに「海の会」をつくり、20 年間にわたり土佐清水小学校でカツオ一本釣りの体験学習を続けている。埋もれていた土佐清水漁民の戦後の歴史を掘り起こし「土佐カツオ漁衰史・琵琶丸の悲劇と土佐漁師」（株式会社飛鳥/高知）を出版。

【基調報告・シンポコーディネーター】

●二平 章（にひら・あきら）

茨城県生まれ。北海道大学卒業後、茨城県水産試験場研究員。40 年間カツオの資源生態・漁業史を研究。1996 年カツオの回遊生態研究で東京大学から農学博士授与。90 年代から日本近海のカツオ資源が減少し、その原因が熱帯域でのカツオの過剰漁獲にあると主張。沿岸漁村の地域経済を守るためにもカツオひき縄、一本釣漁業の存続対策の重要性を訴えている。現在、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。

主催者挨拶

岩田 勉
(すさみ町町長)



今回のカツオまつりの実行委員長のすさみ町町長の岩田です。行楽日和で大変天気の良い中、来賓の皆さま方、お世話をしていただいた方には心から感謝申し上げます。特に知事をはじめご来賓の皆さま方には様々な行事のある中でおいでいただき、本当にありがとうございます。また、今日は北海道から岩手県、千葉県、三重県、徳島県、高知県の中土佐、土佐清水、黒潮町、それと宮崎県の日南市、鹿児島県の枕崎市と、大変遠くからこの和歌山県すさみ町においでいただきました。本当にありがとうございます。

この企画をしたのは、2年ほど前です。カツオやスルメイカがとれなくなって、すさみの漁師に元気がないのを見て、何とか元気になるようなことをしたいなということを思って計画したところであります。すさみ町一人ではできない中で、二平先生と出会うことができました。二平先生のお骨折り、またいろいろなご支援で今回の催しができるようになりました。全国のカツオ産地を回ってお話しさせていただいたところ、カツオを主な漁業としている産地で、特に沿岸漁業者はすさみだけではなく同じ悩みを持ち、同じ問題を抱えているということが分かりました。

こんなあいさつをしてもあまり面白くないので、以前に北島三郎が歌っていた歌を唄います。

「俺がカツオを釣るのはよ～可愛いお前と子供によ～腹一杯～飯を食わすためなんだよ～紀州すさみに桜が咲くころ～鰹が鰹が今年も来るぞ～はまらんかい～きばらんかい～紀州熊野は男の海だ～」

少しばかり編曲も作詞もしました。(大拍手)

これは1983年の歌です。35年前の歌なのです。その頃は、すさみだけでなく九州も四国も房州も桜の花が咲く頃はカツオがいくらでも釣れた時代でした。僕が子供だった頃は、本当にカツオは無尽蔵に釣れていました。おやじも、本当に面白いほどカツオを釣っていました。それが20年ぐらい前からだんだん少なくなってきて、ここ4～5年は本当に釣れません。今日のイベントで多くの方から「町長、カツオが無かったらどうするんよ」と言われました。「いや、無かったら無いでまた話題になるやろう。これが現実やということ在全国の皆さんに分かってもらいたい機会じゃないか」と思ったのです。本日、こちらに座っていただいている方々は、全国的にカツオにかけては本当のプロ、カツオ一本釣船の親方が来ているのです。その人たちも、現状を嘆いております。

大型のまき網船が熱帯域を中心に1年間に160万トンのカツオを獲っています。なかなか日本の沿岸部までカツオが来ないというのが現状です。このままでは我々を育ててくれた沿岸の漁村集落が大変な状態です。何とかしたいということで、各地でお話をさせていただいたら、「それやったら、すさみに行ったら」「一緒にやったら」と言っていただき気持ちよくご協力いただきました。これを機会に、カツオ漁業の現状を世間の人に分かっていただき、国の問題として何とか是正しなければという認識を持っていただけたらいいのではないかなと思います。すさみでサミットをやったけれども、カツオを食べれなんだよと、これも現実であります。そのようなことを、今日のサミットを契機として一歩前に踏み出せたらと思います。皆さんが同じ思いであると思います。この小さな町がまず一歩踏み出せるきっかけになれば、今、参加してくれている漁業関係の方々も本当に喜んでくれるのではないかなと思います。

鹿児島県枕崎から千葉県勝浦まで準備のため訪問をしてきました。その中で、大変うれしかったのは、紀州の町長が来ると言って迎えてくれて大変喜んでくれました。紀州は鰯節の発祥地であり、またケンケン漁の発祥地です。すさみ町はそのケンケン漁を全国に伝えた地域ということで歓迎してくれました。今日は僕の先輩のすさみ漁師の方もお見えです。私はこの先人たちを誇りに思います。この人たちが全国でケンケン漁を広めてくれて、その土地で感謝していただいている。それを再認識したわけです。先人が残してくれた遺産、財産を、これからも大切に後世へ残しながら、皆さま方にいろいろなお知恵をお借りしながら、一日でも早く元気な地域に戻せるような取り組みができたらと思います。

今のままでしたら、網漁業の人たちも同じ仲間の漁師ですが、皆が被害者になると思います。皆が路頭に迷うと思います。今、何とか手を打たなければということで、本日は水産庁からも来ていただきました。この現状を分かっていたいて、今日からカツオ資源復活の出発点にしていけたらと思います。本当に涙が出てきています。以上をもちましてお礼のご挨拶に代えさせていただきます。

どうぞ、皆さん、いろいろな意見を出し合いながら、楽しいフォーラムにしていけたらと思います。変な歌を聞かせてすいませんでした。どうもありがとうございます。(拍手)



主催者挨拶

西本真一郎

(一般財団法人東京水産振興会振興部長)



シンポジウムの開催に当たりまして一言ごあいさつをさせていただきます。

私どもの財団は、東京の築地市場の隣にあります豊海水産埠頭ターミナル基地を管理運営している一般財団法人でございます。その財団の事業としまして、公益を目的とした日本の水産業の発展、振興に役立つための調査研究と普及活動という事業を行っています。その普及活動の中で、地域活性化支援を目的に本日のコーディネーター役の二平章先生と平成 21 年度から食と漁の地域活性化シンポジウムを全国の水産都市で開催してまいりました。岩田町長から先ほどお話がありましたように、昨年、町長と二平先生が会おうきっかけがあり、今回のシンポジウムの開催に結び付きました。

紀州カツオ漁の歴史やカツオが全国各地にもたらした恵みや文化を振り返りながら、カツオ地域の未来づくりについて、本日、ご参加の皆さんで意見交換をしていただきたいと思います。私も、全国各地のカツオイイベントやブランド化に取り組まれている活動の報告を聞かせていただけることを大変楽しみにいたしております。ぜひご発表の皆さまから生の声としてご意見をお聞かせいただき、そのご意見の中から、今回、会場にご参加いただいている皆さんにとってもこれはカツオ地域の発展につながる新しいヒントになりそうだとか、あるいは、全国のカツオ地域の皆さんがつながるきっかけが出てくるといいなと思っています。

こういったシンポジウム場で考えるきっかけ、そして、カツオの地域未来づくりにつながるきっかけを二平先生につくっていただけるのではないかと期待しております。

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大変お世話になりましたすみ町の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お願いいたします。(拍手)

来賓挨拶

仁坂吉伸
(和歌山県知事)



和歌山県知事の仁坂です。全国カツオまつりサミットの第1回目の記念シンポジウムに出席させていただきまして大変光栄に思っております。こんなに素晴らしいサミットを開催していただいたすさみ町の方々、そして関係者の方々に心から敬意を表したいと思います。本日は、和歌山県に全国から大勢の方々がお越しく下さいました。心から歓迎を申し上げます。

さて、「はじめは和歌山」という言葉があります。いろいろなたくさんのお話があるんですが、例えば、和食、これは世界無形遺産になって世界中で今人気です。和食の要素というのは3つ、醤油と鰹節そして昆布だといわれております。昆布まで和歌山だとは言いにくいのですが、少なくとも鰹節と醤油は和歌山発祥です。「はじめは和歌山、今はなし」というのが多いのです。和歌山では昔からいろいろ工夫して新たな技術や製品を開発しますが、和歌山人は決して自分たちだけで抱え込むことをせずに、日本各地にどんどん教えてきました。教えた先が労働力などの関係で大量生産をし、それで産業が盛んになったという例が結構あります。今や鰹節は和歌山では作っておらず、鹿児島県で大繁栄をしています。鰹節は印南町から西国に伝わり、そこで繁栄を迎えたと理解しております。この「はじめは和歌山」の言葉をつくったのは私です。勝手につくったのですが、間違いのない言葉だと思います。

このサミットも「はじめは和歌山」ということをよく表しているサミットだと思います。第一に、和歌山のすさみ町で第1回目を始めるということでもありますし、また、岩田町長が日本のカツオ産地に自分で出向いて行き、こういうことをやろうよといってお誘いをして、きょう、立派な方々が大勢お見えになった。そういう意味でも、出かけて行って、いろいろとアイデアを広げていくということは、まさに「はじめは和歌山」の伝統ではないかと思うのです。

ただ、その伝統のカツオですが、私が知事になった11年ほど前からだんだん産出量が下がってきました。それでも、すさみのケンケン漁はカツオの単価も高く、いい品物をつくっていらしたので、まあまあ栄えてきた漁業だったと思います。ところが、カツオがだんだん減ってきて一昨年ぐらい前から急に取れなくなり、今、県も頭を抱えている状態です。多分、黒潮が蛇行した影響が大きいと思いますが、その前から沿岸でとれる量が減っていたのも事実で、多分、2つの影響があるのではないかなと思います。

全体として減ってきたのは、明らかに熱帯での大型のまき網漁獲の影響ではないかと思
います。熱帯地域の諸外国が猛烈な勢いでカツオを取り始めています。これを放置してお
いたら回遊してくる魚自体が少なくなってしまう。マグロでそういう議論が既に始まって
いますが、カツオについても、ぜひ国際的にコントロールすることを始めてくれないかと
いうのが、和歌山県から水産庁に対する要望で、この1～2年熱心をお願いをしています。

たくさんの国を巻き込んでいかないといけないので、大変なことです。今日は、水産
庁の竹葉課長に来ていただいております。竹葉課長が世界を巻き込んで日本のカツオ漁業
の持続可能な発展を達成していただければ、カツオ漁の歴史の中に竹葉課長の名前が燦然
(さんぜん)と輝くと思います。

和歌山のすさみ町でこのように皆さんのご参加を得て始まったこのサミットが、他県で
継続されていき、お互いに悩みを語り合い、教え合いながら共通の利益のために、国、あ
るいは世界を動かす力がそこから出てくれば、第1回を和歌山で開催したかいがあったと
いえると考えております。

ご参加いただきました皆様には、私からも心からお礼を申し上げます。本当にありがと
うございました。(拍手)



来賓挨拶

三鬼則行

（全国近海カツオまぐろ漁業協会会長）



全国近海カツオまぐろ漁業協会の三鬼です。初めに、カツオ漁業で有名なこの地すさみ町で、全国カツオまつりサミットがこのような開催されたことに大変心からお祝い申し上げます。また、今回、サミットの準備を担っていただいた岩田町長をはじめその他多くの関係者の皆さまにお礼を申し上げます。

本日のサミットは、全国各地から多くのカツオ漁業関係者の方が参加されております。カツオはご存じのとおり日本のみならず諸外国においても漁業の中心に位置するものがあります。また、カツオは大回遊する魚種ですので、カツオの資源管理対策も日本のみならず関係国の間で議論されております。

全近かつ協にも多くのカツオ船が所属しておりますが、年々漁獲量が減少していることが指摘されております。カツオは回遊性の魚種であることから、私たちは熱帯海域における大型まき網漁船によるカツオの大量漁獲が日本周辺海域へのカツオの回遊量を減少させていると主張しております。しかし、国際的な資源評価では漁業者の主張がなかなか受け入れられておりません。水産庁及び日本の科学者は国際会議の場で私たち漁業者の気持ちを受け止めて発言しておりますが、引き続き声を上げていこうと思っております。

本日のサミットでは、全国各地のカツオ漁業の取り組み、地域の課題、また、カツオ地域の未来づくりについて話し合われると伺っております。カツオ漁業に関する皆さまがこのようなイベントを開催し、全国各地から声を上げ続けることが非常に大事な取り組みであると確信しております。きょう、あすのサミットが大成功に開催されますよう願っております。

結びに、本日、お集まりの皆さまのご健康ご活躍を、また、カツオ漁業の繁栄を祈念して、私のあいさつに代えさせていただきます。ありがとうございました。

来賓挨拶

竹葉有紀

(水産庁漁港漁場整備部防災漁村課課長)



水産庁の竹葉と申します。私は、水産庁のほうで地域や漁村の活性化を担当しております。本日は、先ほど知事さんからもお話がありましたが、カツオの資源管理については水産庁の国際担当者が地域管理機関で皆さんの思いを受け止めて闘っております。さらにしっかりと取り組んでいきます。

全国カツオまつりサミットの開催、誠におめでとうございます。また、カツオ資源を活用した地域の活性化に取り組まれている、すさみ町をはじめカツオ漁業の地域の皆さま方のご尽力に心から敬意を表しますとともに、このような熱い思いがこもった地域イベントにご招待いただきまして、また、ごあいさつの機会をいただきまして、厚く御礼申し上げます。加えまして、ご出席の皆さま方におかれましては、日頃より水産行政の推進に当たりましてご理解ご協力を賜りまして、心より感謝申し上げます。

さて、わが国には、豊かな海、世界に誇れる優良な漁場があります。こうした中で、各浜、地域が持つ強みを最大限活用して漁業所得を向上していくためには、漁業経営の収益力向上に向けた意欲ある漁業者の取り組みを支援しまして、漁業の成長産業化を目指していく必要があると考えております。昨年4月に新たに水産業法に基づきまして水産基本計画を閣議で決定し、水産庁におきましては、必要な施策を重点的に推進しているところで

す。このような中で、各地域の漁業所得を5年間で10%以上向上させることを目標に浜の活力再生プラン、浜プランを推進しているところです。多種多様な漁法で、多様な魚介類を対象としているわが国の漁業におきましては、各地域や形態が抱える課題に対応していくためには画一的な方策ではなく、地域ごとの実情に即した具体的な解決策を、地域の漁業者の皆さまに自ら考えていただいて、合意形成を図り、解決のための取り組みを実践していく浜プランを推進していくことが重要だと考えております。

この浜プランは、平成25年から取り組み、現在、全国657地区で推進されています。今、その7割の地区で収入向上の年度別の目標を上回る成果が得られています。この浜プランも平成25年からですので、更新の時期を迎えているところです。

今後は、今までのプランで取り組みました鮮度向上、ブランド確立、加工品の開発、新たな養殖業の導入など、現状の取り組みをさらに高度化していくことが必要だと考えています。特に、人材とか販路網とか新技術など、豊富な経営資源やノウハウを有する異業

種の企業などと連携していくこと、これは、浜の漁業所得のさらなる向上に向けて重要だと思っておりますし、少子高齢化が進む中で、担い手の不足を解消する観点からも必要と考えています。また、漁業地域におきましては、漁場とか漁獲状況とか市場情報を迅速に把握する体制を構築し、可能な限り漁業産業を機械化することによって、経営コストを削減し効率的な漁業操業や販売を実現していく水産業や漁業のスマート化を推進していくことが肝要と考えています。水産庁としても、浜プランの高度化や水産業のスマート化を促進し、必要な支援についてしっかり検討してまいります。

この他に水産庁では「渚泊（なぎさはく）」の推進に取り組んでいます。日本ならではの伝統的な生活体験や農山漁村の地域の人々との交流を楽しむ農山漁村滞在型の旅行です。これを「農泊」と称し、これをビジネスとして実践できる地域を平成 32 年度までに 500 地区創出する目標を定めています。このうち、漁業地域に滞在する滞在型の旅行を「渚泊」と称して推進しています。支援策としては、渚泊の体制を作るための支援、観光コンテンツの作成や地域への専門家の派遣、また、ハードの対策として、古民家を改修した宿泊施設、遊休施設を改修した漁業体験施設、水産物販売施設などの整備を支援しているところです。

今、日本を訪れる外国人旅行者は急増していて、平成 29 年には約 2,900 万人にも達しています。宿泊費と飲食費の消費額でも、約 2.2 兆円の大きな市場となっています。また、訪日外国人のアンケートでは、「日本食を食べること」「自然や景勝地を鑑賞すること」に人気が高く、自然体験ツアーや農漁村の体験なども希望が高い状況です。このように、国内の旅行者だけでなく、訪日外国人が大量に訪れる時代が来ております。この状況をしっかり捉えて地域の活性化に生かしていただければと考えております。浜プランの推進や地域の活性化の主役は漁業関係者や地域の皆さまです。水産庁としても全力で取り組みを支援していきます。本日、ご出席の皆さまのより一層のご活躍を期待するところです。

結びに、わが国の水産業、漁村、カツオ漁業地域のますますの発展と、本日ご出席の皆さまのご健勝を祈念いたしましてあいさつとさせていただきます。本日はおめでとうございます。（拍手）



来賓（敬称略）

仁坂吉伸（和歌山県知事）、
三鬼則行（全国近海カツオまぐろ漁業協会会長）、
竹葉有紀（水産庁漁港漁場整備部防災漁村課課長）、
二階俊博（衆議院議員：代理）
世耕弘成（参議院議員：代理）
鶴保庸介（参議院議員：代理）
磯脇堂三（高知県土佐清水市副市長）、
今西文明（高知県黒潮町役場海洋森林課長）、
日高俊宗（宮崎県日南市水産林政課長）、
寺本光嘉（紀美野町長）、
森下誠史（美浜町長）、
日裏勝己（印南町長）、
小谷芳正（みなべ町長）、
井澗誠（白浜町長）、
奥田誠（上富田町長）、
田嶋勝正（串本町長）、
池田正弘（田辺市副市長）、
宮下幸一朗（由良町副町長）、
小早川幸信（日高川町副町長）、
増井浩（九度山町総括参事）、
立谷誠一（和歌山県議会議員）、
秋月史成（和歌山県議会議員）、
田中徹（すさみ町教育長）、
岡本克敏（すさみ町長議会議員）、
すさみ町議会議員各位



祝電（敬称略）

二階俊博（衆議院議員）、浮島とも子（衆議院議員）、世耕弘成（参議院議員）、鶴保庸介（参議院議員）、平木哲朗（橋本市長）、中村慎司（紀の川市長）、中芝正幸（岩出市長）、中山正隆（有田川町長）、平野嘉也（高野町長）、上山章善（湯浅町長）、柏木征夫（御坊市長）、田岡実千年（新宮市長）、松岡靖之（紀陽銀行頭取）、日野和彦（紀陽銀行取締役上席執行役員）、坂本充寿（紀陽銀行周参見支店支店長）

基調報告

紀州人がつくりあげた日本のカツオ漁と鰹節

二平 章

(茨城大学人文社会科学部客員研究員)



カツオを40年間研究しています二平といいます。今回、このシンポジウムの企画をさせていただきました。シンポジウムの開催趣旨も含めてお話をさせていただきます。

私は、もともとはカツオの生態を研究する人間でした。しかし、年令を重ねてくると歴史にも興味を持つようになり、カツオ文化の歴史を調べる機会が増えました。カツオ漁の歴史や鰹節の歴史を調べていると紀州に行き当たります。そこで紀州には何度も来ていろいろと研究させていただいています。

本日は「紀州人がつくりあげた日本のカツオ漁と鰹節」というお話をします。この錦絵は、江戸時代に足摺岬沖で盛んに行われていたカツオ漁の絵です。

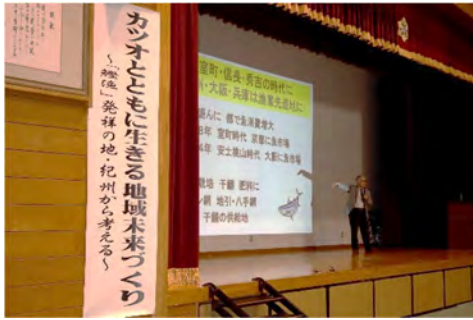
次はカツオの回遊路です。カツオがどのように熱帯地方から日本近海へ北上回遊してくるかという4本ぐらいのルートが考えられます。そのうち紀州沖へ来るカツオは主に西側の黒潮ルートと潮岬の南沖から北上する紀州沖ルートから回遊してくる魚だと考えています。三陸沖漁場へは、伊豆・小笠原諸島沿いや三陸の沖合域から北上してくる魚もあります。このようなルートで今の季節になると日本近海へ北上してくるのです。

次は、西暦927年、平安時代に税金としてカツオが都に納められていた地方の図です。皆さんが住む紀伊の国からも税として朝廷にカツオが納められていました。カツオはそのまま日干しにした堅魚や、一旦ゆで上げてから日干しにした煮堅魚、煮汁をさらに煮詰めた堅魚煎汁（かつおのいろり）として、税金として都に納められていました。平安時代に都にカツオを税金として収めていた安房（あわ）の国から日向・薩摩の国は、本日来ている千葉県、宮崎県、鹿児島県にあたります。今も昔も、これらの地方がカツオの産地だということに変わりはないということなのです。

日本で初めて「鰹節」という言葉が記録に残されているのは、1513年、室町時代です。「種子島家譜」という文書に「かつほぶし」という文字として出てきます。この文書は臥蛇島（がじゃじま）の有力者が種子島領主の殿様にカツオ節を献納した記録です。カツオ節を10本縄で編み、これを1連として合計5連を税金として納めています。

臥蛇島は種子島や屋久島の付近にある小さな島です。周囲4キロ、今は誰も住んでいません。戦前まではカツオ漁が盛んでした。今もこの近辺はカツオの好漁場になっています。昔からカツオを漁獲し節を作って種子島のお殿様に納めていたのです。

それから、この紀州でカツオ漁が盛んになっていく背景として、どのようなことがあっ



たのでしょう。紀州はカツオばかりではなくて日本漁業の発祥の地なのです。どのような漁業の歴史を調べて行っても紀州に行き当たります。どうしてなのでしょう。紀州の近くには京の都と奈良の都があり、そして大阪があります。室町時代から商業が発達しはじめるわけですが、商業が発達すると人が集まり魚を消費しますから、魚の流通が盛んになっていきます。1468年に京都に魚市場が初めてできます。魚市場ができるということは、魚を食べる人がたくさんでできたということです。魚市場は大阪にもできます。安土桃山時代に京都や大阪に魚を送っていたのはどこかということ、これら都から近い紀州や兵庫であったということです。

この時代、近畿地方では木綿栽培が盛んになりだします。木綿の肥料にするためにイワシの干したものを根のわきに1本ずつ刺して肥料にしました。干鰯（ほしか）、干したイワシを産出したのが紀州の北、湯浅などの地区でした。その地域にはイワシ網、地引網、八手網（はちだあみ）などの網漁が発達します。これが紀州のイワシ漁の初めで、紀州が供給地になったのです。

1577年、関ヶ原の戦いの少し前に秀吉は紀州に攻め入ります。そして湯川衆、根来衆、雑賀宗など紀州の武力勢力を滅ぼし、刀狩をします。地方の人びとには、専業武士は少なく一般的には農業と武士の兼業で、戦の時だけ招集されていました。海辺に住む紀州の人びとはもともと造船技術を持ち漁業操業に長けていました。その人びとが刀狩りで兵農分離となり、海の民になっていったのです。

そして、まずイワシ漁の技術を持つ漁民たちが、本日参加いただいている千葉県の鈴木組合長の地元の川津地方へ出漁し、すくい網である八手網で漁をして、干しイワシを作り、近畿地方へ出荷してお金を儲けたのです。シーズンになると村の漁民がほとんどいなくなるほどに、皆が今の千葉県へ行ってイワシを取ってお金もうけをした歴史になっています。

崎山治郎右衛門という紀州広村漁民は、千葉県外川にイワシをとる漁港と漁村を新たに造成することまでしています。

紀州カツオ漁民は、関ヶ原の戦いの前から宮崎県の日向灘、長崎県の五島列島まで、手こぎと帆だけの小さな船に4人から7人ぐらい乗り込んで出かけています。五島列島ではカツオ漁のほかに、イワシ漁、クジラ漁も行いました。広村、湯浅、栖原の漁民は千葉県銚子へカツオ釣りにでます。一番北の遠い所では岩手県の宮古から青森県の陸奥湾の中まで入っていきました。

関ヶ原の戦いから65年後には、銚子に紀州のカツオ船が40～50艘（そう）来ていたと記録にあります。私の故郷の茨城には水戸黄門がこの時代にいるのですが、黄門さんは物好きでカツオ船に乗って釣りを楽しみ、塩辛をつくりそれを酒の肴に月見を楽しんでいたそうです。ともかく、この時代は岸近くでカツオがいっぱい獲れた時代でした。

秀吉が紀州征伐をした後、紀州印南では、船主たちが 25 人乗りの当時としては大きな船を造り、五島列島や日向灘にカツオ漁に行きます。この船は釣溜船といわれ現在のカツオ一本釣船の原型です。紀州の海民は優れた造船技術を持ち大型船を造って他国へ出漁したのが特徴です。印南の海民は五島列島、日向のあと土佐の足摺へ入ります。

足摺漁場を最初に発見したのが印南の甚太郎です。甚太郎たちは 10 カ月間土佐の浜辺に住み着き鰹節を作る特権を土佐藩からもらうのです。製造した鰹節は土佐藩に税金を納め、紀州藩に全部届け出て、紀州藩が大阪に売ることによって紀州藩にも土佐藩にも紀州漁師にもお金が入る。「三方良し」で鰹節の流通経済が出来上がったのです。

紀州から出航して 10 ヶ月間土佐でカツオ漁をしていれば現地で死去する漁民もでえます。足摺には現地でなくなった紀州漁民の墓がたくさん残っています。一番古い墓として足摺の旧松尾村の墓地に 1700 年に亡くなった八百蔵の墓が残っています。私も調べに行きましたが、紀州漁民の墓が足摺には 57 基ぐらいあるとされます。

紀州漁民が作った土佐のカツオ節は後に日本一になります。有名な文政 5 年（1822）の鰹節の番付表があります。江戸時代には番付表を作るのが流行でした。この鰹節番付表の一番上の大関の位に「土州清水節」とあります。横綱はありませんので土佐の清水節が日本一で、上のほうに並ぶ品質の良い節は、みな紀州漁民とその子孫たちが土佐で作った節です。それだけ紀州の漁民は土佐で節づくりに邁進（まいしん）して土佐節を紀州節を超えて「日本一」の鰹節に育てたのです。

ここに、もう一つ江戸時代の全国名産番付表があります。それにも土佐の鰹節が特出しで前頭で出ています。土佐の鰹節がこの時代に、貴重なもの、高価なものとして尊重されていたかがこれら番付表を見れば分かるのです。

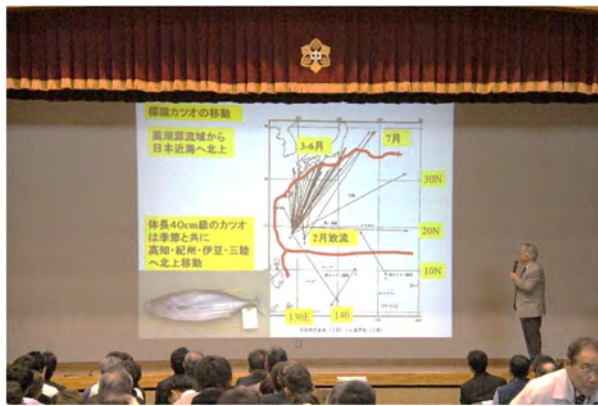
これは安藤広重が描いた土佐足摺岬沖のカツオ釣りの絵です。この船に乗って釣っている漁民は紀州漁師たちが土佐に残した子孫であろうと思われます。広重が描くほどに足摺沖はカツオ釣りや鰹節で有名な場所であったのです。もう一つ、これは黒潮町の上川口天満宮に残っていたカツオ釣りの奉納絵馬です。

次に、今、カツオ資源に何が起きているか少しだけ説明します。

これは、私が 22 年前の 1996 年に三重県でお話しした時の新聞記事です。「日本近海のカツオの生態変化現象からみて、カツオ資源には黄色信号が付きだした。原因は熱帯におけるまき網の過剰漁獲だ。このままでは日本近海のカツオ漁はますます厳しくなってきます」ということを最初にお話しした時の記事です。けれども、当時は誰も信用してくれませんでした。「カツオは太平洋の資源で無尽蔵だ。減るわけがない」というのが当時の皆さんの考えでした。

私は、当時、「カツオの東西分布の中でも西側の黒潮源流域のカツオの減少が著しく、北上ルート





のなかでも西側の黒潮ルートから北上してくるカツオが減ってきている。西側、黒潮ルートからのカツオの減少で紀州沖、土佐沖のカツオ漁が悪くなりだしている」と言っていました。

これは、宮崎水試の方が作成したカツオ一本釣漁場図です。1980年代にはカツオは西側の薩南から宮崎沖・土佐沖・紀州沖でたくさん獲れていました。しかし

2000年代になると西側漁場ができていないのです。カツオの船頭さんに聞くと西に行ってもカツオはいないと言います。西側の黒潮ルートからカツオ漁は悪くなりだし、次第に伊豆から三陸沖のほうにも影響が出て、最近は秋の三陸沖までも獲れなくなっています。これが今の状況です。

いつから減りだしたのでしょうか。これは私が作った図ですが、南西諸島、四国の沖合、四国の近海、紀州沖、伊豆も小笠原海域もどこも90年代から減りだしているのがわかります。最近になって急に減りだしたわけではありません。この現象に漁業者の方々も気が付きだして、水産庁に申し入れもしたのですが、水産庁も国の研究所も長い間、カツオ資源は減少してはいないとの見解を示されました。

日本近海のカツオが減少してきた原因は、熱帯域での大規模まき網漁船の過剰漁獲以外考えられないというのが、私や漁業者の考えで、何度もカツオ問題のシンポジウムを開催しましたが、水産庁や国の研究所は日本近海の不漁は黒潮流路の影響や冷水塊の影響であるとの考えで、熱帯域の大型まき網漁獲やフィリピン・インドネシアなどにおける小型カツオの漁獲問題などへの影響調査には国として向かうことはありませんでした。しかし、大震災の前年11月に気仙沼で開かれたカツオフォーラムで、私と一緒に講演した水産庁の花房克磨遠洋課長が国としてはじめて熱帯のカツオ漁獲に対する漁業管理が必要だと発言。私もオール日本で熱帯域でのカツオ規制に取り組む必要を訴えました(2010年11月水産経済新聞)。今では、少し遅きに失した面もありますが水産庁も日本近海域でのカツオの来遊量減少を認め、熱帯域における漁獲規制の必要性をオールジャパンで国際会議において主張するようになっていきます。

熱帯域でのまき網ですが、外国の大型まき網船には3000トン級の船もあります。日本のまき網船よりはるかに大きい船がありカツオを巻いています。西部太平洋における漁法別カツオ漁獲分布図や漁法別の経年漁獲量変化を見ると、大規模まき網による漁獲量が年々増加してきて、中西部太平洋でのカツオ資源への圧力は一番強くなっているのが一目瞭然だと思えます。竿釣漁獲量は微々たるもので、また日本のまき網船も増えていないのですが、外国の大型まき網による漁獲が増加している状況です。私が黄色信号を出したのは1996年で、当時の西部太平洋全体の漁獲量が100万トンの時です。今の漁獲量はその当時

の2倍、約200万トンにまで達しています。私からすれば、これでは日本近海のカツオの来遊が減るのは当然で、来遊量減少は三陸沖にまで及んでおり日本近海のカツオ資源は危機的状況にあると思います。

もう一つの問題は、日本のだし産業界のなかには、「ペンスルカツオ」とも呼ぶべき超小型のカツオ節をフィリピンやインドネシアから輸入して粉砕してめんつゆ原料にしている面があります。この問題についても私は以前から指摘をさせていただきました。ですから日本もカツオ資源の減少に全く影響を与えていないかということそうではないのです。鰹節産業界の一部に超小型節輸入の問題があるので、資源にやさしいエコな鰹節産業になっていただきぜひ輸入自粛していただきたいと願っています。

ケンケン漁だとか一本釣りは普通の地域漁村にある漁業です。皆さんの地区もそうですが、カツオは地域の経済を江戸時代から支えてきた魚です。調べれば調べるほどカツオというのは重要な魚だというのがよく分かります。

黒潮の源流域、西側から北上してくるカツオを増やさないことには、ひき縄漁業にカツオは回ってきません。ですから、フィリピンやインドネシア、熱帯地方の漁獲の規制を強くしてもらわないと駄目だと思います。カツオ節産業の企業の皆さんにもぜひ協力をしていただかなくてはならないだろうと思います。

水産庁さんには、今、国際会議で頑張ってもらっています。皆がそれを応援して、民間業界、自治体からも国際社会に向かって声を発信するような、連携した取り組みがもっと必要だと思います。今回のシンポジウムもその一つです。

地域漁村の小規模な家族漁業を支えてきたのがカツオ一本釣りやひき縄漁です。これらの漁業が元気になることが、地域漁村や自治体が元気になることです。地方創生の原点になるのはやはり太平洋岸の漁村地域ではカツオだと思います。

これら沿岸カツオ漁業に対する大胆な支援策を国にも講じていただかないと、どんどん疲弊していってしまうと思います。カツオ地域が連携してカツオ漁業を再生していくことが大切だろうと思います。

本日は、カツオ地域の皆さんにお声を掛けて集まっていただきました。それぞれの地域で、祭りで地域おこしをやり、漁業の応援をしている方々がたくさんおられます。今日は、互いの話を聞きながら交流し、今後、皆が連携してカツオのまちづくりを進めていくきっかけを作りたいという願いで開催させていただくことになりました。

今日半日、どうぞよろしくお願い申し上げて報告とさせていただきます。(拍手)



紀州人がつくりあげた 日本のカツオ漁と鰹節

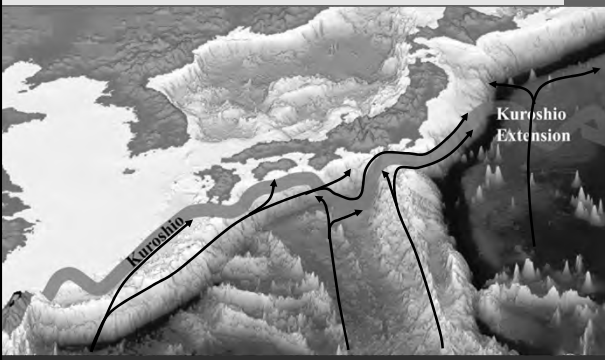


二平 章(にひら・あきら)

茨城大学人文社会科学部
地域共創教育研究センター

2018年3月24日カツオまつりサミットすさみ

日本周辺におけるカツオの回遊経路



Kuroshio
Kuroshio Extension

坂井より

927年 延喜式 平安時代 堅魚の貢納国



堅魚
煮堅魚
堅魚煮汁

()内は貢納品目、()内はその主たる消費地であった

平安朝時代のカツオ製品貢納国(延喜式による)

土佐からも都に堅魚が納められていた

●日本における鰹節の登場

1513年 室町時代

「かつほぶし」の文字 初登場
「種ヶ島家譜」
臥蛇島から領主種ヶ島氏への貢物
「かつほぶし五れん」



一連10節の鰹節(和田1999)



臥蛇島
種子島
屋久島
奄美大島



臥蛇島

戦前までカツオ漁盛ん
現在は無人島
面積4平方キロ

室町・信長・秀吉の時代に 紀州・大阪・兵庫は漁業先進地に

- ・商業盛んに 都で魚消費増大
- ・1468年 室町時代 京都に魚市場
- ・1584年 安土桃山時代 大阪に魚市場
- ・木綿栽培 干鰯 肥料に
- ・イワシ網 地引・八手網
- ・紀州 干鰯の供給地



紀州海民イワシ船団へ



1577年 秀吉 紀州攻め 湯川・雑賀衆敗北

1588年 刀狩り 兵農分離

1603年 家康 江戸幕府

1616年 紀州加太(和歌山市)大甫七十郎
千葉勝浦 川津へ イワシ 八手網
和歌山から大阪の紀州海民 千葉へ
1656年 崎山次郎右衛門(広村)千葉銚子外川
に漁業基地「外川千軒大繁盛」

秀吉の時代から 紀州漁民カツオを追って 五島列島から青森陸奥湾へ

慶長年間(1596~1615年)

紀州漁民 日向灘 五島列島へ
カツオ・イワシ・鯨漁

1647年 有田(広・湯浅・栖原)漁民 千葉銚子へ

1654年 紀州船 岩手宮古から青森陸奥湾へ

1665年 銚子カツオ船40~50隻に

1673年 水戸黄門 茨城沖カツオ釣り船に乗船

●紀州 印南海民の旅漁 活発化

1585年

秀吉の紀州征伐 後

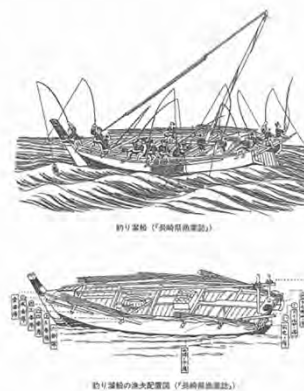
1587年

印南鯉船 五島列島奈良尾に

1596年

印南船団(大渡海船25人乗り)

五島列島・日向灘でカツオ漁開始



紀州のカツオ船
(釣り溜船)



印南 初代角屋甚太郎 土佐へ

1641~1653年頃

足摺沖 臼ばえ漁場発見 土佐清水に

足摺の6浦で
鯉節製造開始

1653年最古の印南
漁民位牌 松尾部落に



臼ばえ

1700年 足摺で最古の印南漁民墓碑
松尾
それ以降多数(元禄)



八百蔵



1702年 赤穂浪士討ち入り

1713年「和漢三才図会」
土佐節が一番と評価

「土佐の産を上、紀州熊野はこれの次、
阿州・勢州はこれの次」

紀州産鰹節を
2代目甚太郎らが
改良
土佐節ブランドに



1799(寛政11)年 日本山海名産図絵



土佐、薩摩を名産として味厚く肉肥、乾魚の上品とす。
生食して美饌なり。

文政5年「諸国産物大数望」
表附番節鰹諸

諸国	産物	大数望
土佐	鰹節	14品
紀州	鰹節	14品
阿州	鰹節	14品
勢州	鰹節	14品
...	...	...

文政5年(1822年)
諸国産物大数望

土佐清水節 日本一
上2段 47品目のうち
14品が土佐の節



「諸国産物大数望」
1840(天保11)年

特出しで
前頭 土佐鰹節

ウナギ
瀬田鰻 日向鰻
東西の前頭

ヒタチあんこう
頭取の地位に

諸国	産物	大数望
土佐	鰹節	14品
紀州	鰹節	14品
阿州	鰹節	14品
勢州	鰹節	14品
...	...	...

1857(安政4)年

安藤広重
「土佐海上松魚釣」図

足摺沖

紀州人の子孫たちが
土佐の人となり活躍



鰹一本釣り絵馬 1865(慶応元)年



高知最古の鰹漁絵馬

黒潮町上川口天満宮

カツオに今、何が起きているか



日本近海への カツオ来遊の変化



日刊食料新聞

1996年11月20日

カツオ資源に 黄信号 警告

フィリピン沖大乱獲が遠因か
資源が構造変化
資源管理の方向転換
資源が二平氏が指摘

22年前

1996年に
カツオ資源が
黄信号と指摘

フィリピン沖
大乱獲が遠因か

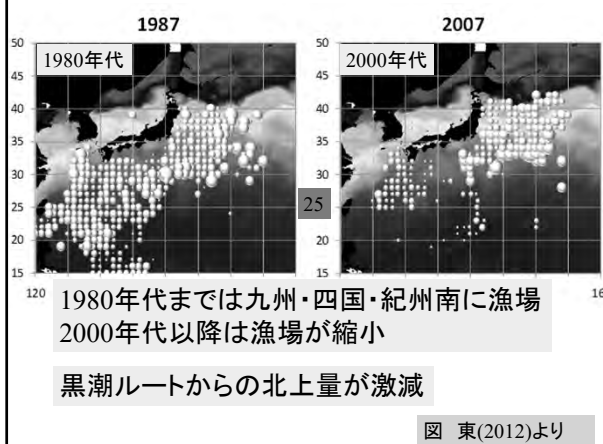
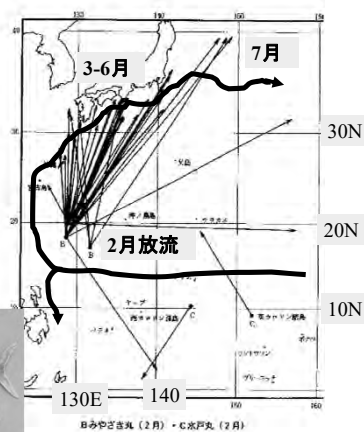
とくに
西側黒潮ルートからの
北上量が減っている

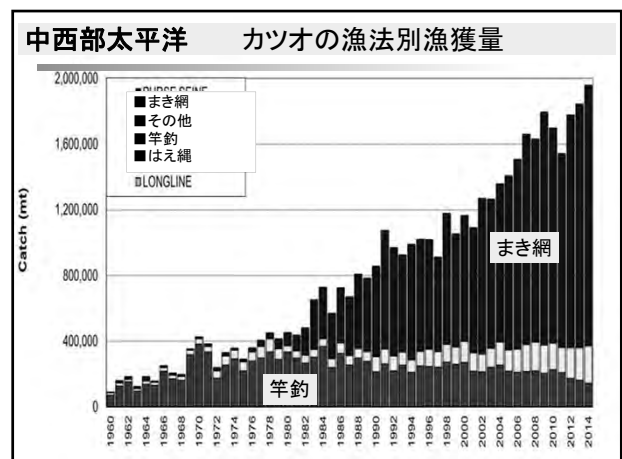
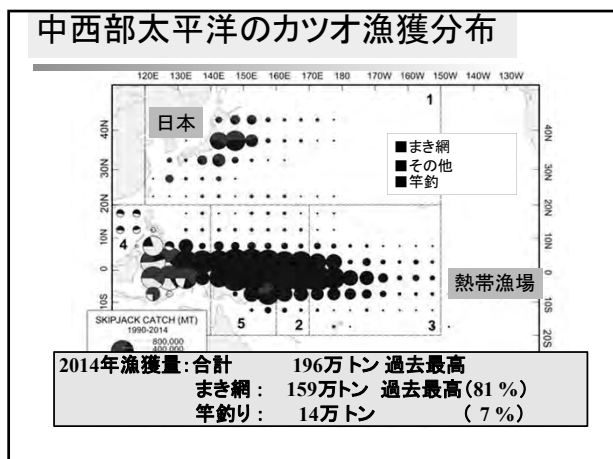
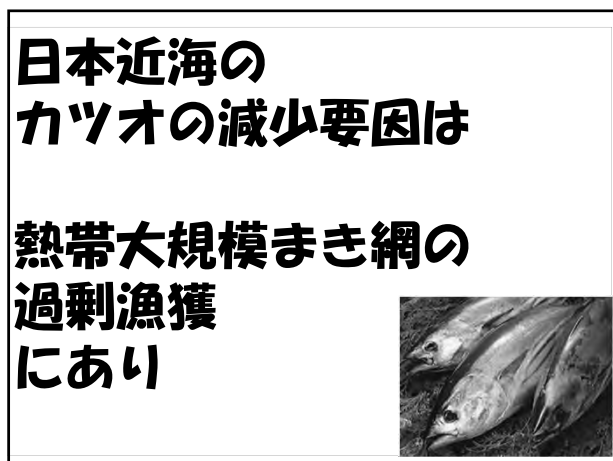
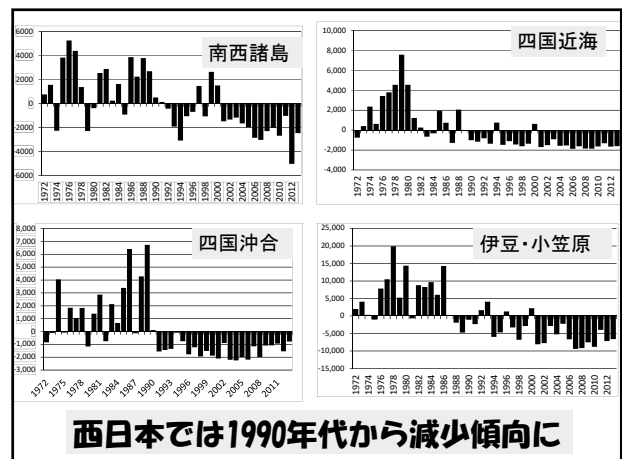
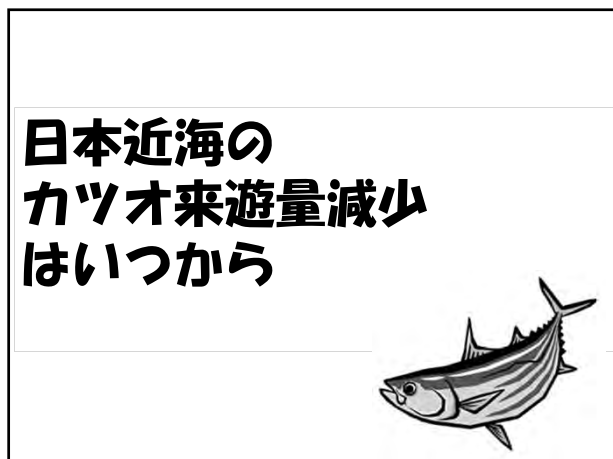


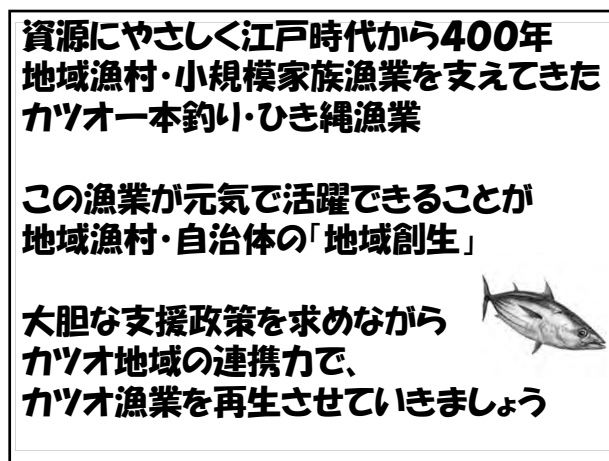
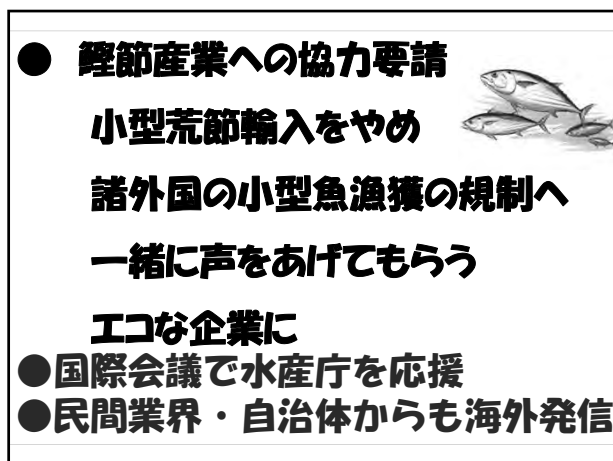
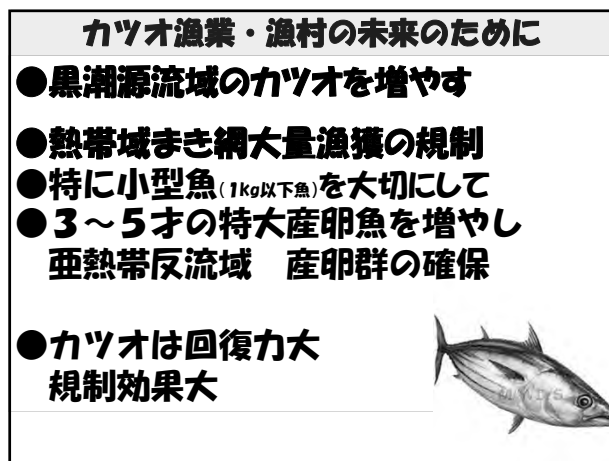
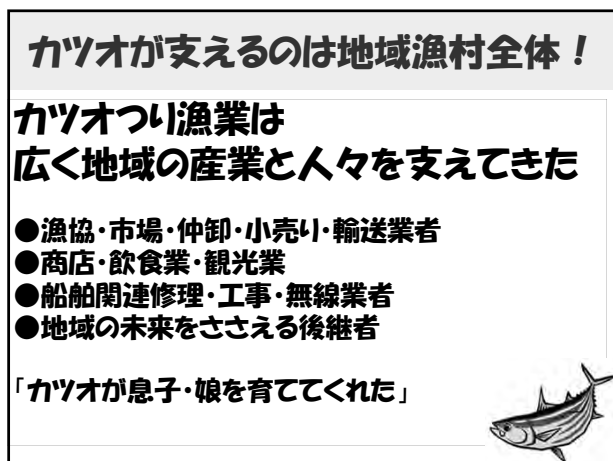
標識カツオの移動

黒潮源流域から
日本近海へ北上

体長40cm級のカツオ
は季節と共に
高知・紀州・伊豆・三陸
へ北上移動







特別報告

日本にカツオを取り戻す！高知カツオ県民会議の取り組み

竹内太一

(高知カツオ県民会議・土佐料理 司 代表)



私の自己紹介をさせていただきます。昨年がちょうど創業百年ということで、高知では土佐料理「司」、東京では、銀座、赤坂、日本橋、丸の内、新宿で土佐料理「祢保希（ねぼけ）」という店をやっています。

私も社長になる前は長年産地を回り、カツオやいろいろな魚を店舗に供給する仕事を15年か20年やっていました。そのなかで心配になったのは、だんだん魚が減っている、小さくなっている、魚種も減っているということでした。

そこで、土佐料理の店を開いて50年ということで、何か漁業のためになることをしたいと思い、2013年8月に「海の幸を未来に残す会」を設立しました。また、2017年には高知カツオ県民会議を、発起人の1人として設立させていただきました。

きっかけは2016年7月に高知で開催された日本カツオ学会のカツオフォーラムでした。主催者の高知大学副学長の受田先生からお話を頂き、水産庁資源管理部長の神谷さん、味の素の杉本さんと私が講演をしました。ただ、この時点では、カツオは本当に難しいと思っていました。カツオは日本だけの問題ではなくて、他の国々との問題を解決しないといけません。カツオ県民会議をやっても、どうかなという気はしていました。

ただ、私も高知の人間なのでカツオをこのまま放っておいていいのだろうかと考え、高知大学の受田さん、高知の食を考える会、土佐経済同友会代表幹事の岡内さん、それと高知新聞社の宮田さんに相談してカツオ県民会議を始めたのです。

高知新聞の宮田社長にご相談をしたのは、県民を巻き込むためにはマスコミの方も入ってもらいたかったからです。この3人が口火を切り、2016年10月から7回、12名のメンバーからなる発起人会、準備委員会をやりました。

2017年2月9日に会員拡大会議をやり、プレスリリースをして、高知マスコミとの連携をとりながら、県民の認識を一気に高めてもらうような記事を書いていただきました。また「みんなで協力しよう」との社説も書いていただいたおかげで、会員拡大がうまく行きました。ここまでがプロローグです。

次に、ホームページをもとにカツオ県民会議のご紹介をさせていただきます。カツオ県民会議のホームページは、約半年前の去年の7月から始めました。今年の2月からはFacebookもスタートさせました。県民会議、知事挨拶、設立趣意書は、ホームページやスマートフォンで簡単に見ることができます。

簡単に組織を紹介しますと、基本的にはカツオ県民会議という全体があり、幹事会と 4 つの部会があり座長と副座長がいます。全体のことは幹事会で決めますが、実際の活動は情報発信部会、消費・漁業分科会などが行います。座長・副座長のメンバーを紹介します。サニーマートは高知で一番大きな量販店です。先ほど二平さんがおっしゃいましたが、超小型の鯉節を使っているのはやはり良くありません。それを止められるのは量販店です。量販店に声を掛けるのは消費者です。高知県かつお漁業協同組合の中田組合長、また旭食品は近畿圏で高知を主にした約 4,000 億円売り上げの食品問屋、高知大学の受田さん、山崎技研は高知県工業組合の会長で元土佐経済同友会の代表理事です。さらに丸三さん、この 3 人とも高知県土佐経済同友会の代表幹事です。

今、参加している企業は 100 社です。そのうち 10%が漁業者と水産業者、あとの 90%は一切漁業に関係ない業者です。漁業に関係していなくてもカツオを守りたいという気持ちが強いのです。

次は活動内容です。去年は、WCPFC（中西部太平洋まぐろ類委員会）に約 6 名で出かけました。そこでミクロネシア代表やインドネシアの水産庁長官などとお会いしました。水産庁の人は会議で忙しく、様々な人びとと交流する時間はあまりないのです。我々は、その意味ではいろんな人と交流ができたと考えております。

また県民の方を募るためのパンフレットを作ったり、シンポジウムを開催したりしています。サステイナブル・シーフードを進めている財団の日本の会社シーフードレガシーや、国際一本釣り基金という国際的な NGO の方々と面識を持つことで国際会議における水産庁をバックアップできるように「種まき」もしています。国際一本釣り基金、ジェレミー・クロフォードさんはアジア代表の方でバリ島に住んでおられますが、わざわざシンポジウムの時に高知へ来てくれました。高知の一本釣りの取り組みに興味があるというお話を頂いて、彼らとのネットワークができました。

記念すべき第 1 回目のシンポジウムでは、知事と、また、カツオのことならやはり二平先生だということで二人に講演を頂いて、この会はスタートしています。

「カツオが大変だ、これからどうして言ったら良いか」などを、高知新聞社が各経営者にインタビューしています。これはなかなか面白くて、やはり高知県らしく、「黙っちゃおれん」という各経営者の声が載っています。これもぜひご覧いただければと思います。

また、海外に向けた発信も行っています。

「KSSA」というのは「Kochi Sustainable Skipjack Association」という、海外向けの組織名で、これがロゴマークです。これは、約 100 名の人の応募から幹事が選んだカツオマークです。海外はロゴが非常に大事だということで、これは懸賞付きで 1 位の方に賞金を出しました。



高知新聞との連携では、2人の専門の記者についていただき、「カツオと生きていく」というテーマで2月から12月の間に50回、カツオの連載をやっていただき、県民にアピールしていただいています。

それから、やはり国際問題となると政治だと僕らは考えています。政治家にも協力してもらいたいということで、去年12月の幹事会の忘年会・勉強会には、中谷元さんに来ていただき意見交換もしています。また高知出身の高野光二郎参議院議員は1回生議員ですが、漁業に対しては心配をしてくれていまして、参議院の予算委員会の時に、直接、安倍総理にカツオの資源問題を質問してくれています。このように、高知新聞などを通して我々の声を世間に出していくことによって、政治家も関心を持ってくれる。こういう流れをつくっていきこうと活動しています。ただ反省、課題ですが、ウィングを広げ過ぎたので、全てをできないというのがはっきりしてきました。これからはやることを絞り込みたいと思っています。これぐらい活動していても、カツオ資源が減少していることを知っている人は高知でもまだ3割ぐらいです。一番大事なのは県内の世論形成です。そのための活動をどうしていくか、これを今検討中です。

それから、今回このすさみサミットにもお邪魔させていただきましたが、一本釣りのカツオ団体やカツオ消費圏の方々と連携することが大事だと思います。相手は諸外国、国際会議ですから、日本の中でもめているだけではいけません。ただ、県内の事務局運営は非常に難しく、全国になるとどこでやってもらうのか、問題です。国内まき網や海外まき網との対話、これも大事だと思います。

WCPFCの会議に参加したときに、隣席した海外まき網協会の中前さんが、「これからはもう一本釣りとか海外まき網とか言う時代じゃないね」「資源が減って魚が北上してなくなりますから」「それから、諸外国の船の方が日本のまき網船より大きい」「だから、自然環境をどうするか、みんなでやらんといけませんね」というようなことをポツリと話されたのが非常に印象的でした。昔ではちょっと考えられないということです。

これからの課題ですが、第1には、国際NGOとの連携、カツオ資源について積極的な行動・発言をしてくれる政治家や官僚のサポート、これが非常に大切です。また、政治家もいろんな既存の権益との戦いがありますので、私たちはバックアップをしなくてはならないと考えています。

第2には、きびしくなってきたカツオ資源問題を諸外国とどのように折衝するか、そのために、どう水産庁をバックアップするかという課題です。

第3には、漁業者の経営の持続可能性です。新船建造の時期だけでも、資金がないこと、燃油が上がっていること、乗組員が集まらないことで、カツオ船の持続可能性が非常に厳しい現状です。このような課題もカツオ県民会議の中で勉強会して、我々としてできることは何かということも考えていきたいと思っています。

今までお話ししたことは、高知だけでということではありません。ただ、高知県人は結構おっちょこちょいで、「誰っっちゃ、やらんやったら俺らがやろうか」という、旗を掲げる

のが結構好きなんです。旗を揚げているというのは、以外に波紋を呼んでいる部分もあって、それによっていろんなことが少しずつ動いてきたり、情報が集まってきたりして、これはやった価値はあるとなります。しかし、やったけれども、本当になかなか大変やねということも分かります。「それでもやるかや」という話し合いを去年の12月にしました。「それならやろう」ということになりましたので、今年、来年、少なくとも、もう少し目鼻がつくまでやろうということになっています。

少し時間がオーバーしましたが、「日本にカツオを取り戻す」ということで、皆さまと一緒に頑張っていきたいと思います、本日はありがとうございました。(拍手)



高知カツオ県民会議の取り組み



1

自己紹介



株式会社 土佐料理 司 代表取締役社長

1917年(大正6年)に創業し、2017年に創業100周年。
土佐料理店は昭和39年より、高知・大阪・東京で展開。

永年、カツオをはじめ天然鮮魚の仕入れに産地訪問。

2013年8月 「海の幸を未来に残す会」設立。(代表理事)

2017年2月 「高知カツオ県民会議」発起人として参画。

2

設立までの経緯



①カツオフォーラム (2016年7月)



3

設立までの経緯



②高知大学 受田副学長 高知の食を考える会 岡内会長 高知新聞社 宮田社長 ※2009年「漁の詩」高知新聞社発行

③設立準備委員会の実施 2016年10月11日～2017年2月9日まで計7回実施

4

設立までの経緯



④会員拡大会議を2017年2月9日に開催 (高知県民全体の問題としての取り組み)



5

高知カツオ県民会議のご紹介



6

高知カツオ県民会議の紹介(HPにて説明)

- ①県民会議について(組織図)
- ②県民会議の活動
 - ・幹事会分科会の開催
- ③分科会について
 - ・情報発信分科会の活動
 - ・インタビュー記事
- ④デジタルアーカイブ
- ⑤英語ページ

7

活動報告

第1回カツオ県民会議シンポジウム開催(2017年4月10日)



8

活動報告

第2回カツオ県民会議シンポジウム開催(2017年11月9日)



9

WCPFCへの派遣・国際NGOとの交流

国際一本釣り基金クロフォード東南アジア部長と尾崎知事



10

高知新聞 連載記事(カツオと生きていく)

【土佐船乗る気仙沼】 【大流通を追って】 【持続への挑戦】 【激流の中の近海船】



11

国会議員も活動支援

中谷 元 : 自民党 衆議院議員 (幹事会に参加)



12

国会議員も活動支援

高野 光二郎 : 自民党 参議院議員 (予算委員会で質問)



13

今後の課題

①初年度はウイングを上げたが出来ることに限界がある。
(やる事を絞り込む)

②県内においてカツオ資源の減少の認識や危機感の共有がされていない。

県内世論の形成



その為の活動は何をするか?



より多くの県民が参加しやすい運動を計画中

14

今後の課題

③カツオ一本釣りカツオ団体やカツオ消費県との連携を模索。(事務局機能課題)
⇒国内巻き網・海外巻き網との対話

④国際NGOとの連携を検討。

⑤カツオ資源について積極的な行動・発言をしてくれる政治家や官僚のサポート。

15

今年度のロードマップ (情報発信分科会の事例)

2月20日 ロゴ発表(幹事会で決定)
→(株)太陽(幹事)が引き続き事務局

2月27日 食文化分科会

2月28日 情報発信分科会で予算案
SNS発信グループ発足

3月24日 和歌山すさみのカツオサミットに参加

3月28日 かつお祭参加に向け
和建設でカツオ県民会議についてレクチャー

4月10日 幹事会

4月17日 カツオ県民会議総会
(ロードマップ、新年度予算の決定)

16

今年度のロードマップ (情報発信分科会の事例)

5月20日 中土佐町「かつお祭り」にブース参加
全国からの参加者に資料配布
→(株)和建設(幹事)がマンパワー

8月8日～16日 WCPFC科学委員会(韓国プサン・ロッテホテル)
→12月の年次総会に向けた方向性

9月3日～7日 WCPFC北委員会(日本)

10月 黒潮町「土佐さがもどりカツオ祭」にブース参加

11月 総括シンポジウムの予定??
カツオ関連の国内諸団体が東京で会合

12月 WCPFC年次総会派遣

17

今年度のロードマップ (情報発信分科会の事例)

《To Do》

各種イベントへの参加、関係地との交流、東京ロビイング、巻き網との対話、WCPFC委員会へのアクセス、市民勉強会の開催、県民運動に向けた作業。

【分科会別 役割分担】

調査・保全分科会 ⇒ WCPFCフォロー、県民運動の企画

正副座長 ⇒ 国会議員、官庁などへの東京ロビイング

漁業・消費分科会 ⇒ 巻き網との対話

食文化分科会、消費・漁業分科会 ⇒ 市民勉強会

18

リレートーク 1

鯉節発祥の地・紀州印南 3 偉人の顕彰活動

坂下緋美

(和歌山県印南町文化協会会長)



印南町はカツオ節の発祥の地ですが、その顕彰碑を建立したことの関連のお話をさせていただきたいと思います。

印南町というのは和歌山県を南北2つに割るとど真ん中、へその位置にあります。ですから印南町は紀州のへそと私は思っております。先ほど仁坂知事もおっしゃったように、印南町には、始めたもの、あるいは歴史の中心になったことの事例がたくさんあります。鯉節発祥之地もその一つです。

本日、ご紹介するのは、印南漁民3人衆です。角屋甚太郎、森弥兵衛、印南與市、この3人の名前をご記憶いただければありがたいと思います。

3人衆の活躍の時期ですが、前期では土佐で活躍の甚太郎親子、そして、中期は枕崎で活躍の森弥兵衛、そして後期は房総伊豆で活躍の印南與市、このように少しずつ時代が違います。彼ら印南漁民の活躍した地域ですが、太平洋岸を西へ東へと実に広い範囲で活躍しています。

さて、土佐の歴史に残る角屋甚太郎が印南の人ということは、私どもの先人の郷土史研究者が発見しました。印定寺というお寺で5年間かけて過去帳を調べたのです。甚太郎さんはどうして土佐で活躍したのでしょうか。その一つとして考えられるのは、実は、昔の印南漁民たちは潮岬の沖で漁をしていたようです。ところが潮岬付近の浦の人たちは利権を守ろうとして、潮岬会合という組合を組織して、印南浦の漁民たちを締め出したのだそうです。それで、どうしたものかなという時に、印南漁民も負けてはいません。「はいなら九州へ行くらよ」というようなことで、皆で九州や江戸のほうへも行ったそうです。

そして、九州へ行く途中で、運良く土佐足摺の臼碁（うすばえ）沖に、カツオの好漁場を見つけたのです。私たちは、土佐を訪ねましたが、足摺半島には江戸時代の紀州漁師の墓がたくさんあり、心が熱くなる思いでした。足摺には印南漁民の子孫のお家があり、国の重要文化財になっています。

その後、2代目甚太郎は、宝永の大津波により印南で亡くなります。印南では宝永の津波で300人ぐらい、亡くなったとされ、印定寺には162名の合同位牌が残っています。甚太郎は土佐藩の許しを得て、年に10カ月は土佐で、2カ月は印南で生活するという通い漁をしていました。

印定寺には、「甚太郎」と書かれた位牌と162名の津波の合同位牌が残っています。土佐



の方たちが皆さんで印定寺にお見えになった時に、位牌をご覧になり、「本当にここだったんだね」とおっしゃって、皆さんしんみりとされたのが今でも思い出されます。それから土佐の皆さんとは今も連絡し合いながら交流を続けております。

森弥兵衛さんは、印南漁民の中でも優秀な船団がたくさんある中で鰹節づくりの名人だったそうです。先ほど二平先生のお話にもありましたように、大阪のほうに鰹節を持っていく時に目をつけられて、ぜひ印南の人を薩摩藩に呼びたいとの話があったようです。でも、当時は紀州藩の許しを得ないと駄目でしたので、当初はできなかったのです。

しかし、先ほどの津波で、たまたま弥兵衛さんの家族はほとんど亡くなったそうです。それで、思い切って薩摩の話を受けることになったようです。紀州藩もあまりにも印南の被害がひどいことから、目をつむったのだらうというのが、先輩の先生方の推察です。

森弥兵衛の移住先を訪ねたくて、枕崎に行きました。鰹節工場がたくさんあり、鰹節のおいがして森弥兵衛さんをしのび、市長さんとも森弥兵衛のお話をたくさんすることができました。鰹節組合を訪ねた時には、ちょうど森弥兵衛が枕崎に行って 300 年ということで、その記念の旗もありました。

3 人目は与市です。与市は印南生まれですけれども、おきて破りの人です。紀州藩により鰹節製法は他国には教えるはいけないことになっていたのにもかかわらず、与市は、千葉の千倉、それから伊豆にも教えた人として有名です。私どもは千倉の東仙寺に伺って、その与市のお墓が何と市の文化財になっているということを知りました。そして、東仙寺の前に住吉寺というお寺があるのですが、そこには与市を称える石碑が建ってありました。

そして、與市がお世話になった渡辺家にある与市の位牌を見せていただきました。ここに「印南村出生」というのが書いてあり、本当に万感胸に迫るものがございました。

與市は 50 歳のとき印南に一旦帰るのですが、掟破りとして印南に戻ることは許されなかった歴史がありました。そこで私たちは、200 回忌に印南人として法要もしてまいりました。与市は、西伊豆の安良里にも行きました。そこに私共も行き、与市の製法を伝授している田子のカネサ鰹節商店にも伺いました。そういう伝承をしてくれている所があるというのが本当にうれしく思いました。

その時に「江戸時代においてカツオ漁とカツオ製法を全国に勧めたのは印南浦の 3 人の漁民だったと。その漁民がいなければ、今がない」という文章に出会い、私たちは 3 人の顕彰碑をつくりあげました。顕彰碑は印南「カツオ節発祥之地」の看板の下に設置し、甚太郎、弥兵衛の 300 回忌をその前でいたしました。全国日本鰹節協会の全国役員の皆さんが印定寺にお参りにきてくださいました。そして、うれしいことに、最近、印南の石を逆に枕崎のほうに飾ってくださいました。大変うれしく思っています。

印南町が鰹節発祥之地として誇りを持てるのも、各地の皆さんが伝承してくれたからだ

ということを私たちはこれからの子供たちにも伝えていきたいと思っております。4 月には印南の鯉節 3 人衆のことをまとめた本を発行することになっております。

今日は、短い時間で十分なお説明はできていませんが、甚太郎、弥兵衛、與市、この 3 人の名前を覚えていただけるとありがたく思います。今日はどうもありがとうございました。(拍手)

二平 : ありがとうございました。印南の文化協会の皆さんは、印南に残る鯉節の歴史、そして、日本鯉節の歴史上に残る 3 人の方々を顕彰するという活動を地道に取り組んでおられます。そして、毎年印南の文化協会の冊子を作って、そこにきちんと記録を残す活動をされています。これは各地でも学ぶべきところがあると思います。どうもありがとうございました。

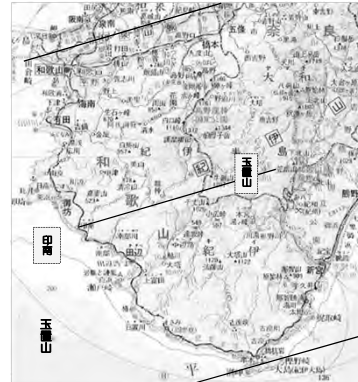
2 番目は、宮崎から来ていただきました鬼塚さん、岩切さん、鈴木さん、3 人の方々に日南市南郷地区で取り組んでいる地域活動、そして、カツオ一本釣り漁業についてお話をさせていただきます。よろしくお願いいたします。



鯉節製法を伝授した 江戸時代印南漁民
「顕彰碑」 建立への道のり



撮影・編集 印南町文化協会会長 坂下緋美



印南町に伝わる「鯉節」の歴史
・印南町は、江戸時代、鯉節の産地として知られていた。
・角屋甚太郎は、江戸時代、鯉節の産地として知られていた。
・森弥兵衛は、江戸時代、鯉節の産地として知られていた。
・印南興市は、江戸時代、鯉節の産地として知られていた。

印南町においての
印南漁民研究者達

小谷緑草 (郷土史家・古文書研究) 2005年没 (93才)

要海正夫 (初代文協会長) 1995年没 (84才)

平尾茂雄 (二代目文協会長) 2012年没 (93才)

..... 長寿で他界

坂下緋美 (五代目文協会長) が 引継ぎ更にその足跡を追う

江戸時代・印南漁民三人衆

鯉節の始祖

・角屋甚太郎 (土佐で活躍)



鯉節を伝授した人

・森弥兵衛(枕崎へ)

・印南興市(房総・西伊豆へ)

(通称・土佐興市)

江戸時代、偉大な功績を残した印南漁民

三人衆の活躍の時期

大まかに分けると

前期、元禄頃まで(1690頃まで) 土佐で活躍

鯉節の始祖、 角屋甚太郎親子

中期、宝永の頃(1707～)

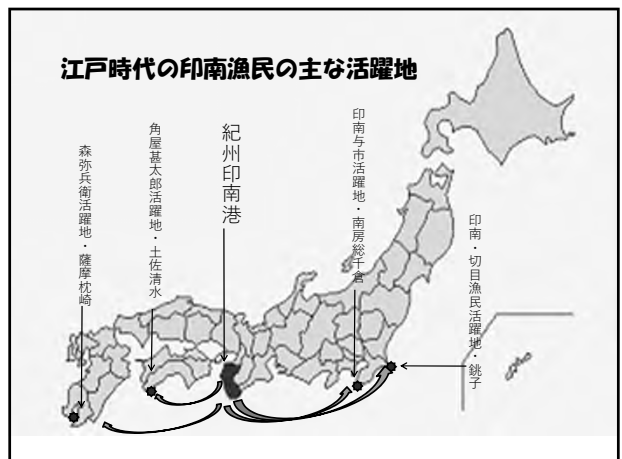
枕崎に鯉節製造を伝えた森弥兵衛

後期、享和の頃(1800～)

房総 伊豆に鯉節製造を伝えた

印南興市(土佐興市)

江戸時代の印南漁民の主な活躍地





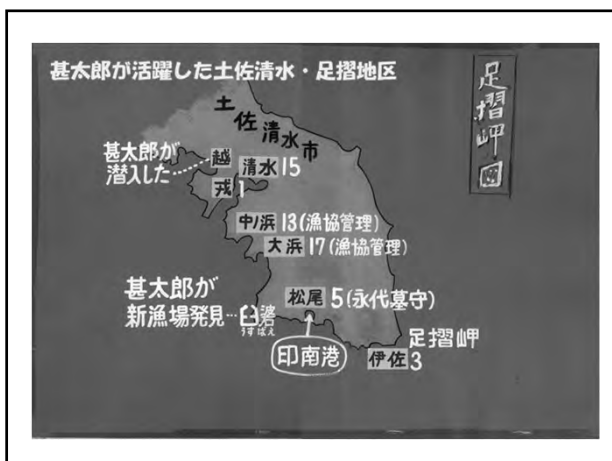
鯨節の始祖と言われる
角屋甚太郎 土佐での鯨漁の活躍

印南漁民は、江戸時代初期頃、潮岬沖に出漁していたが、その界隈の浦は利権を守ろうと「潮御崎会合」を組織し、印南浦らの漁船は締め出された。

印南漁民は、窮余の策として、日向方面へ遠い航海に出た。その途中、土佐白壁で、鯨の豊富な漁場を見つけたのが、
初代・角屋甚太郎

土佐藩の許可を得て、土佐を据え浦とし、藩の掟に従い、1年のうち10ヶ月は土佐で、2か月は印南に戻るという、「通い漁」の形の活躍が続けられていた。





江戸時代後期の印南村 紀伊名所図会より(板下少し彩色)



左側・角屋甚太郎夫妻位牌



中央・宝永大津波合同位牌

中央右下段、与市・オサナの
永代供養位牌

甚太郎夫妻位牌裏



合同位牌 裏書

甚太郎戒名 智究願海信士
内儀 心月妙蓮信女

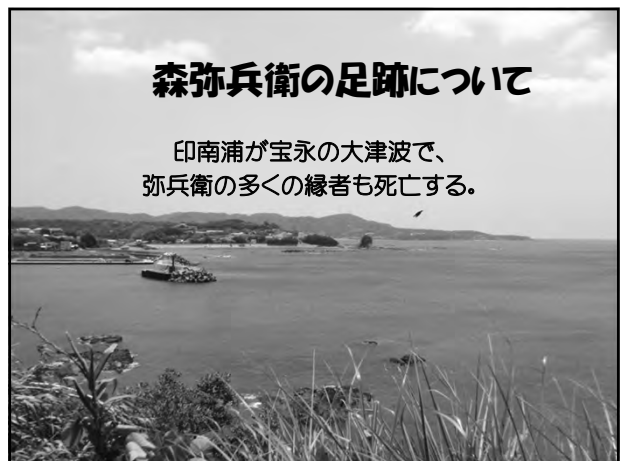


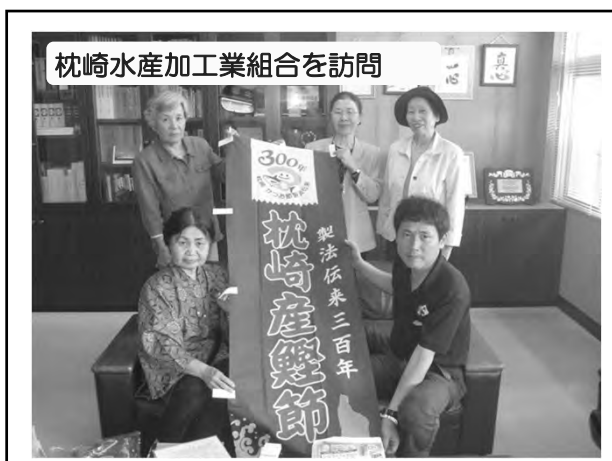
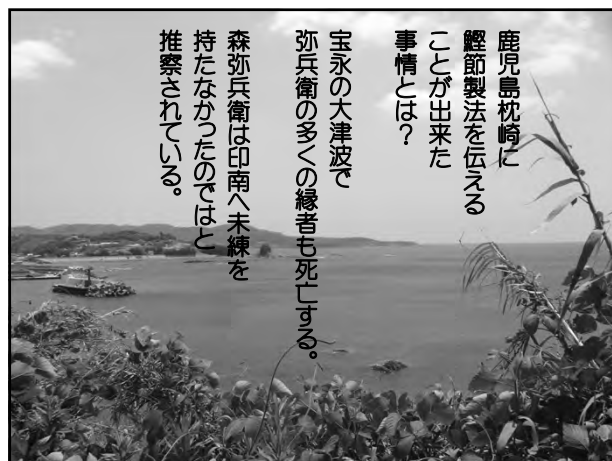
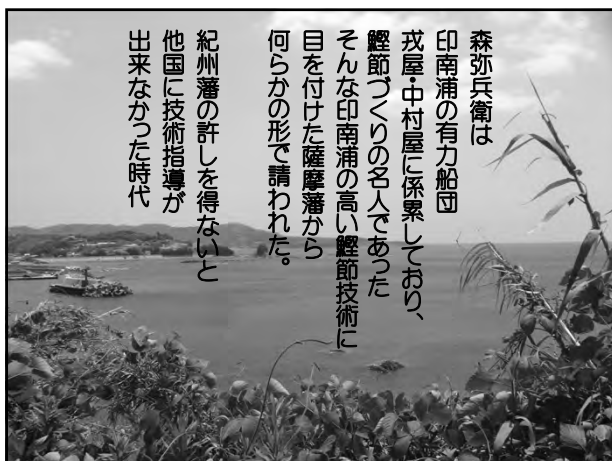
宝永津波十二回忌慰霊石碑

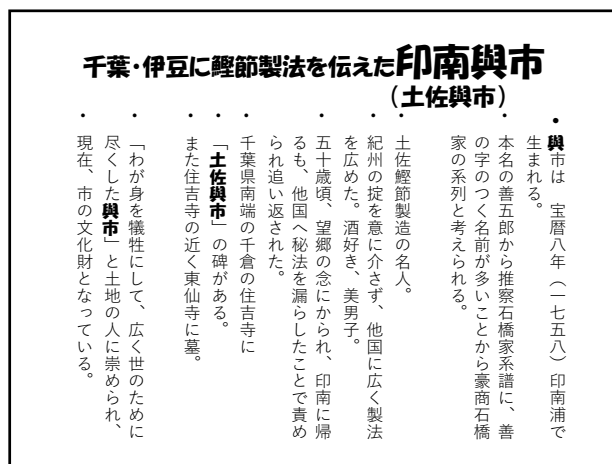


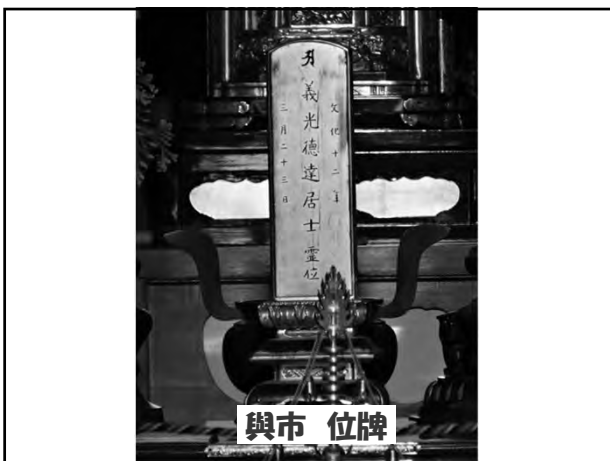
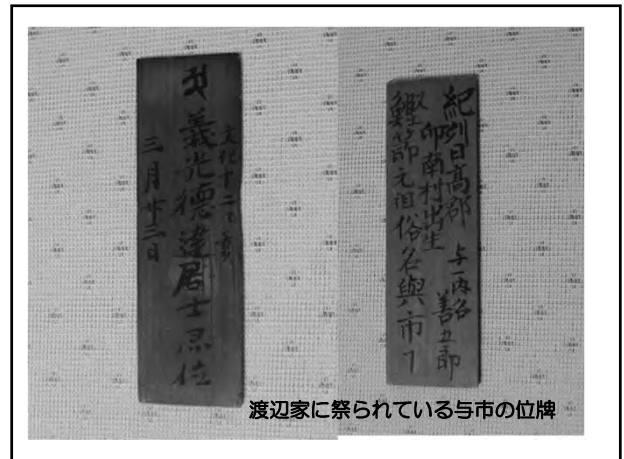
森弥兵衛の足跡について

印南浦が宝永の大津波で、
弥兵衛の多くの縁者も死亡する。











興市 墓前で



興市の足跡地 西伊豆・安良里を訪ねる



高木五郎右衛門和吉の子孫
高木和弘氏宅
興市の関わりを示す額を前にして



興市の関わりを示す額



「江戸時代において、カツオ漁法と鰹節製法を全国の主要産地に伝えたのは、期せずして紀州印南浦の三人の漁民であった。彼らの創始努力がやがて、実を結び、土佐、薩摩、伊豆は天下に名だたる鰹節の名産地になる。カツオ漁業におよそ恵まれな印南浦が、三人もの偉大な功労者を生んだのは脅威……」

「鰹節」著者 宮下章より

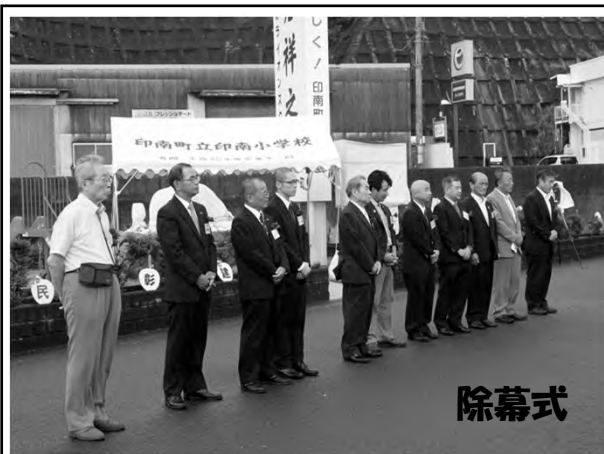
27年7月「顕彰碑」建立へ



「顕彰碑」除幕式



除幕式



除幕式

除幕式



除幕式 印南浜公園



10月・甚太郎・弥兵衛 300回忌法要



平成28年2月 「日本鯉節協会」役員が 印南町へ 関連史跡を視察



「日本鯉節協会」を迎えて 鯉節浪漫・親睦交流会 公民館



江戸時代の印南漁民・森弥兵衛が活躍した
鹿児島県枕崎
その「枕崎水産加工業協同組合」の玄関に、
この九月、「印南浦の石」が据えられ、枕崎と
印南の友好の絆がまた深まった。

印南町が「かつお節発祥の地」として、
誇りを持てるのも
各足跡地の皆さんが、何百年来、
かつお節製造を継続してくれた賜物である。
そのこと次世の子供達に伝えるのが
私達大人の役割であると思う
そこに、この学習の意味がある 坂下排美

御清聴 有難うございました



現在の印南の港

終

リレートーク 2

紀州人が通漁・日南カツオ一本釣りの日本農業遺産化

鬼束俊六（南郷町商工会顧問）

岩切孝次（JF 南郷漁協カツオ一本釣船代表）

鈴木安土（かつお一本釣りギャラリー協議会会長）



（鬼束）：カツオまつりサミットに出席させていただきまして、ありがとうございます。

私たちの住む南郷町は、宮崎市から1時間ぐらい南に下がった所にある人口1万人の小さな町です。黒潮が押し寄せる温暖な気候と美しい海岸線のある漁業の町です。平成21年に日南市と合併して、日南市は5万5,000人の人口になっています。カツオ一本釣り漁獲量は平成6年より日本一を24年間連続で続けています。昨年度は漁獲量が2万1,200トン、漁獲金額は78億8,000万円でした。

現在、カツオ船は19トンから151トンの船が30隻ほど在籍しています。平成40年から50年にかけてが漁業のまちとして一番に栄えた時代でした。

しかし、昭和52年ごろの第一次、第二次オイルショックによる燃料の高騰により漁業経営が困難となり、やむなく減船せざるを得ない時期がありました。平成に入っても漁業経営は苦しく、特にカツオ漁が悪くなり燃料も高く魚価安で経営が難しくなりました。漁業に頼る町なので、町中のお店も次第に1軒1軒なくなっていきました。

これでは町がなくなるという危機感から、平成24年に中小企業庁の補助事業で、特産品を生かした事業を行うことになりました。この町の特産品は何かを話し合い、やはり近海一本釣り水揚量日本一のカツオだということになりました。そこで一本釣り漁業のカツオを前面に掲げて全国的にPRをすることになりました。商工会が音頭を取り、漁業者と地区住民とが一体になって取り組んできました。今年で5年目に入りますが、東京駅前の元郵便局ホールで「カツオ一本釣りナイト」を開催するなど、いろいろな取組をやっています。

一番気になるのは漁師さんたちから「魚がおらんようになった」という話をよく耳にすることです。そこで、カツオ一本釣りを「農業遺産」にして、国内や世界の人々に自然に優しい一本釣りを知っていただき、カツオ資源減少に歯止めをかけ末代までカツオ漁業を残していこうというような官民一体の活動も始めています。

カツオ一本釣り文化の歴史については二平先生からもいろいろ教えていただいておりますが、地元の南郷町史などに書かれていることを少しご紹介いたします。

カツオ一本釣りの歴史は古くて、江戸時代から盛んでした。江戸時代にカツオは、伊東藩の専売品として藩の財政を強く支えてきたと書物には書かれています。また、明治維新後にこの藩の専売品が解除になると同時に、百姓をしていた人びとがたくさんカツオ漁に参入しました。お金になったのでしょうか。

明治 10 年ごろには県南地域では 150 隻ぐらいのカツオ船が操業をしたといわれ、明治 16 年から 20 年ごろには、地元で鰹節製造をしておりましたが、次第に他県に遅れをとり衰退していきます。その後、カツオが少なくなり、一部の漁師さんは、奄美大島、沖縄、与那国島、台湾まで、遠くの漁場へ進出します。根拠地漁業といって、その地で鰹節を作るという事業に取り組んでいたようです。その頃にはカツオは地理的に漁場に近い枕崎や山川側に水揚げをするようになり、戦時中には地元には鰹節工場も一部はなくなりますが、昭和 36 年頃にはまだ 15~16 の鰹節工場が操業をしていました。その後、カツオ船は木船から鉄鋼船へと大型化し、昭和 40 年頃になりますと FRP 船のスマートな船体になってきました。その頃から三陸沖漁場が開発をされ、千葉勝浦や宮城気仙沼を水揚げ港とする今の操業パターンが確立され現在に至っています。

(岩切)：こんにちは。岩切です。長い間、カツオ船の船頭をしていました。今は南郷漁協のカツオ船主組合長をしています。カツオ船の生活を少し紹介します。どうぞよろしくお願いします。(拍手)

これは、カツオ船の風景です。デッキで食事をとっているところです。1 日中、外で漁をしますのでデッキの上で食事をします。穴が開いているのは、波が上がった時に茶碗が動かないように工夫されております。船内のベット、トイレに、風呂です。今、私たちは「海上ビジネスホテル」と呼んでおります。



次に釣りざおです。昔は、竹竿でした。孟宗、淡竹を使用しました。しかし、竹竿は折れるので、船に何本もの予備の竿を積んでいました。ところが、昭和 40 年代にグラスファイバーの竿が登場して釣りやすくなり、また効率的になりました。現在ではカーボンの竿も使っています。

これは、「シャモ」といいまして、疑似餌です。私たちは昔から鳥の毛、ニワトリの毛、シャモの毛をくくりつけるので「シャモ」というあだ名で疑似針と呼んでおります。

これは、「タモ」です。われわれは「ケタブ」といいます。1 人立っていて、投げています。カタクチイワシの生きたものを投げます。散水した水が海面で反射する白くなったところに投げるものですから、カツオのほうがかばかになって餌付けが良くなります。踊りを踊るようにしながら 2~3 匹、4~5 匹と握って投げるのです。

1 年間のスケジュールですが、我々は 2 月から操業を始め、屋久島沖から沖縄、屋久島、宮崎沖を通して操業し、2 月から 4 月までは宮崎で水揚げをします。それからは北上して、4 月、6 月、7 月までは伊豆諸島から小笠原沖で操業して、7 月から三陸沖に行き、昔は 12 月まで操業したのですが、今はカツオが少なくなってしまって、10 月で終漁となります。それで 1 年間の操業を終えるということです。どうもありがとうございます。(拍手)



(鈴木)：私は、カツオ一本釣りギャラリー協議会でカツオ漁文化について広く知っていただくための活動をしております。カツオ料理を食べさせる鈴之家旅館の主人もしております。カツオ飯というものを説明します。実は、カツオ飯は漁業者が船の上で食べていた漁師飯のことです。それを南郷町の日井津のホテル、旅館、食堂のお店がアレ

ンジして作っております。漁師さんは、航海中、カツオの刺身の残りをお醤油に漬けておきます。日南の醤油は甘いので、漬けておいても辛くはなりません。それを、朝、熱い御飯の上に乗せ、さらにご飯を乗せて、それに渋いお茶をかけて食べたのが、漁師飯、この井の最初です。それを自分たちでアレンジしながら今作っております。

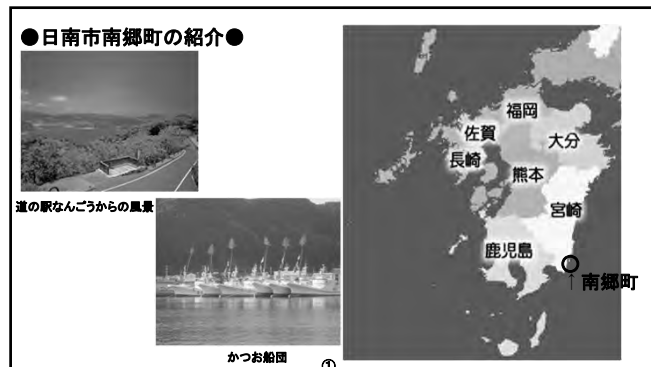
次は日南の生節です。これは、茹でたものをそのまま燻しただけのものです。今はいろいろと作っていきまして、醤油節や味噌節も作っています。これはそのまま削って食べられるようにしています。

(鬼東)：せっかくですので、私たちの町のPRを少しさせていただきます。私たちの町は、室町時代から勘合貿易船の風待ち港の寄港地で、外浦港という港があり歴史の深い町です。これは「港の駅めいつ」ですが、魚食普及の発信の地として平成17年に南郷漁協が建設をしました。現在、レストランと海産物即売所で約30万人の集客力を持っています。これは、「道の駅南郷」で、昨年度は日本一とテレビでも取り上げられ、大変に景観のいい所です。次は日井津港ですが、小さな港の中に19トンから150トンまで13隻のカツオ船が在籍しております。栄松ビーチは、静かな海岸で景観も良くて、夏にはたくさんの海水浴客が訪れます。キャンプ場もあります。

最近、評判なのが新しく開発されました「カツオ炙り重」です。「港の駅めいつ」でたくさんの方々に召し上がっていただいています。これが、大堂津地区の浜のかあちゃんたちで日南市漁協女性部の加工グループです。カツオや魚を使った新しい食の開発に取り組んでいます。こちらは、鈴之家旅館のタライに入ったカツオの刺身料理です。昼は行列ができます。また、ホテル丸万の魚うどん、魚で作ったうどんです。これが全国的にPRされて大人気です。このように日南市にはおいしいものがたくさんあることをご紹介して終わりにします。ありがとうございました。(拍手)

二平：宮崎日南南郷地区のお3人の方々、どうもありがとうございました。私も、何度も南郷町にはお邪魔していますが「カツオ炙り重」は、とても独創的な料理でとてもおいしいです。一度、食べてみることをおすすめします。

次は、甚太郎が江戸時代、土佐節を作り出し日本一にした土佐清水で、今、一生懸命、若者たちが宗田節のまちづくりで頑張っております。このの方々をご紹介しますしたいと思います。よろしく願いいたします。



●餌投げタモ(ケタブ)●



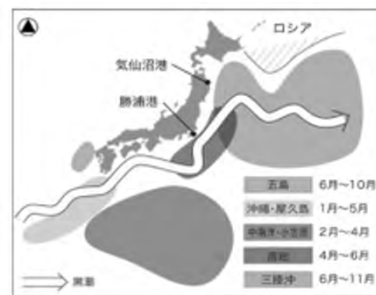
餌投げタモ (ケタブ)



餌投げ

⑥

●かつお一本釣り年間スケジュール●



⑦

●かつお料理●



かつお漁での「かつおめし」



かつおめし

⑧

●かつおぶし●



かつおぶし



生ぶし

⑨

●町内観光●

観光施設

- 港の駅めいづ



道の駅なんごう



目井津の町並み



榮松ビーチ



飲食

- 港の駅めいづ



日南市漁協女性部



鈴之家旅館



ホテル丸万



- (かつお炙り重)

- (うみっこぶし)

- (鈴之家定食)

- (魚うどん)

⑩

リレートーク 3

紀州甚太郎の伝統が生きる土佐清水の宗田節

田中慎太郎（ウエルカムジョン万カンパニー代表）

山岡大樹（土佐清水元気プロジェクト）

紹介：紀州人の血をひく土佐の一本釣り

植杉康英（元・第8源漁丸漁師）



（田中）：株式会社ウエルカムジョン万カンパニーの田中慎太郎です。（拍手）

和歌山県と土佐清水は距離としては大変離れてはおりますが、非常に重要なつながりがあります。先ほども紹介をしていただきましたが、印南町の角屋甚太郎さんが江戸時代にカツオ漁法と鰹節製造方法を伝えてくれています。当時、紀州の方がたくさん来て、鰹節を作ったそうです。距離は離れていても太平洋と黒潮でつながっているということです。現在は、原料をソウダカツオ（メジカ）に代えて宗田節を製造しています。土佐清水は人口1万4,000人弱の小さな町ですが、宗田節産業は重要な産業です。近年、これまでの業務用販売だけでなく一般家庭でも使ってもらう活動が盛んになっています。今日は製造方法や活動内容を紹介させていただきます。

製造方法につきましては、本日は新谷商店の新谷重人さんが来られなくなったので、代わりに説明させていただきます。原料は、土佐清水では「目」が「近い」と書いて「目近（メジカ）」と読みますが、定置網に入るもの以外は、全て沿岸一本釣り船で釣られています。釜立てといいまして、お腹側を上にして荷かごに並べ、カッターで腹に切れ目を入れていきます。カツオとは違って大きさも700グラムほどの小さな魚なので、まるごと煮ていきます。

煮熟の作業です。鮮度が良過ぎると、この煮熟の作業で身がはじけたり、鮮度が悪ければ味が落ちるので、煮る時間とともに煮始めるタイミングも重要になってきます。

セイロ取りといいまして、煮熟の後は適度に冷まして、セイロ取りという、頭、内臓、中骨の順に取り除く工程になります。速さと正確さが求められる作業ですが、1日で約3,000匹は仕上げていきます。

続きまして、焙乾です。セイロ取りをしたメジカを積み上げて、焚き納屋に移し、地下で火をたきます。焙乾に使う薪はサクラやナラやカシなどの広葉樹を使います。

宗田節として仕上げるには、4日から1週間ほど、この焙乾を繰り返し、生の状態から約20%の重量になれば完成です。

続いて、天日干し。仕上がった節を焚き納屋から移し、良し悪しによって選別し、天日干しをします。カビを付けない裸節として売る場合は、このまま荷造りに入ります。

カビ付けの作業としては、専用の部屋に移してカビ付けをします。天日干しを繰り返し



んの業務用の宗田節の製造行程でした。

近年メジカの漁獲量が減る中、10年ほど前からそれぞれの会社で宗田節を商品化する試みも始まっています。事例として、ウエルカムジョン万カンパニーの紹介をさせていただきます。

「もっと驚きと感動を」ということでやっております。愛情をこめて丁寧な仕事をし、商品を手に取っていただいたお客さんに感動していただくために日々取り組んでおり、土佐清水の役に立つ会社を目指しております。2010年から操業をし、私を含め11人の従業員で仕事をしています。

主力商品は「だしがよく出る宗田節」です。これは、ビンの中に宗田節が入っていき、自宅にあるお醤油を入れていただくだけで、おいしいだし醤油ができるといった商品です。お醤油を入れて約2週間お待ちいただき、半分ぐらい使ったらつぎ足ししながら約1年、量にして約2リットルのだし醤油が作れます。お勧めは水で薄めてそうめんの麺つゆとして使うことです。

土佐清水のお土産ものをつくろうということで開発された「だしがよく出る宗田節」ですが、ちょっとした組合や高知観光の記念に買っていただいています。これからも高知に来たらこれだと手に取っていただける商品づくりをしています。

宗田節を使った地域観光についてです。宗田節の消費拡大、知名度、向上、また、地元で使うことを目的とした「宗田節ロード」と名付けた事業です。土佐清水青年会議所が中心となり、2年前から始まりました。今年は地元の22店舗の飲食店の方に協力をいただき、宗田節を使ったメニューを考え、それを紹介しています。スタンプラリーにもなっており、全て集めるとオリジナルのトートバックやTシャツがもらえるようになっています。

もう一つは、宗田節産地入札会に合わせ、初めての開催となります「宗田節祭り」です。開催は4月14日に行います。先ほどの宗田節ロードの飲食店の出店や、体験コーナー、入札会の見学、そして、土佐清水の宗田節をブランド化するために考えられたロゴマークを当日発表します。遠い所ですが、ぜひ土佐清水にも遊びに来てください。

最後ですが、土佐清水市に宗田節専門店が欲しいと考えています。宗田節を目的に土佐清水に来ていただいた方が気軽に立ち寄れて、宗田節の歴史や製造方法を知ることができ、製造体験や削り節づくりなどができ、おいしい料理やお土産物がそろった施設が欲しいの

ながら、半年ほど倉庫の中で保管し、熟成させます。できの良い節を折ると、断面がぴかっと光ったようなあめ色になってきます。

最後に天日干しをし、最終選別をしながら20キロの段ボールに並べて詰めていきます。裸節は中部や関西の間屋さんへ、カビ付けした節は、関東の間屋さんへ出荷をしていきます。以上が、創業以来続けている新谷商店さ

です。いや、それをつくりたいと思います。ですので、もっともっと頑張らないといけません。

（山岡）：土佐清水元気プロジェクトの中で商品開発から販促活動までを担当している山岡です。土佐清水の大岐の浜は地元の人に愛され、また全国からも多くの人を訪れる場所です。元気プロは、この大岐の浜のすぐそばにあり、宗田節をはじめ土佐清水の豊かな恵みに感謝をし、地場産品を全国へ送り出す取組を行っています。元気プロの建物は食育研修等と事務所を兼ねた建物があり、工場は魚加工、野菜かんきつ加工、ドレッシングなどを作る部屋からなっています。

元気プロは宗田節を使った加工品づくりを平成 22 年から始めています。宗田節製造会社さんとは異なった加工商品開発に取り組んでいます。現在、宗田節商品を一般の消費者向けに 8 アイテムを展開しています。主力は宗田節を他素材と掛け合わせたドレッシングやぼん酢といった調味料シリーズです。地元の小夏というかんきつと宗田節を掛け合わせた宗田だし小夏ドレッシング、隣の市の特産の酢みかんである「ぶしゅかん」を宗田節と合わせたぼん酢、隣の三原村トマトとダシを合わせたドレッシングなどを開発しています。宗田節の旨みを使い、できるだけ化学調味料、保存料を使わない商品、できるだけ地元や近隣地域のものを使用した商品づくりをしています。

商品が完成した後は、広く全国に販路を求めて活動します。効率よくたくさんの取引先に出会えるので、商談会には年間数多く出店し、商品を売り込みます。そのかいがあつて、宗田だし小夏ドレッシングはスーパーマーケットトレンド賞、全国から大体 1,500 社以上が出店しますが、全国のスーパーで買いたい 30 の賞品という狭き門にこの商品が選ばれました。受賞も後押しとなり販路は全国拡大の一途となっています。数店舗から大きい所ですと 300 店舗近い量販チェーンのドレッシングコーナーに定番として採用していただいております。

大手メーカーのドレッシングがずらりと並ぶ中、地方産の商品が並ぶスペースはさほど多くはありません。このような現状の中で、土佐清水の宗田節商品が並んでいるのを見た時には、本当にうれしくなります。現在、土佐清水では、漁師さん、加工業者、観光業者など、関係者が一体となり宗田節振興に取り組んでいます。元気プロも、ものづくりを通して、この取り組みの一員として土佐清水と全国のお客様を結んでいきたいと考えています。最後になりますが、現在、土佐清水市で商品展開している商品のラインナップです。明日のカツオまつりで販売しますので、ぜひお買い求めください。ありがとうございました。（拍手）

二平　：　どうもありがとうございました。紀州の伝統の鰹節を今に受け継いで、土佐



清水には昭和 30 年代から宗田節づくりを頑張っている方々がたくさんおられます。今、その後継者の若者たちが宗田節のまち、土佐清水を売り出そうと頑張っておられます。元気プロジェクトというのは市がバックアップしてつくった外郭団体が母体になって設立され、商品開発をやっている会社です。どうもありがとうございました。

それでは、ここでもうお一人、土佐清水からお呼びしている方がいます。

どうぞ前に出てきてください。この方は、私も若い頃お世話になった元漁獲量日本一のカツオ一本釣船、第 8 源漁丸の通信長をされていた植杉さんです。お兄さんが漁労長、船頭でしたので、昔から私はよく知っていました。カツオ一本釣りの漁師だった植杉さんが本日、土佐清水から来てくれました。明日のカツオまつりで一本釣りのデモンストレーションをやっていただきます。植杉さんは 20 年間も土佐清水の小学校で子供たちにカツオ一本釣りの実技指導を仲間の皆さんと一緒にボランティアでやっておられます。ご紹介をしたいと思います。

植杉 : 「いや〜めでたいな〜ええ〜さかえ〜」

この歌は、紀州人が私のまちに来て伝えていかれた歴史です。先ほど、坂下さんが印南のお寺に江戸時代の紀州角屋一族漁民の墓があると言いました。清水にも紀州漁民の墓がたくさんあるのです。紀州漁民が江戸時代に清水に大勢来ていてお墓もたくさんあることから、私も紀州漁民の子孫ではないかと思うのです。私は会場に来られている貴方にも似ていますし、そちらの方にも似ている。ひょっとしたら先祖は兄弟かもしれません。



ここはひき縄ケンケン漁ですが、私は近海一本釣り漁船に、昭和 40 年から 17 年間乗ってきました。明日は、まつり会場にカツオ一本釣りの舞台を一生懸命作ります。子ども達も皆さんもどうぞ参加していただいて一緒にカツオ一本釣り体験をやってみましょう。

ほいで、私は、二平さんに監修していただき「土佐カツオ漁哀史」という本をこの 4 月下旬に出版します。ここの図書館にも置かせてもらいます。どうぞ読んでください。あした一生懸命頑張ります。よろしくお願いします。(拍手)

二平 : どうもありがとうございました。本当に土佐清水を愛している植杉さん、熱血漢でもあります。私も土佐清水に行くと必ずお会いして、ファイトをもらって帰ってくるのです。明日は、きっと素晴らしい日本一のカツオ竿釣技術を披露してくれると思っています。ぜひ、よろしくお願いしたいと思います。

それでは、4 番目は、鰹節産業のまち鹿児島県枕崎市から来ていただきました、枕崎市の水産商工課長さん、下山（さがやま）さん、よろしくお願いしたいと思います。

高知県土佐清水市の 宗田節で 地域を元気に



有限会社新谷商店……………新谷重人
株式会社ウェルカムジョン万カンパニー……………田中慎太郎
株式会社土佐清水元気プロジェクト……………山岡大樹

伝えたい 宗田節のだし文化

有限会社 新谷商店
四代目 新谷重人



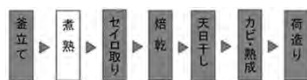
宗田節の製造工程



①釜立て



②煮熟(しゃじゅく)



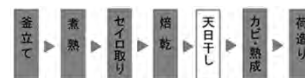
③セイロ取り



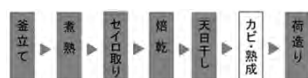
④焙乾(ばいかん)



⑤天日干し



⑥カビ付け・熟成



⑦荷造り・出荷



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
土佐清水市出身



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。



代表商品の紹介

・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。



高知県のお土産物として！

- ・高知へ帰省や観光で来た方に手に取っていただきたい
- ・プレゼントする方へ自慢できる逸品になれるように
- ・そして土佐清水の宗田節を全国の食卓に
- ・手軽に本格的なだし醤油をご家庭で
- ・あなたの隣に宗田節



地元飲食店でメニューブックに、宗田節を！



第50回宗田節産地入札会

第1回宗田節まつりも同時に開催

4月14日(土)



土佐清水に宗田節専門店がほしい！



宗田節を目的に遊びに来るひとが増えるように

産地のおいしさと
想いを食卓に届けたい。



株式会社 土佐清水元氣プロジェクト
山岡大樹

HP画像 使用



**2017年
新発売**

とまとと
だしのうまみ。

無着色、
化学調味料、
不含有。

**2016
新発売**

化学調味料
無添加の
ばん酢。

**素材のうまき
引き立つ。**

化学調味料
無添加の
ドレッシング。

高橋上田実業

販路開拓

スーパーマーケットで買いたい！



宗田節の旨味をいかした
**オススメ
宗田節商品**

土佐清水水産プロジェクト
TEL: 0880-83-4103

ウェルカムジャパンカンパニー
TEL: 0880-83-0885

たけまさ商店 TEL: 0880-82-4238

ヤマア TEL: 0880-82-9007

新谷商店 TEL: 0880-82-9283

カネタ TEL: 0880-82-0423

土佐農 TEL: 0880-86-1918

だしが濃くても
972円

宗田だし
1.028円

宗田だし
432円

宗田だし
583円

宗田だし
500円(500ml)

宗田だし
500円(500ml)

リレートーク 4

紀州人森弥兵衛が伝承・「日本一」の鰹節産業のまち枕崎

下山忠志

(鹿児島県枕崎市水産商工課長)



紀州印南町の森弥兵衛さんから鰹節製造法を伝えていただいた鹿児島県枕崎市から来ました市役所の下山と申します。私からは、鰹節産業のまち枕崎でのカツオまつりの紹介、それと節産業の課題について少しお話をさせていただきます。

和食のだしの根源が鰹節であることは皆さん御承知だと思います。日本で生産される鰹節の約98%は焼津と鹿児島県の指宿、そして、私ども枕崎で、その主要3地区で生産されております。主要3地区の中で約46%を枕崎市で生産しておりますので、文字どおり日本一の鰹節の生産地です。

製法は、約310年前に印南町の森弥兵衛さんによって伝えられました。薩摩には坊津（ぼうのつ）という町がありますが、そこは密貿易が盛んでした。ある時、徳川幕府役人の取り締まりにより、多くの坊津大型船が枕崎鹿籠ノ浦に逃げ込んでくる「唐物崩れ」という大事件が起きます。時の領主喜入氏は、逃げ込んできた船を南の島と大阪を結ぶ貿易やカツオ漁業の特権を与えたことから、鹿籠ノ浦ではカツオ漁業が盛んになったと文献に記されています。

この枕崎は台風銀座と言われ、帆船時代から度重なる台風で多くの漁師が犠牲となり、漁業が壊滅的な打撃を受け続けた歴史があります。海のまち枕崎は祖先の犠牲と復興への力が礎石となって今日の隆盛があるということは忘れてはいけないと思っております。1895年7月24日、枕崎から約100キロ沖合の黒島を通過した台風のためにカツオ漁船が遭難、枕崎のカツオ漁船23隻が沈没、溺死者411名、隣町の坊泊でも11隻が沈没、死者165名の惨状で、その遺体の大部分がこの黒島に漂着をして土葬されたことから、「黒島流れ」と呼ばれております。

この台風によりカツオ漁業に従事していた人々の家族は、一瞬にして父を、そして夫を失い、あすからの生計の道を絶たれて悲痛のどん底に沈んだのでありましたけれども、この遺族たちを救済するために取り上げられたのが、婦女子たちによる鰹節ばら売り行商でした。当時のことについて詳しく知る由はありませんが、この行商開始について物心両面からの援助は当時の船主たちによってなされたと推察されます。この鰹節行商を推奨して力説したのが地元大願寺の住職、兼広師でした。このお坊さんは、県内各地の寺々の住職にお願いし、そこの門徒たちへ「黒島流れ」の惨状を伝えてもらい、遺族となった婦人たちがカツオ節行商に雄々しく立ち上がった境遇を宣伝して、この鰹節購入の理解を得たと

されています。この女性たちが「枕崎の鰹節さ〜いいやはんとかい」という独特の売り声で、枕崎のカツオ節を鹿児島県内や宮崎県へ広めていったとされています。

カツオ船製造業が基幹産業となった枕崎では、子供たちの健全な成長を願い、5月5日の「こどもの日」と初鰹の時期が重なることから5月4・5日に南薩地域地場産業振興センターで「かつおまつり」が開催されます。このお祭りは昭和58年に完成した「かつおのぼり」の普及を図るため、昭和58年から開催されてきています。



5月になると「かつおのぼり」は市街地を初め、多くの公共施設、各家庭、昭和60年からは鹿児島県庁でも掲揚されています。

「かつおまつり」ではその名のとおりカツオや鰹節に関する催しを中心に、多彩な内容のイベントが行われます。中でもメインイベントはカツオの一本釣り大会です。特設ステージを遠洋一本釣り船に見立てて、本物の釣りざおを使用し、カツオの形をした砂袋の模擬カツオを釣り上げます。未就学児の体験コーナーから始まり、小学生から中学生、高校生、一般といった形で部門別にクラス分けを行い、釣り上げるスピードと、カツオの重量を競っています。現在の記録は21キロで、毎回200名程の参加があります。

もう一つは鰹節削り大会で、回転式の手動鰹節削り機で1分間に削ったカツオの量を競います。自分で削った鰹節は袋に入れて持ち帰ることができ、これもクラス分けをしています。これも毎回200名程の参加があります。その他に、鰹節パックつかみどり大会、地元鹿児島水産高等学校による実習船の体験航海、有名な冒険家で世界一周ヨットウーマン、今給黎教子さんのヨット体験航海、こういったものが人気となっています。

それと、枕崎商工会議所青年部によるオリジナルヒーロー「カツオジャー」のショーも行った年もあります。

物産品、販売会場では、カツオ、鰹節に関連した商品が多く並べられます。カツオだしを使用したカツオラーメン、カツオのすり身で鰹節がたくさんかかっている鰹バーガー、鹿児島県の商店街グルメ選手権で連続グランプリを獲得している「枕崎鰹船人飯」、それと「枕崎カツオうどん」のコーナーでは朝から行列が並んでいます。この「鰹船人飯」は、漁師のまかない飯を、「カツオうどん」は鰹節工場の作業員のまかない飯をアレンジしたものです。

枕崎で生産される鰹節の原料となる冷凍カツオは、赤道付近のミクロネシア、そしてパプアニューギニアといった中西部太平洋島しょ国の経済水域で、日本の海外まき網船が漁獲するもの、枕崎市に船籍を置く遠洋カツオ一本釣り船が釣るもの、外国の大型まき網船が運搬するもの、そしてインドネシア、フィリピン海域において外国船が漁獲をし、輸入コンテナによって調達するもので賄われています。

漁獲される冷凍カツオのサイズは8キロ以上のものから1キロ未満のものまでさまざまあります。割合はその年で変わりますが、近年、まき網船、特に外国まき網船においては、人工集魚装置、FADs (Fish Aggregating Devices) を利用した漁獲方法が主流となっております。FADs 操業の場合は、FADs に小さなカツオと大きなカツオが集まった状態をつくる特徴があることから、他の操業よりも小さなカツオの漁獲される割合が多いと聞いております。

昨年は特にこの小さなカツオの割合が多く、外国船で漁獲してコンテナに流入する 1.5 キロ程のものが多く確認されました。カツオは1歳魚で1キロ、2歳魚で約2キログラムといわれております。

こういった小さなカツオの中に、卵を持つ魚を確認することができます。1歳そこそこの小型のカツオが、成熟卵を持っていることが見受けられます。このような小さなカツオが卵を持ち出すということはすごく異常な現象ではないかなと考えます。小型のカツオが卵を持ちだし大型魚がいなくなってくれば、和食の原点である鰹節の生産が危ぶまれていくのではないかと心配しております。こうした点を、今後、枕崎から、日本から世界に発信していかなければならないのかなと考えているところです。どうもありがとうございました。(拍手)

二平 : ありがとうございました。枕崎は、本当に鰹節産業が盛んな所です。そこでは鰹節製造のために大量の鰹を切っていますが、何年も前から「以前に比べて小型魚が卵を持つようになってきた」と、私もある社長さんから聞いておりました。やはりこれは資源が悪くなってきていることの表れではないかなと私も前から思っています。貴重な話をありがとうございました。

次は、カツオ一本釣日本一の佐賀明神丸のふるさと黒潮町から女性の方々に来ていただいています。黒潮町は、カツオ船の留守を預かる女性が強くて活躍をされている町です。本日は、女性部の方にご報告をお願いいたしました。よろしくお願いします。(拍手)



紀州人森弥兵衛が伝承 「日本一」の鰹節産業のまち枕崎



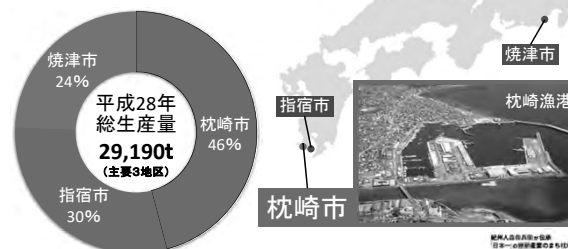
鹿児島県枕崎市 水産商工課長 下山 忠志

全国カツオまつりサミット in すさみ
食と漁の地域活性化シンポジウム 2018.3.24

枕崎市は日本一の鰹節産地

◇主要3地区総生産量の約46%を占める

国内産鰹節の約98%は主要3地区(焼津、指宿、枕崎)で生産
このうち約46%を枕崎市で生産している。



森弥兵衛により鰹節が伝わる

1707年 紀州印南町の森弥兵衛により
枕崎に鰹節が伝わる



鰹節製法伝来310年
を記念して枕崎水
産加工業協同組合
に贈られた印南町
印南浦の石

1723年 唐物崩れ

徳川幕府の「抜荷取り締め」により
坊津港の大型船が鹿籠の浦(現在の枕崎)に逃げ込む。

鹿籠の領主喜入氏が南の島と大阪を結ぶ貿易の船に利用
するとともにカツオ漁業の特権を与えた。

カツオ漁業・鰹節産業が発展

枕崎海難史上最大の悲劇「黒島流れ」

◇黒島流れ(1895年7月24日)

黒島付近を通過した台風により多くの漁船が遭難
枕崎のカツオ漁船23隻が沈没、溺死者は411名に
のぼり、多くの遺体が黒島に漂着し土葬された。
※隣町の坊津でも11隻が沈没、165名が溺死

多くの人たちが
明日からの生計の道を断たれた



婦女子たちが奮起「鰹節行商」

◇鰹節ばら売り行商

枕崎のお寺「大願寺」の当時の住職兼広師が「鰹節ばら売り行商」を奨励
各地の寺々の住職やその門徒たちへ理解を求める

「鰹節はいいやはんかなあ〜」

独特の売り声とともに、枕崎の鰹節が広がっていった



左▶ 鰹節行商の様子

右▶ 枕崎駅に設置されている鰹節
行商の像は、数々の苦難を乗り
越えてきた枕崎の力強さの
象徴でもある。

誕生！「こどもの日かつおまつり」



初カツオの時期



5月5日「こどもの日」
子どもたちの健やかな
成長を願って



かつおのぼりの
普及

毎年恒例 5月4・5日は
こどもの日かつおまつり



鯉一本釣り大会



鯉節削り大会



多彩なイベントが好評
毎年多くの人出で賑わう



物産品販売会場



グルメロード



グルメロード

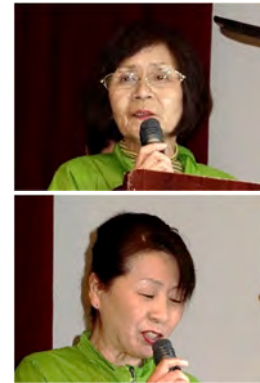


リレートーク 5

佐賀一本釣り船団と女性の力でまちおこし・黒潮町

境 好美（高知県漁協佐賀統括支所女性部長）

明神里寿（高知県漁協佐賀統括支所女性部役員）



（境）：皆さま、こんにちは。私たち女性部の活動及び組織等から簡単に説明させていただきます。元は佐賀町漁協でしたが、平成 20 年 4 月に県漁協の合併で佐賀統括支所になりました。いづこも同じ悩みだと思いますが、漁業者の高齢化、後継者不足とともに奥さん、お母さんも高齢化し、部員数は現在 150 名です。年を追うごとに退会者が少しずつ増えていきるのが悩みです。それでもとにかく頑張ってやらなければと思っております。

海をきれいにすること、地域の活性化に協力することなど色々な活動をしています。

黒潮町は、高知県西南部に位置する人口約 1 万 2,000 人の町です。カツオ一本釣り船団やシメジの生産が特色の佐賀町と、美しい砂浜松原の景色、ラッキョウや花卉（かき）等の多様な農業が特色の大方町が、平成 18 年に合併してできました。佐賀の港の眼前の島は鹿島神社といい、佐賀漁民の守護神として先陣たちから敬っている神聖な神社です。カツオ船の出向の時は航海の安全を祈願して母港を出ていきます。

東日本震災の後、津波が 34 メートルという絶望的な想定が出された町ですが、カツオ船は毎年勇ましく出漁し、また、町内では、T シャツアート展やはだしマラソン大会などいろいろな大会を開催して、たくましく、また楽しく過ごしています。昨年度は、私たちの悲願でもありました立派な避難タワーもつくっていただきまして、私たちはこれを命の塔と呼んでおります。

それでは、具体的な活動内容に入っていきます。カツオのタタキの販売は慣れています、こういう発表は不慣れで、少々お聞きづらいところがあると思いますが、どうかご容赦ください。

都市と漁村の交流学習という活動を平成 13 年からやっております。目的は、小学生を対象に社会科学習の一環として高知県の漁業やカツオの生態等を学習するとともに、郷土料理として有名なカツオのタタキづくりを実際に自分たちで体験してもらうものです。近年、子供たちの魚離れがいられていますが、未来を担う子供たちが机の上ではなかなか感じる事のない体験を通じて、漁業のことや、魚のことを考えるきっかけにってもらうことを目的としております。

私たちの町には、漁協女性部を中心とした「黒潮カツオ体験隊」があります。私たちの町には豊かな自然、親しみやすく、人情味にあふれる住民、そして漁師のおっちゃん釣

ってくる新鮮な抜群のカツオがあります。そのような強みを生かして、伝統の食文化であるカツオのわら焼きタタキづくりを体験できる授業を実施し、伝統文化、食、資源、環境の大切さを鍛えていきたいと考えました。そこで、高知県が実施する高知県民参加の「地域づくりモデル事業」の支援を受け、2001年4月に「黒潮カツオ体験隊」を発足させました。立ち上げ当時ですが、私は漁協に勤めていましたので直接的な関わりはなかったですが、当時の体験事業に携わっていた人たちの苦労は並大抵ではなかったと聞いております。何もないところから始めた事業、来ていただいたお客さんに満足してもらいたいという一心で必死にやったそうです。

何もない所から必死でやっている実績を県と町が認めてくれて、2003年10月には県と町の補助により受け入れ施設として「カツオふれあいセンター黒潮一番館」を建設してくれました。これにより一度に200名から300名の集客力を得ました。小学生、中学生、高校生、大学生など若者たち、壮年の人、そして国際色豊かなシンガポール、韓国、台湾と多様な人たちが来てくださるようになりました。

先生をやってもらう人は、漁師のおじさん、女性部のおばさんです。修学旅行の子供たちとの触れ合いで、おじさんとおばさんの目じりは下がりっぱなしになり、その時には、じいちゃん、ばあちゃんになります。短時間の慌ただしいスケジュールの中ですが、不思議な触れ合いを感じるようになります。一期一会の出会いですが、帰る時には孫のような関係になります。私たちの決まり文句は「バスが見えなくなるまで手を振ろう」です。

(明神)：「戻りガツオ祭」の開催についてお話しさせていただきます。旧佐賀町には、特色のあるまちづくりを目標として女性漁業部、青年部、農協、商工会などが集まった「まちづくり推進委員会」があります。その中で「地元イベントが欲しい」という声が上がりました。ちょうど黒潮一番館が一周年を迎えるタイミングで、お客さんに感謝の気持ちとおいしいカツオを食べていただきたい、地元で元気を取り戻したいということで「戻りガツオ祭」を開催することになりました。

お祭りの準備は、漁協女性部だけでなく、地域の老人クラブの人たちも手伝ってくれます。その日ばかりは足の痛い老人クラブのおばあちゃんがニコニコ笑いながらお餅を丸めてくれます。高知では、船の進水式やお祭りのクライマックスは餅投げをします。地元では、「餅ばい」といいます。

戻りガツオ祭の始まりは、女性部で作った魚のご飯やタタキ、お客さまは地域の人が少ないだけです。2年目を迎えた時、地域のお店の人たちも参加していただきました。

「焼きたてのタタキやカツオ一本を買いたい」「県外にも送りたい」というお客の声とともに少しずつお祭りが大きくなりました。そして町役場にも参加をいただき、戻りガツ





すが、お客さまの「おいしかった」という一言がまた来年も頑張ろうという力を与えてくれます。

県外への販売促進もやっています。待っているだけでは多くのお客さまにカツオのおいしさを伝えることはできません。岡山の蒜山、大阪の池田、東京は銀座、佐賀県は鹿島、鹿児島にも販売に行きました。

東京の銀座のアンテナショップにはピンクの T シャツを着ていきます。「龍馬が食べたカツオのたたきはいかがですか」とこの美しい声で販売します。カツオのおいしさに感動した東京の方が、何と、「戻りガツオ祭」に来てくれたのです。

(境)：私たちの活動や取り組みは地域内にさまざまな効果をもたらしました。それは、体験事業に関わる人が増えたことだけでなく、地域の方の生きがいとなり、団結力を高めたことです。カツオ船団のまちとしてみんなが盛り上げていくことができるようになったことが一番大きい効果でした。

でも、良い話ばかりではありません。土佐湾にはカツオが全然来てくれなくなりました。でも、女性部の活動として、高齢化にも負けず生きがいを持てるように、地域の活性化にも少しでも力になるように私たち部員一同奮闘中です。

(明神)：気仙沼には復興支援ででかけました。平成 23 年 3 月 11 日に発生した東日本震災、黒潮町の町長も支援グッズを持っていきました。カツオ船にとって、町の皆さんにとって、気仙沼は極めて重要な水揚げ港です。役場から高校生や砂浜美術館の人と共に女性部に気仙沼でタタキを振る舞ってほしいと要請がありました。復興支援に気仙沼に行った時に、ちょうど、私の主人と甥っ子たちのカツオ船が入港してきたのでカツオを提供してもらい、気仙沼の人々に振る舞いました。タタキで食べるという習慣がない気仙沼でしたが、とてもおいしかったと喜んでもらいました。

気仙沼でカツオを通して得た教訓は災害への備えです。津波が発生したら何をおいてもすぐ高台に逃げることを現地の方との話を通して教えていただきました。黒潮町では最大 34 メートルの津波が押し寄せてくるという驚くような想定を突き付けられていました。東日本震災に遭われた方のお話は決して他人事ではありません。実際に話を聞いた私たちこそが先頭に立って対策を進めなければならないと感じ、町と協力し、地区の皆さんや漁協女性部で夜間の高台への避難訓練を実施することにしました。「一人の犠牲者も出さな

い」というのが黒潮町町長の信念です。この私たちの取り組みは今でも継続的に行っています。

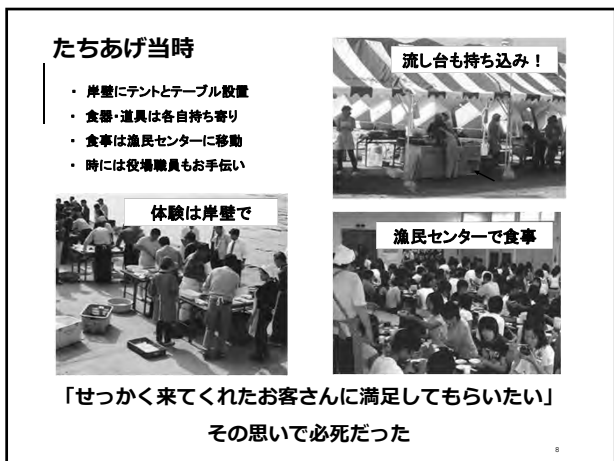
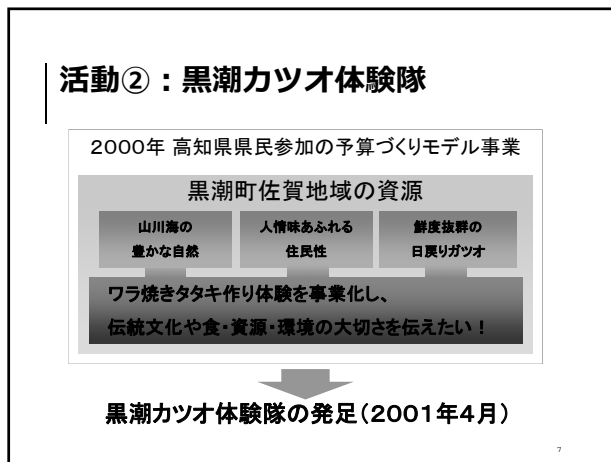
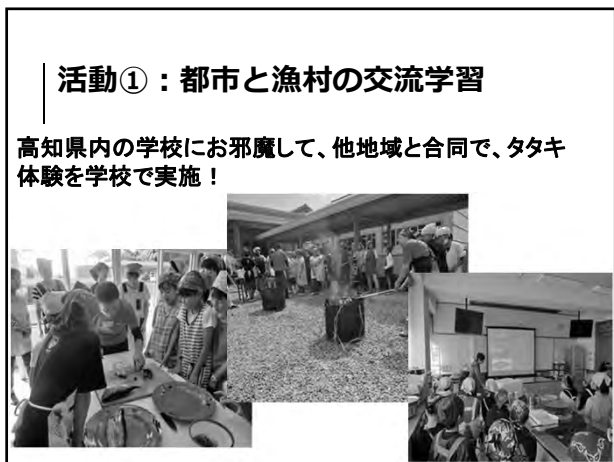
女性部によるカツオを中心にした取り組みは、さまざまな元気を地域にもたらしています。でも、皆さん、最近、なかなかカツオがとれないですね。漁師のオッチャンや私たち漁協女性部が、少し元気がないように見えませんか？。それと若い後継者がいないことです。でも、そんな時だからこそ地域みんなで協力をし、取り組みを続けていきたいと思っています。

(境・明神)：黒潮町のモットーです。「人が元気、自然が元気、地域が元気、みんなでカツオ！！」これで私たちの発表を終わらせていただきます。ご清聴ありがとうございました。(拍手)

二平　：　どうもありがとうございました。黒潮町の女性たちの元気な様子が分かっただけだと思います。こういう元気な奥さんたちが黒潮町にはいっぱいおられます。本当にどうもありがとうございました。(拍手)

6 番目は、中土佐町の町長さん自らが中土佐町のカツオの地域おこしについて語っていただきます。町長、よろしくお願いいたします。





戻りガツオ祭りの開催

黒潮町のまちづくり推進委員で、「旧佐賀町にも、何かイベントがほしいねえ」との話題が。

同時に、黒潮一番館開館から1年。

お客様に感謝を込めて、「儲け度外視」で

何かできないか・・・

地域支援員の協力を得て、平成16年10月に

「戻りガツオ祭り」を開催！

戻りガツオ祭りの開催



お祭りのクライマックス、「餅投げ」を実施するために、地域のおばちゃん総出で8俵分のお餅を手づくりします。

お祭りのメインであるカツオは3トン準備します。何百ものカツオをさばきます。

戻りガツオ祭りの開催

その後町役場等も参画し、戻りガツオ祭り実行委員会として毎年開催！（今年で15回目。是非いらして下さい！）

カツオ一本売り



タタキ、ハラボ焼き、魚飯などの販売



一本釣りゲーム



県外への販売促進

岡山県蒜山高原のイベントに出店してカツオタタキを実演販売。他にも東京・大阪をはじめ、鹿児島から隠岐の島まで、多様なイベントに出店！



取り組みが地域にもたらしたこと

新しい産業

「体験事業」という新ビジネスに関わる住民が増加中

生きがい

精神的な効果はもちろん、健康づくりにも・・・

地域の団結力

日常からの交流と支えあう地域づくりにつながっている

外からの刺激

自分達が見落としていた「地域資源」を教えてもらえる

何よりも、この事業によって

地元への愛着心と地域の団結力がさらに大きくなった！

気仙沼で復興支援

23年3月11日に発生した東日本震災。黒潮町では、町長をはじめとする支援物資の配達・職員の派遣等の支援活動を展開。

私たちも何かできないか・・・という思いから、地元高校生&NPO砂浜美術館と一緒に、気仙沼にて、カツオのタタキを提供！

一生懸命焼きました



気仙沼でも活動！②

ちょうど土佐佐賀カツオ船団が気仙沼に入港し、水揚げしたてのカツオをタタキで提供！



気仙沼で得たこと

気仙沼では、津波によって大きな被害が発生。すぐに逃げることの重要性を強く認識。



現地の方から伺ったことを基に、34mの津波想定がでている黒潮町で、漁協女性部が率先した防災対策の実施へ！

地区で夜間避難訓練を実施！

女性部を中心に、地域の人々で話し合い、高台への夜間避難訓練を実施。女性部の活動で得た経験を、カツオや地域活性化に限らず活かす！



最近の悩み・課題・・・

カツオが

でも、そんなときだからこそ、地域みんなで協力して、今後も取組を続けていきたい！！

みんなで、カツオ（勝つぞ）！

拝聴いただき、ありがとうございました！



リレートーク 6

漫画「土佐の一本釣り」の町・中土佐のカツオ地域おこし

池田洋光
(高知県中土佐町長)



皆さん、こんにちは。高知県の中土佐町から参りました。中土佐町は高知市よりは少し左側の足摺岬に近寄ったほうにあります。人口は7,000人余りで、私はこの町で生まれ育ち町会議員を4期、町長を4期勤めています。私の町を一躍有名にしたのが、漫画の『土佐の一本釣り』です。これは昭和50年にビックコミックに連載を始めまして、16年間、大変人気を誇った漫画でした。青柳裕介さんという漫画家が、もともと漁師体験があったということからこれを描かれたわけです。私がこの漫画ですごく得することは、中央省庁などへ行った時に、大体年配のキャリアの皆さんは皆さんこれを読んでいるのです。「ああ、この町ですか」ということで随分得をしました。

このカツオ一本釣りの町のまちおこしをしようということで、「鰹の国」と銘打っているところと取り組み始めました。竹下内閣の時の「ふるさと創生1億円」で「金のカツオ」をつくりました。うちの町には三菱系の会社があり、三菱の創始者は高知の岩崎弥太郎です。三菱マテリアルにお願いをし、1億円でこれをつくってもらったのです。2年後に1億円で買い戻すという条件付きでした。そこでPRした後は町に1億円が返ってきて、そして町のために使ったのです。

「鰹の国」づくりにはいろいろあります。まず、平成8年度に、土佐湾を望む山の上に、黒潮本陣という町営の宿をつくりました。今年22年目ですが、この宿が大変好評で、ずっと黒字を続けています。多い時には寄付金が、2500万円もあります。これは町営ですけども、社員は全部ここで雇っています。プロパーの社員です。全室オーシャンブルー、温泉と太平洋から海水をくみ上げた露天風呂、グリコじゃないですけども一粒で二度おいしいという非常に人気を博している宿になっています。

タタキの体験もできます。たたき体験をしていただき、本物のカツオのタタキを食べていただきたいということです。

今、塩たたきが流行っていますが、私たちの言う塩たたきは暖かくないと駄目なのです。塩を振りものすごい炎でぶわっと一気に燃やして、アツアツをそのまま切って食べるんです。俵万智さんが感動して、アチチとタタキというのを雑誌に載せられました。あとは、坂本龍一さんが来られて、これは衝撃的だ、感動だということで世界中に土佐のカツオのタタキのことを彼がPRをしてくれています。

うちの町にはカツオを古くから取り扱う市場がございます。わずかアーケードの長さが40メートルなのですが、大正町市場といいます。明治の中頃に漁師のお母ちゃんたちがカツオや魚を売っていたのです。ところが大正4年に大火に見舞われまして、当時、地蔵町と言っていたのですが、店も家も全部消失しました。その時に、大正天皇が復興支援、当時のお金で350円という大金をくださった。そこで感動した町民が、地蔵町改め大正町と名付けました。

ここでは、いろいろな取り組みをしております。平成15年にリニューアルをしまして、目の前でいろんなものを買って、それをご飯とみそ汁のお金を払って、自分が作る定食ができるのです。自分が作る丼ぶりができます。そういうことで、本当ににぎわっております。日本経済新聞の土曜日に日経プラスというのがありますが、そこで、先々週の土曜日に全国の生鮮市場ベスト10が発表されました。皆さんご存じの築地や、函館、江戸、関西では黒門、京都の錦もあります。そういった大きな市場に交じって、この大正町市場が何と9位にランクインしました。小さな小さな市場ですけれども、皆さんから好評を頂いております。4年前の日本カツオ学会主催のカツオサミット in 中土佐の時には皆さんにお越しいただいて、このアーケードの中で大宴会を繰り広げました。とにかくカツオを守っていくというのがわれわれの責務だろうと思っております。

商品開発では、「漁師のラー油」がヒットしました。それから、「しょうがの恋」があります。マツコ・デラックスが「あら、これおいしいわ」と言ってすごく売れ出したということです。こちらは「カラヤン」です。指揮者のカラヤンではなく辛子みそです。辛みそで「カラヤン」と名を付けましたが、本当に売っております。

やはり何といてもカツオのまちですから、イベントをやろうということで、「かつお祭」を平成2年に始めました。今年が29回目です。あの震災の時にこのケンケンまつりもやめられたと思うんですが、われわれも随分悩みました。しかし、気仙沼を母港とする中土佐町の船がおるわけです。われわれまで沈んでしまったらどうするんだということで、気仙沼に元気を届けようということで、あの年も平成23年、5月にかつお祭を行って、そこで皆さんから義援金も頂きました。気仙沼漁協に100万円を、この祭だけで頂いたお金を寄付させていただきました。

7000人の小さな町です。面積は約200平方キロぐらいですが、そこに1万8,000人から2万人のお客が来ます。カツオも5時間のイベントで2トンをぺろっと平らげるというお祭です。

これは、スラリーアイスというシャーベット状の氷です。マイナス1度の氷でして、これにカツオを漬けておくと鮮度保持ができるのです。パーシャルな状態で、冷凍でもないし、本当にこれでいくと素晴らしいです。



ピョンチャンオリンピックで有名になったLS 北見、北見市へも私は行きまして、北見市の市長室で私は持っていったカツオをその市長室のテーブルで切って職員の皆さんに食べていただきましたが、本当にどこへでも鮮度を保って持っていけるという、このスラリー、これを活用して、これからどんどん売っていこうと考えております。

去年やっと念願の道の駅をつくりました。これは、道の駅といいますけれども、久礼港という港湾の中にあります。国道もなければ県道もない、何にもない所へ何で道の駅だということですが、県道が延びまして港湾の管理道を県道に昇格させたのです。これは国交省と随分協議をしまして、高知県のお力添えも頂いて、ここでやっと道の駅ができたわけです。随分、反対がございました。議会も町民の皆さんも、津波が来る所にこんなものをわれわれの税金でつくるのかと随分反対がありましたけれども、できてみたら、今、28万人ぐらいの来場者があります。多分1年間で38万人になると思います。行き止まりの道です。次に行く所がないのです。そういう所に道の駅ができたということは、やはり海と共に生きてきたわれわれは、海から逃げて生活はできないという思いからでございます。

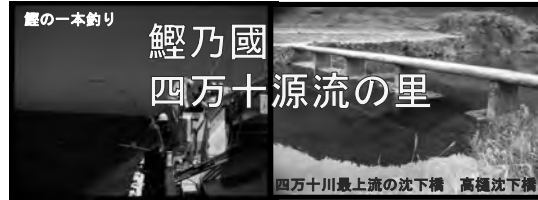
先ほど黒潮町の方からもありましたけれども、うちにも避難タワーをつくりました。これはグッドデザイン賞を頂いたのですが、全国でうちが初めてです。丸い形で、円柱といいますか、柱但也有ありますが、地中30メートルまで行っていて、中に全部コンクリートが充填（じゅうてん）してある要塞をつくったわけです。日頃開放をしておりますので、避難タワーでありますけれども展望タワーでもあります。観光振興にも役立っております。

私は、実は本業は板前でありまして、カツオ伝道師池田と呼ばれております。どうかこれからよろしくお願いします。（拍手）

二平　：　どうもありがとうございました。町長さん自ら発表いただきました。私も中土佐町へよく行きます。どん詰まりの道の駅にも、避難タワーにも行きました。中土佐町さんはいろいろなアイデアを駆使して、町の元気をつくり出しているなという感じがいつもしております。本当にどうもありがとうございました。

それでは、7番目は、地元の朝本さんにケンケンカツオ漁とそれからケンケンかつおのブランド化の取り組みについてお話をいただきたいと思います。よろしくお願いします。

～土佐の一本釣りの町～
カツオを活かした地域おこし



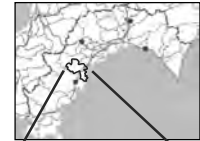
高知県 中土佐町

平成30年3月24日

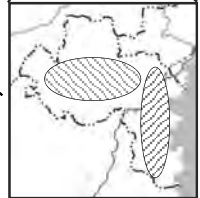
【鯉乃國／四万十源流の里】中土佐町

中土佐町の概要

- ・高知市から西に60km、車でおよそ45分。
- ・平成18年1月1日、中土佐町『海のまち』と大野見村『山のむら』が合併し、『新 中土佐町』が誕生。
- ・面積 193.28 km²
- ・人口 (平成30年2月末現在) 7,006人
- ・「かつお祭り」をはじめ各種イベントが盛んな元気な町。



【中土佐町拡大図】



中土佐地区
大野見地区

<町の特徴>

- 【中土佐地区】 海のまち
- ・土佐の一本釣りで有名な『鯉』に代表される漁業や温暖な気候を生かしたハウス園芸などが盛ん。
 - ・宿泊施設を備えた温泉『黒潮本陣』、庶民の台所『大正町市場』、農家の奥さんが作る肴ケーキで有名な『黒工房』、昨年オープンした海辺の道の駅『道の駅なかとさ』など県内外に幅広く名の知られた施設がある。
- 【大野見地区】 山のむら
- ・四万十川の源流地であり、味と香りの良さを誇る『大野見米』や良質の『柿』の生産、『花木』『畜産』などの一次産業が中心。
 - ・精密機械や縫製、『四万十の水』工場など企業立地にも力を注いでいる。

【鯉乃國／四万十源流の里】中土佐町

「鯉乃國」の物語 プロローグ

漫画『土佐の一本釣り』の町



1975年から16年間にわたってビッグコミックで連載された、青柳裕介の名作漫画『土佐の一本釣り』の舞台となった町



【鯉乃國／四万十源流の里】中土佐町

「鯉乃國」の物語 プロローグ

『鯉乃國』としてのまちづくり



平成2年にはふるさと創生1億円を活用して『純金かつお』を作製

官民共同で漁業と商業・観光を結び付け、中土佐町＝鯉乃國というイメージづくり



【鯉乃國／四万十源流の里】中土佐町

「鯉乃國」の物語 プロローグ

黒潮の恵み体感プロジェクト



太平洋を一望する高台に建つ鯉乃國の湯宿『黒潮本陣』

黒潮本陣に併設し、太平洋を望みながらの鯉のタタキ体験が人気の『黒潮工房』



【鯉乃國／四万十源流の里】中土佐町

「鯉乃國」の物語

大正町市場の活性化事業



新鮮な魚や野菜、総菜等が並ぶ高知を代表する観光地のひとつ『大正町市場』



「鰹乃國」の物語

ど久礼もんから豊かな食文化の発信



『企画・ど久礼もん企業組合』
カツオまると商品開発プロ
ジェクトで、カツオを使った
様々な加工品を開発



「鰹乃國」の物語

活きの良さを味わう『かつお祭』

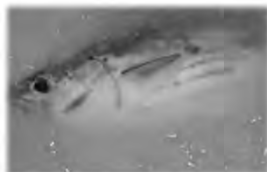
高知を代表するイベントのひとつとなった『かつお祭』

- ・ 毎年5月第3日曜日開催
- ・ 県内外から約18,000人の来場者
- ・ 2トンのカツオを1日で消費



「鰹乃國」の物語

『スラリーアイス』で
鮮度保持したカツオのタタキ



-1℃のシャーベット状の水
『スラリーアイス』を導入し
鮮度保持を研究

スラリーアイスを活用した
高鮮度鰹のタタキを製造する
加工場『鰹乃國水産』



「鰹乃國」の物語

漁師町の『道の駅なかとさ』

地域振興・観光振興に資する地産外商の中心拠点
『道の駅なかとさ』

- ・ 平成29年7月オープン
- ・ オープンから約8ヶ月で25万人以上が来場



「鰹乃國」の物語 エピローグ

『鰹乃國』の防災対策

南海トラフ地震を想定した防災対策



- ・ 2基の津波避難タワーの建設
- ・ 1号タワー（純平タワー）は、
2016年度グッドデザイン賞を受賞



「鰹乃國」の物語 エピローグ





リレートーク 7

紀州ケンケン鰹漁の歴史と 「すさみケンケン鰹」のブランド化

朝本紀夫

(すさみケンケンかつおブランド委員会会長)



地元すさみ町からケンケンかつおのブランド化について、ご報告をいたします。カツオのブランド化の取り組みも今年で16年になります。さまざまな出来事ございましたが、簡潔にご報告をいたします。私は委員長の朝本紀夫でございます。よろしくお願いします。

取り組みのきっかけなのですが、これは観光協会がやっているブース、かつおの味覚まつりというのがございます。これは、食べるほうなのですが、これが、全然人気がなかったということで、何でだろうかということで調査をしました。その調査の結果、「カツオというのはタタキでしょう」という声がほとんどだったのです。われわれは「お刺身が一番おいしい」ということだったのですが、タタキの味しかご存じないということで、これでは話にならない、何とかしたいということで取り組みを始めました。早速、実行委員会をすさみ町、漁協、観光協会、商工会、製造業者で立ち上げました。

当初の予算ですが、2月に実行委員会ができてからなので、14年度の当初予算に何とか入れていただき、ポスター、チラシ、あるいはブランドシールを10万枚作りました。町からは、40万円、県からは60万円、観光協会が25万円、商工・漁協で各5万円、水産関係者で40万円、合計175万円でスタートしました。

戦術・戦略としまして、漁法の違いによる鮮度の違いに目を付けまして、これを強調していこうということで取り組みをしました。まき網のカツオ、一本釣りのカツオ、私どものケンケンかつおということで、明らかに見た目にも大きく違いがあります。

ブランドシールの公募が終わり、シールの印刷10万枚が完成、初めての出荷が平成14年4月19日でした。マスコミ5社の取材もあり、さて出荷という時に、このブランドシールを貼ってくれないというハプニングが起きました。ブランド化の趣旨説明が不足ということもあったのか、何とか説得して1社だけ協力を得て無事取材を終えました。

こうした地元のブランド化の趣旨の理解が十分でない中、私どもはテレビマスコミの取材を徹底することにしました。まき網や一本釣りとの違いである活きじめや血抜き工程をしっかりと撮影を頂きました。取材の方もほとんどケンケンかつおを食べたことがないのです。そこで、食べた上で結構ですので映像でも文章でもお願いしますということにして、取材の5~6人の人に一人一本ずつ持って帰ってもらい食べてもらいました。

その後、1週間、10日後には都会であんなおいしいカツオ食べたことないとテレビで放送されだし、あのシールの貼ったカツオがないのかと注文が殺到しました。そういうことから、やっと地元で理解が得られることになりました。

ケンケンカツオを PR する上では予算の確保というのは一番大事です。これまで町や県をはじめ、広域でお願いをしたり、宝くじの補助金を頂いたりして、ずっとやってきました。その後、経済産業省から全国展開事業の 800 万円の予算をつけていただき、これで全国展開に向けて活動することができました。

まず、PR 方法として考えたのは、やはり皆さん食べたことがないので、まず試食からということで、百貨店を中心に回りました。近鉄百貨店や大丸百貨店で赤いシャツを着てやったのです。

経済産業省の補助金のおかげで、大阪、名古屋、東京など全国展開を行うことができました。名古屋での試食会の時は、マスコミ関係者 40 社ほどに集まっていたので試食をしてもらいました。あくる日には、テレビ、新聞、ラジオ一斉に報道してくれましたが、非常にマスコミ効果というのは力が大きいものがあります。

地元では、JR 周参見駅でケンケンかつお博物館をやっています。また、著名人の方にケンケン鰹大使をお願いしました。今は故人になった和歌山県出身の関取久島海関（14 代田子ノ浦親方）、さかなクン、中日新聞相談役の横内恭先生、すさみ町出身で料理研究家の奥村彪生先生、地元では出光興産の役員もされてた田所保さん、これらの方々をお願いをして、大使の役目を果たしていただきました。

ということで、テレビあるいは、マスコミ等で、たくさん取材をしていただき、その結果、ケンケンカツオがどこで食べられるか、どこで買えるのかという問い合わせが殺到しました。そこで、カツオの取扱店、あるいは提供店を募集したところ、東京でも何軒かありましたが、主に関西で約 100 店舗ほど取扱店、営業店ができました。これが非常に大きな力になりました。

平成 18 年 10 月には「すさみケンケンカツオ」としてブランド認定をいただきました。その時のブランドシールは公募で決めました。当時は取材がすごく多くて、テレビで大体 100 余り、あるいは、新聞や業界紙で 300 余りの取材をしていただきました。

当時、地域活性化センターが、DVD を作ってくれるということで、秋田県の比内地鶏と富士宮の焼きそば、それと私どものケンケン鰹、この 3 つが取り上げられて DVD 化されました。これは、平成 19 年完成です。当時はまだ合併前なので、3,000 余りの自治体と関係機関に配布されまして、非常に大きな効果が生まれました。



ブランド化には、品質保持とそれから継続が非常に大事です。そういったことで、私も平成14年から毎年「ケンケンカツオまつり」を行っております。イベントで早下ろし選手権というカツオのさばき方コンテストをやります。調理人によるカツオのさばき方の模範演技もやっていただき非常に人気があります。

地元だけではなく県下の白浜温泉でもそういう活動をやりました。この時には宇宙航空研究開発機構の JAXA に協力をいただきました。何で JAXA と思うでしょうが、JAXA さんには、衛星漁場の探査による効果的な漁業操業の提供など普及啓発の PR をしたいということで、このすさみのケンケン鰹を選んでいただきました。助成金も50万円を頂き開催することになりました。

ブランド化の取り組みも一応成功いたしました。さてこれからという時に、ご存じのように、カツオの漁獲量が激減したのです。沖縄から九州、四国、本州と、黒潮の沿岸には漁村の集落がたくさん点在をしています。今やその漁村集落が消滅の危機にさらされている状況ではないかなと思います。次世代のために、集落存続のために、われわれは資源に優しいケンケン漁を守り抜きたいと考えています。以上で、報告を終わります。ありがとうございました。(拍手)

二平 : どうもありがとうございました。

すさみのケンケン鰹は全国的に有名で、ぜひ一度食べてみたいという方もたくさんおられます。カツオさえ来れば万々歳なのです。そういう点からもすさみケンケンかつおブランド委員会で活躍されてきた朝本さんにお話を頂きました。本当にありがとうございました。

リレートーク最後は千葉県の勝浦から来られました千葉の沿岸小型漁船漁業16地区の連合漁協組合長の鈴木さん、また、その沿岸漁民応援団をやっている主婦の今井さんに報告を頂きたいと思います。よろしくお願いします。(拍手)



すさみケンケン鰹 ブランド化の取組み！

食と漁の地域活性化シンポジウム
全国カツオまつりサミット in すさみ
平成30年3月24日、25日

①



すさみケンケン鰹ブランド委員会
委員長 朝本 紀夫

すさみケンケン鰹ブランド化委員会：組織

・平成14年2月 設立

・【 構成団体 】 ①

- ・ すさみ町
- ・ 旧すさみ漁業協同組合
- ・ すさみ町観光協会
- ・ すさみ町商工会
- ・ 漁具製造業者



初期の事業費

14年度事業費

区 分	予算額(千円)	備 考
地域・人・まちづくり補助金	600	県
その他特定財源	400	すさみ町
一般財源	750	国・県・市町村等(国・県・市町村等)
計	1,750	

15年度事業費

区 分	予算額(千円)	備 考
地域・人・まちづくり補助金	500	県
その他特定財源	200	すさみ町
一般財源	400	国・県・市町村等(国・県・市町村等)
計	1,100	

漁法による 鮮度の違い！ ④






ブランドシール！ 初出荷！

・平成14年4月19日 初出荷！ ②




テレビ・マスコミ取材の徹底！




補助事業の活用！

経済産業省

ケンケンかつお・黒潮の恵みコラボレーション事業

事業項目	事業内容	実施時期	概算費用(千円)
委員会	ブランド推進など	7月～2月	916
調査	マーケティングなど	7月～2月	740
試作品開発	加工品作り	10月～2月	300
広報展示会	都市部CP、記者クラブ招待など	9月～2月	5,965
報告書作成	作成費	2月	273
合計			8,194

PR活動！ 試食！

・百貨店で 試食と 販売！ ③



PR活動！ キャンペーン！

・名古屋

東京



PR活動！

・JR周参見駅

ケンケン鰹大使 ③



ケンケン鰹 登録・提供店！

・登録・提供店 100店舗余 ③



地域ブランド認定！

・平成18年10月 すさみケンケン鰹！

・ 地域活性化ビデオ ③



PR 活動の継続！

・ケンケン鯉祭り ③



PR 活動！ 白浜温泉・JAXA！

・独立行政法人：宇宙航空研究開発機構 ③



ブランドの維持！次世代に向けて！

- ・目指そう！ カツオの資源保護！
- ・ 資源にやさしい ケンケン漁！



リレートーク 8

紀州漁民から習ったひき縄漁と沿岸つり漁業を 守る取り組み

鈴木正男（千葉県沿岸小型漁船漁協組合長）

今井和子（千葉県沿岸漁民応援団）



（今井）：千葉県勝浦市から来ました主婦の今井です。どうぞよろしくお願いします（拍手）。勝浦は東京から1時間半ほどで着く外房の海に面している風光明媚なまちです。ゆるキャラはカツオのカッピー君です。勝浦といえば、朝市、ビッグひな祭り、勝浦タンタンメンが有名でしょうか。鮮魚カツオの水揚げでも有名で、全国で2位だそうです。毎年6月にはカツオまつりを開催していて、新鮮なカツオの直売には行列ができるほどです。私は、そんな漁業のまち勝浦で生まれて育ちました。でも、漁業に関しては、全くと言っていいほど知識がありません。3年前、そんな私に、沿岸漁業を何とか盛り上げたいと熱く語る地元の漁師さんがいました。その漁師さんというのが、今、隣におります鈴木組合長です。

漁師のことは何も知らない私ですが、話を聞いていて、とても驚き、興味を持ったことがあります。それは、外房漁師の皆さんが取り組んでいるキンメダイの資源管理の話でした。40年も前から厳しいルールを自分たちで決めて守っていると言うのです。例えば、キンメダイの産卵期は3カ月間禁漁にしているそうです。もちろん卵を産んで増えてもらうためです。また、漁をする時間も1日4時間までと制限していて、もしも誰かが5分でもルールを守らないと翌日の漁はグループ全員の責任となり、禁漁にするそうです。とても厳しい内容なのです。それはすごいことではないでしょうか。

未来の海に次の時代の取り分を残しておくということですよね。こんなに素晴らしい資源管理を地元で取り組んでいるというのに、同じまちに住んでいる私は何ひとつ知らなかったのです。思わず「もったいない」と思いました。そして、この情報は発信をしなければいけないと思いました。発信をすることで、漁師以外の人たちにも漁業を理解してもらえるし、何よりも漁業のPRになるのではないのでしょうか。

私は、絵を描くことが好きです。そんな私に何かできないだろうか。沿岸漁民の皆さんの活動を分かりやすくイラストにして市民に紹介したら、沿岸漁業の応援ができるのではないかしら。そういう思いでできたのが、漁師のつぶやきです。第1号は、キンメダイの資源管理のことを取り上げました。この第1号は、勝浦だけでなく隣町の鴨川市や御宿町でもキンメ祭りの際に配布をしたいと申し出があり活用していただいています。

不定期ですが、漁師のつぶやきも20号になりました。海のことを一番知っているのは漁師さんです。漁師さんが見ている海の中のこと、問題点を漁師のつぶやきで発信すること

で、陸にいる私たちも一緒に考えるきっかけになればいいと思います。未来に豊かな海を残したいと思う気持ちは私たちも漁師の皆さんも同じだからです。

今は国際的な時代なので、キンメダイの資源管理のことを取り上げた漁師のつぶやきは英語バージョンも作成しました。英語版の漁師のつぶやきは地元の中学校や高校、築地に訪れる外国人の皆さんにも配布して喜んでもらえたそうです。

これらのことから強く感じたことは、漁業を盛り上げていくためには漁業者だけではなく、漁業者以外の人にも興味を持ってもらい、そして参加してもらうことが大事なことだと実感しました。

ここすさみ町も含めて漁業の町は、漁師とそれを支えるたくさんの人たちで成り立っています。船を造る人からメンテナンスをする人、漁具を作る人、鮮魚店などなど、こうした多くの漁業関係者みんなが共存共栄しなければなりません。もしも肝心の漁業に元気がなくなったら、町全体はどうなるのでしょうか。これは、今各地で直面している切実な問題です。私たち勝浦も例外ではありません。では、どうしたらいいのでしょうか。何とかしたくても、小さな沿岸漁業者の声は国には届きません。今日のようなサミットで他県と意見交換をしたり、全国組織として共に立ち上がり、大きな声を上げるなどして、一緒に考え、行動することがとても大事なことだと思います。

海の資源に危機を感じる今、手遅れにならないようにと願うばかりです。海に関心を持つことで私は前よりも海が近く感じます。これからも沿岸漁民の皆さんが漁業を続けられるように『漁師のつぶやき』で応援していきたいと思います。どうぞ頑張ってください。

(拍手)

(鈴木)：勝浦で50年漁師をやっています鈴木と申します。実は、すさみの岩田町長さんが、この2月に勝浦に来てくれました。JCFU 全国沿岸漁民連絡協議会と千葉県沿岸小型漁船漁業組合が合同開催した新春のつどいで町長さんに講演をいただいたのです。今日は全国沿岸漁民連絡協議会の役員メンバーも応援参加していますので紹介します。どこから来たのか、名前だけお願いします。

(高松)：皆さん、はじめまして。北海道の焼尻島で漁業をしている高松です。岩田町長さんのカツオに対する熱い熱い思いに感動して、妻とともにぜひこのサミットに参加したいと、1カ月前から飛行機を予約して来ました。どうぞよろしくお願いします。(拍手)

(本吉)：千葉県の勝浦から来ました漁師の本吉です。今、カツオが本当に少なくなってしまう、キンメに依存している船が数多くあります。



昔はサバ、イカ、キンメ、それから、突きん棒のカジキをやっていました。今、漁はまるつきりです。キンメは末永く釣れるようにと、産卵期の7、8、9月の3カ月を休みにして、また10月からキンメはスタートしています。カツオがまたよみがえってくることを願ってきょう参加させていただきました。よろしくお願いします。(拍手)

(杉本)：地元、串本の杉本です。和歌山東漁協の理事をやっております。並んでいるみんなと一緒に全国沿岸漁民連絡協議会を立ち上げまして、地元和歌山のカツオ漁民の思いを水産庁や全漁連、国会議員の皆さんへ訴える活動をしています。ここへ来たらみんな知っている人ばかりです。この場であいさつするような者ではございませんが、和歌山沖でカツオがとれるようになるよう頑張っていきたいと思います。ご協力よろしくお願いいたします。(拍手)

(福田)：高知県から来ました高知新聞記者の福田です。2月に千葉で全国沿岸漁民連絡協議会の皆さんと一緒にになりました。その懇親会で岩田町長と意気投合し、「サミット来いや」と言われたので来ました。「ケンケン町長」と私は名付けたのですが、町長の一問一答のインタビューの記事も高知新聞に掲載させていただきました。今日こちらへ来まして、太平洋の海が南にあり、そこに黒潮が流れカツオが泳いでいるというのは、本当に高知県と一緒に親しみを感じるなと思って感慨深いものがありました。今日はいろいろとお世話になります。よろしくお願いします。(拍手)



(岩田町長)：全ての方に感謝を申し上げます。サミットへの参加お願いで枕崎から千葉まで行かしてもらいました。どこでも歓迎を受けました。特に、千葉は「すさみの町長が来たらみんな喜ぶで。漁師の人、みんな喜ぶで」と、本当に言うてくれて、本当に胸が熱くなったのです。本日はすさみの漁師の方も来ていただいています。すさみの漁師さんが昔からの旅漁で全国各地に行き、行った先々の地で漁具漁法の指導をしたのです。そのおかげで私が歓迎をいただいたということなのです。本当に地元の方々に厚くお礼を申し上げたいと思います。そのおかげで、ほんまにうれしい仲間ができました。本当にいい機会を頂きました。ありがとうございます。頑張ります。(拍手)

(菅野)：宮城の気仙沼のお話がありましたが、その隣の岩手県の陸前高田市から来ました菅野です。岩手でも震災後、海の状態が変わり、魚が獲れなくなっています。特に、サケは、去年は8,000トンまで落ち込みまして大変な不調な中で支えております。カツオサミットに来たのは町長さんのお誘いもあり、やはりカツオ資源も三陸の資源も大事な時期だと思いまして参加させていただきました。よろしくお願いします。(拍手)

(瀧澤)：岩手県大船渡市から来ました瀧澤です。私は、ホタテガイの養殖と、菅野さんと一緒に毛ガニを取って漁業をしています。うちの息子は宮城県の気仙沼でカツオの買い付けをしています。聞くと 300 トンぐらい揚がったとか、きょうは 400 トンぐらい揚がったという話はよく聞きます。しかし、地方の小規模の家族経営の漁業さんのほうは全然カツオが取れていないと聞きます。資源には限りがあるので、きちんと資源管理をして、家族漁業の漁業者の皆さんも生活できるように、そういう漁業になっていけば良いという思いで、本日は参加させていただきました。どうぞよろしくお願いします。(拍手)

(鈴木)：昭和 40 年代、千葉県沖にはブリやサバがたくさんいました。しかし、まき網で漁獲するようになって、魚の単価が暴落したり、獲れなくなってしまいカツオひきなわ漁を始めたのです。和歌山の漁師さんたちに道具づくりや漁法のやり方を教えてもらったおかげで、釣れるようになりました。10 年間で計算してみると地区全体で 150 億円ぐらいの水揚げになりました。自分の子供たちもカツオ漁のおかげで育てることができたと思っています。これも和歌山県の人たちが千葉県の仲間にカツオの技術を教えてくれたというのがすごく大きいと思います。それが 1 つです。

2 つ目は、私たちはカツオひき縄漁と呼びますが、今後もひき縄漁で生活ができるように、沿岸漁業を応援してもらいたい気持ちで来ました。千葉勝浦で、平成 4 (1992) 年に二平さんに来てもらい講習していただきました。そのとき、すでに二平さんは、「カツオ資源の場合、人間の体に例えると、日本近海域は手足に相当する。手足である日本近海から生態が変化しだして獲れなくなりだしている。それでも、心臓部の熱帯域では大きなまき網が獲り放題に獲っている。これを何とかしていかなければもっと深刻な状況になる」という話をされました。その時期に、高知のカツオ一本釣り漁船会長だった第 36 新生丸の松下船頭さんも「やっぱりカツオが変だな」ということを言っていました。一本釣りの船頭も、ひき縄の仲間もカツオはちょっとおかしいと、そう思っているところに二平さんの話を聞いたので、平成 5 (1993) 年に一本釣りの人たちとケンケンひき縄の人たちが東京に集まって全国会議をやり、水産庁に出向いたのです。水産庁に「カツオの資源を何とかしてくれ」と言いました。しかし、当時の国の研究者は「いや、減っていません。海外に行けばいっぱいいますよ」ということで、平行線なのです。だから、結局、国は全然動く気配を示しませんでした。

それで、平成 6 (1994) 年に、自分たちの組合長が「日本で駄目なら外国へ言ってみよう。フィリピンのセブ島で世界漁民会議があるから、NGO の会議だけれども、それに出て資源が減ったことをアピールしてこい」ということで、仲買の人たちがお金を出してくれて、自分と安食副組合長の 2 人でセブ島まで出かけて国際会議に出席しました。



その時にアピールしましたが、自分たちの力不足でなかなか世界の流れにはできませんでした。その後、平成 24 年に串本でカツオをテーマにシンポが開催されました。そのシンポで私も、またすさみのケンケン漁名人の長野さんも講演したのです。そこで、カツオ資源が少なくなっているということを一人一人が言っても、また県別に和歌山県や千葉県で言っても、なかなか国は聞いてくれない。これは沿岸漁民の全国組織をつくり大きな力にして国に訴えようという話が出て、それが今の全国沿岸漁民組織の始まりになりました。

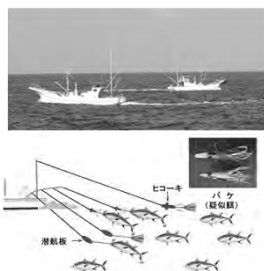
全国の沿岸小型船の問題にはいろいろあります。カツオ問題のほかにクロマグロ問題も、沿岸サケの問題もあります。マグロやカツオの問題では必ず杉本さんが先頭で、水産庁に申し入れをしています。漁業者や議員を呼んで参議院会館で開催したフォーラムでもカツオ問題では杉本さんが代表で意見表明をえています。きょうは、和歌山東漁協の組合長さんが参加していますが、東漁協の組合長さんのバックアップのもとで、杉本さんには活躍していただいています。ありがとうございます。

きょうは皆さんの話を聞かせていただきました。できれば応援してもらいたいという話をしたのですが、そういう流れになっていますよね。そうすると、その流れをみんなでどのようにつくっていくか。やり方は一つではないと思います。いろんなやり方でやるということが必要だと思います。今回、このようにカツオについていろいろと問題意識を持って行動している人がたくさんいるという話を聞くことができました。今回参加することができて、将来への夢や希望が出てきました。最後に、自分たちを呼んでくれた岩田町長さん、どうもありがとうございます。今後ともよろしく願いいたします。

きょうサミットに参加した人たちみんながカツオを何とかしようという方向に向かっていくと、これは動きだしていくんじゃないですかね。自分もカツオのおかげで子供を育てることができたということはカツオに恩があるわけです。だから、カツオのために自分もずっと頑張っていきたいと思います。ご清聴ありがとうございました。（拍手）

二平　：　私も新春のつどいの場に参加して鈴木さんたち千葉の皆さんや岩田町長さんともおいしいお酒を酌み交わし楽しいひとときを持つことができました。ぜひ引き続き頑張っていきたいと思います。皆さんありがとうございました。

⑧ 紀州漁民から習ったひき縄漁と沿岸つり漁業を守る取り組み



- ・鈴木正男 (千葉県沿岸小型漁船漁組合)
- ・今井和子 (千葉県沿岸漁民応援団)

千葉県勝浦市



勝浦は東京から1時間半外房の海に面する風光明媚なまちです



千葉勝浦は、生鮮カツオ水揚げ 全国2位
朝市・ビッグひなまつり・勝浦タンタンメン で有名です

勝浦朝市



勝浦ビッグひなまつり



毎年6月、カツオまつりを開催

カツオ直売に大行列



私の特技を生かし、沿岸漁民の皆さんの活動をわかりやすくイラストにして市民や学校に紹介
沿岸漁業を応援。



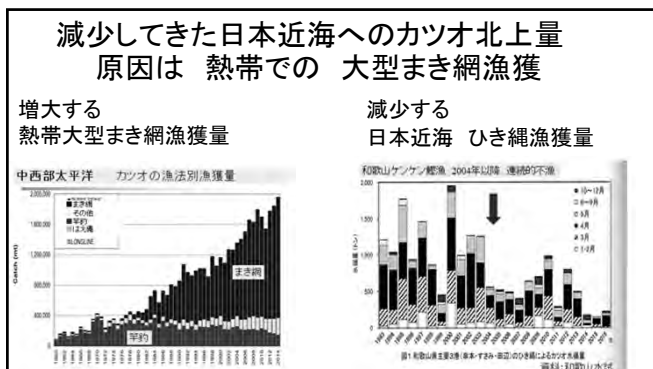
英語版も作成、中学校や高校、築地におとずれる外国人の皆さんにも配布、評判に。

沿岸漁業が栄えることで、地域全体が元気になると説明。皆が沿岸漁業の課題を知り、応援をしようと訴えています。

千葉にケンケン漁の技術を教えてくれた恩人 和歌山すさみ 大洋丸 長野さん

町長さんと共に千葉勝浦で感謝のタベ

「外房つりキンメ」を食べていただきました



和歌山串本のカツオひき縄漁民懇談会から全国沿岸漁民の連絡団体結成へ

沿岸漁民・漁村地域の声を届けよう

串本での和歌山・千葉ひき縄漁民懇談会
全国沿岸漁民総会で挨拶する 和歌山東漁協 杉本副組合長
参議院会館で全国沿岸漁民フォーラム 水産庁長官へ毎年要望書提出

資源にやさしく、地域漁村のくらしをささえてきたカツオ一本釣り・ひき縄(ケンケン)漁
その伝統漁法を大切に、地域のくらしを守るため漁村自治体の皆さんと共にがんばります。

パネル討論

司会 : 二平 章 (シンポコーディネーター)

パネラー : 竹内太一 (高知カツオ県民会議)

坂下緋美 (和歌山県印南町)

鬼束俊六・岩切孝次・鈴木安土 (宮崎県日南市)

田中慎太郎・山岡大樹 (土佐清水市)

下山忠志 (鹿児島県枕崎市)

境好美・明神里寿 (高知県黒潮町)

池田洋光 (高知県中土佐町)

朝本紀夫 (和歌山県すさみ町)

鈴木正男・今井和子 (千葉県勝浦市)



二平 : 今日は、なるべく全国、それもカツオや紀州に関係する地区を選ばせていただいたので、枕崎から千葉勝浦まで本当にたくさんの方にリレートークをお願いしました。

皆さんには、本当に短い時間しか差し上げることができなくて、話し足りなかったことがいっぱいあると思います。でも、持ち時間の15分という中で、本当によく各地の活動や自分たちの思いをまとめていただきました。改めて取り組みの素晴らしさと皆さんの頑張っている姿が分かって、とてもいい発表だったというのが私の印象です。そういう点では、無理を言って遠くからたくさんの方に来ていただいて、本当に良かったなと思いました。



だいぶ時間も押していますので、あまりディスカッションはできないかなと思っています。どの地区もカツオ産地ですが、頑張っている姿はよく分かっていただけたと思います。各地とも素晴らしいと思います。

地域の人たちが横につながって連携していくということは、易しいようでなかなか大変だなというのが、自分の町でも地域づくりをされていて感じることがあります。とくに漁業地域独特の難しさというのが私はあるのかなとも思います。これまでのシンポを企画する上でも、また、自分のまちでの地域づくりの参考にしようと全国の農村地域、山村地域でのいろいろな連携の取り組み事例を学んできました。でも、漁村には漁村の一つの特徴があって、なかなか漁業関係の方々と、市内の商業や一般の方々とが、一緒になって地域づくりに取り組むというのは、言うのは簡単なのですが実際にやってみるとそう簡単ではないなと思っています。

その中で、きょう発表していただいた地域の皆さんは、本当によく取り組んでおられるなと思いました。活動の中心におられる方々の苦労はあったのだろうと思います。また私は全国各地のカツオ自治体を回っていて感じるのが、どこのカツオ自治体の市長さん、町長さんがすごいバイタリティーを持っていて、元気のある人たちが多いことです。これはカツオを食べているせいだと思うのです。本当に元気なのです。皆さん全国を駆け回って自分たちのまちづくり、地域づくりのために奮闘されている、そういう首長さんばかりなのです。そういう中では、カツオのまちづくりをする皆さんは非常に活動しやすい面があるのではないかと思います。

地域でいろいろなイベントや、まちおこし、地域おこしをやる上では、やはり異業種の連携が大切です。各地とも商業の人、漁業の人、各自治体行政の人が一緒になってまちづくりをされて頑張っておられます。中土佐町さんでは、人々をつなぎ合わせながら、町全体としてカツオで元気をという地域を町長さん先頭に上手につくっておられます。池田町長さん、非常に素晴らしい活動をされているのですけれども、もう少しお話いただけないでしょうか。



池田 : 恐縮ですけれども、岩田町長のあの情熱にほだされて、きょうは職員も一緒に来ております。世の中の人というのは、あんまりカツオの本当のおいしさを知らんのです。ケンケンカツオの素晴らしいのはもちろんで

ありますけれども、私はカツオというのは本当においしいのだということを国民に知ってほしいのです。

「女房を質に入れてでも初鰹をかうぜ」みたいな江戸っ子の心意気というか、本当においしいものを皆さんに食べていただきたい。そのことが、漁師の皆さんのためにもなるし、まちおこしにもなると考えております。どうか今日のこの会が終わったら、早速、おいしいカツオを皆さんに食べていただけるような、そういう流れにしていって、カツオの資源問題にも取り組んでいきたいと思います。
(拍手)

二平 : どうもありがとうございます。カツオのおいしさを知っていただくということがまず基本だよということですね。そういう点では、私は地元すさみの朝本さんとは以前からの知り合いで、青森県をはじめ県外に講師として連れ出して、すさみ町のケンケン鰹の取り組みの素晴らしさを全国に発信をしてもらっています。朝本さんは予算取りも上手ですし、アイデアも素晴らしい、マスコミの方を使う作戦もある。商工会の代表として、地域づくりに関連して一言お話をいただければと思います。

朝本 : 主催者側といたしまして、本当に全国からこのようにたくさんお集まりいただき、ありがとうございます。カツオ問題をこのようにして皆さんで協議できるということを非常にうれしく思っております。やはり一番大きな問題は資源の問題でありまして、太平洋の沿岸には小型の沿岸漁船がたくさんありますし、そこに集落がずっと形成されております。それに住んでおられる方はたくさんいます。これだけの不漁になりますと、その集落の消滅がうんぬんされるような状況です。そういった中で国をはじめ関係機関については、沿岸カツオ漁業の危機は、その集落の存続そのものの問題であることをやはり考えてもらいたいなと痛烈に感じます。



私どもはブランド化できて、さあ、という時に皆目カツオがないのですね。やはり資源がなくなるとするのは次世代に向けても重大なことでございます。それと併せて集落の存続、われわれ田舎である漁村が消滅してしまえば、本当に元気がなくなってしまうので、この辺は関係機関の皆さんには十分に考えていただけたらと思います。

二平 : どうもありがとうございました。黒潮町の元気な女性二人からはいろいろな話

がありました。黒潮町は女性が町を支えているような地域です。周りの皆さんを巻き込みながら黒潮町ですばらしい地域づくり活動をやっておられます。話足りなかったところがあれば少し紹介をいただければと思います。

境 : 黒潮町の元気は女が強いことです。お父さんは漁に出て働くだけで、あとはもうお母さんが全部やるので偉いのです。いわゆる「はちきん」なのです。けれども、やっぱりカツオがいなくなるという現実にはお母さんも危機感を持っています。でも、私らには力がありません。だから、学識のある人たちに何とかしてもらいたいと私たちは期待しております。

二平 : ありがとうございます。私はもともと茨城県のカツオ研究者でしたので、以前から宮崎のカツオ船三代丸の岩切漁労長さんとはカツオ水揚げの時に那珂湊港でよく顔を会わせていました。船を下りて船主さんになられてからも今も電話で話をしています。岩切さんはカツオ船が地元に戻り休養中の時には、一般の方々にカツオ船を見学させてカツオ一本釣り漁業の話をする活動を続けられています。また、テレビやラジオに積極的に出演されて、そこでも一般の方々向けにカツオ漁業の素晴らしさや、カツオのおいしさを漁師さんとして語られています。そのあたりについて少しお話をお願いします。

岩切 : 先ほどは慌てふためいてしゃべりましたので、自分では何を話したのか分かりません。はじめは商工会の方々からカツオ一本釣りを残そうじゃないかという話をいただき、5年前から商工会と一緒に活動しております。カツオの食文化やカツオ漁業文化の勉強会、それと、船が3カ月休む期間に、カツオ一本釣りの船内見学ツアーをやりだしました。最初の年にやってみたら、地元の人たちがカツオ船の中を見るのが初めてだとのことにまず驚きました。それで、120人ぐらいの方々が来られました。私たちは目井津地区にいますが、カツオ船がいっぱい



岸壁にいるのに、中を見せてもらったのは初めてだったという住民がたくさんおりました。それで見学会・説明会を3年続けてやりました。それで住民にカツオ一本釣りとはこういうものだということが分かりだしまして、商工会と漁業者とが一体となって、とにかくカツオ一本釣り、カツオケンケン釣りというものを残そうということになりました。昔から続いた自然に優しい一本釣り漁法を残そうということで今後とも頑張りたいと思います。

資源というものは限りのあるものです。乱獲とも言える熱帯での大型まき網の漁獲でカツオ資源の限界が見えてきていま

す。その中で、われわれカツオ漁師が生き残るには、この残された資源を共有しながら、今後みんなで大切にしながら漁業生活ができるようにやっていかなければ駄目だと思います。だから、もう一回みんなと話し合って、この太平洋のカツオをどうするのかということを全国にアピールしていかなければいけないと思ひながら、私たちも頑張っております。どうぞよろしくお願いします。(拍手)

二平 : ありがとうございます。宮崎の次は枕崎ですが、枕崎は本当に鰹節産業の町で、歩いてみるとカツオ一色、そして鰹節の香りが漂う町です。カツオ検定などをつくられながら、本当にまちが一体となって活動されていることが外から行くとよく分かります。今後の取り組みの仕方について、もうすこしお話いただければと思います。

下山 : 私どものまち枕崎は、昔からカツオ漁業とカツオ加工、鰹節製造業、これが車の両輪となって基幹産業で発展してきたまちです。特に、カツオの場合は、今、このすさみ町でお話がありましたけれども、生食の他に鰹節加工というのがあります。そうするとカツオは捨てる所がありません。もちろんカツオの身については鰹節、そしてハラスについては珍味、内臓については塩辛、頭については眼底脂肪のDHAの原料、あとは骨、皮については煮て圧縮して三層に分けて魚油にしたりと捨てる所がないのがカツオです。



しかしながら、日本の人口も随分と少なくなってきました。食数が減ってきておりますので、この和食を枕崎ではどうにか残していきたいということで、フランスにも鰹節工場をつくりました。これからは海外に向けて和食文化を発信したいと思ひ、市民一体となって今取り組んでいる状況です。

二平 : ありがとうございます。鰹節で力強いまちづくりをめざし、日本ばかりでなく、これからはヨーロッパにも進出してカツオの良さを知らせていく、その先頭に枕崎さんは立っておられるということですね。ぜひ、頑張ってくださいと思います。

それから、土佐清水ですが、私は土佐清水でこれまで2回シンポジウムをさせていただきました。本当に素晴らしい人たちがたくさんいるのですが、最初は横の連携がなかなかうまくいかない地域かなと思って入りました。でも最近は横の連携で土佐清水の宗田節を中心にしたまちづくりが動きだしています。その中心に、きょう発表をしていただいた若い方々がおられます。若い人々のアイデ

アを使って新商品を開発したり、町の連携をつくっているのが今日来ていただいた若い皆さんです。

慎太郎さん、これからの土佐清水のまちづくり、宗田節のまちづくりについて、未来への思いをもう少しお話し下さい。

田中 : ありがとうございます。今、高知県や土佐清水市がすごく力を入れて、宗田節産業を盛り上げていこうということになっています。それに合わせて、私たちは漁師でもなく宗田節加工業者でもないですけれども、その宗田節を使った新商



品を作り一般消費者の方々に届けたいと思っています。そして、土佐清水産の宗田節がこんなにおいしいんやということを知ってもらい、それをきっかけに土佐清水にきてもらいたいという思いでやっています。若いといいましてももう 40 才を過ぎています。自分たちの下にも宗田節が好きで、どんどん広げていってもらえる若者、仲間をつくりたいと思います。そして、志を持つ仲間と一緒に元気な土佐清水をつくっていききたいなと思っています。また、このようなサミットで全国の取り組みを聞いて大きな刺激をもらいました。

全国の皆さんから教わりながら、ぜひ宗田節まつりを盛り上げていけるように頑張っていきたいと思っています。

二平 : どうもありがとうございます。印南の坂下さん、今日は歴史について短い時間の中でまとめていただきました。印南から出た偉い 3 人の方が全国に鰯節、カツオ漁を教え、その流れを受けて、脈々と各地にその伝統が息づいていて今日があるという、そういう面があるのかなと私もあらためて感じました。そこら辺も含めて少し感想を伺えればと思います。

坂下 : 今日はありがとうございました。太平洋岸を印南漁民が走り回っていたことを考えると、みんな昔、親戚だった、どっかでつながっていたのかなと思いました。初めてお会いしても、親戚同士かなという、そんな気持ちがして今日は大変うれしかったです。余談ですが、印南も後継ぎがいなくて、漁師さんのなり手がなくてという思いもあるのです。でも、実はおととい小学校の卒業式に出ました。「将来何になりたいか」という問いに、36 名の卒業生の中に「漁師になりたい」という子供が 2 人いたのです。なんかうれしくなりました。これまで続けてきた印南漁民はすごかったなという話のどこかに引っ掛かってくれたのかなと思います。これから私の役目はどんなところになるのかなとも思っています。これからもまた皆さん、どうぞよろしくお願いします。今日はありがとうございました。(拍手)

二平 : どうもありがとうございました。印南町の文化協会さんは、歴史をきちっと後世に、子供たちに伝えていこうという活動をされています。本当に素晴らしい活動だといつも感心をしています。今度は、4月にまとまった本が出るそうです。皆さんもぜひ期待をして待っていただければと思います。

今日の話の中では、やはりカツオ資源、カツオ漁業、ケンケン漁など小規模な家族漁業のことなどを漁業界以外の方々、一般の方々に伝えていかななくてはならないとの話もありました。また、すでに伝えるPRもして理解をしていただいている、そういうことも幾つかの地区から話があったと思います。

私の住んでいるひたちなか市では、市内40団体の方に魚のおいしいまちづくり推進協議会をつくっていただき、商工会議所の会頭さんを先頭にして9年間活動を続けています。その活動が実って、市議会において全議員の賛成で、魚のおいしいまち条例(魚食普及市条例)をつくっていただきました。条例ができて、魚のおいしいまちづくりでイベントをやりだしています。決して漁業産業の大きな町ではないのですが、魚を食べていただくまち、魚で元気を出すまちにしようということで、頑張っています。

このような活動をとおして、漁業者や漁業協同組合だけではなくて、外の方々の力やアイデアも借りて、一つの運動をつくり上げていくことの大切を、私自身も身をもって感じています。そういう点では、勝浦の鈴木組合長や今井さんの話がありましたが、千葉の方々は全国の沿岸漁協の模範になるような活動をされています。千葉の沿岸漁民の皆さんは地域の人々や議会にも働きかけて、町議会から水産庁にカツオ資源やクロマグロ問題について意見書を出してもらう活動を取り組んでおられます。素晴らしいことだなと思います。漁業界ではそのような運動はこれまで少なかったと思います。鈴木さん少しお話しください。

鈴木 : 実は、今、クロマグロの規制問題で沿岸漁民は苦しんでいます。1本1本釣りでマグロをとる小規模な漁民にまで国が一律に2分の1の漁獲制限をかけてきたからです。生活がかかっていますので、漁獲できないのならしっかりと所得補償制度を作れと国に言っています。そういう話を去年の2月ごろに国に言っているのです。でもなかなか返事が来ないんです。それで、困って、今度は勝浦の市議会のほうにお願いしたら、市議会議員14人のうち12人が組合事務所に来てくれて、クロマグロ規制の話を聞いてくれました。千葉ではメジマグロは沿岸近くに来る魚なので、若い人より70才代の年配の人が操業するんです。それを獲っちゃ駄目だっていうと生活ができなくて、船を壊した漁師が何人もあります。それで、勝浦の市議会として国に意見書を出したわけです。漁獲しては駄目だと決めるのであれば、



保障制度をつくれという内容です。

カツオもそうですが、クロマグロの場合、何でこんなに減っちゃったのかという問題です。それは、いっぺんに一口で 500 トンも食べてしまう「まき網」という恐ろしい生き物が海の上に出てきて海の生態系を乱しだしたという問題があるのです。食物連鎖というのがあるわけですね、人間だって食物連鎖の中の一つなのです。

キハダの後ろのヒレは長いですね。ゾウは鼻が長い、キリンは首が長い。それと同じで、キハダの後ろのヒレが長いには理由があるわけで、そういう形になるのには何千年何万年もかかっているのです。地球生態系の中の人間の営みというのは生物とすると突然変異なのです。今まで地球が始まって以来、カツオを 500 トンも 1 回に食べてしまう生物（＝まき網）なんていないわけです。こういう生物はいなかったわけ。そういう生物がどんどん増えちゃって生態系を崩しているわけです。でも、「まき網は取り過ぎじゃないの？」という今までの言い方だけでは、漁師のみんなは分かるけれども、海や漁業のこととは無縁の一般の人にはそれが伝わらないと思うのです。地球上の生物に置き換えて 1 回に 500 トンのカツオ、200 トンのクロマグロを食べる海獣を想像してもらうことで、まき網船の巨大海獣ぶりを想像してもらえませんか。

今のまき網船の状態を見ると、車ではエンジン馬力ばかり上げてブレーキが昔と同じなのです。それだと魚をとることばかりで魚が少なくなるのは当たり前なんです。これからは、一般の人に海のことを分かってもらうための「伝える努力」というのは、自分は大変重要で必要だと思います。

二平 : ありがとうございます。カツオ問題はやはり国際問題でもあります。高知カツオ県民会議の皆さんは、国際会議にも出席され活動を活発化されておられます。そこで、これからどのようにカツオ問題を考え、そして、行動していかなくてはいけないかということについて、もう少し竹内さんにお話をお願いします。

竹内 : 今日は現場の皆さまの思いというのを改めて感じて、非常に勉強になりました。ただ、私たちが高知県民会議をつくったのは、カツオの未来を創るためです。今までがどうだったというのも、当然大事なのですが、じゃあ 2 年後にどうする、1 年後にどうすると具体





的に月に2回会議をしています。それには、先ほちょっと申し上げた政治の力が必要です。政治のためには世論形成が大事です。高知は、経済人、漁業者、それからマスコミが今スクラムを組みました。まず高知が一本化する。それから、今日お集まりのカツオを愛する県の方々とスクラムを組んでいく。そうやって具体的に変えていくしか変わらないのではないかと思います。

高知カツオ県民会議はカツオの資源問題を真正面から取り組み、本当に変えようと思っています。そのためには、今日は池田町長もおりますし、また黒潮町の大西町長など行動力のある町長もおりますので、まず高知県がスクラムを組む。当然、宮崎県、それから和歌山県もできます。やっていただき、そして、その時にスクラムを組んでいく。

そういうイメージをこれから1年、この1年はまずこっちのスクラムを組む。それから、カツオ資源の問題は高知県では誰でも分かったというところが一つの目標。それから連携です。そこまでこの1年、どこまでやれるか。最後は国際会議であり、もう一つは、今日ちょっとお話した消費者の行動を持続可能な漁業、もしくは、カツオなら、さっきどなたかがおっしゃっていましたが、鰹節の話ですね。こんな超極小カツオを取っちゃいけないと。そういうことが誰でも分かるようになると変わらと思うのです。ただ、すごく地道で長い闘いになるから、われわれは全員ボランティアでカツオ県民会議をやっています。どこまでモチベーションを維持できるかというのが、これからの課題かもしれません。以上です。

二平 : ありがとうございます。高知県民会議の皆さんは素晴らしい活動をやりだしています。その動きを応援して、またその力をお借りしながら、各県各地域が活動してそして横に手をつなぎ、カツオが戻ってくるようにこれからの目標をつくっていくことなのだと竹内さんのお話からあらためて思いました。そういう点では、今回のこのシンポジウムもそれへの道の一つの通過点かなとも思います。その点では、今日は素晴らしいシンポジウムができたと思います。

今日はたくさんのマスコミの方も来てくれております。おそらく記事やニュースとして発信されるのでしょうか。いろいろなとこ



ろに情報発信されて、カツオの大切さ、カツオ漁業の大切さというものが一般の方々に伝わっていくのだと思います。今日は仁坂知事さんにもご参加いただきました。行政の皆さんのお力も借りて、各地の沿岸カツオ漁業がそして地域漁村が元気になるように、私も期待をして今回のシンポジウムを閉めたいと思います。本当にどうもありがとうございました。遠くからのご参加、ありがとうございました。（拍手）

山下（司会）： ありがとうございました。いま一度、ご登壇いただきました皆さまに拍手を送りくださいませ。最後に、地元を代表いたしまして「和歌山アピール」を宣言していただきます。今、会場にいらっしゃいます皆さまが立会人としてこの和歌山アピールをしっかりとお聞きいただきたいと思います。和歌山アピールを宣言していただきますのは、中村千佳子さまです。よろしく願いいたします。中村さまは、田辺自然保護官事務所に勤務しており、また3人のお子さまのお母さんとして子育てに奮闘しておられます。中村さまの母としての思い、そして、地元を代表しての熱い思いをよろしくお願いいたします。



●カツオ地域の未来づくりをめざす和歌山アピール●

黒潮の恵みであるカツオ資源の再生を目指し、資源に優しいカツオ漁と伝統の食文化を守り、輝く地域漁村の未来をつくろう。

紀州和歌山は日本におけるカツオ漁と鰹節の発祥の地です。江戸時代以前から紀州の先人たちは、西は五島列島、北は陸奥湾まで旅漁をしてカツオを追うとともに、その卓抜とした漁猟技術を惜しむことなく全国に伝えてきました。紀州の海の民が伝えたカツオ漁労技術は、その後、太平洋沿岸各地に広がり、各地ではカツオ漁、鰹節製造が盛んとなり、休むことなく泳ぎ続ける魚として健康を司る食材、薬効のある食材としての価値があったらと思うわれます。



日本人ほどカツオが大好きな国民はおりません。今、世界が認める和食文化を支えたのも、カツオのだしの文化です。毎年春になると黒潮とともに太平洋岸に群れをなして、来遊するカツオは各地区に神事や豊かなカツオの食文化を生みだし、地域の経済を潤してきました。カツオはまさに太平洋岸の地域漁村の命と暮らしを支えてきた魚と言えるでしょう。

しかし、20年ほど前から日本近海へ北上するカツオの群れが減り始め、年々その傾向は深刻になっています。今や太平洋岸の地域漁村を支えてきた近海カツオ一本釣り漁業やカツオひき縄漁業が存亡の危機を迎えています。地域に根差したカツオ釣り漁業が衰退し、家族漁業が減少していることは地域漁村自治体が衰退していくことです。カツオ資源の減少を訴えているのは日本の釣り漁業者ばかりではありません。熱帯域の島々の小規模家族漁業者、日本と反対側の、南側の回遊域に当たるニュージーランド海域の人々も懸念を表明しています。

この20年間でカツオ資源に起きたことは、産卵海域である熱帯域における大規模まき網漁業の漁獲です。その漁獲で、中西部太平洋岸のカツオ漁獲量はこの20数年で100万トンから200万トンに急増しました。この漁獲量増大が日本近海へのカツオの北上来遊の悪化をもたらしています。

このような熱帯域での過剰漁獲が続くならば、熱帯域のまき網漁業や熱帯域の冷凍カツオを原料とする鰹節産業にも悪い影響が及んでくると思います。国や県、地方自治体はもちろん、漁村地域住民、カツオ好きな一般消費者、鰹節産業の皆さんにぜひカツオ資源、カツオ漁業の厳しい現状についてご理解を頂きたいと思います。そして、カツオ漁業関係者と共にカツオ資源再生のための行動と一緒に立ち上がっていただければ、こんなにうれしいことはありません。

私たちは、カツオ資源を再生させ、伝統のカツオ釣り漁業を持続させ、地域のカツオ食文化を守り、元気な地域未来づくりを目指して取り組んでいます。各地のカツオまつりが

地域の皆さんの応援を得て、次の世代に継承され、ますます盛大に開催され続けることを願っています。

私たちカツオ関係自治体住民はカツオ産地間の連携を一層強めながら、先人たちの努力で地域に花開いてきたカツオ釣り漁業とカツオ産業、そして、カツオ食文化を守り続けるために活動していくことを誓います。黒潮の恵みであるカツオ資源の再生を目指し、資源に優しいカツオ漁と伝統の食文化を守り、輝く地域漁村の未来を共につくりましょう。

最後に、この訴えが日本国内ばかりでなく、海を越え、中西部太平洋諸国政府の皆さん、海外の漁業関係者の皆さんに届くことを願って、和歌山アピールといたします。

2018年3月24日 カツオまつりサミット in すさみ参加者一同 （拍手）







カツオと地域考えよう

すさみで全国サミット

24、25日

すさみ町は24、25日、カツオ漁が盛んな全国の自治体と呼び掛け、同町で「全国カツオまつりサミットーすさみ」(実行委員会主催、紀伊民報など後援)を開く。関係者によるシンポジウム、刺し身の試食や漁船の試乗体験などを計画している。町では「カツオ漁の現状を知ってもらい、カツオとともに発展する地域の未来を考えたい」と話している。



水揚げされる大魚のカツオ
(2009年1月、すさみ町周参見で)

カツオ漁や加工が盛んな鹿児島県枕崎市、宮崎県日南市、高知県の土佐清水、黒潮、中土佐各市町、徳島県海陽町、千葉県勝浦市のほか、田辺・西牟婁の市町、かつお節発祥の地とされる印南町などが共催する。個別に催しを開いて、いる市町もあるが、一堂に集まる催しは初めて。

すさみ町によると、どこもカツオを地域のブランドとしてPRしている一方、漁獲量の減少という共通の不安を抱えている。すさみ町での水揚げ量は、1996年度の790トをピークに、2015年度107ト、16年度139トなどと減っている。漁師の高齢化や後継者不足も課題になっているという。

実行委員長の岩田勉町長は、漁獲量の減少に触れ「誰かが悪者になるような議論ではなく、このままでは駄目だと考えてもらえる問題提起をしたい。先人が残してくれた恵みや文化を確認し、次世代へ引き継ぐ機会になれば」と催しに期待している。

「まつり」は25日午前10時〜午後3時、和歌山南瀬協すさみ支所である。入場は無料。地元の平松獅子舞保存会による獅子舞の披露で開会。カツオの刺し身は先着500食分を午前11時から振る舞う。11時〜午後1時半は、小学生以上の先着300人を対象に漁船5隻の試乗体験会がある。カツオの一本釣りの重さが体験できる場も設ける(午前11時〜正午)。

このほか、各市町などの物産品販売ブースが並ぶ。エビとカニの水族館によるタッチングプールも設置する。24日午後1時〜5時はシンポジウムが周参見中学校体育館である。各地からの出席者がリレー形式で話すほか、3時45分からは「すさみケンケンかつおブランド委員会」会長の朝本紀夫さんが講演する。4時15分からはパネル討論もある。

問い合わせは、実行事務局のすさみ町産業建設課(0739・55・4806)へ。

カツオ釣りの知恵 和歌山で恩返し

和歌山県すさみ町で3月24、25日に開かれる「全国カツオまつりサミット」に、県沿岸小型漁船漁協の鈴木正男組合長(69)らが招待された。外房の「カツオの引き縄釣り」は紀州の漁師から教わったもので、鈴木組合長は「お礼を言いに出かけます」と、記念シンポジウムで外房の沿岸漁業について語る。

「引き縄釣り」は、疑似餌を付けた釣り糸を船から長く伸ばして魚を釣る方法で、糸の途中に潜行板という板を取り付け、疑似餌を踊らせる。紀州では「ケンケン釣り」と呼ばれる。

鈴木組合長によると、外房の沿岸小型船の漁師たちは、主に陸近くに来遊するサバやブリ、カンパチなどを釣っていた。しかし、1965年ごろから魚が釣れなくなったり値段が下がったりして生活が苦しくなったという。そこで、外房沖まで漁に来ていた紀州の漁師に引き縄釣り

を教えてもらい、カツオ釣りを始めた。紀州の漁師は、釣り方の技術を余すことなく伝えてくれたという。

外房の漁師は、75年ごろには三宅島や八丈島近くまでカツオ漁に出かけていった。当時はカツオ資源も豊かで、カツオだけで年間1千万円以上の水揚げがある船があったという。鈴木組合長自身も「子ども3人を育てられたのも、カツオ漁のお陰」と話す。

しかし、カツオは93年ごろからだんだん釣れなくなり、多くはキンメダイ漁へと変わっていった。サミットでは外房のカツオ漁の歴史と資源問題、現在組合が進めているキンメダイの資源保護について報告する。

サミットは、江戸時代に紀州から広まったカツオ漁の歴史を振り返り、未来について考えようと企画された。和歌山県や宮崎県、鹿児島県、高知県のカツオ漁師らが集まる。県内からは鈴木組合長と本吉政勝副組合長(66)、漁協の活動を応援するチラシを作っている今井和子さん(58)らが参加する。

鈴木組合長は「漁師はもともと漁の技術は隠さないもの。お互いに教え合って伸びていく。それも伝えたい」と話していた。(稲田博一)

外房の現状 シンポで報告へ

全国カツオまつりサミット
に出席する、左から鈴木正
男さん、今井和子さん、本
吉政勝さん(勝浦市)



漁師の魂 受け継ぐ

カツオ危機 国民の課題に

和歌山県すさみ町で24、25の両日、高知など県8市町が参加し「全国カツオまつりサミット」が開かれる。和歌山（紀州）は本格的なカツオ漁とかつお節製造の発祥の地。その技術は江戸期の紀州人によって、土佐を含む太平洋岸の各地に伝えられた。また同町は歴史的にケンケン（引き網）漁が盛んで「すさみケンケン」をブランド化している。岩田勉町長（68）に、サミット開催にかける思いを聞いた。（聞き手＝報道部・福田 仁）



「全国沿岸漁民連」の会合で講演する岩田勉・すさみ町長（千葉県内）



「漁師の経歴を持つ異色の首長。カツオとの付き合いは？」
「子どものころから父の船で漁に出た。町役場に就職後は、休みの日にケンケンでカツオを釣った。早期退職して」

和歌山・すさみ町長に聞く ケンケン漁の伝統守る



疑似餌を流してカツオを釣るケンケン漁（すさみ町提供）

「からは漁師が本職となり、時には釜戸沖の漁場まで出向いた。先人の時代から、カツオに育ててもらってきた。僕の腕を切ったら、人間の血ではなくカツオの血が出てくるかも分からん」

「カツオが減ったことを、肌で感じてきたのではないかな。30年ほど前まで、沖へ10分も走れば、学校のグラウンドほどのナフラ（魚群）があった。先人の時代から、カツオは無尽蔵で、いくら捕っても減らないものと思っていた。今は沿岸のケンケンでは、ほとんどどこにいくと捕れない。スルメイカもヨロワ

（クロマグロ幼魚）も不振続きで、漁師に元気がない。地域の漁業がいったん消滅したら、復活は不可能。これを何とか残さねば」

「サミットの狙いは？」

「すさみではサンマとカツオが食文化の柱で、庶民の食卓を支えてきた。サンマも漁で全国的な騒ぎになった3年。カツオは捕れなくなった十数年にもなるが、国民的な課題とはなっていない」

「カツオは沿岸で捕れなくても近海で捕れる。遠洋の冷凍ものも供給されるから、一般の消費者には問題がみつえら。資源の危機を漁師だけの問題にとどめず、広く皆さんに知っていただきたい」

「国際資源だけに、事態改善は一筋縄ではいかない。『いつか変わらなければならぬ時が来る。事態がここまですれば、動き出すのが自然。話し合いをして漁獲を管理できるのは人間だけ。』」

「『誰が悪い』といった対峙ではなく、共有を目指したい」

「『高知カツオ県民会議』の運動をどうみる？」

「高知の皆さんの危機感と熱い思いは、われわれも共通。カツオ地域『星加波』で力を合わせよう。目的は一つ。カツオを守る、仕事を守る、文化を守る。われわれもカツオ資源を残してもらった人だから、次世代にも残そう」

「ケンケン」は10年以上前、和歌山漁民がハワイの漁法から学び、日本に伝えた。すさみ周辺で発達し、全国に広がったとされる。ケンケンの呼称は高知でも通じる。『町の魚はカツオ。サミットを一つの契機にケンケンの『日本農業遺産』登録を目指す。ケンケンを広めた先人の顕彰も行いたい」

「船がまっすぐ進むためには、とも（船尾）を振り返る必要がある。航跡が曲がっていたら、かじをちょっと切り直せばいい。先人が苦勞して築いた歴史を振り返りながら、未来を描きたい。人口4千人余りの小さなカツオの町から、元気に発信していく」

24、25日にサミット

「カツオまつりサミット」は24、25の両日、和歌山県すさみ町に6県8市町の関係者が集まり開かれる。24日のシンポジウムは午後1時から周参見中学校で行われ「カツオ博士の二平章さんが『紀州人がつくりあげた日本のカツオ漁とかつお節』と題して講演。リレートークでは「高知カツ

オ県民会議」メンバーや、土佐清水の節職人らが登壇する。25日は午前10時から、和歌山南漁協すさみ支所で各県の郷土料理などを販売する。いずれも参加無料。問い合わせは同町産業建設課（073・80・55・4806）へ。

高知など6県8市町参加

和歌山県すさみ町、徳島県海部町、宮崎県日南市、鹿児島県枕崎市が参加する。高知県からは高知郡土佐町、幡豆郡黒潮町、土佐清水市、ほかに土佐県勝浦市、すさみ町、徳島県海部町、宮崎県日南市、鹿児島県枕崎市が参加する。

カツオ産地連携強化を

高知も参加 和歌山で全国サミット



高知などカツオ産地の関係者が集まり、連携強化を確認した（24日午後、和歌山県すさみ町）

カツオのケンケン（引き縄）漁で知られる和歌山県すさみ町で24日、「全国カツオまつりサミット」が開かれた。本県を含む6県8市町などの共催で、「資源を再生」「伝統の釣り

漁業を持続」「地域の食文化を守る」などの文言を盛り込んだ「和歌山アピール」を宣言した。

高知などカツオ産地の関係者が集まり、連携強化を確認した。本県からは高岡郡中土佐町、幡多郡黒潮町、土佐清水市が参加。ほかに千葉県勝浦市や宮崎県日南市などカツオ漁の盛んな各地から漁業関係者ら約300人が集まった。

シンポジウムでは「高知カツオ県民会議」の竹内太一副幹事長（64）が、同会議のこれまでの取り組みを報告。「本気で（水産政策を変えよう）と思っている。政治家・官僚を後押しするためには世論形成が重要。まずは高知県でスクラムを組む」と意気込みを語った。

（福田 仁）

参加自治体はいずれも長期不漁に直面。鹿児島県枕崎市の水産担当課長は「1歳ほど（約1キロ）の小さなカツオが卵を持つようになったのは異常」と生態の変化を指摘。勝浦市の漁協組合長は「問題を認識して行動する人が、こうして全国各地で出てきた。希望が見えてきた」と語った。サミットを企画した「カツオ博士」の二平章・茨城大学客員研究員（69）は「漁業者以外の力とアイデアも借りながら、カツオとカツオ漁業の大切さを一般の人々に伝えていこう」とまとめた。

力合わせ 資源守ろう

すさみ 全国カツオサミット

すさみ町で24、25日に「全国カツオまつりサミット in すさみ」(実行委員会主催、紀伊民報など後援)が開かれた。シンポジウムでは、カツオ漁やかつお節の生産が盛んな全国の関係者が出席。厳しい現状を広く知ってもらい、資源を守っていく必要性を確認した。

シンポジウムは24日、周参見中学校の体育館であった。章さんは「これからの動きが重要になってくる。カツオ漁の大切さが広がっていくことを期待したい」と語った。シンポジウムの最後には、すさみ町周参見の中村千佳子さんが、カツオ資源の再生を目指し、カツオ漁と伝統の食文化を守って漁村の未来をつくらうという「和歌山アピール」を発表した。実行委員長の岩田勉すさみ町長は「漁獲量の減少や漁業者の高齢化、後継者不足という共通の危機感を持っている各地域の関係者が、カツオ漁

カツオの模型で一本釣りを体験する子どもら
(25日、すさみ町周参見で)



やかつお節の発祥地・紀州に集まってくれたことは意義深い。今回のサミットを、一歩を踏み出すきっかけにしたい」と話した。

カツオに触れ味わう
家族連れら
25日には、同町周参見の和歌山南漁協すさみ支所でカツ

オまつりがあった。カツオの試食や一本釣り、漁船の体験イベントがあったほか、各地の物産が並び、家族連れらでにぎわった。

カツオは500食分の刺し身が用意され、来場者に配られた。開始前から長蛇の列となり、一番人気だった。

一本釣り体験コーナーは高知県土佐清水市が開設。カツオの形をした3kgの模型や6kgと8kgの重りをさおで釣り上げて、一本釣りの醍醐味(だいごみ)を味わった。あまりの重さにさおが大きくしなり、取り込みに苦労する人もおり、観客から声援が送られた。

田辺市南新方の橋度旭さん(29)は3歳の長男と一緒に挑戦。「釣りが好きで、子どもが大きくなったら一緒に釣りに行こうと思っている。その前に体験したが、子どもにはさすがに重かった」と話した。

イノブタやマゲロ、クジラ、サンマ、カキなどを使った「ご当地グルメ」は、行列ができるほどの人気で、何カ所も回る

人もいた。

すさみ町内にリゾートマンションを持ち、年に数回、夫と一緒にやって来るという大阪市の猪子穂子さん(75)は「カツオが好きで、この時期は楽しみ。今日はイワガキも食べたし、芋餅など好きな物をたくさん買った」と笑顔を見せた。

まつりの運営は町と包括支援協定を結ぶ摂南大学(大阪府寝屋川市)の学生らも手伝った。

■「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、地域創生のかけ声とは裏腹に、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：「魚のおい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

第3回：魚食観光日本一・ぬまづの地域未来づくり

と き：2018年2月25日（日）13:00～18:30

ところ：ホテル沼津キャッスル

報告者：藤村望洋（海洋観光推進機構）・後藤義男（ぬまづみなと商店街協同組合）

増田剛史（沼津漁協青壮年部）・土屋真美（内浦漁協直営いけすや）

長澤健司（長庄水産㈱）・中島寿之（食事処「丸吉」）

渡辺勝巳（沼津市観光戦略課）

参加者：100名

第4回：カツオとともに生きる地域未来づくり／「鰹漁」発祥の地・紀州から考える

（全国カツオまつりサミット記念）

と き：2018年3月24日（土）13:00～17:00

ところ：すさみ町周参見中学校体育館

報告者：竹内太一（高知カツオ県民会議）・坂下緋美（和歌山県印南町）

鬼束俊六・岩切孝次・鈴木安士（宮崎県日南市）

田中慎太郎・山岡大樹（土佐清水市）・下山忠志（鹿児島県枕崎市）

境好美・明神里寿（高知県黒潮町）・池田洋光（高知県中土佐町）

朝本紀夫（和歌山県すさみ町）・鈴木正男・今井和子（千葉県勝浦市）

参加者：300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・魚のおい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（㈱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（㈱ジャパン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㈱）・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）・帰山雅秀（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「マリントパスくしろ」

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・㈱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㈱代表取締役社長）
田中憲壯（西日本魚市㈱取締役相談役）
須能邦雄（石巻魚市場㈱代表取締役社長）

参加者：100名

第27回：風間浦鮫鯨のブランド化と「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（東京神田鮫鯨料理老舗「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：マリントボスくしろ3階大研修室

報告者：田中健吾（水産庁）

ウラジーミル・ツルーパーフ（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：サンマの国際的管理と今期の来遊動向

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・ツルーパーフ（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：水揚げ日本一・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（さかなのおい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（ぬまづみなと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



第 1 シリーズ「食」と「漁」を考える地域シンポ、第 2 シリーズ「食」と「漁」の地域活性化シンポの各回報告集は東京水産振興会のホームページに全頁掲載されています。

全国

カツオまつり

in すさみ
うまいも人市

↑日置川 IC
国道42号

自慢の

ケンケン鯉の
看板があるよ!

冷凍庫

高知県
中土佐町

高知県
黒潮町

高知県
土佐清水市

太地町

串本町

九度山町

南紀
しら市

道の駅
海来館

印南町

北山村

田辺市

紀の誉

岩出市

和歌山
県漁連

和歌山市

新庄漁協

イブ
ファーム

平松婦人
消防隊

エビカニ
水族館

夏祭り
実行委員会

すさみ町
商工会青年部

JA 紀南女性会
すさみ支部

JA 紀南
ひまわり会

和歌山
南漁協

ヤマト運輸

各イベントの
受付はこちら

本部

和歌山南漁業
すさみ支所



休憩所

プログラム

9:30~ 各種イベント受付

ケンケンパー選手権
ケンケン船試乗体験 (先着300名)

10:00~10:20 獅子舞

平松獅子舞保存会

10:20~10:40 式典

主催者、来賓挨拶
カツオのモニュメント披露

10:40~ 福引券配布

無くなり次第終了 (先着500名)

11:00~ ケンケンカツオ試食

11:00~13:30 ケンケン船試乗体験

11:00~12:00

カツオ一本釣り体験競技
ベアカツオ二丁釣り体験

12:00~12:20

フラガールズによるフラダンス

12:20~12:40

紀州ケンケン船歌謡ショー
演歌歌手 中元 実 (キングレコード)

12:40~13:00

全国参加者によるご当地カツオまつり自慢

13:00~14:00 ケンケンパー選手権

14:00~14:30 お楽しみ抽選会

14:30~ 即売会



ステージ

エビとカニの水
族館
タッ
チン
グ
プ
ール
ぬくぬく揚げ蒲鉾
柿カレーライス
かき混ぜご飯
鮎塩焼き、かつお節
鯨のスタミナ丼
ジビエバーガー
じゃばら加工品、梅干し
マグロホルモン土手煮
ザンマのつみれ汁
ブランドケーキ
きびなごフィレ
イノブタ串フランク
マグロメンチカツ
岩ガキの炭火焼き
...
まだまだあるよ!

ハランボの
(かつおの腹身)
炭火焼き



全国カツオまつり in すさみ会場
和歌山南漁業協同組合すさみ支所

←日置川 IC

P



すさみ
IC

38

オークワ
すさみ店
GS

周参見小学校

すさみ町役場

JR 周参見駅

交番

すさみ大橋

すさみ海水浴場

近畿大学水産研究所
すさみ分室

会場までの
送迎車
があるよ!

P

新宮→





第4回 「食」と「漁」の地域活性化シンポ 報告集

2019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