

うみ・ひと・ くらし通信

Vol. 14
2019 June

● ヒントはどこにでも
地域漁業の縮小にいかに対応できるか

● こんなコト始めました！
はらずしの老舗が育んだとっておき『岡山さわら
本』（岡山県岡山市）

● シンポジウム報告
「うみ・ひと・くらし意見交換会 in 山口県」
を開催しました。

● 女性たちの活動を聞く
橘湾産いりごを広めたい、売っていきたい
天洋丸（長崎県雲仙市）

● 街（消費地）から
新鮮な魚を食べたい 魚をさばく
魚をさばく、おろす、をどこで学ぶ？

発行 一般財団法人東京水産振興会
東京都中央区豊海町5番1号 〒104-0055
豊海センタービル7階
TEL. 03-3533-8111 / FAX. 03-3533-8116
www.suisan-shinkou.or.jp/
mail: tkyfish@blue.ocn.ne.jp

うみ・ひと・くらしフォーラム
関 いずみ 海とくらし研究所/東海大学
海洋学部
三木奈都子 国立研究開発法人水産研究・
教育機構中央水産研究所
副島 久実 国立研究開発法人水産研究・
教育機構水産大学校
mail: umihitokurashi@yahoo.co.jp

制作 編集室NANA-NA
mail: otakenana.na@jcom.home.ne.jp

Copyright © 2019 Tokyo Fisheries Promotion
Foundation & Umi, Hito, Kurashi Forum

ヒントはどこにでも

02 地域漁業の縮小にいかに対応できるか

こんなコト始めました!

03 ばらずしの老舗が育んだとっておき『岡山さ
わら本』(岡山県岡山市)

うみ・ひと・くらしフォーラム活動報告

04 「うみ・ひと・くらし意見交換会 in 山口県」を
開催しました。

女性たちの活動を聞く

06 橋湾産いりこを広めたい、売っていきたい
- 天洋丸(長崎県雲仙市)・竹下敦子さん
食べんね、って。皆、自慢なんですね。

街(消費地)から

08 新鮮な魚を食べたい 魚をさばく
魚をさばく、おろす、をどこで学ぶ?

編集後記

協力感謝: 国立研究開発法人水産研究・教育機構水産大学校、山口県新規漁
業就業者の皆さん、天洋丸、山口県漁業協同組合、山口県農林水
産部

表紙写真: 長崎県雲仙市南串山町 京泊(南串山)漁港(2019.3)

ヒントはどこにでも

地域漁業の縮小にいかに対応できるか

— 小規模沿岸漁村における協業 —

うみ・ひと・くらしフォーラム 三木奈都子

現

在、漁業の縮小再編が課
題となっている。小規模
な沿岸漁業地区における
目下の問題は、人手不足である。
最盛期に膨らむ陸上作業の労
働力をいかに確保するかが課題と
なっている。かつては漁村の女性
や高齢者、季節的な乗船を行う乗
組員などの遊休労働力が駆り出さ
れていたが、現在は人口減少や高
齢化、サラリーマン化により、遊
休労働力を提供できる人が少なく
なった。伝統的に行われてきた協
業を工夫して、その解決策を模索
している地域もある。ここでは青
森県佐井村の組と称される協業
組織を事例に、地域漁業の縮小へ
の対応についてみてみたい。

1 佐井村の漁業の概要

青森県の下北半島にある佐井村
は、青森市から自動車で約三時間
半かかり、青森県内でも遠隔地の
市町村と認識されている。南北に
長い海岸線に沿って、七つの漁業
地区が点在している。一九九五年
に五六四二人であった村の人口
は、二〇一八年十二月末は二〇四
二人に減少した。二〇四〇年には
一五二二人になると推計されてい
る。

このような佐井村の主要産業
は、漁業である。一九八八年に三
六〇人であった漁協組合員数は二
〇一六年には一六八人に減少し、
ピークの一九八八年に十四億円あ
った漁獲金額が二〇一六年には約
五億円に低下した。それでも漁業

陸上作業従事者を含めれば現在で
も約四〇〇人が漁業に従事してお
り、佐井村民は広く漁業に関わり
生計を立てている。佐井村の漁業
は、青森県内の他の漁業地区のよ
うにイカ・サケ・ホタテに依存せ
ず、多種の漁業種類と魚によって
成り立っていることが特徴であ
る。採貝採藻(ウニ・コンブ・モ
ズク)がほとんどの漁業者が行う
基盤的漁業として存在し、次いで
小型定置網(ヤリイカ)がそれに
組み合わせられやすい漁業として
位置づけられている。近年はマダ
ラを漁獲する底建網漁業の漁獲量
が多く、底建網漁業が佐井村の漁
獲量の八割、漁獲金額の六割を占
めている。七漁業地区のうち、後
継者がいるのは底建網漁業を主要
な漁業種類としている牛滝地区の
みである。

減少する漁業者数を少しでも食
い止めるため、佐井村では二〇一
七年から漁師縁組事業という新規
就業者支援対策事業を村単独で開
始した。佐井村のほとんどの漁業
地区で組(協業組織)が組織され
ているが、複数の漁業種類で組が
組織されている磯谷地区では、新
規就業者の受け皿としても組が機
能している。ここでは、磯谷地区
の組についてみていく。

2 磯谷地区の組

1 網漁業で組織されている組
磯谷地区の正組合員数は、三十
人である。磯谷地区では、三つの
網漁業の漁業種類ごとに組が組織

され、七漁業地区のなかで最も多くの組が形成されている。第一に底建網である。かつて六組あったが、現在では四組に減少した。第二にヒラメ刺網であり、一組ある。第三にはヤリイカ小型定置の十組である。そのほかにコウナゴ敷網の組もかつては約十組あったが、現在、コウナゴが不漁のため、組は休止されている。組で得られた漁獲金額は共通経費の負担者への支払い分を除き、残りを組のメンバー数で頭割りしている。

2 漁業者の漁獲金額に占める組の位置づけ―H氏の事例―

磯谷地区の六十代のH氏は、約十と多種の漁業を組み合わせ、海上作業を年間二〇〇日以上行っている。近年の漁獲金額の合計は、四〇〇万円前後である。従事している漁業種類とおおよその漁獲金

名称	人数	統数	漁場	
			固定	ローテーション
1 マルシメホシ	4	3	○	
2 マルセ	3	4	○	
3 シメイチ	3	3	○	
4 トモシメ	3	3	○	
5 カネキチ	3	2		○
6 カネト	2	2		○
7 マルイ	2	2		○
8 マルフフ	2	1		○
9 カネシメ	3	2	○	
10 マルアリ	2	休		

ヒアリングより作成



うんたん(雲丹) 佐井村のゆるキャラ

額は、まず採貝採藻漁業(コンブ、ウニ(カゴ・突き)、アワビ・サザエ)で約一七〇万円の漁業収入を得ている。組で行うヤリイカ小型定置網、刺網、底建網では約一七〇万円となる。残りの数十万円を個人で行うタコカゴ、サクラマス釣り、タイ・マグロ釣りで追加する。

つまり漁獲金額において、基礎的な採貝採藻漁業が約四割、組という協業組織によるものが約四割、残りの個人漁が約二割という構成になっている。組という集団漁がH氏の漁業収入を確保する手段として重要な位置を占めているといえる。そして興味深いのは、磯谷地区の組のメンバーは固定しておらず、ヤリイカ小型定置網、刺網、底建網の漁業種類ごとに組の構成メンバーがシャッフルされていることである。この点については「昔からそうだったから」とのことであるが、漁業者間での漁業収入の平準化や人間関係の幅を持たせ、地区としての持続性をもたせる機能を果たしてきたのではないかと推察される。

3 佐井村漁業の今後

1 組の工夫

このように佐井村の漁業地区によつては、ある程度の漁業者の減少に対しては、組の工夫次第で漁業操業を継続していくことが可能である。漁業者数の減少が加速度的に進むことが予想される今後、海上作業と陸上作業の両方の労働

力の融通を地区内外でコントロールするようならなる組の進化や応用が求められるのではないだろうか。陸上作業で多くの労働力を必要とするウニやコンブでは、地区によつては経営体単位の作業が困難となり、前沖にコンブが生えていながら、あえて収穫しないことも選択せざるを得ない状況である。

2 漁場利用や流通の見直し

佐井村漁協では、さらに漁場利用の見直しも行おうとしている。採貝採藻については、一九六七年の合併時に旧漁協の漁場利用の規制を取り払ったため、漁業者は佐井村沖のどこにでも採りにいけるようになった。一方、小型定置とタラ底建網、底だて網(改良網)等は基本的には旧単協単位の漁場利用である。これらの漁場では空き漁場が出てくるものの、利用を希望する若手漁業者に漁場が必ずしもスムーズに移譲されているわけではない。また、漁協のマンパワーも不足し、南北に長い佐井村での漁獲物の集荷や活魚出荷の継続も見直しの対象となっている。

佐井村漁業の将来的な生き残りのためには、残すもの、省略するもの、規制を取り払うもの、展開させていくものなどの取捨選択を大胆に行うことが求められている。それは気力や体力があり、また、地域のことをよく分かっている人が残っている間にしなければいけない作業である。残されている時間は少ないのかもしれない。

ばらずしの老舗が育んだとおき。福寿司三代目・窪田悟さんが書いた

『岡山さわら本 さわら料理32レシピ集』

この度、岡山県岡山市でばらずしの老舗である福寿司三代目の窪田さんが、さわらへの愛情たっぷり『岡山さわら本 さわら料理32レシピ集』を出版した。

「レシピ集」といっても、単なる「料理本」には留まっていない。瀬戸内海での漁法から始まり、中央卸売市場のこと、さわらの生態、日本や世界のさわらのこと、最近の漁業者や地域の取り組みのこと、果てはばらずしの由来に、福寿司の一代目、二代目の人生まで。これはもうさわらの「博物誌」だ。これは昼も夜もお店の営業をしている中、よくここまでさわらのことを勉強して、一冊の本にまとめたものだと思える。窪田さんは「とにかく、岡山といえはさわら。このことを広く伝えたい」とその熱い想いを語ってくれている。それは内容から十分伝わってくる。

かつてさわらの日本最大の漁場であった瀬戸内海で、漁具がネットローラーやナイロンテグスが普及する中でいかにさわらの漁獲量が増え、激減してきたか。そして今、漁業者たちがどのように資源回復や環境への取り組みをしてきたかを説明してくれる。また、岡山の漁業者たちが、大漁の時には大漁旗を掲げて港に帰ってきたことや、豊漁の時には漁師はゆっくり食事する時間がなかったの、さわらが煮えるのもどかしく半煮

え状態で食べたことから生まれたさわら料理のことなど。漁師たちの情景が目につかぶ。また、岡山のことばかりを書いているだけではないことが素敵だ。山形や福岡、淡路島でのさわらのブランド化の取り組みについても説明してくれる。レシピの箇所では、出来上がり写真を見ると、とても本格的なもので(プロの料理人なんだから、当たり前か!)一瞬「私には無理...」とためらってしまう。しかし、作り方を読むと、なんだ、こんなに簡単にできるのか! とチャレンジしてみたくなる。

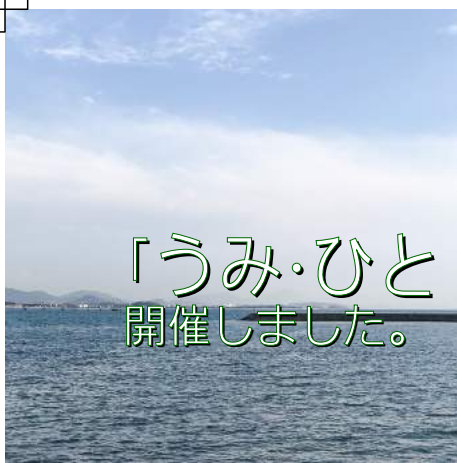
地元の魚を想って何かに取り組むとき、漁業者だけ、漁村女性だけになってしまうことも少なくない。少し見渡せば、生産と消費者をつなぐ料理人もいる。こういう色々な主体がなければまた新しい何かができそうに思える。そんな想いを感じさせてくれる一冊だ。(副島)



窪田悟さんと裕子さんとご夫妻

※萌友出版二〇一九年二月一日刊
福寿司本店 窪田悟
〒700-0026 岡山市北区春暹町二一
一六一七 TEL: 086-252-2402
FAX: 086-251-3391

こんな
つし始め
ました!



「うみ・ひと くらし意見交換会 in 山口県」を 開催しました。



う み・ひと・くらし意見交換会 in 山口県」(主催／うみ・ひと・くらしフォーラム)が、二〇一九年三月十六日(土)、山口県下関市の水産大学校で開かれた。



IがUを刺激する

自治体消滅も語られる一方で、都市から地方に向かう若者たちがいる。また、IがUを刺激する。Iターンの人がいると、地元の魅力の見直しなどもあってか、Uターンの方が入ってくるという現象がぼちぼち起きている。

そこで、山口県で新規に漁業就業者となった方の妻たちを集まっていた。うみ・ひと・くらしフォーラムが東京水産振興会の支援のもとに実施している「地域漁業と漁村コミュニティの実態並びに女性の役割に関する調査」の一環でもある。

参加者は、小林望さん(吉佐支店向島支所・防府市)、高井景子さん(東岐波支店・宇部市)、奥野由佳さん(新宇部漁協・宇部市)、茂呂居美紀さん、論さんご夫妻(光支店・光市)、花岡由佳さん(伊崎支店・下関市)。

他に、山口県農林水産政策課農山漁村女性活躍推進班及び水産振興課、山口県漁協本店から担当者、水産大学校から三人の学生、うみ・ひと・くらしフォーラムの

関さん、三木さん、副島さん。



漁村に暮らす幸せ感？

水産政策の改革、漁業者の大幅な減少。何十年に一度というこの節目、画期となる時期に、地域の漁業、生活はもとより、女性たちはどうやって暮らしているか、どんな活動をしているかを知りたい、というところから調査はスタートした。

「人が住んでいくということ、そこに定着して暮らしていく。経済的に食べていけるか、仕事のやりがいがあるか、家族の存在とか仲間とか、いろいろな要素があるかと思えます。漁村に暮らしていくことの幸せ感、メリットデメリット。デメリットの方は眼をつぶるという意味ではなくて、でも、その引つ張っていく、ここにおいていかなど、そういうなるべくプラスの要素を拾い集めてみたいなども思っています。皆さんの言葉で、その辺を教えていただけたらなと思っています」(三木さん)。



漁師になった経緯

皆さんに訊いたのは、①地域や漁業の状況はどうですか。②地域に入られた経緯、実際に住んでみてどうですか。③これから何をしてみたいですか、どんなことを考えていますか。④してみたいこと

をするにあたっての課題や問題、どういうことがありますか。

「今日はお互いに情報交換ができるような場が作れたらいいなと思っっています」で、皆さん、ここに辿り着くまでを紹介しよう。

茂呂居美紀さんは夫、論さんの一年遅れで来て七年目。埼玉出身。息子さんが二十一歳、別の船を持つて独立し漁師二年目である。

「小学生の頃から、長男が『漁師になりたい』っていう夢を持ち始めた。中学校になっても変わらなかった。中学二年ぐらいの時、夫が転職を考えていて、長男の進学で高校をどこに行かせるか、その時に東京のビックサイトで漁業の就業者フェアがあった。試しにと、長男をベースに見に行っただけです。そこで、山口に一回、体験にこないかという話になって、一週間ほどいるあいだに夫が、「おれ、漁師になるよ。なっていない？」とりあえず先に山口に行っただけです。でも、私は口を開けば埼玉に帰りたいって、ずうっと言っていましたよ」(笑)

高井景子さんは始めて五年目。神戸出身。景子さんの母が亡くなって、夫も一週間ほど仕事を休んだ。次いで夫の祖父が亡くなりまた一週間ほど会社を休んで、帰った夫がインフルエンザで十日ほど動けなくなった。

「そしたら、「お前はどれだけ休むんや」とか、ぐずぐず言われたらしくて。ぷちってきて、ある晩、「あのさあ、大学(北里大学水産学部)行つた頃からやりたいなあと思ってた漁師をやる」って。「やれば?」「やる」ってことで。それまで、食品機械メーカーで営業マンの仕事に就いていました。夫の出身は宇部です。家は漁師ではなく、どちらかというと農業者です。

私も一緒に船に乗って。好きなことをやっておもしろかったんです。多分、水が合ったと思う。仕事の種類のなものにも」

奥野由佳さんは山口に来て三年目。石川県金沢出身。夫と一緒に船に乗っている。

「四年くらい前、漁師の特集のテレビをみていて、「したい!漁師をしたい!」と言いついて、「はあ?」って(笑)。山口でフェアをやっているというので電話をしたら終わっていて、する気があるんだっただけで来ないでって言われた。やめるだろうと思っていたら一年経っても考えがまったく変わってなくて、それで息子を連れて三人でフェアに行った。八月の終わりに、夫一人で車で山口まで来て、「どうする?」って言ったから、「やる」と言っただけ。

息子が中学二年の途中から来て、今、長門の水産高校です。ゆ



ある晩、「あのさあ、大学行ってた頃からやりたいなあって思っていた漁師をやる」って。

くゆくは後を継ぎたいと言っています。私は、特別反対はしなかったんですが、こちらへ来てから、大丈夫なのかなやっつけていけるかなという不安は常にありましたよ。一年ぐらいいは、もういい、石川へ帰るって言ってました。山口との縁は何もなかったですね」

花岡由佳さんは福岡出身、夫は地元、下関出身。

「五年ぐらい前に、三菱造船にいたんですけど、「小さい頃からの夢がある」と言って、それが漁師だったみたいで。家族とか親戚とかは右から左に、あっそう、みたいな（笑）。それから一、二年、作戦練ってではないけど、地元、伊崎の漁師の人と親交を勝手に深めていって、親がそうではないから漁師の登録がないので、ニューフィッシャー制度のような情報を聞きに行っていたみたい。仕事を終わってこそこそと（笑）。だんだん話が固まってきて、会社をやめて。子供も三歳ぐらいたったので、条件をつけて、いくらまで家に入れることができるならどうぞと。そんな感じですよ。私は出身は福岡なんですけど、本人は伊崎ではないですけど、近いです」

「給料が安定しているところにいる、奥さんがいて子供さんがいるから、これは、本当に家族の同意がないとやってはいけなくて、もう、本人にもすごく言ったん

ですよ。本人は、いやいや絶対にやるからと、ほんととすごく志を持って進めてました。家族の同意がとれたんかと言うと、大丈夫じゃからと答えていました」当時、行政として対応され、今回、出席した山口県の担当者である。

小林望さんは、二年前に奈良から夫と一緒に。この五月で研修が終了し、六月一日から独立。

「三十五歳で、夫が、会社辞めようかなって言い出したんですよ。それが二月。今年中で辞めようと思っている、と。あと十か月もあるから、ほんとうに辞めたかったら今すぐ辞めたいやろうし、仕事が終わらないみたいな感じで言っているから、一年待たなくても、辞めたいときに辞めていいよって言ったら、次の日に辞めてきたんですよ（爆笑）。

そして研修に行つて、とんとんとんと話が進んで、山口に本気で移りたいみたいな話になったんですよ。子供が高校に入った頃で。行きたくないって。私は、どうしよう。そうしたときに二人目を妊娠してしまっただけですよ。田舎で育てた方がのんびり育てられるか、と。高校生の娘は実家において私もこちらに来ました」

地域の親切があり、連携、協力があつて成り立つ。新しく入った者として腹立つこともある。不便

なことも、いいことも。なにより夫との関係、生活が変わった。

「何て言ったらいいか、"旦那様"ではなくなった。半分、自分。半分自分だから、やっつけない自分をみているみたいで腹立つときもある。すごくできる自分をみて、あっやバ、これ私できてないしって思うときもある。サラリーマンの時の"私がこんなにやってあげているのに"がなくなった。そこはお互い、やっつ当たり前に変わっているから"高井さんの話を、茂呂居さんも"そう、そう"と。

諸々、興味深い話をたくさん聞かせてくれた。それぞれがそれぞれの地域で、新しい活動も始めている。その報告はまた、別の機会にすることにしよう。

「三年後、五年後の皆さんがどうなっているか、期待と興味があります。今までの漁業ではない形とというのは問われてきているな、とすごく感じました。新しい形態、新しい感覚。今までの人たちだけではできないこと、外から入ってきて刺激を与えあうことによつて、また一皮むけた次の漁業、水産業が出来ていくのではないかと、そういう感じがして、漁村応援団としては心強く思いました」と関さんが閉会した。

午前十時半から昼食をはさんで午後四時まで。（笑）が続き、とても充実したヒアリング、情報交換会となった。



高井さん、奥野さん、花岡さん、小林さん、茂呂居さん（左から）

い、売っていきたい 串山町) 竹下敦子さん



エタリ(カタクチイワシ)の塩辛瓶詰

ちよっと覗きに行くと、食べんね、って。皆、自慢なんです。うちのほうまいから食べてみると。

エ

タリの塩辛を広めたいな
と思ったのは、二〇〇一
年四月にこちらに来てし

ばらくして、二〇〇三、四年とか
そのぐらいいんです。最初は食べ
られなかったんですよ。何か、う
わーって感じ。でも、一
度、おいしいのを食べてしまうと
もうそれからヤミツキになつて」

島原半島の西部、橘湾対岸に
長崎半島を望む雲仙市南串山町。
天洋丸の竹下敦子さんに聞いた。
事業は主にカタクチイワシを原料
とした加工品の製造、販売。



皆、自慢なんです

エタリの塩辛とは、カタクチイ
ワシ(エタリ)を塩とあわせ樽に
入れて熟成させた食品。橘湾沿岸
の千々石、小浜、南串山地域の伝
統食である。

「十一月とか十二月に煮干加工場
に行く、皆、朝、水揚げが終わ
ると飲んでるんですよ。で、隅
から塩辛を出して、それを酒のつ
まみにしてるんです。ちよつ
と覗きに行くと、食べんね、って。
皆、自慢なんです。うちのほう
まいから食べてみると。で、こ
う食べて、おー、食べきつとね、つ
て。カタクチイワシが獲れるとこ
ろ、煮干加工をしているところは
原料があるので、秋になるとあぶ

らがあつて、当然、おいしいから
漬けていたんですよ(笑)」

エタリの塩辛愛好会は、この伝
統食が二〇〇五年、スローフード
協会国際本部の「味の箱舟」計画
に登録されたのを受け発足した。
情報共有、情報発信するための
「カタクチイワシと地域を愛する
人達の集まり」である。

株式会社天洋丸の主軸は漁撈部
門。中型巻き網漁、小型定置網
漁、カゴ漁。7隻で船団を組み、
橘湾で、煮干の原料となるカタク
チイワシを獲っている。夫、千代
太さんが船主を務める。



やっぱり漁業がしたい

敦子さんは横浜生まれ。千代太
さんは大学の同級生。

「元々長男でもあつたし、家が巻
き網をしていました。マルハに勤
めていて、漁撈関係にいたのが途
中から缶詰の営業とか食品関係だ
つたんです。でも、やっぱり自
分では漁業がしたい。次、転勤が
なければ実家に帰ろうかなとか、
そういうような感じていました。
いよいよ帰りたいっていうふう
に感じて親に相談したら、サラー
マンの方がいいんだから帰るな
って感じだったんです。母親
は、でも、本人はもう、漁業を
したいって言うので、親を説得して

帰ってきました」。

こちらに来るときは子供が二人
で、三人目がお腹にいた。

「どんな生活になるかというのと、
巻き網が夜、出漁する、ではいつ
寝て、私は何をするので。子供
は保育園に行かせて、私は何をす
るんだろうと思いつながら来て、最
初は何もすることがなかったんで
すよ。それで、天洋丸のホームペ
ージを作ろうと思いつ、では南串山
町について調べようと、あつちこ
つちにフットワーク軽々行つては、
写真撮つて、話聞いたり……」

ネットワークよりもフットワー
ク。こうした動き、地域への働き
かけが、後々の様々な活動、ネッ
トワーク、アイデアにつながつて
いく。それは新しく、ここ雲仙に
入つたという眼もあるからか。



自転車飯の素

「雲仙市が主催して、合併七町で



橘湾で獲れた
カタクチイワシ



天洋丸のそばで、「じ
てんしゃ飯の素」を持
つて竹下敦子さん



集魚灯に集まるカタクチイワシの群れを漁獲するため夜出航する

橘湾産いりこを広めた 天洋丸（長崎県雲仙市）

郷土食フェアというのがあったんですよ。南串山町ではそのときは押し寿司だったかな、小浜町では自転車飯。何、このふざけた名前って思ってた（笑）。実際食べてみたらいりこ（煮干）の炊き込みご飯じゃないですか。とにかくいりこを食べてもらうには、それ、いいなど。炊き込みご飯に煮干を入れるのは、結構、皆さん、されていたんですよ」

一九二七（昭和二年）、日本新八景国民投票で雲仙岳が一位となつたのを記念して、長崎新聞社が島原半島一周自転車競走大会を開催した。地元、南串山出身の中村昇選手が大差で優勝。このとき、取るものも取りあえず作った醤油飯のおにぎり、「自転車ごはん（炊くる）（自転車のように速く炊ける）醤油飯」に由来する。

橘湾産のいりこ、乾燥したごぼう、人参、椎茸の具材をパッくした「じてんしゃ飯の素」は、ハヤイ・カンタン・カラダニイイ。



インドネシア料理研究会

「雲仙市インドネシア料理研究会っていうのを作って、インドネシアの実習生と天洋丸、それ以外の人も入り、去年（二〇一八）十月南串山町で料理教室を開いたんですよ。東京から先生を呼んで。

実習生、二十年の歴史があるんですけど、来てみずと船で出っ放しだったんですよ。日帰りの

株式会社天洋丸 竹下敦子
〒854-0703 長崎県雲仙市南串山町丙 10386
TEL:0957-76-3008 iriko@tenyo-maru.com
http://tenyo-maru.com/
事業内容：水産物の加工・販売
設立年月：2017年1月（株式会社化。創業1947年）
構成員：4名（うち男性1名 加工部門）
主販売先：長崎空港、&LOCALS(KAMOS)、JF長崎漁連 東京直売所（中央区）、えびす丸（大阪市）
主な商品：おつまみいりこシリーズ 300円、煮干いりこ 300円～400円、エタリの塩辛 800円、じてんしゃ飯の素 390円、他（税抜）



十年後に何してる？

橘湾産いりこを広めたい、売っ

巻き網ですとここに居る子たちは、うちが初めてだったんですね。察にいて、毎日、地元の商店で買物したり顔を合わせる機会も多いので、地域の人と顔見知りになるには、そういう活動をしたらいかなど。地域のためにもなるんじゃないかってことで、そういう会を作ったんですね」

今年（二〇一九年）三月、第二十四回全国青年・女性漁業者交流大会（全漁連主催）の地域活性化部門で「外国人技能実習生とともに取り組む地域活性化！ー雲仙市インドネシア料理研究会始動」を研修生の青年二人と一緒に発表して、水産庁長官賞を受賞した。



ていきたい、が基本にある。煮干を使った新しい商品の開発、エタリ塩辛ソース、自転車飯のバリエーション、パリッとイリコココナッツ、おつまみいりことアーモンドなどの試作、インドネシア食材の試栽培……。

「あと五年、十年して、あれっ、こんなの天洋丸で作ってたの、とかいうようなものを作っているかもしれないです（笑）」

この三月に新しい加工工場完成。新しい商品を作っていくにせよ、地域を元気にしていくにせよ、やることも課題も多いが、フットワーク軽く。いままではなかった新しい視点から。



雲仙市インドネシア料理研究会の皆さん(前列右 竹下さん) じてんしゃ飯の素(右)



●街（消費地）から

新鮮な魚を食べたい 魚をさばく 魚をさばく、おろす、をど こで学ぶ？

そ れまでしたことのない方がわがキッチンで魚をさばきたいと思いついたら、どうするだろう。まずは料理の本？ それとも、料理教室だろうか。行政も魚市場も企業も料理の先生も、様々な魚のさばき方教室を開いている。市町村などは、魚介類の消費拡大政策の一環で開いているが、受講料、材料費等が比較的安く、身近であるからなのか、受講申し込みも多いようである。

また、この頃ではweb情報（インターネット）が充実していて、さばき方の手順や魚の鮮度の見分け方など、レシピも動画も、実に豊富な情報がアップされている。

例えば「さばけるチャンネル」。日本財団が服部栄養専門学校の協力の下に進めている「日本さばけるプロジェクト」で開設したもので、約100魚種の魚のさばき方や包丁の手入れ方法などの動画約100本を順次公開していく

（財団ホームページとYouTube）。少しでも料理の心得がある方だったら、これでいけるのではないかと、あとは、習うより慣れよ。

興味深いのは動画視聴回数である。真鯛46万回（2016/10公開、以下同）、鯖26万回（2016/11）、烏賊の活造り6.3万回（2017/10）。ブラックバス9.4万回（2019/04）は公開1か月である。2019年5月時点で視聴回数が1,300万回を超え、約3割が海外アクセスという。すべてさばき方を知りたい方が見ているとは限らないとしても、それだけ関心と需要があるということである。

「クックパッド」と「DelishKitchen」。わがスマートフォンの料理レシピアプリである。どちらも無料（課金プレミアムサービスあり）で、料理のレシピだけでなく、魚のさばき方、おろし方、コツ・ポイント、素材の旬も教えてくれる。クックパッドは、魚介類はその一部としても月間5,500万人が利用するそう。Delish Kitchenは動画である。これらアプリ利用の簡便さが重宝で、棚の『魚さばき方事典&料理この魚この一品』（1996. 学習研究社）や『目利き味聞きさかなの本』（1987. 講談社）の出番は少ない。

アンケート調査「魚のおろし方を習って変わったことは？」（2008.4ベ

ターホーム協会）では、新鮮な魚を食べられる、楽しめる、充実感を味わえる、切り身を買うより経済的などが上位。めんどくさい、が楽しい、に変わって、料理の幅だけではなく、生活の幅も広がるということであろう。

前述、さばけるチャンネルで服部幸應先生が言うように、「お食事をもっともっと盛り上げて、健康に過ごせる、そういう人になっていただきたい」その充実感でもあるだろう。女性の約8割が「魚を自分でさばける人はカッコイイ」と回答している（2017.10 マルハニチロ調査）。

生ゴミの処分を小まめにしなければいけないことなど、さばけることのデメリット？ がないわけではない。食べ過ぎてしまうので、「太る」を挙げたわが友人の釣師もいるが。

海外では漁獲量も消費量も増加し続けて、消費量は過去半世紀で2倍以上になった。逆に、水産国日本、漁獲量も漁業従事者も消費量も、減少傾向がとまらない（「2017 水産白書」、FAO: Food Balance Sheets）。頼むと気軽にさばいてくれた鮮魚店もどんどん減っている。どこかでバックされ運ばれてきたお刺身や切り身は買っても、丸のままの魚が買えない、なんて日がこないとも限らない。（大竹）

*さばけるプロジェクト

<http://sabakeru.uminohi.jp/>

*さばけるチャンネル

http://sabakeru.uminohi.jp/?page_id=67
https://www.youtube.com/channel/UC8QheEuZR6-D_FG2Eltg4A

*魚のおろし方を習って変わったことは？（ベターホーム協会）

<http://www.betterhome.jp/anq/sakana/sakana.pdf>

*魚の日に関する調査2017（マルハニチロ）

<https://www.atpress.ne.jp/news/139681>

*水産白書

<http://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/index.html>

平成が終わり、令和という新たな時代の始まりです。皆様いかがお過ごしでしょうか。
さて、これからの活動に向けての助走として、年度末にいくつかの企画を実施してきました。一つは1月に佐賀で行った、二〇一九年度のシーフードショーへ向けての打ち合わせです。今年もうみ・ひと・くらしブースとしての出店を計画していますが、商談成立を目指すための準備や「うみ・ひと・くらしブランド」の実現に向けて、5月に「地域ミニシンポジウムin佐賀」を開催しました。また、3月にはうみ・ひと・くらし意見交換会を下関の水産大学校で開催しました。Iターンで山口の漁業に就業した漁業者さんの妻（一組はご夫婦で）たちが参加し、Iターンの経緯や漁業の魅力、大変なこと、将来への展望などについて思いのたけをしやべりありました。新たな活動がうまれたり、新たな人たちが参入したり、漁業・漁村もまだまだ捨てたものではない！ そんな力強さを感じました。（関）

□編集後記

うみ・ひと・くらしフォーラムは、様々な立場から海に関わる女性を中心に、漁村の今とこれからのを考える任意のグループとして活動しています。各種漁村調査やシンポジウム開催などの活動を通し、地域活動に関わる情報提供やネットワーク形成など、現場での疑問や問題点の解決のお手伝いをしています。

一般財団法人東京水産振興会は、水産物流通基地である豊海水産埠頭の管理運営を行うために設立され、水産業の振興に貢献するため、水産に関する普及啓発事業および調査研究事業を行っています。www.suisan-shinkou.or.jp/
〒104-0055東京都中央区豊海町5番1号 豊海センタービル7階 Tel.03-3533-8111