

# うみ・ひと・ くらし通信



7

Vol.

2016 August

- ヒントはどこにでも  
最大の地域資源 – 人の力が地域を創る
- こんなコト始めました！  
水産大学校学生が五島で（長崎県五島）
- イベント報告  
漁村の女性たちによる海の恵フェア  
良品工房オカッテ（東急フードショー店）イベント
- 漁村女性起業家に訊きました  
宇和島の海のかあちゃんたちが頑張っている  
あこやひめ・武部月美さん
- 街（消費地）から  
おもてなしの漁家民宿  
こんな有意義な時を過ごせるって幸せなこと

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・  
教育機構水産大学校  
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  
blogs.yahoo.co.jp/umihitokurashi  
mail: umihitokurashi@yahoo.co.jp

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

Copyright © 2016 Tokyo Fisheries Promotion  
Foundation & Umi, Hito, Kurashi Forum

## ヒントはどこにでも 最大の地域資源 - 人の力が地域を創る

うみ・ひと・くらしフォーラム 関いずみ

ヒントはどこにでも  
02 最大の地域資源 - 人の力が地域を創る

こんなコト始めました!  
03 水産大学校学生が五島で (長崎県五島)

イベント報告  
04 漁村の女性たちによる海の恵フェア  
良品工房オカッテ (東急フードショー店) イベント

漁村女性起業家に聞きました  
06 宇和島の海のかあちゃんたちが頑張っている  
あこやひめ・武部月美さん  
自分がその責任を負えるかどうか。

街(消費地)から  
08 おもてなしの漁家民宿  
こんな有意義な時を過ごせるって幸せなこと

### 編集後記

協力感謝: 良品工房、株式会社あこやひめ、漁家民宿海生丸  
写真提供: 良品工房、株式会社あこやひめ

表紙写真: 愛媛県宇和島市津島町下灘地区宇和海 (由良神社神事の和船競漕) (2016.7)

清水は明治三二年に貿易港の指定を受けた港町で、戦中には多くの軍事工場が進出した。そのためか、終戦間際には大規模な空襲や艦砲射撃を経験し、戦後は活気をなくし重い空気に沈んでいたという。日々の暮らしすら覚束ないという厳しい時代の中で、地域を盛り上げ何とか元気を取り戻そうと、昭和二二年に当時の商工会議所と市役所が「清水港祭りの會」を立ち上げ、地域を元気にする祭りの開催を計画する。今はまだ祭りどころではない、という声も多かったが、清水港祭りの會は「地域の人々は、暗い世の中だからこそ楽しい行事を求めている。さらにこの祭りは、単なる市民の楽しい催しというだけでなく、郷土愛を



#### 目的は「まちの再生」

清水は明治三二年に貿易港の指定を受けた港町で、戦中には多くの軍事工場が進出した。そのためか、終戦間際には大規模な空襲や艦砲射撃を経験し、戦後は活気をなくし重い空気に沈んでいたという。日々の暮らしすら覚束ないという厳しい時代の中で、地域を盛り上げ何とか元気を取り戻そうと、昭和二二年に当時の商工会議所と市役所が「清水港祭りの會」を立ち上げ、地域を元気にする祭りの開催を計画する。今はまだ祭りどころではない、という声も多かったが、清水港祭りの會は「地域の人々は、暗い世の中だからこそ楽しい行事を求めている。さらにこの祭りは、単なる市民の楽しい催しというだけでなく、郷土愛を



#### みんなで創る祭りへ

第二回の港祭りでは港おどりが創作され、各地区の広場や道路で住民による街頭港おどりが行われた。その後、地踊りの楽曲は六曲まで増え、市民総踊りが祭りの中心となっていく。このようにして港祭りは年月を重ね、地元の恒例行事として定着していった。  
しかし一方で、だんだんとマンネリ化が指摘されるようになってくる。そのような中で、祭りを市民参加型のものにしていくと立ち上がったのが、青年会議所や青年協会などの地元の若手たちだった。彼らを核として集まった市民ボランティアによる「みなと祭り実行委員会」は、昭和五一年に新生みなと祭りとして第二九回清水みなと祭りを開催した。以降、みなと祭りは市民ボランティアによって運営されていく。現在もみなと祭り実行委員会は、地元企業や商工会のメンバー、地域住民など老若男女百数十名によって運営さ

### 季

節到来! 今年もこの季節がやってきた。毎年八月最初の週末に行われる「清水みなと祭り」は、静岡に赴任してからずっと参加している祭りだ。最近では、運営ボランティアの末席に加わり、どっぴりと祭りに浸かっている。地元神社での成功祈願祭から始まるこの祭りの中心となっているのは、市民総踊り祭りのために創作された踊りには、伝統的な盆踊りの要素の濃い地踊りや、現代的な激しい振付を含む港おどりがあり、毎年バス通りを通行止めにして延べ二万人の人々が踊り手として参加している。

育みひいては港町清水の活性化のために「行こうのだ」と、賛同者を募り、地元企業に寄付を依頼するなど、祭りの準備に奔走した。  
こうして開催された一回目の港祭りは、二日間に亘ってカッター競漕や競泳などの競技、神輿や山車、市民による芸能大会などが行われ、花火大会で幕を閉じた。当時の静岡新聞は、初めての港祭りを「海と陸とに織りなす絢爛豪華な美の祭典」と報じた。



清水みなと祭り かっぱれ総踊り

れている。年が明けると毎月定例会が開催され、安全、広報、渉外、総務などの班ごとに、段取りを進めていく。



### 新たな「伝統」を生み出す

昭和六二年の第四〇回みなと祭りからは、港かっぱれという新たな踊りが創作された。「かっぱれ」とは、住吉大社で奉納されていた御田植神事に行われる住吉踊りがそのルーツとされ、江戸時代の願人坊主たちによって、かっぱれ踊りとして世間に広まっていった。願人坊主とは、もともと依頼人の代わりに代参をしたり、街中で時事風刺を面白おかしく取り入れた阿保陀羅経を唱えて米やお金をもらい生計を立てていた人々だ。明治時代になって、歌舞伎役者の九代目市川團十郎がかっぱれを「初霞空住吉」という歌舞伎の演目として上演し、人気を博した。

住吉大社は海の神であり、昔から航海をする人々や漁業者にとつて航海安全の神として信仰されてきた。海に繋がる踊りとして、かっぱれを取り入れたオリジナルの踊りを作ろう。一人の実行委員の提案が実現に向けて検討された。振り付けは江戸芸かっぱれの家元である櫻川びん助氏に、そして作詞・作曲は、和太鼓を取り入れるなど、伝統と現代を融合させるような音楽活動を行っていた宇崎竜童氏に頼もうと、なんの伝もないままに当時の実行委員たちが頼みに行ったのだそうだ。以来、宇崎

氏が清水地域のために作ったかっぱれの楽曲は五曲、二曲目からの作詞は宇崎氏夫人である作詞家の阿木燿子氏が担当している。新たな踊りは若者の参加を促し、幅広い年齢層の人々が参加する祭りへと変わっていった。



### 地域を創るのは人の力

地域を維持していくために必要なのは、「馬鹿者、若者、よそ者」だということがよく言われる。最近、ここに「女性、年配者」が加えられることもある。その地域のために一途に奮闘する人、今後の地域の核となるパワーを持った人、そして、地域を客観的に見つめ批判や評価ができるよそ者。なるほど地域には、様々な人材がいる。いろいろな分野の技術や知恵、アイデアを持った人々。発想することが得意な人もいれば、実践力に長けた人もいる。人をまとめるのが得意な人、黙々と役割をこなすことができる人、たとえ小さな集団であっても、一人ひとりみな異なる力を持っている。

誰もいない、何も無い、と嘆く前に注意深く周囲を見回せば、実は地域は宝の山なのである。肝心なことは、そのことに気付くことができるか、ということだ。馬鹿者や若者を引っ張り出し、足りないところはよそ者を（言葉は悪いが）上手に利用していくことが、まちづくりには必要なのではないだろうか。



水産大学校学生が五島で、こんなコト始めました

## 長崎県五島で 水産大学校学生

### 五

島は長崎港から南西側に八十里の島々である。前号でも紹介したように、水産大学校学生が一月から五島の漁村を訪問している。これは単発のものではなく、ひとまず今年一年、続けることができればもっと長く、この地域とおつきあいさせていこうという学生の取り組みである。きつかけは在学中の四年間、ずっとシンポジウムの手伝いをしてくれた五島の漁家出身の卒業生の思いである。地元をなんとかしたいと熱弁する彼に、ひとまずミニシンポという具体的な形にしたらと、うみ・ひと・くらしフォーラムメンバーの副島さん。その先輩の背中を見て、五島出身でもないのにこの活動を引き継ぐことにした四年生。さらにどこか漁村に行きたいとつぶやいたゆえ、五島行きに巻き込まれた三年生。寄ってきた五島出身者の二年生と三年生。そんなメンバーである。

学生に何ができるかわからないが、何かできるかもしれない。学生には若さという人を惹きつけるものと新しい発想がある。とはいえ、学生自身はその資源を自覚していない。現地では、地元の人々の勢いに恐れおののき、あるいは寡黙な方へのアプローチが分からずとまどう。漁業現場でも身体が自然に動く者もいれば、そうでないものもいる。これまで一月にミニシンポジウムの現地打ち合わせ、三月



地域の方との話し合いを経て何か小さな芽が生まれれば



有明海の海苔づくしランチ  
(佐賀市漁村女性の会)  
出店は2015年12月

# 漁村の女性たちによる海の恵フェア 良品工房オカッテ(二子玉川東急フードショー店) イベント

昨二〇一五年四月と六月、十二月、そして今年二〇一六年四月の四回、オカッテ二子玉川東急フードショー店(東京都世田谷区)で、漁村の女性たちによる海の恵フェアがあり、漁村女性グループが、自分たちの作っている加工品を販売し、イートインコーナーで加工品を使ったランチを提供した。

## オ

カッテ(Ocatte)は、良品工房(杉並区)が運営する、日本各地のおいしい食材を集め「なんだか台所に立つのが楽しくなる」を創ろうとしているお店。店内にキッチンスペースがあり、イートインやワークショップ等のイベントを週替わりで開催している。

なにか形にしたい



なにか形にしたい

海の恵フェアは、うみ・ひと・くらしフォーラムシンポジウムに始まる。そこで出会った各地の女性たちが、二〇一四年九月の鹿児島シンポジウムの後、「シンポジウムで集うようになって十年が過ぎた。この十年を無駄にせず、何か形にしたい。そのための話し合いを自分たちでしたい」と、うみ・ひと・くらしフォーラムと東京水産振興会に働きかけて、東京で会合(東京水産振興会、二〇一四年十一月十七日)を持った。集まったのは、佐賀市漁村女性

の会・古川由紀子さん(佐賀)、漁村女性グループめばる・桑原政子さん(大分)、輪島・海美味工房・新木順子さん(石川)、土佐ひめいち企業組合・河原多絵さん(高知)、牡蠣の家しおかせ・野崎厚子さん(岡山)の五人。オプザバーとして東京水産振興会の渥美さん、松田さん、うみ・ひと・くらしフォーラムの三木さん、関さん、副島さん、他。



なにか形にしたい

資金繰り、原材料の調達、商品開発、販路の確保、設備の更新、後継者問題等々。抱えている課題、直面する問題は似ているようで違う。が、共通項は多い。皆さんがそれぞれ、現状を説明し、考えていることを話した。

「私がいま一番悩んでいるのは資金力。元々なにもないところから立ち上げたので、取引量が増えれば増えるほど取引金額も大きくなっていきます。過渡期というか上り坂にかかってこれを大きく展開するかどうかの瀬戸際(古川)」「十年というのは人も年取るけれど物もだんだん傷んでくる。道具類ですね。それがこれからの課題かなあと気がする。いまいちばん大きいのは販路。小さくても、いい販路がほしい(桑原)」「主人がまき網船をしてせっかく魚を獲っているんだからやはりそ

れを売っていききたい。デパートとか高級旅館とか、ギフト関係の仕事も入り始めたので、きれいな建物、設備がほしい(河原)

「生牡蠣の販売はお客さんがついてくるんですが、加工品は私が立ち上げたのでまだ認知度も低い。説明し試食してもらってからでないとなかなか売れない。資金繰りは大きい問題(野崎)

「漁協の建物から出て加工場を引っ越したばかり。資金も借りたので毎月返済しなければならぬ。私たちは少人数で年も年だし、よそと違った個性あるものを作って着実な収入をという考え方で、漁協とは喧嘩しないで柳のように行こうかと(新木)

どのグループにとっても、販売先、販路開拓は、直面するもとも大きい課題である。



連携、展開の方向は

さまざまアイデアがある。商品を持ち寄ってのセット販売、うみ・ひと・くらしブランドの開発、店舗の開設。

「それぞれの半加工品を仕入れてオリジナル商品を仕上げる。そういうのはいちばん早い切り口かなと思うが、問題はどこが販売元になるか。そろそろ、うみ・ひと・くらしフォーラムの中から、こういう商品ができましたというのでもいいかなあ(古川)

「アンテナ・ショップとまで行かなくても、アンテナぐらいでもいいかな。どこかにそういう店が持たらないんじゃない。そこに行ったら、うみ・ひと・くらしフォーラムに出ているグループの商品が買えるよ、というような(桑原)

東京オリンピック前に positioning を作りたいといったビジョン、夢も出てきた。

参加メンバーの中に良品工房と取引関係のある方がいた。その方がつないで、第二回目の会合(東京水産振興会、二〇一五年一月二十四日)で、女性グループが作る加工品、商品が、白田典子さん(良品工房代表)に、商品開発、パッケージの仕方等販売促進のためのアドバイスを受けた。

それがきっかけとなり、連携方策や販路など今後の方向をさぐるためもあって、オカッテでの海の恵フェアとなった。



海の恵フェア

ランチメニューは以下の通り。

2015年4月

- 佐賀市漁村女性の会 (4月2-5日) 佐賀海苔と梅の簡単バスター
- 漁村女性グループめばる (4月6-8日) ごまだしうどん海の恵み定食

2015年6月

- 輪島・海美味工房 (6月18-20日) 漁師のかあちゃん定食(きんぎょ飯とカニ飯の盛り合わせ)
- 漁村女性グループめばる (6月21日)



うまい！はみんなを元気にする。ランチ提供者とスタッフ、そしてランチの数々。どうぞ召し上がれ。

- 24日) 冷やし(こまだし)うどんの海の恵み定食  
2015年12月

○佐賀市漁村女性の会 (12月3-5日) 有明海の海苔づくしランチ

○漁村女性グループめばる (12月6-9日) 大分海の恵み定食(こまだし焼きおにぎり)とだんご汁)  
2016年4月

○漁村女性グループめばる (3月31-4月3日) こまだし焼きおにぎり)と干物の定食

○輪島・海美味工房 (4月4-6日) 能登の漁師のお花見弁当と春の海草いろいろランチ

古川さん、桑原さん、新木さんが、地元から持参した材料と器でランチを用意し、カウンタートーブルに立った。二十五-三十食限定、八六四円(税込)で提供したニッポンの豊かな海の恵み定食、どうぞ召し上がれ。各回各日、早々と完売した。

お客様には好評をもって迎えられた。「こういうのを食べたくて待っていた」。「昨日はすでに完売だったので」と再度訪れた客も、出店者と同郷の話をする客もいた。特筆すべきは、ランチで食べたおいしさの実感と安心感で、加工品をまとめて買って帰るお客さんも多かったことである。加工品販売は以下の通り。

○土佐ひめいち企業組合 宿毛湾のキビナゴを使った、ちりめんといんぴ。ぜひどうぞ。  
○輪島・海美味工房 輪島からおいしい魚の干物をお届けします。わかめ、もずくもあります。

○漁村女性グループめばる 佐伯市鶴見に伝わる調味料・こまだし、鯛味噌などを販売します。

○佐賀市漁村女性の会 うまか海苔梅(海苔の佃煮)、佐賀県産海苔など。佐賀海苔の柔らかさ、色、艶、香りをお楽しみください。

○牡蠣の家しおかせ カキのアヒージョ、カキのオリーブオイル漬けなど。手塩にかけて育てた牡蠣を使用した加工品です。

期間中、東京水産振興会の松田さんが毎日、アシスタント兼売子として店に立って支援した。

「値段が高くても食べると違いを分かって買っていた。豪華なものも派手なものよりも素朴なものその土地が感じられるものが受け入れられる、思っている以上にシンプルなもの素材が欲しいという声が多かった。ラベルや包装はしっかりしているようでもチェックでひっかかっていたので、本当によく注意しなければいけない等等、とても勉強になった。私のことを覚えてくださっているお客様がいて、ちよつと感動」と。



予想以上の好反響

実際に店頭に立たれた三人に感想を聞いた。

「出店させていただいたおかげでパッケージも表示も充実しました。それで私たちの商品がグリーンとグレードアップした。高く売れるようになってきたんです。商品

をどんなかたちで、どういうふう販売すればいいかというのを学びました」(新木)

「物販のときは違うお客様の反応、予想していた以上の好反響がありました。お客様が身近な存在として感じられた。私たちが作っている商品は、いまの時代に、消費者のニーズに合致しているという確信をかなり強く持ちました」(古川)

「東京のお客さんがどういうものを好んでいるか、それを聞くことができたですね、それはもう行ってほんとうによかったし、なんか漠然としているけど、東京の取引先が増えているんですよ。だから、それが原因とはつきりとは言えないけれど、私は、それは大きな力になってると思う」(桑原)



今後の課題

オカッテ東急フードショー店はフェア最終日に、お客様に惜しまれつつ閉店した。新たな事業展開を視野にいれての前向きな閉店。

白田さんは、今後も漁村女性グループ、水産加工品とのコラボ展開もしていきたいと語っている。

今後、良品工房に限らず、連携、共同の販路開拓など様々な展開が考えられよう。アイデアを誰かに話すことからいい。一歩踏み出す。アクションを起こさなければ何事も始まらない。



オカッテ店内とイトインコーナー 漁村女性グループの加工品販売 お歳暮用にコラボセット商品を作ってみました



あこや弁当「宇和島、お弁当の需要ってすごい多いんですよ」

# たちが頑張っている 島市津島町) 武部月美さん

一歩踏み出すときには、まず自分がその責任を負えるかどうかというところを決めます。

## 変

変わったことをすることに戸惑いとか不安があったそれはお年も地域柄もあるんですけど、新しいことに取り組むというのは案外、好奇心旺盛な特別な人でないと集まってこない(笑)。だから、けっこう個性の強い人が集まっています」  
愛媛県宇和島市津島町。あこやひめの武部月美さんに聞いた。事業は、地産食材の加工・販売、パールジュエリー・アクセサリー製作・販売。

そのうち十九人で加工グループを立ち上げた。ヒジキ、テングサ、チリメンなどあるものを持って出て、道の駅や町内の弁当製造業者などに売る、アコヤ貝の貝柱を使った加工食品を作る、そこから始めた。そして、当時タダ同然の値段で売られていたパロック(ゆがんだ)真珠でカジュアルな製品を作って販売する、と展開して行く。貝柱が入った「パールコロッケ」はいまも看板商品である。



法人化で、本格的な加工・販売活動

「経済低迷と海の環境悪化が重なって、もうみんなの気が沈んでいる時期だったんですよ。宇和島は、女の人は家業を支える手伝いをするだけで、加工事業をするってまったくなかった。だけど仕事も減ってきて暇をもてあましているし、ここでひとつ、宇和島の海のかあちゃんたちが頑張っているということを外に向けてアピールするいい機会なんじゃないかな、と思って呼びかけました」  
宇和島市は海面養殖漁業が盛んで、真珠・真珠母貝、ハマチ、マダイの生産量は全国有数。市内に十四の漁業協同組合がある。  
武部さんが下灘漁協の女性部長を受けたとき、盛時五百、六百人の女性部は二百人ほどになっていた。二〇〇六(平成十八)年、

「始めたときはなんでも売ればいいって、道の駅がどんなにできているから置いてもらったらいいよなんて始めたんですよ。でも、回収に行かなくちゃいけない、売れなかったら。誰が行く、となってくると、これはできないなど。結局それは思っただけで、ネットもできないのにいまからはネット販売の時代だからとか、そういう言葉に踊らされて始めたんですけど、結局踊らされたその部分、踊ったその部分はやってないですね」  
行政支援も受けて設備や機器を整備した。しかし、なかなかメンバーに利益を還元するまでには行かず、このままではいけないなど



じゃあもう少し頑張りますか

いう意識がずっとあった。二〇〇七(平成十九)年十二月、企業組合にした。  
現在は、道の駅「うわじまきさいや広場」でのテイクアウト事業のお弁当と惣菜でほぼ八割。二割は真珠である。  
当初はボランティアとして活動していた加工従事者に給料も支払えるようにもなった。

「だけど二二年ぐらい、もうここが限界かかっていうのを感じていて、それを越えるには会社にして、というのがありました。ここで終わったら、なんのためにしてきたのかわからない、会社にしてもらってオーケー。やっている人たちも離れて行った人たちもそう言ってくれた。私も、じゃあもう少し頑張りますか」  
企業組合という組織、形のなかで次を育てるのは難しかった。また、女性部からみんなと起こしたことになるので、なかなか踏み切れなかったが、若い人たちが入ってきた

後列左から阿部祐加さん、浦田美香さん、清家佳子さん 前列左から森岡愛さん、丸峯満さん、谷口園枝さん、武部月美さん





あこや貝の貝柱入りパールコロquette (左)  
あこやひめブランド・ジュエリー製品 (右)



# 宇和島の海のかあちゃん あこやひめ (愛媛県宇和)

て、一緒にやって行けるという確信ができたところで思い切った。二〇一五年七月、株式会社にした。一年経ったところだ。



自分がその責任を負えるかどうか

「自分たちのできる範囲のところまででしか、しないということですね。仕事を広げたいけど、責任を取りたくないから反発もあろうし反対もあるんですけど、私はそこから一歩踏み出すときには、まず自分がその責任を負えるかどうかというところで決めます。ここから先の方はするよ、したらいいけどねえというような雰囲気が出てとれるときには、自分がその責任を負える範囲だったらそれをするんですよ」

現在の加工場は漁協の建物。町内、道の駅「津島やすらぎの里」のそばに、十一月一日オープン予定で新店舗を建築中である。レストラン、加工場、真珠の展示販売、真珠加工の制作体験や研修のためのスペースをとった。

「外に出て骨折るより座って真珠してた方がいいんじゃないのって言われることもありますけど、家の人はそれを望んでないので気が楽です。多分、家の人に言わせたらひとつも相談せんで言うんでしょうけど、あきらめの気持ちでいるんだらうなって思います(笑)。

株式会社あこやひめ 代表・武部月美  
〒798-3302 愛媛県宇和島市津島町高田甲 2115-1  
TEL & FAX: 0895-25-2502  
<http://akoyahime1.wixsite.com/akoyahime>  
ウェブ検索「あこやひめ、パールコロquetteバーガー」  
事業内容：食品加工・販売、真珠製品製作・販売  
設立年月：2006年女性部加工グループ、2007年企業組合、2015年7月株式会社 構成員：9名  
主販売先：宇和島さきいや広場「あこやひめ」、他  
主な商品：パールコロquette 140円、あこやき 400円、あこや弁当 540円、パール製品(ネックレス、ペンダント、ピアス、イヤリング他)1000円～  
※価格は税込 2016.8

こちらにくるとき、道が小さい山に向かって上がって、小さいトンネルがありましたでしょ。そこを抜けると、海がパツと開けるんですよ。うちの近所、二十五軒ほどなんですけど、そこにきたお嫁さんはみんな言うんです。九州の方に向いているので、連れてこられるとみんなそこでやられるって(笑)。環境いいなあっていうと、それがまあ北風が、息もできないくらいすごい(笑)。



立ち止まること  
ができない

店舗ができたなら、加工品を作る予定。真珠については、イベント、県内外の百貨店等、売上げを大幅に伸ばしていきたい。「立ち止まることできないです



筏作業 (左)



挿核作業 (右) 宇和海 この海で真珠が育っている

よね、いましばらくは。返済もありませんし。私がやってこられたのは、仕事をしっかりとってくれる人たちがいるので、対漁協、行政など、交渉や営業を私の仕事にできたところが多かったのかなと思うんですよ。きさいや広場にくるお客さんによく言われるんですよ、出てないねえって。あそこで仕事してたらこうはならなかったかなと思いますねえ」

機を見て、自分が何をすべきかを知っていて、仕事を人に任せることが出来る人がここにもいる。

## ● 街（消費地）から

# おもてなしの 漁家民宿

こんな有意義な時を過ごせるって幸せなこと

**民** 宿と民泊、どう違うのか。旅館業法や建築基準法などで位置づけられているが、そこに農山漁村余暇法の規制緩和などがあり、制度的にはわかりにくく、ややこしい。

農林漁家民宿。1992（平成4）年、農林水産省の新政策「新しい食料・農業・農村政策の方向」でグリーンツーリズム政策が登場した。その流れで、1995年、農山漁村余暇法が施行されて、農林漁業体験民宿の登録制度が始まった。さらには、2003年、規制緩和によって客室床面積33㎡未満の小規模農林漁家民宿も認められるようになり、増えていった。独自の規制緩和をしている県もある。

利用する側にとっては大きな違いはない。大切なことは「おもてなしは、ご自身が思いやりの心を持って宿泊者と向き合う心の交流で、ご自身も宿泊者も楽しむことが大切です」（農林水

産省「農林漁家民宿開業・運営の手引き」2016.3\*）、そこにホスピタリティがあるかどうか。

先頃、高知県黒潮町佐賀の明神多紀子さん（漁家民宿海生丸）に聞いた。

「（漁家民宿は）たまたま私が言い出しっぺで、カツオのタタキづくり体験事業を橋本知事に提案し、それが通って修学旅行の子たちと一般のお客様を受け入れ始めたら、いろいろな方がこられるようになって、それがきっかけです」

体験事業は、2000年、高知県の県民参加の予算づくり事業に、旧佐賀町（現黒潮町）漁協女性部が提案したことに始まる。翌年には佐賀町のためになるならと、農協や商工会の女性部を含む住民グループ「黒潮カツオ探検隊」を組織して展開することになった。

さて、漁家民宿。町に昔はあった宿泊施設がなくなってしまったこともあったし、時代の流れもあった。

「お客様のニーズがあったことと、漁業収入がすごいダウンして、国や県が、漁家の副収入を得るためのひとつの方策として進めてくれるようになって、小遣い稼ぎ？にもつながるかなあと思って。法的なものはクリアせんといかんで、消防法とか保健所のね、職員さんに書類の作成とか手伝うてもらうて始めたがですよ」

農家民宿はあちこちでできていたが漁家民宿は少なかった。2006（平成18）年5月開業。高知県では漁家民宿第一号である。

「始めた年に50人弱、両親の介護に入るまで数年は年間100人平均、多いときは150人を受け入れてやったがです。不思議と、素敵な人ばかりながですよ。数年経ったときにね、主人が、ほんとに素敵な人ばかりくるねえって言い出して……」というのは、ご主人の努さんは反対だった。要職にあったが現在は悠々自適、毎朝4時過ぎに起きて一人で漁に出る。自分の晩酌の分<sup>プラス</sup>ほんの少し、獲れたら知人等に配って家に戻る。

農林漁家民宿開業は、行政の勤めが多く、女性の起業研修で知って、も多い。目的は、地域の食材を活かしたいや活性化を進めたい、生き甲斐を感じる仕事をしたい。家計の助けにしたい、も当然ある。一方、経済効果が見えない、収入増になっていない、生き甲斐対策にしかなくてないのでは？という負の声も出ている\*。

しかし、明神さんの「こんな有意義な時を過ごせるって幸せなことですよ」と、カツオの塩タタキのうまさ。こうした人生のホスピタリティが、活性化を進める視点には必要な、と思ったことであつた。（大竹）

- \* 漁家民宿海生丸（明神さん）  
高知県幡多郡黒潮町佐賀 836 0880-55-2329  
<http://www.town.kuroshio.lg.jp/pb/cont/kurona-vi-tomaru/554>
- \* グリーンツーリズム都市と農山漁村の共生・対流（農林水産省）  
[http://www.maff.go.jp/j/j/nousin/kouryu/kyose\\_tairyu/top.html](http://www.maff.go.jp/j/j/nousin/kouryu/kyose_tairyu/top.html)
- \* 農林漁家民宿開業・運営の手引き（農林水産省）  
<http://ntour.jp/green2015/>
- \* 農林漁家民宿おかあさん100選（一財都市農山漁村交流活性化機構）  
<http://www.kouryu.or.jp/okasan100/>
- \* 山崎真弓・原直行、農林漁家民宿の女性経営者が感じている満足と課題、香川大学経済論叢、第85巻第4号、2014年3月

毎日衝撃的な暑さが続いています。皆様お元気ですか？  
さて、うみ・ひと・くらしシンポジウム in 静岡が間近に迫ってきました。静岡県の漁業。なにが思い浮かぶでしょうか。焼津の遠洋カツオやマグロ。日本唯一のサクラエビ。全国一位二位を争うシラス。イカやアジ、サバを中心とする定置網、イセエビの刺網、キンメダイのたて縄釣り、まき網や棒受け網、延縄などいろいろな漁業が行われています。  
港を歩けば、シラスやサクラエビのかき揚げ丼、養殖アジのフライや刺身定食、人気を博す深海魚回転ずし。地域の女性たちが切り盛りする食堂も増えてきました。  
「知っているけど行ったことがない」とよく言われてしまう静岡。是非シンポにご参加いただき、静岡を楽しんでいってください。（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。 [blogs.yahoo.co.jp/umihitokurashi](http://blogs.yahoo.co.jp/umihitokurashi)

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/](http://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