

うみ・ひと・ くらし通信



8

Vol.

2017 January

●ヒントはどこにでも
小規模漁業とわたしたち—FAOガイドライン
のこと

●こんなコト始めました！
和田島漁協女性部の食堂「網元や」
(徳島県小松島市)

●シンポジウム2016報告
「うみ・ひと・くらしシンポジウム 2016 in
静岡」を開催しました。

●女性たちの活動を聞く
漁業のお仕事—静岡の女性に聞きました

●街(消費地)から
実証実験中！新しい宅配
ドローン(無人航空機)の進化と社会変化

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 © 2017 Tokyo Fisheries Promotion
Foundation & Umi, Hito, Kurashi Forum

ヒントはどこにでも

02 小規模漁業とわたしたち - FAOガイドラインのこと

こんなコト始めました!

03 和田島漁協女性部の食堂「網元や」(徳島県小松島市)

シンポジウム2016報告

04 「うみ・ひと・くらしシンポジウム 2016 in 静岡 自分の想いを自分のコトバで」を開催しました。

女性たちの活動を聞く

06 漁業のお仕事 - 静岡の女性に聞きました

街(消費地)から

08 実証実験中! 新しい宅配ドローン(無人航空機)の進化と社会変化

編集後記

協力感謝: 静岡県男女共同参画センター、小川漁業協同組合、由比港漁業協同組合

写真提供: 小川漁業協働組合、由比港漁業協同組合

表紙写真: 静岡県焼津市小川港(2016.12)

ヒントはどこにでも

小規模漁業とわたしたち - FAOガイドラインのこと

うみ・ひと・くらしフォーラム 副島久実

皆

さんは、二〇一五年に国連の食糧農業機関(FAO)が、「持続可能な小規模漁業を保障するための任意の発的ガイドライン」というものを発表したのをご存じですか?

二〇一〇年から二〇一三年にかけて、世界の六地域から一二〇カ国以上の政府、小規模漁業者や漁業従事者、研究者などの代表四千人以上と二〇以上の市民社会組織主導の全国協議会など全世界的な参加者が関わり、このガイドラインを作りあげてきました。このガイドラインは世界的には大きな話題になっていて、現在もこのガイドラインをより良い内容にしようとして世界各地で多くのワーキンググループが誕生しています。

なんじゃそれ? なんだか、私達とは全く関係のない小難しく、そんな感じを受けてしまいますよね。でもね、日本の漁村女性や漁業に関係のない人々にも関わるようなことがたくさん書いてあるのです。せっかくなので、私達にも関係のありそうなことのほんの一部をご紹介します。

まずこのガイドラインは、世界的にみてもたくさん存在している小規模漁業(日本の漁業も多くは小規模漁業だといわれます)が、水産物という食料を消費者に供給していることや、それらが世の中の経済を支えていることなど、多くの役割を發揮しているにもかかわらず、実際にはなかなかみえない存在で、弱い立場に置かれている

ことを指摘しています。特に小規模漁業では女性が漁獲後の作業全般に重要な役割を果たしていることをはっきりと述べています。こうした小規模漁業をもっと正當に評価しましょうよ、そのためにはどんなことが必要なのかを考えてみましたといったようなことを示したもののなのです。

ガイドラインによると、世界的にみて、小規模漁業は世界で漁獲される水産物の約半分の量を担っているのだそうです。ちなみに、人間の食料に仕向けられる水産物だけに絞れば(水産物は人間の食料向けの他、養殖の餌や飼料など非食用向けにも仕向けられます)、小規模漁業は約三分の二に貢献しているのだとか。また、小規模漁業は世界の漁業者と漁業従事者の雇用の九〇%以上を担い、その約半数は女性! 私たちは漁業と言えば「男の世界」と思いますが、世界的にみても女性もかなり漁業に関わっているのですね。もちろん、日本をみてもかなりの女性が漁業に携わっています。では、このガイドラインにどのようなことが書いてあるのか。少しだけですがみてみましょう。

例えば第7章「バリエーション、ポスト・ハーベスト、貿易」の第8節には、市場の需要に起因して引き起こされる乱獲、つまり売れるからどんどん漁獲してしまう、そのことによって乱獲状態になるということですが、このことは日本でも色々な魚種で指摘され

ていることです。こうした乱獲によって、水産資源の持続可能性だけでなく、食料安全保障や栄養の持続可能性も脅かされるのを防止するため、各国は効果的な漁業管理システムの整備を保障しなければならぬとしています。そしてこの漁業管理システムには、ただ単に魚を獲る側だけを念頭におくのではなく、ポスト・ハーベスト（漁獲後の作業全般。流通や加工なども含まれます）も含めて漁業管理システムを考えなければならぬと指摘しています。今、私が大学で受け持っている学生の一人が「漁業者が漁業管理に取り組んでいても、流通側も一緒に漁業管理に取り組んでいかないと、漁業者にとっては自分たちが資源のためにせっかく魚を獲らないようにと努力していても、流通側がよその魚でどんどん獲ってしまう」と、漁業者の努力は報われませんよね」という問題意識から卒業論文に取り組んでいます。まさにこうした視点に通じる項目だと思ふと同時に、流通側も消費者の需要



インドネシア漁村の女性たちの活動

があるからこそ、ないものはよそから補うという行動を行うわけで、結局は、私たち消費者もふくめた上で、漁業管理システムというのは進めていかないといけないということが示されています。

第6章「社会開発、雇用、働きがいのある人間らしい仕事」という章では、5節目に小規模漁業に関わる全ての仕事・海上作業が陸上作業か、男性が行っているのか女性が行っているのか、専門的に持っているのか、あるいはパートタイムなのか、臨時雇いなのかなど関係なく、すべての仕事は経済的な仕事であり、専門的な仕事であると認識しなければならぬ、としています。これは漁業だけでなく、あらゆる仕事に通じることです。「働き方の違い」や「働く内容」の違いがあっても、それによって差別をされるような状況は改善しなければなりません、今、まさにワークシェアリングや男性も含めた時短制度など自由な働き方について議論されている日

本にも通じる点です。

第7章「バリエーション、ポスト・ハーベスト、貿易」の2節目にはポスト・ハーベストの作業に多くの女性が従事していることから、そこに果たす女性の役割を認識して、各国は女性がその労働をしやすいように、女性に適した快適な設備環境やサービスが利用できるような保障しなければならぬ、とあります。これもまさに今の日本の政策が推進しようとしている女性政策にも通じそうですね。世界各国の小規模漁業の場合も日本の場合も、本望に望まれる、そして本望に有用な設備環境やサービスとは何なのか、今こそ考えるべき時だといえます。そのことは第8章「ジェンダー平等」の2節にある「各国は、小規模漁業に向けた政策決定のプロセスにおける女性の平等な参加を確保するよう努力すべき」などにも通じます。

まだまだ書きたいことはたくさんあるのですが、紙幅の関係でここまでとします。が、冒頭にも書いたようにこのガイドラインは今、世界で大きな話題となっているものです。そしてブラッシュアップする作業が各地で行われています。日本の漁業や私たちにも通じるこのガイドライン。今後、どのようになっていくのか、注目していきたいですね。

みんな
つと始め
ました!

「徳島県産ちりめん」魅力発信！ シラス漁を盛り立てていきたいという強い思い

和田島漁協女性部の食堂「網元や」

徳

島県の東部、紀伊水道の沿岸に位置する小松島市の和田島地区では、

五月から十二月にバッチリ網によるシラス漁が行われている。約三十経営体という数は、県下では最も多いが、シラスの漁獲量は減少傾向にあり、各経営体の主に女性たちが行っているポイントと天日乾燥の加工についても、機械の老朽化や後継者不足といった課題があり、生出荷に切り替えたり、廃業したりする経営体も出てきている。

和田島漁協女性部は昭和三十一年代に発足、現在は二十八名程度の部員が所属している。部員はシラス漁家の女性たちで、それぞれの家でポイルなどの加工を行っている。女性部は、生産量が落ち込むシラス漁を何とか盛り立て、少しでも付加価値をつけていきたいという強い思いがあった。そこでみんなで話し合い、二〇一二年から「ちりめん市」のイベントを開始する。イベントでは、ちりめんの販売や、ちりめんすまし汁の無料配布、ちりめん掴み取り、混獲される小さなエビやイカ、小魚などの「わだもん」を探すちりめんモニター体験といった、地元のちりめんを楽しく広める工夫が凝らされている。

昨年で五回目を迎えた「ちりめん市」は、女性部だけでなく漁協、青年部、国の海上保安部や国土交通省、県水産課、水産研究所、市の産業振興部、地

元のまちづくりの団体などとの協働で運営されており、市内外から一千人前後の人が集まる人気のイベントとして定着している。女性部では、更に和田島のちりめんの魅力を発信するため、昨年十月三十日に、「網元や」という名前で食堂をオープンさせた。食堂では、シラス井やシラスのすまし汁、地元の水産物を利用した料理が提供される。廃業したちりめんの加工場を改装して作った食堂は、今のところは毎週日曜日十時から十四時の営業だが、今後は営業日を増やし、休漁期や不漁時の働く場としていくことも目的の一つだ。（関）

※徳島県小松島市和田島町宇遠見八五二五九 080-6281-8000 日曜日のみ営業 10:00-14:00 小松島市和田島町灯台近く



鳴滝貴美子さん(左)とスタッフ ちりめん市で





2016 in 静岡

「うみ・ひと・くらしシンポジウム 2016 in 静岡」を開催しました。

「自分の言葉で発信して、何かやってみよう、かなえていくためには言葉にして表に出していかないとけない。踏み出してかなえていくための言葉を、皆さんそれぞれに探してもらいたいというのが今年の趣旨です」と、関さん(うみ・ひと・くらしフォーラム)の趣旨説明にあるように、今回もまた活発なシンポジウムとなった。



うみ・ひと・くらしシンポジウム 2016 in 静岡 自分の想いを自分のコトバで「地域とわたしたち」が、8月27日・土・28日・日、静岡県男女共同参画センターあざれあで開かれた。

うみ・ひと・くらしフォーラムと東京水産振興会が、活動の実践者である女性グループが一堂に会して情報や意見を交換し合う場として、各地で開いてきており、今回で十二回目となる。



次のステップへの活動に役立てて(開会)

東京水産振興会・西本振興部長は「各地域で活躍されている方々のお話を聞かせいただき、意見交換と交流をし、次のステップへの活動に役立てていただきたいと考えております」と挨拶した。

趣旨説明、フォーラムの活動報告のあと、会場を実習室に移して試食会となった。

各テーブルのお皿やトレイ、お鍋に、手作りの試食品や販売加工品、「今日、皆さまに召し上がってもらうものは主人と息子が漁に出まして私が加工したものです」(和田島ちりめん)といった数々が並ぶ。

今年のラインナップは、ごまだしとバゲット(漁村女性グループめばる)、きびなごのおから寿司(土佐ひめいち)、サメのタレ、アカモク(三重県漁協女性部連合会)、めぎすハンバーグ(輪島・海美味工房)、桜えびかき揚げ(由比港漁協女性部)、がわ(南駿河湾漁協御前崎本所女性部)、さば粕漬(小川漁協)、和田島ちりめん(和田島漁協女性部)。

お箸とお皿を抱えて各テーブルをめぐる。話しながら食べながら、レシピを学ぶ方も、加工のヒントを得る方も。この試食会がシンポジウムに活気と親密を生むのである。珍しいものがあるし、なにより、おいしい。



前になければ(基調講演)

基調講演は、アグリロード美和(静岡県)の海野フミ子さん。

「お金のことも保健所のいろいろな問題もすべて女性で解決するという女性が立ち上げた、本当に女性が頑張ってきた直売所」を中心にして、様々なプロジェクトを展開している。

きっかけは、海野さんが農協女性部役員になった二十年前、女性たちの元気がなくなっていたこと。一年かけて勉強会を続け、一九九六年、農協の軒先を借りて朝市活動を始めた。すんなりと始められたわけではない。反対と説得と、越えなければならぬ壁もその都度出て来た。そうした中で、加工室設置、九八年の農協空き店舗を借りての直売所開設、週末活動から年中無休、直売所の移転・拡張、売上も一億円を超えた。

「やはりここでも、前に出なければ駄目、もう後ろには引けないと思ったのです。お客さまが来なくなった所でいくらやっても駄目、もう前にしか行けないです」



外からの刺激がすごくいい(みんなであそぶ)

そこにはつねに、消費者との交流活動で培った自信と地域を活性化しようとの思いがあった。

みんなでトークは、まず、パネルの方たちが、やっている活動と、活動していく中で自分自身あるいは周りにいる仲間がどのように変わってきたかを話した。

「協働型で連携することが重要ではないかと考えていまして、やはり自分たちの地域を良くするためには声に出さなければいけない」と、鳴滝貴美子さん(徳島県和田島漁協女性部)は、漁獲高が激減してい

ることから危機感を持ち、新たに始めた取組み、連携、体制づくりについて話した。

「農家さんと話をしていると、同じように苦労している、漁業だけが大変なのではないんだということもすごく分かるようになりました。やはり外からの刺激がすごくいいような気がしています」と、川口照恵さん(静岡県漁業協同組合連合会)は、漁協女性部の研究会やイベントの企画運営の中で、農業や酒屋さんとのコラボのアイデアと経験を話した。

「比較的裕福な漁業経営体が、捨てていた魚をどうにかしたいよね、十円上げれば年間五百万、一千万違ってくるよね」という話をしてくれるのです。じゃあこの魚は加工用の原料であるそこに売りたいよね、鮮魚の形であるその量販店に買ってもらいたいよね」と、奥原誠さん(鹿児島県水産技術開発センター)は、漁業士会事務局の仕事と、低・未利用魚の商品開発について話した。



ここに来たのはテーマがあるから

会場の参加者を含めての質疑応答、意見交換。印象に残った言葉を紹介してその一端を伝える。「ある時に主人が、おまえな、帰りは何時になってもいい、何とか



基調講演・海野さん パネラー・鳴滝さん 川口さん 奥原さん(左から)



「言葉を出せる場所があれば必ず言葉を発して」



「皆さんも言葉を出せる場所があれば必ず言葉を発して、女性がどういう想いで漁業を助けていきたいと思っているか、そして漁家の経営も私たちがしっかり頑張ると思っていることを発信することが大切だと感じています」(三見シーマザーズ、吉村榮子さん)



「今日ここに来たのは自分の中にテーマがあるからです。部長になって十年。三年目ぐらいまでは、高齢になっていっている若い人があまりいないので、女性部はなくてもいいのではないかと思っていたのですが、震災がきっかけでやっぱり存続していくべきなんだと気持ちが変わったのです」(宮城県漁協七ヶ浜支所女性部吉田浜分会、赤間淳さん)

なるだろう。男社会と一緒にやっていたら二次会も三次会もあるだろう、というふうには押しをしてくれたのです」(前出、海野さん)

「新しい声を上げたら、やんちゃなやつやと言われます。でも、もう止まれません。止まったら、ああ、やめてもうたと言われます。細々でも休んでもいいので、数年した時に今日発表されたような立場に立てるように頑張っていきたいと思えます」(加宝やキッチン、小嶋こずえさん)

28日、もっともっとトークは、テーブルを払い椅子を車座に並べて、より身近に、参加者全員が話した。近況、今やっていること、やろうとしていること、思っていること、考えていること。



参加者は三十余りの女性グループのほか、静岡県、研究機関、漁連、漁協、学生も含めた大学の関係者等九〇名ほどとなった。

「長い間やっていらっしやる方の意見を聞くことはすごく勉強になるし、みんな年を取ってだんだん若い人たちがいなくなる中でいろいろな所に出て人の意見を聞く」と、頑張ろうと思うようになり「私も楽しく頑張ろうと思えました」(由比港漁協女性部、望月ひとみさん)

「グループ全体が高齢化しまして足も手も動かなくなりましたので、違う形で若返りたいというところで今、試行錯誤している」(すくも湾漁協安満地支所満天クラブ、佐々倉清子さん)、

「魔がさしたとしか言いようがない。港の組合の一部を借りて食堂をすることにしたのですけれども、来月から始めることになっている今でもなぜそういう気になったのか分からない」(和歌山南漁協女性部湊浦支所、中本京子さん)。

「多分、ここでは私が最高齢者だと思います。でも、年齢を考えていたらなかなかできませんので、体が動く限りは若い人と一緒に頑張りたいと思います」(前出、吉村さん)。

「漁村女性グループめばる・桑原政子さんの話を引いて、まとめとしよう。「覚悟ができたなら、あとは何とかあります。達成感というのは何のものにも代え難く本当にいいです。やった！ とがっかり、の繰り返しですけども、最後はやった！ で終わることが非常に多いので、もし悩んでいるのであれば、ゴー！ です」



「夢をかなえるためには言葉にしなければいけない」

2日目 もっともっとトークでは参加者全員が話した



小川港さば祭り

漁業のお仕事—静岡の女性に聞きました

普及指導員の仕事で、人と接するのがすごくおもしろくて、いままで自分が仕事とは違うところでやってきたことが、いま一本に、四十歳過ぎてすごいつながり始めて、わあっ、なんだこれって。全然違う分野のことも子育てもそうだし、みんなつながっているというのがいま、ものすごいおもしろいですね。



全部地元で

こがわ

十二月初旬、焼津市の小川漁業協同組合を訪ねて、職員の大寺素子さん、天野歩さんに聞いた。午後、静岡市内で開催された第二十二回静岡県青年・女性漁業者交流大会に参加し、終了後、女性たちに話してもらった。
聞き手は、関さん（うみ・ひと・くらしフォーラム）と通信編集部。いくつかの話題をピックアップしてまとめた。

大寺 元々、小川の市場というのは県内で一、二位を争うぐらいの鯖の水揚げで有名なんです。で、加工品、なんか独自の商品があったらいいね、作りたいねっていうことで作り始めたのが平成二十六年、今年で三年目になります。
関 中心になったのはどこの方ですか。
大寺 中心になったのはここ、ここ（漁協）です。（笑）漁師、漁協の職員、加工業者、みんなで作ったという発表を去年しました。自分たちの商品があればもっとPRできると思いました。小川には女性部がないんですよ、昔から。最初、何にしようかとなったときに、やっぱり定番からというので、このさばの干物と味噌漬。それに付加価値を加えて、船上活魚をしようと所属船にお願いをして、いいものをとということで作りました。味付けは、昔、鯖の船元

だった奥さんから教わって。味噌も加工も地元。小川さばを知ってほしいし、PRしたいから。
関 次の年に、焼津の酒、磯自慢のさば粕漬。
大寺 で、さばチキンはこの十月に出来上がったばかり。この三年間、商品ができたから、小川港さば祭りで売ってというのが恒例になっているんです。次はまだ考えていないんだけど、常温で何かできたら、と。イベントとかで持って帰りやすいものとか。
関 このさばのロゴ・マーク、いいなあと思いました。
大寺 これ（商品ラベル）筆で書いたんです。私が書いたんです。（へえー、すごい。関）ごめん、自慢しちゃった。（笑）ちょっと高級感を出したいから筆で書いたんです。ロゴ・マークとチラシのデザインは男性の職員です。
関 なんか楽しい漁協だねえ。（笑）



女性部活動の二年

椅子に思い思いに掛けて、望月ひとみさん（由比港漁業協同組合女性部長）、滝恭子さん（静岡県漁業協同組合女性部連合会会長）のお話を聞いていて、途中から松浦玲子さん（静岡県水産技術研究所普及総括班）が入り、川口照恵さん（静岡県漁業協同組合連合会指導部）が入って、ぎっくばらん

な座談になった。

望月 桜えびの網に入ってくるセンハダカ（ハダカイワシ）、混獲される魚なのではじかれ、滅多に食卓に上がらなくなっていました。桜えび漁をする大井川と由比しか獲ることができないそれを使ってすり身しておつゆ作ったり、ハンペンにしたり。由比港浜の市（年三回）などに出して売ります。
編集部 今後、もっと活発にやっというところはあるか？
望月 引き継いでやってはいたただけるかもしれないんですけど、女性部の任期が二年で、来年三月で終わりなんです。この二年間はね、いろいろ試行錯誤して。利用されるのが少なかったえびのヒゲも細かくすり身にして、餡を入れて餡ドーナッツを作ったり、お塩を混ぜてえび塩にしたり。前の女性部は、シラス漁で混獲されるエナゴ（オキヒイラギ）を使ってやりました。私たちはそれが手に入らなかつたので、センハダカを利用して。桜えび漁の四、五月と十、十一月しか獲ることができないんですね。

滝 やつと、なんとなくわかってきたなあ、というときに交代ですよ。苦労をともにしたから絆が生まれて、これからというときに終わるのよねえという人が多かったです。
松浦 二年経ちそうになって終わ

ってくと、がぁーっと気持ちが上がってくるなというのは、見ていて感じているところなんです。ですけど、地区のルールがあるもので。滝 二年なら頑張れるという人もいますね。
関 いい面もあるし、続けるというのことに難しい面もある。二年ごとになっているから存続しているというところもある。一人の人が何年も続けると、新しい風が入りにくいことがあるのでどっちがいいとはなかなか言えない。



地域の食文化を

松浦 由比の女性部さんも小川漁協さんもそうなんですけど、地元で食べている食べ方とかそういうのを残したいという気持ちがあります。由比では浜の市でいろいろ提供されたり、小川も漁師の奥さんから聞いたレシピで作ったものを出していくっていうところが、いま頑張っている女性活動の中の特徴なのかなと思います。
編集部 小川漁協では、松浦さんに相談したと言っていました。
松浦 缶詰や鯖などが最初、作りたいものとして出ていたけど、じゃあ、小川らしさってなんなのかって。冷たい海にいる八戸の鯖と勝負するのか、缶詰で行くのかか鯖で行くのかと話をする中で、地元料理というところに落ち着いた。やっぱり地域の食文化のところから



滝さん 望月さん 川口さん 松浦さん(左から)

大寺さん 天野さん(左から)



漁業を支援する仕事

出てきているかなと思います。

編集部 川口さんは、女性部の研修で農業の方に連れて行くとか、おもしろい企画ですね。

川口 農業分野は初めて聞くので、みんなおもしろくてしようがないということばかりです。

農業担当の県職員と、仕事をきっかけにして知り合いになって、当時はお米の宣伝とか、お米の宣伝イコール日本酒の宣伝、それらをすくしてくるわけです。私もお魚の宣伝をするわけです、彼女に。すると、お互いに知ることが増えてきて、私、お茶のことまで興味が出てくるようになってきた。お米のことがわかるようになった。彼女も逆に魚のことがわかるようになった。それぞれの生産者さんに会う機会が生まれ、いままで知らなかった世界が、すごいなと思っています。

だから、その体験を是非、みなさんにもって。農業はいいねという誤解もとけるし。漁業の方がいいって思っている人も農業にもいるじゃないですか、一攫千金だし。(笑)

編集部 漁業の仕事に就いたのは？

川口 そこしかなかったから。(笑) 選択ではなく。農業か漁業かと言ったら、私自身焼津生まれだから、やっぱりなじみがある方

は漁業なんで、そこにするかみたいな。だって、別に第一希望じゃなかったもの。ここで絶対仕事をしたいって思って燃えてきたわけ

ではないから、求人があるところに入る。でも、ほんとうに漁業の仕事がおもしろいなど思い始めたのはここ二十年くらいです。そう、ばあっと世界が広がった感じ。

望月 私ね、女性部長をやってみてね、川口さんもただいろいろ仕掛けてくれて、県のお仕事とか漁協の方でも、こんなことあるけど頼める？ とか言われて、あつ、私、できたんだなということがね、この二年でわかったんですよ。だから、やらせてもらってよかったなって。やらなければ、自分が考えていた以上の能力が出せなかったかな。

編集部 松浦さん、普及指導員というのは専門職ですね。

松浦 高校生の頃に、食べ物を作る、一次生産ですよ、それを応援する仕事に就きたくて農学部に行った。ごめんさい、本命は米をやりたいかったです。試験で振り分けられて第二希望の水産、でも入ったらすごいおもしろかった。やっぱり、支援とかしたいなと思って県に入った。三職種、行政と研究と普及をぐるぐる回る。普及に来て、人と接するのがすごくおもしろくて、いままで自分が仕事とは違うところでやってきたことが、いま一本に、四十歳過

ぎてすごいつながり始めて、わあつ、なんだこれって。全然違う分野のことも子育てもそうだし、何かみんなつながっているというのがいま、ものすごいおもしろいですね。海、好きです。だからいまは、水産になったことをよかつたって思っています。

滝 すばらしい。



想いを自分のコトバで

滝 どこへ行ってもいろいろなことを話し合えるというのは、すごい勉強になる。

川口 みんなが自分の言葉で喋ればいいですね。

滝 もっと喋らなければ、若い人も。うみひとシンポの二日目は、自己紹介みたいな話があつてけっこう時間が経ちます。みんなが言ったことは、私、メモって、どこぞの人が何を言ったって書いてたんですよ、すごい勉強になる。お年を召した方もずいぶん多い。
松浦 すこいエネルギーですよ、あれねえ。

関 最近の傾向で、シンポにいつもきていた人が声をかけて、地元で頑張ろうとしている、頑張っている若い人たちを連れてきてくれるようになったんですよ。また、それで、新しい顔ぶれがくるようになって。

滝 勉強させたいなって思いますよね。(一)



由比の桜えび、しらす商品



小川のさば粕漬、干物、味噌漬商品

小川漁業協同組合

〒425-0033 静岡県焼津市小川3392-9

TEL 054-624-8130

<http://www.kogawauoichi.net/index-pc.html>

さば干物360円、さば味噌漬520円、さば粕漬1200円

さばチキン400円 ※2017.1現在 税込

由比港漁業協同組合

〒421-3111 静岡県静岡市清水区由比今宿字浜1127

TEL 054-376-0001 <http://yuikou.jp/index.html>

由比の幸セット5700円、生桜えび(200g)1050円、生しらす(100g)450円、ちりめん天日干し(50g)430円

※2017.1現在 税込

●街（消費地）から

実証実験中！ 新しい宅配

ドローン（無人航空機）の 進化と社会変化

年

の暮、新聞をみていたら「ドローン 漁業活用進む」が目に入った。有明海の家を「ドローンで空から撮影した映像を人工知能で解析して赤腐れ病の発生を早期に発見し、対処」（2016.12.31 共同）につなげるというもの。記事では、全国内水面漁連が、害鳥カワウ対策で20県漁連にドローンを配備した例なども紹介していた。

ドローンとは、無人で遠隔操作や自動制御によって飛行する航空機の総称。幅数十センチ程度のものから十数メートルのものまである。ここにきて研究や実証実験が増え、利用の範囲が急速に広がりつつある。

漁業に関して考えられているのは、病害監視や魚群探査、危険作業代替など。農林水産省の革新的技術開発・緊急展開事業では「ドローンを利用した高効率漁場探索システムの開発」（海洋水産システム協会）の他、「藻場モニ

タリング用ドローンの開発」（アルファ水工コンサルタンツ）、「漁海況予報・生産力把握・環境保全の技術開発」（セキユアドローン協議会）等が提案されている。

魚群探査では出漁コスト、燃料消費による二酸化炭素排出量の削減などが利点として挙げられているが、一方、効率化による資源枯渇の懸念も。

生活的視点では物流。食料品、日用品、医薬品等の宅配。「都心エリアでのドローン長距離輸送、宅配サービス等の実証（国家戦略特区 千葉市）」、「ドローンを利用した瀬戸内海の離島への物資輸送を実証（KamomeAirプロジェクト）」があり、「無人航空機による安全な物流事業の実現に向けた実証：経産省」、「無人航空機による貨物輸送実験の実施と事業化への課題整理・分析：国交省」等の実証がある。

興味深いところでは、福島県浪江町と国が10年後の町の姿を描いた復興ビジョン（2016年12月中間報告案）。ドローン用滑走路が町内に整備されるのを活かし、周辺に関連産業を集積する。イメージは「買い物や医療・介護、防犯など生活環境の整備を進めるにあたって課題となる人材不足を最先端技術で補う。ドローンを食品や医薬品の配送、防犯パトロール、有害鳥獣

の追い払い、農薬散布、放射線量調査などに応用し、生活の安全・安心を高める」（2016.12.18 福島民友）。

ドローン事業に参入する企業は業種を問わず後を絶たない。

各地の女性活動グループ。弁当や野菜を販売し、高齢者等世帯へ宅配しているところも多い。刺身、焼魚、煮魚、水産加工品、魚を添えた弁当はどこでも喜ばれる。続けてほしい。弁当や食料品宅配の需要は、買い物弱者問題の視点から、過疎地域や離島だけでなく都市郊外、地方都市が高くなるという予測もあり、すでにその兆候が出ている。高齢化率（全人口の65歳以上割合）がより高いのである。

女性たちの事業にドローンがどういう形で入ってくるか或いは入ってこないか。社会は、基本的には利便に向かう。新しい技術も利用方法も今後、続々開発され、より身近になる。

2015年がドローン元年。1995年がインターネット元年と言われて20年余、当時なかった技術・サービス・商品が現われている。20年後、ドローンの進化によって現在の社会が一変している可能性は、かなり高い。（大竹）



荷物を届ける小型のドローン

□編集後記

どんな形であれ、漁業に関わるすべての仕事は等しく経済的で専門的な仕事。そういう認識をみんなが持つて、お互いを認め合い協力し合うことで、漁業はもっと大きな力を発揮できるのかもしれない。

例えば小川漁協が、この三年間商品開発を続け、実績を残してこられたのも、そこに関わる人たちが同じ目標に向かって知恵や技術を出し合い、わくわく感を共有しながら活動してきたからなのだと思います。

二〇一七年が始まりました。穏やかなお正月でしたが、日本も世界も社会の動きは不安定ですし、相変わらず災害は頻発しています。こんな時代だからこそ、新たな展開に向けて挑戦していくことが大切になってくるのではないのでしょうか。今年もまた、地域で頑張る人たちとたくさん出会いたいと思います。

本年もよろしくお願ひします。
(関)

* 革新的技術開発・緊急展開事業(農林水産省)
www.s.affrc.go.jp/docs/kk27/

* 国家戦略特区(内閣府)
www.kantei.go.jp/jp/singi/tiiki/kokusentoc/
www.kantei.go.jp/jp/headline/kokkasenryaku_tokku2013.html

* 福島県浪江町復興ビジョン
www.town.namie.fukushima.jp/site/shinsai/67.html

※ 訂正 第7号8pの漁家民宿名に誤りがありました。「海生丸」に訂正いたします。

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。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/
〒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