

魚の本当のおいしさを伝えたい！(平戸市漁村女性グループ)「母(かか)の手」

「母々の手」って？

平戸の新鮮な魚を使った浜の料理を提供する、地元女性グループの名前であり、食事を提供する場「漁師食堂 母々の手」の名称でもあります。

浜の母ちゃんが作る、素朴で優しく心まで温まる料理・・・まさしくイメージにぴったりの名前です。始めるきっかけは何だったのでしょうか。

母々の手代表の綾香清子さんのところでは、約8年前から定置網による体験型漁業に取り組んでいます。この体験型漁業のお客さんから、「平戸で地元の魚を食べられるところはどこか？」と聞かれることが良くあったそうです。日々、新鮮な魚が水揚げされている平戸なのに、意外にも魚を食べられるところは無い。この事実清子さんは大きなショックを受けたそうです。そこで、平戸の魚をお腹いっぱい食べられるようにと、平成20年4月、県のながさき型新水産業創出事業を活用し、「漁師食堂 母々の手」をオープンすることとなったわけです。

母々の手では、「地元で漁獲される魚」しか出しません。地元の平戸で獲れた魚でないと安心してお客さんに出せないという想いからだそうです。素晴らしいですね。

平戸の幸を心ゆくまで食べられるように、90分食べ放題のバイキング形式を採用。料金は大人2,100円、小学生以上は1,050円、小さいお子様は「無料」です。調理場の前に並べた料理はもちろん、ごはん、味噌汁、刺身まで幾らでもお代わり自由です。

「刺身を出す時には、『これはタチウオの刺身です。これはシイラの刺身です。』と説明しながら出しています。遠くから来たお客さんは、食事を楽しむのと同時に、その地域の人と触れ合うことを楽しみにしているんですよ。」と清子さん。一人でも多くの人たちに平戸の魚のおいしさを知ってもらうために、今後とも、お客さんを飽きさせないサービスの向上を図り、もう一度来たいと思わせる努力を惜しまないようにしたいとのことです。また自分達のような取り組みが今後増えることで、平戸全体が元気になることを期待しているそうです。



母々の手グループの皆さん



美味なり！魚食バイキング

人気の「鰻茶漬け」職人(長崎県漁業青壮年部連合会顧問) 牧島 健 さん

「旨イイ！」この言葉で一大“茶漬けブーム”を巻き起こしているのが牧島健さんです。

牧島さんは長崎総合科学大学附属高等学校卒業後、小型底びき網漁業や魚類養殖業など様々な漁業に従事し、現在は家族とトラフグ養殖と水産加工業を営んでいます。

研究熱心な牧島さんは、長崎県総合水産試験場の水産加工開発指導センターを訪れては日々、新製品の開発に励まれ試行錯誤の末、完成したのが長崎産アジの美味しさを存分に味わえる「鰻茶漬け」でした。

「鰻茶漬け」は苦労の末、完成した自信作ですが、自慢の商品も消費者に美味しさを伝えないとなかなか売れません。そこで、牧島さんは思い切って自らが開発した商品を持参し、某テレビ局を訪れ、自慢の逸品を自ら紹介できる番組に出演することにしました。

その結果、出演した番組では有名人から「鰻茶漬け」が旨いということで大賞賛され、大々的に全国へのPRに成功。テレビ放送後は視聴者からもものすごい反響があり、自社インターネット販売がパンク状態、会社の電話がなりやまない状態が続き、現在でも「鰻茶漬け」は各販路で好調な売れ行き状況が続いています。

しかし、「鰻茶漬け」で水産加工業が好調な反面、自営のトラフグ養殖業や地元の漁業では、資源の減少、餌や燃油の高騰、魚価安、赤潮発生など大変厳しい状況が続いています。

牧島さんは「日本の漁業・養殖業が今、こんなに厳しい中、我々漁師は国民に新鮮で美味しい水産物を提供するため日夜頑張っているということを知ってもらいたい。」との思いで頑張っています。

今後も、安全で美味しい長崎の水産加工品・養殖魚のセールスマンとして、全国的な活躍が期待されます。



牧島 健さん



人気の「鰻茶漬け」

掲載 : 2010.3.19

短く刈り込んだ髪がクールなイケメン漁業者を紹介します。上五島町漁協でタイの延縄を行っている碇 雄一郎（いかり ゆいちろう）さんです。

クールなものには訳があります。なんと碇さんは漁業を始めるまでは天草で美容師をしていました。しかし、美容師を続ける中で次第に父親が営む漁業への憧れが強くなり、ついに10年前に漁業を始め、天草から上五島に移り住みました。と、いうのも碇さんの実家は天草なのですが、元々は祖父の代から上五島で漁業を営んでいる家系です。

漁業を始めた頃は、父親の船に乗りこんで漁業を学びました。時化の荒れた波に驚き、作業のあまりのきつさに毎日へとへとになっていたそうです。それでもあきらめず、クールガイは海へと出続けました。

数年を経るうちに、碇さんは海に鍛えられ、すっかりたくましくなり、今では漁船を購入し、20kmもの長さの延縄を操る一人前の漁業者として活躍しています。

今後は延縄以外の漁法についても学んでいきたいと意欲にあふれた笑顔でお話いただきました。

これからも若手漁業者の中心として地域全体を引っ張っていただきたいと期待しています。



碇 雄一郎さん

対馬におけるいか釣漁業は重要な漁業種類であり、春から秋にはヤリイカ（標準和名ケンサキイカ）、冬にはスルメイカが主に水揚げされます。特に東岸に面する豊玉町、美津島町、峰町東部の3漁協で盛んに営まれており、島内のイカ類の水揚げ量の約8割（H18農林統計）をこの3漁協で漁獲しています。今回はこのようないか釣漁業の盛んな漁協のひとつである豊玉町漁協の職員として、日々奮闘されている増田修幸さん（30才）をご紹介します。

増田さんは高校を卒業後、平成9年に豊玉町東部漁協（現在は合併し豊玉町漁協）に就職し、現在は千尋藻（ちるも）本所の販売担当として頑張っています。

増田さんは毎朝4時に起き、いか釣漁船が帰港する早朝に集荷を行い、朝一便の博多行きフェリーに間に合うよう出荷しています。また、豊玉町漁協のいか釣船団の事務局的な役割も果たしており、船団からの人望が厚く、地元になくてはならない存在となっています。増田さんが事務局を担当していたのが縁で、昨年は、県が主催するLED集魚灯や魚の鮮度等についての学習会を3回実施することができました。

昨年は、原油に投機マネーが流れ込み、燃油価格が一時は127円/になるまで高騰しました。集魚灯を多く点灯するいか釣漁業は大きな影響を受け、各自で、省エネ航行をしたり、集魚灯を段階的に減らしたり、燃油節減の努力を行っていましたが、それでも、出漁すればするほど赤字になるという状態が続きました。増田さんとお話すると、「豊玉町東部地区は、いか釣漁業に依存する割合が高く、燃油が高くなるとその影響が顕著に出てしまいます。いか釣以外の漁法も検討すべき時期に来ているのではないのでしょうか。」という答えが返ってきました。



対馬では様々な漁業が操業されていますが、増田さんが言うとおりの、東岸にはいか釣専業の方が多く状況です。これらの方々がいかに釣以外の漁業も組み合わせていくことは、今後の大きな課題であると考えています。

増田さんの趣味は、仕事が終わってからのいか釣とのもので、朝から晩までイカづくしの生活を送っています。しかし、釣ったイカを料理してくれる奥さんが居なくて、親しいいか釣漁師も「嫁のことだけが気がかり。」と心配しています。誰かいい人がいたら、豊玉町漁協までご連絡をお願いいたします。

増田修幸さん

掲載：2009.3.9

吉岐島の南西に浮かぶ大島の吉岐市アワビ種苗センターでは、クロアワビ、メガイアワビを卵から3cm程度の大きさまで育成し、吉岐島の各地に放流しています。当センターは吉岐島における栽培漁業（つくり育てる漁業）の重要な拠点になっています。

山仲さんは郷ノ浦町漁協の職員で、平成3年から種苗生産の担当として長年アワビの生産に取り組まれています。平成19年度からは末永丈右さん（2004年1月当欄で紹介）の後任として当センターの所長となり、種苗生産を通じて、吉岐周辺の水産資源や藻場の維持・回復を目指し日々努力をされています。

担当をはじめた頃は、年間数万個のアワビしか生産できず悩まれたそうですが、卵の取り方や小さな貝が死なないようにする方法などについて勉強と試験を重ね、今では年間30万個程度のアワビを安定的に生産できるようになったとのことでした。

また、アワビやウニが食べる海藻が少なくなる「磯焼け」を防ぐため、アラメやホンダワラ等の海藻の苗をつくり、海藻が少なくなった場所に設置したり、放流したアワビやウニ、設置した海藻の状況を潜水して調査するなどの取組を積極的に行っています。

山仲さんに今後の抱負を尋ねると、「新しいセンターを軌道に乗せること。そして、栽培漁業を通じて漁業が若い人たちに魅力があり、希望とやる気の出る職業となるようにがんばっていききたい」と、力強く語っておられました。

今後の山仲さんとアワビセンターの皆さんの活躍が期待されます。



山仲洋紀さん



アラムエの間接育成状況



アワビ種苗センターの皆さん（山仲さんは後列右端）

度島を 元気に！ ～～福畑敏光氏～～

皆さんは「度島(たくしま)」をご存じでしょうか？

平戸港からフェリーで30分、平戸本土北端から3キロ離れた平戸市度島町は、人口900人弱の漁業を基幹産業とする小さな島です。

今回はこの度島を、溢れる情熱で活気ある島にしようと頑張っている、「ヒゲのおじさん」こと福畑敏光さんを紹介したいと思います。

福畑さんは県が認定する指導漁業士であり、平成20年7月の県北地区漁業士会総会で会長に就任しました。口ひげをたくわえ一見強面の福畑さんですが、その人柄から少年水産教室を開くとすぐに子供達が寄ってくる人気者です。

説明しなくても子供達にはその人柄が分かるのでしょう。船曳網、採介、かご、たこつぼ、アラ縄と多彩な漁業技術で複合的に操業されるとともに、海上でのアワビ養殖など新しいことにも進んでチャレンジしています。

いつもニコニコ顔の福畑さん、「悩みなどないでしょうか？」と尋ねると、「そんなことはないですよ。若者が仕事を求めて島外に出て行ってしまふ。度島も過疎化の流れには逆らえない状況です。何もない半農半漁の島だけど、愛する度島を元気にしたいですね。どんどん度島を宣伝したいし、発信していきたい。どうにかして島に元気を持たせ活性化させていきたいですね。こうした思いから、平成20年8月に実施された度島民泊体験では、世知原町の小学生2名を受け入れ、釣りや海水浴を通じて度島の自然の素晴らしさを伝えました。」とのコメントが返ってきました。

笑うと口ひげが「くにゃり」と歪み、1度会ったら忘れられない笑顔の福畑さん。これからのご活躍がますます期待される、熱い漢(おとこ)です！



子ども達と交流する福畑さん (写真上、右)



魚処西海(いおどころさいかい) 梅川恒義さん

今回紹介する梅川恒義さんは、西海大崎漁業協同組合面高支所で定置漁業を営む傍ら、地元漁師仲間で作る直売所「魚処西海(いおどころさいかい)」の運営にも携わっておられます。

近年の魚価低迷により、従来の地元鮮魚店や漁協に対する出荷、料理店等への直接販売だけでは、地元漁師の手取りが増えないことから、平成15年に面高支所の漁師仲間6名が発起人になり「魚処西海」を開業しました。

「魚処西海」は、「道の駅さいかい“みかんだーム”」の真向かいにあります。現在、30名の地元漁師が会員となり、定置網、たこつぼ、いかかご等で獲ってきた魚や地元の養殖魚を新鮮な状態でその日のうちに販売しています。

直売所では、丸体の鮮魚のほか、刺身ブロック、刺身、刺盛、アジフライ、イカコロツケ、タコ飯などを販売しており品揃えも豊富です。

魚を丸体で買った時の「魚捌き」も無料サービスで、店員の対応も大変親切です。また、隣には「特産品直売所よかところ」があり、地元の野菜、果物なども販売しており、「魚処西海」と「よかところ」の2軒を回れば、新鮮で良質の食材を安い値段で買い求めることができます。

今後は、タコ飯、イカコロツケなど直売店の看板メニューとなる総菜類、魚の美味しい食べ方のレシピを充実させ、地元の住民に愛される店作りを行い、地元漁師の手取りを増やしていきたいと考えているそうです。



魚処西海



魚処西海への誘導看板



魚処西海の方々(左端が梅川さん) 販売されている商品その1(タコ飯) 販売されている商品その2(刺身)

最近、燃油価格高騰と魚価安により漁業経営の窮状を訴える映像をテレビでもよく見ますが、このように漁師さんが儲かるための地道な取組には積極的に応援したいものです。皆さんも、西海市にお出かけの際は是非お立ち寄り下さい。

掲載 : 2008.8.25

今回は、「活きのいい人」というテーマが正にぴったりという感じの対馬のとても元気のある漁師さんをご紹介します。

上対馬町漁協に所属する細井尉佐義さんは36才で、春から夏には、タチウオ曳縄、ダルマ(メダイ)、キンメ(チカメキントキ)樽流しや一本釣、採介藻、秋から冬には、アジ・サバ漕ぎ釣り、サワラ・ブリ延縄、ヨコワ浮延縄、マダイ底延縄など、その時の漁模様に応じて、いろんな漁法を組み合わせで営んでいます。また、細井さんの周りには、同じ青壮年部の仲間がよく集まり、毎日の漁のことや青壮年部活動のことを熱心に語り合っておられます。

この細井さん、地元上対馬町のご出身と思いきや、実は北松・鹿町町のご出身です。高校を卒業後、上京され、5年間は運送会社に勤務、その後、アウトドア関係の専門学校で2年間学ばれた後、3年間は国民宿舎でインストラクターをされました。しかし、専門学校時代に「漁師になりたい。」という思いを抱くようになり、その思いを叶えるべく、平成13年に地元長崎に帰り、五島や上対馬の定置漁業に従事されました。さらに「どうしても一本釣漁師になりたい。」という強い2年間、上対馬町漁協の扇康一指導漁業士さんらの指導による漁で平成16年に一本立ちして漁師になられたという方なので

今でこそ、対馬市には新規漁業就業者の受入を支援する協議会は生活費等の支援が受けられますが、細井さんが研修を始められた制度はありませんでした。細井さんの今があるのは、ご自身のかい協力があったからこそと言えるでしょう。



置漁業に従事されました。念から、平成14年から業技術研修を積み、晴

が整備され、研修期間中た当時は、まだそのよう大変な努力と、地元の暖

細井さんに、漁業に対する思いをお聞きしたところ、「漁業者はひとえに海からの恩恵を授け、それを生業としているのだから、海に対してそれなりの義務を果たしていかなければならない。」と強くおっしゃいました。その言葉を体現するように、日頃からゴミの持ち帰りを徹底されたり、洗剤の使用を極力控えたりしています。また、今年からは青壮年部活動の一環として、自分たちが獲った魚を地元で直売されたり、小・中学生に自らの人生経験を講話されたり、加えて、放流体験や魚のさばき方教室も企画されたりと精力的に活動されています。



このようにJターンから独立して漁師になったという細井さんの存在は、対馬に新たな風を吹き込み、人々にこれからの時代を生きていこうとする勇気を与え、地域の活性化にもつながっていると断言しても過言ではありません。細井さん、今後ともご活躍を期待していますよ！！。

アオサ養殖の達人 山口立也さん

南島原市有家町に広がる遠浅の海岸。春先の大潮干潮時には、一面緑色の草原があらわれます。ここが“ヒトエグサ養殖30年” 達人といわれる山口立也さんの漁場です。



ヒトエグサは、通常「アオサ」の名前で知られており、大部分が乾燥した状態で販売されていますが、山口さんは『生』にこだわって全国に届けています。

山口さんのつくるヒトエグサは程よい食感があり、みそ汁に入れた時に、磯の良い香りが立ちのぼると評判です。

また、山口さんは自らの養殖だけでなく、県内各地でヒトエグサ養殖をはじめたいと考えている人には、快くこれまでつちかった養殖技術を助言したり、自家採苗した良質の種網を提供するなど、県内のヒトエグサ養殖振興の一躍を担っています。

「需要に生産が追いつかないよ」と苦笑いをされる山口さん。アイドルグループの人気番組や旅番組にたびたび紹介されているため、すべての注文には応じられない状況です。

これからも、山口さんは有明海の厳選された味覚、香り立つアオサを全国の食卓に届け続けていかれることでしょう。

今回紹介する松原祐一さんは、針尾漁業協同組合で魚類養殖業に従事しています。

松原さんは、幼少の頃から家業の魚類養殖業を手伝いながら育ちました。苦しい時も不平不満を言わず仕事と真摯に向き合うお父さんの姿に魅力を感じ、高校生の時に「親父のようにになりたい。」との思いが募り、魚類養殖業の道に進むことを決められました。



大学では商学部で籍を置き、商売のノウハウを学んだ後、海について漁業以外の側面から見つめ直したいとの思いから、ハウステンボス技術センターに4年間勤務し、大村湾の水質調査等の業務を担当され、その後、平成13年から、念願の魚類養殖業の仕事に携わるようになりました。

毎日汗だくになって作業をこなし、順調に育っていた魚が突然病気にかかり死んでしまった時は、生き物を育てることの難しさ、自然の恐ろしさを改めて痛感し、精神的なプレッシャーに押し潰されそうになったそうです。しかし、周りの人からの叱咤激励に支えられながら、肉体と精神の両面を鍛え上げられ、今では養殖全般の仕事に任される様になったとのこと。

このような経験をされた松原さんだからこそ、海に対する感謝と自分が育てた魚に対する愛情、環境を大事にしていきたいという想いは特に強いようです。

そんな彼が、昨年、全国青年・女性漁業者交流大会の長崎県大会の漁協青年部代表に抜擢されました。「未来につなぐ海づくり」と題し、底質改善剤散布による漁場環境保全や栽培漁業の取組が青年部や地域の活性化に役立つと熱弁したところ、見事、優秀賞を受賞され、全国大会出場が決まりました。これは漁協初の快挙だそうです。

普及指導センターとの発表原稿の打合せでは、更に内容を充実させるべく、常に積極的な意見交換がなされており、松原さんの真面目さには、いつも頭が下がる想いです。

現在、松原さんは33才と若手ですが漁協青年部の会計を任されており、今後ますますの成長と活躍が期待されます。

今回紹介する村田国博さんは、南島原市の南有馬町では「クニ」の愛称で呼ばれており、外界では知らない人がいない有名人です。

わかめ養殖業や延縄漁業を営む傍ら、島原半島南部漁協の副組合長、県南地区漁業士会長、そして南有馬の特産品となりつつある「わかめ麺:ひよつる」を製造・販売する組合の役員として、多忙な毎日を過ごされています。

村田さんは漁業士の中でも異彩を放っており、外見はいま流行りの「ちょい悪オヤジ」。一見、強面ですが、花や陶磁器をこよなく愛するという意外な一面をもっています。また、本人は国の史跡文化財である原城の研究家でもあるとも言っています。



島原半島南部漁協では、一本釣り、藻類養殖、刺網漁業、タコツボ漁業などが盛んで、水揚げされる魚種は多種多様です。その中でも主力はアラカブ(標準和名:カサゴ)。県のブランド魚でもあり、「早崎瀬戸あらかぶ」として県内外で認知されています。これに次ぐブランドが「原城わかめ」です。豊かな海、有明海で育まれたわかめは、柔らかく美味しいと評判です。村田さんは、わかめの生産量が多い南有馬地区で、「わかめ養殖会」の会長として良質の製品を作り、安価な輸入わかめとの差別化を図ろうと努力されています。

さまざまな活躍をされている村田さんですが、新しい挑戦として、南有馬で養殖しているカキを、本格的に販売することになりました。カキ養殖については数年前から県南水産業普及指導センターと試験養殖に取り組み、良好な結果が得られたことから事業化したものです。

このカキに、原城の旧称である「春城」の名前をつけて、積極的に売り出しています。チラシや看板には自分で「春城(はらじょう)かき」と毛筆書きし、とても雰囲気のあるものに仕上げました。

村田さんは、南有馬のカキは諫早湾のカキと比べるとサイズは小振りだが、身入りと味は抜群と自信を持っていますので、年々販売量が増えて、小長井カキや九十九島カキのように地域の特産品となることを期待しています。村田さんの挑戦はまだまだ続きます。次はどのような挑戦をしてくれるのか楽しみです。

今日も南有馬の浜を「クニ」が行く！！

「私は自分自身のため、家族のために自分をいじめ抜いてきた。これからも体が続く限りそうするつもりだ。」

今回御紹介する、対馬であなごかご漁業を営む高松武重さんの一言です。有言実行のお人柄の高松さんは、「漁師は決して楽な商売ではないけれども、頑張っただけ見返りのある魅力的な仕事だ。」と語ります。



幼い頃から父・篤さんのイカ釣りの手伝いをしていたという高松さんは、20歳で定置網に従事し、その後、一本釣り・延縄に取り組みられました。また、24歳で結婚し、一男一女に恵まれ、長男も漁業後継者としての道を歩まれています。

「人というのは常に向上心を持ち続けなくてははいけない。」と、大変研究熱心な高松さんは、あなごかご漁業が新しい漁業として対馬に広まりだした平成12年頃、これは有望と見るや、すぐさま、あなごかご漁業に取り組みられました。安定した水揚げ維持する一方で、常に現状分析を怠らず、漁具・漁法の改良を続け、対馬でトップクラスの漁師として活躍されています。

取組の一例をあげると、あなごかご漁業の夏季操業の導入です。あなごは活魚でないとい取引されないという特殊な流通形態となっていますが、高水温になると死んでしまうので、水温の上昇する夏場には操業していませんでした。たとえ操業しても、3日間の沖泊まり操業なので、水温管理のため、仮眠する時間を割いて魚槽に氷を投入する必要性がありました。この課題に対し、高松さんは海水冷却装置を取り付けることにより、安定して活魚出荷ができる事を証明しました。これが島内に広まり、今では対馬西沖で操業するあなごかご漁船のほとんどが冷海水装置を装備するようになりました。

また去年は、漁場の競合などの問題により対馬ではこれまで操業されていなかった、たこつぼ漁業について、試験操業グループに参加し、漁業として成り立つ事を実証しました。今年はその結果をもとに、他の漁業を営む漁業者との話し合いにより、対馬における本格的なたこつぼ漁業の導入が検討されているところです。

「一線を退いた漁師さんでも近場でそこそこ稼げる漁法として導入できれば。」と、高松さんはたこつぼ漁業に期待を寄せます。

今年50歳を迎えられ、ますます精力的に活動されている高松さんに、今後の抱負を伺うと、「今は漁師がふるいにかけてくる時代になってきた。儲かる漁業に皆が一斉に飛びついて一つの資源を取り尽くしてしまい、技術のない漁師の水揚げはどんどん減っている。これからは競争し合う漁業ではなく、いかに資源を管理しつつ漁業生産を上げるかが大事だ。対馬の豊かな海にはまだ手をつけられていないたくさんの資源が眠っている。我々は対馬でしか生きる事ができない。だから、新規漁法の導入等、今後も対馬の漁業発展のための可能性を追求していきたい。」とのことでした。これからも対馬の漁業の牽引役としてご活躍いただけることでしょう。

島本輝子さん(勝本町漁協)、浦丸美哉さん(壱岐東部漁協)

県内では現在144名の漁業士が活躍されていますが、そのうち女性の漁業士は4名で、壱岐からは島本さんが平成12年度に県内の女性漁業士第1号として認定され、平成18年度には浦丸さんが4人目として認定されました。



島本輝子さん



浦丸美哉さん

島本さんは勝本町にお住まいで、ご主人のイカ釣漁業を陰で支えながら、スルメイカの加工に携わっており、漁協女性部では小学生向けの体験学習や海の環境維持活動などに積極的に参加されています。またJAフェスタや産業祭りでの“のしイカ”作成の実演で、地域の行事に引っ張りだこです。さらに昨年は宮崎で開催された九州ブロック漁業士研修会に県を代表して参加され、「漁村における女性部の活動・役割」等について他県の女性漁業士と活発に意見交換されてきたところです。

浦丸さんは他県で学生時代を過ごし就職していましたが、平成13年にご主人とともに故郷の芦辺町にUターンされ、漁業を営まれているお父さんの指導のもとアワビ、サザエ、ウニなどを獲る採介藻漁業に従事されています。栽培漁業や資源管理型漁業にも積極的に取り組まれ、漁港大会や県主催の意見交換会の際には、地域の女性漁業者代表として参加されるなど、女性部活動の中核的な存在であったことから漁業士候補として漁協及び市からの推薦を受け、今年5月には知事から漁業士認定証を手渡されました。



壱岐の漁業士18名で組織する壱岐地区漁業士会では、漁協青壮年部の指導、漁獲物の鮮度向上のための神経締め講習会の開催、農業士との連携など壱岐水産業の活性化に向けた活動に精力的に取り組んでいますが、お二人は先輩漁業士の中に入って女性の立場や視点から貴重な意見を述べていただける心強い存在であり、彼女たちの今後の活躍が期待されています。

「若手が地元で根付くような魅力ある養殖業で地域を活性化したい!」と語るのは、新上五島町若松でブリ、ヒラマサ、トラフグ養殖漁業を営む橋口直正さん。

若松瀬戸の美しい自然に囲まれ、お父さんの背中を見ながら育った橋口さんが家業の魚類養殖を継ごうと思うのは必然的でした。

大学を卒業後、故郷に戻り養殖業に従事、生け簀で泳ぐ魚を注意深く観察することで、常に魚の状態を把握するなどの経験を積み重ね、質が良くおいしい魚を育てる養殖の技術を高めていきました。

しかし、魚価の低迷、餌料の高騰が続き、養殖業界は非常に厳しい時代となってきました。

現状を打開するヒントはないかとヨーロッパ、北米、豪州と、海外の漁業を視察しました。特に種苗から生産まで一貫した体制で管理するノルウェーの養殖の養殖業には、まだまだ足りない部分が多いようです。

現在、橋口さんは県からの委託事業(魚類進事業)を受託し、新養殖魚種として有望な定着を図るため、実証試験に取り組んでいます。

また、地元の子供達に、基幹産業である水を深めてもらおうと、養殖場の見学受け入れやけた活動、中学生の職場体験の受け入れ等の取組を行っています。

これらの取組によって、地域の子供達が魚好きになり、将来橋口さんと同じように、水産業を目指す人材が増え、活気あふれる地域となることが期待されます。



を見て、日本と実感したそ

養殖多様化推
マハタ養殖の
す。

産業への興味
魚食普及に向
組を積極的に

や海をもっと

いい魚(もの)をつくる“よか鯛” 浜中英樹さん

伊万里湾は波静かで従来から魚類養殖が盛んですが、漁場環境の悪化、経費の高騰、魚価の低迷など、環境は厳しくなっています。

そのようななかで、浜中さんは生産部門と販売部門の二つの法人をそれぞれ(有)青島水産、(有)浜活として立ち上げ、25人のスタッフと共に、ブリとマダイを養殖・販売しています。

浜中さんのモットーは、「まず、いいものを作る。そして、自信をもって自ら売る」ということです。「自信だけあっても本当にいい魚を作らないといい仕事はできない」、この考えの実行の一つとして、自社独自のEP(1)だけで育てた生臭みのないブリを「よか鯛」として商標登録しました。8年前からの取組ですが、徐々に業界や一般消費者に認知されるようになりました。もちろん、ここまでには慣れない売り込みなど、苦労も多かったようです。



この他にも現在、「よか鯛」の経験を生かして、マダイのブランド化に取り組んでいます。これは、生産者グループを組織して、仲間と一緒に餌と飼育方法を工夫してよりよい魚を作るとともに、スケールメリットを活かして安定供給を図ろうとするものです。

また、浜中さんは今、地元青島の仲間と一緒に海水を採取し、顕微鏡を覗き、赤潮プランクトンの早期発見に取り組んでいます。伊万里湾では、以前、赤潮被害を受けた苦い経験があります。海の異常を真っ先に見つけるのは、普段海に出ている漁業者であることから、自分たちで有害赤潮をいち早く確認して被害を予防しようとするものです。更に、浜中さんは、このような取組を伊万里湾全域に広げて、漁協や漁業者を中心にした赤潮情報のネットワークを作って、今よりも迅速で適切な赤潮対応をしたいと考えています。

最後に、浜中さんは、この仕事をいつまでも続けたいし、子供たちにとっても海の仕事を魅力あるものにしたい。そのためには、自分にできることは、これからも今以上にいい魚を作ることだと語ってくれました。

EP(1):エクストルーダーペレット

乾燥した配合餌料であるDP(ドライペレット)の一種で、エクストルーダーと呼ばれる造粒機械で高温高圧加工して成形したもの。

エクストルーダーを用いると、大豆粕などに含まれる、魚に対する成長阻害因子を熱により破壊できたり、消化吸収性の低い栄養成分を利用されやすくすることができる。

掲載 : 2007.10.10

鳥越一樹さん(長崎市たちばな漁業協同組合)

少しでも良いものがあればすぐに取り入れる、今回はそんなフットワークの軽い漁業者を紹介します。長崎市たちばな漁協鳥越一樹漁業士です。



鳥越漁業士が営んでいる小型底びき網漁業では、夏はエビ類、冬はヒラメなどを主に漁獲しています。

小型底びき網漁業では漁獲物とともに大量のゴミが入るため、これまでは船上でゴミと漁獲物を選別する間に、特に夏の気温が高い時期には漁獲物の大半が死んでいました。しかし昨年、視察先で知ったシャワー選別という方法を取り入れたところ、漁獲物の多くが生きようになりました。ちなみにシャワー選別とは、漁船のポンプを使い漁獲物に海水をシャワーのようにあてて、つねに海水がかかるようにして生かしたまま選別するという技術です。

昨年はこれに加え、二段網の技術も取り入れました。これは漁獲物とゴミの入る網がそれぞれ別になっており、操業すると自然にエビなどの漁獲物とゴミが選別されるものです。これならば、ゴミと漁獲物が分かれるので、漁獲物がゴミとすれて弱ったり傷んだりすることがありません。

また、シャワー選別をすることなく、漁獲物のみを直接船の生け間に入れられるので、その後ゆっくりと選別することができます。このため、現在はシャワー選別より二段網を使うようになってきています。「普通の網を二段網に改良するのは資材費も安く手慣れた漁師さんなら1~2時間あれば簡単にできる。効果が大きい非常にすぐれた技術だ」と鳥越漁業士は言います。

これらの手法の大きな利点は2つあります。

まず1つ目。これまで鮮魚としてしか出荷できなかった小エビを生かして出荷できるため、高く売ることができます。生かしたエビと死んだエビでは値段に2倍以上の差が出るそうです。

そして2つ目。シャワー選別や二段網を使うと網に入ってきた小さいエビやカニ、魚などを生きたまま海に戻すことができます。生きて再び海に戻された小さなエビ・カニ、魚はやがて大きくなり、また漁獲することができます。一人一人が再放流する量は少なくとも、全員で再放流を行えば、有効な資源保護になると思います。

鳥越漁業士は1年間、自分で二段網の実験をして長所・短所を洗い出しています。その後、自らの実験結果を踏まえて漁協の青年部、底びき部会などを通して、この技術を広めていくことを考えています。

魚価が低迷する中、少しでも魚価を上げるため、そして資源保護を行うため役に立ちたいと鳥越漁業士は考えています。

掲載 : 2006.04.25

漁獲物を丁寧に取り扱い、高鮮度の状態で市場へ出荷することで、市場関係者から高い評価を得ているのが今回紹介する西さんです。西さんは、漁獲物を高鮮度に保つ神経締め(神経抜き)を他に先駆け地域に導入した一人で、出荷する魚にオリジナルのシールを貼り、他の魚との差別化を図っています。

西さんは、「このシールを貼ることで市場では高値で取り引きされ、シール作成経費(約50円/枚)を差し引いても、周りの魚より値段が良い」と話しています。



出荷用シール

西さんは、高校卒業後、父親の船に乗り壱岐島周辺で延縄や一本釣りなどに従事してきましたが、現在は、なかなか漁に出られない父親に代わり、一家の大黒柱として主に一人で時には奥さんと二人で漁に出るようになっていました。また、地元漁協青壮年部員として活動するとともに、平成15年度からは、青年漁業士としても活動しています。

また、昨年度からは地域の人たちと協力し、離島の水産物流通に新たな手法を導入すべく、ケンサキイカ等の活魚パック出荷を始めました。まだまだ試行錯誤の段階ですが、今後の成果が期待されます。



神経締め講習会で講師を務める西さん(中央)

なかなか魚が高く売れない時代に、消費地との信頼関係を築き、魚価向上を図っている西さんの今後益々の活躍が期待されます。

伊万里湾地域では、平成11年から14年の4年間、閉鎖循環式陸上養殖技術のパイロット事業が実施されたことを発端に、陸上養殖の推進への取り組みが行われています。

今回は、松浦市調川でトラフグの陸上養殖の責任者として、また、新たな陸上養殖の事業展開グループの一員として、活躍している峯元陽一さんを紹介いたします。

陽一さんは、福岡の大学を卒業後、アメリカの民間会社で陸上養殖に3年間従事しました。帰国後、東京の魚市場に半年間従事し、4年前に父親の経営する松浦市の水産会社に入社し、現在に至っています。

トラフグの陸上養殖の責任者になって2年ぐらいですが、アメリカでの陸上養殖の経験が大いに役に立っているとのこと。

また、陽一さんは、陸上養殖の他に、養殖飼料や養殖ブリの販売も手がけており、忙しい毎日を過ごされています。

今回の取材に対して、「抱負というものはない。今、何ができるか考えて、やっていくことで精一杯です。」との答えでしたが、トラフグ養殖の今後に不安があると言われます。

理由は、中国でトラフグ生産が拡大していることから、今後、トラフグの価格は低下すると予想されるとのことです。

これに対応するためには、今以上の生産コストの削減や差別化が必要と考えられています。

このため、今年、松浦市内の養殖業者等で構成するグループの一員として、火力発電所から排出される温排水を利用した陸上の中間養殖に取り組みました。トラフグは海水温が低下する冬期には成長が鈍ります。そこで、温排水を利用してトラフグの成長に適した水温を保つことで、通常、出荷サイズ(1kg/尾)まで約1年半かかる養殖期間を1年に短縮、あるいは、約2年養殖し、大型サイズ(1.4~1.5kg/尾)として、差別化した出荷が可能な陸上養殖トラフグの生産を目指しています。



島原半島南部漁協カサゴブランド仕掛け人

～吉田 亜紀彦 漁協参事～

吉田亜紀彦さんは島原半島南部漁協の参事さんですが、口之津沖の早崎瀬戸でとれるカサゴのブランド化を推進されています。



カサゴとは長崎地区では一般にアラカブと呼ばれています。特に口之津の早崎瀬戸のカサゴは他の地域のカサゴに比べて大変美味と言われています。

何故かと言うと早崎瀬戸が位置する場所は、島原半島と天草に挟まれたせまい海峡で、潮の流れが大変速いことで有名です。このような厳しい環境で育ったカサゴは当然のことながら身も引き締まり、最高のおいしさを持つようになるのです。食べ方としては味噌汁、刺身、唐揚げ等色々ありますが、白身で淡泊な魚でどのような食べ方をしても絶品です。

またこの地域ではカサゴを一本釣り、延縄で獲っております。釣りによる漁のため一尾一尾が丁寧に扱われ、おいしさを損なうことなく市場に揚がってきます。

このようなおいしいカサゴを地元だけでなく、多くの人たちに食べてもらおう。そして「早崎瀬戸のアラカブ」として多くの人に認めてもらおうとして吉田参事の奮闘が始まります。おいしいモノが全国から集まる首都・東京。食べ物にはうさ食い倒れの街・大阪にカサゴを片手に乗り込んでいきます。

そこで多くの飲食店・料理店・ホテル等を数多く訪問し、「早崎瀬戸のアラカブ」をPRしていきます。また、カサゴのえら、内臓、鱗を取り去り、パックするといった新たな出荷方法も考え出しました。

これらの活躍により「早崎瀬戸のアラカブ」のおいしさが認められ、東京銀座の老舗中華料理店のメニューにも登場するまでになりました。

しかしながら吉田参事の挑戦はまだ続きます。アラカブのおいしさを多くの店に認めてもらい、多くの人に提供できるように今日も活動しています。

川口 泉さん

赤銅色のたくましい腕。69歳とはとても思えません。それもそのはず。今回紹介する川口 泉さんは若い頃、東京オリンピックカヌー競技の強化選手だったという異色の経歴の持ち主です。

川口さんは大村湾をこよなく愛し、これまで大村湾で真珠養殖や小型定置網などの漁業を営んできました。

大村湾の特産品の一つにナマコがあります。色によってアカナマコ、アオナマコ、クロナマコと3つに分けられますが、分類上はすべておなじナマコです。しかし、クロナマコはアオナマコ比べ単価が著しく安く取り引きされています。もともと大村湾にはクロナマコはいなかったのですが、近年、単価の安いクロナマコが全体の6割ほどまで増え、単価の高いアオナマコの割合は減少しつつあります。

この状況を憂い、川口さんはアオナマコの間接育成を行いました。普通は1.2cm程度の大きさで放流しますが、それでは小さすぎて大きくなるまでに外敵に食べられる可能性があります。川口さんはアオナマコを陸上水槽(なんと手作り!!)で4ヶ月間飼って4cmくらいまで大きくしてから放流しました。

また、クロナマコ駆除と利用のため、クロナマコ使った干しナマコ(キンコ)を作っています。昨年は20トンものクロナマコを干しナマコに加工して外国に販売しています。

現在は、それに加えて大村湾の魚介類をPRするため、自身で養殖したカキや、大村湾産のサザエ、ヒオウギなど、大村湾産の魚介類を使ったカキ焼き小屋も冬季限定で行っています。

川口さんのバイタリティあふれる活躍はとどまることを知りません。現在も大村湾の漁業振興のためアカウニの養殖試験を行っています。これからも様々な取組みにチャレンジを続けていくことが期待される方です。



掲載 : 2005.07.15