

# 「次世代へつなぐ」 ～錦江湾の魅力を世界へ～

錦江漁業協同組合

(有) 浜市水産 岩元 保代

## 1 地域の概要

霧島市は、南に雄大な桜島を望む錦江湾の北岸に面し、薩摩半島と大隅半島を結ぶ県本土のほぼ中央部に位置している。総面積及び人口は、県内の市町村で2番目の規模である。

市の北部には国立公園に指定されている霧島連山、その霧島山系から流れる天降川の流域には田園が広がる平野部や山麓から平野部にかけて多くの温泉群を有しており、多彩で豊かな資源に恵まれた地域である。また、鹿児島空港や九州自動車道及び鉄道も整備されており、南九州における交通の要所となっている。



図1 霧島市の位置

## 2 漁業の概要

霧島市には、福山町漁業協同組合と私達の(有)浜市水産が所属する錦江漁業協同組合がある。錦江漁協の組合員数は、正組合員71名、准組合員45名の計116名で、主な漁業は、延縄漁業、刺網漁業、小型まき網漁業、魚類養殖業等である。

地元には漁協が開設する産地市場がないため、漁獲物の一部は地元で小売りしているが、その大半は鹿児島中央卸売市場へ出荷している。

## 3 組織と運営

我が家は、始良カルデラの広がる錦江湾の湾奥部に位置する隼人湊を拠点に、代々、廻船問屋を営んでいたが、私の父が約45年前に戦争で途絶えていた「カタクチイワシ漁」を再開した。当時は、今のような「まき網漁」ではなく「敷き網漁」だったことから、乗り子が20名以上必要だったので、人材を確保するのが一番大変だったようである。

現在は、小型まき網漁業でカタクチイワシを漁獲し、海面生簀で蓄養しながら需用に応じてカツオ一本釣り漁船に活餌として販売している。

近年、気象変動の影響か盛漁期が一年毎に異なり、漁獲量の変動も大きくなってき



写真1 カタクチイワシ蓄養生簀

た。また、漁船装備の老朽化により故障する機器が増え、修理代もかさむようになった。社長として漁の最前線で頑張っていた父も80代となり、人も船も次第に老朽化していった。そのような頃、父は福岡の大学に行っていた孫の良祐に電話を掛け、しつこく「帰ってきて船に乗れ」と言い続けた。そんな父の熱い想いに導かれて、我が息子、良祐は大学を卒業した22歳で漁師として船に乗り始め、26歳で父の後を継ぎ、(有)浜市水産の社長になった。現在、私は、専務取締役として経理を担当している。

#### 4 研究・実践活動取組課題選定の動機

私は、経理関係の専門学校を卒業後、家業である(有)浜市水産を手伝い始め、長らく母と一緒に経理を担当していた。母とは経理の仕事を一緒にするだけでなく、地元で水揚げされる魚を使って塩干品などを製造、販売していた。また、母は、今はなき漁協女性部にも所属し、ある時期には部長も務め、料理教室、浜の清掃活動等の他、戦後途絶えていた浜下り行事を復活させるなど、精力的に活動していた。私は、そんな母の姿を間近に見ながら手伝っていたが、母が亡くなり、8年前に家業の経理を完全に任されることになった。まずは、父が引く張る家業を一生懸命にサポートすることを最優先で考えた。そして、徐々に余裕を持てるようになり、家業を継承していく中で、どうやったら漁業を次の世代に引き継いでいけるのかを考えるようになった。



写真2 漁協女性部（母：前列中央）

#### 5 研究・実践活動の状況及び成果

##### (1) 水産加工の取組

水産業を中心に様々な事業の展開を試みてきた。中でも力を入れてきたのが「魚食の普及」である。食生活の欧米化や、食の乱れが言われる中で、私達の足元にある豊かな錦江湾からの恵みを直接食卓で感じてもらいたい、魚を無駄にしたいくないとの思いから、30年ほど前から安心して安全な魚の加工品作りに取り組んできた。

取組を始めた当初、大型冷凍冷蔵庫や冷風乾燥機などの設備を整えた加工場を作り、自分達の獲ったアジ、サバ、カタクチイワシ、タチウオ等の地魚を使った塩干品やみりん干しの他、カタクチイワシを活き餌で購入してくれるカツオ船から入手したカツオを使って甘露煮などを作り、販売していた。販売は、地元だけに留まることなく、全国のデパート催事場をまわったりもしていた。一日で20万円分の加工品が売れる日もあり、売り上げも好調だった。しかし、イベントのマンネリ化に加え、サイズや価格が現代の食生活に合わなくなったのが原因か、次第に売上は減少していった。そのため、人件費やラン



写真3 催事場での販売

ニングコストのかかる加工場は、平成に入り閉鎖することになった。

現在は、試行錯誤の末に完成した母の思いが詰まっている味を大切にすることを第一に、冷風乾燥機などの機器は使わず、小規模ながらも現代の食生活や生活スタイルに合った加工品づくりを心がけ、次の世代にも伝えていきたいと思っている。また、個食の方でも食べやすいよう小分けパックにしたり、大きなサイズのものを小さくカットして袋から出すだけで食べられるよう工夫するなど、手間のかからないパッケージングにも心がけている。塩干物については、乾燥機で作るより天日干しが美味しいので、冬場を中心に天日干しにこだわって製造している。



写真4 カツオの味ぶしフレーク

現在、カタクチイワシの塩干品、カツオの味ぶしブロック・フレーク、カツオ味噌、腹皮の5つの商品を、近くの物産館や隼人駅横の直売所等で販売し、平成28年は約340万円の売上であった。

## (2) 浜焼き小屋の取組

自宅から見える港に活気を取り戻したい。立ち寄って食べる場所があれば人も集まりやすい、そして物を買う場所があればもっといい。そんな思いを形にするために、自己資金で港の見える自宅横に「浜焼き小屋 舟囲」を平成26年にオープンした。

例年11月から3月の期間限定で自社生産したカタクチイワシの一夜干し、養殖クルマエビ（地元産）、カツオ、マガキなどを組み合わせた海の幸を提供している。最初は、水曜日から日曜日の昼間と土、日の夜の営業スタイルだったが、やっていく中で平日の昼間と日曜の夜はお客が少ないこと、逆に土曜日の夜はお客が多いこと、浜焼きは、家族やグループがレジャー感覚で利用する業態であることが分かり、今月から金、土、日、月の昼間のみ営業するスタイルに変更した。利用者数は、団体客が入ると1日だけで100人位になる。普段は、5～6名のグループで利用される場合が多いので、平均すると一月あたりの利用客は200名位、60万円程の売上となっており、平成26年当時（一月あたり）と比較すると、来客数で約1.6倍、売上高で約2倍に伸びている。この浜焼き小屋「船囲」が、地域の交流の場になりつつあることを嬉しく思うとともに、私は、お客様の喜ぶ顔を見る度にウキウキした気分になり楽しい。今後は、地元の新たな水産資源である養殖あさりの



写真5 浜焼き小屋「舟囲」

「霧島あさり」や「地魚」も販売し、地元の漁業振興に貢献したいと考えている。

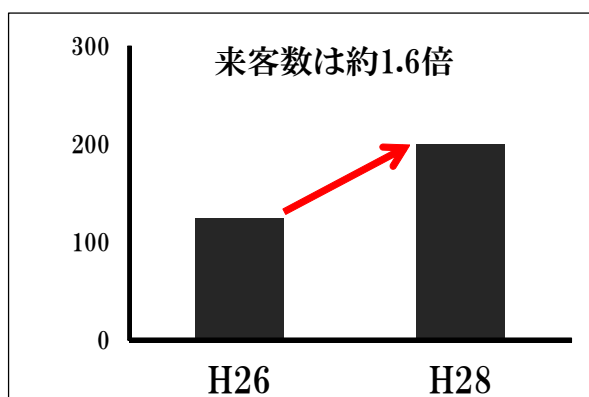


図2 一月あたりの客数 (人)

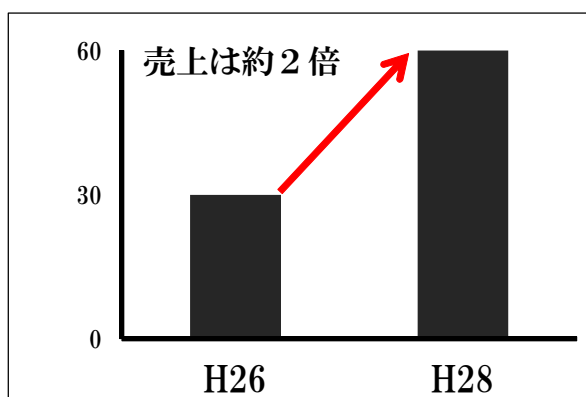


図3 一月あたりの売上金額 (万円)

### (3) 魚のつかみ取り体験の取組

私は、幼い頃に建干し網漁のイベントに参加した時の楽しい思い出が今でも心に残っている。自分の子供にも地域の子供達にも、「魚と直に触れ合う建干し網漁を体験してもらいたい」という思いから、勝手にわからないまま、平成27年に魚のつかみ取り体験を始めた。

1年目は、網の整備を行うとともに、技術習得のため、知人30名程度を対象に試行的に実施した。経験豊富な漁業者の指導を受けたお陰で、なんとかうまくやりきることができ、自信を持った。2年目はNPO法人「美しく豊かな錦江湾を守り育てる会」の方々と協力して開催したところ、114名の子供達を含む211名の参加があり、とても喜んで貰うことができた。3年目も子供達82名を含む200名の大勢の参加が得られ、集客にも自身が持てるようになった。また、この年は、干潮時に水位が10cm位になる所に網をサークル状に張るように改良した結果、参加者が安全かつ公平に魚を捕ることができるようになった。開催する立場からは、人手も少なく済み、安全に開催できるので、様々な場所に応用可能と感じている。また、若い社員や社長の発想で、ネットを利用した「クラウドファンディング」にも挑戦したことで、開催のための資金調達の可能性も大きく広がったと感じている。



写真6 魚のつかみ取り体験ポスター

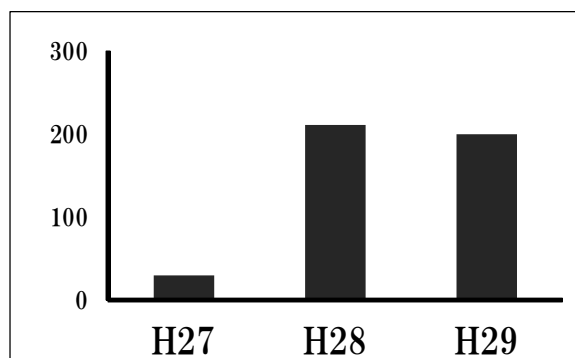


図4 つかみ取り体験参加者数 (人)

#### (4) ダイビング、タラソテラピークルーズの取組

霧島市では、平成20年から「霧島ジオパーク」構想を推進している。世界ジオパークネットワーク連盟に認定されることで火山が作る美しい地形や豊かな自然、火山活動の歴史などを世界に向けて発信しようとしている。その一環として「海から見る霧島ツアーコース」も設置され、3年前からは霧島市シルバーガイド養成講座も実施されている。カルデラによって出来た錦江湾はダイビングスポットも数多くあり、私も幼い頃から見慣れてきた海だったが、初めて錦江湾ダイビングを体験した時には、身近な海が見せる別世界に驚いた。シュノーケルで気軽に潜っていた水深2～3mの海と違い、水深15～20mとなると新しい発見の連続で、水深200mと言われる始良カルデラから出来た錦江湾が豊かな漁場となっていることに改めて気付かされた。この錦江湾の魅力を海から発信したいと、ダイビングに加え、海風を受けながら海から見る霧島連山、神造島、桜島を巡る「タラソテラピークルーズ」を企画、運営している。

#### (5) 地域行事への協力

地域の伝統行事である「浜下り」は、西暦720年に勃発した隼人族の反乱で鎮圧された隼人族の魂を鎮めるために始まったと言われている。鹿児島神宮から私の住む浜之市までの武者行列に協力するとともに、八幡神社での神事に伝統芸能の踊りを奉納するなど、伝統を大切にしながら地元観光の魅力発信に協力している。



写真7 地域行事への参加

### 6 波及効果

#### (1) 若い世代への魚と魚食のPR

私達が取組んでいる魚のつかみ取り体験の様子を地元の住宅メーカーの方々が見学に来られ、お客様感謝デーに建干し網漁の体験イベントを組み入れたいとの要望を受けた。私達の取組が役に立てばと、約200名が参加するイベントをお手伝いさせてもらったところ、「普段やっているホテルでのイベントだと参加者も少ないが、今回は家族全員での参加が多く、非常にありがたかった。」と喜びの声を頂いた。この体験を通して、「イベントとしての建干し網漁」の可能性を非常に感じる事ができたことも大きかったが、それ以上に子育てをする若い世代や子供達に体験してもらえたことは、魚と直接触れ合って、捕った魚を食べるという「食の根源」に関わる魚の食文化の継承にもつながっている取組だと認識している。



写真8 建干し網漁体験

## （２）地域を越えた人脈の広がり、連携

水産加工やダイビング・クルーズ、地域行事への協力などを通し、地域内だけに留まらず、東京や福岡などの方々を知る機会に恵まれるようになった。現在、イタリアンやフレンチのシェフとコラボして、カタクチイワシのアヒージョ、パテ、アンチョビの試作に取り組んでいる。パンに添えて美味しくお洒落な食卓を演出できる加工品は、若い人たちにも評判が良く、満足のいくものが出来つつある。今後は、カタクチイワシを原料に新たな加工品開発を行い、日本人の健康を培ってきた魚の食文化をいかに若い世代に引き継いでいくかを考え、また、海外市場も視野に入れながら、現在の食生活に見合った形での加工品開発と販売を目指すつもりである。アヒージョやパテ、アンチョビなどに対して若い方々が示す好反応を見ていると、まだまだ魚の食文化を継承していけるという感触も抱えてきている。

地元の農産物や黒酢生産者とコラボした特産品づくりにも取り組んでいる最中であり、生産者からの情報発信につなげていければと考えている。

## ７ 今後の課題や計画と問題点

### （１）女性部の再結成

以前は、錦江漁業協同組合にも女性部が存在し、母が女性部長を務めた時代もあった。しかし、高齢化と後継者不足で漁業者が減る一方、兼業漁業者が多くなった。さらにお勤めをされる奥様方が増えたことから、その活動を終えた女性部であるが、港周辺在住の女性達や、海が好きで魚が好きな女性達と、改めて一緒に活動していける「女性部」を再結成したいと考えている。

### （２）ブルー・ツーリズムへの取組

現在、食文化の継承や観光資源としての錦江湾の魅力を伝えていく取組を手探りでやっているが、様々なイベントや活動に取り組んだことで、課題も多く見えてきた。個人レベルであっても行政主導のイベントであっても「楽しいイベントには人が集まる」ということを実感している。「楽しいイベント」は、地域の活性化にも大きな影響を及ぼすことがわかってきたので、もう少し「楽しいイベント」、「若者が楽しく集まるイベント」を仕掛けていくことで、今以上に地域の活性化や錦江湾の魅力を世界へ発信していけると期待を膨らませている。

その具体的な方策は、マリンライフの体験を通じて、心と身体をリフレッシュさせる余暇活動「ブルー・ツーリズム」である。私達が今考えている企画は以下のようなものである。

#### ① 湊マルシェの開催

隼人港を会場に、地元の農家や養鶏農家などの生産者とカフェ、レストランシェフが参加するマルシェ（市場）を今年２月に開催するため、現在準備中である。

#### ② お手軽体験ツアーの開発

今年は明治維新150周年で、1月7日からは、大河ドラマ「西郷どん」の放送が始まった。地元霧島市では、昨年12月に隼人港から車で10分の所に「西郷どんの宿」を整備した。また、坂本龍馬とお龍が日本最初の新港旅行に来たとき、浜之市港（現在の

隼人港) から上陸し、高千穂峰に登ったと伝えられている。このように私達が慣れ親しんだ隼人港周辺は、起爆剤となる観光資源が多い。これまで取り組んでいる「魚のつかみ取り」を始めとして、ダイビングや浜焼きなどを組み合わせた体験型ツアーの開発を計画している。

### ③ 神造島周辺の観光資源化

錦江湾奥の神造島周辺は、風光明媚でクルージング観光の目玉になり得る。ツアー客を集めることで、地元の産業に対して経済的な効果も見込まれる。

### ④ インスタ映えする空間（船）づくり

SNSの効果は、今や周知の通りである。船上カフェという仕掛けを作り、船上から桜島などを眺めつつ、SNSなどで錦江湾の魅力を世界に発信してもらいたい。錦江湾は、写真を主としたインスタグラムによくマッチした素材であると考えているので、インスタ映えする船作りも構想を練りたい。

## (3) おわりに

家業である漁業については、今後の漁獲量に不安はあったが、一念発起して「まき網船」を新船建造することになり、平成28年に四国の造船所で着工し、平成29年5月に完成した。地元では、久しぶりの新造船でもあり、進水式では港も大変賑わった。平成28年には、新たに運搬船を建造したことから、水温の高い夏場に魚を運搬しても死滅が少なくなった。装備を新しくしてからは11名での操業が可能になり、人手も少なく済むようになった。

近年、漁業研修も受け入れ、新規就業者確保にも努めるとともに設備投資することにより、人も船も一気に若返った。この若返りによって、新しいアイデアも出てくるようになり、初めて分かったことがある。それは、なかなか人材の集まらない漁業を次世代に引き継いでいくには、新しい仕組みや新しいビジネスモデルが必要だということ

だ。錦江湾の豊かな漁場を舞台に、漁業の魅力をいかに伝えていくかが、長年家業として漁業に携わり、海の恵みのお陰様をいただいていた私達の使命だと感じている。



写真9 新船第一大勢丸（4.8トン）



写真10 漁業研修を経て就業