

観光漁業を支える私たち

— 汐風のなか、五感で味わえる獲りたての海の幸 —

田島漁業協同組合婦人部
婦人部長 藤原ひろこ

1. 地域の概要

私達の住む広島県沼隈郡内海町は、福山市の南、沼隈半島の沖1kmに浮かぶ田島、横島という2つの島からなり、本州からは内海大橋でひとまたぎである。内海町では漁業が盛んなほか、みかん栽培も主要産業となっている。

2. 漁業の概況

私達の属している田島漁協では、主に定置網、海苔養殖、鯛養殖などの漁業を営んでいる。現在組合員は92名で、この内8名は女性である。

3. 研究グループの組織と運営

婦人部は41名の部員で構成されており、年間を通して様々な行事を実施している。主な活動としては、地元の原料を使ったふるさと産品である「のりの佃煮」を年間約1,000個製造販売したり、EM菌と米のとぎ汁を原料にした廃油石鹸やボカシの作り方講習会を開くなど、環境問題への意欲的な取り組みがある。また、地元で開催している魚まつりや、ふれあいフェスティバルでは、鯛めしなどの魚料理を提供したり、客と一緒に魚のさばき方を実習したりと、消費者との交流に一役買っている。

4. 研究・実践活動課題選定の動機

近年、田島での魚価は全魚種を平均すると約1,000円/kgという低値安定の状態であり、従来のように仲買に出荷するだけでは漁家経営の向上は望めず、新しい形の流通方法を試みる必要があった。

そこで私達は、「観光漁業」への発展を図る目的で、昭和59年に初めて県の地域振興策である“SunSun広島”にイベント参加した。このころから国民の余暇時間が増えはじめ、また平成元年には内海大橋が完成する予定もあり、内海の豊かな自然や新鮮な農水産物を求めて来る人が増えると予想したからである。このイベントとして、田島漁協では初めて小型定置網の漁業体験と、獲れたての魚を船上で食べてもらう観光漁業を試みたところ、宣伝も行き届かず手探り状態であったにもかかわらず、69名の来客があった。私達婦人部は、食事を担当することになった。日頃から、家庭のなかで大勢の来客に対する食事の準備には、慣れていたつもりだったが、観光漁業では、お客様に実際お金を払ってもらうので、「おいしいと言ってくれるだろうか」「全部食べてくれるだろうか」という不安があった。

5. 研究・実践活動状況及び成果（効果）

このような状況で、2年3年たつにつれて、来客数も増えていき漁船の上だけでは、賄いきれなくなった。そこで、県に要望し、昭和61年に本格的に小高い丘を切り開き、野外食事施設を建設した。この野外施設は、漁港のすぐ近くにあるため、海を一望でき、本

州の「あぶと観音」や「鞆の浦」、また天気の良い日には四国山脈まで眺めることができる。

その後、役場や商工会などの協力によって、テレビ、チラシでの宣伝を行ない、口コミでも広がることによって、昭和62年度には1,500人余りの来客があった。そこで、客の要望を把握し、より良い観光漁業を目指すために、アンケートを行って意見を聞くことにした。ほとんどの人から「大変楽しくて良かった」という感想をもらったが、「その日に獲られた魚で料理してほしい」また、「道路表示が分かりにくい」「トイレを設置してほしい」などの要望があった。そこで、これらの貴重な意見を生かして、料理に使う魚は当日予め獲っておいたものであり、古いものではないことを理解してもらう、また、土産店の開設、そして揚げ物や野菜料理も加えるなどの食事メニューの改善、道路表示の設置、トイレの整備など、毎年できることから改善していった。

では、ここで観光漁業の一日の様子について紹介する。

昨年、4月14日にオープニングがあったが、当日は演歌歌手を招き、地元小学校の1年生、保育所児童の和太鼓の雄大な音色の中で、盛大な幕開けとなった。「いざ出港！」というときは、大漁旗をなびかせ、2、3kmの沖合にしかけてある定置網までいく。そこで漁師と一緒に網を引き上げる作業を体験してもらう。みんな網のなかに何が入っているのか首を長くして海の中を覗いており、船に上がった魚が飛び跳ねた瞬間、大きな歓声上がる。この時は、本当に最高の気分になるものである。

そして、獲れたての魚を船上で豪快にさばき、活きのいい刺身を試食してもらう。これが又、好評で「どこで食べるよりもおいしい」と言ってもらった時は、黒く焼けた漁師の顔もほころび、おだやかになる。

この後一息入れて、一路港へと帰る。港へ着くと、丘の上の野外施設で本格的な屋食となる。ここからが私たちの腕の見せどころである。もてなす料理は、素材をそのまま生かしたいいわゆる海賊料理であり、鯛のお造り、煮魚、焼き魚、あらい、酢の物、エビのポイル、みかんゼリーなど、地元の魚づくしの料理。小高い丘の上で、潮風に当たりながら食べる出来たての魚料理は、いっそうおいしく、「来て良かった」と口々に言ってもらった時は、料理を担当している漁協婦人部員も一番うれしいと言っている。おいしければ、その料理に使った魚を買って帰る客が増える。しかし、毎年同じメニューでは客も飽きてしまうかもしれないので、婦人部の担当する料理は、重要な役割を担っているという責任を感じている。

6. 波及効果

現在この定置網観光は、4月中旬のオープニングから5月の末日までと、7月上旬から9月の末日までの間、毎日行っている。ここで、昭和59年度からの観光漁業の来客数の推移を見てみると、当初に比べて、徐々に増えており、平成8年度のピーク時には3,000人近くあったが、ここ2、3年は減ってきてしまっている。客層は、半分以上が近くの福山市からの家族連れや団体客であるが、広島市や岡山市など遠方からの客も少なくない。男女は半々となっていて、常連客が多いのが特徴である。しかし、休日や祝日の来客が多いので、年間に賄える人数は3,000人程度が限界であると思われる。

料金は、大人6,500円、子供3,000円であり、観光漁業で得られる利益は大事な収入源のひとつとなっている。

また、客と直接ふれあい、言葉を交し合うことによって、私達も観光漁業に楽しみを感じ

じるようになり、このことが仕事への励みになった。そして、交流を通して、客に満足してもらうことによって、漁家と非漁家の相互理解が進むとともに、魚のさばき方やおいしい食べ方を指導することによって、自宅で食べるための魚を買って帰る人が増え、魚食普及にも貢献している。

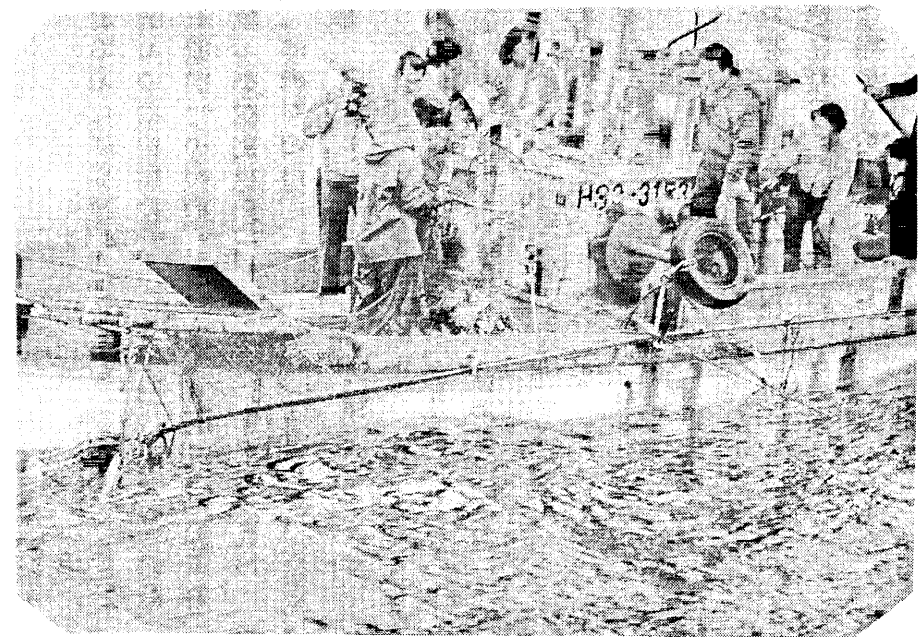
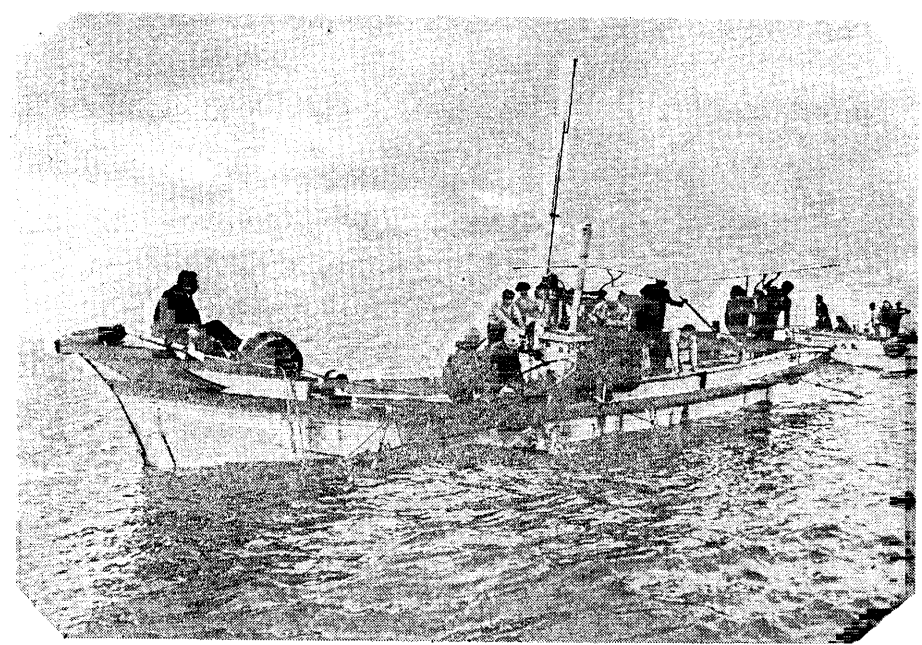
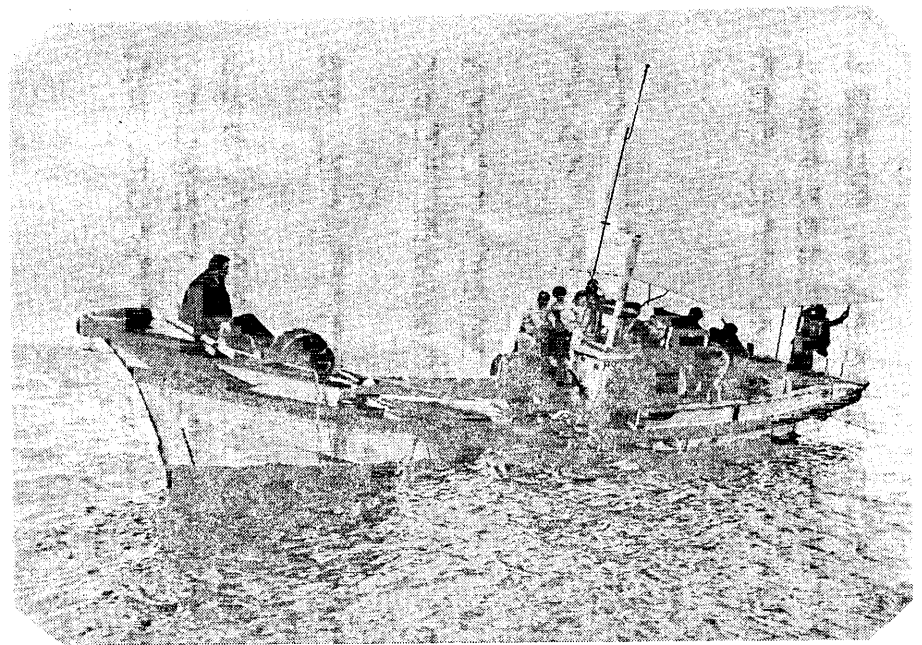
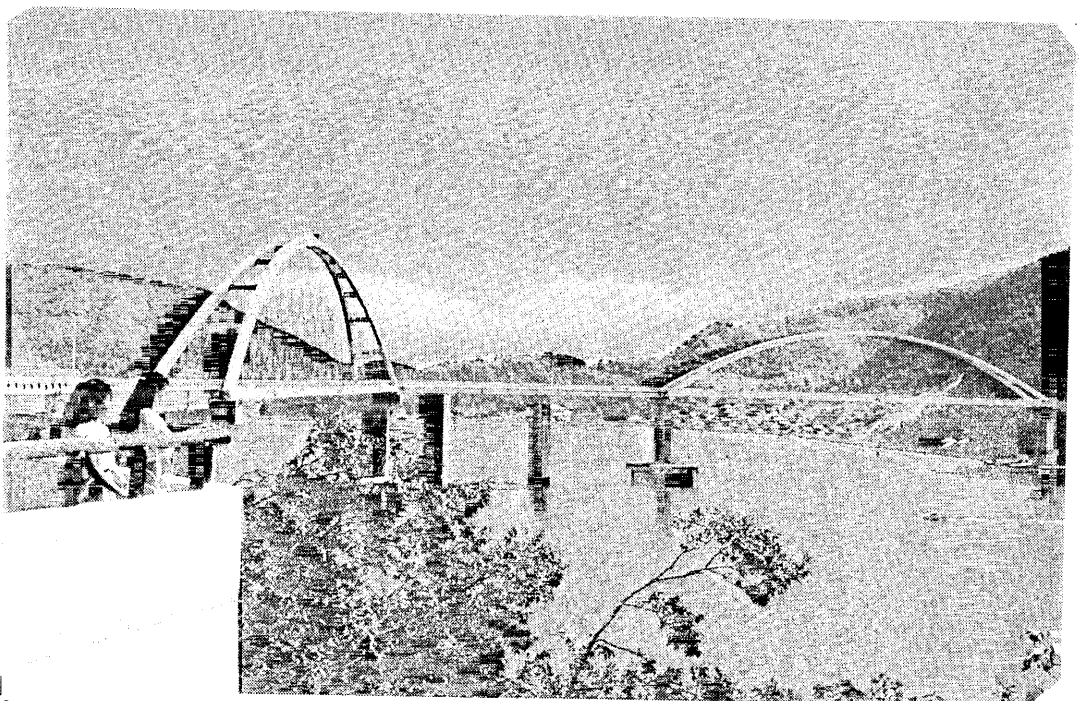
7. 今後の課題や計画と問題点

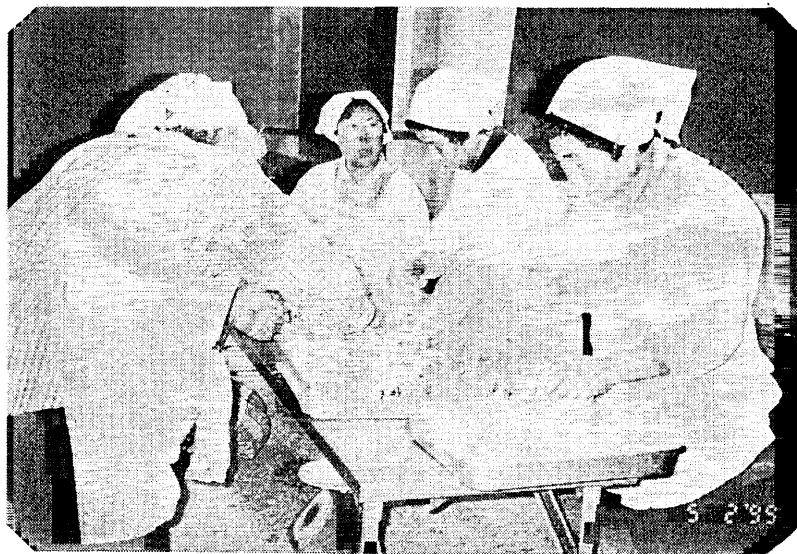
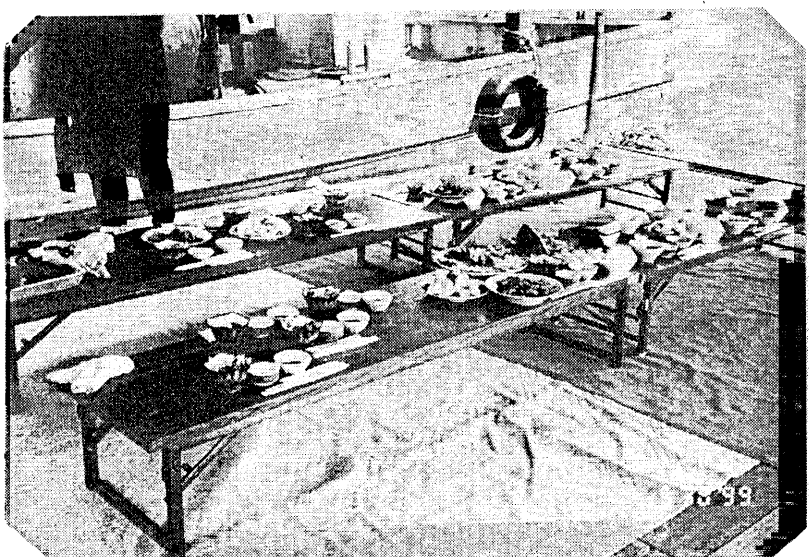
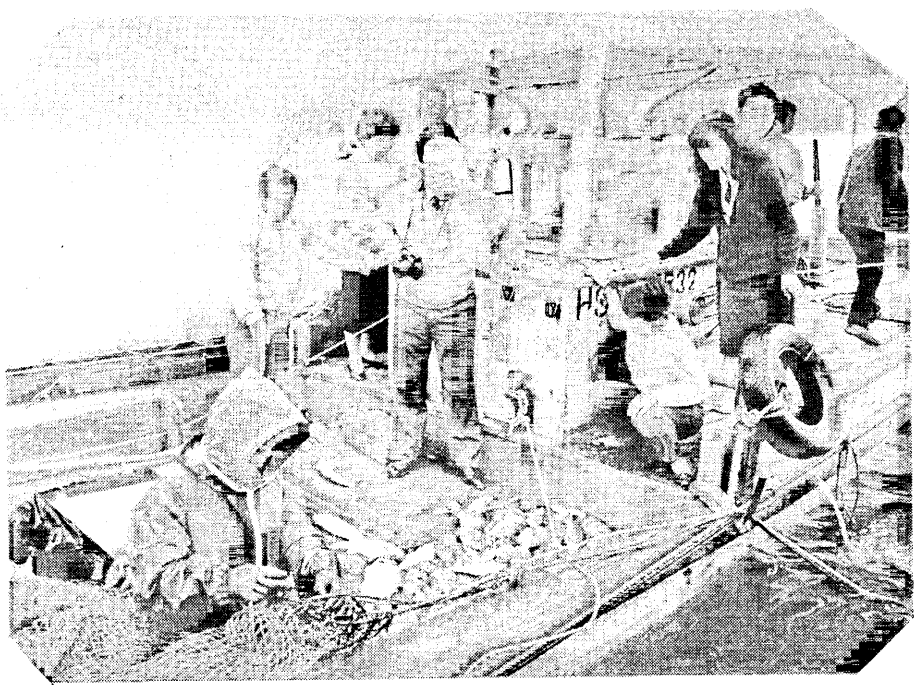
一つ目は、近年の来客数の減少を食い止めることである。そこで、再び消費者アンケートを実施して、客の多様化した要望を把握する。そして「お子様デー」などのイベント的催しの開催などPR活動を工夫していく。

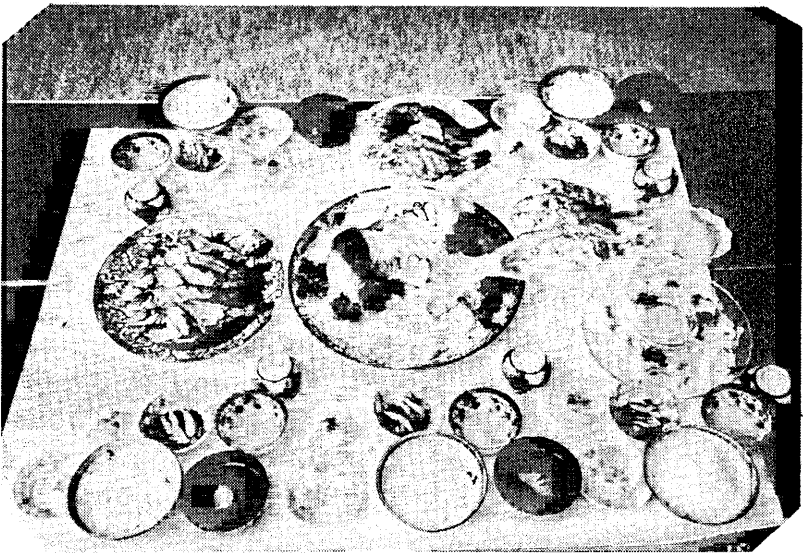
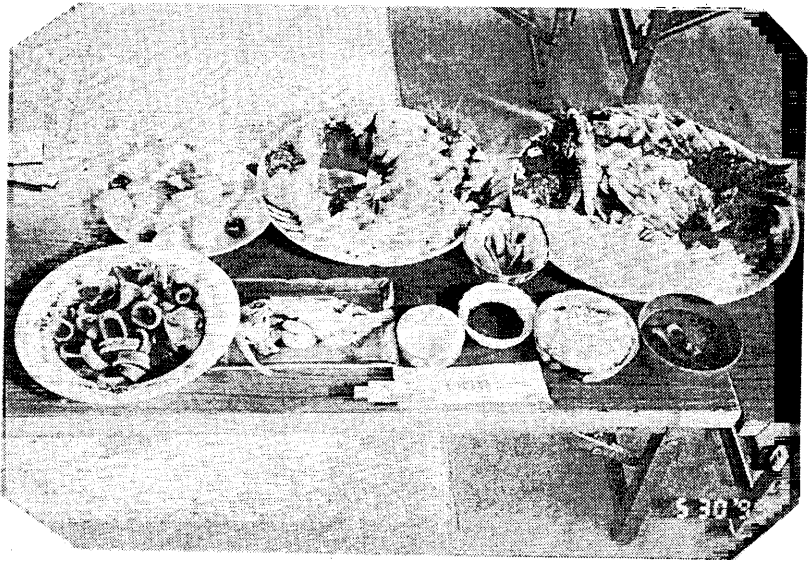
また、“いかにおいしく食べてもらうか”ということを考え、客に自分で焼いて食べてもらうなどもてなし方の研究、新しい料理の開発に励み、観光漁業のさらなる発展を図っていきたい。

二つ目は、都市部や農村部の若者や、男性を対象とした魚の料理教室を開くなど、交流を通して魚の消費拡大を図ることである。

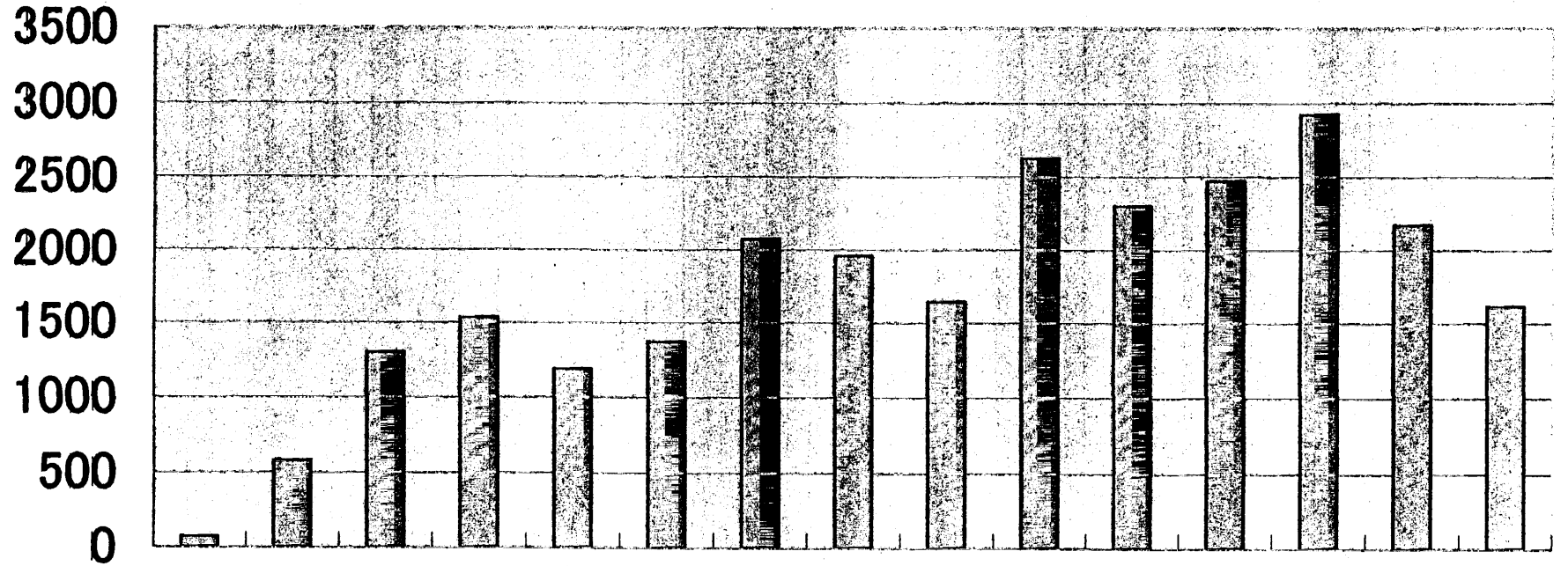
これらの活動には、積極的に消費者と関わっていく必要がある。そのためにも、わたしたち婦人部がグループ活動をさらに活発化して、常に情報を収集し、新しい工夫をして、それを実践していくことが大切であると思っている。そして、婦人部活動を通して、女性が元気になり、地域を活性化することがわたし達の夢である。







観光遊漁来客数の推移



年度

田島漁協における漁獲量(漁獲金額)の推移【海面漁業】

