

私たちのフィッシャーマンズライフ
－二人三脚の漁家経営－

胸上 漁協婦人部
部長 奥野ミエ子

1. 地域と漁業の概況

胸上地区は、玉野市の東部に位置し、近くに国立公園出先海岸を有する穏やかな瀬戸内海をたたえた地である。

胸上地域の漁業の歴史は古く、吉井川と旭川の下流にあり、児島湖からの淡水も流れ出ることから海苔養殖にとっては色落ちを遅らせてくれ、底引網漁業には、産卵の為集まってくる魚も多く、時節の魚が獲れ、自然の恵みを有り難く受けている。

現在、漁協の組合員は117名で、その内、正組合員は94名で、漁業種類別では漁船漁業が70名、その内冬場にはのり養殖に変わる人が37名いる。

2. 研究グループ組織と運営

私たちの婦人部は、昭和48年4月に結成され、現在65名の部員で活動している。

また、役員は、部長1名、副部長2名、会計2名、監査2名、書記1名と4つの地域のそれぞれの班長から構成されている。

私たちの婦人部活動に、加工品作りは欠かせないもので、今から10年前、平成元年から5ヶ年計画で進めた加工事業計画により、平成5年には加工施設、「いきいき瀬戸内の幸、お魚加工室」が完成して、胸上婦人部からの加工品の発信基地となっている。婦人部は、部員からの会費と地域のイベント、朝市等で販売して得る収益により活動費を生み出している。

3. 活動課題選定の動機

さて、私は、かねがね漁業はサラリーマンと違い、夫婦、父子、兄弟でお互いに協力し合ってやっていくものだと思っている。しかし、次第に、二人乗りから一人乗りへと変わっている中で、私たちは二人乗り操業を続けてきた。そんな私個人の内容ではあるが紹介させて頂きたい。

私が、鹿児島県の南端の島、種子島から、底曳き網漁業とのり養殖に従事していた夫のもとへ嫁いで25年が経過した。

嫁に来た昭和47年ごろの漁船は、木造船で全て手動だった。

昭和54年、現在の船をおろしてからは、ロープも網も機械が巻きあげてくれ、自動操舵装置もつくなど、船内は機械化されてきた。また無線がついているので、家との通信、友達の船との交信、仲間同士の情報交換、エンジントラブルの時などは、お互いに助け合うこともできるため、夫婦で船に出る人も少なくなり、一人乗りが殆どとなった。しかしわが家は義父の引退に伴い、私が乗船して二人乗りの漁家経営を続けてきた。

4. 実践活動の状況及び成果

わが家の経営は、4月から9月までが底曳き網漁業、10月から翌年3月までのり養殖を営んでいる。二人で海に出ていくようになったある日、義父が「二人でやって来て5年たった。これからはお前たちが中心になってやっていけ！」とエールを送られると共に百万円が渡された。私は、驚いたが、こんな私を一人前に扱ってくれているのかと思うと義父に感謝すると共に目頭が熱くなった。私たちは、その百万円を足しにして150万円の漁船のエンチンを入れ替え、それから2年後にはFRP船を公庫資金を借りて購入した。

沖に行っている私は、漁師の仕事の辛さ、嬉しさが沖へ行かないお嫁さんよりよくわかる。魚がいっぱいの時の喜び、大きな魚が獲れた時のうれしさはビールが飲めたら乾杯したい気になる。反対に網が岩に引っかかり、上がってこない時、また、突然風が吹いてきたり、濃霧で回りが全然みえなくなったりと、こわい思いも何度も経験した。新聞等で転落や巻き込みによる事故の報道があるが、そんな時、連絡等が取れない状態になった場合を考えると二人乗りでよかったと実感したものだ。

船の作業も機械化により省力化され、二人乗りから一人乗りになっていく中、二人乗り操業のよい点のもう一つは、一人は作業に余裕があるため、新鮮な魚の加工ができることである。私は、前々から市場に出してもお金にならない魚を、活力のよい状態で簡単な加工（煮る、焼く、干す）をして、知人等に送ると大変おいしいと喜ばれていたので、このような魚を「何とかしたい」という思いがあって、船上での魚加工に取り組んだ。いろいろな魚を加工してみたが、その中で小ゲタの干物は一番のできあがりだった。①新鮮な内に皮をむいて塩をして、真水で洗って干す、こうして干物にすると生に比べ、3～4倍の値段で売ることができた。②エビは船内で湯がいておくだけでおいしさが違う。また、③ペイカの沖漬けは、生きたままのペイカをしょうゆ味の調味液に漬けると、調味液を吸い込み体の中から漬かっていく。

のり養殖については、昭和52年、これまでの共同経営から独立して、400万円かけて中古ののり工場を購入、57年には別の場所へのり工場を新築し、更に近代化資金で1,200万円の全自動海苔乾燥機を購入した。その頃、既に胸上地区ののり生産者のほとんどの家が全自動に切り替えられており、当時、700万円の収益しかあげられなかった私たちの経営からみるとまだまだ無理な状態ではあったが、底曳き網の収入は減少傾向のため、もう迷ってはられない、のり生産にかけるしかない、そんな思いで設備投資を繰り返した。

私たちは、夢は大きく、経営の目標を次のようにたてた。

1. 経営については、二人で相談して決めていく。
2. 漁業技術を向上させるため、研修会等には二人で参加して、積極的に情報の収集と知識を高める。
3. 水揚げを胸上地区でベスト3の中に入れるよう努力する。の3点である。

養殖技術の向上が最大の課題であった私たちは、各種研修会にもできるだけ二人で参加して、優秀な方の技術をどん欲に学び吸収した。そして、何より未熟だった私たちは毎日早朝より海苔の成長をしっかりと見るように努めた。二人で養殖しているので意見がぶつかることもあったが、二つの目より四つの目で見える方が病気も早く見つけられる。例えば赤ぐされ病も、水面すれすれの所から、目をこらして見ていると、小さい点のようにプチ

ッと出ていることがあり、これが赤ぐされの最初の発見となったことも何度かあった。また、二人で先進地事例を参考にして、新たなのり技術に挑戦したこともある。海の状態の違いなどでうまくいかないこともあったが、これらの繰り返しもわたしたちには大きく役立った。そしてのり養殖を初めて18年目、水揚げベスト3に仲間入り、ついに目標を達成することができた。

婦人部活動では、魚食普及活動、合成洗剤追放運動、漁船海難遺児を励ます運動の他、新たな取り組みとして超高齢化社会へ向けての福祉活動の勉強を加えた。

これまでの漁村の良さをもう一度見直し地域の状況もよくわかっている「漁村の中での助け合い、励まし合い」を福祉活動のテーマとして、今年度は、地域の75歳以上の人、78人にお昼のお弁当と魚の加工品を届けることにした。『ありがとう。おいしかったわ。』と喜ばれる顔を見ると、忘れ掛けていた心の交流の大切さを再確認した。また、婦人部員からは、『朝、早くから大変だったけど、地域の人喜んでる姿を見ると、自分まで元気になってきた』など、こうした元気が地域づくりには欠かせないことだということを実感した。今後は、年間計画をたてて、地域の方々と協力して継続していきたいと思う。

5. 波及効果

私たちのフィッシャーマンズライフは二人だけの漁家経営から、それぞれがまた新たな仲間との交流活動をする中でいろんな経験をさせてもらっている。私たちの夫婦二人乗り操業は、テレビでも取り上げられ、漁の様子、船内での加工品作りなどが放映され、二人三脚の漁家経営の良さがひろく伝えられた。また、私の声かけからか、各種研修会にも夫婦での参加が増えてきたように思う。新鮮な魚を使った加工品は、胸上の魚のおいしさを伝えるPRの一つとなり、婦人部活動の大きな柱として、新しい商品開発にも取り組み始めた。

6. 今後の計画と問題点

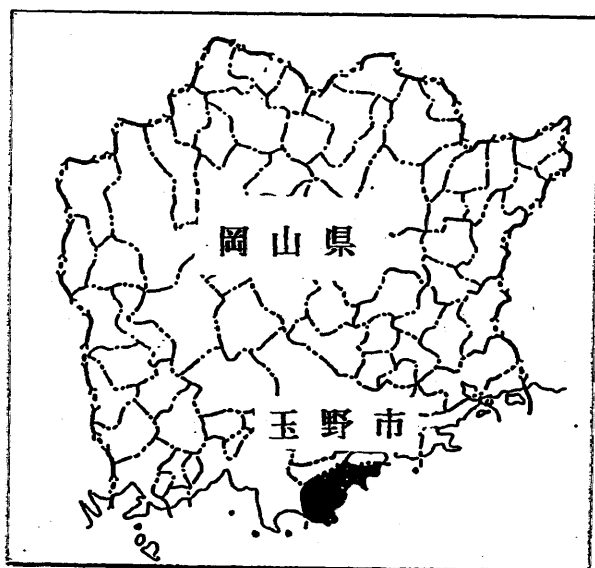
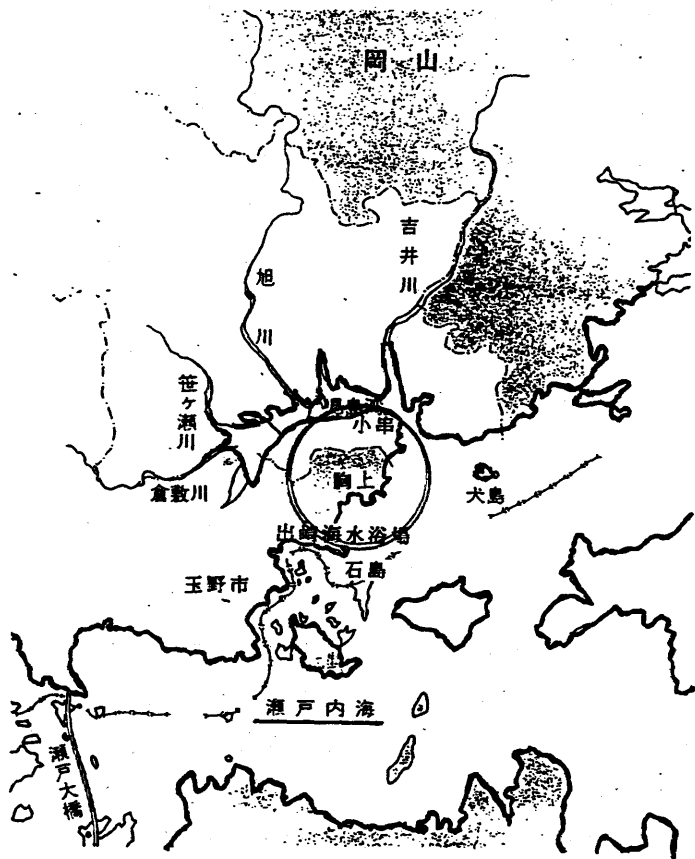
加工品づくりについては、次第に仲間も種類も増え、今ではゲタの一夜干し、アナゴ焼き、タコの天ぷら、エビフライ、ベカの一夜干し、ベカの唐揚げ、磯ずし、ママカリずしなどがある。また、今年度は、助成金を頂いて、「カワキャンセ」という天日干し乾燥機を設置して小ゲタなら一度に13~15kgのものが乾燥でき、量産出来るようになった。しかしこれからの課題となるのが食品に対する衛生管理についての認識を強化すること。これは、のり養殖についても同様で、のりはそのままの形態で消費者の手もとに届く食品であることから、のり工場の状態はこれでいいのか、加工品製造について使用している器具等の扱いはどうだろうかなど、家族と、あるいは婦人部内で話し合うことが必要であると思う。

最後に、漁船漁業について、かつては夫婦での操業が続き、その子供が成長してくると父子での二人操業となり、そしてその子供が結婚してまた夫婦での操業へというようなサイクルがあった。そのような望ましい形が続くことがいいこととは思いますが、現実には、船内が機械操作により省力化となってきたことで、二人乗りしなくても、一人乗りで十分操業出来る、あるいは、小さい子供を家に残して船には乗れないなど、それぞれの理由で次

第に一人乗りへと変わってきた。しかし、漁業収益をあげるための望ましい操業方法についてあらためて考えてみることも必要ではないかと思う。

将来も安心して操業でき、生活できるように相互扶助の気持ちを忘れることなく、健康面にも十分気をつけ、国民の食料産業としての漁業を大切におもいながら「おいしい食品」作りに、更に活動を推進していきたいと思っている。

そして、私は、これからも二人乗り操業を続けていきたいとおもっている。



平成10年8月17日

地域の皆様

胸上漁協婦人部
婦人部員一同

残暑御見舞い申し上げます。

皆様にはお変わりなくお過ごしのことと存じます。

今日は、私達漁協婦人部が作った磯寿司・ガタの一夜干し(干して焼いていますのですぐ食べられます。)を地域の皆様に食べていただきたくて、朝5時よりお昼に食べられるようにと作ってみました。お召し上がり下さい。

もし、残った場合は暑い時期ですので冷蔵庫に保管して下さい。

お体を大切にいつまでもお元気で過ごして下さい。



8月30日(日) 7:00より

胸上げ漁協朝市が婦人部加工場前であります。

おいで下さい。