

わがらの町をわがらで元気に！  
～高品質さんまとブルーツーリズムの取り組み～

遊木 海と自然のクラブ  
濱中 一茂

### 1. 地域の概要

私たちの暮らしている三重県熊野市遊木町は、紀伊半島の南部にある小さな漁村である。太平洋を望む熊野灘に開けた新鹿湾<sup>あたしかわん</sup>に面しており、気候は温暖で、冬でもほとんど雪が降ることはない。人口は約500人で、町内の結束が固く、町の自主防災組織が今年度の「みえ防災奨励賞」に選ばれた。



図1 熊野市遊木町位置図

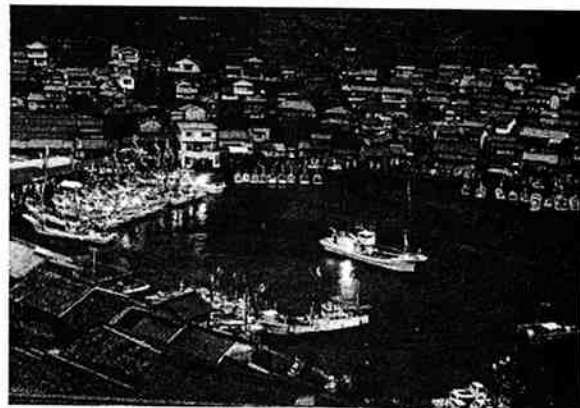


写真1 町の風景

### 2. 漁業の概要

主な漁業は定置網、棒受網、一本釣り、刺網などで、特にさんま棒受網が有名である。さんま棒受網漁では紀州一円の基地となっている（写真2）。日本でのさんま漁は、この辺りが発祥の地と言われており、さんまを使った加工品であるさんま丸干しや、さんま寿司も広く知られている。



写真2 さんまの丸干し

### 3. 研究グループの組織と運営

私は年が一番若いにかかわらず、昨年からは、遊木さんま・めじか棒受網船主組合の組合長をしている。この組織は棒受網漁をする船主が集まったもので、現在12隻が

加盟している。この組合ではさんまの資源管理や質の向上に取り組んでいる。また私の船では殺菌海水装置を設置しており、新技術の鮮度管理を試験的に実施している。

また、漁業の他に収入を得る糧として新しい「海業」であるブルーツーリズムの実施団体「遊木 海と自然のクラブ」を一昨年立ち上げた。メンバーは22人で漁業種類は棒受網、定置網、一本釣りなどさまざまである（写真3）。

このグループでは遊漁船業登録を持つメンバーが順番に持ち回りでお客さんの対応を行っている。



写真3 海と自然のクラブ主要メンバー

#### 4. 研究・実践活動課題選定の動機

都市や社会の閉塞感が高まる中、都市住民からは安全で安心な水産物への期待や、健全な余暇活動の受け皿としての対応が、漁村に求められていると考えられる。そこで遊木さんま・めじか棒受網船主組合では、資源管理に取り組み、さんまの生理・生態に応じた出漁の時間をはじめ、殺菌海水装置の利用など、先進的な鮮度・衛生管理をすることで消費者の要求に合った高品質なさんまを流通できるようにしている（写真4-1、4-2）。

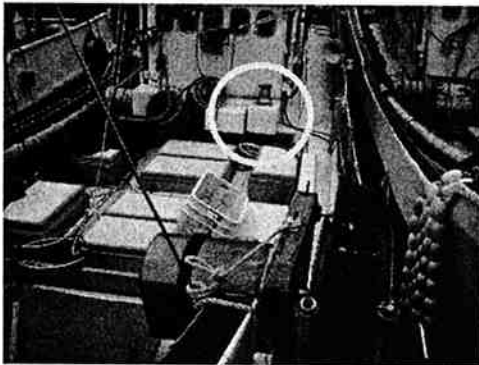


写真4-1 船上に設置されている殺菌海水装置

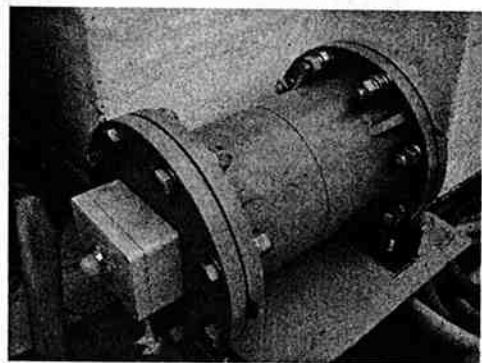


写真4-2 カバーをはずした状態

また、ブルーツーリズムでは一般のお客さんに漁業や海の環境に対して理解を深めてもらうことが出来るように、ケンケン漁、タコかご漁、定置網などを体験できるプログラムを実施している。季節によってはトビウオすくいなど、小さい子どもでも出来る体験を組んでいる。このことにより漁業の面白さや、海の美しさ豊かさにふれてもらい、私たちの魚に対する思い入れや漁村の良さを見直してもらえるようになった。



写真5 ブルーツーリズムの実施

## 5. 研究・実践活動の状況及び成果

### (1) 高品質さんまの取り組み

さんまの資源管理は、船の乗組員数に対して漁獲量を定め、その年の漁獲量に対して行われている。効果として数値的に明確になっているわけではないが、昨年、今年とさんまは豊漁が続いている。

さんま漁は夜間に行われるが、高品質化の工夫として、夜明け直前の腹にエサが残っていないさんまを漁獲している。このようなさんまは内蔵が腐りにくいため、結果として傷みにくいのである。獲った者勝ちの漁師の世界の中で、じっと辛抱して品質の良いさんまを見極めるのは大変なことだが、漁獲できる量は少なくとも高品質なさんまになるように工夫している。さらに殺菌海水装置を船に設置して、海水を電気分解し、さんまの表面の菌も殺菌できるようにしている。これは衛生管理の面だけでなく、体色や身質、匂いにも良い影響があり、さっきまで生きていたかのような体色を維持することが出来る。実際には肉の締まり具合やもっちりとした身が、刺身に最適で、全く生臭さを感じることなく、後味に甘みを感じるおいしさとなった。

この殺菌海水を使用した魚は通常の価格の2~3割ほど高値で取引されており、今後はこの技術を取り入れる船が増えていくと考えられる（写真7）。

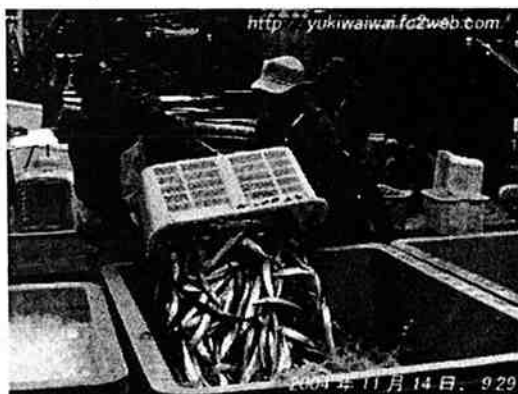


写真6 さんまの水揚げ



写真7 殺菌海水使用のラベル

### (2) ブルーツーリズムの取り組み

こんなへんぴな田舎に、お客さんに来てもらうようにするにはどうすればよいか、そして漁の合間に、お客さんの対応ができるようにと考えを巡らして、大人は3,000円、子どもは2,000円という値段設定にし、2~3時間で体験できるようなプログラムにした。道具やカップ、長靴なども貸し出ししている。釣りに来て船を1隻借りたら何万円もするが、これならばそんなに高くなく、道具や用意も要らず、体験する時間も短いので、お客さんに気軽に参加してもらうことが出来る。それに漁の合間の時間で対応できるので、本業にも差し支えない。そのうえ少しでも、この遊木の海を楽しんでもらいたいという気持ちから、体験漁業で釣れた魚は、お買いあげいただくのではなく、全てお客さんに持ち帰っていただき、さらに予約日の前からタコかごを仕掛けておいて、お客さんに引き上げてもらい、そのかごの獲物もプレゼントするというサプライズも用意した。大変な田舎で、お昼を食べるところもないため、

海鮮バーベキューやおにぎり、おみそ汁などを用意したりして、参加していただいたお客さんを温かくもてなしている。

この事業は、平成18年度の(社)豊かな海づくり推進協会による漁業等実践活動助成事業に「都市・漁村交流」の分野で初めて採択された。



写真8 サラタケイカ釣り

## 6. 波及効果

殺菌海水装置を使ったさんまの品質の良さは、一応区別されて流通しているとはいえ、まだまだ十分に知られているとは言えない状況である。

このさんまの良さを広く知ってもらうため、平成18年度の三重ブランドチャレンジャーに応募したところ、各界の審査員の先生に高い評価をいただき、三十数件の応募総数の中から優秀賞を獲得することができた(写真9)。



この受賞を機にオレンジページという写真9 三重ブランドチャレンジャー優秀賞主婦向けの料理雑誌などから取材が申し

込まれ、消費者の人は安全で安心して食べることが出来るおいしい魚を望んでいるのだ、私たちが取り組んでいる方向は間違っていないのだという確信を持った。これからは遊木のさんまをもっと広く世間にアピールしていければと思い、今後は私たちが加工や販売などの道も探っていきたいと考えている。幸い、殺菌海水を使用したさんまの評判が良いので、他の漁業者も設置に興味を示しており、外食産業などからも打診があったりしている。

またブルーツーリズムは始めたばかりだということに、気軽に体験できるということもあって、昨年で200人ものお客さんが参加された。おかげさまで大好評で「船に乗れて、魚も釣れて、3,000円は安い!」と言った声や「釣った魚の他にタコかごも上げれて、獲れた伊勢エビやタコももらえるなんて嬉しい!」というありがたい言葉をいただいている。遊漁者向けの釣り雑誌にも、遊漁者と漁業者の関係が比較的うまくいっているためか、ジギング大会が特集記事として掲載された(写真10)。

このブルーツーリズムは儲ける手段というよりも、遊木という小さい漁村のことや漁業のこと、海の環境のことを一般のお客さんにも考えてもらえるような活動にして

いきたいと思っている。お客さんを乗船させる際には、誓約書も書いてもらう。ここまでしている遊漁船は、他地域でもほとんど無いそうだが、トラブルの無いように毅然と指導していくことも私たち漁業者の役目だと考えている。

ブルーツーリズムは、海や自然を甘く見ず、自分の行動や判断に責任を持ってもらうこと、資源管理や環境保護を実行してもらうこと、漁業の大切さへの理解を深めてもらうことなど、最近忘れ去られがちな重要な倫理感を醸成する格好の場である。



写真10 釣り雑誌に掲載されたジギング大会

## 7. 今後の課題や計画と問題点

今後は、遊木の全ての漁業者が魚の品質を向上させて、遊木の魚は高品質で安全であることをブランドにしていきたい。こんな小さな漁村の中でも意見の食い違いは有るが、一つにまとまらなければ効果は薄れてしまう。また、漁業とブルーツーリズム、漁業と遊漁を両立させて、たくさんの人に遊木に来てもらいたい。のんびりしているように見えても、言うべきことは言い、やるべきことはやる。そんな、一本筋の通った漁師として、遊木の町をもっともっと元気にし、地域の活性化、水産業の振興という大きな課題の解決に一步ずつ近づいていきたい。