

私たちが目指す新たな「浜の暮らし」 —漁業体験の誘客促進による漁家経営の安定化—

小浜市漁村青壮年連合協議会
広田延孝

1. 地域の概要

私たちが住んでいる小浜市阿納地区は、若狭湾の中西部に位置する小規模な集落で、リアス式海岸を利用した魚類養殖が盛んである。現在9軒が魚類養殖を営んでおり、主に若狭ふぐ（トラフグ）とマダイの養殖を行っている。また、京阪神や中京から比較的近距离であることから、夏季には海水浴客、冬季にはフグ料理を目的とした観光客が多く訪れる漁業と観光の地区である。

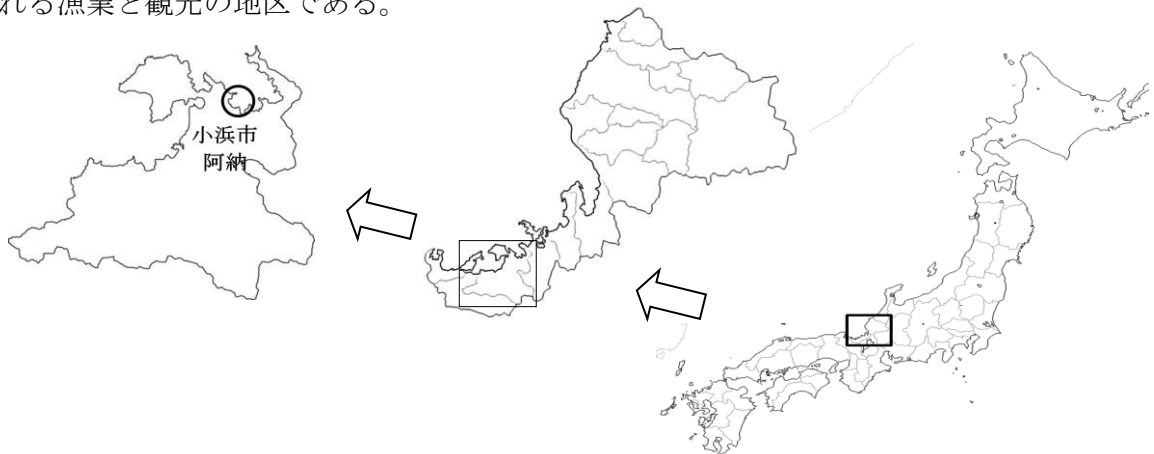


図1 小浜市阿納地区の位置

2. 漁業の概要

小浜市漁業協同組合の正組合員数は273人で、平成26年の漁獲量は906トンである。漁業種類別に見ると定置網が436トン、底曳網が208トン、養殖が121トンで、この3漁業種類で総漁獲量の84%を占めている。なお、養殖121トンのうち魚類養殖は19トンであり、その約8割は阿納地区で生産されている。

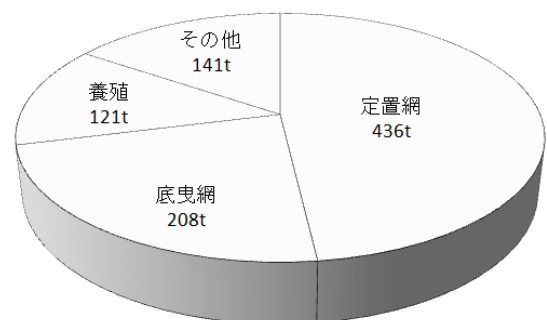


図2 小浜市の漁業種類別漁獲量 (H26)

3. 研究グループの組織と運営

当協議会は市内3つの漁村青壮年グループで構成されており、現在の会員数は30人である。主な活動は漁場環境の保全と担い手育成で、具体的には“豊かな海は豊かな山から”の観点に基づく植樹、シェルナースの設置、若狭高等学校海洋科学科（旧：小浜水産高等学校）の生徒の実習受け入れなどである。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

阿納地区は漁業・養殖業と民宿業を兼業する漁家が多く、旬の魚介類や若狭ふぐを始めとする高級魚を、自ら営む民宿で手頃な価格で提供してきた。この点が評価され、民宿の利用客は平成の初め頃までは年々増加したが、近年は低迷している。民宿での使用分を含めた小浜市の魚類養殖生産量を見ると、ピークの平成4年には71トンに達したが、若狭ふぐの生産過剰による単価の急落や魚病の発生を受け、平成8年には14トンにまで減少した。その後、市場価格に左右されない民宿での自家消費を一層進め、若干は回復したものの再び落ち込み、近年は20から30トン程度で推移している。

また、海水浴客も以前に比べて大幅に減っており、漁業収入、民宿業収入ともに減少し、漁家経営は厳しさを増す一方であった。また、海水浴客は夏季、若狭ふぐ料理を目的とした客は冬季の利用が中心であり、春季と秋季は施設の利用率が下がるが、維持費には一定の費用がかかり、経営効率が悪かった。

そこで、春季と秋季に実施されることが多い小中学校の体験学習に着目し、これらを誘致することにより、宿泊客の増加と民宿施設の効率運用による漁家経営の改善を図った。

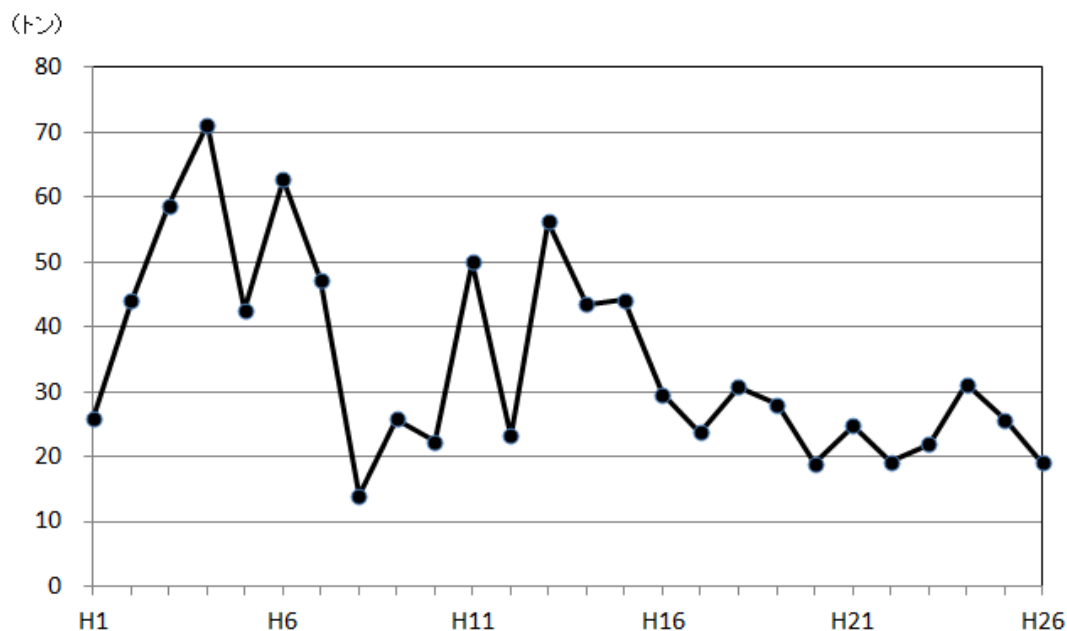


図3 小浜市の魚類養殖生産量

5. 研究・実践活動状況及び成果

平成18年に当協議会のメンバー12人を含む13人で「小浜市阿納体験民宿組合」を結成し、翌年に釣り堀と魚さばき施設、バーベキュー場から成る漁業体験施設「ブルーパーク阿納」を整備した。魚さばき施設は当初、パイプ造りでテント張りの簡単な構造物で、冬季の強風などで倒壊する恐れがあったため、冬場を前に毎回撤去する必要があった。そこで、平成22年に小浜市の支援を受け、木造平屋建ての施設（延床面積420㎡）を整備し、漁業体験の本格的な受け入れ体制を整えた。

当初の施設



リニューアル後



図4 ブルーパーク阿納の全景

(1) 体験メニューと実施体制

① 釣り堀

漁港の一角を区切って 30m×15m の釣り堀を設置しており、主に当地区で養殖したマダイを入れている。このマダイは、県の栽培漁業センターで生産された種苗を 35cm 程度に育てたもので、生徒の受け入れ人数に応じて適宜投入する。このサイズだとヒットした際の“ひき”は強力なうえ、マダイの体色はキラキラと光って美しく、本格的な釣りの醍醐味を味わえると大変好評である。一方、魚を釣り上げられなかったり、針を外せない生徒もいるため、スタッフがそばに控えサポートしている。なお、釣ったマダイは網袋に入れて番号札を付けておき、自分が釣ったマダイがどれであることを識別できるようにしている。



図5 マダイ釣り

②魚さばき

自分が釣ったマダイを手に持ち、魚さばき施設に移動する。ここには作業台が11台並んでおり、1台につき両側に6人ずつの12人が向き合う形で魚をさばく。ほとんどの生徒はこれまで魚をさばいた経験がないので、最初にさばく手順をスライドを使って丁寧に教える。この講師役は、当協議会のメンバーと民宿の女将が共同で務めている。次に調理実習に移るが、マダイは骨や鱗が硬いので苦戦する生徒が多く、きめ細かなサポートが欠かせない。適宜アドバイスを行い、二枚におろした後、半身を刺身、骨付きの半身を塩焼き用に調理するところまでサポートする。



図6 魚さばき

③バーベキュー

さばき終わったらバーベキュー施設に移動し、刺身と塩焼き、これに民宿の女将の手作りおにぎりと味噌汁が加わり昼食となる。生徒たちは釣りや魚さばきの面白さ・難しさを実感しながら、新鮮な魚介類の本来の美味しさを知り、併せて命をいただくことの大切さを学ぶ。

以上がブルーパーク阿納の基本的な体験メニューであるが、他にも養殖魚への餌やりや漁師のロープワーク教室、梅もぎや梅ジュースづくりなどを行い、メニューの多様化を図っている。



図7 バーベキュー

(2)誘客活動

施設のリニューアルを機に、誘客活動にも本格的に取り組んだ。ある程度まとまった人数が地元の民宿に宿泊してもらうことが目的であったことから、主なターゲットを1泊2日の行程が手頃となる京阪神や中京の中学校とした。地元の観光協会や行政などの支援を受け平成20年以降、毎年3～4回現地を訪問し、校長を始め先生方に直接当地区の魅力をアピールしている。県外の中学校に出向いてPRすることなどこれまで経験がなく、当初は不安で一杯だったが、熱心に話を聞いてくれる先生方が多く、手ごたえを感じるとともに度胸がつき、宣伝のスキルが徐々にアップしたように思う。また、旅行会社ともタイアップし、より広範囲なPRも行っている。

(3)利用者数の推移

体験メニューが豊富なうえ、“村総出”のサポート体制が充実しているとの評価を受

け、利用者は年々増加している。日帰りを含めた平成 27 年の利用者は約 4,400 人であり、これによる宿泊料は約 2,500 万円に上った。これを 1 軒当たり平均すると、約 190 万円となり、今や漁業体験の受け入れ利用料は、当地区の漁家経営にとって欠かすことのできない貴重な収入源となっている。

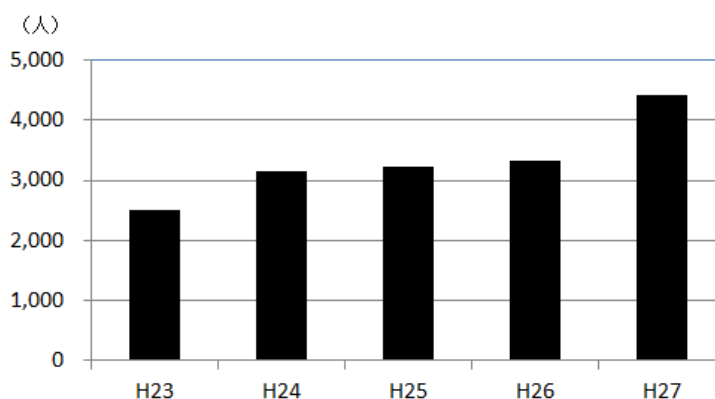


図 8 ブルーパーク阿納の利用者数

古くより若狭湾では定置網が盛んで、周辺の各地には大型定置網が敷設されているが、当地区は好漁場に恵まれず、大型定置網などの大規模な漁業は営まれてこなかった。一方、リアス式海岸の湾奥に位置しているため、冬季でも比較的静穏であり、地形を利用した魚類養殖が昭和 60 年頃から盛んに行われてきた。また、海水浴などで当地区を訪れる観光客が多かったため、民宿や釣り船を兼業し生計を立ててきた。近年は漁業体験の受け入れを本格化させることにより、収入の増加と民宿施設の周年稼働による経営の合理化を図っている。その結果、漁家経営は安定してきており、後継者も確保されている。

漁村の地域資源は、自分たちが思う以上の価値を秘めている。そうした宝を発掘してビジネスにつなげる方法をこれからも追及していきたい。

6. 波及効果

ブルーパーク阿納は、生徒以外の一般客にも利用されているが、学校行事で当施設を利用した中学生が、後日家族を連れて再度訪れることがある。中には小浜の海のファンになり、県外から若狭高等学校海洋科学科に入学した者もいる。これまでに 5 人が入学しているが、小浜市に定住したいと希望する者もいるようで、I ターンの促進にもつながっている。

7. 今後の課題や計画と問題点

全国的に漁業体験が盛んになってきている現在、他地域との差別化を図るためには、体験メニューの多様化や独自性の確保が不可欠である。ブルーパーク阿納では、「釣って、さばいて、食べる」一連のコースをメインに、養殖魚への餌やりや梅もぎ、さらに小浜市は“海のある奈良”とも言われるほど神社・仏閣が多いことから、座禅体験を組み合わせたプログラムも用意している。また、平成 26



図 9 新たに始めたシーカヤック体験

年からシーカヤック体験を始めたところ、「まるで海の上を滑って走るよう」と好評だったことから、今年度、小浜市の支援を受けて導入数を増やし100艇体制とした。併せて、当協議会のメンバー5人がシーカヤックインストラクターの資格を取得し、安全面での対策を強化した。

今後は、航行ルートにスズメダイの群棲地を組み込むなど、質・量ともに実施体制を充実させ、シーカヤック体験の本場としてもPRしていく。さらに、当地域独自の水産加工品である「へしこ」や「サバの熟れずし」の製造体験をメニュー化するなど、小浜市ならではの体験学習プログラムを提案していく。

また、昨年度から台湾の観光客が訪れ始めており、外国人にも十分魅力のある内容だと手ごたえを感じている。今後は、外国人学生の受け入れを一層進めるため、魚のさばき方を外国語で説明したボードや、意思疎通を指差して行う「指差しコミュニケーションシート」の民宿版などを作成し、インバウンド対応を進めていきたい。