

水産業を元気に！
～漁業士がつなげる連携の輪～

長崎地区漁業士会
会長 山下好則

1. 地域の概況

長崎地区漁業士会の関係地域は、橘湾海域、西彼海域、大村湾海域にまたがっている(図1)。

橘湾海域は湾口が南西に大きく開いたやや外洋性の強い小湾である。西彼海域は五島灘に面し、西方向に開いた漁場を有している。大村湾は閉鎖性の強い内湾で、季節変動が大きい海域である。

また、ハウステンボスや、世界文化遺産の端島(軍艦島)やキリシタン関連遺産の教会郡などが点在し、観光地としても恵まれた地域である。



図1 位置図

2. 漁業の概要

管内には16漁協があり、組合員数は3,886人である。5トン未満の船が約95%を占めており、多種多様な漁業が行われている。

橘湾海域は、中型まき網のほか、小型底びき網、刺し網漁業、トラフグ等の養殖業が行われている。西彼海域は、中・小型まき網、刺し網、小型定置網、はえ縄、一本釣り漁業等が行われている。大村湾では、小型底びき網、採介藻、小型定置網漁業、ブリや真珠等の養殖業が行われている。

3. 研究グループの組織と運営

当漁業士会は、橘湾海域と西彼海域を有する長崎地区漁業士会と、大村湾を囲む大村湾地区漁業士会が平成22年度に統合した組織で、現在、指導漁業士23人、青年漁業士8人の計31人で構成されている。

地域水産業の活性化を目的として、水産教室の開催や、先進地視察、漁法の導入試験、他団体との意見交換などを実施している。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

水産業にはさまざまな問題があるが、私たちの身近な課題は年々進んでいる消費者の魚離れではないかと考えている。

図2は平成30年度の水産白書であるが、魚の消費量が減少し、肉の消費量と逆転している。年代別では、50代を境にはっきりと差が出てきており、若い世代で魚を食べる量が

減少し、また、ほとんどの世代で年々魚を食べる量が減っている。当地域も同様の傾向と感じており、漁業の将来に危機感を持っている。

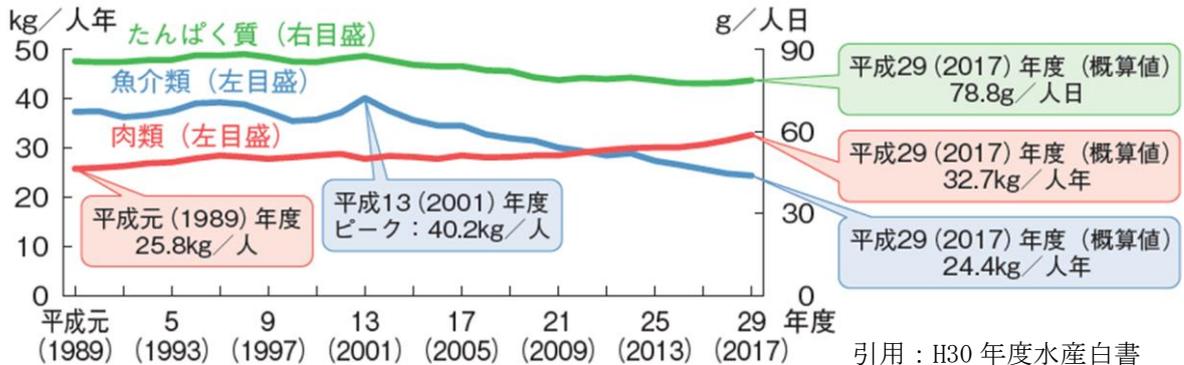


図2 魚介類及び肉類の消費量とたんぱく質の消費量の推移

このような中、魚離れを解消するためには、若い人が魚のおいしさや水産業を知り、興味を持つことが第一歩と考えている。

そのため、「長崎の魚や地元水産業を紹介すること」「魚と触れ合う機会を作ること」「魚のさばき方、食べ方の提案をすること」は重要である。

5. 研究・実践活動状況及び成果

(1) イセエビのPR活動

長崎県のイセエビ生産量は60トン、生産額は3億2,600万円(平成28年)と、生産量は全国6位であり、管内(主に新三重、野母崎三和、西海大崎地区)のイセエビ漁獲量は県全体の約半数を占める。

管内では秋のイセエビ祭りが定着しているが、春のイセエビは知名度が低く、市場価格が安いため、何かPRできないかと検討をしてきた。

そこで、長崎市の一大イベントである「長崎帆船まつり」に合わせ、春のイセエビをPRする「長崎 春の伊勢海老まつり」を開催した(図3)。

平成26年度から4年間にわたって実施し、イセエビ合計約305kg、約171万円の売上となった(表1)。この他、イセエビのみそ汁や地域水産物の販売、イセエビの生態などに関するパネル展示を行い、単なるPR活動だけでなく、多くの人に春にもイセエビが漁獲されていることを知ってもらうことに努めた。



図3 長崎 春の伊勢海老まつり

表1 長崎 春の伊勢海老まつり 販売量と販売額 (H26~H29)

	第1回(H26)	第2回(H27)	第3回(H28)	第4回(H29)
販売量(kg)	66kg	86kg	75kg	78kg
販売額(千円)	349千円	486千円	416千円	463千円
単価(円/kg)	5,317円/kg	5,623円/kg	5,539円/kg	5,936円/kg

約7割の人が「春のイセエビについて知らなかった」という状況であったが、メディアで取上げられたこともあり、知名度アップが図られた。また、市や漁協と連携した取組ができ、西海大崎漁協も販売強化を行うことで、まつり前後で、4月のイセエビ単価がキロ平均約3,700円から4,500円に上がった(図4)。

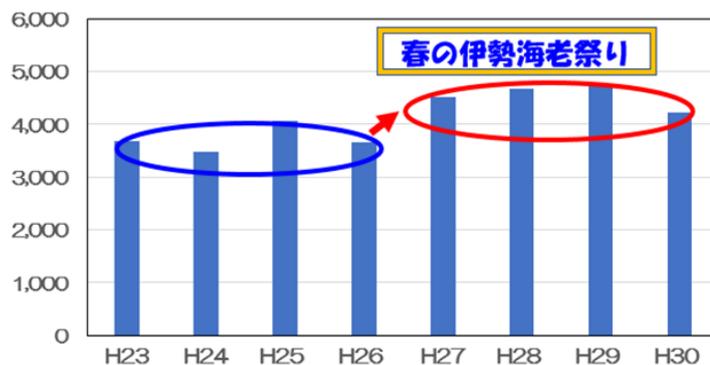


図4 4月代比単価(西海大崎漁協平島支所)(円/kg)

(2) 水産教室の取組

水産教室は、年に平均7回開催し、漁業士会以外の予算の水産教室を合わせると、年に10回以上開催している。今回は西海市大島地区の活動を紹介する。

私の地元の大島地区は海に囲まれた自然豊かな島だが、都市部と同様に共働き家庭が増え、魚を食べる家庭が減っているようである。

大島東小学校では、平成18年度に私たちの魚食普及への思いに学校側が共感し、水産教室がスタートした。内容が好評であったことから活動を中学校、高校へと広げ、卒業後、子供たちに水産物のPR隊になってもらいたいとの希望も込め、各ステージで水産物の魅力発信に努めている。これまでに水産教室に参加した人数は、小・中・高合わせて延べ1,479人となった(図5)。



図5 大島地区の水産教室

大島東小学校では5年生を対象に、1回目に磯焼け対策・漂着ゴミを中心とした全般的な講話を行い、漁具も用いて水産業への理解を深めてもらう。2回目は地元民宿の板長や漁協青壮年部、料理研究家と連携し、養殖魚への餌やり、ロープワークなどの野外体験と食育も含めた調理実習を行っている。保護者も参加し、水産業や魚のおいしさ、栄養の話

などを勉強する（写真1）。

中学校ではすり身揚げ、高校ではヒラメや地元名産のイセエビを使ったみそ汁、刺し盛、海鮮丼の調理実習を行う。

SNSにより家の中でなんでもできる時代だからこそ、じかに触って体験することは貴重な経験になっていると実感している。



写真1 大島東小学校水産教室

子供たちの感想から、魚や海に興味を持ってくれた子供が増えたと感じている。

特に、大島東小学校では、毎年「春を迎える会」があり、水産教室で学んだことを自分たちで考え、地域の方々約400人の前で発表する（写真2）。子供たちは魚を残さず食べること、海の環境やゴミについて、自分たちのできることなど、さまざまな視点で毎年発表し、地域の皆さんに伝えている。大島の海を守りたいという気持ちがとてもうれしく、水産教室を続けて本当に良かったと感じている。



写真2 春を迎える会

子供たちの心に「海ってすばらしい」という気持ちが芽生えており、水産教室の活動がその小さな種をまくことができたのではないかと感じている。

また、西海市内では、今後、水産教室を各学校へ展開させるため、大島東小学校のように、市内の魚料理店と連携し、魚食への関心を深めたいと考えている。また、私たちが獲った魚を地元店で食べられることをPRすることで、魚食普及につなげ、魚の消費拡大に貢献できればと思っている。

（3）他団体（魚のまち長崎応援女子会）との連携

調理実習や食育などは、漁業士だけでは十分に対応できないため、専門分野はプロに任せようという事で、協力を依頼している。

特に、「魚のまち長崎応援女子会」とは大島東小学校の水産教室をはじめ、イベントでも連携して活動している。

女子会とは、魚食普及などを目的とした長崎市内の女性で構成された団体で、料理教室、魚のレシピ本作成、最近では、お魚の絵本作成など、積極的に活動をされている。

女子会との連携は、平成 29 年度に意見・情報交換会を始め、平成 30 年度には「教えて！漁師さん～作ろう！マイ丼～」と名付けた連携イベントを開催した（図 6）。

このイベントは長崎市内の小学生と保護者を対象とし、水産業の紹介、魚さばき実演、海鮮丼づくりを行った。参加者からは「漁師さんから直接話が聞けて分かりやすかった、漁業の大変さがわかった」「大切に魚を食べたい、おいしかった」などの感想があった。今年度も連携イベントは継続していく予定である。

また、今年度は連携イベントの一つとして保育園での水産教室も行った。本物の魚を紹介するため、魚を素手で触ってもらい、魚のさばき方を見せ、女子会による絵本の読み聞かせを行った。本物の魚を初めて見た子もおり、貴重な体験になったようである。

このような取組により、食育や魚の料理方法など、取組内容を充実させることができ、絵本の読み聞かせなど、女性目線の考え方を取り入れることで関心を高めることができた。

6. 波及効果

長崎春の伊勢海老まつりの開催によって、イセエビの単価の上昇とともに、平成 30 年度には西海市の「西海ブランド戦略」の一つとして「崎戸春エビ」が認定され、販売強化されており、私たちの取組が評価された成果だと考えている。

また、水産教室に参加した卒業生の中には漁業や海に関係した仕事についている子がいる。

水産教室だけで漁師が増えるほど現状は甘くないと理解しているが、一部の子どもたちを紹介する。

宮原孝介君（写真 3）はワカメ養殖と採介藻漁業を行う立派な漁師となり、私たちと共に藻場を増やす取組みや、水産教室も一緒に取り組んでいる。

**教えて！漁師さん
～作ろう！マイ丼～**

長崎には漁師がお魚がたくさんあります。私たちの生活に欠かせないお魚の味は、漁師さんが毎日一生懸命とってきてくれています。

「漁師」ってどんな仕事か知っていますか？
お魚の味、漁師さんのお話を聞けるチャンスです！
親子で一緒に漁師の仕事を学んで、新鮮な魚でマイ丼を作ってみよう！

- 日時 平成31年1月20日（日）10:30～13:00
- 場所 中央公民館 第4研修室・調理室（長崎市魚の町5-1）
- 主催 長崎地区漁業士会・魚のまち長崎応援女子会
- 対象 長崎市内に住む小学生とその保護者
- 参加費 無料
- 定員 18組36名（応募者多数の場合は抽選）
- 内容 (1) 漁師さんのお話し
「漁師さんってどうやって魚をとってるの？」「どんなことが大変？」「オススメの魚は？」など何でも聞いてみよう
(2) 漁師さんによる魚のさばき方 実演はありまじい
漁師さんが何の魚をさばくかは、当日のお楽しみ！
(3) マイ丼を作ろう
好きなお刺身を選んで、オリジナルの海鮮丼を作ろう
※内容は変更になる場合があります。

申込み方法
はがきにて氏名と保護者の氏名、年齢及び学年、住所、電話番号をご記入の上、長崎市中央公民館（〒850-0037長崎県長崎市魚の町5-1）まで（1月10日（水）必着）
FAX：095-827-6512でも可。
お問い合わせ先
長崎市水産振興課 TEL：095-820-6562

図 6 連携イベントチラシ



写真 3 宮原孝介君（2列目中央）

また、河上皓平君（写真4）は、水産教室で私たちが紹介した住友大阪セメントグループ 株式会社SNCとの磯焼け対策の取組に興味を持ち、いつか大島のために役立ちたいという思いから同社に就職し、現在は会社の一員として私たちと共に活動している。

彼は「願いが叶い、喜びを感じる」と誇らしげに語り、私たちも活動を継続する大きな力となっている。

この他、海上保安庁へ就職した子や、学校の先生となって自分たちの学校でも水産教室を実施していききたいとの声もあがっており、水産教室に参加した子供たちが今後、いろいろな形で連携の輪を広げていってくれることと期待している。



写真4 河上皓平君（中央）

7. 今後の課題や計画と問題点

魚離れ解消のためには、魚食普及が、まだ十分であるとは言えず、限られた漁業士の力では水産教室や各種イベントの対応が十分できない状況がある。

そのため、他団体と連携しながら今後も水産教室の拡充を行っていききたい。

特に女子会は多岐にわたって活躍しているため、今後も連携を強化していく予定である。また、水産教室の対象を保育園など小さい子供や保護者などにも拡充していきたいと考えている。

このように、長崎地区漁業士会は学校やPTA、料理研究家の方や漁協・漁協青壮年部、飲食店の人たち、県や市などとの連携で、充実したものに進化している。漁業士だからこそ、通常つながることができない方々と広範囲につながり、連携の輪が作れるのではないかと考えている（図7）。そして、これからも自分たちのレベルアップに加え、他団体との連携のパイプ役となり、消費者の魚離れを食い止める一助となるような、ひいては水産業の活性化につながる地道な活動を今後とも頑張っていきたい。



図7 漁業士会の役割