

次世代へつなぐ
～錦江湾の魅力の世界へ～

錦江漁業協同組合（有）浜市水産
岩元 保代

1. 地域の概要

私たちが住んでいる鹿児島県霧島市は、南に雄大な桜島を望む錦江湾の北岸に面し、薩摩半島と大隅半島を結ぶ県本土のほぼ中央部に位置している。霧島市の人口は、約 12 万 5,000 人で、県内の市町村で 2 番目の規模である。

市の北部には国立公園に指定されている霧島連山、その霧島山系から流れる天降川の流域には田園が広がる平野部や山麓から平野部にかけて多くの温泉群を有しており、多彩で豊かな資源に恵まれた地域である。また、鹿児島空港や九州自動車道および鉄道も整備されており、南九州における交通の要所となっている。



図 1 霧島市と錦江漁協の位置

2. 漁業の概要

私たちの有限会社浜市水産が所属する錦江漁業協同組合の組合員数は、正組合員 71 人、准組合員 45 人の計 116 人で、主な漁業は、はえ縄漁業、刺し網漁業、小型まき網漁業、魚類養殖業等である。

地元には漁協が開設する産地市場がないため、漁獲物の一部は地元で小売りしているが、その大半は鹿児島市中央卸売市場へ出荷している。

3. 組織と運営

わが家は、代々、錦江湾の湾奥部に位置する隼人湊を拠点に廻船問屋を営んでいたが、約 45 年前に私の父が、戦争で途絶えていた「カタクチイワシ漁」を再開した。

現在は、小型まき網漁業でカタクチイワシを漁獲し、海面いけすで蓄養しながら需用に応じてカツオ一本釣り漁船に生き餌として販売しているが、近年、気象変動の影響か盛漁期が一年ごとに異なり、漁獲量の変動も大きくなってきた。また、漁船装備の



写真 1 カタクチイワシ蓄養いけす

老朽化により故障する機器が増え、修理代もかさむようになった。さらに、社長として漁の最前線で頑張っていた父も80代となり、人も船も次第に老朽化していった。そのような頃、父は福岡の大学に行っていた孫の良祐に電話を掛け、しつこく「帰ってきて船に乗れ」と言い続けた。そんな父の熱い思いに導かれて、わが息子、良祐は大学を卒業した22歳で漁師として船に乗り始め、26歳の時に父の後を継ぎ、(有)浜市水産の社長になった。私は、現在、専務取締役として経理を担当している。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

私は、経理関係の専門学校を卒業後、家業である(有)浜市水産を手伝い始め、長らく母と一緒に経理を担当していた。母とは経理の仕事と一緒にするだけでなく、地元で水揚げされる魚を使って塩干品などを製造、販売していた。また、母は、今はなき漁協女性部にも所属し、ある時期には部長も務め、料理教室、浜の清掃活動等の他、戦後途絶えていた浜下り行事を復活させるなど、精力的に活動していた。私は、

そんな母の姿を間近に見ながら手伝っていたが、母が亡くなった8年前に家業の経理を完全に任されることになり、それ以降、父を一生懸命にサポートすることを最優先で考えてきた。そして、平成27年に父から息子へ代替わりを果たした。その一年後、運搬船を建造し、さらには、「まき網船」の新船建造にも着手し、平成29年5月に「第一大勢丸」が完成した。地元では、久しぶりの新造船でもあり、進水式では港も大変賑わった。



写真2 漁協女性部（母：前列中央）



写真3 新船第一大勢丸（4.8ト）の進水式

一方、漁業研修も積極的に活用し、新規就業者確保にも努めたことで、現在は、従業員の半分以上が20～30歳代と船も人も若返った。この若返りによって、新しいアイデアも出てくるようになり、なかなか人材の集まらない漁業を次世代に引き継いでいくには、新しい仕組みや新しいビジネスモデルが必要だということに気付かされた。

かつて、地域で栄えた小型まき網漁業は現在、わが家の1統しかなく、就業者の減少、高齢化で漁村の活気が少なくなっている。一方、広大な干潟や火山が造る美しい自然や人々などの地域資源に恵まれているので、これからは、漁場として利用してきた錦江湾を漁業だけではなく、食べる、見る、触れる、感じる等の体験を通じた取組で活用することで、私たちの住む地域が活性化するような流れを作ることが、長年家業として漁業に携わり、海の恵みのおかげさまをいただいていた私たちの使命であり、ひいては、漁業の振興につながるのではないかと感じるようになった。



写真4 漁業研修を経て就業

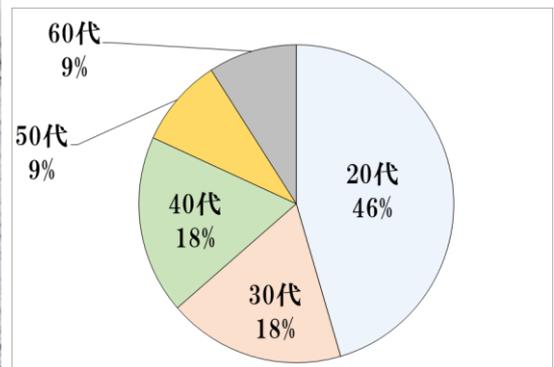


図2 従業員の年代別構成

5. 研究・実践活動の状況及び成果

(1) 水産加工の取組

豊かな錦江湾の恵みを直接食卓で感じてもらいたいとの思いから、約30年前から安心・安全な加工品作りに取り組んでいる。

当初、大型冷凍冷蔵庫や冷風乾燥機などを整えた加工場を作り、塩干品やみりん干しの他、カタクチイワシを生き餌で購入してくれるカツオ船から入手したカツオを使って甘露煮などを作った。そして、地元だけでなく、全国のデパート催事場を回って販売も行い、一日で20万円分が売れる日もあった。しかし、イベントのマンネリ化に加え、サイズや価格が現代の食生活に合わなくなったのが原因か、次第に売上は減少していった。そのため、人件費やランニングコストのかかる加工場は、平成に入り閉鎖することになった。

現在は、試行錯誤の末に完成した母の味を守ることを第一に、小規模ながらも現代の生活スタイルに合った加工品作りを心掛けてい



写真5 催事場での販売



写真6 カツオの味ぶしフレーク

る。カタクチイワシの塩干品、カツオの味ぶしブロック・フレーク、カツオみそ、腹皮の5つの商品を近くの物産館や隼人駅横の直売所等で販売しており、平成28年は約340万の売上であった。

(2) 浜焼き小屋の取組

自宅から見える港に活気を取り戻したい。立ち寄って食べる場所があれば人も集まりやすい、物を買う場所があればもっといい。そんな思いを形にするために、平成26年に自己資金(180万円)で港の見える自宅横に「浜焼き小屋 舟囲」をオープンした。

浜焼き小屋では、昨年まで11月から3月の期間限定で水曜日から日曜日の昼間と土、日の夜の営業スタイルで、カタクチイワシの一夜干し、養殖クルマエビ(地元産)、カツオ、マガキなどを組み合わせた海の幸を提供していた。しかし、営業していく中で、平日の昼間と日曜の夜はお客が少ないこと、逆に土曜日の夜はお客が多いこと、浜焼きは、家族やグループがレジャー感覚で利用する業態であることが分かった。このため、今年の1月からは、金、土、日、月の昼間のみ営業するスタイルに変更した。利用者数は、団体客が入ると1日だけで100人くらいになる。普段は、5~6人のグループで利用される場合が多いので、一月当たりの利用客は平均で200人くらい、60万円ほどの売上となっている。平成26年(一月当たり)と比較すると、来客数で約1.6倍、売上高で約2倍に伸びており、この浜焼き小屋「船囲」は、徐々にではあるが地域の交流の場になりつつあると感じている。今後は、地元の新たな水産資源である養殖あさりの「霧島あさり」なども販売し、地元の漁業振興に貢献したいと考えている。



写真7 浜焼き小屋「舟囲」



写真8 浜焼き小屋の利用風景

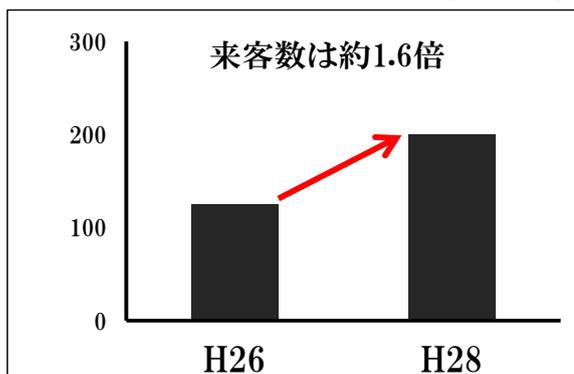


図3 一月当たりの客数(人)

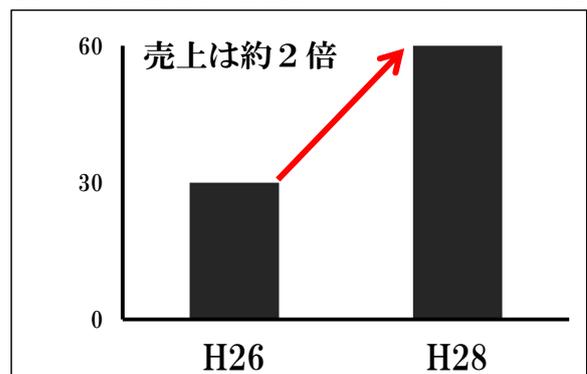


図4 一月当たりの売上金額(万円)

(3) 魚のつかみ取り体験の取組

私は、幼い頃に建干し網漁のイベントに参加した時の楽しい思い出が今でも心に残っている。自分の孫や地域の子供たちにも、「魚とじかに触れ合う建干し網漁を体験してもらいたい」という思いから、勝手に分からないまま、平成 27 年に魚のつかみ取り体験を始めた。

1 年目は、網の整備を行うとともに、技術習得のため、知人 30 人程度を対象に試行的に実施した。経験豊富な漁業者の指導を受けたおかげで、なんとかうまくやりきることができ、自信を持った。

2 年目は NPO 法人「美しく豊かな錦江湾を守り育てる会」の方々と協力して開催したところ、114 人の子供たちを含む 211 人の参加があり、とても喜んでもらうことができた。

3 年目は、若い社員や社長の発想で「クラウドファンディング（不特定多数の人が通常インターネット経由で他の人々や組織に財源の提供や協力などを行うこと）」による資金調達を試みた。目標金額を 50 万円に設定し、1,000 円から 10 万円までの 7 つの支援コースを設けた。返礼品は、金額によりつかみ取り大会の写真や手紙、自社加工品、つかみ取り招待券、浜焼き招待券などとした。初めての試みだったため、目標金額には大きく届かなかったが、10 人から 11 万 1,000 円の御支援を頂くことができた。得られた支援金は、つかみ取り大会の目玉にした養殖ブリ購入費のほか、会場設営費や広告宣伝費等の一部に充当することができ、資金調達の可能性も広がったと感じている。また、子供たち 82 人を含む 200 人の大勢の参加に集客にも自信が持てた。

大人も子供も楽しめる！
錦江湾で
魚のつかみ取り体験
in 小浜海水浴場

キョキョ魚ッ！
お魚つかみ放題！

あなたは**何匹**
捕まえられるかな？

7/23 (日) 小浜実行

【参加費】 事前予約がお得！
 大人(中学生以上) ¥3,000
 子供(小学生) ¥1,500
 幼児 無料
※予約のない方は当日プラス ¥500 いただきます。

【イベントスケジュール】
 9:00 受付開始 (10:00 受付締切)
 10:15 開会セレモニー
 11:00 ☆魚のつかみ取り大会☆
 13:00 終了予定
※当日、多少時間が前後する場合がございます。あらかじめご了承ください。

【お申込締切】
7月16日(日)まで
※申込み方法は裏書をご覧ください。

主催：(有)浜市水産 **【お申込み・お問合せ】** **協賛：NISHIKI Lighthouse**
 FAX : 0995-42-4457 Mail : hamaichi.kinkowan@gmail.com
※お申込み、お問合せは FAX または Mail にて

写真 9 魚のつかみ取り体験ポスター

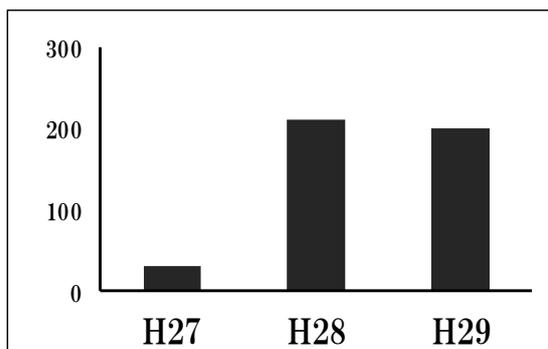


図 5 つかみ取り体験参加者数 (人)

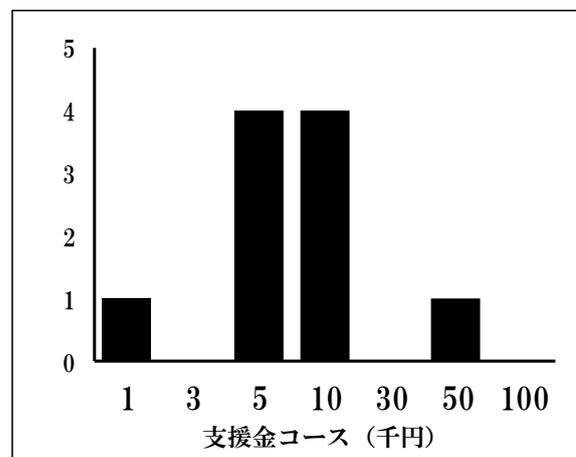


図 6 支援金コース別の支援者数 (人)

(4) ダイビング、タラソセラピークルーズの取組

霧島市では、平成20年から「霧島ジオパーク」構想を推進している。世界ジオパークネットワーク連盟に認定されることで火山が造る美しい地形や豊かな自然、火山活動の歴史などを世界に向けて発信しようとしている。その一環として「海から見る霧島ツアーコース」も設置され、3年前からは霧島市シルバーガイド養成講座も実施されている。カルデラによって出来た錦江湾は、私も幼い頃から見慣れてきた海だったが、初めて錦江湾ダイビングを体験した時には、身近な海が見せる別世界に驚いた。シュノーケルで気軽に潜っていた水深2~3mの海と違い、水深15~20mとなると新しい発見の連続で、水深200mと言われる始良カルデラから出来た錦江湾が豊かな漁場となっていることに改めて気付かされた。この錦江湾の魅力を海から発信したいと、ダイビングに加え、海風を受けながら海から見る霧島連山、神造島、桜島を巡る「タラソセラピークルーズ」を企画、運営している。基本4人以上の利用で、料金は料理（浜焼き等）と1時間クルージング（保険込）のセットで1人当たり5,500円（税抜）からとなっている。ダイビングとクルージング合わせると、主として10~20人の団体客に年間10回程度、利用していただいている。



写真10 クルージング（神造島を望む）

6. 波及効果

(1) 若い世代への魚と魚食のPR

私たちが取組んでいる魚のつかみ取り体験の様子を地元の住宅メーカーの方々が見学に来られ、お客さま感謝デーに建干し網漁の体験イベントを組み入れたいとの要望を受けた。私たちの取組が役に立てばと、約200人が参加するイベントをお手伝いさせてもらったところ、「普段やっているホテルでのイベントだと参加者も少ないが、今回は家族全員での参加が多く、非常にありがたかった」と喜びの声を頂いた。この体験を通して、「イベントとしての建干し網漁」の可能性を非常に感じる事ができたことも大きかったが、それ以上に子育てをする若い世代や子供たちに体験してもらえたことは、魚と直接触れ合っ、捕った魚を食べるという「食の根源」に関わる魚の食文化の継承にもつながっている取組だと認識している。



写真11 建干し網漁体験

