

帽子屋からカキ養殖へ
～I ターン漁師の挑戦～

石川県漁業協同組合穴水支所
義祥丸水産 齋藤 義己

1. 地域の概要

私の住む穴水町は石川県の北部、能登半島の中央に位置しており、町の南側は七尾北湾に面している（図1）。人口約8,000人の小さな町で、農林水産業が基幹産業となっている。

町内には日本最古の漁法といわれるボラ待ち漁に使われるボラ待ち櫓が点在し、夏から秋にかけては各地で豊漁豊作を祈願するキリコ祭りが行われるなど、豊かな里山里海が育んだ伝統が数多く残っている。平成23年6月に穴水町を含む能登の4市4町が「能登の里山里海」として国連食糧農業機関（FAO）の「世界農業遺産」に認定された。

また、毎年2月には「雪中ジャンボかきまつり」というイベントが開かれており、県内外からたくさんの観光客が訪れ、近年では2日間で4万人以上の来場がある。



図1 穴水町の位置

2. 漁業の概要

私が所属する石川県漁業協同組合穴水支所の正組合員数は122人で、主な漁業種類はカキ類養殖、小型底引き網漁業、刺し網漁業である。平成28年度の水揚げは352トンで、カキ類が半分以上を占めている（図2）。カキの他ではモズクやイサザが特産品となっている。

大型定置もあった20年前と比べると水揚げ量は約4分の1、漁業就業者数は約3分の1となっており、漁業規模が著しく縮小してきている。

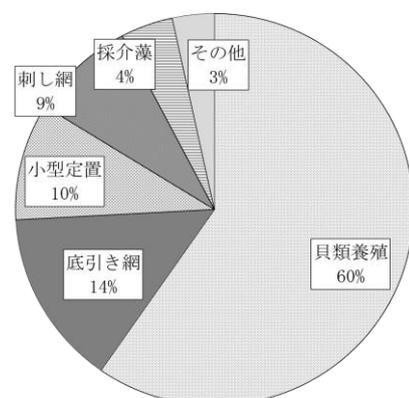


図2 穴水支所の漁獲量
平成28年度：約352トン

3. 移住と漁業への就業

私の出身は穴水町ではなく、静岡県島田市である。専門学校に進学するため上京し、卒業後は都内で帽子メーカーなどに10年ほど勤務していた。妻の出身は石川県で、同じく都内で服飾関係の仕事をしていたが、私も妻も「はやり廃りの激しい業界で何歳までこの仕事ができるのか」という疑問を抱えていた。高額なマンションの購入費用などを考えると、縁もゆかりもない都会での生活に不安を感じ、移住と転職を考えるようになった。

元々生き物や自然が好きで、モノを採ってお金に換える仕事に興味があり、漁業への憧れを抱くようになった。また、雇われるのではなく独立して暮らしていきたいという思いもあった。そこで、静岡県や石川県で漁師の仕事を探すこととなった。

漠然と独立して漁業をやりたいと考えていたが、調べてみても支援制度があるのは定置網などで乗り子として働く仕事ばかりだった。半ば諦めかけていたが、漁業の仕事を探すうちいろいろな出会いがあり、現在の親方に弟子入りする形で穴水町に移住することになった。親方は穴水町中居でカキ養殖と刺し網漁などを営んでおり、「自分でなんとか生活するなら仕事は教える」と言ってくれ、妻も賛同してくれた。今思うと甘い考えだが、初めて訪れた中居湾は想像していた日本海とは違い穏やかで、自分もここから暮らしていけるのではと感じた。

移住を決意してから1年ほどは定期的に穴水を訪れ、組合加入の準備をしたり、小型船舶免許を取得するなど、移住に向けた準備を進め、平成26年5月に夫婦で穴水町に移住した。

4. 実践活動および課題選定の動機

就業当初は親方の漁に乗船し、操船やロープワークといった基本的な技術や漁獲物の処理の仕方などを教えてもらいながら過ごしていたが、漁業収入はほとんど無く、貯金を切り崩しながらの不安な日々であった。しかし、漁協の働きかけもあり、穴水町が新規漁業就業者に対する支援制度を設けたことによって、月額8万円の補助をもらえることとなった。さらに、他の生産者から使わなくなった漁船やカキのはえ縄施設を譲ってもらうことになり、徐々に独立して漁業を営めるようになっていった。

自分でカキ養殖を始めるにあたって、まず問題となるのが売り先の確保と収入の安定である。県内ではマガキはほとんどが直接販売で取引されており、飲食店やスーパーなどは決まった生産者からマガキを購入するため、新規に販売先を見つけるのが大変困難である。加えて、マガキのシーズンは12～5月と限られているため、それ以外の時期との収入の差が大きく、周年の収入を安定させる対策の必要性を感じた。

また、県内産マガキの多くは広島や三重といった他県産種苗を用いており、種苗購入費は大きな支出である上、産地でも年によって採苗の好不調があるため、希望した連数が確保できない可能性があるなど不安定な部分がある。

穴水町で漁業者として、またカキ生産者として暮らしていくにはこれらの課題をクリアしていかなければならないと感じた。

5. 実践活動・取組みの状況および成果

(1) 販売先の確保（カキ料理店の開店）

まず安定した出荷先を確保するため、初出荷を迎えた平成28年1月に妻がカキ料理を提供するレストランをオープンした。開店したのは中居でも最も奥まった場所で「こんなところに客が来てくれるだろうか」という不安ももちろんあった。しかし、最初は売り先がなく出荷できない状態で、まずは自分がカキ養殖をやっていることを知ってもらう、カキを食べてもらうきっかけになる場所が必要だと考えた。

レストラン開店には別の背景もある。「かきまつり」は有名だが、町内には生産者が直営するいわゆる“カキ小屋”は1軒しか無かったため、予約が取れなかった観光客の多くが、カキ小屋の多い隣町に流れていた。親方からも「穴水でカキの食べられる店をやれば繁盛する」と勧められ、商機があると感じた。イベントや市場に出荷するより単価も良く、運搬費用もかからないため最も効率的な出荷方法になっている。

レストランでは焼きガキや蒸しガキのほか、カキのフルコースなどを提供しているが、さらに米や野菜はもちろん、炭や珪藻土コンロ、輪島塗の茶碗まで能登の素材にこだわっている。また、お客さんを入れるのは午前1回、午後2回と決めているため、ゆっくりと中居湾を眺めながら食事ができるのも大きな特徴で、食事後も外に出てきて景色を眺めたり、作業を覗きに来たりというお客さんも多い。カキだけでなく景色も含め能登でのゆったりとした時間を楽しんでもらうことにこだわりを持って行っている。



図3 カキ料理店を開店



図4 店内の様子



図5 窓からの景色



図6 カキのフルコース

ソースも自家製で他では食べられない味となっている。まだまだ客数は少ないが、イワガキやハンバーガーを出し始めてからは徐々に夏場の来客も増え始め、今年の夏の来客数は初年度の約4倍となった（図11）。



図9 イワガキの酒蒸し



図10 イワガキバーガー

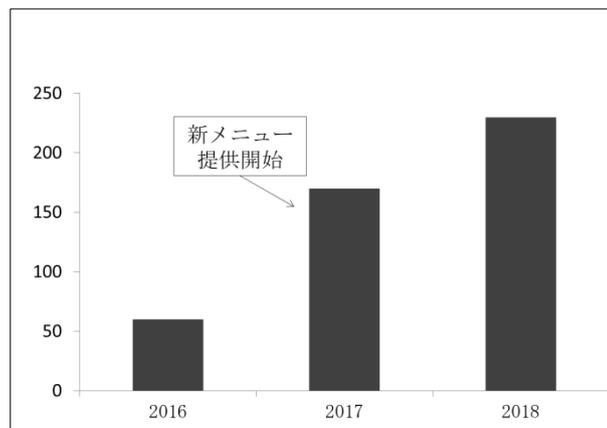


図11 夏期（6～9月）来客数（単位：人）

（4）地場採苗の取組み

マガキは海中に浮遊している幼生をホタテの殻をつなぎ合わせた採苗器に付着させて育てる。幼生の発生するタイミングや採れやすい場所が予想するのが難しく、県内産のマガキの多くは、既に稚貝が付着したものを広島や三重から購入したものである。

しかし穴水では昔から地場採苗が行われており、ホタテ原盤等の材料費のみで種苗が採れるため、県外産（1連当たり約1000円）に比べ安価（1連当たり約152円）で、他産地で採苗不良となった場合のリスク分散にもなる。

養殖を始めた2015年は県外産のみを購入し、2016年から取組みを開始した。最初はほとんど稚貝が付かず地場産種苗の確保ができなかったが、親方や他の地区の生産者からもアドバイスをもらいながら、だんだんとうまく稚貝が採れるようになってきた。ここ2年は採苗が好調で、現在は地場産種苗の割合の方が高くなっており、

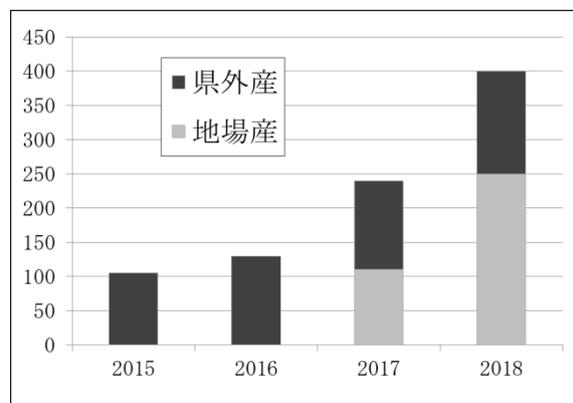


図12 マガキ種苗連数（単位：連）

全て県外産を購入した場合よりも約 20 万円のコストダウンにつながっている(図 12)。

6. 波及効果

現在、全国的に漁業の担い手不足が問題となっている。穴水では特に深刻で、中居地区では私が 35 年ぶりの新規就業者であった。

町が新たに整備した補助金も、私が第 1 号の受給者だったが、その後は他の生産者の息子さんがカキ養殖業を継ぐために U ターンする際などにも利用されている。今も、カキ養殖をやりたいという人が、地域起こし協力隊の制度を利用して県外から穴水町に来ており、町や漁協が少しずつ新規就業者を受け入れやすい体制に変わってきていると感じる。

レストランを開店し、漁業だけでなんとか暮らしていけるようになってからは、I ターン移住者だったということもあり、移住についてのセミナーでの講演や県の新規就業者募集のパンフレット作成への協力などを頼まれたりするようになった(図 12、13)。今後もそういった機会を通じて、移住して感じたことや経験したことを伝えることで地域漁業の発展に少しでも貢献していきたいと思う。



図 13 説明会での講演



図 14 パンフレット(一部抜粋)

7. 今後の課題について

(1) 春マガキのPR

マガキはあまり春に食べるイメージが無いいためか、どうしても冬に比べ客足が伸びない。しかし春は冬以上に身の入りが良く、まだまだマガキが美味しい季節である。特に 2 年ものは大きく育てており食べ応えがあるが、先述したとおり 3 年ものになると身の入りが悪くなることもあり、春マガキのPRをして春先の需要拡大につなげていきたい。

(2) 地場産種苗の生残率向上

県外産種苗は付着してある程度大きくなったものを購入するのに対し、地場産種苗は付着してすぐから育て始めるため、どうしてもこの間の生残が悪くなってしまふ。既にさまざまな方法を試しているが、成果はこれからといったところで、今後は他の生産者との協力も含め、さらなる技術の向上を図っていきたい。

移住してから4年半が経ち、当初より暮らし向きは良くなってきている。自分よりずいぶん年上の漁師が高級魚をたくさん水揚げしているのを見てみると、何歳まで仕事が続けられるかと考えることも無くなった。以前より休みは少なく忙しいが、有意義な生活が送れていると感じている。

しかし、まだまだ生活の不安が消えたわけではなく、特に今年の台風ではカキ養殖施設にも大きな被害があり、自然と向き合う仕事の大変さを思い知らされた。移住した際に親方からは「海に関することは何でもやらないと生活できないよ」と言われた。漁師としての人生は始まったばかり、これからも親方の言葉の通り、いろいろなことに挑戦していきたいと思う。