

沼島を元気にするために —島に嫁いで島に生きて—

沼島漁業協同組合女性部
中元 はるみ

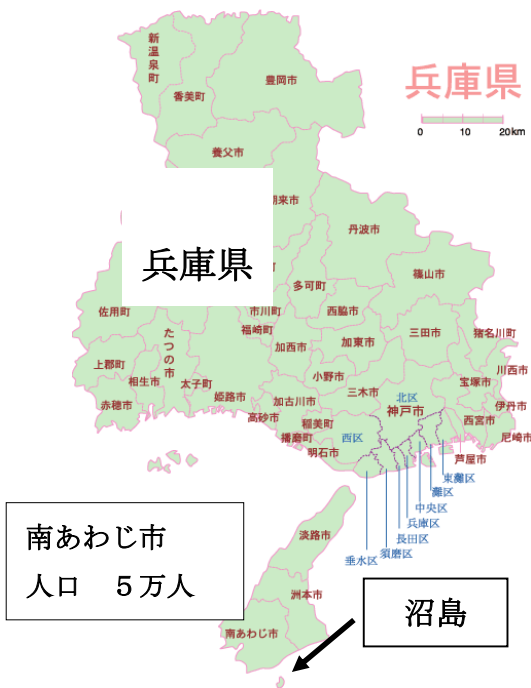


図1 沼島の位置

1. 地域の概要

南あわじ市沼島は淡路島の南、南あわじ市灘地区の沖4.6 kmにある周囲10 kmの島で、瀬戸内海国立公園の一部をなす美しい自然景観を有しています。

古事記、日本書紀によればイザナギとイザナミが初めてつくった「おのころ島」はこの沼島であるとも言われています。中世においては海賊の島、水軍の島としてたびたび歴史に登場しています。江戸の末期には「沼島千軒金の島」と言われるほど、漁業、商業、海運を中心に栄えていたとされています。

昭和30年ごろの沼島の人口は約2,500人、世帯数が700戸ほどあったとされていますが、現在は493人、世帯数は226戸となっています。

2. 漁業の内容

現在、沼島の主たる産業は漁業であり、島の漁協は沼島漁協の1つだけがあります。当漁協の組合員数は132人で、漁業種類は一本釣り漁業、小型底びき網漁業、刺網漁業、船びき網漁業などさまざまな漁業が営まれています。季節や漁法によって多種多様な魚が漁獲され主要なもので30種類以上にのぼり、平成26年の漁協全体の水揚げは882 t、4億6,000万円でした。このように沼島では多くの魚が水揚げされますが、その中でも江戸の時代から京都、大阪で珍重されてきたハモ、一本釣りで漁獲される瀬付きのアジとして東京へも出荷されているキアジ、島周辺が越冬地となり「沼島は鯛より鯛が3匹多い」とされるマダイなどが代表的な魚となっています。

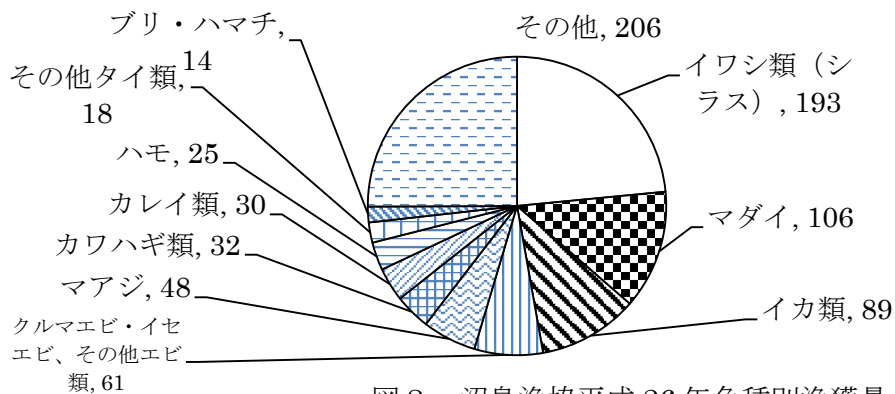


図2 沼島漁協平成26年魚種別漁獲量(単位:t)

3. 研究グループの組織と運営

沼島漁協女性部は、昭和30年に結成され、現在は部員73人で15人の役員を中心に活動を継続して行っています。環境保全活動として海浜清掃に取り組んでいるほか沼島の魚のPR活動に参加しています。

平成21年にあったテレビ局の取材では、女性部のメンバーでアイデアを出し合い沼島の漁家ならではの美味しいアジのアイデア料理を披露しました。アジのおすし梅肉風味、アジの揚げナスみそ風味、アジのロールキャベツ、アジのみそあえ豆腐、アジ餃子、アジバーガーの6種類の料理で沼島のアジのPRに一役買いました。また、平成27年3月にはオープンした南あわじ市農水産物直売所「美菜恋来屋(みなこいこいや)」にて観光客や地元の皆さんに沼島のタイの塩焼を振る舞いしたことで、沼島の新鮮なタイの味を楽しんでもいただきました。



図3 美菜恋来屋での振る舞い

部員1人1人が部の活動に積極的に協力していますが、漁業の水揚げ低下が進み、女性部活動で漁業を盛り立てるよりも、日々の生活のために働きに出なければいけない切実な状況になっています。

4. 研究・実践活動の取組課題選定の動機

1) 沼島へ来たきっかけ

私は平成5年にテレビの企画された番組「沼島の春」に参加して結婚し、夫の住む沼島へ嫁ぐことになりました。参加した理由は、①沼島は自然に恵まれている、②保育園・小中学校も島内にあり子育てに適している、③夫の漁を手伝うことは無く、妻は家事に専念できる、④水揚げが高く安定した生活ができる、と大々的に紹介されており、魅力を感じたからです。四方を山に囲まれた福島県の会津若松で生まれ育った私が離島という全く違った環境と夫に引かれて結婚しました。

2) 沼島での生活

沼島での生活は平成5年6月から始まりました。沼島から島外へ出かける手段は汽船と自家用船のみで沼島から対岸の灘港までは10分です。汽船は朝6時20分から夜19時00分までの1日10便の運航です。週3日は1日1便の洲本行きが運航しています。台風時期には全便欠航が当たり前で、丸2日間続くこともあります。

沼島の市街は車がほとんどなく信号もありません、とても静かです。日用品や食料品を取り扱っている商店は1軒のみで酒店、米穀店もそれぞれ1軒ずつと限られています。すぐに品物がそろわないときがあ

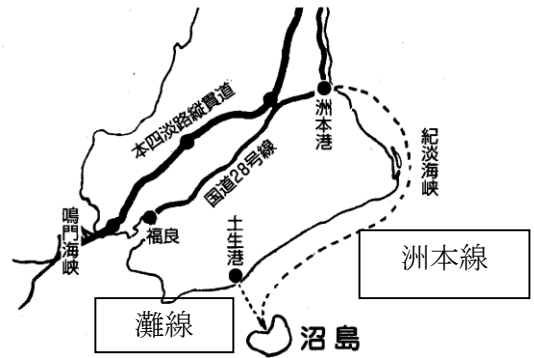


図4 沼島汽船航路案内図
(沼島汽船時刻表より引用)



図5 沼島の路地

ると大型スーパーやコンビニがないことなど島に住む不便さを痛感しました。また、物質的なことだけではなく人と人とのつながりが濃い地域です。「よそ」から嫁いできた私は島の人たちにどのように思われているのだろうか、私はここで本当に生活し生きていけるのか、理想と現実の違いに戸惑い当時は不安ばかりでした。日々、夫や夫の両親に励まされながら生活していました。

3) 沼島の学校

沼島には保育園、小学校、中学校が1校ずつあります。「沼島の春」で結婚を決めた8人が平成5～6年にかけて嫁いできましたが、その時に誕生した子供たちが小学校へ

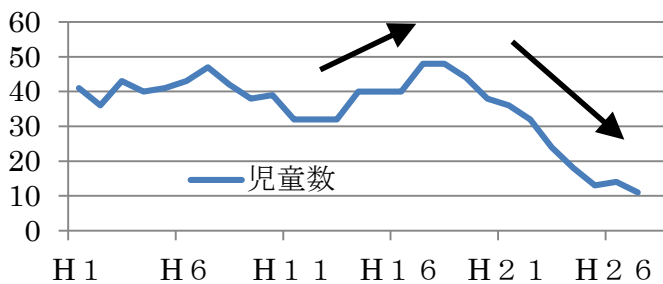


図6 沼島小学校の児童数

通っていたころには児童数が50人近くに増え、学校全体に活気が戻った時期がありました。しかし、その子供たちが次々と卒業し、島外の高校に進学、就職して行くと、島の子供は一気に減少し、現在は小学校の児童11人、中学校の生徒9人で合計20人まで減ってしまいました。

5. 研究・実践活動の状況及び成果

1) 水揚げ低下の進行

沼島は住民の7割が漁業で生計を立てる漁村です。主力である漁業は私が沼島へ嫁いできた平成5年から水揚げが落ち始め、その後、減少が続いています。さらに魚価の低迷と燃油の高騰などに大きな影響を受けています。私の実感としては2人目の子供が保育園に行き始めた平成11年ごろ、減少が目に見えて進んできました。

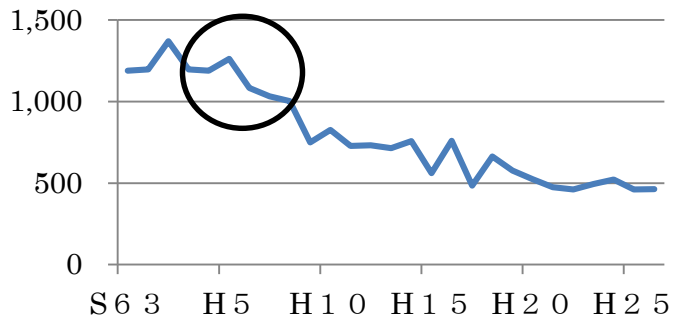


図7 沼島漁協水揚げ金額の推移 (百万円)

この状況の中で、単に仕事を得るだけではなく、離島だからこそ身につけておくべき資格を取得すべきではないかと考え始めました。初めに、夫は1人で底びき網漁船を操縦しているため、私が船を操縦することができれば夫の手助けになるのではないかと思ひ、平成10年8月に船舶免許を取得しました。夏場の底びき網漁と一緒に船に乗り、



図8 漁船の操縦

エビ漁の選り分け作業の手伝いをしたことで、夫の仕事に対する熱意や魚を大事に扱う漁師のきめ細やかさを肌で感じることができました。それから、もともと料理が好きで趣味だったこともあり、平成12年9月に調理師免許を取得しました。そして、将来的には夫の両親の面倒をみたいと思っていたので、両親のお世話ができるように平成13年12月に介護士の資格を取りました。

2) 沼島での仕事 —地域の高齢化—

沼島に嫁いで10年たったころ、調理師として沼島保育園に勤務してくれないだろうかとの依頼を受け、約30人の園児の「おかずの先生」として勤めることになりました。食育、地産地消の大切さを勉強しながら沼島で獲れた新鮮な魚を調理したおかずを作るように努めました。「おいしいでー」「おかわりあるん？」と笑顔で食事を楽しむ園児達の姿を日々見ながら、5年間勤務させていただきました。その間に園児は10人に満たない状況となる一方で



図9 園児とパンづくり

逆に高齢者が増え続け、まさに少子高齢化を切実に感じるようになりました。

そんな時、主人の父が倒れ母も高齢だったため、身の回りの世話をしなくてはならなくなりました。そのため、保育園を退職し父の介護に専念しましたが、3カ月後、父は

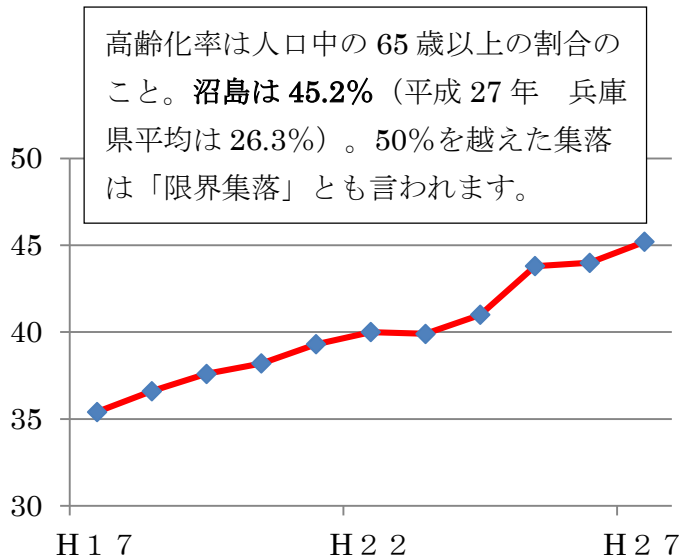


図10 沼島地区の高齢化率の推移

他界しました。父が亡くなってすぐに、その当時沼島のホームヘルパーが2人しかおらず、社会福祉協議会から「利用者が多く、訪問できないところもあり、介護士として助けてもらえないだろうか」とお願いされました。父の介護のすぐあとでしたし、沼島の高齢化を気にかけていた私は断る理由もなく「役に立てるのなら」という思いで引き受けました。

島の利用者のお宅を訪問し、生活援助や身体介護のサービスをするなかで1人1人の高齢者とコミュニケーションを取ることで、心のつながりや優しさを感じることができました。また、高齢者と直接ふれあうことで、島に嫁いだ日から心の片隅にいつもあった「私はここで生きてゆけるのか?」「“よそ”から来た嫁さんやから……」という不安は全て吹き飛んでいくようでした。

訪問介護は仕事と生活とを分けられなくなる難しい面がありますが、利用者と十分に意思疎通していることで、お互いに生活の状況を理解できるようになりました。例えば子供の用事や祭りなど自分の都合が悪い場合は利用者に理解し尊重してもらえることになりました。島の住民同士であることで余計に訪問介護の仕事と生活とを分けられないのですが、これはデメリットばかりではなく生活の様子を分かった上で介護ができる面があり、同じ島の住民だからこそできることでもあると思っています。

沼島には介護施設が無いことから訪問介護は重要です。しかし交通が不便なことから淡路島から通って沼島の高齢者の訪問介護を行うことは時間的にも費用的にも難しい状況です。そのため現在私とホームヘルパーの方の2人となってしまった島内の介護員が1人でも欠ければ沼島の高齢者に対応していけなくなります。もし介護員が欠けることになれば応援要員を



図11 訪問介護

出してもらおうように、事業所内で働きかけているところです。私が訪問介護のサービス提供責任者として沼島で担当している高齢者は現在 16 人です。今後も介護が必要な高齢者が増えていくと予想されるので私も沼島で新しい介護員を育てていきたいと思っています。

訪問介護は利用者の家庭に入ることになるので、沼島のような人のつながりが濃い地域では、利用者やその家族との関係が密になりすぎて、人間関係への配慮が難しいです。また、沼島には新たに就業するような若い人がなかなかいないため、島で介護員を確保することは極めて難しいです。高齢化は日本全体の課題です。沼島に住み続けたい高齢者がいつまでも元気に過ごせるように取り組んでいます、まだ答えは見つかっていない状況です。

3) 家業である漁業の手伝い —超低温冷凍庫の導入—

沼島では、漁師が自分の漁獲物のうち家に持ち帰って食べる魚のことを「さい」と呼びます。夫は沖の帰りに夕食のおかずの 1 品にと必ず「さい」を持って帰ってきてくれます。季節によって持って帰る魚はさまざまで、「こんなに新鮮でおいしい島の魚の味を他の土地に住んでいる人にも教えてあげたいなあ」と主人と 2 人でいつも話をしていました。「一般家庭の魚離れや子供の魚嫌いはなぜ？ おいしい魚を食べたことがないのでは、家庭で魚をさばくのは難しいのでは」と考え、新鮮な魚を加工し、冷凍した状態で提供できれば消費者も喜んでくれるはずだと考えました。また、夫が漁獲物を丁寧に処理し並べて出荷しても島の仲買ではいい値をつけてくれることもなく、魚の扱いも悪いので、「これでは自分の魚がかわいそう」と感じ続けていました。

これらのことがきっかけとなって、自分の漁獲物を自分で消費者へ直接出荷したいと考えるようになり、7年前に



図 1 2 超低温冷凍庫



図 1 3 干物

新鮮な状態で安全に保存できる -60°C の冷凍庫を地域に先駆けて導入しました。この冷凍庫を活用して、季節ごとの魚を解凍後すぐに塩焼きや煮魚などの調理できるよう、切り身などに加工し新鮮なまま冷凍しています。冬場はカマス、サバ、アジ、小ダイを使って干物を作っていて、これらもいつでもおいしく食べられるよう干しあがったものをすぐに、冷凍し保

存しています。

4) 干物作り

この干物作りですが、沼島は冬場は風の強い晴天の日が多く、昔から漁家で干物を作る習慣があり、親戚への進物とされてきました。

私は7年前から出荷できる規模での干物作りを夫と一緒にしています。干物作りは、まず魚の枚数や重さに応じて魚そのものの味が失われないように塩加減を調節した塩水に一晩つけます。翌朝、夫が漁に行く時に船に作った干し場で、操業しながら潮風を当てて半日干しています。こうすることで干物はきれいに乾燥し、魚の身が光ります。これら加工した全ての商品には主人の愛称でもある「おさやんの魚」のラベルシールを貼り消費者に製造者を一目で分かってもらい安心して食していただけるよう工夫しています。



図14 干物の干し場

5) 消費者への直接出荷

介護を行っている100歳の女性から「エビあるか、魚あるか」と聞かれることがあり、他の方からも同じようなことを聞かれることがありました。これらから漁業の島ですが魚が手に入らない人もいることが分かりました。同じ時期に島外から通ってきていた小学校の先生から鮮魚や干物の注文を受けることになりました。先生が沼島から異動となっても島の魚を食べたいとのラブコールがあり、異動後も継続して注文をいただいています。さらに異動先の小学校の先生からの注文も受けることとなりました。導入した冷凍庫を活用して出荷していくことで注文が増えていき、現在では漁獲物の2割を直接出荷しています。



図15 消費者への直接出荷

6) 学校給食への納入

私は日々の生活で新鮮な魚をおいしく食べていますと小学校の先生にお話ししたところ、先生から「そんなにいい魚があるのなら給食に使いたいな」との申し出がありました。学校給食の様子を聞くと“外国の魚”を解凍して使っているとのことでした。かつて、保育園で「おかずの先生」をしていた気持ちがよみがえりました。地元の子供たちに新鮮な魚を食べてもらいたいと思い、学校からの依頼を受けて納入することとなり

ました。これをきっかけに6年ほど前からアジやイカなど季節の魚を月に1～2回ほど納入しています。給食のため単価が低く、また調理メニューによっては3枚おろしのほか焼き物用やフライ用とさまざまに加工しなければならず、手間もかかります。しかし、子供たちがおいしい沼島の魚を忘れないようにとの思いが力となり、今でも努力して続けています。

図16
学校給食で
沼島の魚を
食べる児童



図17 学校給食

6. 今後の課題や計画と問題点

この20年ほどで沼島の海の状況は大きく変わりました。昔には予想もしていなかったほど魚が捕れなくなり、収入も減ってしまいました。明るい将来展望が見えない不安な状況が続いています。漁業不振で沼島の人口減少が進むと、島民挙げての行事ごとや航路の便数、淡路島の中学校との統合など、今までの生活が維持できるか心配です。

沼島では新たな収入源を確保し生活を安定させるため、漁協が中心となり、魚礁の設置や干物加工場の開設、淡路島にできた直売所への漁獲物の共同出荷などの模索が進められています。漁協では島をもう一度立ち上げる気持ちで、共同出荷や加工場運営を軌道に乗せ、島外の人にも沼島の魚を知ってもらうように検討が行われています。漁業者や私たち女性部が1つにならないといけない状況であり協力していきたいと切に思っています。

私はテレビ番組でのお見合いがきっかけで沼島に来て23年がたちました。苦労もありましたが、子育てや仕事などを通じてやっと地域に根を張って生きていけるように感じてきました。介護を通じて島の高齢の人に寄り添って行くことと、これからも沼島のおいしい魚と手作りしている干物、魚の加工品をお客さんへ届けていき、微力ですが私の故郷となった沼島を元気にしていきたいと思っています。



図18 沼島漁協 魚売り場1



図19 沼島漁協 魚売り場2