

漁業者と地域の交流を通じた新しい活力の創出に向けて

— 親子漁業探検隊実施の取組みについて —

沼津市漁業協同組合青壮年部連絡協議会

小池 秀幸

1. 地域及び漁業の概要

沼津市は、静岡県東部の中心に位置し、富士・箱根・伊豆の豊かな自然に囲まれ、魚種の豊富な駿河湾の湾奥に面している。本市の水産業は、多様な入り江を持つ、約 62 km に及ぶ県内一長い海岸線という、恵まれた自然環境と、首都 100 km 圏内に位置する地理的条件を活かして発達してきた。

平成 17 年 4 月に旧戸田村が合併し、市全体の属人水揚量は 82,579 トン、県内の 38% を占める。また、水産加工業も盛んで、特にアジのひもの生産量は全国の 39%、県内の 86% を占めている。

市内には 4 つの漁業協同組合があり、それぞれ主体となる漁業は異なるが、海面養殖や遊漁船業を含め沿岸から沖合まで、多種多様な漁業が営まれており、あわせて正組合員 803 名、准組合員 1,303 名を擁する（図 1）。

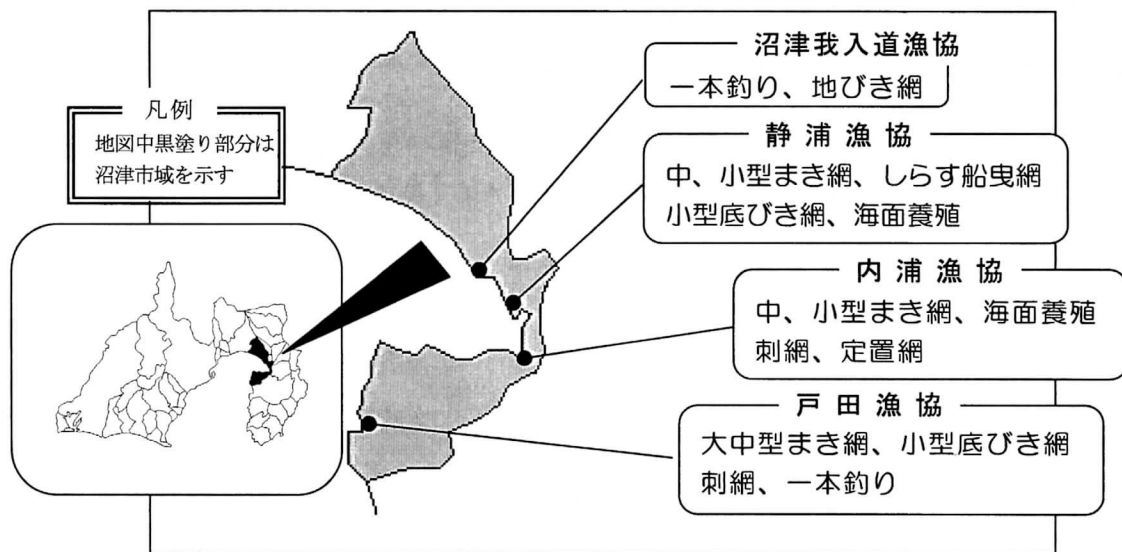


図 1. 沼津市と漁協の位置関係及び主な漁業種類

2. 研究グループの組織と運営

私たち沼津市漁業協同組合青壮年部連絡協議会は、昭和 54 年 8 月 10 日に発足した。前年、当地に県栽培漁業センターが設立され、内浦湾にマダイ種苗放流が始まったことに伴い、それまで個別に活動していた沼津我入道、静浦、内浦の各漁協青壮年部が協力して広域的な放流事業を行い、漁業の振興を図ることを目的とした組織である。

現在は戸田漁協青壮年部が加わり、4 つの漁協青壮年部の連合体として、様々な漁

業種類に従事する約 60 名の部員が市の水産行政と連携して幅広い活動を展開している。

発足以来、栽培漁業の推進と普及啓発、水産技術や経営に関する調査研究、漁場や海岸の環境保全などに積極的に取り組んできた。

中でもマダイ種苗放流については、伊豆地域栽培漁業推進協議会が実施する放流事業に対し、沖出しや放流時の作業協力、放流後の音響給餌飼付けや稚魚の滞留状況調査など、当協議会が実働部隊として事業推進の一翼を担っている。これまでに毎年 10 万尾以上、累計では 300 万尾を超える稚魚が地先海域に放流され、遊漁を含めたマダイ漁獲量の増大に貢献している。

平成 7 年からは、ヒラメ資源増殖事業として毎年 6 万尾の稚魚を育成・放流してきた。この間、飼育方法の改善によって育成中の生残率向上に取り組むなど、マダイ放流と並んで活動の大きな柱となっている。

また、林業青年との交流（平成 9 年）や地元河川の水源地域にあたる天城高原での植林（平成 14 年）の他、次世代への啓発活動として、毎年、小学生を対象にヒラメの体験放流や水産教室等を開催するなど、活動の分野や地域が広がってきた。

3. 活動課題選定の動機

このような活動の歴史がある中、近年、海を取り巻く環境・社会情勢の変化などによって、栽培漁業や資源管理を推進していくうえで、より地域と密着した形で活動への理解と周知が求められるようになってきた。また、食生活の変化による「魚ばなれ」など水産物の消費低迷は、我々の漁業経営に直接影響する問題でもあるため、地元の漁業及び食材としての水産物は重要な存在であり、その大切さをもっと広く PR できないかとの問題意識を持つようになった。

そこで、沼津の漁業について、市民や子ども達に興味と理解を持ってもらえるような新しい企画を部員みんなで検討し、平成 18 年から『夏休み親子漁業探検隊』として立ち上げた。

今回は、当協議会の数ある活動内容のうち、この『夏休み親子漁業探検隊』の取り組みを過去 3 回の開催実績をふまえて紹介する。

4. 活動の内容と成果

この探検隊では、「沼津の漁業」や「魚の美味しさ」を知ってもらうことに加え、部員たちの仕事場（漁場、施設、資材）をうまく活用することで、開催経費を抑え、かつ漁業者と参加者の自然な交流、現場ならではの貴重な体験の創出に努めている。

（1）平成 18 年、19 年の開催概要

内浦地区を会場に、この地域の主要漁業である「海面魚類養殖」をとりあげ、養殖場の見学と給餌体験をメインに構成した。

市の広報で参加者を募集したところ、平成 18 年は親子 8 組計 16 名、平成 19 年は親子 10 組計 26 名の参加があった。

当日は、漁協研修室で沼津市の漁業に関する説明を聞いた後、漁船 2 隻に分乗して海上の養殖いかだを見学、養殖業を営む部員から説明を受けながら、生簀内のシマアジやマダイに給餌する作業を体験した。この間、「生簀の中に何尾いるのか?」とか「出

荷までに何年かかるの？」などの質問が寄せられた他、初めて実物を見た子どもからは「マダイは赤い魚だと思っていたのに青い斑点がすごくきれい」という新鮮な驚きの声もあった。

帰港後は、荷捌き水槽を活用し定置網の漁獲物を泳がせたタッチプールで魚に触れ、この養殖場で育てられたマダイやマアジの刺身の試食に参加しながら、部員たちと語らうひとときを過ごした。



(左) 養殖場での給餌体験

(中) タッチプールの様子

(右) 刺身（養殖魚）の試食

写真1. 平成19年実施状況

(2) 平成20年の開催概要

3回目となる今年は、千本浜海岸を会場に、地元の伝統的漁業である地びき網の体験と漁獲された魚の紹介の他、地元食材をふんだんに使った大漁鍋を用意した。

当日は親子33組計85名の参加があり、漕ぎ出した小船が網を入れる作業を見ながら、地びき網の仕組みを聞いた後、みんなで協力して網をひき揚げた。袋網が波打ち際まで寄せられ、魚が勢いよく跳ねる様子を間近にすると参加者から歓声があがり、漁獲物の取り上げ作業では、部員とともに参加者も一緒になって魚を運び、子ども達も容器から跳ねた魚を手づかみで拾いあげていた。網が運よくサバの大群にあたったようで、ヤガラ、エソ、サヨリ、サメ、エイ、タコ等も含め約15種類の魚が入網し、予想以上の大漁（約500kg）であった。

浜辺で大漁鍋を味わった後、漁獲物をお土産として配布する際に、保護者から魚の食べ方に関する質問が相次いだため、急遽、調理が得意な部員が講師となって、獲れたサバを使った「魚のおろし方実演コーナー」を開設した。即席で用意した調理台の周りには大勢の母親達が集まり、部員の包丁捌きを見つめながら、熱心に質問したりメモをとったりする姿が見られた。また、取り上げ作業では勢い良く暴れる魚を怖がって触れなかった子どもが、「自分たちで獲った魚なので食べてみたい」と言って母親と一緒に輪に加わっていた。



(左) 部員による地びき網の説明 (中) 網引きはみんなの力を合わせて (右) 獲れたサバを手笑顔



(左) 獲れた魚の説明 (中) 大漁鍋の振る舞い (右) 魚のおろし方実演コーナー
写真2. 平成20年実施状況

(3) 3年間の成果

漁業探検隊に取り組んでみると、参加者たちが見せる反応は意外なほど好感触であり、「魚ばなれ」を強く心配していた我々運営側にとっては、大きな驚きであった。参加者に実施したアンケートの集計（過去3年分）からはこの点を読み取られる（図2）。

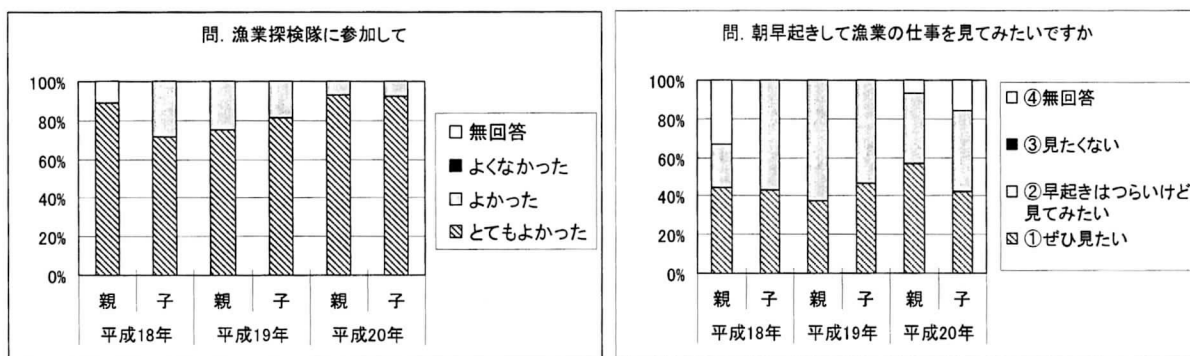


図2. 参加者アンケート結果

刺身や大漁鍋を試食した大人たちは、口々に新鮮な海の幸に感嘆の声を上げ、子ども達も新鮮な魚を敬遠せずに「おいしい」と言ってほおぼっていた。

これらの事実から、「子ども達の魚ばなれ」の一因としては「親の世代が魚の扱い方を知らないために、家庭で魚料理に慣れ親しむ機会が少ないからではないか」という考えに至った。

近年の子ども達は切り身の魚しか見たことがないというような話を聞くが、今回の探検隊では、生簀網で泳ぐ魚を興味深く観察したり、タッチプールや地びき網で獲れた魚を躊躇なく触っていた。

このような体験は、魚という生き物を食すことで自分たちの命を繋いでいくという事実を実感できる貴重な経験かと思う。また、部員と参加者の自然な交流によって、魚が食卓に上がるまでには、様々な現場で働く人達がいることに気づく機会でもあり、今、国民的運動として推進されている「食育」につながる要素が十分に含まれると自負している。

また、即席で対応した「魚のおろし方実演コーナー」は、食べ方や扱い方も含めて参加者に直接伝える良い機会であった。丸の魚は若い世代の家庭料理に敬遠されがちな食材かもしれないが、ちょっとしたコツを覚えてもらうことで、レパートリーが広がるはずである。

今回の開催では、我々生産者も魚の美味しさ、食べ方、扱い方を含めて消費者に伝える努力を続けいく必要があると実感した。

その結果、食の安全・安心を求める消費者と生産者の顔が見える関係ができあがり、やがては地元水産物の消費拡大につながるのではないかと期待している。

5. 今後の課題と計画

これまで3回の開催で、参加者は年々増加しており、地域への浸透が伺える。今後も継続事業として位置づけるため、内容の見直しを含めて試行錯誤を重ねているところである。

当初は、各漁協の代表的な漁業（養殖や地びき網の他に、定置網、船曳網、刺網などが候補にある）を体験メニューとして持ち回りで実施する計画であったが、乗船を伴うメニューは安全性を考慮すると制約も多い。また、過去3回とも運良く好天に恵まれたが、もともと自然相手の仕事だけに、その日の天候にあわせて参加者が楽しめるような体制も整えておく必要がある。

アンケート結果によると「魚市場で競りを見たい」という要望も多く、これは普段見慣れない流通現場を見たいという潜在需要と解釈している。

ちょうど今年1月、地域の水揚げ拠点である沼津港に、安全衛生対策や見学者通路を備えた新しい魚市場（イーノ）が新装稼動しており、これらを活用して、漁業体験と魚の競り見学の組み合わせなど、水揚げから流通に至る一連の過程を学習できるような企画も考えられる。

食に対する意識の変化により、何よりも食品の安全性を重視するという消費者は増加している。

今後、『夏休み親子漁業探検隊』や日ごろの青壮年部活動を通して、生産者である我々漁業者と、消費者である参加者が直接交流を行うことによって、より高い信頼と安全、かつ適度な緊張感を持ちながら、発展的な関係構築を図るべく、より一層の努力を惜しまない所存である。