

みんなで楽しく「うみんちゅ みなと ピクニック」
～さあ、漁港へピクニックに出かけよう！～

読谷村漁業協同組合青壮年部長
前 島 義 一

1. 地域の概要

私が住んでいる沖縄県読谷村は、沖縄本島中部の東シナ海に鍵状に突き出た半島にある。人口は4万1,509人（令和元年9月現在）で、「日本一人口の多い村」である。村のほぼ中央には、平成12年に「琉球王国のグスク群及び関連遺産群」として世界遺産に登録された5つの城（グスク）の1つであり、美しい石垣やアーチが印象的な座喜味（ざきみ）城跡がある。

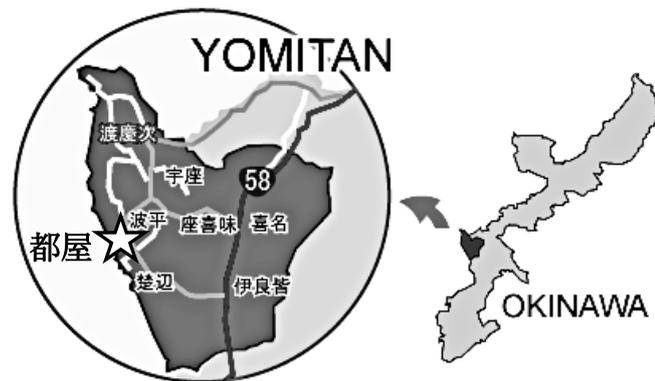


図1 読谷村の位置図

読谷村観光協会ホームページより抜粋・一部改変

読谷村は、第2次世界大戦時に、米軍が沖縄本島で最初に上陸した場所で、戦後は村域のほとんどが米軍用地として接収された。その後、徐々に返還が進んだが、現在でも米軍基地の占有比率は3割強程度となっている。

また地元主体で豊かな自然を生かしたリゾートホテル等の誘致が行われたことで、地域と良好な関係を保ちながら、現在では県内有数のリゾート地となっている。

農林水産業も盛んで、6次産業化に積極的に取り組んでいて、その加工を行う食品メーカーで有力な企業も村内に拠点を持っている。

このように豊かな自然と美しい景観を生かしながら、地域と調和したリゾート開発が進められ、農林水産業の振興にも積極的に取り組んでいる。

2. 漁業の概要

読谷村漁業協同組合の組合員数は、正組合員44人、準組合員124人、合計168人（平成30年度）である。琉球王府時代は、極端な重農政策と漁業への就業制限により、漁業集落は限られていた。その数少ない漁業集落の1つの都屋（とや）に漁協の事務所がある。

漁協には県内最大の大型定置網があり、その大きさは長さ360メートル、幅60メートル、深さ40メートルにもなる。平成30年度の漁協の水揚げ量251トンの約半分は定置網の漁獲物であるが、近年はソデイカの漁獲が伸びてきている。その他に一本釣

り漁業、刺し網、潜水器、もずく、海ブドウなどの養殖にも取り組んでいる。

漁協が運営する大型定置網は、平成4年から始められ、平成26年に網のリニューアルを行った。現在10人が専業で従事しており、年代別の構成は、20代が2人、30代が4人、40代が2人、50～60代が2人となっている。漁労長は36歳、船長は31歳で、若い世代が操業の中心になっている。そのため網替えも1日で可能で、操業日数も多くなっている。

定置網の漁獲物について、セリに最低価格を設定して、落札されなかった魚を漁協直売店が買い上げることで、魚価の値崩れを防ぎ、経営を安定させる努力をしている。これにより、定置網の従業者に、安定した月給を支払うことが可能になり、若い世代の定着につながっている。

また定置網には、年に数匹ジンベイザメが入ってくる。美ら海水族館のジンベイザメの故郷でもあるため、村魚にも指定された。

平成29年に、荷さばき場（セリ場）＋直売店＋食堂が一体となった複合施設が建設された。以前の直売所の1.6倍の面積をもち、ガラス張り店内からセリの様子が見学できるようになった。

また村が早い時期から調整に関わっていたため、漁協はマリンレジャーによる海面利用に対して理解があり、漁協施設内にマリンレジャーの事業所がおかれている。施設使用料を漁協に支払うことで、漁協の施設を利用し、都屋漁港をグラスボートやダイビング船の拠点にすることができた。

さらに「海人（うみんちゅ）体験」として、定置網操業体験ツアーも毎日開催していて、修学旅行生や観光客に人気で、年間1,400人の参加がある。

漁村活性化の成功事例としても注目されている。平成12年に3億円を超える長期借入金を抱えたが、村と漁協が一体となって、経営改善に取り組んできた。土日の直売店の営業や揚げたてにこだわった天ぷらの販売、コープおきなわや地元の食品加工メーカーと農商工連携で取り組んだ「ミズンのマース煮」や「うみんちゅ自慢のもずく井」はヒット商品となった。さらに定置網で漁獲された魚をメニューにした食堂の開設などの経営努力が成果を出し、赤字体質を抜け出し、現在、経営は安定している。



写真1 大型定置網操業の様子

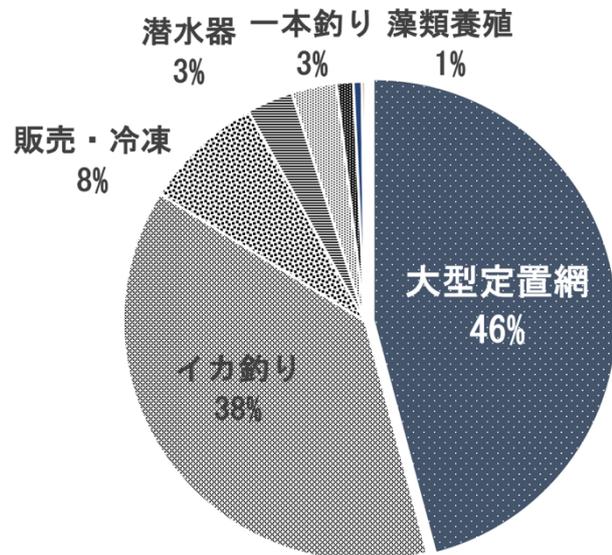


図2 漁業種類別漁獲割合（平成30年度）

3. 研究グループの組織と運営

読谷村漁業協同組合青壮年部は、「漁業に限りない発展を促進し、新しい漁業の開拓と漁場環境保全推進、豊かな生活と住み良い地域社会を創造する大きな目標に向かって強固な団結を図り、水産業発展のために期すること」を目的に平成22年4月に設立された。

部会活動は、村内のイベントを中心にしており、村最大の祭りである「読谷まつり」への出店や、漁協が毎年都屋漁港で開催する年1回の「お魚フェスタ」への運営協力と、青壮年部が毎月第3日曜日に主催する「うみんちゅ みなと ピクニック」が主な活動対象である。また年に1～2回、漁港内の清掃活動もしている。

現在の部員数は15人で、年齢構成は30代7人、40代8人となっている。部員が取り組んでいる漁業種類はさまざまだが、楽しく取り組める活動を心がけている。

4. 研究・実践活動取り組み課題の選定の動機

漁協の理事の一人である神谷勇さんは、以前、村内のリゾートホテルで働き、観光客に接する機会が多かった。また勇さんの妻の綾乃さんは、夏休みに貝殻を使った風鈴を作る体験イベントを開催していたが、参加者の多くが観光客であること、地元の人がいないことが気に掛かっていた。そこで、「どうしたら都屋に地元の人が来てもらえるのか？」と考えるようになっていた。

一方で、綾乃さんは村の給食センターでも働いていたことがあり、調理・食育に関心を持っていたが、魚が身近だった綾乃さんにとって、子供たちが家庭で魚を食べないことも気に掛かっていた。そして、「魚の扱い方を知らない親たちにその原因があるのでは？」「魚に親しんでもらって、子供たちにたくさん魚を食べられる機会が作れないか？」と考えるようになった。

そのころ勇さんと同じホテルで働いていた島英輝さんは、全国と比べて沖縄の子供たちの貧困の問題が深刻であることに心を痛め、この問題の解決に貢献できないかと考えた。そこで、地域の子供たちに無償で食事を提供する「こども食堂」に注目し、読谷のどこかで「こども食堂」をできないかと考えていた。

この3人が出会って、何度も話し合いを重ねるうちに、「地元の人に都屋に来てもら



写真2 「うみんちゅ みなと ピクニック」のプログラムを告知するホワイトボード（左）
「うみんちゅ手作りごはん」を求めて行列する来場者の方々の様子（右）

いたい」＋「こども食堂」＋「魚食普及」を実現させる方法がないかと考えを巡らせた。その後、都屋で行うならば漁協が関わることになるが、漁協の事業としては、「こども食堂」は馴染まないとの結論に至った。そこで、「地元の人に都屋にきてもらいたい」＋「魚食普及」のイベントの企画を立ち上げることになった。

なかなか地元の人が寄り付かない「漁港」に、気軽に「ピクニック」に行く感覚で出掛けられ、おいしい魚料理が食べられる楽しいイベントにしたいとの考えから、「うみんちゅ みなと ピクニック」と名付けた。

さらにイベントの周知と定着のために、毎月1回、第3日曜日に開催することに決めて、平成29年8月の第3日曜日に第1回を開催した。



写真3 (左上)「うみんちゅ手作りごはん」の例。この日は定置網で漁獲されたマグロ、サワラ、グルクマの三色丼と、ダツでだしをとったモズクスープだった。また地域の農家から提供された紅芋の蒸(ふか)したものもあった。
(右上)「うみんちゅ手作りごはん」を笑顔で仕込み中(左が神谷彩乃さん)
(左下)「親子魚さばき体験」でグルクマをさばく親子と指導する漁協職員の山内さん(写真中央奥)
(右下)「親子魚さばき体験」で様子を見守る筆者(写真中央)

5. 研究・実践活動状況および成果

「うみんちゅ みなと ピクニック」のテーマは、①魚食普及、②水産業の発展、③次世代への貢献の3つである。魚のおいしさを子どもたちに知ってもらうことで、地元の魚の消費を増やして、地元の水産業の振興と発展につなげたい。そして、魚に親しんで、地元の水産業に関心を持ってもらった子どもたちから、将来の漁業後継者が出るようになったら、持続的な地域の発展に貢献できるようになるのではないかと、いうコンセプトで活動を行っている。

そのため子どもたちに魚のおいしさ、親しみやすさを感じてもらえるように、イベントのメインプログラムとして、①「うみんちゅ手作りごはん」、②「マグロ解体ショー&即売会」、③「親子魚さばき方体験」の3つを用意した。

この中でも中心となるのが、①「うみんちゅ手作りごはん」で、メニューは神谷夫妻が考えている。毎月、地域から提供される食材と、定置網で漁獲される魚などを材料としている。毎回300食準備しているが、子どもたちへの思いが強いため、「子ども食堂」の考え方を反映し、高校生以下は無料、大人は1食200円の価格に設定した。

②マグロ解体ショー&即売会は大きなマグロがダイナミックにさばかれる様子をショーとして見せ、イベントへの興味・関心を高めている。沖縄県は、魚介類の消費が全国ワースト1位で、最も魚を食べない県だが、マグロの消費に関しては全国でも上位に入る。つまり、基本的に魚は食べないが、マグロだけは好んで食べるという状況である。今でも節目ごとの行事が大切にされる沖縄において、行事の時に出来るハレの食事に欠かせないものが、マグロの刺し身である。ごちそうまでいかない時でも、刺し身といえばマグロが出て来るくらい沖縄ではなじみの深い魚である。そのため魚にそれほど関心がなくてもマグロ解体のダイナミックさは、来場者の関心を引きつけるし、マグロ嫌いはまずいないと思うので、魚食普及のための入り口には欠かせないプログラムである。

また、③親子魚さばき方体験は、魚食文化の普及を妨げる原因となっている魚のさばき方を学び、調理について親子でコミュニケーションを図りながら一緒に学ぶプログラムになっている。魚さばき方体験で提供される魚は、定置網で大量に漁獲されるサバの仲間であるグルクマが利用される。サイズの的にも手頃で、比較的入手しやすい魚であり、普段魚を食べない子どもたちにとって、多少身崩れしても、自分でさばいた魚であれば、関心も持てるし、食べてみたいと思うものである。親にとっても、慣れない手つきで包丁を握るこどもの姿は、不安で、家庭ではなかなかすぐにはさせることはできないが、このプログラムでは、魚の扱いになれた青壮年部員や漁協の職員がサポートに入っているため、安心して参加することができる。普段の生活が忙しく、魚のさばき方を習う機会はないし、その余裕もない中で、子どもと一緒に学ぶことができるようになってきている。家庭に戻ってから、習ったことを子どもたちは試してみたいと思うので、再び親子で魚をさばくきっかけを作ることになっているのではないかと期待している。

イベントの運営の特徴としては、①青壮年部が主催、②ボランティアが中心、③国や自治体の補助金などに頼らないことが挙げられる。これはイベントの自主性と自由度を確保することで、幅広い連携と柔軟なプログラムの作成を可能にしている。



写真4 (左上)「うみんちゅ手作りごはん」の魚汁を大釜で調理中(筆者親子)
 (右上)「うみんちゅ手作りごはん」の仕込み中(左が神谷勇さん)。青壮年部で揃いのTシャツを着用している。
 (左中)「うみんちゅ手作りごはん」での例。サワラの唐揚げ、サワラのほぐし身入りパイヤチャンプルー、魚汁。サワラも定置網で多く取れるが安価な魚。
 (右中)「うみんちゅ みなと ピクニック」のMCも務める島さん。現在は県教育庁の家庭教育推進リーダーであるため、教育庁の取り組みである「家(や)～なれ～運動」(こどもの家庭教育の大事さを説いたことわざに由来した名前)と連動させたプログラムも行われている。
 (左下)「うみんちゅ手作りごはん」の仕込みを見守る金城組合長(写真中央)

6. 波及効果

「うみんちゅ みなと ピクニック」には漁業者以外のボランティアスタッフも多く参加している。それは発起人の一人である島さんが、漁業者ではないことが影響している。水産を担当していた村役場の職員や、定置網に入ったウミガメの調査をしている琉球大学のサークル「ちゅらがーみー」のメンバーもいる。地元だけでなく、ボランティアに参加する人の幅も広がっていると感じている。

ピクニックの参加者にはリピーターも多くなって来ており、その意見を活動にフィードバックさせるように心がけている。リピーターを大事にすることは、常に一定の来場者の確保につながるからである。これは300食用意している「うみんちゅ手作りごはん」が、完売していることから、功を奏していることがうかがえる。手作りごはんの中でも刺し身は特に人気で、食べ残しも少なく、きちんと食べてもらっていると感じている。私が思っている以上に「みんな魚が好き」だということが分かった。そして、まだまだ魚には可能性があるかと確信を持った。

実際に、このイベントで都屋の漁港に足を運ぶ人も増えていて、直売店の売上も、イベントのない日曜日よりも平均して2割以上売上が多くなっている。

そして2年を超える「うみんちゅ みなと ピクニック」の取り組みと、今までの漁協の魚食普及の取り組みが評価され、読谷村漁協は今年の6月に「第3回食育活動表彰」の教育関係者・事業者の部の農林漁業者等の部で、消費・安全局長賞（銀賞）を受賞し、「第14回 全国食育推進全国大会 in やまなし」で表彰を受けた。

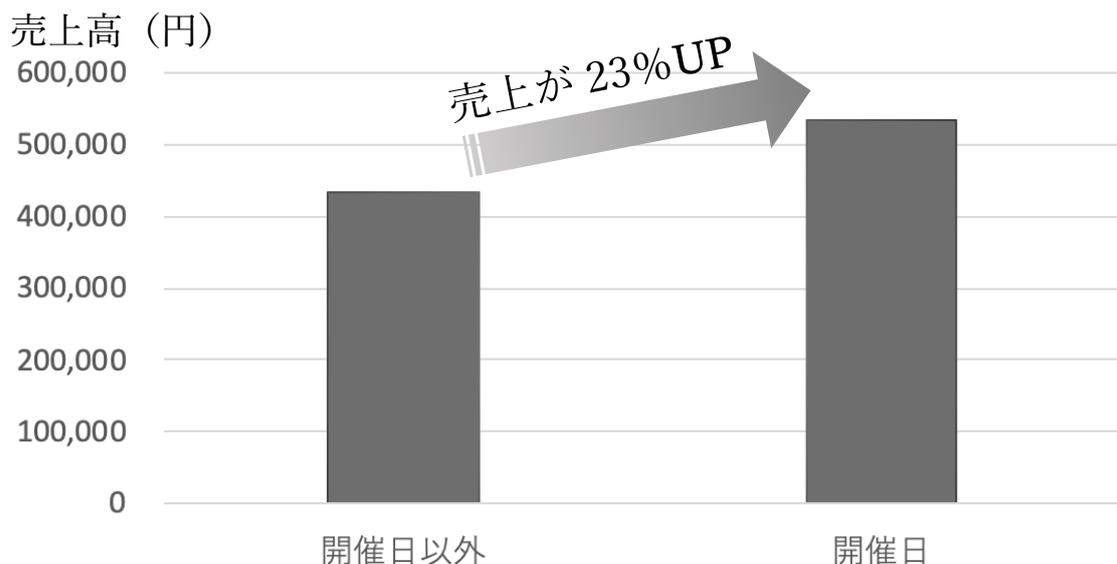


図3 「うみんちゅ みなと ピクニック」開催時の日曜日とそれ以外の日曜日の直営店の売上の比較

7. 今後の課題や計画と問題点

「うみんちゅ みなと ピクニック」で、当初の目的だった「地元の人に都屋漁港に来てもらいたい」＋「魚食普及」はできていると考える。これからも、青壮年部やボランティアの皆さんと楽しく取り組みながら、続けていきたいと思っている。

その先にある「水産業の振興」に必要な、漁業後継者の確保に向けた取り組みを充実させたい。具体的には「漁業体験のプログラム」を充実させたい。定置網の体験ツアーは、漁業体験プログラムとして確立されているので、定置網以外の漁業の体験ができるようにしたい。こうしたプログラムを通じて、こどもたちには、大変ではあるけれども、漁業の楽しさややりがいを感じて、将来の職業に「漁師」が選択肢に入るようになって欲しい。そしてそのこどもたちが「漁業体験をするならば読谷・都屋漁港で」と思えるプログラムを充実させたい。

その一方で青壮年部として、漁協の将来と就業のハードルを下げるためにも、安定した漁業経営への取り組みや、沖合にまでいなくてもできる漁業への取り組みを考えて行きたい。具体的には、観光と漁業を積極的に組み合わせる試みや、アーサや海ぶどうなどの藻類養殖やミーバイなどの養殖を安定的に生産できるようにしていきたいとも考えている。



写真5 「第14回 食育推進全国大会 in やまなし」で開催された「第3回食育活動表彰」で表彰を受けた方々。読谷村漁協は教育関係者・事業者の部の農林漁業者等の部で、消費・安全局長賞（銀賞）を受賞した。

（後列左から4番目が金城組合長）