

次世代へ守りつなげる漁業の道

綾里漁業協同組合青壮年部
大平 秀男

1. 地域の概要

私たちの住む綾里（りょうり）地区は岩手県沿岸南部、大船渡市の東側に位置し、市の中心市街地から15kmほど離れたところにある人口約2,300人の漁村である（図1）。沿岸部は養殖に適したリアス海岸を形成しており、沖合いには黒潮と親潮がぶつかり合う世界有数の良好な漁場が広がっている。

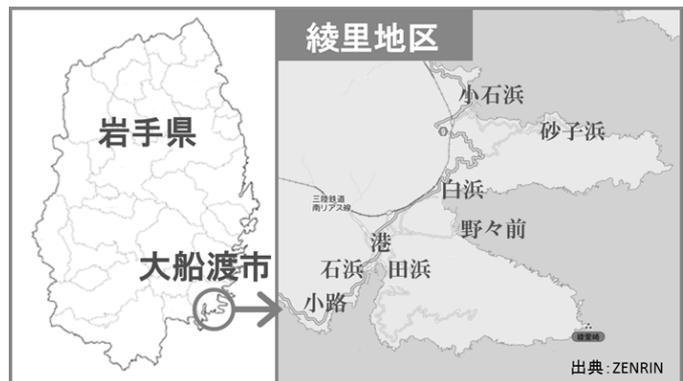


図1 大船渡市および綾里地区の位置

2. 漁業の概要

私たちが所属する綾里漁業協同組合（以下、綾里漁協）には、正組合員340人、准組合員10人が所属している。ワカメやコンブ、ホタテ、ホヤなどの養殖業のほか、イカ釣り、刺し網、カゴなどの漁船漁業が盛んであり、令和2年度の水揚げ金額は約12億6,000万円となっている（図2）。

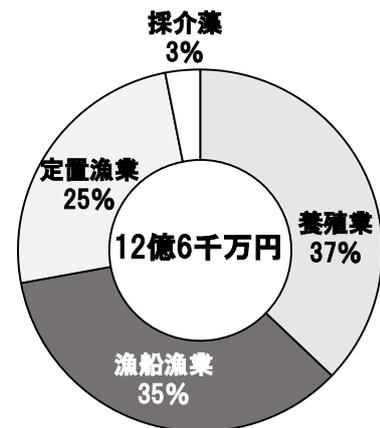


図2 令和2年度漁業種類別水揚げ金額

3. 研究グループの活動と運営

綾里漁協青壮年部は平成元年度に設立され、当時は会員257人で構成されていたが、高齢化や漁業者の減少に伴い、現在は47人で活動している。

これまでの活動としては、アワビの混獲率調査、マツモ養殖試験、ウニ養殖試験、ホタテ養殖試験、海浜清掃などがある。

4. 研究・実践活動の取り組み課題選定の動機

水産物の市場への供給は減ってきている。綾里地区では、古くからワカメ、ホタテ、ホヤなど多種目の養殖生産物が水揚げされてきたが、地球温暖化による海洋環境の変化や消費者のニーズの変化が起きている中、将来にわたって持続可能な漁業を守りつなげていくためには、第一に担い手の確保、第二に多様化した消費スタイルに対応した供給体制を考えなければならない。

綾里地区では過疎化や高齢化が進み、漁業者の数は減少し続けている。青壮年部の会員も減少しており、やはり担い手の確保が大きな課題となっている。青壮年部では

漁業の魅力を知りたい子供たちに伝えて、将来の担い手を確保するため、地元中学生を対象とした水産教室に取り組むこととした。

また、担い手を漁業に定着させるためには、綾里地区の主要な養殖品目であるワカメやコンブ、ホタテやホヤを養殖する環境を守り、将来へ引き継いでいくことが重要である。特に震災後は養殖ホヤの販路が縮小していることから、新たなホヤの活用方法を考えていかなければならなくなった。

5. 研究・実践活動の状況および成果

(1) 地元中学生を対象とした水産教室

綾里漁協では漁業後継者確保のため、平成3年度から地元中学生を対象とした水産教室を続けており、近年は青壮年部員が中心となってホタテ養殖施設の見学や新巻鮭づくり体験に特に力を入れて取り組んでいる。

ホタテ養殖施設の見学では、漁船で生徒を沖まで連れて行き、実際に耳吊りやカゴに入ったホタテを見てもらいながら、船の上で、ホタテが生まれてから出荷されるまでの過程を説明している(図3)。まぶしい太陽の光とやわらかい海風を浴びながら仕事を行うことは漁業の魅力の一つであり、生徒たちはそれを十分感じ取れたのではないかと思う。



図3 ホタテ養殖施設見学

新巻鮭づくり体験では、青壮年部員が作り方の手本を実演した後、地元で捕れたサケを使い、新巻鮭づくりの一連の作業を生徒自身に実践させている(図4)。



図4 新巻鮭づくり体験

私たちが中学生の頃は、ワカメ刈りやアワビ・ウニ採りの手伝いをするのが当たり前だったが、今の生徒たちの中には漁村に住んでいても船に乗ったことのない子や養殖施設を見たことのない子が多くいる。水産教室に参加した生徒たちからは、「船に乗るのは初めてで、養殖されているホタテの様子がよく分かった」、「漁業の仕事に興味湧いた」などの感想を毎年もらっている。また、「将来は漁業の仕事をしたい」と言ってくれる生徒もあり、水産教室により漁業の魅力が伝わっている手応えを感じている。

(2) 未利用資源の活用と消費拡大に向けての活動

綾里地区ではホヤ養殖が盛んに行われてきており、県内トップクラスの水揚量を誇っている。

ホヤは数十個が株状に密集したものを垂下ロープに付けて養殖するため、出荷時は1つの株にいる大きいホヤと小さいホヤを一緒に採取することになる(図5)。1つの株には80個ほどのホヤが付くが、その中の約3割は小さすぎて殻付きの出荷サイズに満たない。震災前は小さいホヤも出荷できていたが、震災後はホヤの主な流通先である韓国が輸入規制をかけたことから、販路が縮小して小さいホヤはほとんど売れず、廃棄されている状況である。



図5 ホヤ養殖の垂下ロープ

将来の後継者たちへホヤ養殖を引き継ぐためには生産体制を整える必要があり、未利用資源となっている小さいホヤも流通させて生産効率を上げなければならない。殻付き販売に適さない小さいホヤは、むき身でしか流通されないことから、青壮年部ではむき身ホヤを簡単に調理できる方法を考え、それをPRして販路開拓を図ることとした。

販売する料理には、みそ漬け、炊き込みご飯、ホヤ焼き、蒸しホヤなどの候補が挙げられたが、青壮年部役員会で検討を重ねた結果、ホヤ焼きと蒸しホヤを盛岡市で開催される朝市で販売することとした(図6)。



図6 青壮年部役員会



図7 朝市で販売したホヤ料理（左・ホヤ焼き、右・蒸しホヤ）

朝市の出店当日は早朝にもかかわらずたくさんの来客があり、準備したホヤ商品は完売した（図7）。店頭では蒸しホヤの実演調理を行うなど、お客さまに作り方を説明した。

お客さまの中にはホヤやその他海産物について興味を持ってくれる人が多く、さまざまな質問を受けた。内陸の方々と活発な交流ができたことで、今後のホヤの消費拡大を考える上で貴重な情報が得られた（図8）。

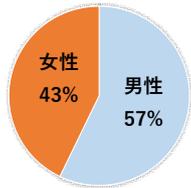


図8 朝市での出店風景

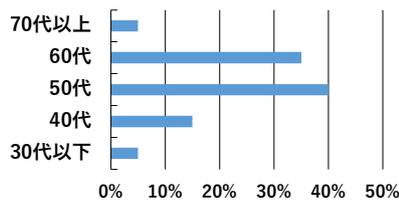
また当日は、一般の消費者がホヤに対して持っているイメージや消費状況を調べるために、アンケートを行った（図9）。

お客さまの男女比は同じくらいだった。年代は40～60代がほとんどで、30代以下はかなり少数であった。朝市の来場者には30代以下と思われる人も見られたがホヤの商品を買う人は少なく、若者にはあまり好まれないと考えられた。若者に好まれる食べ方を開発することこそが消費拡大の鍵を握っていると思われる。お客さまのほとんどは県内内陸部の方々と、食べる回数は年間12回ほどであった。購入する場所はスーパーが多く、魚屋や産直で買う人もいた。食べ方は刺身が7割以上で、今回の活動で生食以外の食べ方を知ってもらい、大変好評だったと感じている。

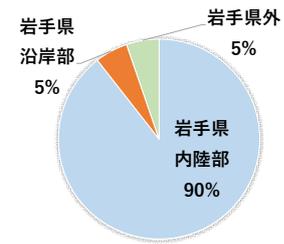
Q 1. 性別について



Q 2. 年代について



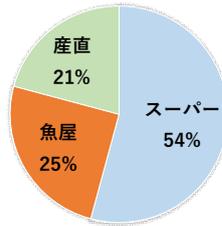
Q 3. 居住地について



Q 4. 一年間にホヤを食べる回数

平均 12回

Q 5. 普段ホヤを購入する場所



Q 6. 購入したホヤの食べ方

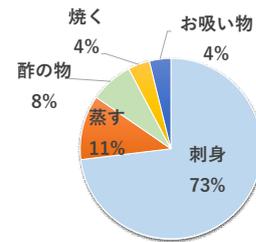


図9 アンケート結果

また、水産教室を経験した子供たちが将来、綾里地区で漁業に就いた場合、少しでも収益を上げるためには、全国の消費者に綾里の水産物を広く知ってもらう必要がある。

綾里地区ではホタテ養殖が盛んに行われており、平成 26 年には綾里地区のホタテが「東北食べる通信」に掲載された(図 10)。「食べる通信」は、いわゆる“食べ物付き情報誌”で、全国各地の生産者や生産物のストーリーを紹介しながら、収穫された食べ物がセットで届くものであり、生産者と消費者を結ぶメディアとして注目されている。「食べる通信」掲載後の反響は大きく、綾里地区のホタテの掲載を機に消費者との SNS (ソーシャル・ネットワーキング・サービス) などでのやりとりが始まった。そういった経緯で消費者との交流が増える中で、「綾里ファンクラブ」が自然に作られていった(図 11)。そしてファンクラブの中から綾里の水産物を広める動きがあり、さらにその中から販売してくれるメンバーが現れた。そこで私たち青壮年部もファンクラブの販売活動に加わり、綾里の水産物を提供するようになった。

ファンクラブのメンバーは首都圏に多くおり、東京の高円寺で開催される「座の市」に 2015 年 7 月から参加するようになった。「座

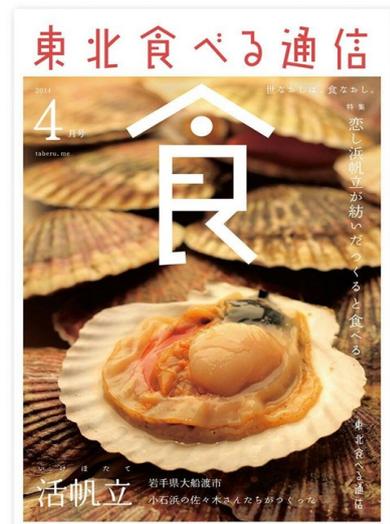


図 10 「東北食べる通信」



図 11 綾里ファンクラブのメンバー

の市」では青壮年部が厳選したワカメやホタテ、サンマなどの水産物をファンクラブのメンバーが毎月販売しており、アンテナショップのような役割を果たしている（図12、13）。



図12 「座の市」で販売している綾里の水産物

ファンクラブのメンバーは、「大好きな綾里から大好きな友達が送ってくれる海産物を橋渡しすることがうれしい。自分たちも綾里の仲間だと思って、毎月楽しく販売しています」と言ってくれる。綾里の水産物を買って食べてくれるだけでなく、他の消費者にも広めてくれるファンの存在は生産者と消費者という関係を超えた新たな結び付きであり、綾里地区の漁業者にとって大切な仲間となっている。



図13 「座の市」での販売風景

6. 波及効果

(1) 地元中学生を対象とした水産教室

水産教室は30年ほど継続して行っている活動であり、これまで参加した生徒の中には漁業に就いて活躍している人も多くいる。養殖されている水産物や漁具を見て、漁師の仕事をイメージすることは子供たちにとって非常に貴重な体験であり、今後も活動を続け、後継者育成活動を継続していきたい。

(2) 未利用資源の活用と消費拡大に向けての活動

綾里漁協青壮年部は第22回全国青年・女性漁業者交流大会で「つくる人と食べる人の新しい関係」と題し、漁業者（つくる人）と消費者（食べる人）の交流による地域活性化について発表した。その中で紹介した綾里ファンクラブとの関係は現在も続い

ており、「座の市」での販売活動を継続しているだけではなく、新たなメンバーが次々と加わりファンの輪は広まり続けている（図14）。

今後は、ファンクラブのメンバーに「座の市」でのホヤ焼きなどの販売活動に協力してもらい、ホヤ未利用資源の活用に取り組もうと考えている。



図14 「座の市」に参加する若者たち

7. 今後の課題や計画と問題点

綾里地区ではアワビ漁が盛んに行われ、かつては1億円以上も漁獲されていた。しかし近年、漁場で磯焼け状態が続き、アワビの餌となる海藻が少なくなったことでアワビ資源も減少し、令和元年から2年間は休漁を余儀なくされた。磯焼けはウニが増え過ぎたことが一因と考えられることから、現在、岩手県と綾里漁協が協力して漁場のウニを移植し、畜養して出荷販売する試験を行っている。岩手県と綾里漁協の共同試験は令和3年度で終わるため、この成果を生かして漁場環境を改善してアワビ漁を復活させるために、来年度以降のウニの移植と畜養について青壮年部の関わり方を綾里漁協と協議していきたい。

漁師町である綾里地区の未来を創るためには後継者が必要であり、そのためには漁業を取り巻く環境や海の資源を守っていかなければならない。われわれ青壮年部は、今後もさまざまな活動を通じて漁業を活性化して次世代に人と水産資源を残していきたい。