

「広尾コンブ」とつくる故郷with海業のカ・タ・チ —異業種との連携で課題解決へ—

保志漁業部 ピロロツーリズム推進協議会
保志弘一

1. 地域の概要

広尾町は十勝管内の南側に位置し、目の前に太平洋、後方には平野を見渡すことができ、自然豊かな景観を呈する。広大な海原と大地からの恵みは住民生活と深く関わり合い、「農業、林業、水産業」といった、第一次産業が地域経済を支える。

特に酪農・漁業には、人口6,258人（令和4年9月現在）のうち、約4分の1が就業し、国の重要港湾である十勝港を通じて、全国へ安全安心な食料を届けている。

広尾町では、春に広尾つつじ祭り、夏は十勝港で花火大会、秋はししゃもフェア、冬にはけがに祭りなど、四季ごとに地元の自然や食材をテーマにしたイベントが開催されている。

かつては年間約14万人の観光客に対して「オ・モ・テ・ナ・シ」に取り組んできた。今はコロナ禍に翻弄されながらも、町民が一丸となり、再び笑顔と活力に満ちあふれた町をつくっている。

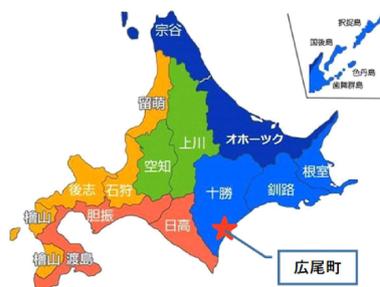


図1 広尾町の位置

2. 漁業の概要

広尾漁業協同組合はサケ、シシャモ、コンブ、ケガニといった北海道を代表する海の幸が数多く水揚げされる。令和3年の組合員数は146人で総生産金額は約41億円であるが、後継者不足、組合員の減少、高齢化など厳しい情勢に直面している。

浜では、エゾバフンウニ養殖、エゾバイ卵塊放流や雑海藻駆除など、漁業者自らが積極的に栽培漁業、資源管理型漁業の導入や漁場造成に努めている。また、毎月1回「魚の日」を開催し、旬の魚介類を安価で販売して、魚を食べる楽しさ、魚食普及にも力を入れるなど、総合的に漁村の水産振興を図っている。

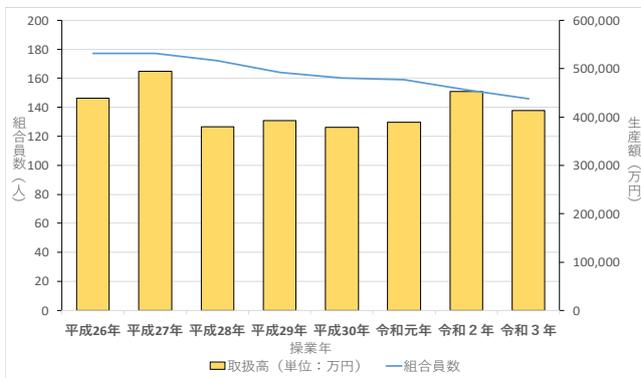


図2 総生産金額と組合員数の推移



図3 組合員による雑海藻駆除

3. 研究グループの組織と運営

私はツブかご漁、コンブ漁を営む保志漁業部の3代目漁師として働く傍ら、公益事業を展開するピロロツーリズム推進協議会（以下、協議会）に所属し、副会長を務めている。

協議会は、広尾町の魅力を多くの人に届けたいという思いを心に抱く、酪農、林業、商業に従事する有志、15人の会員で組織されている。その活動は、町の施策事業である第6次広尾町まちづくり推進総合計画（令和3年度～12年度）（以下、町総合計画）を支援する中で、広尾町に体験観光にやってくる人々と受け入れる地元側のつながりをコーディネートすることが主旨である。私は漁業者の立場で、海と人をつなげるコンセプト、漁業体験を創造するデザイン画を描き、まとめた情報の発信を担当している。現在、SNS（ソーシャルネットワークワーキング）を通じて、全国へ紹介し続けている。

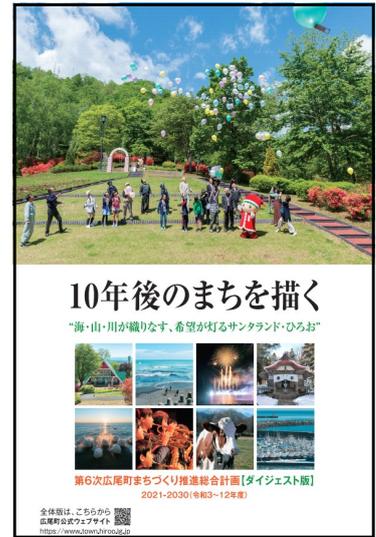


図4 町総合計画広報

4. 研究・実践活動の取り組み課題選定の動機

(1) 浜の特産品「コンブ」

私の家はコンブ漁を営んでいる。夏から秋にかけて決められた日に沖へ出て船上から採取する漁と、岸に流れて寄った天然コンブを手で拾い採取する漁、この2つの漁を行っているが、周年操業が可能な「拾いコンブ漁」の生産が経営を支えている。

広尾町では、令和2年時点で全組合員数の約6割が着業する大宗漁業である。このコンブ漁は、老若男女の組合員が救命胴衣を腰に巻いて沿岸で寒風と荒波に当たりながらコンブを拾う、北海道では伝統的な漁業である。

こうして採れる広尾産コンブは艶が良く、上品な味を醸し出す。他の地域からの引き合いも強く、地元でも入手困難な自慢の特産品となる。



図5 拾いこんぶ漁

(2) 品質の維持と人の確保

コンブ漁では、水揚げ後、素早く干し場へ並べ、天日に当てて短時間で乾燥させることにより、あめ色になり、十分に甘みを含んだ広尾産コンブができあがる。この品質を維持するためには、その作業を陸で担う「おかまり」の存在が重要となる。

おかまりはかつては、家族や地元で容易に確保できたが、今は核家族化・漁村の過疎化により、近隣で集めることが難しい状況に陥っている。

漁家から、滞在型でアルバイトを募集・雇用した例を聞くこともある。しかしながら、操業が天候に左右されるため労働日数が少なくなり、アルバイトが期待した報酬を受け取れなかった話も耳にする。



図6 コンブ天日乾燥

(3)課題解決に向けた取り組み

広尾町で過疎化が進むと、おかまりの確保が今以上に困難になると同時に、コンブの品質低下や減産を招き、漁家経営が成り立たなくなる。この負の連鎖反応により後継者不足の加速や世代交代の停滞が進むことを心配している。

私は、コンブ漁において「①人材不足--おかまり（陸上作業）確保」「②天候に左右される漁--労働の提供」、この2つの課題解決が急務と考える。

協議会の会員として知り得た町総合計画の内容と、自分の思いとが重ね合う部分が見えたことから、所属する協議会と連動して課題の解決に取り組むことにした。

5. 研究・実践活動状況および成果

(1)協議会との検討

令和3年度に開催された協議会で、私からコンブ漁の現状と問題点について説明した。その課題解決のために、自然との触れ合いを求め、特産品であるコンブの生産に携わってみたい、生産の様子を見たいと興味を抱く大学生に対して、気軽に体験できる場を提供することを提案した。そして、その体験の場として、「おかまり」に就くことも提案し、会員たちと意見交換した。

会議では、以下のとおり

- ①受け入れ側は無理をしないこと（学生に合わせると無理が出る）
- ②学生をただの労働者として見ないこと。
- ③受け入れ側は仕事を見せ、話をして、一緒に作業を行うこと。
- ④作業と楽しさをセットで体験してもらうこと。
- ⑤暇な時間を作らないこと（計画どおりの作業）。
- ⑥宿泊する場所を確保すること。

受け入れに関して、意識すべき6つの心得を掲げた。

(2)職場確保と体験

初めに令和3年度の事業再構築補助金（経済産業省）で、コンテナ型乾燥機（以下「乾燥ユニット」）を導入した。この乾燥ユニットは、屋内でコンブに温風を当てて乾燥させるシステムを備えており、悪天候の中で拾ったコンブの乾燥に用いる。このユニットの導入により、天候に左右されない職場を確保し、天日乾燥と組み合わせて、今回、受け入れた大学生に計画どおりに、おかまりの作業を楽しんでもらうことができた。

そのほかの体験では、葉長が2mを超える乾燥コンブを出荷用に加工する作業（浜では「葉っぱ切り」（以下「剪葉（せんぱ）」）と言い、漁業者でも難しい作業）にも挑戦してもらい、出荷用の荷姿を完成させた。

北海道のコンブは、出荷時に長さや重さなどで規格・等級が定められており、一般社団法人北海道水産物検査協会がその規格・等級に適合しているか否かの判断を行う。この制度は明治8年が始まりとされ、140年にもわたって続いていると説明したところ、その歴史と品質管理の徹底ぶりに驚いていた。コンブ漁師の私は胸を張って、道産コンブが安全安心であることを学生たちに自慢することができた。



図7 乾燥ユニット



図8 剪葉（せんば）作業体験



図9 剪葉作業後の出荷用コンブ

(3)体験素材の開発

協議会活動を通じて、交流を深めた仲間から「農業者は野菜の葉1枚幾らで売れるかを悩むが、漁業者では一山を幾らという価値観がある。経営者としてはその気っぶのよさを改めなければならない」とアドバイスを受けた。

その際に、コンブを剪葉する加工場の床に落ちていたコンブの切れっ端に目が向き、その利用を考えた。

早速、簡易的なミキサーで粉碎を試みたが、すぐに手が痛くなり作業を断念した。そこで、専門的な粉碎器を購入するため、いくつかのメーカーへ問い合わせしたところ、コンブは非常に堅いため、非力な機械では歯が立たず、機械の故障が心配されると助言を受けた。

そのため、少々値は張るが、大手加工場で使用実績がある頑丈で強力な粉碎器を購入し、コンブの選別・出荷の工程で発生した切れっ端「くず昆布」を粉碎して、商品開発を始めた。これが海と人を繋げる新たな体験素材の一つとなった。



図10 粉碎器

(4)こんぶ漁師のこだわり

私は単なる「規格外品」を商品化するだけではなく、商品としての完成度を高める必要があると感じていた。そこで、北海道立地域食品加工技術センターへ広尾産コンブの成分分析を依頼し、うま味成分が最大化する粉碎時の粒度が1～2mmの範囲内にあることを見つけた。

この粉碎加工したコンブは、パスタやピザなどに振りかける、お酒に溶かしてリキュールとして飲むなど、多様なテイストを楽しめて、私の思いを100%商品化することができた。

こうした取り組みを経て、保志漁業部＝「星」、くず昆布＝「屑」から、「星屑昆布」という愛着あるネーミングを考案し、容器には夜空に輝く星と星座を描いたラベルを貼り、令和3年秋に1瓶70g入で販売を開始した。



図11 星屑昆布

(5)星屑昆布と学生達とのつながり

令和4年には協議会を通じて、北海道大学水産学部から1人、東京海洋大学水産学部から2人、水産大学校から1名、多摩美術大学から1人、帯広畜産大学から3人を体験観光者として受け入れた。大学生は、協議会や私が発信するInstagramやFacebookなどのSNSの情報から、自分でも作ってみたい、食べてみたいと星屑昆布に関心を深めて参加を決めた。

体験観光では、星屑昆布の作製中、学生が味見をしたり、くしゃみで粉碎コンブが宙を舞ったりと加工場内で笑い声がやむことはなく、学生同士、そして私も彼らと一体感が生まれた。

ただ、剪葉作業は床に座りっぱなしの状態と同じ作業の繰り返しである。本業の私でも飽きてしまう。そこで、協議会の会員が営むカフェでも働き、コンブ漁以外の体験にも足を運ばせながら、広尾町の自然の中で体験観光を満喫してもらった。



図12 Facebook



図13 町のカフェ店

その体験観光の帰りがけに、感想を聞いた。

- ①コミュニケーションが難しい。
- ②漁村で実習先の受け入れが少ない。
- ③体験が天候に左右される。
- ④田舎では宿泊施設が少ない。

などの意見があったが、その中には、「参加者と受け入れ先を結ぶ組織・人が必要」「現役漁業者との共同作業は有意義」「一次産業は面白い」「就業・働いてみたい」「また来たい」など、受け入れ側として、うれしい声を聞くこともできた。私は、学生たちの心のキャンパスノートに「漁村」という2文字を書き綴れることができたと思う。

6. 波及効果

星屑昆布がNHK北海道、水産新聞、ウェブマガジンといった各種メディアに取り上げられたことで、興味を持った飲食業や観光業、発酵研究家、旅行者、医療関係者など150人以上が現地を訪れた。

また、スパイスメーカーや豆腐店、大手乳業メーカーなどから商談の問い合わせも受け、利尻や日高、羅臼といった知名度が高いコンブの名産地と肩を並べるまで、広尾産コンブの認知度を高められたと思う。

このほか、コンブの加工や体験観光の受け入れに関心を深めた若手漁業者の仲間も増えた。浜で同じ興味を持つ者同士が意見を交換できるコミュニティの場が形成されつつあり、漁村振興と観光振興の相乗効果により新たな展開を図れるとの期待が高まった。

こうして、協議会との取り組みから2年になる今、やっと私の故郷、広尾町の自然・海の特性を活かした「オ・モ・テ・ナ・シ」の「カ・タ・チ」が見え始めている。



図14 知事の来町も1カウント



図15 オモテナシの構想図

7. 今後の課題や計画と問題点

私が目指す広尾町の「海業」は、「コンブ漁」で、「カ・タ・チ」づくりが始まった。その結果、当初想定していた以上に、見学や体験プログラムの参加希望者が現地を訪れている。そのため、参加者への対応に追われることもあり、「オ・モ・テ・ナ・シ」を進める上で、世話役や体験プログラム提供に必要な人員の確保が急務と考える。

今後は、大学生をインターンで受け入れ、「漁業の現場」と、観光・商業・学術といった「異分野」をつなげるコーディネーターを育成したいと考えているが、それまでの生活の保証と宿泊施設の確保などが必要である。そこで、今年度中にボックス型ユニットを増設して対応する計画である。

こうした中、私の夢はまだ目の前で芽生え始めたばかりであり、この取り組みの発展が豊かな漁村を育み、多くの人々が心待ちにする笑顔と活力に満ちあふれた町をつくると信じて、今後も挑戦を続けていきたい。



図16 マッケ（投げカギ）を投げる私

