

食を育み浜を育む 私たちの取り組み

—建干し網で地域を元気に—

山口県漁業協同組合 殖生支店女性部
久中 幸子

1. 地域の概要

殖生支店のある山陽小野田市は、山口県西部の瀬戸内海側に位置しており、私たちが暮らす殖生地域は、そのさらに西の端に位置している(図1)。



図1 位置図

2. 漁業の概要

現在の支店の主な漁業種類は小型底びき網である。かつては採貝漁業も盛んであり、港の前の広大な干潟で多くのアサリが採れていたが、環境変化の影響か、現在はほとんど採れなくなった。そのような状況もあり、殖生地域は県内の他の漁村に比べても衰退が著しく、20年前は年間1億4,000万円あった支店の水揚高が、現在では1,600万円と激減している。

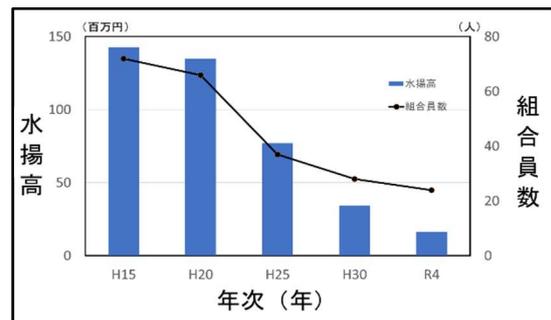


図2 殖生支店水揚高と組合員数の推移

干潟漁業の衰退にともない支店の組合員も減少しており、20年前は72人であった組合員が、現在では24人となった(図2)。また組合員の高齢化も著しく、現在の平均年齢は71歳となっている。

3. 研究グループの組織と運営

私たち殖生支店女性部(以下、女性部)は、20年前には55人の部員が所属していたが、現在は私を含めて8人となっており(図3)、最近の主な活動は、盆踊りの手伝いや、花火大会での軽食販売など、地域の自治会のようなことが多くなっている。しかし、そういう活動も、部員数が減少した現在では、女性部



図3 現在の殖生支店女性部員

単独では難しくなっており、近隣の漁協女性部の力も借りつつ続けている状況である。

4. 研究・実践活動の取り組み課題選定の動機

平成10年代には、埴生の港で「漁港まつり」を開催するなど（図4）、地域の賑わいを感じることが多かったのだが、地域漁業の衰退にともない、そのような祭りの開催もなくなるなど、近年は地域から活力が失われつつある。だからこそ私たちは、漁協女性部として、なんとか埴生の漁村にかつての賑わいを取り戻したいと、いつも考えている。



図4 埴生漁港まつり（平成10年ごろ）

取り組みを始めたきっかけは令和元年度に、山陽小野田市から漁協埴生支店に、地域活性化を目的とした、水産業に関するイベント開催について新しいアイデアがないかと、相談があったことである。

ちょうどそのころ、漁協では、「地域の活力を取り戻すため、何かしなければ」と考えていた時期であり、市からの相談は、願ってもない機会と、私たち女性部も一緒になって検討を開始した。

ただ、イベントを開催しようにも、現在の埴生では漁協や女性部などの漁業関係者だけでは、難しい状況である。

しかし、幸いなことに埴生には、地域の活性化や賑わい創出を目的に活動している町おこしグループがあった。グループの名は「頑童の会」といい、埴生に居住または勤務する、20代から40代までの22人によって結成され、「若者らしい地域おこし」をテーマに活動しているグループである。イベントの開催にあたっては、その「頑童の会」に協力をお願いすることとした。

次にイベントの内容についてだが、町おこしグループに協力を求めるのならば、魚祭りのような物販イベントよりも、地域の住民が親子で楽しめる、漁業体験のような参加型のイベントの方が良いということで、皆の意見がまとまった。



図5 観光底びき網（平成10年ごろ）

しかし、漁業体験については、以前、実際に漁船に乗り漁が体験できるという「観光底びき網」を実施していた

のだが（図5）、一度に参加できる人数が限られ、また船を出す漁師1人に大きな負担がかかることから、高齢化が著しい現在の埴生では、実施は困難な状況である。

漁師個々の負担が小さく、かつ一度に大勢が参加できるような漁業は何かないかと思

案していたところ、年配の漁師から、「建干し網」について提案があった。

建干し網とは遠浅の地形と、潮の満ち引きを利用した伝統漁業である。

詳しく説明すると、埴生の干潟では（図6）、満潮時、干潟に流れ込む川の河口付近まで、海の魚が入ってくる。魚は潮が引くとともに沖へ出ていくのだが、満潮時に河口付近を網で囲うことで（図7）、潮が引いても沖へ出ることができなくなり、川筋に逃げ込んだところを捕まえるという漁法である。



図6 埴生干潟

確かに建干し網であれば、網は潮が満ちている時に皆で設置するので、漁師個々の負担が小さく、また魚を獲るのは、船上ではなく潮が引いた後の干潟なので、一度に大勢が参加することができると考えられた。



図7 河口付近に設置した網

しかし、埴生で建干し網の操業があったのは昭和初期までで、その後はずっと途絶えており、もちろん漁具などは残っておらず、当時を知る者もほとんど残っていないような状況であり、復活するためには、まずは網の作成から始める必要があった。

5. 研究・実践活動の状況および成果

令和元年10月～令和2年7月までの間に、新たに作成した網を用いて4回の試験操業を実施している。試験のたびに網の構造を少しずつ改善することで（図8）、徐々に獲れる魚が増え、漁師の皆は、漁業体験としての建干し網に、手応えを感じたとのことである。なお試験操業にあたっては、「頑童の会」にも、漁協から参加を呼びかけている。



図8 2回目の試験操業の際、川筋に設置した袋網

令和2年7月には、「頑童の会」から、試験操業で獲れた魚の、地元住民への販売について提案があった。

漁協や私たち女性部としても、今後、漁業体験を実施したときには、獲れた魚は参加

者に持って帰ってもらうことになることから、その前に一般の人が殖生の魚について、どう思っているのか確認したいと考え、「頑童の会」と協力して、殖生の港で臨時の昼市を開催することとした。

臨時の開催だったことから、告知は3日前に地元自治会の回覧板で行ったのみであったが、当日は100人以上のお客様が訪れ、大盛況であった(図9)。

地域の人が地元産の魚を望んでいることが分かり、大変うれしかったのだが、販売しているときに、気になることがあった。それは私たち漁師の家と一般の家庭の、魚に関する意識の違いである。

コノシロやヒイラギなどの小魚は、お客様から、「食べ方が分からない」との声を聞くことがあり、また、チヌやスズキなどの大きな魚は、「大きすぎて家では捌けない」と言う声を聞くことがあった。どちらも漁師の家では考えられないことだが、このような意識の違いは、おそらく一般の家庭では、丸の魚を一から調理する機会が、ほとんどないことが原因と思われた。

これらのことから、私たちは、今後イベントを実施したときには、魚の調理法についての説明も、セットで行う必要があると感じた。

そんな中、令和2年10月に市の商工会議所青年部から漁協へ、部員のレクリエーションとしての、家族で楽しめるイベント開催について相談があり、ついに試験操業ではなく、イベントとして建干し網を実施することになった。

イベントは、令和2年11月に開催(図10)、獲れた魚は当初の予定通り参加者に持って帰ってもらうこととし、私たちは希望者を対象に魚の料理教室を開催した(図11)。父親や母親が調理した魚を子供たちがおいしそうに食べる姿が印象に残っており、またその姿を見守る親たちから「子供が喜ぶなら、家でも魚料理に挑戦したい」といった声を聞くにつけ、私たちは、「一般の人が家で魚を調理するようになるには、まずは子供たちに魚のおいしさを知ってもらうことが基本である」と感じた。



図9 昼市の様子



図10 建干し網漁業体験の様子



図11 女性部による魚の料理教室

また、令和4年10月に開催したイベントでは、「頑童の会」の提案による新たな企画

として、子供たちによるセリ体験を実施したこともあり、イベントは大盛況であった。

その後も、時には商工会や子供会からの依頼で、また時には一般に参加者を募り、これまでに6回のイベントを開催してきたが、私たちが特に印象に残っているのが、令和5年9月に開催したイベントである。

このときは、私たち女性部からも、何か新しいアイデアを出そうと、まずは部員たちと話し合いを行った。その結果、「食卓に上がる機会が少なく、あまり人気のなさそうな小魚を、私たちが調理し、試食としてふるまい、子供たちに、そのおいしさを知ってもらう」ということで、皆の意見がまとまった。

調理する魚は、毎回、建干し網に多く入るヒイラギとし、料理メニューは煮つけとした。新鮮なヒイラギであれば、水洗いしたのち、まるごと、しょうゆやみりんで作った出汁で5分程度煮ることで簡単に調理ができることから、参加者の前で実演をするのに最適と考えられた。

当日は調理の準備を万端に整えイベントに臨んだのだが、このときに限って、いつもはたくさん獲れるヒイラギが1尾も獲れないという、思いもよらない事態が発生した。

どう対処するか、皆で知恵を絞った結果、小さな魚ではないが、「普段、食卓に上がらない魚」としてアカエイを使い、準備した出汁がそのまま使える煮つけにして参加者にふるまうこととした。

アカエイは調理に時間がかかるため(図12)、参加者の前で実演するわけにはいかなかったが、子供たちは、初めて見るエイの煮つけを(図13)おいしそうに食べており(図14)、予定とは魚種が変わり、小魚ではなくなってしまったが、とりあえず「普段、食卓に上がらない魚のおいしさを知ってもらう」という目的だけは達成することができた。



図12 アカエイ調理の様子



図13 アカエイの煮つけ



図14 アカエイの煮つけ試食の様子

6. 波及効果

このようにイベント開催にあたっては、漁業体験を軸にしつつ、毎回、関係者が意見

を出し合いながら、少しでも参加した人が楽しめるようにと、工夫を重ねている。

私たち女性部も、子供たちに魚のおいしさを伝えることを目的として、意見を出しており、私たちのアイデアで子供たちが笑顔になれば、それが私たちにとっては、何よりの成果と感じている（図 15）。

最近では参加者から、次回開催予定を聞かれることもあり、地域の人たちからの、期待を感じるようになってきた。



図 15 女性部からの提案で実施した企画の様子（左：魚の捌き方実演、右：親子料理教室）

7. 今後の課題や計画と問題点

ここまでこられたのは、もちろん私たち女性部の力だけではなく、漁師一人一人が持つ技術や知識、そしてそれらをまとめ漁業体験という形で実施できるようにした漁協の努力、また「頑童の会」の若い情熱が一体になり、地域を支える仲間として、共に取り組んだ結果である。

イベントに参加した子供たちが、これをきっかけに海や漁業に興味を持ち、大人になったとき、この仲間に加わるようなことになれば、それが未来の浜の元気につながっていくと思っている。

地域が一丸となって浜を元気にする取り組みは始まったばかりだが、これからも私たち女性部は、漁協や町おこしグループ、そして地域に住む人たちと一緒に、また時には近隣の漁協女性部の力も借りながら、殖生を元気にする活動に取り組んでいきたい。