

## 新たな担い手

これまで多くの漁業者の皆さんが守り、主要産業にまで育て上げた水産業にも、少子高齢化や若者の島外への流出の影響は大きく、近年では漁業後継者の不足が深刻な問題になっています。

この問題に対し、漁業者やJFしまね浦郷支所が中心となつて、新たな人材を確保するべく島外からの漁業就業者募集を行っています。これは、島外へのPR活動はもちろん、特にまき網船団への就業希望者に対して就業体験を実施したり、引越しの際の費用を助成することで、就業へのハードルを下げる取り組みです。

この甲斐あって、平成25年度の段階で約50名（家族を含めて120名）のIターン者をお迎えすることに成功しており、町の水産業の未来を背負う新たな担い手として期待されています。

今回は、千葉県から本町に移住され、共幸水産でまき網船団の乗組員として活躍されている根本俊秀さんにお話を伺いました。

根本さんは、平成23年の4月に千葉県から奥様とともに移住されました。

本町に移住をされたのは、水産業に興味を持って訪れた就業支援イベントでJFの関係者から声をかけられたのがきっかけだったそうです。

### 「漁師は夢のある仕事」

根本さんは、就業されて間もない時期はとても苦労した、とかつてを振り返ります。まき網船団は夕方頃に出航し、その日の漁場へ向かいます。平均して2、3時間ほどかけて移動したのち、夜中から朝方にかけて3回ほど漁を繰り返して、翌朝帰港するという流れになりますが、これまでとは昼夜の逆転した生活になりますし、体力が必要になる仕事です。まだ右も左もわからない当時の根本さんにとっては過酷な仕事でした。それでもその日の漁が成功し、運搬船が積載量の限界まで魚でいっぱいになるような大漁の喜びを励みに仕事に取り組んでこられました。

まき網船団の乗組員の収入は、基本給と水揚げによって上下する奨励金や歩金で構成されています。普通の会社員と違い、漁がなければ収入も減ってしまいますが、自分の頑張りが直接収入にはねかえってくる仕組みですので、言い換えればとても夢のある仕事なのだそうです。

### 「自分の体を自分で守ることが第一歩」

今年で就業3年になり、すっかり漁師が板についてきたように見える根本さんですが、ご本人は「まだまだ勉強することがたくさんある」といいます。

まき網船団での仕事は、海の状態によって毎回やるのが違います。3年

経った今でも初めて体験するような状況もあるのだそうです。海の状態を理解して最適の方法を考えて実行するのは、やはり長年の経験がものをいうので、「日々経験豊富な先輩の仕事を見て勉強することの繰り返し」なのだそうです。

先輩からのアドバイスで印象に残っているのは、就業したばかりの頃に言われた「船は壊れても直すことができるが、自分の体はそうはいかない」という言葉です。海は穏やかな時ばかりではありません。海での仕事は常に危険と隣り合わせと言つて良いでしょう。「当然、怪我で漁に出られなければ、その分だけ仕事を覚えることもできないし、何より漁に影響が出てしまう」と言います。だからこそ、漁で怪我をしないように、自分の体を自分で守ることが第一歩であると教えられているのです。今では、新しく入ってきた後輩に、根本さんご自身も同じようにアドバイスをするのでそうです。

### 「西ノ島町の水産業を支える新たな担い手として」

根本さんの目標は、将来は、本船の機関長を任せられるようになること。現在は、今の機関長について勉強している最中なのだそうです。「これから資格もとらなければいけないし、もともと

経験をつんで、先輩方から技術を吸収したい」と話されます。

西ノ島町でも、水産業の後継者不足は深刻な問題で、古くから漁業者が培ってきた技術も次の世代に引き継がれることなく消えて行ってしまうのではないかとという不安もあります。しかし今回、根本さんのお話を伺ってみると、それだけではないのではないかと、思いもしてきました。確かに、年配の漁業者の方は引退の時期を迎える方も多く、地元の若者の島外への流出は留まることを知りません。ですが、水産業に興味を持ち、移住してまで就業される方もたくさんおられます。そうした方は、根本さんがそうであるように、先人の知識・技術を積極的に吸収し、次世代を担う漁業者として着々と力をつけておられます。このような皆さんが担う西ノ島の水産業の将来に、大いに期待したいと思えます。



## 漁業の将来を見据えて

少子高齢化による担い手の減少や資源状況の悪化、全国的に見ても消費者の魚離れ、燃油価格の高騰など、本町の漁業を取り巻く環境は厳しい状況にあるのが実情です。その一方で、島外からの新しい担い手の増加など、明るい兆しも見えてきています。また、漁業を守り、さらに発展させるための新たな取り組みも、漁業関係者の連携により活発に行われています。最後に、そうした漁業の新たな可能性を探る取り組みを紹介したいと思います。



昭和34年頃の浦郷魚港 参考「由良の海から」

## 「西ノ島まぐろ会」の結成

平成26年度から漁業者の有志によるマグロ一本釣り漁の試験操業を行います。マグロ漁といえば、長崎県壱岐市や青森県大間町などが有名ですが、西ノ島近海にも回遊しているのではないかと言われています。今回、マグロ漁の可能性に目をつけ、試験操業に取り組みの一本釣り漁師を中心とした11名の漁業者の皆さんで、「西ノ島まぐろ会」を結成し、一致団結してマグロ漁の可能性に挑戦されます。昨年は、長崎県壱岐市に視察におもむき、必要な漁具・漁法などを学んでこられました。

マグロ漁の伝統のない本町においては、苦労される面が多いことは想像に難くありませんが、漁法が確立されることでの効果は計り知れないものがあるかと思えますので、「西ノ島まぐろ会」の皆さんの活躍に期待したいと思います。



「浦郷港に水揚げされるマグロ」

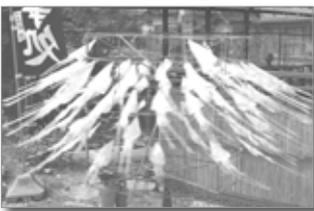
## 新たな加工品開発

本町では古くからアワビやナマコの加工品やスルメが出荷されていたといえます。近年で皆さんにもなじみ深いのがイワシやアジの丸干しがあります。もともとは浦郷の漁協婦人部で女性の副業として作られたのが始まりで、まき網の発達や浦郷の気象条件が加工に適していたこともあり、大きな評価を得ていたそうです。

こうした歴史を引継ぎ、また現代の消費者の嗜好にあつた新製品を売り出すべく、地元の水産加工品業者を中心に、新たな加工品の開発に取り組んでいます。

新たな加工品の開発は、例えば今まで商品にならなかつたような未利用魚の活用につながったり、付加価値を高めることでの漁業者の収入の底上げ、また加工品製造による雇用の場の創出といった効果が期待されます。

町としても、地域おこし協力隊制度の活用などを通して支援を行っていきたいと考えています。



【伝統的な加工品づくり】

## プロトン凍結商品の開発

本町では、魚介類のプロトン凍結商品の開発を行っています。

従来、冷凍したものは味が落ちるといふのが常識でした。これは冷凍する際、細胞内に行ける水の粒が大きくなつてしまい、細胞が破壊され、解凍することで旨味成分が流れ出してしまったためです。プロトン凍結は、この水の粒の成長を抑えることで、旨味成分の流出を防ぐことができる技術です。

この新技術を使うことで、シーズンが限定される魚種も年中新鮮な状態で食べることができ、輸送に時間がかかるという鮮度保持のハンデも乗り越えることができる可能性があります。

シロイカやイワガキなど様々な魚種で商品開発を行っておりますが、特にシーズンが短いイワガキへの効果は高く、通常では3月から6月にしか食べられないところ、年中生食が可能など鮮度を保つた商品を出荷することができています。現在は、試験販売の段階で、島内の宿泊業者や飲食店でご活用いただいているほか、島外の飲食店への出荷し好評を頂いています。



「いつでも新鮮な海産物が楽しめます」

