

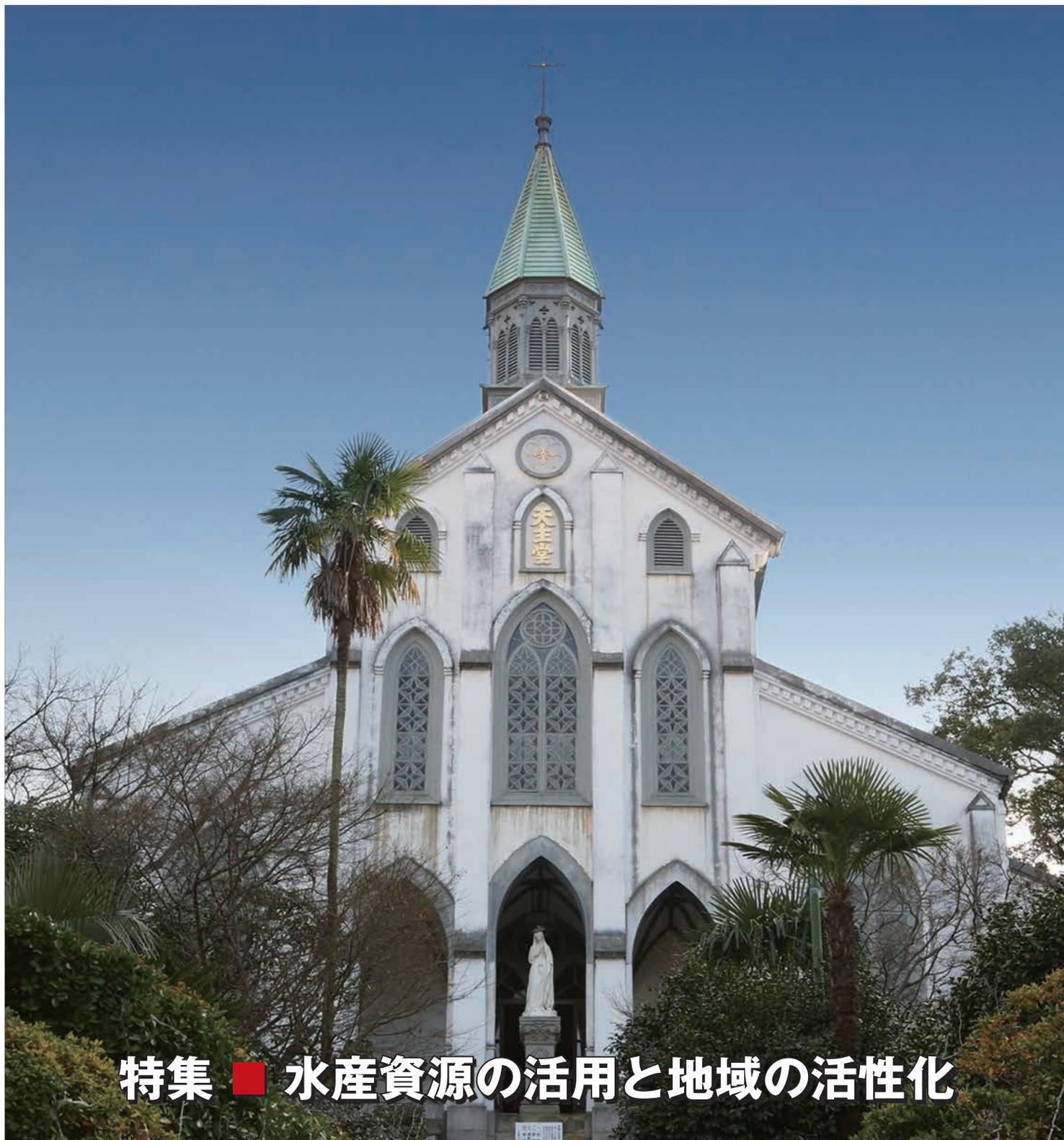
明日をひらく地域活性化のための情報誌

地域づくり

2014

12

ISSN 1340-8917



特集 ■ 水産資源の活用と地域の活性化

本誌は、宝くじの社会貢献広報事業として助成を受け作成されたものです



1 巻頭エッセー／滋賀からつくる「新しい豊かさ」

三日月大造（滋賀県知事）

特集

水産資源の活用と地域の活性化

4	基調論文	海洋大国日本の水産業の復権を地方から	末永芳美（東京海洋大学大学院教授）
8	宮城県	震災乗り越え、水産加工品の販路回復めざす	武川淳司
10	栃木県那珂川町	「温泉とらふぐ」で地域を活性化	野口勝明
12	静岡県静岡市	「活き桜えび」の普及で漁業収益向上へ	大石達也
14	石川県七尾市	「勝ち残るための定置網漁業」を推進	酒井秀信
16	三重県鳥羽市	「HOSUプロジェクト」で観光と漁業を振興	天田雄也
18	京都府	「海の民学舎」開設し、次世代の漁業者育成へ	井谷匡志
20	和歌山県	クロマグロの完全養殖で水産業界を牽引	宮下 盛
22	愛媛県	日本一の魚類養殖産地を技術で支える	稲井大典
24	高知県室戸市	海洋深層水を利用し、アワビや海藻を養殖	蜂谷 潤
26	熊本県芦北町	「海の貴婦人、うたせ船で地域を豊かに	八里政夫
28	宮崎県	高級食材「キャビア」による産業創出	大村英二
30	副基調論文	水産業と漁村活性化のあり方について	木島利通（水産庁防災漁村課長）

レギュラーレポート

- 34 地域トピックス 静岡県焼津市
街を「カッコ良く」見せる産学官プロジェクト 北川佳孝
- 36 地域トピックス 広島、愛媛両県
瀬戸内しまなみ海道で国際サイクリング大会
愛媛県観光物産課瀬戸内しま博覧会グループ
- 38 第5回地域再生実践塾 福島県下郷町
草屋根保存と地域活性化 相澤韶男
- 40 移住・交流推進支援事業 新潟県上越市
体験ツアーや「お試しハウス」で移住を促進 大熊明子
- 42 地域づくり団体探訪 滋賀県日野町
街並みを活かす「棧敷窓」の会
風情ある「棧敷窓」を活かしたまちづくり

- 44 書籍紹介
首長の思い
- 45 世界遺産にふさわしい日本一のまちづくり
岩井賢太郎（福岡市長）
- 48 センター通信

グラビア

- 2 水産資源の活用と地域の活性化
- 46 都道府県漫遊 【秋田県】
- 47 手前みそですが… 【三重県津市】



大浦天主堂内観（日暮雄一氏撮影）

問い合わせ先：長崎県地域づくり推進課
（写真提供：長崎県世界遺産登録推進課）
（095-8005-2241）

この貴重な遺産を世界の全ての人々と共有し、未来の世代に継承していくために、平成28年の世界遺産登録を目指しています。
（表紙の写真は大浦天主堂：濱本政春氏撮影）

長崎の教会群とキリスト教関連遺産

表紙

（長崎県、熊本県）

世界遺産候補の「長崎の教会群とキリスト教関連遺産」は、大航海時代のアジアにおけるキリスト教宣教師の東端にあたる日本のなかで、その最西端に位置し、古くから海外との交流の窓口となっていた長崎地方に所在しています。

13の構成資産は、16世紀の東西交流とキリスト教の伝播と普及を示す「城跡」、禁教下に密かに信仰が継承されたことを示す「集落」、19世紀の開国と再宣教をきっかけに長崎地方に建てられた「教会建築」という3つのグループからなります。これらは、16世紀以来の日本におけるキリスト教の受容過程を示す類まれな文化遺産です。



滋賀からつくる「新しい豊かさ」

滋賀県知事 ● 三日月大造

7月に第53代滋賀県知事に就任させていただいて以降、多忙な日々を過ごしていますが、今年度の大きな仕事の一つに新たな基本構想の策定があります。

滋賀県政の最上位計画として「未来を拓く共生社会へ」とともに「琵琶湖とともに」を基本理念に掲げている現在の基本構想は、今年度末で計画期間の満了を迎えるため、これまでの成果を振り返るとともに、時代の潮流と課題を踏まえた今後4年間の新たな基本構想の策定に向けて全庁挙げて作業を進めているところです。

全国でも数少ない人口増加県である滋賀県も、10月1日時点の推計人口で48年ぶりの減少となり、いよいよ人口減少局面に入ったと考えられ、今後の推移を注視しているところです。本格的な人口減少社会の到来を見据え、新たな基本構想では、一世代後となる2040年頃を展望した長期的な視点から滋賀の目指す姿を描こうとしています。

比叡山を望み県庁が所在する大津、東海道と中山道の結節点である草津などの「湖南地域」と呼ばれる県南部を除けば、県内の多くの地域で既に人口減少は始まっており、地域の皆さんは強い危機感を抱いておられます。

このような中、地域が元気で、皆さんに住み続けたい、訪れてみたいと感じていただける滋賀県であるためにも、雇用・経済や医療福祉、そして環境・観光などのこれまで進めてきた政策を発展させ、次代につながる新たな観点を盛り込む必要があります。そのキーワードが「新しい豊かさ」だと考えています。

それは、「自分」の豊かさだけでなく、「今」の豊かさだけでなく、「もの」の豊かさだけでなく、みんなが将来も持続的に実感できる「心」の豊かさを伴うものであり、それらの豊かさが、互いにつながり、調和することで、誰もが夢や希望に満ちた豊かさを実感できる社会を実現していくことができると考えています。

昭和50年代、滋賀県では琵琶湖の赤潮発生を契機に、

県内の各種団体・県民が主体となって、琵琶湖の水質を改善させるために天然油脂を主原料とした粉石けんをしようという運動が広がりました。この「石けん運動」は、大きなうねりとなって「滋賀県琵琶湖の富栄養化の防止に関する条例」（通称、琵琶湖条例）の制定につながり、県民の環境への意識の高まりとともに、現在もその精神を受け継いだ様々な主体による環境保全の取組が展開されています。現在では水質は大きく改善し、美しい琵琶湖は、県民の誇りです。

こうした経験をはじめ、滋賀県では、将来の豊かさを実現するために今なすべきことを県民一人ひとりが考え、行動していこうとする気概や素地といったものが、それぞれの地域・世代で培われていると私は感じています。

この滋賀の強みや経験を活かし、「新しい豊かさ」を県民の皆さんと追求するとともに、各地域での具体的な行動につながる大きな県民運動として盛り上げていきたいと思えます。そのためには、新たな基本構想は、県民の皆さんにも気軽に手に取っていただいて「私ならこんなことができる」と、新たな気づきや行動を生むきっかけとなるようなものになりたいと考えています。その基本構想を片手に、私をはじめ、県職員が地域に飛び出し、県民の皆さんはもちろん、市町や各種団体の皆さんとの対話を重ね、共感や協働につなげていきたいと思えます。

次世代のために美しい琵琶湖を守ろうとした「石けん運動」などの数々の県民主体の運動と同様に、人口減少社会、成熟社会という局面をプラスに変える新たな価値観として、滋賀県発の「新しい豊かさ」を全国に発信することができれば、環境や医療福祉の分野を中心に、時代に先駆けて政策を展開してきた滋賀の歴史に新たなページを刻むことができるのではないかと考えています。

水産資源の活用と地域の活性化



温泉を利用し養殖されているトラフグ。海なし県・栃木の新たな特産品になりつつある

● 栃木県那珂川町 (p10-11)



震災で失われた水産加工品の販路回復に向けた商談会の様子。高い成約率を示した

● 宮城県 (p 8- 9)



株式会社「鹿渡島定置」が開発した商品。魚の干物のほか、海藻の加工も手がけている

● 石川県七尾市 (p14-15)



駿河湾で水揚げされた桜えび。その美しさから「海のルビー」とも言われる

● 静岡県静岡市 (p12-13)



定置網でのブリの大漁の様子。京都府は来春、「海の民学舎」を開設し、次世代の漁業者育成に乗り出す

● 京都府 (p18-19)



鳥羽市のリアス式海岸。同市では観光振興と魚介類の消費拡大をめざすプロジェクトが進んでいる

● 三重県鳥羽市 (p16-17)



愛媛県農林水産研究所水産研究センター。日本一の養殖産地・愛媛を技術で支えている

● 愛媛県 (p22-23)



生け簀(す)内を遊泳するクロマグロ。近畿大学水産研究所ではクロマグロの完全養殖に成功し、養殖業界を牽引している

● 和歌山県 (p20-21)



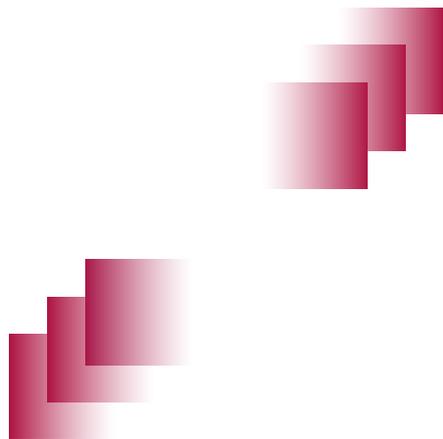
うたせ船。帆を張った優美な姿は「白いドレスの海の貴婦人」と言われる

● 熊本県芦北町 (p26-27)



世界ジオパークに認定された高知県室戸市。豊かな水産資源を活用した地域おこしが進んでいる

● 高知県室戸市 (p24-25)



約30年にわたりチョウザメの研究に取り組んでいる宮崎県水産試験場内水面支場

● 宮崎県 (p28-29)

海洋大国日本の水産業の復権を地方から

はじめに

我が国周辺は世界でもまれな3万種以上の海洋生物の生息する多様性に富んだ海域である。わが国の周辺には世界最大規模の暖・寒流も流れ、世界の三大漁場とされ、その生産力も非常に高いことと知られている。このことはとりもなおさず沢山の種類の魚介類に富んだ海域であり、私たち日本人が日頃利用している水産資源もおよそ3000種類にも及んでいる。これらの自然界から漁獲される水産物は、季節感を失いつつある日本人にとっては、季節性に富み、いまだに「旬」を感じられる食材となっている。私たちは、古来より動物タンパク質の摂取を主に魚介類に依存してきた。そのため、わが国の沿海地区には、およそ6000もの漁村地区と、約3000の漁港がある。

しかし、昨今漁村や漁業を取り巻く環境は変化してきている。そんな中で、漁業就業者数の減少も顕著になってきた。我が国の水産業の先行きを、資源の減少や後継者問題から悲観的にみる論調も見られ、このための水産業の改革を求める声もある。漁業にかかわる地区の在りようは、日本全国どこも同じではない。地域水産資源を活かし頑張っている漁業地域もある。「地域創生」が今の政策課題として取り上げられている今、本稿では、わが国の漁業や漁村の抱える問題とその対応、そして地域おこしやまちづくりによる地方からの水産業の復権をどう図るかにについて、論じてみたい。

1 200海里時代のもたらした喪失と恩恵

国連海洋法条約が1996年に発効して、世界



東京海洋大学大学院教授

● 末永 芳美

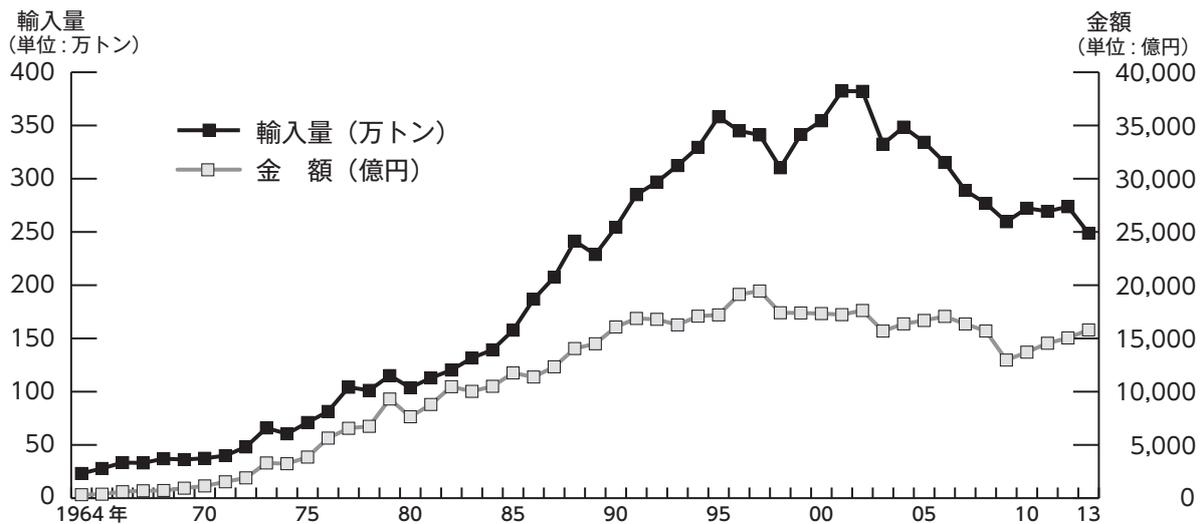
の海洋の秩序は大幅に変わった。それは日本も例外ではない。各沿岸国は距岸200海里(約370^キロ)までを排他的経済水域(以下「EEZ」と称す)として、囲い込むことができるようになった。このEEZの水域内の水産資源を含む海底鉱物資源等の利用と開発は沿岸国の主権的権利とされた。

筆者プロフィール

末永 芳美氏
(すえなが・よしみ)

1950年生まれ。九州大学農学部卒後水産庁入庁。外務省本省、在アンカレッジ総領事館領事、水産庁研究指導課長、水産庁審議官を歴任。2006年より東京海洋大学教授。専門は海洋水産政策学。漁業経済学会理事。著書に「最新水産ハンドブック」等。

我が国への水産物輸入量及び金額



このことが国家間の紛争を激化させたのも2000海里時代のもたらした新たな問題でもある。何せ、小さな離島でもその周囲にEEZを設定でき、日本の国土面積と同じくらいEEZを主権下に置くことができるようになったからである。

それにしても、日本は、それまで公海自由の原則を謳歌して世界一の漁業国を誇ってきたが、折角開発した漁場が外国のEEZとなり、大きな打撃を蒙り、急速な遠洋漁業の衰退を招くとともに、替わって水産物の大輸入国へと急転していった。しかし、日本は陸地面積については世界で第61番目ながらも、EEZの広さでは世界でも6番目の「海洋大国」にもなったのだから、恩恵も得たとも言えよう。世界有数の「海洋大国」であり、周辺に豊富な水産資源を有するわが国が、水産資源を上手く利用し、食料問題にうまく対処しているとは言い難いのは問題だ。

2 激しく変貌した魚を取り巻く環境

海面漁業・養殖業生産量が1000万トンを越えたのが1972(昭和47)年で、それが19年間続いてきたが、現在(2012年)では480万トへと半減している。その要因は2つある。遠洋漁業の衰退とマイワシ資源の激減である。日本は昭和40(1965)年代には400万トほどもあった遠洋漁業が今や50万ト程度になり、また、ピークの1989(平成元)年に439万トも揚がったマイワシが今(2012年)ではたったの14万トである。南北に長く伸びる我が国のEEZは暖水域と寒冷水域に広がり、また干潟から世界的にも深い日本海溝の深海底までを有している。そのことが、潮干狩りのアサリから、1000(

2000)の深海から獲れるベニズワイガニのような深海性の水産資源まで利用し、豊かな魚介類が食卓を楽しいものにしてきている。

今また、沿岸漁業と沖合漁業主体の日本の周辺のEEZ内を主な漁場とし、日本周辺に回遊する季節ごとの魚介類で日本人の命をやしなう時代に戻った。

他方、2000海里時代の到来とともに増加してきたのが輸入水産物だ。マグロ、カニ、エビ、ウナギといった魚介類をはじめ、練り製品用のスケトウダラのすり身なども日本漁船から米国漁船産等のものに置き換わり、養殖魚のエサにもなったマイワシの魚粉なども南米のチリ、ペルー産などに置き換わった。

経済面では、平成になってはじけたバブルの崩壊が、日本の漁船や漁村により供給されてきた高級魚介類のマグロやイセエビ、ウニなどと言った食材の需要を急速に縮め、安価な外国産の水産物に置き換わっていった。国産の水産物が主に、生鮮流通で消費地まで流れて行っていたが、これらを捌き、消費者に提供してきた町の鮮魚小売店は急速に減少していった。昭和60(1985)年代には6万店ほどもあったこれらの店舗が、昨今では2万店程と3分の1まで減少している。こういったことから店頭対面販売が減り、量販店によるパック詰め切り身や輸入等の解凍ものが幅を利かせるようになり、季節ごとの鮮度主体の「旬」の水産物と魚にまつわる情報が消費者の下に届きにくくなった。

3 漁業経営環境を厳しくした諸要因

では水産物を供給する漁業者のサイドから経営

環境の変化を見ていってみよう。

この50年ほど、必ずしも一貫して漁業が厳しい環境におかれたわけではなく、日本経済のバブル時には贅沢品である水産物も価格が上昇し、経営環境は改善されていたが、バブル経済崩壊とその後長いデフレが、漁業者等の経営環境を特に厳しいものにしていく。

安定した漁業経営を阻害する要因にはいろいろあるが、主な要因について見ていこう。

(1) 燃油の高騰

漁業には、漁船が、漁船には燃油は必須である。養殖業にとつては餌が必須で、それも漁船が獲っている。漁業の最大の危機は燃油の高騰であった。今から6年前の2008年7月15日、全国で漁民が漁業用燃油の高騰に対して、漁業経営の危機を訴えるため一斉休漁に踏み切った。日本の津々浦々の漁港は係船された約20万隻の漁船で静まりかえったことを記憶の方もあろう。そして昨年(2013年)5月29日にも再び「漁業存続全国漁業代表者集会」が開かれ、燃油高騰対策を政府に要求した。

原油価格の高騰を振り返ると、1973年(第1次石油ショック)で1バーレル(20)当たり3ドルが4倍の12ドルへ、1979年の第2次石油ショックで同43ドルへ、そして2008年(第3次石油ショックとも言われる)には、同130ドルに達して、今日、同100ドルと高値水準が続いている。これに昨今のアベノミクスによる円安が、原油の輸入価格を押し上げている。

これらに対処するため、集魚灯を使うサンマ漁業やイカ釣り漁業では、今年、日本人研究者へのノーベル賞に輝いたLED灯の集魚灯への導入等

が進んでいるが、航行に関しては、車のハイブリッド車のような技術革新が船舶には訪れておらず、漁船は低速航行で燃料費を節減している状況である。本来だったら、燃料代を生産物である魚価に転嫁せざるを得ないが、漁業界では、航空業界のように燃油サーチャージによる経費高騰をユーザーに転嫁できるシステムになっていないことが原油価格高騰へのジレンマとなっている。

そのため、設備更新のための新船建造がままならず、沿岸漁船や多くの遠洋・沖合漁船の船齢は20年を超えるような状態になっている。

(2) 輸入水産物との競争

日本はかつて水産物の輸出で外貨獲得に貢献した時代があったが、米・ソの200海里設定後、これまで海外漁場で操業していた大手水産会社や、日本水産物の輸出を手掛けてきた大手商社が、200海里時代の始まりとともに急激に外国水産物の輸入業務にシフトしてきて、従来の沿岸や沖合漁業者の水産物との市場競合を惹き起こすようになってきた。

このため、ここ20年ほど続くデフレ経済は、特に沿岸・沖合でとれる生鮮水産物の需要の下落、価格の低迷を惹き起こすようになってきた。今では、金額ベースで国内の漁業・養殖業の生産額と輸入水産物の輸入総額は変わらないこととなった。

農産物の我が国の供給熱量ベースの自給率は39%(2012年)と低いものの、水産物では供給熱量ベースでなく重量ベースで自給率を計算している点で異なるが、魚介類全体では53%、食用魚介類では58%となっている。

しかし、生産額ベース(同年)でみれば農産物

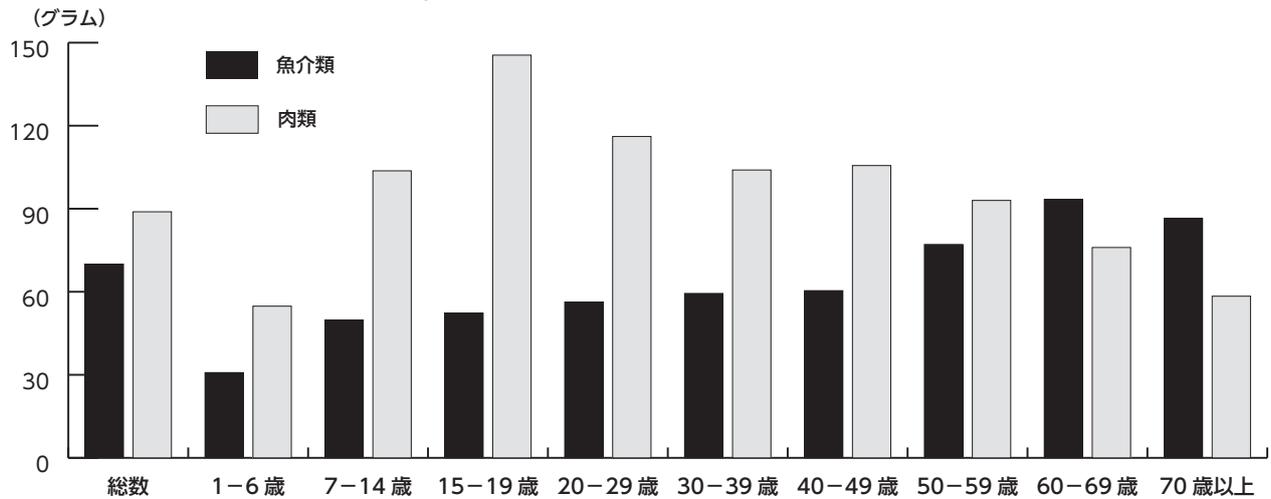
の自給率が68%にまで上昇するのに比し、魚介類のそれは53%にとどまっている。これを品目別でみると、我が国の野菜のそれが78%、果実が70%であるのに対し、野菜・果実と同じく生鮮を重視される国内の水産物が53%では、国産の野菜や果実のように競争優位性を出しきつていっていると言えない。

(3) 魚介類の名称表示の偽装

デフレ経済の下、鮮魚小売店は廃業を招き、流通関係者や量販店までも水産物部門で利益が出しにくくなった中、輸入水産物と国産水産物の品質・価格格差を悪用した表示の偽装事件(中国産ウナギを国産と偽装した例等)が多発してきた。新聞恒例の10大ニュース(朝日新聞の例)は2007年は「発覚した食品偽装の数々」、2008年も「中国製輸入食品で農薬混入禍」が1位となり2年続けて食品関連がトップを飾る事態となった。

JAS法の表示規制等は流通・製造業者者に対し個人消費者への正確な情報の表示を求めるためのものであったが、さらなるリーマンショックに端を発する世界経済の低迷は、ついに2013(平成25)年には有名ホテルレストラン等の料理提供者者までメニューを優良誤認させる偽装表示が発覚し社会問題となった。水産物の例では、輸入の外国産オマールエビをイセエビと、輸入の養殖バナメイエビをシバエビとメニュー表示した等である。これが発覚した同年秋には、メニュー表示との整合性をとろうとしたためか、国産イセエビは需給が逼迫し、価格も1キ当たり6000円台後半が8000円台中盤へと高騰し、沿岸漁業者は本来あるべき利益の逸失があったことを思い知ることとなった。

年齢階級別魚介類・肉類摂取量^{グラム} / 日
(平成24年国民健康・栄養調査)



このようなメニューの偽装表示は、そもそも流通業者や料理提供店の信頼を損なうことは勿論であるが、国民の味覚を「愚弄」したこともいえる。安全・安心を求める国民には、外国産の養殖ウナギより国産のそれに信頼をよせて、原産地表示に信頼を寄せ、高値による対価を払おうとしているのに、これも裏切った。

4 魚の消費を増やし、まちづくりにつなげるためには

これまで漁業者サイド、すなわち供給サイドを主体に述べてきたが、消費者サイドとしての国民の「魚離れ」が言われて久しい。しかし、既婚女性への意識調査でも過半数が魚介類の料理を増やしたいとし、減らしたいとする者はほぼ皆無である。

また、水産物購入の際、消費者は鮮度を最も重視することは各種アンケートでも知られており、生鮮流通において鮮度を選択の優位性があることを国民も認めている。

こういう総論を前提にするにしても、具体的に魚の消費、特に日本の津々浦々の漁村の漁業者の魚を、消費者に手に取ってもらうには、各論に潜む問題を除去しなければ真に魚介類の消費の増加には転じないであろう。

筆者が、若い学生にアンケートを実施してみると、驚くほど「魚好き」な学生がいる反面、魚への嗜好性の低い(即ち摂取しない)学生が存在し、両極端になってきている。魚をあまり食べない学生に、その理由を聞くと、肉に比べて価格が高い等の理由を挙げつつも、根本的なところは母親から食べる機会を与えられていないことが大きい。ストレートな学生の回答では「母親が魚が嫌いだ

から(自分も)」とさえする。つまりは食事提供者による、魚を食する機会の減少に起因している。

年齢階級別の魚介類の消費量をみると、昭和20(1945)年代半ば生まれ以上の団塊の世代を境に、肉と魚の摂取嗜好は変わっている。この世代は現在孫を有する世代層ともいえる。若者が魚を食する機会の増大のため、今こそ、学校給食や道の駅、漁村民宿でも、鮮度の良い魚介類を若年層に提供し、また団塊の世代は孫に魚を食する機会を与えないことには、豊かな水産資源に恵まれたEEZを有する我が国の水産物の消費増につながらないであろう。

漁村は農村より更に条件不利地に立地することが多く、漁業専業化率が高く他の代替産業に恵まれない。そのため我が国にある豊富で多様な水産物を利用したまちづくりやまちおこしは我が国の漁業や漁村にとって一層重要な課題となっている。

実際、道の駅や各地の漁協の朝市やカキ小屋など創意に富んだ水産物の地産地消も広がりをみせている。また、地元の水産物の持続的利用や生態系の保全を図るためのエコラベル(MELジャパンやMSC)取得を目指す日本各地の漁協やグループがたくさん出てきている。MELジャパン取得の例としては、由比他のサクラエビ、青森十三湖のシジミ、土佐のカツオ一本釣り等多数ある。これらの取得は、即時に売り上げ向上に結び付くものではないが、何とか地元の水産業を永続的に、誇りを持って地域を支えていこうという自己変革活動と捉えることができる。地方から都市の消費者へこれらを伝え、繋がるのが、地域のまちづくりの端緒となっていくであろう。

震災乗り越え、水産加工品の販路回復めざす —データベース整備し、流通業者らに情報提供—

宮城県農林水産部水産振興課主任主査 ● 武川 淳司

屈指の水産加工品生産地
震災で壊滅的被害

宮城県の水産加工工業は、震災以前には北海道に



「サカナップみやぎ」のWEBサイト

次いで全国第2位の生産量を誇っていた。中でも、「ねり製品（かまぼこ類）」、「冷凍食品」、「たらすけ」とうたら塩蔵品」、「水産物漬物」の生産量は全国第1位、「いかの塩辛」、「生鮮冷凍水産物」の生産量は全国第2位など、全国屈指の水産加工生産地だった。

しかしながら、平成23年3月11日に発生した東日本大震災によって、本県水産業（漁業、水産加工工業）は、一切の生産活動の停止を余儀なくされた。気仙沼、南三陸、女川、石巻、塩釜といった水産都市はいずれも津波による壊滅的な被害を受け、水産加工関係だけでも、その被害額は約1924億円に達した。

現在は、地域によって差はあるが、県全体では水産加工施設のおよそ7割が復旧し、生産活動を再開している。しかし、実際の出荷量は震災前の5割にどまっている。これは、震災

後に沿岸の水産加工場になかなか働き手が集まらないということもあるが、最大の要因は震災により失われた販路が回復していないことにある。

水産加工データベース「サカナップみやぎ」販路回復に向け、200社以上掲載

震災直後、本県産の水産加工品を供給できない間に、他産地の商品が店舗の棚を占めてしまい、生産が再開した現在もなかなか棚を取り戻すことができていない。流通サイドから見れば、棚を埋めてくれた他産地のメーカーには恩があるので、簡単には元に戻せないという話をよく聞く。

一方、県内には家族経営の小規模加工業者が多く、商談にあまり慣れていない方も少なくない。震災後、被災地支援のため各地で様々な商談会が開催されてきたが、こういった商談会に参加できるのは、営業担当を抱えているある程度規模の大きい加工業者であり、営業担当がない小規模加工業者は生産するだけで精一杯で、商談まではなかなか手が回らないようである。さらには、県内の水産加工業者の中には、最終加工製品まで作っていない一次加工業者も多く、こうした業者には技術はあるものの、商談の機会は限られているというのが現状である。

震災後3年が経過し、販売に苦慮している県内すべての水産加工業者の販路回復の一助とするため、県では、水産加工業者や水産加工品の詳細情報を紹介するデータベース「サカナップみやぎ」を作成し、平成26年4月から公開した。このデータベースでは、企業情報、製造技術、主な商品の希望小売価格、商品規格などの情報が閲覧できる。



水産加工品直売所マップ（各社自慢の逸品が勢ぞろい）



直売所マップのエリア別リーフレット

平成26年9月末現在で、県内水産加工業者202社を掲載しており、今後も随時、企業や生産情報を追加・更新していく予定である。

◆◆◆ 水産加工品直売所マップも作成 観光客らの便宜を図る

本県の海岸線は、日本三景松島や三陸海岸といった風光明媚な観光地が多く、沿岸には多くの観光施設があり、様々なお土産品が売られていた。当然、お土産品には水産加工品も多かったが、震災により、お土産品を売るような観光施設は減少し、こういった施設に商品を卸していた水産加工業者にとっては、大切な売り先を失うことになっ

てしまった。

一方、現在でも、被災地には多くの方が訪れており、「買って支援したいが、どこで買ってよいのかかわからない」との声も多かった。そんな時、水産加工業者の中には、加工場の敷地内に直売施設を持つていたり、工場で直接販売したりしている業者もあることがわかった。

そこで県では、こうした「直売所」の存在を消費者の皆さんに知っていただくことで、水産加工業者の販売支援ができないかと考え、水産加工データベースと併せて「宮城県水産加工品直売所マップ」を作成することにした。このマップは、平成26年4月から県の施設のほか、各地の観光案

内所や高速道路のサービスエリアなどで配布している。消費者や掲載事業者の方からの評判も良好で、同年10月には、新たに地域別リーフレット（クーポン付き）も作成、配布している。

これらのマップを作ってみて、実は地元に住んでいても、直売所の存在を知らない方がたくさんいることを知った。今後、こういった直売所での販売を通じ、消費者の意見を直接取り入れることで、売れる商品開発につながり、地元の方々に育てられた商品が首都圏で販売されるような流れができればと思っている。

◆◆◆ 「サカナナップみやぎ」を活用 商談会で水産加工品売り込む

平成26年9月には「サカナナップみやぎ」を活用した初めての商談会を仙台市内で開催した。参加バイヤーに、事前に当該データベースを見ていただき、興味のある加工業者を選んでいただくスタイルの商談会である。

従来のメーカー売り込み型の商談会に比べて成約率は高く、商談した加工業者へのアンケートの結果では、「成約できた」、「成約の可能性のある商談ができた」が合わせて約7割と驚異的な数字を示した。同様の商談会は今後も予定しており、多くの加工業者の取引拡大につながることを期待している。

県としては、「サカナナップみやぎ」を多くの流通業者の皆さんに知ってもらい、活用していただきたいと考えている。そのためにも、当該サイトをこれまで以上にPRするとともに、常に新鮮な情報を掲載・提供できるよう努めていきたい。

「温泉とらふぐ」で地域を活性化

一年2万5000尾生産、海なし県・栃木の特産品に――



株式会社「夢創造」代表取締役 ● 野口 勝明

はじめに

株式会社夢創造は、平成22年から栃木県那珂川町の温泉を利用したトラフグ養殖事業を行っています。事業はおかげさまで5年目となり、養殖したトラフグは「温泉とらふぐ」として地元温泉街をはじめ、県内100カ所以上の店舗に販売できるようになり、全国的に関心を持っていただけるようになりました。



廃校になった小学校

海のない栃木県で、「なぜトラフグ養殖？」とよく尋ねられます。トラフグ養殖事業は、元々、公害防止に係る水質などの測定や環境保全に関わる事業を行っていた(株)環境生物化

学研究所の新規事業として始めました。研究所の業務で、県内の温泉の成分分析を実施したところ、海水に類似した成分をもつ温泉があると分かったのがトラフグ養殖を思いついたきっかけでした。

過疎の中山間地、限界集落の可能性も

私生まれ育った那珂川町は栃木県の東北東に位置し、アユ漁で有名な那珂川が流れ、温泉が湧出する自然豊かな地域です。町の総面積1万9284坪の75%が森林で、宅地等は3%、人口は、ここ10年で2400人以上が減少し、現在約1万7500人のいわゆる典型的な過疎の中山間地域です。さらに、65歳以上の高齢者の割合は35%を占め、少子高齢化が進み、このままいけば間違いなく限界集落になると考えられます。

地域活性化に向け養殖事業 フグの「味」が課題に

そんな町の現状を見ながら、地元の地域資源を

活用して、町の活性化を図れないかと考えていました。ある時、那珂川町の温泉の成分を見て、温泉に塩分が含まれ、ナトリウムなどのミネラル分の濃度が海水の4分の1であることに気がついたのです。温故知新、昔から自然の恩恵であった温泉がまさに資源だったのです。

温泉の塩分濃度(0.9%)は、ちょうど生理食塩水と類似し、海の魚が飼育できる濃度でした。早速、社長室にテストプラントを設置し、塩分濃度を、温泉水0.9%、人工海水0.9%および海水と同じ濃度の人工海水3.5%の3条件で、トラフグの飼育試験を始めました。すると、温泉水及び人工海水0.9%で養殖したトラフグの成長が断然良かったのです。

「この結果は本当なのか?」。この疑問を解消するため、学術的根拠の手がかりを探し、やっとたどり着いたのが、東京大学の金子豊二教授の研究でした。ご迷惑も顧みず先生の研究室に押しかけ、町の活性化のためにとご協力をお願いしたところ、詳細な実証実験と今後のご協力を快諾していただきました。

一方、地元ではテストプラントのトラフグが無事に成長し、試食会をしようと盛り上がりつつありました。地元をはじめ関係者50名で、金子教授をお招きして、『温泉とらふぐと海産とらふぐ食べくらべ』を開催しました。試食会が上手くいけば、地元の特産品として、「温泉とらふぐ」を売り出そうと喜び勇んでいました。ところが、いざ、試食してみると、「身が柔らかい」、「味が薄い」などのマイナス評価がでてしまいました。商品価値を上げるべく「味」の対応を迫られたのでした。



廃校小学校の旧教室に設置されているトラフグの養殖用水槽



旧スイミングスクールのプールで養殖されているトラフグ

◆◆◆ 金子教授に支援仰ぎ、課題克服

試食会での課題解決に向け、金子教授の支援を仰ぎ、『味上げ研究』が始動しました。その結果、筋肉の旨み成分を増加させる科学的理論が見いだされました。この理論を養殖作業工程に落とし込み、「味」の課題を克服しました。

万を持して、平成22年、2回目の試食会を100名規模で開催しました。試食会は盛況で、味も食感も高い評価を頂きました。ここに、念願の「温泉とらふぐ」が完成し、商業的な初出荷となったわけです。

◆◆◆ 年2万5000尾、136店に出荷

養殖プラントの用地は、当初、廃校となった小

学校跡地を那珂川町からお借りしていましたが、平成23年には旧スイミングスクールのプールを利用して事業を拡大しました。現在、温泉とらふぐは、年間2万5000尾の生産体制が確立され、栃木県内を中心に136店舗に出荷しています。

◆◆◆ 新規事業の取り組み

養殖事業を飛躍させるため、現在、新規事業の創造として様々なプロジェクトを試みています。以下、その幾つかをご紹介します。

① 幼魚段階での雌雄判別法の確立による白子生産の効率化

福井県立大学の宮台俊明教授と東京大学の鈴木讓名誉教授の学術論文を活用し、性染色体のDNA配列差による雌雄判別を開始。平成25年、5000尾で約100gの白子が熟成し、初出荷しました。

② 噛み合わない心優しいトラフグ種苗の生産

宇都宮大学・飯郷雅之教授との連携により、性格遺伝子に注目し、養殖場でのトラフグ同士の噛み合いを少なくすることを目的とした濃厚

な性格の種苗の開発を進めています。

③ 低塩分環境でのサクラマスの創出

(独) 水産総合研究センター日光分場の協力のもと、低塩分環境でヤマメをサクラマスに成長させる事業を開始。平成25年度、幼魚1000尾を1尾当たり860g程度まで成長させることに成功し、初出荷しました。

◆◆◆ おわりに

こうした取り組みをご評価いただき、『第2回地域再生大賞関東甲信越ブロック賞』、『平成25年度とちぎ産業活力大賞・特別賞』などのすばらしい賞を頂きました。ひとえに地元をはじめとした支援者のお力添えの賜物と感謝しております。

現在、温泉とらふぐ養殖は、夢創造のフランチャイズとして全国8カ所で実施され、各養殖事業者が地元の活性化に貢献しています。将来は、温泉とらふぐサミットを開催し、完全循環陸上養殖の重要性について理解を広めたいと考えています。また、東日本大震災以降、各地で再生可能エネルギーの導入が進められていることから、温泉(地中)熱、木質・有機バイオマス等の複合利用がさらに進むものと確信しています。今後は、地域エネルギーの自立と連携して、エネルギー生産時に排出の排熱等を活用した『熱発電所』、『熱帯植物園(南国フルーツ栽培)』、『陸上海洋牧場(養殖事業)』、『レジャー施設(食材提供)』などの新しい地域産業の創出を組み合わせた事業をすすめて、さらなる地域の活性化、雇用対策などに貢献したいと考えています。

「活き桜えび」の普及で漁業収益向上へ —由比港漁協青年部、地域の活性化にも貢献—

由比港漁協青年部長 ● 大石 達也

静岡県の富士川の河川敷に一面に広がるピンクの絨毯。駿河湾の風物詩である桜えびの素干（すぼ）しづくりの風景である。桜えびは、日本では駿河湾でしか水揚げされない天然の海老で、その美しさから「海のルビー」ともよばれる。

桜えび漁業の概要

桜えび漁は、現在、由比・蒲原（静岡県静岡市清水区）・大井川地区（同焼津市）の3地区で行われている。漁の中心となるのは由比港漁業協同組合である。由比港漁協は、正組合員（漁業者）253名、准組合員（漁業者・仲買・加工業者）418名で構成される。最近の年間水揚量は、1000〜1500トであり、金額にすると約20億〜40億円（過去5年間）で推移している。

主な漁業の種類は、桜えび漁業、しらす漁業、定置網漁業、採介藻漁業（ワカメ養殖）などであるが、全体の水揚量の約6割、金額にすると約9割を桜えびが占める。桜えび漁業の特徴は、過去

の乱獲やヘドロ公害からの教訓をいかし、昭和52年から漁獲量や操業期間を自主規制し、全水揚げ高を共同配分するプール制という制度を敷いていることである。

さらにマリンエコラベルの認証取得など桜えびの付加価値向上に向けた取り組みを積極的に展開してきた。

青年部の発足とその活動

由比港漁協青年部は、2009年7月に部員数72名で発足した。それまでは由比と蒲原それぞれの地域に若手漁業者でつくる組織があったが、漁業収益の向上や広報活動などを通して地域全体の活性化を図ろうと、各種漁業の後継者（原則50歳未満）が集まり、青年部として組織された。

青年部の活動としては、小学生を対象とした漁港体験や観光ツアーの開催、桜えびの沖漬けや漁師魂（定置網でとれた価格の安い魚を練り製品に加工したもの）といった新しい商品の開発・販売、

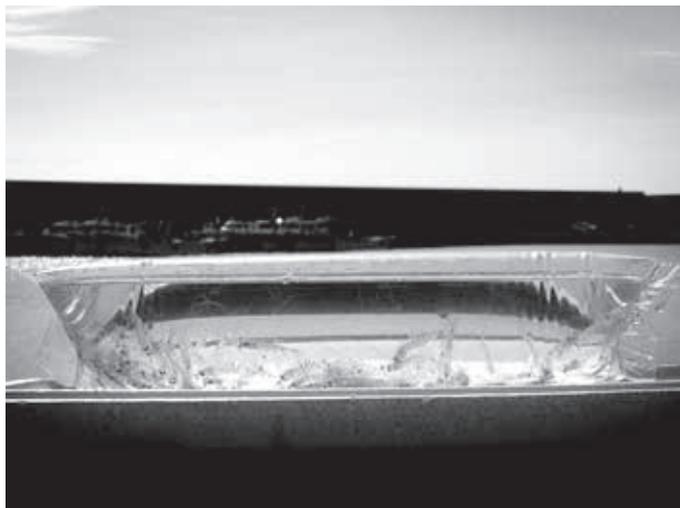


水揚げされた魚介類が取引される由比港漁協の市場の外観

広報宣伝活動などがある。

活き桜えび事業

青年部の活動のなかでも、特に注目を集めているのが「活き桜えび」の普及事業である。もともととは、青年部発足前の2006年夏から、由比の桜えび組合の船主会青壮年部が母体となって活動を推進してきた。深海200〜300メートルに生息する桜えびは、水揚げ時の圧力と密集することのストレスで、水揚げ前にほとんどが死んでしまう。「桜えびを生かしたまま市場に流通させられないか」、究極の鮮度を求めて始まったのが「活き桜



産学連携で開発された特殊な水槽。桜えびを5日程度生かしておくことができる



夕方、桜えび漁に向け出港する漁船

えび」事業である。

(1) 産学連携で特殊な水槽を開発

水揚げされるとすぐに死んでしまう桜えびを地上でも生かしておくためには、特殊な水槽の開発が必要であった。その開発を中心に進めてくれたのは、石巻専修大学の高崎みつる教授と長野県にある農業用のノズル（噴口）のメーカーである（株）麻場のエンジニアたちである。

高崎先生のアイデアと指導、麻場の製造技術なくして、活き桜えびは実現しなかった。詳しい説明は割愛するが、活き桜えび水槽の開発には、約5年の歳月を要している。水槽は主に、桜えびを生かしておく水槽本体と、桜えびから出るアンモニアを分解する装置、そして、たくさんの酸素を

供給するための装置の3つから構成されている。現在、夜に水揚げされた桜えびをすぐにこの水槽に入れることで、5日程度は生かしておくことができるようになった。

(2) 地元飲食店との連携と全国配送

活き桜えびを一般の消費者に食べていただくには、それを扱ってくれる飲食店との連携が欠かせない。現在、活き桜えびを提供する飲食店は約10店舗、また、小型の活き桜えび水槽を設置していただいているのは、JR静岡駅前にある「センチュリーホテル静岡」と蒲原の「やましち」の2カ所にとどまっているが、今後さらに取扱い店舗などを増やしたい考えだ。

一方、「ロケット」と呼ばれる酸素充填（じゅ

うてん）が可能な容器を入手したことで、活き桜えびの全国配送も可能になった。

(3) 活き桜えびの波及効果

もともと青壮年部は若手漁師たちの親睦を目的とした会であり、何か特別な事業活動を行ったことはなかった。活き桜えびの開発・普及事業を通して、由比・蒲原の若手の漁師たちが、漁期中でなくても顔を合わせる機会が増え、会話が広がり、それが青年部の発足、さらには、桜えびの沖漬け、漁師魂といった新しい商品の開発につながった。さらに、「活き桜えび」は何度もメディアに取り上げられ、桜えび全体の知名度向上にも大いに役立っている。そして、「活き桜えび」が地元の飲食店で提供されるようになったことで、漁期中の観光客増加など地域の活性化にもつながっていると思われる。

◆◆◆
今後の課題

これまで述べたように、青年部では、自分たちが獲得する桜えびや由比港に水揚げされる魚に付加価値をつけ、漁業収益向上のために、持ち前の機動力や団結力を発揮してさまざまな活動を展開してきたが、静岡産桜えびを全国ブランドとして確立するためには、青年部のみならず、漁協全体、船主会、仲買・加工業者、地元の飲食店等との連携をいっそう深めていかなければならないことを実感している。そして、そういった連携を通して、桜えびの町の未来を我々の手で築いていきたいと思う。

「勝ち残るための定置網漁業」を推進 — 鮮魚直販と商品開発、売り上げも大幅増 —



株式会社「鹿渡島定置」代表取締役社長

● 酒井 秀信

◆◆◆
魚価が低迷、経費も高騰
鮮魚直販と6次産業化めざす

石川県七尾市は能登半島の中程に位置しており、古代より能登の中心地として発展してきました。富山湾と七尾湾に面し、漁業と観光業が基幹産業です。天然の生け簀（す）と言われる富山湾



七尾市内のJA直売所。加工品から鮮魚まで幅広く出品し、月に約100万円を売り上げている

では1年を通して豊かな海産物に恵まれ、特に冬場の寒ブリが有名です。観光業では1200年の歴史を持つ和倉温泉などがあり、北陸新幹線開業に向けて関東からの誘客に注力しています。

株式会社鹿渡島定置があるのはその七尾市の東端、能登半島からさらに小さく突き出た崎山半島の鶴浦町というところです。七尾南湾の入り口にあたり、東に富山湾、海を挟んで北側に能登島を望みます。

弊社では能登島野崎沖と崎山半島鹿渡島沖に1つずつ、計2カ統の定置網を敷設し、漁を行っています。従業員は正社員14名、パートタイム3名の計17名。正社員の平均年齢は35歳と、富山湾でも屈指の若手漁師集団です。県外からの1ターンの就労者も受け入れており、3名の県外出身者（東京2名、栃木県1名）がいます。3名はいずれも

20代〜30代前半で、過疎化が進む七尾市の活性化に一役買っています。

弊社では、数年前から販売単価向上を目指し、鮮魚の直販と6次産業化に取り組んできました。活動の動機ですが、近年の魚価の低迷や水産資源量の減少、資材や燃油の高騰などが経営を圧迫しており、従来の市場出荷だけでは安定経営が難しい状況になってきたためです。特に弊社では若い社員が多く、今後安定した持続可能な漁業経営を行うためには新たな取り組みが必要と考えました。

◆◆◆
鮮度向上で「神経締め」導入
飲食店への直接販売が急増

消費者などへの直販に関しては、平成17年ごろから宅配便での直販を始めましたが、売り上げは当初年間100万円以下でした。また平成21年にはシンガポールへの鮮魚の輸出を始め、日本料理店などで使われましたが、東日本大震災の影響でストップしてしまいました。

こうした状況を打破するために、平成24年3月に船頭を兵庫県の明石浦漁協に派遣し、「神経締め」の技術を導入しました。

神経締めは活締め処理の一種で、エラを切るなどして魚の血を素早く抜き、まだ生きている間に脳及び中枢神経を細長い針金で破壊して即殺するというものです。死後硬直を遅らせ、鮮度を長持ちさせる効果が期待されます。

神経締めを導入することで、飲食店向けの直販売り上げが急激に増えました。平成23年までは年間100万円以下だったものが、24年に約



鹿渡島定置が設置した漁港内の加工所。定置網の魚を使用して水産加工を行っている



酒井定置網研修館で研修をうける台湾の若者たち。1年間の研修で定置網のノウハウを学ぶ

◆◆◆ 水産加工施設を建設 ◆◆◆ 新商品「海のじねんじょ」がヒット

390万円、25年に1200万円まで急成長しました。26年は9月までに約1000万円で、年間1500万円ほどの売り上げを見込んでいます。年間通して定期的に取り引のある飲食店は10店舗ほどで、寒ブリなど季節商材も含めると年間20店舗以上に取引しており、その数も日に日に増えてきています。

6次産業化への取り組みとしては、平成21年に社会問題化していた大型クラゲの加工を手がけました。加工したクラゲは「能登太陽クラゲ」と命名し、金沢の中華料理店で使用され、好評を得ま

した。大型クラゲの発生が減少し、クラゲの加工はストップしましたが、平成23年には水産加工施設「魚工房・旬」を立ち上げました。定置網で取れる新鮮な魚を原料とし、地域の地場産品の発掘と魅力ある商品開発を目標に取り組んできました。干物以外にも沖漬けや糠漬け、魚醬など様々な加工品を生産しています。

魚を使った商品のほかにも、アカモクという海藻の加工も行っています。アカモクは能登の沿岸地域で昔から食べられてきましたが、基本的にお金にならない海藻でした。最近は有効成分が多く含まれた健康食品として見直されてきました。そこで地元の漁師と協力し、採取と加工を始めました。茹（ゆ）でて包丁でたたいたものをパッ

詰めして、「海のじねんじょ」という商品名で売り出しました。これがヒット商品となり、年間6000パック以上を売り上げています。

毎年1トン前後を加工し、直売所やネットショップで販売しています。平成25年からは米国への輸出も始まりました。

加工品のほか、一次処理（内臓を取る、三枚におろすなど）した朝獲れ鮮魚を七尾市内のJA直売所に出荷しています。JA直売所での売り上げは平成25年には1000万円を超えました。

神経締めした鮮魚の直販と加工所の売り上げは会社全体の3割を占めるまでになっています。加工所では鵜浦町内からパート従業員を3名雇用し、地域の活性化にも役立っています。

◆◆◆ 後継者育成にも重点 ◆◆◆ 台湾からの研修生も受け入れ

また、漁業の後継者育成にも力を入れてきました。「酒井定置網研修館」という定置網漁師育成カリキュラムを組み、経験や口伝のみに頼らず、理論的な定置網マニュアルを基にした若手教育を行っています。この活動は社内にとどまらず、社外からも広く研修生を受け入れています。今まで、10名を超える船頭を育成、輩出してきました。

近年では国外からも研修生が来ています。平成24年に台湾のロープメーカーから1人、今年は同じく台湾の定置網漁業関係から3名を受け入れました。特に今年の3名は1年間にわたる長期研修です。

今後も販売価格の向上と漁業の振興、地域の発展を目指していきたいと思っています。

「HOSUプロジェクト」で観光と漁業を振興

―伊勢海老や鯛、「日本の祝い魚」を前面に―



鳥羽市観光課 ● 天田 雄也

◆◆◆ 漁業と観光のまち鳥羽市

鳥羽市は三重県の東端、志摩半島に位置する人口約2万人の市で、全域が伊勢志摩国立公園に指定されている。岬と入り江を繰り返すリアス式の海岸線や、四つの有人離島をはじめ点在する大小の島々などが、鳥羽特有の風景を作り出している。鳥羽一円の海は、その風景の美しさのみならず、豊富な海の幸が水揚げされる豊饒の海でもある。熊野灘から流れる黒潮と伊勢湾の潮流がちょうど重なり合う海域にあり、ミネラルを豊富に含



水揚げされたばかりの伊勢海老

んだ上質な真水が流れ込んでいる。浅めの岩礁が続くのも鳥羽の海の特徴で、太陽の光を十分に取り込んだ海の中では海藻が生い茂り、魚や貝が集まる豊かな漁場が形成され、一年を通してさまざまな漁法により多種多様な魚介類が水揚げされている。

中でも、素潜りでアワビなどの貝類や海藻を採取する伝統的な海女漁が盛んに行われ、日本で一番多くの操業人口を誇る。現在、この海女文化についてはユネスコ無形文化遺産登録へ向けた動きも活発に行われている。

また、伊勢神宮のお膝元であり、古くから宿場町として栄えてきた鳥羽市は、現在も年間470万人の観光客を受け入れる観光地でもある。市内には、ミキモト真珠島、鳥羽水族館など著名な大型観光施設があり、約180軒ある宿泊施設は大型のホテルや和風旅館から家族経営の小さな民宿まで、さまざまな客層のニーズに応えられるバリエーションを誇っている。

◆◆◆ 主要産業の現状と課題

漁業と観光が主要産業である鳥羽市を訪れる観光客の多くは、新鮮でおいしい海の幸を求めているため、市内の宿泊施設や飲食店も、海の幸をふんだんに取り入れた料理を「売り」として提供し続けてきた。中でも高級食材と呼ばれる伊勢海老、鯛、鮑（あわび）は鳥羽が誇る地域食材として名高い。

しかしながら、近年では魚食離れや個人旅行が主流となったニーズの多様化により、食素材自体のネームバリューだけでは訴求力が弱まり、観光客の減少につながるだけでなく、魚介類の消費減少による水揚げ価格の低迷など、地域漁業の衰退にもつながる問題となっている。

◆◆◆ HOSUプロジェクトを展開 観光振興と魚介類の消費拡大めざす

鳥羽市では、これらの課題を解決するため、平成25年7月、官民で構成する「鳥羽HOSU※プロジェクト協議会」（会長・鳥羽市副市長）を設立、古くから地域に根付く「干す文化」や「海女文化」をはじめとした様々な切り口から、食を中心とした地域の魅力の底上げを戦略的に行い、観光振興や魚介類の消費拡大を目指す「HOSUプロジェクト」を展開している。

このプロジェクトでは、長寿のシンボルである「伊勢海老」、めでたい席には欠かせない「鯛」、熨斗鮫（のしあわび）として神宮へお供えされる「鮑」といった、鳥羽を代表する食材3種がそれ



昨年10月に行われた「伊勢えび千匹干し」の様子



日本の祝魚のロゴ

ぞれ共通して「祝い」の要素を持つことに着目し、「日本の祝い魚」と名付けた。その上で「日本の祝い魚」の普及・定着を図るためロゴやポスター制作、ホームページ制作など地道な取り組みを行う一方で、昨年10月には、市内の有人離島のひとつである普島で伊勢海老1000匹を一齐に並べ干す「伊勢えび千匹干し」を実施した。インパクトのある風景を演出し、話題性の創出とメディアへの露出が狙いだっただけでなく、

またその翌週には、東京・六本木ヒルズアリーナを会場として、鳥羽の食を中心としたPRイベント「御遷宮奉祝 愛と海に育まれた鳥羽の祝祭」鳥羽のあまちゃん100人上京！食と祝の祭典「」を開催し、伊勢海老の干物をはじめ、「日本の祝い魚」のふるまいなどにより大々的なPRを行った。このイベントには、鳥羽市から女性



海女さんの姿で上京する女性たち

100名が海女着姿のまま電車、新幹線を乗り継ぎイベント会場に訪れ、メディアにも大きく注目された。こうした一連の取り組みは、首都圏のテレビ番組やウェブニュースなど約200の媒体に取り上げられた。また、今年11月には、更なる「日本の祝い魚」の定着と魅力づくりを目的として、昨年の「伊勢えび千匹干し」に続き「鯛千匹干し」を答志島で実施し、継続したPRを行った。

さらに、市内宿泊施設と連携した取り組みでは、日本の祝い魚の持つ「祝い」の要素を重視し、卒業や結婚、出産、還暦など「人生の節目を祝う鳥羽の旅」を提案するため、「日本の祝い魚」を活用した宿泊プランを作成。現在、約40種類の祝い魚プランが大手宿泊予約サイトで販売されている。

これらHOSUプロジェクトは、官民で構成する協議会が昨年まとめた「鳥羽HOSU食のモデル

地域構築計画」の主要事業で、同計画は「『日本の祝い魚』で世界を笑顔に！」をスローガンに掲げ、食の消費拡大を目指すモデル地域として、農林水産大臣の認定を受けている。

現在では、パッケージに「日本の祝い魚」のロゴを取り入れた加工食品の商品化や、伊勢海老の干物を売りとした宿泊プランや体験メニューの作成など、「日本の祝い魚」を名物とした民間事業者による自発的な事業展開にもつながり、地域が一体となったプロジェクトへと発展しつつある。今後もこのプロジェクトの波及効果により、様々な分野の産業振興が図られ、地域住民や来訪者の笑顔へとつながっていくことを期待している。

◆◆◆ 漁観連携による地域づくり

現在、市内では漁業者と観光事業者によるワークシヨップが重ねられ、これまで少なかった業種間の連携や、産業だけでなく地域環境の効果的な保全と活用がきっかけが生まれている。さらに、鳥羽市観光協会が中心となり「漁業と観光の連携促進計画」の策定も進められている。

今後も、地域内の連携を深め、HOSUプロジェクト推進による魚介類の魅力の底上げなど、漁業と観光業双方の振興が図られるような効果的な取り組みを進めていきたい。

※HOSU

「HOSU」は鳥羽の代表的な文化である「干す文化」を表現すると共に、
 「H」おもてなし (Hospitality)・健康 (Health)
 「O」豊かな海 (Ocean)
 「S」太陽 (Sun)
 「U」無限 (Unlimited)
 を意味する造語である。

「海の民学舎」開設し、次世代の漁業者育成へ

—京都府、北部地域の漁村振興めざす—



京都府農林水産部水産課
漁政企画担当副課長

● 井谷 匡志

◆◆◆ 漁業の担い手減少と高齢化

京都府北部の漁村ではマダイやヒラメ、アカアマダイといった代表的な魚の価格が低下の一途をたどるとともに、船の燃料費の高騰も進んでいます。そのため、漁業就業者が2013年までの20年間で約3割減少、65歳以上が42・1%を占めるなど、漁業の担い手の減少や高齢化等が顕著となっており、漁村の集落機能の維持すら危惧される状況となっています。

一方、平成26年7月の府北部と中部地方を結ぶ「舞鶴若狭自動車道」や、平成27年度中に予定されている府北部と京都市を結ぶ「京都縦貫自動車」の全線開通を契機に、府では府北部地域一帯を食糧の王国「構想や府北部の5市1町が協力して観光まちづくりをめざす「海の京都」構想が策定され、府内産水産物の安定供給や海業（水産物の販売、食の提供、漁業体験等）の充実が求められて

います。

そこで京都府では、こうした社会情勢に対応するため、次世代の漁業者や海業経営者の育成とそ



◆◆◆ 検討委が「海の民人育成プラン」提言

京都府ではその時々の課題に対応する施策推進の具体策の検討のために、外部の検討委員による「アクションプラン」を作成することとしており、先述した課題への対応についてもアクションプランで検討することとしました。

プランの検討にあたって大きな課題とされたことは、①釣り・はえ縄や採介藻等の個人漁業者の急激な減少とそれに伴う漁村の過疎化の対策及び現場を知らずに着業した新規就業者の短期間での離職防止、②燃油高騰などの経営環境の悪化に対応するための経営多角化等に取り組み経営体数の拡充及び法人経営体経営者の高齢化対策—の2つ



定置網の操業状況

に集約されました。

しかし、現状では、①新たに漁業を始めた人が就業・定住できる仕組みは十分整っていない上に、②漁業経営について既存の漁業者が学ぶ「場」もありません。このため検討委員会からは、漁業の総合的な人材育成機関として「海の民学舎」を設立し、その中で①個人漁業者を含む新規就業者の育成、②若手・中堅漁業者の経営力の向上—を目的とする講座を実施するべきだという提言がありました。



◆◆◆ 来春、「海の民学舎」を開設

「海の民人育成プラン」を受け、京都府では府の水産に関する試験研究機関である「海洋センター」の中に「海の民学舎」を平成27年4月に開設し、①新規就業者講座と②「海のビジネス講座」を実施することとしました。また、「学舎」は府



全国トップブランドの「間人（たいざ）ガニ」選別作業



はえ縄で釣りあげられたアカアマダイ

単独ではなく、漁業協同組合、沿海市町と府が共同・協力して運営し、漁業協同組合は実践的な漁業現場での研修や就業・着業支援、市町は住居あっせんなどの定住支援、府は基礎的な漁業技術の研修や教育プログラムの作成といったように、互いに得意な分野で新規就業者への支援を強化することにしました。

◆◆◆ 新規就業者講座

新規就業者を育成するための講座ですが、講座は2年制とし、1年目は漁業に関する基礎的な講座・実習、府で行われている様々な漁業現場での実践的な研修及び漁村生活体験を、2年目はキャブプストン研修（総仕上げの研修）として1年目の研修の経験から研修生が選んだ漁業種類、漁村において1年間の長期研修を行うこととし、研修終了後にそのまま漁業・漁村に定着・定住でき、早期離職が少なくなる仕組みとしました。

また、府の特産品である「丹後とり貝」やイワガキなどの収益性の高い養殖技術を身につけてもらうなど就業後の安定収入確保につながる取り組みにも力点を置いています。さらに、これまでできなかった漁村の主な担い手である個人漁業者の育成にも取り組むこととし、1年目には個人漁業についての講座、実習を実施するとともに、2年目には個人の漁業者に弟子入りし、研修ができるような仕組みをつくりました。

これらの研修を実施するには、個人漁業者を含めた漁業経営体の献身的な協力が必要ですが、近年、他地域から漁村に入り漁業に従事している方

が、漁村の活性化に大きく寄与している例が多いこともあり、快く協力していただけることとなりました。

◆◆◆ 海のビジネス講座

一方、海のビジネス講座ですが、府の漁業者には経営改善のための多角化に取り組む者が少ないうえ、定置網などの漁民会社の経営陣が高齢化しており、若手・中堅漁業者の経営力強化と経営者への登用が急務とされています。しかし、若手・中堅漁業者からは、「漁業経営に対する知識も経験もなく、勉強する場もない」という声が寄せられていました。

そこで、若手・中堅漁業者が先進地事例の研究や自身の模擬経営計画の策定を通じ漁業経営について勉強するとともに、互いに切磋琢磨し、将来の経営者を目指しステップアップすることのできる場をつくります。

◆◆◆ 研修生受け入れに向け準備急ぐ

京都府では、27年4月の「海の民学舎」設立に向けた「海の民学舎創設費」を計上し、実習のための設備、学舎生の寮などの整備や研修生に満足していただくための学習プログラム作成、講師の選定を進めています。今後は、漁協、沿海市町とともに研修終了生の漁業・漁村への定着のための支援の充実を進めるなど、研修の準備をさらに進め、4月の研修生受け入れに備えていきたいと考えています。

クロマグロの完全養殖で水産業界を牽引 —近畿大学水産研究所—



近畿大学水産研究所長 ● 宮下 盛

1 クロマグロの完全養殖

親魚養成

漁獲量2%以下の希少種、最高級の刺身商材であるクロマグロの養殖は永年の夢であった。

研究の発端は、水産庁が1970年に立ち上げた3カ年のプロジェクト研究「マグロ類養殖技術開発企業化試験」であり、近畿大学も含め8研究機関が参加した。しかし、天然幼魚(ヨ

コワ)を生け簀(す)で飼うことから始まった研究は、生け簀へ収容後1カ月以内にほとんどが全滅し、長期飼育ができないまま終了した。

近畿大学ではその後、ヨコワの採捕・輸送、網生け簀のサイズと構造、網交換方法を試行錯誤によって一つずつ改良した。その結果、1974年の生け簀収容から長期飼育を可能にし、養殖から親魚養成への道を拓いた。この技術を報道で知った当時の泰東製鋼(株)(太平洋漁業の子会社)からの要請を受け、カナダ・ハリファックスでの蓄養事業開始を支援した。その後、マグロ蓄養事業は大手水産会社や商社によって、地中海、オーストラリアおよびメキシコへと世界に広がり、発展していった。

養成親魚からの採卵

長期飼育が可能になった1974年に生け簀に収容したヨコワは、満5歳で体重約70キに成長した79年6月、初の自然産卵を行った。その授精卵を採取し人工孵化・飼育を試みたが、稚魚期に入っ

てからの減耗は激しく、全長5.9センチ、孵化後47日で全滅した。「全長2〜3センチまで育てれば成功」と言えるブリやマダイなどに比べると異常とさえ思える結果だった。

その後、82年までに2回飼育に挑戦したが、結果は同様で、全長10センチ以上に育てることができなかった。さらに産卵が94年まで11年間途絶え、研究は休止状態に陥った。

養殖用実用種苗の生産に成功

1987年に生け簀に収容したヨコワは、94年の産卵期に満7歳を迎え、体重21〜140キに成長、7月3日から自然産卵が始まった。

稚魚にまで育てながら全滅を繰り返した以前の結果を考慮すると、今回の種がそれまでとは異なる性質を持つことがわかったため、改めて成長様式、各鰭(ひれ)と筋肉、遊泳形態および遊泳速度等の発達過程を調べた。その結果、体長約30センチ以下では、衝突しやすい発育段階であると推察され、その対策により翌95、96年の仔魚飼育で、30日齢(体長約6センチ)の稚魚を陸上水槽から海上生け簀へ移す「沖出し」に初めて成功。その2年後に17および35尾を生存させ、初めて養殖用実用種苗の生産に成功した。

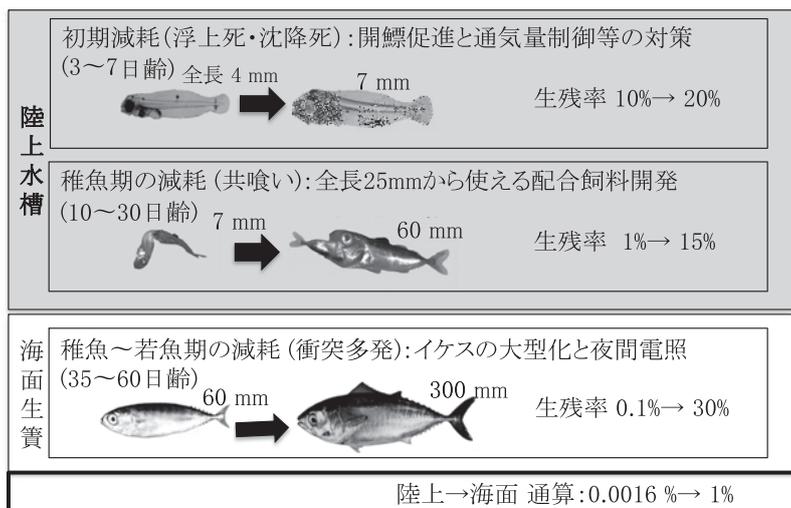
研究開始から32年、 世界初の完全養殖達成

95、96年に人工孵化したクロマグロは、2001年にはそれぞれ6および16尾に減少していたが、満7および6歳を迎えた2002年の産卵期に、推定体重110〜150および70〜120キに成長しており、6月23日から産卵を始



網生け簀内を遊泳する7歳のクロマグロ

三大減耗期におけるこれまでの生残率改善



めた。こうして研究開始から実に32年を要したが、養殖用種苗として天然資源(ヨコワ)を必要としない完全養殖を達成した。

商社と連携、完全養殖を産業化へ

95、96年産の卵からヨコワまでの生残率は僅か0・0016%だった。初期減耗の原因解明と対策、配合飼料の開発などによる共喰い防止策、衝突死の原因究明と対策などが進み、陸上水槽における生残率を約3%に、海面網生け簀におけるヨコワまでの生残率を約30%に改善した結果、卵からヨコワまでの通算生残率は約1%にまで向上し

た(図参照)。

まだ十分とは言えないものの、こうして数年前から6万~7万尾の人工ヨコワを生産できる水準に達してきた。現在の我が国のマグロ養殖生産量は約1万トンの原魚となる種苗は約60万尾前後であることから、その約1割強を人工種苗で賄えるまでになったといえる。

しかし、本種の許容飼育密度は、マダイやブリの場合の100分の1以下と著しく低く、産業化のためには種苗生産施設の拡大が必要で、企業との連携が不可欠である。5年以上前から、この提携先を探してきたが、あまりにリスクが大きいため賛同企業がない中、「それほど難しいなら我が社が」と手を挙げて来られたのが、業界外の豊田通商株式会社であった。

◆◆◆ 2なぜ近畿大学だけが成し得たのか

独立採算制という水産研究所の体制

永年にわたる研究を可能にしたのは、他に例の



完全養殖達成クロマグロ(体重206kg)。平成14年、和歌山県串本町の近畿大水産研究所大島実験場で

ない水産研究所の体制にあった。戦後間もない昭和23年、世耕弘一初代近畿大学総長は、「日本復興の基盤は食料」と考え、「海を耕せ！」の号令の下に水産研究所を開設した。それは大学創立の前年のことである。

しかし、大学には資金がなく、研究所の運営は養殖魚の販売による独立採算制以外に選択肢はなかった。それに応えたのが、後に第二代所長となった原田輝雄氏であり、この先見性と必然性が養殖業界におけるパイオニアとしての原動力となり、マグロの完全養殖成功をも可能にした。

海面魚類養殖の振興

世界に先駆けて、原田所長(当時)が1954年から開発した網生け簀式養殖法でブリ養殖技術を開発し、日本の海水魚類養殖を牽引するとともに、海水養殖魚18種の完全養殖達成や高成長マダイ品種の開発によるそれら種苗の全国供給によって収入を得、6実験場・5事業場を自己資金で建設、現在約200名のスタッフの人件費を含む全ての運営資金を捻出する体制を確立した。

大阪と東京に直営店

平成以降の市場価格低迷とコスト高から厳しさを増す養殖業浮揚策の一つとして、アンテナショップの展開が重要であることから、近畿大では2013年の春に大阪駅前、年末に東京・銀座に養殖魚専門料理店をそれぞれ出店した。養殖魚は以前に比べて格段に安心・安全で美味しいことをアピールし、養殖業の振興に貢献できればと願っている。

日本一の魚類養殖産地を技術で支える —「みかんフィッシュ」や疾病予防ワクチンの開発—



愛媛県農林水産研究所水産研究センター専門員

● 稲井 大典

◆◆◆ 日本一の魚類養殖産地「宇和海」

愛媛県の南西部、豊後水道の愛媛県側は「宇和海」と呼ばれ、リアス式海岸が発達して急深で波静かな入り江や湾が多いこと、黒潮由来の暖かい海水が流入して冬季の水温も比較的高く、湾内の海水交換が良いことなどから、魚類養殖に適した環境となっています。平成24年の魚類養殖生産額は、愛媛県全体で516億円、このうち宇和海では507億円と全国第1位の生産額を誇り、宇和海は日本一の魚類養殖産地で、養殖業は地域の基幹産業となっています。

しかしながら、近年は、魚価の低迷、餌飼料や燃油価格の高騰、水産物消費の低迷など、魚類養殖を取り巻く環境は一段と厳しさを増しています。このため、当センターでは養殖業者の所得向上を目的として、①いかに高く売るか（価格対策）、②いかに安く良い魚をつくるか（コスト対策）、の観点から様々な技術開発に取り組んで

ました。今回は、①の事例として「みかんフィッシュ」の開発、②の事例として魚の疾病予防のための「マハタVNNワクチン」の開発についてご紹介します。

◆◆◆ みかんフィッシュの開発

ハマチやブリの高付加価値化を目的として、平成21～23年度に県の水産研究センター、みかん研究所、農林水産研究所が連携して研究を行い、柑橘の果皮を餌に混ぜることで魚臭さがなくなり柑橘の香りが移行すること、数ある柑橘類の中でもイヨカンの果皮が最も効果があることを明らかにしました。

この技術は生産現場に移転され、県内の養殖業者が生産を開始、24年5月から大手回転寿司チェーンで「みかんぶり」として販売されました。魚臭さがなく柑橘の香りがする点が都会の女性や子供を中心に支持され、新たなマーケットの開拓につながり、累計約5億円を売り上げる商材



みかんフィッシュ。イヨカン果皮をハマチに与えることにより、魚の臭いが薄まり、柑橘の香りがする

となりました。また、養殖業者の販売価格（浜値）も通常より1キロ当たり50～100円程度高く取引され、収益の向上につながりました。柑橘系のハマチやブリは県外他産地からも販売されていますが、本県の取り組みが成功したのは、県の営業本部（注1）や民間企業のマーケティング活動を通じて、技術開発段階に消費サイドのニーズがフィードバックされたことも大きいと考えています。

ブリでの成功を受け、この技術をマダイにも応用できないかとの要望が当センターに寄せられました。しかし、マダイはこの技術では香りがつきにくく成長が停滞するという問題があったため、



商品化されたみかんぶり。大手回転ずしチェーンで販売されるとヒット商品となり、新たなマーケットの開拓につながった (くら寿司HPより引用)



特許を取得し、製品化されたマハタ VNN ワクチン (日生研株式会社 HP より引用)

新たな技術として、果皮そのものではなく果皮から抽出した精油を餌飼料に添加して香りをつける方法を県内の民間企業と共同で開発しました。26年7月に特許出願し、生産現場に技術移転して、この精油を使ったマダイの生産が始まっています。

一部の消費者間では、養殖魚に対して、未だに薬や添加物が含まれているといった誤解や、天然神話と言われるように天然魚に劣るといったイメージが見受けられます。このため、愛媛県では、中村時広知事の発案により、養殖という言葉にマイナスイメージがあるのなら、愛媛で愛情込めて育てた魚は「愛育フィッシュ」(注2)と呼ぼうと提唱しています。

水産研究センターが開発に取り組んできた柑橘の香りがする魚「みかんフィッシュ」(注3)は、

新たなマーケットの開拓に成功し、従来の養殖魚に対するイメージを払しょくする可能性があり、「愛媛みかん」のイメージを織り込んだ愛媛独自の差別化商品として、愛育フィッシュの旗艦商品に位置づけています。

マハタVNNワクチンの開発

本県では、魚類養殖生産量のほとんどをマダイとブリの2魚種が占めていますが、養殖魚種の多様化と漁家経営の安定化を目的として、価格の高い新たな養殖魚種の開発を行っています。高級魚マハタもその一つで、昭和55年度から種苗生産技術の開発に着手し、養殖実用化に向けた研究を行ってきましたが、実用化にはVNN(ウイルス性神経壊死症)という疾病によるへい死が大きな課題でした。このため、平成18(20年度)に国の公募事業を活用して大学やメーカーと共同研究に取り組み、ワクチンの開発に成功しました。

開発したワクチンは、22年7月に特許を取得、24年1月に商品化されました(注4)。これにより

マハタの生残率が向上し、マハタ養殖の実用化に大きく寄与しています。また、現在、メーカーがクエに対しても使えるよう効能拡大を進めており、生産コストの削減や種苗の安定供給が可能になることが期待されます。

おわりに

今回ご紹介したみかんフィッシュは、一部はすでに海外にも輸出されていますが、今後さらに、県の営業本部等とも連携しながら積極的に国内外の市場開拓を進めていくこととしています。また、当センターでは現在、クロマグロに替わる新たな養殖魚種と期待されるスマの種苗生産にも取り組んでいます。宇和海は、多種類の魚種が養殖されていることも特徴の一つで、産地の差別化につながっています。さらに、低魚粉飼料の開発や低魚粉飼料に対応したマダイの選抜育種などにも取り組んでいます。今後とも、日本一の魚類養殖産地を「技術」で支えるための研究を続け、地域の活性化につなげていきたいと考えています。

(注1) 県産品の販路拡大や実需の創出を目的に、知事直属の組織として平成24年4月に「愛のくに えひめ営業推進本部」を新設、25年4月に「愛のくにえひめ営業本部」と改称し人員を拡大。営業本部長は部長級。
 (注2) 平成24年10月26日に愛媛県が商標登録
 (注3) 平成26年8月8日に愛媛県が商標登録
 (注4) 商品名: オーションテクト、製造販売元: 日生研(株)

海洋深層水を利用し、アワビや海藻を養殖

—室戸に惚れ込み、地域おこし—



一般社団法人「うみ路」代表理事 ● 蜂谷 潤

水産資源あふれる室戸に惚れる

2011年の秋の訪れを感じ始めた9月中旬の早朝4時、高知県の室戸市には歓喜の渦が広がっていた。というのは、室戸市が国内で当時5カ所目となる世界ジオパークの認定地域として決定したからである。(※世界ジオパークは、地球の成り立ちを知るうえで貴重な地形や地質があり、教育や観光への活用も期待される地域を、世界ジオパークネットワークが認定している。)

そんな室戸市の海の資源に、私はすぐに惚れ込んだ。室戸市は、山を見ると壁のような急斜面に木々がそびえ立ち、海も同様、急に深くなっている。室戸岬沖に2^キ進むと、水深は500^{メートル}程にもなる。そのため、室戸近海で深海の水を取水でき、日本で初めて海洋深層水の取水を始めた場所でもある。

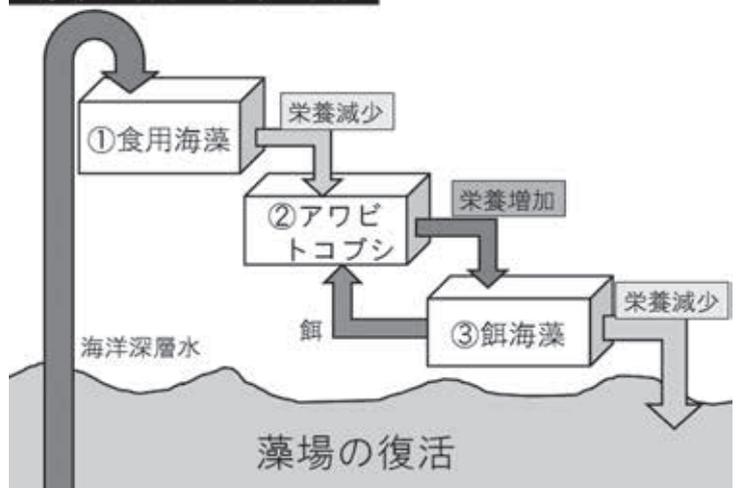
海洋深層水とは200^{メートル}より深い部分の海水をさし、表層の海水と比べ「栄養価が高い」「年間

通じて冷たい」「清浄性が高い」といった特徴を持つ。大学で海藻の研究を行っていた私は、海洋深層水の魅力を一瞬にして感じた。海藻にとって、餌が大量にあり、年中成長しやすい水温で、濾過(ろか)の必要のない海水である海洋深層水はあまりに魅力的であり、「ここで何かしたい」と、すぐに思った。そして、目を輝かせている私を、応援しようとして支えてくれる優しさ溢れる人々の暮らす室戸市に、気づけばばどんと引きこまれていった。

海洋深層水でアワビと海藻を多段養殖

その室戸で海洋深層水を利用した青のりを陸上で養殖している施設がある。その施設は1日に約1500^{トン}も海洋深層水を利用している。1500^{トン}の海洋深層水を利用するということは1500^{トン}の海洋深層水を排水していることでもある。しかし、排水といっても、海藻は排泄物を出すわけではなく、水は汚さず、むしろ浄化する。

海洋深層水の多段利用



海洋深層水の多段利用システム

そのため、海藻養殖後に出る排水を二次水として利用できるか、それをテーマに研究を進めた。室戸で研究するようになってからは、地域の人々の想いに触れることも多くなった。室戸はトコブシの産地であるが、年々水揚げ量も減少し、アワビも昔と比べほとんどとれなくなった。そのため、トコブシやアワビを養殖・放流し、資源として復活させたいとの住民の想いが強かった。

このため、海藻養殖後の二次水を使い、アワビやトコブシの養殖を目指した。さらに、アワビを育てると、アワビの排泄物により、海水中の栄養が豊富になる。今度は、その排水である三次水で、アワビやトコブシの餌となる海藻を作る。さらに、使いきった海洋深層水は海へ流れていく。その排

水は、表層海水と比べて冷たく、排水域の海は冷やされる。その結果、海水温の上昇で海藻がなくなっていた室戸の海が豊かになり、海藻が復活するのである。

これが事業として成り立てば、一石二鳥どころか、二石三鳥、三石四鳥の事業となる。そんな事業を展開したいと、事業化に向け没頭した。そして、研究に着手して5年後「一般社団法人うみ路」を立ち上げ、今は小規模ながらその海藻とアワビを多段に養殖し、放流や販売の事業を展開している。

◆◆◆ 地域のお母さんと、魚の加工

そんな養殖事業を始めて室戸で地域の人々と交流を深める中で、地域資源に対する地域の人々の価値観の違いに驚かされることが多い。

室戸では、定置網漁という漁業を行っており、この漁業により、5月から6月にかけて約2週間、ソウダガツオという魚が一度の漁で100トほど水揚げされる。それが隣の漁港でも、その隣の漁港でも同じような光景が広がるのである。私が室戸に移住を決めたのも、資源の豊かさに惚れ込んだからだ。しかし、実際、地域の人からは、魚の水揚げ量が減っているということや、価格は下がっているとネガティブなことを耳にする。大量に水揚げされたソウダガツオの価格は値崩れし、1匹が20円や30円で売られていることもある。一方、地域で暮らす女性は、仕事がないから市外へ働きに行くということをよく耳にする。だが、目の前の漁港で大量に水揚げされる価値の低い魚にひと手間加えれば、必ず価値をうみだせるはず

だ。1匹30円で仕入れて100円で売れば、70円はお母さん達のお小遣いになる。そこから、地域のお母さんたちと魚の加工チームを作って動き出した。

◆◆◆ 関わる人を増やし、可能性を広げる

ところが、実際に、加工品を作ろうと手を加えようと思ってもアイデアがでてこない。関わる人が限定されると、考え方も凝り固まってしまおう。それを打開するため、多くの人に関わってもらう必要性を感じ、地元の人がホストとなり、室戸ツアーというツアーを企画した。

そこでは、県外を活動の拠点とする飲食店経営者、化粧品関係の会社員、デザイナー等、業種を

問わず多くの人々を巻き込み、その魚の水揚げから、料理して食べるところまで体験してもらおうのである。そうすると、関わってもらおう人達から、いままで思いもしなかったような料理が提案される。その中から、フランスの保存食であるコンフィが誕生した。

この商品にはいろんな仕掛けがあるのだ。もし、ここで作る加工品が、コロケやハンバーグであつたら、それに醬油をかけるか、マヨネーズをかけるか。といった具合で、商品として利用方法の広がりはないだろう。それがコンフィだと、そこからパスタにしたり、サラダにしたり、炊き込みご飯にしたりと、可能性がまた広がるのである。そして、また、コンフィからうまれた料理を、加工品として、落とし込んでいくのである。



大量に水揚げされるソウダガツオ



地域のお母さんと商品作り

そうして試行錯誤しながら、今となつては、地域のお母さんたちと「むろつとのコンフィ」という名前で作る商品が製造し販売している。そういった地域の人々が求めることを、一つずつ形にし、HAPPYの渦を高知の東端室戸岬から、広げていきたい。

海の貴婦人 〰️ うたせ船で地域を豊かに — 観光誘客に向け、環境学習や感謝祭も —



芦北町漁業協同組合 組合長 ● 八里 政夫

◆◆◆ 芦北町漁業協同組合の概要

熊本県の南部に位置する芦北町は、面積233.81平方キロ、人口約1万9000人の町で、町の80%を山林が占めています。大小様々な浦や湾が入り組んだ海岸線を有しており、階段状になつた畑を利用して、甘夏みかんやでこぼん等の柑橘類が盛んに栽培されています。また、西方には不知火海を隔てて天草諸島を望むことができます。



うたせ漁の様子

町内各地に温泉が点在し、江戸時代には薩摩

街道の宿場町として栄えた経緯を持つ、歴史と自然豊かな町です。

平成26年4月に芦北漁業協同組合と田浦漁業協同組合が合併し、芦北町漁業協同組合が発足。正組合員120名、准組合員38名の計158名で構成され、うたせ網、吾智網、流し網などの漁法で、タチウオ、アシアカエビ、ハモ、シヤコなどが水揚げされています。組合の取り組みとして、朝市の開催、アマモ場の再生、観光うたせ船の運航、クマモトオイスターの養殖試験、アカモクの藻場造成試験などを行っています。

◆◆◆ 白いドレスの海の貴婦人

うたせ船は、約400年前、瀬戸内海が起源と言われています。明治の初期には芦北に伝わったとされており、昭和の初め頃には、100隻を超えるうたせ船を見ることができました。

全国的にも珍しい船形と優美な姿は、「白いド

レスの海の貴婦人」と呼ばれており、動力を使わず、潮や風の自然条件を利用し底引き網を引く、昔ながらの漁法から、平成18年に農林水産大臣から「未来に残したい漁業漁村の歴史文化財産百選」に選定されています。

しかし、後継者不足や漁獲量の減少、魚価低迷などにより廃業が進み、現在は17隻での運航となっています。

昭和56年から、漁業収入の補完を目的に、組合員5名が中心となって「観光うたせ船」がスタート。漁の様子を間近で見られる機会の提供や、不知火海の豊富な幸を使った船上料理が好評を博し、うたせ船全体へと広がっていききました。当時は団体旅行が主流だったため、うたせ船の評判は瞬く間に広がり、平成7年のピーク時には1万4750人の利用者があるなど、一定の補完機能を果たすようになっています。

◆◆◆ 利用者増加対策で多様な取り組み 環境学習や芦北うたせ感謝祭

しかし、隻数の減少や旅行形態の変化もあり、観光うたせ船の平成25年度利用者は4094人で、ピーク時と比較すると4分の1に減少しており、維持・発展のための施策が求められています。

行政においても、観光うたせ船の保存及び安定的な継続・発展を図るため「観光うたせ船保存条例」を制定し、〰️町の顔」としての位置づけを明確にされました。また、平成17年にはエアコンや水洗トイレを完備した「うたせレディース船」が就航。船上料理のほかに地元飲食店と連携したイタリア料理が提供され、女性でも利用しやすい環



観光うたせ船の料理。創意工夫を凝らし、改善を図っている



芦北うたせ感謝祭。うたせ船と地元魚介類のPRをするため平成23年度から始まった



漁業体験をする中学生ら

代々の家業として漁師になるのが一般的である中、新たに漁師となる方は大変貴重な人材で、年々深刻化していく後継者不足、慢性的な人員不足の中でとても明るい話題となりました。

観光うたせ船も同様で、後継者という視点のみでは維持そのものも困難であり、Uターンやイターンに対する支援誘導策なしには、活路を見出すことが難しい現状にあり、今回の研修生受け入れをきっかけに、行政と連携を図りながら担い手確保に取り組んでいきたいと考えています。

境整備がなされています。

漁業での収益向上が厳しい中、観光うたせ船の利用活性化に期待が高まり、様々な取り組みを始めた。

サービス内容の改善、観光事業者としての意識の向上を目指して、関係者が集まった話し合いを行い、「サービス業としての観光うたせ船」について共通認識を得ることから始めました。

船上料理についても更なる創意工夫を目指し、地元素材の活用や、目玉メニューの新規開発など専門家の助言を得ながら改善を図っています。

さらに、「うたせ船で水俣病を学ぶ講座」や環境をテーマにした修学旅行受け入れなど、「環境学習」のツールとして活用される機会が増加しています。

また、うたせ船と地元魚介類のPRを行うため、

「芦北うたせ感謝祭」を平成23年度から開催しています。帆を張ったうたせ船の撮影会やクルージングを行い、うたせ船を身近に感じてもらう機会の提供に努めています。

食材のPRでは、漁協前を会場に、漁師が作る石海老のかきあげや、足赤海老の塩焼きの販売、海鮮焼きコーナーなど、芦北の海の幸を堪能できる機会を通して、「芦北の魚」を積極的に売り込む場としています。

漁業が永続的に維持されるためには「稼げる」ことが重要であり、そのためには魚食の普及は欠かせませんが、関西の仲買人が「不知火海の魚が一番うまい」と言っていたのを思い出します。魚食の普及と観光うたせ船をリンクさせて取り組み、顧客増加や魚価の安定につなげることが出来れば

と考えています。

◆◆◆
伝統あるうたせ船を後世に継承するために

観光うたせ船の魅力向上のためには、おもてなしの心を持ったサービスの均一化が重要になってきます。お礼状やキャンペーンの案内などをお客様へ送付し、フォローアップに努めることで、一期一会を大切に、リピーター化を図ることが大変重要で、人の魅力で引き付ける施策にも取り組み始めました。

今後の課題として大きいものは、やはり担い手の確保です。

現在、芦北町漁協田浦支所には、太刀魚釣りの漁師を目指し、昨年東京からイターンし、研修生となった方がいます。

高級食材「キャビア」による産業創出 —30年のチヨウザメ研究、実を結ぶ—



宮崎県農政水産部水産政策課
企画流通担当主幹

● 大村 英二

宮崎県の内水面養殖業

宮崎県は、九州の東中部に位置し、南北に約400^キの海岸線を持っています。また、県北から県南まで多数の河川があり、内陸地では豊富な湧水があります。

こうした地理的条件のもと、古くから、ウナギやアユ、コイなどの内水面養殖が盛んに行われており、内水面養殖生産量は全国3位となっており、中でも、ウナギは、本県内水面養殖生産量の約8割を占めるとともに、全国順位も第3位となっています。

宮崎県のチヨウザメ研究の歴史

本県のチヨウザメ研究の端緒は、今から約30年前の1983年に遡ります。旧ソ連から日ソ漁業間の親善の証としてチヨウザメ（ベステル・オオチヨウザメとコチヨウザメの交配種）が日本に贈

られた際、水産試験場内水面支場（当時は小林分場）が、受け入れに向け、名乗りを上げたことが始まりです。

これ以降、主に種苗生産技術の開発に係る研究に取り組みましたが、成熟年齢が10年前後と長く、長期にわたる研究期間を要することになっていきま

ました。また、当初、ベステルという交配種から研究を始め、1991年には国内2例目となる人工孵化に成功しましたが、品質のばらつきなどから、純血種であるシロチヨウザメに研究対象を変更したことに伴い、更に長い期間を要することになりました。

2004年には全国で初めて、シロチヨウザメの完全養殖（人工孵化から育てた成魚が産卵し、その卵をもとにふたたび人工孵化を行うこと。）を実現しましたが、その後も安定生産には至らず、試行錯誤が続きま

ました。最終的には、2011年に年間約5万尾の稚魚を安定して生産する体制が確立し、これを契機と

して、本県のチヨウザメ養殖は大きく一步を踏み出していくこととなりました。

こうした約30年間の研究の歴史の中には、研究そのものの見直しや廃止論もあったやに聞いており、手前味噌になりますが、担当された方々の苦労には頭が下がる思いです。

21業者がチヨウザメ養殖

本県のチヨウザメ養殖は2005年、内水面支場近くの小林市内の方の取り組みが始まります。

その後数年間は、年間の新規事業者数が1業者程度にとどまっていたましたが、種苗生産の安定供給体制の確立に伴い、現在では県内で21業者がチヨウザメ養殖に取り組んでいます。

養殖業者の増加は、2010年ごろから加速していきましたが、公共事業費の削減等により建設業の先行きが不透明であったこと、種苗生産の安定供給体制が確立したことなどが大きな理由と考えられ、建設業や他の魚種の養殖業者からの参入が多くなっています。

また、チヨウザメ養殖では、雌雄判別や卵熟度管理が必要となってきます。現在、内水面支場がこれらの作業を養殖業者への技術指導を兼ねて実施していますが、養殖業者が県内一円に点在しているため、内水面支場の労力にも限界があります。このため、これらの技術を早期に養殖業者へ習得させていくことが必要となっています。

◆ ◆ ◆ 念願の「宮崎キャビア」発売
消費者にも好評博す



昨年発売した「MIYAZAKI CAVIAR 1983」



シロチョウザメの稚魚

前述のとおり、本県では2005年からチョウザメ養殖が開始されましたが、長い飼育期間を経て2013年ごろに、いよいよ、ある程度まとまった尾数がキャビアとなる卵を抱卵することが見込まれたため、これに先立ち2006年ごろから、キャビアの加工製法の開発を開始しました。

既に、本県以外の国産キャビアは各地にあり、海外でも大量に生産されていたため、高品質な国産キャビアを目標として、世界各国のキャビア製造会社をリサーチし、得られた僅かな情報を基に独自の技術開発を重ねていきました。

これにより、独自の熟成技術を用いた高品質なキャビア「MIYAZAKI CAVIAR 1983」を完成

させるとともに、製造・販売元となる「宮崎キャビア事業協同組合」の設立など、着々と準備を進めていきました。

2013年11月10日、東京・丸の内にあるレス・ラン・モナリザで、発売前の初お披露目となる「宮崎キャビア1983発売記念レセプション」を開催しました。

レセプションでは、複数の宮崎県出身の有名人の協力のもと、キャビア及び評価が高いシロチョウザメの魚肉を使用した料理を披露し、ゲストとして招待した料理評論家の山本益博氏からは、「キャビアの塩加減が精妙で、卵の香りを漂わせながらも丸い穏やかな味わい。私の予想をは

るかに上回る出来栄え」との高い評価をいただきました。

さらに同22日には本格的な販売を開始し、好評を博しています。

現在、「MIYAZAKI CAVIAR 1983」の発売から約1年となりますが、課題は生産量がまだ少ないため、需要に供給が追いついていないことです。しかし、生産量は年々増加していくため、この問題は徐々に解消していくと考えています。

◆◆◆ 自治体も養殖に乗り出す チョウザメを核に産業創出

このように長い年月をかけて、ようやく実を結んだキャビアの生産ですが、最近では市町村においても様々な取り組みがなされるようになってきました。

珍しいところでは、県北の高千穂町と県西の小山市という2つの自治体が自ら養殖に取り組んでいます。自治体の養殖は、業者の養殖期間を短縮するため、ある程度大型の種苗を養殖業者に供給するという目的もありますが、チョウザメという古代魚の持つ観光資源的な魅力による地域活性化を目的とした側面もあり、魚肉や加工品の開発や飲食店での新たなメニュー開発などの取り組みが活発に行われています。

このように、養殖やキャビア生産のみならず、観光業や飲食業など裾野が広い産業として広がりを見せています。

今後とも、県及び市町村、生産者が一体となってチョウザメを核とした産業の更なる持続的な発展に取り組んでいきたいと考えています。

水産業と漁村活性化のあり方について

「水産日本の復活」に向けて―



水産庁防災漁村課長 ● 木島 利通

1 はじめに

東西南北に長い海岸線を有する我が国は、太古の昔から四季それぞれに豊かな水産資源の恵みを受けてきた。我が国の周りには暖流・寒流が複雑に流れ、多種多様な魚種が生息する世界でも有数の漁場に囲まれている。このような多くの豊かな魚介類を我が国は利用し、これらを漁獲する漁民の集落として漁村が発展してきた。

現在でも我が国には全国では6000余の漁村があるとされている。その多くは入り江の奥の狭い土地に数軒から数十軒の家屋がひしめいて並び、定置網や採貝など沿岸資源を利用する漁業を主な生業として生活が営まれているが、水産業の厳しさが増す中、漁村は他の地区に比べても高齢化、人口減少が進んでいる。

漁村は漁業者だけでなく日用品を扱う雑貨屋、

民宿などの住民も生活を営んでいるが、その中心は漁業である。漁業の生産性が向上し高い収入が得られている地域も見られるが、多くの地域ではコスト高に比べて水産物価格があまり上昇しておらず、漁業者の所得は低迷し、地域の活力も失われつつある。特に近年は為替の変動もあって原油価格が高騰しており、石油を原料とする発泡スチロール輸送用箱やロープ、網などの価格も上がっている。

漁業は、そもそも天候や魚群の来遊状況などによって大きく左右されるが、このような経営環境の厳しさもあって以前のような魅力が失われつつあり、漁業者数も以前に比べ大きく減少、新規参入者数も年間2000名程度にとどまっている。このような漁業の厳しさは漁村にも大きな影響を与えており、漁村を魅力あるものとしていくためには、まず漁業をどのように活性化していくのが重要な課題である。

2 漁村活性化のための取り組み

(浜の活力再生プラン)

漁村は漁業者だけでなく、漁業や漁業者の生活を支える他産業の人間も居住し、これらが支え合って集落を維持している。

しかし、統計によれば漁村の中核を担う漁業者の年間の手取りは全国平均で約300万円弱しかなく、勤労者世帯一般の年収500万円強に比べると大きく見劣りがする。

このような漁業所得の低迷は、漁村経済が漁業を中心として成り立っていることから、漁業以外の産業に従事している住民にも影響を与え、漁村の活性化に対して大きな支障となっている。一方、地域によっては「インターネットを活用して販売する」、「道の駅で直接販売する」、「今まで余り利用されてこなかった低未利用魚を加工して販売する」、「高鮮度保持や高度衛生管理に努め外国に輸出を図る」などの新たな取り組みが行われ、相当の成果が見られている地区も出てきている。

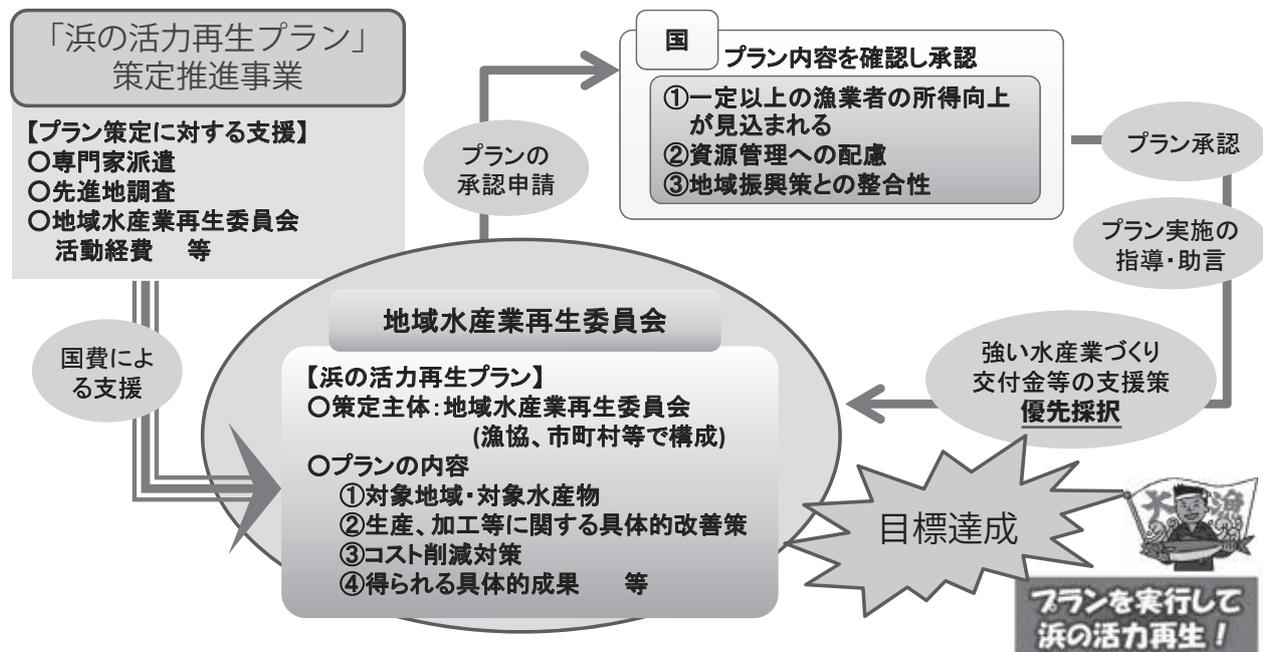
漁村の活性化を図るためには、漁村の主体をなす漁業者の所得の向上を図ることがまず重要であり、このためには、漁業者（漁協）や地元市町村が浜の実情を踏まえた実行可能な収入増加策、コスト削減策に取り組むことが基本となる。

このような観点から、水産庁では、漁業者等が新しい取り組みを行うことによって輸出や国内の消費拡大など新たな需要創出を図るとともにコ

「浜の活力再生プラン」による 漁業・漁村再生プロジェクト

「浜の活力再生プラン」策定推進事業
平成25年度補正予算額【150百万円】
平成26年度概算決定額【50百万円】

各地域が主体的に定めた「浜の活力再生プラン」に基づき漁村の活性化や力強い水産業を実現するための取組等に対して国として積極的な支援を実施。



スト削減を徹底することによって漁業所得を向上させ、もって浜の活性化を図ることを目的とした「浜の活力再生プラン（通称「浜プラン」）」事業を全国的に展開しているところである。

また、このプランの策定にあたっては、プランの実施によってどのような効果が得られるのか、プランの内容が浜の実情に即したものであるのかなどについて他地域の関係者や専門家の意見を聞くことも必要となることから、これらに要する経費への支援（1プランあたり上限50万円）が行われている。

一方、浜の活性化策として、地方公共団体や漁協は今までも様々な計画を立ててきたが、残念ながらその多くは総花的な内容であるだけでなく、その成果の根拠が希薄で、残念ながら地に足をついたものとは言い難かった。また、計画を立てれば終わりというものが多くという事実もあった。しかしながら、浜によって漁業実態、資源の状況、漁獲内容、漁業者の考え方、消費地からの距離など様々に異なること、また計画は目標に向け実行することに意義があることから、浜プランは、①付加価値向上や漁獲量増大によって漁業収入を増やす取り組みを行うこと、②操業コストを下げる取り組みを行うこと、③これらの取り組みによってプラン終了後（5年後）に、取り組みを行った漁業者の漁業所得を取り組み前よりも1割以上増加させることの3点を記載する簡易なものとした。この結果、地区によってプランの内容、分量は大きく異なっているが、プランが浜の実態に即したものであることが肝要である。またプラン

上げた当初は、県などから、「漁業現場はやるべき取り組みは行っているのに、これ以上何をすれば良いのか」、「そもそも赤字続きで漁業所得の向上は難しい」、「漁業者の改善意欲は低く新たな取り組みを行うことを期待するのは難しい」などという意見もあった。しかしながら、漁業収入の低迷などきわめて厳しい状況の中、また多くの地区で漁業者が元気を失っている状況で、このまま従来と同様のことをしても新しい展望は見いだせず、浜の衰微が続くおそれが高い。

また、このプランの策定にあたっては、プランの実施によってどのような効果が得られるのか、プランの内容が浜の実情に即したものであるのかなどについて他地域の関係者や専門家の意見を聞くことも必要となることから、これらに要する経費への支援（1プランあたり上限50万円）が行われている。

ンを作成し、浜の活力を再生しようと努力する浜に対しては、改善に必要な交付金事業などの支援事業を優先的に採択し、改革を積極的に支援することとしているが、プランも策定せず何もやることがないという浜に対しては支援を行うことは難しい。

水産庁では、今後とも浜プランと各種水産庁事業を可能な限り連携させ、意欲のある浜を後押ししていこうと考えており、水産庁事業だけでなく都道府県、市町村の各種支援策を積極的に連携させることによって浜の意識を変え、浜が少しでも良い方向に自らを変えていくことを強く期待している。

3 浜プランの状況

9月20日現在、浜プランは全国で500を超えている地区で策定が進められている。プランについては、前述のとおり、各種支援事業の優先採択が認められていることから、水産庁がその内容を確認し承認することとしているが、現在、約120の地区から水産庁に対して承認申請が提出され、60程度のプランを承認している。なおプランは承認と同時に水産庁ホームページで公開することとしており、どの地区でどのような取り組みを行うおとしていのかはホームページを見ていただければわかるので、多くの方にご覧いただきたい。

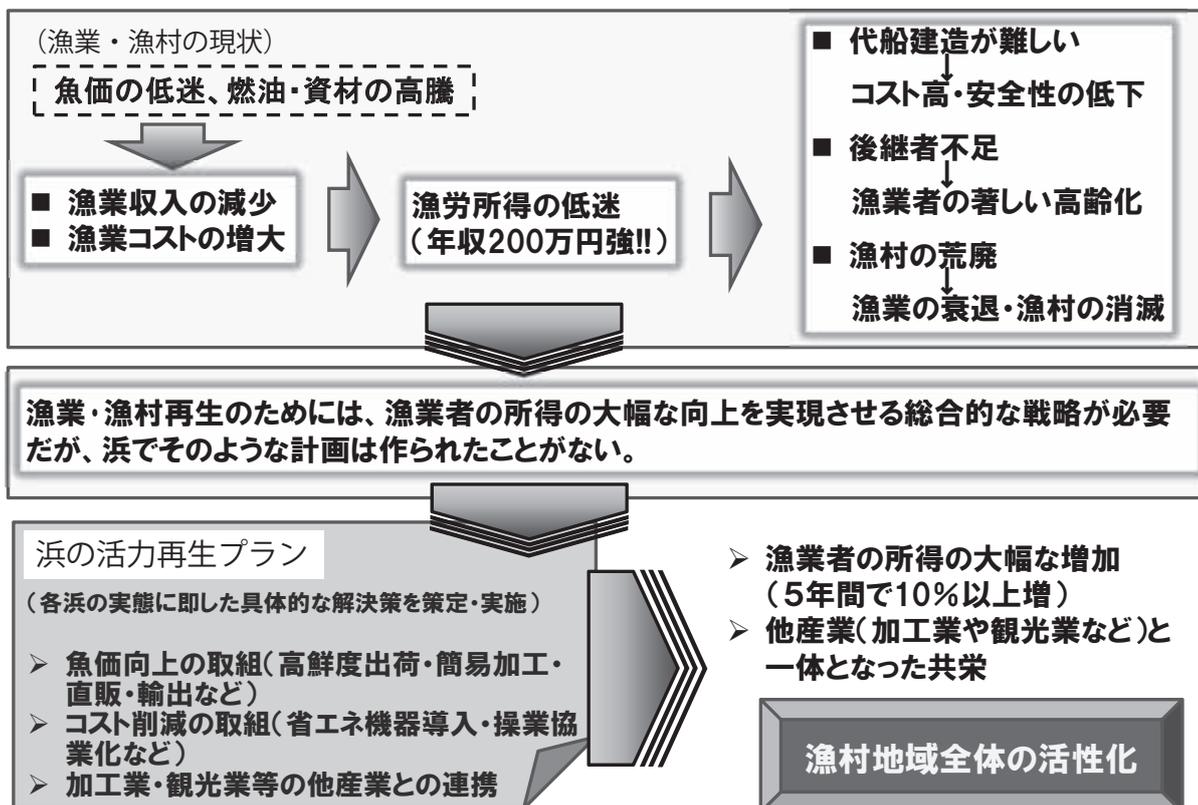
浜プランは前述のとおり、コスト削減の取り組みと漁業収入増の取り組みから成り立つが、コス

ト削減関係では、近年の原油価格の高騰から燃油代が操業コストの多くを占めていることから、燃油削減に効果のある船底清掃や減速走行、省エネ型のエンジンや加工機器（例えば海苔の乾燥機器など）の導入などを進めることが一般的である。

一方、漁業収入増の取り組みは多種多様である。これは対象漁業、対象魚種、その地域が今まで取り組みってきた経緯によって異なるためである。実際のプランを見ても、地域によって大きく異なるが、その内容は、付加価値向上の取り組み（鮮度保持や衛生管理の向上）、新製品の開発（加工品、冷凍加工品）、漁獲量増大の取り組み（種苗放流や漁場

管理）、新たな市場の開拓（輸出先の開拓、地元観光業界との連携）、地産地消の推進（イベントへの参加、給食利用の拡大）などを組み合わせた

「浜の活力再生プラン」の必要性・効果



ところが多い。

この中には、神経を傷つけることによって仮死状態のまま出荷する、シャーベット氷を活用して高鮮度の状態を維持したまま輸出する、ドリップの出にくい急速冷凍装置を導入して品質向上を図るなど、我が国ではあまり試みられていないやり方を先んじて導入しようとする地区も多数見られ、このような取り組みを行うことで予想以上の効果が見られることが期待される。

また生産物のブランド化を進めようとする地区も多く見られるが、ブランド化とは、一定の品質を維持することにより市場の評価が定まることによつて得られるものであり、目的ではなく結果である。多くの地区が生産物の市場評価を高めていきたいとの期待を持っているが、各地区が具体的にどのような取り組みを行うのかプランに明確に記載し、それを着実に実施しながら改善すべき点があれば需用者側の意見や専門家の意見を聞いて必要な改良を行うことにより、市場の信頼を獲得していくことが重要である。

4 浜の改革

出生率が低迷し我が国の人口減少が今後とも続く場合に、地方の人口減少はいっそう進むおそれがある一方で地方への移住希望も高まっている。このような中、地方の創生が強く求められ、地方復活に向けた対策が強化されつつある。例えば農村においては、農地管理の見直しや輸出振興に

よつて農業所得を大きく増加させ、魅力ある農村づくりを行うことによつて、農村への回帰を進めようとする検討が進められている。

一方、水産業においては、同じ資源を同一漁場で調整し合いながら利用するという形態上、農地のように特定の漁業者が規模拡大をすればこと足れりというものではない。漁業者は競争すると同時に資源管理や漁業管理では連携して浜の秩序を守り、漁業の安定を図ろうとしている。このようなことから、浜の改革を進めようとする場合には、まず浜の関係者が話し合つて現在の課題を整理し、方向性を確認して具体的な改善策を検討することから始めることが必要である。

漁村は、漁業だけでなく観光客にとつても魅力的なところである。例えば「新鮮な魚介類を楽しみたい」「海に親しみたい」など都会に暮らす者にとつてたくさんの資産を持っているが、これらを十分に生かし切れていない場合も多い。

現在、我が国を訪れる外国人客は1千万人を超えているが、東京オリンピックの開催などによつて今後さらに大きく増加することが予想される。外国人客にとつて我が国の魅力は必ずしも名所旧跡ではなく、むしろ漁村や農村など国民が長い歴史を通じて培ってきた地域の伝統、雰囲気にな大きな魅力があるとの調査もあり、このような点で漁村は観光についても大きな潜在力を持っている。

このため、浜に対して、浜プランで漁業者の収入を上げるとともに漁村や周辺地区との連携の下、観光など他産業の振興にも積極的に関わるよ

う説明を行っているところであり、例えばイカ釣りの釣り火観光と活イカ料理、温泉保養とを組み合わせることによつて新たな魅力を生みだそうと考えている地区もある。

さらに、浜プランを作成し、自らの浜の課題や問題点を整理していく中で、他地区との連携、機能分担も必要となることが予想される。例えば、我が国では入り江ごとに漁港が整備され、多くの漁港には水揚げした水産物を整理する荷さばき場があるが、漁業者数や漁船数が少なくなつた今、全ての機能を維持していくべきなのかといった課題もある。このため、水揚げ地を集約する、市場を統合するといった機能の集約化を検討すると同時に残った地域を稚魚の養成地とする、畜養施設を整備するといった利活用を進めることも必要である。このような広域の浜の活性化策についても、その作成のための支援策を平成27年度予算で要求しているところである。

我が国の水産業は、世界でも有数の漁場に恵まれ、漁業者の不断の努力もあつて水産大国を自認してきたが、近年は、資源の悪化や収益性の悪化などによつて厳しさのみが指摘されている。これらの指摘の中には必ずしも正しくないものも見られるが、近年の燃油や資材の高騰は我が国の漁業にとつて非常に厳しいものがある。このような中、「水産日本の復活」に向け官民挙げて取り組んでいるが、そのためには浜自らが改革に取り組むことが必要であり、それは今ほど求められているときはないのである。

静岡県焼津市

街を「カッコ良く」見せる産学官プロジェクト
多摩美大と連携し、デザインまちおこし



多摩美術大学非常勤講師
博報堂PR戦略局PRディレクター

● 北川 佳孝

こちらから、焼津市のまちおこしプロジェクトをスタートさせようと決めました。その周辺には、焼津らしきや焼津の面白さがたくさん詰まっています。焼津を知りたくなる、焼津に行きたくなる情報発信につながると思感したからです。

「美大と組む」という
市の意思表示

焼津市の方々はとても焼津愛に溢れています。市役所の多数の方々、水産加工業を中心とした昔ながらの浜通りの方々、水産高校の先生、魚河岸シャツの製造・販売に関連する方々など大勢の方にお会いできましたが、みなさん一様に地元のためなら一肌も二肌も脱ぐ人ばかり。でもそれでいて排他的ではない不思議な街という印象。

そんな焼津市の長であり、駅前の商店街会長でもあった現市長が「多摩美術大学と一緒にシティブロモーションを行う」と宣言したらどうなったか。

「なんだかよくわからんが、焼津をカッコよくして盛り上げようとしているみたいだから、いっちゃやっつてやろうか!」。そんなお祭り騒ぎの勢いが、市役所中心に市民の方々の間から生まれました。

観光資源が整いすぎている街

平成25年秋、初めて静岡県焼津市についての情報を市役所の方か



魚河岸シャツを着た焼津市民

ら伺った際、大量の不揃いのパンフレット類がずらりと机の上に並んだことを思い出します。カツオ、マグロ、桜海老と海の幸に恵まれ、2012年度は日本一の水揚げ額を誇る港町。東名高速道路の焼津ICから0分の場所に、年間180万人が訪れる巨大な市場を有する。立派な温泉もあり、皇室が滞在されたホテルにも泊まれる。駿河湾近海には海溝が存在するため、海洋深層水や珍しい深海魚も観光資源となる。味噌まんじゅうに、糖分たっぷり

のトマト。もちろん世界遺産に登録された富士山も間近に望める。私の本属は広告会社なので、日々クライアントの商品や企業自体の抱えている課題をお伺いし、客観的な視点を持ちながらポイントを再整理し、再価値化する業務に携わっています。平たく言うと、フレッシュユナ視点で良いところを改めて言い当てるのが仕事の根幹です。

異色、焼津ならではの、かつキャッチー。これしかないと思ったのが「魚河岸シャツ」でした。

焼津の漁師文化に根ざしていることと、焼津市内だけで多数の人に着られていて、静岡県内はおろか近隣の市でもあまり着られることがないような「異常性」を持ち合わせている。失礼を承知でわかりやすく言うと、ファッションとしても「ダサかつこい」感じが魅力的。

この「魚河岸シャツ」を紐解くと



魚の加工場を視察する多摩美大の学生たち



焼津市役所の方々。右端は高木利夫副市長。焼津さかなセンターで

「多摩美」というアイコンは、プロジェクトの方向性を示す旗印として機能します。「ソーシャルデザイン」という難しい話ではなく、街のひとつが「焼津をかつこよくするプロジェクトなんだな」と捉えてくれました。

コミュニケーション上は、これでも半分は成功。残りの半分は、少しでも良い成果を出すために、学生たちが中心となって多摩美側が考え抜くことです。

ちなみに、本プロジェクト名は「焼津 Designing Table」として、焼津をかつこよくする色んなアイデアをフルコースのように並べていくブラットフォームのようになれるプロジェクトに、という想いで付けましたが、当初関係者の間では「焼津かつこいい！プロジェクト」と呼んでいました。

ハイスピード市役所

今回のプロジェクトで特に驚いた

ことのひとつが焼津市役所の方々の動きの驚くほどの早さです。庁内横断型で若手中心にプロジェクトチームを結成していただき、普段は財政や福祉や産業など様々な行政サービスに携わる職員の方々が、まるで毎年8月に行われる焼津の荒祭りの準備をするがごとく、自分ごとのように熱気を持って取り組んでいただけました。

私からは「市内の空き店舗を何か所か使わせてほしい」「ガラス作品を毎日車で搬入、搬出したい」「費用をかけたくないので、無料で学生たちが寝泊まりできる場所がほしい」など今振り返っても恐縮する様々な無理難題をお願いしてきました。

「焼津らしさ」を多摩美視点で切りとる

葉をいただいたことと、実際に焼津のためになると感じていただいたことはすべて実現に向けて奔走いただきました。

元々そういう意識の高い市役所なのだと思いますが、この外部からきたプロジェクトによってそれがさらに活性化したのだとしたら、これもまた大きな成果だと思います。

12月下旬には、学生一同で焼津へ向かい、市長をはじめとする市役所、お世話になった各種団体、メディアなど大勢の方々の前でプレゼンテーションを行う予定です。

学生自ら、焼津らしいコンセプトで都心に焼津の情報発信基地を作ることを核にしたまちおこしの企画案を提案します。

そこでみなさまに「焼津ってそう見えたのか。面白い考え方だな！」「確かにそう言われると焼津ってそういうところあるよね」と、気付きとわくわく感を感じていただければ大成功だと思っています。

そして、その提案のうちの何らかが実現して焼津市のためになれるなら、プロジェクトに関わった人間としてこれに勝る喜びはありません。

品を毎日車で搬入、搬出したい」「費用をかけたくないので、無料で学生たちが寝泊まりできる場所がほしい」など今振り返っても恐縮する様々な無理難題をお願いしてきました。それに対して感動したのは、「市役所として、できるか検討する」ではなくて、原則やれる方法を考えるという方針で全員取り組んでおられます」とのお言

瀬戸内しまなみ海道で国際サイクリング大会 国内最大規模、7300人が参加

愛媛県経済労働部管理局観光物産課

瀬戸内しま博覧会グループ

瀬戸内の自然を感じて

今年には瀬戸内海国立公園指定80周年及び瀬戸内しまなみ海道開通15周年を迎えた記念の年である。これを契機として国内最大規模の国際サイクリング大会「サイクリングしまなみ」が10月26日、愛媛県今治市と広島県尾道市を結ぶ「瀬戸内しまなみ海道」およびその沿線地域を舞台に



今治ICのスタート会場の様子

開催された。

この大会は、瀬戸内しまなみ海道の一部を交通規制し、全てのコースに高速道路本線を組み込んだ特別なサイクリング大会で、初心者から上級者まで楽しんでいただける多彩なコースを設定。国内外から参加した約7300人のサイクリストは、瀬戸内の美しい島々と海、様々な形状の架橋が織り成す絶景、豊かな自然に育まれたおいしい食べ物を堪能するとともに、島に暮らす人々の温かい「おもてなし」を受けた。

開催経緯

瀬戸内しまなみ海道は、高速道路に自転車歩行者専用道路が併設されており、自転車で渡れる「海の道」として、徐々にサイクリストに知られるようになっていたが、この資源を世界に情報発信する方法を模索していた。こうした中、愛媛県では、

自転車を買いたい物、通勤、通学などの移動手段としてではなく、人々に「健康」と「生きがい」と「友情」をプレゼントしてくれる素晴らしいツールとして捉え、その活用を楽しむという「自転車新文化」を提唱し、サイクリングを観光振興の一つの柱としたところである。

平成24年5月、台湾の世界最大の自転車メーカー会長が自転車振興団体と共に、瀬戸内しまなみ海道を訪れ、「まさにサイクリングパラダイス」と最大限の賛辞をいただき、世界に向けてセールスできる観光資源としてのポテンシャルを改めて確認することができた。

平成24年10月には、広島・愛媛交流会議の場で、平成26年3月から開催する瀬戸内しま博覧会「瀬戸内しまのわ2014」のメイン事業として、国際的サイクリング大会開催を目指すことで、両県知事が合意。大

会開催に向けた本格的な準備を開始することとなった。

プレ大会に2600人参加

国際サイクリング大会の開催にあたり、成功するために必要不可欠である、自動車専用道路や一般道路における安全対策に関する検証をはじめ、広報・PR機会の確保、地元住民の理解促進や支援・協力関係の構築を図るため、平成25年10月20日（日）にプレ大会「サイクリングしまなみ2013」を愛媛県側の瀬戸内しまなみ海道で開催した。

供用中の高速道路を交通規制して開催するサイクリング大会は国内では前例がなく、関係機関との協議は難航し、開催日まで時間のない中で参加者募集開始となったが、募集開始から5日間で定員3000人が埋まり、「瀬戸内しまなみ海道」のブランド力の高まりと、イベント開催が観光振興や地域活性化につながることを感じさせる結果となった。

開催当日は、あいにくの雨天だったが、国内外から約2600人のサイクリストが参加し、運営面では交通規制時間を遵守するとともに大きな事故なく終了できたことから、本番の大会に向けて確かな手ごたえを感じることができた。

国際サイクリング大会を開催 サイクリストの聖地を発信

プレ大会終了後の平成25年11月に、国際大会の実施主体となる愛媛県、広島県をはじめとする両県の関係自治体、経済団体等を構成員とした実行委員会を設立。サイクリング大会としては国内最大規模となる8000人の参加者を広く国内外から集め、国内で唯一、供用中の高速道路本線を利用するという国際サイクリング大会を開催するための準備をスタートさせた。

実行委員会では、プレ大会で明らかになった課題の検証結果を盛り込んだ実施計画を策定し、よりホスピタリティの高い運営方法や国際大会



高速道路本線を快走するサイクリスト



走るサイクリスト。瀬戸内しまなみ海道は多くの参加者で埋まった

としての言語対応など具体的な調整を進めるとともに、関係自治体及び委託事業者との緊密な連携のもと、海外参加者の誘客促進を含め、各方面への大会PRを積極的に行った。いよいよ平成26年10月26日(日)、参加者、関係者の大きな期待と注目を受け、瀬戸内しまなみ海道・国際サイクリング大会「サイクリングしまなみ」が盛大に開催された。

国内は北海道から沖縄まで、海外からはアジアを中心に31の国と地域から、約7300人ものサイクリストが参加し、見事な秋晴れの下、開放感あふれるサイクリングや多島美と橋梁(きょうりょう)が織り成す絶景を堪能していただくことができた。参加者からは、「しまなみ海道

の景色がすばらしい」、「沿道の声援や地域ならではのおもてなしに感動した」などの意見が多数寄せられ、国内のみならず世界に向けて、サイクリストの聖地・瀬戸内しまなみ海道を強力に発信することができた。

サイクリング施策の更なる展開

愛媛県では、前述した「自転車新文化」を施策の基本理念として掲げ、愛媛が「サイクリングパラダイス」となることを目指して、県下全域で誰もが自転車に親しみ、楽しめるよう、市町と連携した「愛媛マルゴト自転車道」構想を展開中である。

自転車走行の道標となるブルーラインや多言語案内標識等の設置、大手IT企業と連携した「愛媛マルゴ



ママチャリで走る参加者。大会ではママチャリで参加できるコースも設定された

ト自転車道サービスサイト」の整備などに取り組んでいる。また、広島県と連携しながら、瀬戸内しまなみ海道の自転車通行料金の無料化を開始するとともに、「ナショナルサイクリングロード」認定への働きかけを行っている。

さらには、瀬戸内しまなみ海道沿線地域の関係自治体で構成する「瀬戸内しまなみ海道振興協議会」と「台湾サイクリスト協会」との間で、しまなみ海道と台湾・日月潭サイクリングコースの姉妹自転車道協定が締結され、これをきっかけとした国際交流人口の拡大と誘客促進、地域活性化を期待している。

今回の国際大会の開催を契機として、瀬戸内しまなみ海道を「サイクリストの聖地」として世界にPRし続けるとともに、国内外の多くのサイクリストを愛媛県内の他の地域にも引き込むことで一層の観光振興や誘客促進を図り、地域活性化や交流人口拡大に繋げていくため、継続的な国際大会開催も視野に入れながら、関係自治体を中心に官民が一体となって、効果的な各種施策を展開していきたい。

瀬戸内しまなみ海道・国際サイクリング大会HP
<http://cycling-shimanami.jp/>

草屋根保存と地域活性化

～未来は過去の中～

ゆいでく有限会社代表取締役 ● 相澤 韶男

地域活性化センターでは地域再生の担い手となる人材の養成を目的としたワークショップ「地域再生実践塾」を開催している。今月号は今年度第5回（福島県下郷町）の開催内容について主任講師の相澤韶男ゆいでく有限会社代表取締役に報告いただいた。（地域支援課）

はじめに

福島県下郷町の大内は、江戸時代は宿場の村で、半農半宿の稼ぎで暮らしを立てていた。戊辰戦争、明治維新を経て、明治17年の三方道路の開通で人馬の往来が途絶え、一寒村として取り残されてしまった。しかし、村人の助け合う生活はよく残り、共同体の象徴ともいえる草屋根集落が継承され、宿場の面影がよく残っていた。

昭和56年、当時の大塚実町長の強力な行政手腕で、国の伝統的建造物群保存地区に選定され、東日本震災以前には年間100万人を超える見学者が訪れていた。

1日目…講義・パネルディスカッション

○総論・問題提起

実践塾では子安観音堂から屋並みの全景を見た後、江川小学校旧大内分校の体育館で開会式。星學下郷町長のあいさつの後、私が主任講師として問題提起した。

今回の地域再生実践塾の基調は、謹んで外来文化を遠慮する「攘夷」の理解と、明治以来の文明開化は見直す時期にあるということであった。日本には民俗文化はあるが、独自の日本文化といえるものはなく、縄文土器以外は外来の移入文化の変容であると指摘した。

次いで、会津が辛酸をなめた戊辰戦争は終わっておらず、事故を起こ

した福島原子力発電所は官軍の施設に見える」と述べた。開催地には夜間電力を利用した揚水式発電ダムが存在する。この時期に大内で塾を開催する意義はあるが、ダムは未来への村の難問である。原発事故後、被災者から住む権利を奪ったことから、誰もが生まれた地に永住するにはどうしたらよいか、人類の共通課題であることを突きつけている。

英語で碗の漆器は「Japan」といい、碗の磁器は「China」という。日本史では習わないことだが、過去に有田で生産され、伊万里港から積み出された日本製の「China」が、景德鎮を衰退させた。今は中国製の安価な「Japan」が日本の漆器を衰退させるという、400年にわたる「日中碗碗戦争」は継続しており、この地の木地師が絶滅しかかっている問題を指摘した。宿場以前の大内は、木地師が生業の拠点にしていたと推察するからだ。

副題の「未来は過去の中」の意味は、単に宿場時代にとどめず、さらに古い生活を知ることが大事であるということであり、こうした副題の設定は村民が自分たちの利用できる土地条件を見極め、見学者を受け入れる生き方から、一歩前進して徹底した自然利用をしてほしいからだった。そして宿場保存の先には、永住計画があることを話した。多くの人が大内宿の見学に訪れるようになって嬉しむが、第一段階に過ぎ

ないと強調した。

総論・問題提起の後、特別講師として下郷町の佐藤壽一産業課長が、町としての大内保存の経緯と現状を報告した。

○パネルディスカッション

さらに「茅葺き屋根を活かした村づくり」をテーマにパネルディスカッションが行われた。

五十嵐正俊下郷町教育委員会次長が進行役となり、地元の6人が発言した。佐藤節雄大内宿保存会長は「村の保存の現状」について語った。只浦豊次三沢屋社長は「ネギそばはそば打ちに自信がなかったので、ごまかしそばを模索するうちに思いついた」と正直な胸の内をあかした。

また、浅沼喜恵子民宿組合長は、会津弁の方言で「こんな暗い村に入ってどうしようと思ったが、民宿の営業をして現状は幸せ」と述べた。只浦孝行大内結の会長は「村の相互扶助の結を継承する村の生活」について述べた。阿部公一氏（叶屋）は「茅手としてはまだ弟子入りの身で、親父を超えるために屋根職人になることを決めた」と話した。鈴木亜希子大内婦人会長は「村の外から嫁入りして子育てをし、先輩から村のくらしを教えられながら村に馴染んできた」と語った。

2日目…ワークショップ・フィールドワーク

○茅葺きと生活文化

吉村徳男氏（結の会顧問）は、大内の歴史、年中行事を通して一年の村の生活を写真も交えて紹介した。村の子供たちへの文化伝承の取り組みを評価したい。

○茅葺き体験

旧分校の教室に設けられた実寸大の屋根小屋組で、毎週水曜日の夜、技術伝承を実習しており、その様子が示された。塾生の茅葺き体験も行われた。

○村の過去から何を学ぶか

隣室（旧職員室）に、村の暮らしに使われた道具を分類して置き、過去の生活用品から何を見るかを述べた。室内の道具を村の世界とし、螺旋の分類図で壁の外側には世界中の発明によって、村の生活を変えた道具があることを示した。村の道具は自然を徹底利用して精一杯生きるために使われ、永住する知恵が汲み取れる。村には道具止めという農休日があり、これは山川を荒らすなどという意志であり、自然を徹底利用するが、荒らすまではしないという考えである。



フィールドワークの様子



グループワークの様子

続いて昭和42年から47年までの写真パネルの説明に移り、過去の村の生活には生きるはりあいがあるということ、今の生活と比較して理解していただいた。

○フィールドワーク

午後から4班にわかれ、村の中を歩く野外観察を行った。体育館に戻り、塾生それぞれが感じたこと、問題点などを小片の紙に書き出し、分類して班ごとの討議を行い、2日目を終了した。

3日目…発表・まとめ

○フィールドワークのまとめ
各班が発表し、主任講師の私が寸評を行った。塾生からは以下のような意見が出された。

まず景観面については、「街道に面した景観が良い」「母屋の裏側の景観にも気を使うべきだ」「空き家の問題や大内宿を守る住民憲章を見直すべきだ」などの意見が出た。

また観光面では、「昔の生活の写真パネルを利用すべき」「お土産に

地域色や多様性がない」「郷土料理で地産地消を」「見に来るだけの村になっていく」といった意見が出た。生活文化面では、「村人に結のつながりを感じ、すばらしい」など

の意見が出た。

初めての塾生が多く、意見も現在から過去を思考していた。短期間に地域の生活文化を見る難しさを感じた。しかし、村を訪れる見学者が、村人へ意見を述べることは皆無で、塾生の意見をまとめた討議資料が村に残されることになった。今後、村の討議資料となるなら、塾生の記録の意義は大きい。現状の村を最も知りたがっているのは村人自身だからである。

○総括

各班への寸評で話題は出尽くしていた。しかし原発事故と、大内ダム利用が話題にならなかったことか

ら、六ヶ所村から参加した塾生に放射能問題の先進地としての話をしてもらった。
私は宿場の保存に加えて、長期保養村を考えるよう提案した。現在の医療制度はいずれ変革せねばならず、未病のうちに療養する時代になると予想する。文化遺産と自然資源の豊富な村の将来を考える時、長期滞在の村にすべきだと考える。
今回の地域再生実践塾を観察した村の人が、これを参考に、近い未来に大内宿に変化が現れることを期待したい。
総括後、塾生に修了証書がわたされ、実習は終了した。

平成 26 年度第 5 回 地域再生実践塾の概要

第1日目	10月15日(水)	
13:30~	開講式・オリエンテーション	
13:45~	Lecture1	総論・問題提起 主任講師：相澤 韶男 氏 下郷町の地域振興と大内宿 特別講師：佐藤 壽一 氏（下郷町産業課長）
15:10~	Lecture2	パネルディスカッション 「茅葺き屋根を活かした村づくり」 【コーディネーター】 特別講師：五十嵐 正俊 氏 （下郷町教育委員会事務局 教育次長）
16:00~	Lecture3	【パネリスト】 特別講師：大内地区の皆さん
18:30~	交流会	
第2日目	10月16日(木)	
9:00~	Lecture4	茅葺きと生活文化 特別講師：吉村 徳男 氏（大内宿結の会 顧問）
10:00~	Workshop	茅葺き体験 特別講師：吉村 徳男 氏（大内宿結の会 顧問）
11:00~	Lecture5	村の過去から何を学ぶか 主任講師：相澤 韶男 氏
12:00~	昼食	
13:30~	Lecture6	フィールドワークの説明 主任講師：相澤 韶男 氏 大内地区の見学 主任講師：相澤 韶男 氏
13:45~	Field Work	
15:00~	Group Work1	フィールドワークのまとめ 主任講師：相澤 韶男 氏
第3日目	10月17日(金)	
9:00~	Group Work2	ディスカッション・発表 主任講師：相澤 韶男 氏
11:10~	総括	主任講師：相澤 韶男 氏
11:50~	閉講式	

体験ツアーや「お試しハウス」で移住を促進

「始めませんが、上越暮らし」



上越市自治・市民環境部自治・地域振興課

● 大熊 明子

都市から地方への移住・交流は、人口減少社会における地域活性化策の柱として期待される。地域活性化センターでは、「移住・交流による地域活性化支援事業」として、地域団体もしくは市町村等が自主的・主体的に実施する、都市住民などを受け入れる事業を支援している。今回は平成25年度に同事業を活用した新潟県上越市の取り組みを上越市自治・市民環境部自治・地域振興課の大熊明子氏にご紹介いただいた。

(企画・コンサルタント業務課)

古くからの交通の要衝

上越市は新潟県の南西部に位置し、日本海に面しています。平成17年1月1日に周辺13町村と合併し、自然の恵み豊かで、四季の情景あふれる人口約20万人の新市となりました。

古くから交通の要衝として栄えてきましたが、現在も港湾や高速道路のほか、JRなどの鉄道路線があり、交通網が充実しています。さらに、

平成27年3月14日には北陸新幹線「上越妙高駅」が開業し、三大都市圏とほぼ等距離に位置する中で陸海の交通ネットワークが整った有数の地方都市となります。

また、市の中央には一級河川の関川が流れ、地形は平野部、山間部、海岸部と変化に富み、四季折々の美しい自然を楽しむことができます。平野部には市街地が広がり都市的な生活を送ることができる一方、市域

の約7割は中山間地域が占めています。

移住サポート団体の発足

中山間地域には、自然の恵み人を与えたり、自然の脅威から人を守ったりする大切な役割があります。市街地に比べ地理的条件が不利なこと等が影響し、過疎・高齢化が急速に進んでいます。

市では、移住による中山間地域の担い手確保を図るため、平成19年度に「上越市ふるさと暮らし支援センター」を設置し、当市へ移住を希望される方の相談対応や情報発信を行ってきました。

一方、中山間地域では、以前から個人で移住者受け入れの支援を行っていた方々が連携した活動が生まれ、移住者支援を目的とする「上越

やまざと暮らし応援団」(大島区、吉川区)と、「寺野の自然と暮らしサポートセンター」(板倉区)の2つの団体が設立されました。これらの団体では、集落のほとんどの住民と移住者が協力して活動を進めていますが、設立当初は移住者を受け入れて支援していくことへの意識は非常に高いものの、情報発信以外の活動を模索している状況でした。

移住には体験が一番!

そこで、「移住・交流による地域活性化支援事業」の助成金を活用し、移住へのきっかけづくりとして移住体験ツアーを実施するとともに、ツアーに欠かせない移住体験施設を整備することとしました。

移住体験ツアーでは、参加者が中山間地域での暮らしを実体験することにより、スムーズな移住につながるよう、季節に応じた各種体験メニューを提供するとともに、実際に移住し生活していく上で知っておくべき集落のルールや雪のある暮らしなどの情報を伝えています。

具体的には、上越やまざと暮らし応援団では、「田んぼで活躍したアイガモ&新米を味わう会」(平成25年11月16日~17日)と「ブナの森雪上トレッキング&薪作り」(平成26

年2月22日(23日)の計2回の移住体験ツアーを開催しました(それぞれ17人、14人が参加)。「田んぼで活躍したアイガモ&新米を味わう会」は、同団体の事務局長である天明氏が経営する農園で実践しているアイガモ農法、コメ作り的一端を知ってもらうため企画されたものです。ツアー参加者にもアイ

ガモを絞めてさばく作業を体験していただき、「命をいただいている」ことを実感したツアーとなりました。「ブナの森雪上トレッキング&薪作り」では、雪山でのトレッキングや、実際に木を切り出して薪を作ったり、キノコの駒打ちをしたりといった冬の仕事を体験していただき



「ブナの森雪上トレッキング&薪作り」の様子



「農家に興味を持ってもらう」をテーマにした移住体験ツアーの様子



お試し移住ハウスの外観

ました。

待望のお試し移住ハウス

寺野の自然と暮らそうサポートセンターでは、「農家に興味を持ってもらう」、「農家に住んでもらう」、また「雪国文化を知ってもらう」といったテーマで計10回の移住体験ツアーを開催しました(延べ71人が参加)。

高原野菜の収穫や稲刈りなどの農業体験は少人数で開催したため、アットホームな雰囲気を楽しんでいただけようです。

移住体験施設がなかった寺野の自然と暮らそうサポートセンターでは、集落内の空き家を改修して「お試し移住ハウス」を整備し、移住希望者の中長期滞在の受け入れも可能にしました。お試し移住ハウスは、小さな囲炉裏や萱葺き屋根といった古民家ならではの特徴を残しつつ、簡易な台所や水洗トイレなども備え付けられていて、移住サポート団体の受け入れ活動の幅が広がるとともに、移住希望者も集落での実際の生活をより具体的に体感できるようになりました。

参加者からも好評

移住体験ツアーに参加した人から

は、「雪は大変だと思ったけれど、色々な楽しみ方があるんだ」、「中山間地域には生きるための知恵がたくさんある」などの好意的な感想が寄せられています。

また、移住体験施設の整備により、より多くの移住希望者を受け入れていく環境を整えることができ、利用者の中には具体的に移住を検討し始めた方もいます。

今後の展望

上越やまざと暮らし応援団では、特に就農希望者の受け入れに意欲的で、首都圏に住む若者に対する広報活動を強化するため、東京で開催される新・農業人フェアへの出展回数を増やしています。

寺野の自然と暮らそうサポートセンターでは、若い世代や二地域居住も含め、より多様な移住希望者を呼び込むため、整備した移住体験施設を活用していく予定です。

また、市では、北陸新幹線の開業などをアピールポイントに据えながら、これまで以上に地域の魅力を発信するとともに、今後も、移住サポート団体と連携して一人でも多くの方から当市を移住先として選んでいただけるよう努めていきます。

風情ある「棧敷窓」を活かしたまちづくり

アート作品展、ひな祭りでも賑わい生み出す

日野町は、滋賀県の南東部、鈴鹿山系の西麓に位置する東西14・5キロ、南北12・3キロ、総面積117・63平方キロ、人口2万2478人の町である。

江戸時代、人々は特産の日野椀や薬の行商をしながら全国へ進出し、以後、日野商人の名で知られるようになった。日野商人たちの勤勉、質素、儉約の精神と、公共奉仕を大切にする気風は町に根づき、日野祭を

はじめとする伝統的な祭りともあいまって独特の生活文化を生み、日野町の発展を支えてきた。

今回は日野町で地域活性化に取り組んでいる「街並みを活かす棧敷窓アートの会」の活動について、世話人を務める中田穰氏のお話を交えながら紹介する。

棧敷窓のあるまちなみ

日野町には全国的にも珍しい「棧敷窓」と呼ばれる窓のある家屋が数多く残っている。棧敷窓とは道路に面した家屋の板塀を四角くり抜いた窓のことで、普段は閉めているが毎年5月に行われる日野祭の際には御簾を垂らして緋毛氈をかけ、塀の内側の中庭部分に棧敷席をつくるのである。日野祭は800年以上の歴史をもつ豪華絢爛な祭り、棧敷窓は通りに出ることなく御輿や曳山の様子を見物できるようにしつらえら

れた窓である。日野町内には棧敷窓のある昔ながらの家屋が立ち並び、風情のある景観をつくり出している。

設立の経緯

日野町や近隣の町には、多彩な工芸品を作っている作家が多数いるが、まちおこしの一環として工芸作家やその作品を紹介する場をつくりたいと考えていた中田氏は、棧敷窓のあるまちなみの中でクラフト展を開催することを思いついたという。

その思いに共感した工芸作家や地域住民により、平成13年に「街並みを活かす棧敷窓アートの会」が設立され、旧正野玄三薬店（現在の日野まちかど感応館）や近隣の民家を借り、「棧敷窓アート」というクラフト展を始めた。

現在30人の会員がおり、イベントの実行委員会には19人が参加して



世話人の中田穰氏

いる。設立当初から現在に至るまで、自治体等からの財政的な支援は一切受けず、イベント

実行委員会のメンバーの自己負担や地域の商店などからの協賛金により財源を確保している。

「棧敷窓アート」と「日野ひなまつり紀行」

「棧敷窓アート」と題した地元工芸作家のクラフト展は平成13年から年2回ずつ開催されているが、このクラフト展では、地域内の民家や商家等から場所を提供してもらい、そこに陶芸、木工、ガラス、染め、織、絵画、鉄工芸、水墨画などさまざまな工芸品を展示し、同時に販売も行っている。

5月2日、3日には日野祭に合わせた「祭の棧敷窓アート」、10月中旬には「日野まちなか歴史散策と秋の棧敷窓アート」を開催。このうち秋のイベントでは、工芸作品の展示・販売に加えて日野の歴史や伝統文化を紹介する多様な催しも行うようになり、まちの一大イベントに発

★団体プロフィール★

設立年=平成13年5月
設立・運営主体=自主的組織
代表者=中田 穰
構成員=30人
〈連絡先〉
〒529-1604
滋賀県蒲生郡日野町村井
1377番地
電話：0748-52-0649

展した。こうした「棧敷窓アート」の来場者は、5月と10月それぞれ3000人に上っている。

一方、平成20年からは「日野ひなまつり紀行」も始めた。このイベントは2月から3月にかけて開催しており、民家や商家など約200カ所に雛人形が飾られ、観光客を楽しませている。

スタート時は棧敷窓アートのメンバーの一部により開催していたが、次第に協力を申し出るグループや個人が増えて現在の規模になった。ひなまつり紀行の開催期間中に訪れる観光客は1万人に上り、棧敷窓越しあるいは格子越しに家の中に飾られたお雛様を見ながら日野のまちを散策する。江戸時代から伝わる雛人形

から現代の創作人形まで、たくさんのお雛様がまちを美しく彩り、訪れる人々を出迎えている。

中田氏は「まちを元気にしたいという気持ちで原動力となり、その思いを同じくする人が集まって活動しているのが苦労はまったくくない。住民による手作りのまちおこしをこれからも続けたい」と笑顔で語る。

増える観光客 伝統の「日野椀」も復活

「棧敷窓アート」および「日野ひなまつり紀行」は日野町を代表するイベントとして定着した。開催時には地元の写真作家や、様々な分野のボランティアグループが多数参加しており、地域住民との世代を超えた

交流の場となっている。また多くの高齢者もこの活動に参加し、生きがいづくりにも役立っている。

こうしてイベントを継続して開催することにより、観光地としての認知度も高まり、イベント開催日以外にも町内を散策する観光客が見受けられるようになったという。地域住民も日野の古い歴史と伝統文化をあらためて認識するようになったことで、地域が一体となってまちなみを保存し、後世に伝えようとする機運が高まった。

さらにクラフト展の開催によって地元写真家の創作活動が活発化し、江戸時代末期に途絶えていた伝統工芸品、日野椀（漆器）を復興することができた。200年以上

このように「街並みを活かす棧敷窓アートの会」の活動は、まちの賑わいを創出し、地域の活性化に大きく貢献している。

今後の展望

中田氏は「観光客が増えたことは嬉しいが、常設の飲食店や駐車場が少ないため、まち歩き中に休憩する場所を提供できないことが課題」と話す。また古い家屋が立ち並ぶ景観を保全するための取り組みが立ち遅れており、まちなみが朽ちていくことへの危機感もあるという。

しかし、もともと観光で集客するという発想のなかった日野の人々にとって、「棧敷窓アートの会」の活動は自らのまちの良さを見直すきっかけになっているのは確かだ。

の時を経て甦った日野椀は、滋賀県が募集・選定を行っている「ココクール・マザーレイク・セレクトション」（滋賀ならではの資源や素材を使い、心の豊かさや上質な暮らしづくりといった滋賀らしい価値観を伝える商品やサービス）の一つに選ばれた。

編集委員 ● 中島 由紀子



棧敷窓



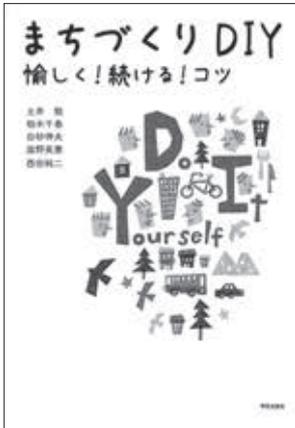
秋の棧敷窓アートの様子



ひなまつり紀行。民家などにひな人形が飾られ、観光客の目を楽しませる

書籍紹介

『まちづくりDIY 愉しく！続ける！コツ』



土井勉・柏木千春・白砂伸夫・滋野英憲・西田純二 著
学芸出版社刊（2014年2月28日発行）
定価：2400円＋税

DIYとは日曜大工や家庭園芸に代表されるように専門家に任せず自分自身の手で身の回りのものをつくることや、補修などを行う活動のこと。楽しく工夫しながら取り組み世界に一つしかないものを作りあげれば、ほかの人から見て既製品より効率が悪くても満足度は高く、次にチャレンジする意欲がわく。そこにあるのは自ら取り組む姿勢であり、自身の評価基準で判断する自律性である。その精神はまちづくりでも同様に大切なことであり、まちづくりの原点である。

本書では全国各地で芽生えているDIY精神に満ちあふれた18事例を「愉しく元気」「美しく美味しく」「工夫を重ねて」「ビジネスからも」「未来に向けて」の5つの視点に分けて紹介している。事例を取り巻く課題、具体的な活動の内容、最後にコツとして学ばべきことが取りまとめられており、単なる事例の紹介にとどまらず、読者がまちづくりを進める場合に参考となる重要な視点も一般化されている。

現在まちづくり活動を行っている人はもちろん、これから新たに取り組もうとする人たちにとって、大いに役立つたくさんのノウハウが詰まった1冊である。

『美味しい田舎のつくりかた —地域の味が人をつなぎ、小さな経済を耕す—』



金丸弘美 著
学芸出版社刊（2014年9月1日発行）
定価：1800円＋税

食は地域の文化であり、大切に受け継がれてきた地域資源である。地域の食を見つめ直し守り受け継いでいくことと、新たな視点でこれまでとは異なった価値を付加するということは、地域活性化の過程そのものだといえる。

食による地域の活性化が目指すところは、そこにしかない食を持続可能な産業として確立し、地域経済を循環させることにある。さらに、都会では体験できない田舎の良さや充実感を、食をとおして提供することができれば、食は分野を超え、その地域全体の魅力を発信することができる強力なツールとなる。

本書は食環境ジャーナリストとして全国各地で精力的に活動している著者が、食を活用して地域づくりに取り組んでいる様々な事例を取材し、執筆したものである。単なる成功事例の紹介に終始することなく、取り組みのきっかけや、どのような努力や苦労があったのかなど、著者の取材に対して地域の人々が語った言葉がそのまま引用され、実感が湧く内容となっている。また、「素材」「商品開発」「売り場づくり」など、食を活用した地域活性化に必要な視点ごとに章立てされているため読みやすい。今から食を活用した地域づくりに取り組もうとしている人はもちろん、すでに取り組みを始めている人も、多くのヒントを見出すことができる1冊である。



富岡市長 ● 岩井賢太郎

世界遺産にふさわしい日本一のまちづくり

～地域資源を活かした持続可能なまちへ～

平成18年3月27日、富岡市と妙義町が新設合併し、現在の富岡市が誕生いたしました。

富岡市は、北西に上毛三山のひとつであり、その奇岩怪石が林立する山容から日本三奇勝に数えられておらず「妙義山」がそびえ、中央を鏑川が貫流する、人口約5万1千人の自然豊かな地域で、農業と工業が調和した「田園工業都市」として発展してまいりました。

明治5年に建設された日本で最初の官営模範製糸工場の「富岡製糸場」は、蚕の優良品種の開発と普及、蚕種の貯蔵契約等で深い関連がありました。群馬県内の「荒船風穴」、「高山社跡」、「田島弥平旧宅」の3資産とともに、「富岡製糸場と絹産業遺産群」として、平成26年6月、日本で18番目の世界遺産に正式登録されました。

この度の、世界遺産への登録は、ヨーロッパの技術と日本独自の工法が融合した、当時世界最大級の製糸工場で、高品質な生糸の大量生産を実現し、養蚕と製糸技術の革新、国際的な技術交流により、世界の絹産業の発展と、絹の大衆化に貢献したことが高く評価されたものがあります。

富岡製糸場の土地は、平成17年7月、史跡指定となり、平成18年7月には、明治初期の創業当初の建造物7棟、1基（鉄水槽）、1所（れんが積み排水溝）が国指定重要文化財となりました。また、国指定重要文化財の建造物7棟のうち、繰糸所、東置繭所、西置繭所の3棟は、国宝に指定されることが内定しております。

そのような中で、富岡製糸場の来場者は、昨年度、過去最高の約32万人を記録いたしました。平成26年度は、4月から10月末までの間に、すでに約87万人の来場者をお迎えしております。世界遺産効果により、製糸場及びその周辺地域は活気に満ちあふれております。

製糸場周辺を中心とした「まちづくり」につきまして、富岡市景観条例及び屋外広告物条例を制定する中で、富岡製糸場周辺景観の法的な保護を整え、また、市全域

の良好な景観づくりを支援するための景観形成助成金制度により、景観形成のために要する費用の一部について助成を行っており、助成金制度は、現在も多くのご要望をいただいております。

世界遺産登録はゴールではなく、今後、文化遺産としての価値をさらに高め、しっかりと保存管理に努め、世界の宝となりました富岡製糸場を次世代へしっかりと引き継ぎ、後世に伝えていくことが私達の責務であると考えております。

そのような中で、富岡市では、今後の最重点課題として、①富岡製糸場を中心とした観光振興と地域資源を活かした施策、②少子化対策・子育て支援対策・児童生徒の学力・体力向上、③定住・空き家対策、④経済・雇用対策（工業団地造成・企業誘致）、⑤6次産業化の推進、⑥地域づくり・市民協働の推進、⑦新エネルギーの活用推進、⑧新庁舎建設の推進の8項目を掲げ、世界遺産にふさわしい日本一のまちづくりを目指すとともに、市民・事業者・行政の協働による推進体制を構築し、地域の活性化を図り、地域リーダーや観光ガイドなどの育成をはじめ、次代を担う世代の富岡製糸場学習を展開するなど、人材の育成にも力点を置いたまちづくりを進めてまいります。

これからの「まちづくり」を進めるため、富岡製糸場の整備活用、富岡製糸場の周辺整備、産業・観光振興、地域活性化・人材育成などを積極的に行う中で、富岡市の魅力を発信し、民間活用と付加価値の向上を図ることが、本市の持つ豊かな自然、地域固有の文化や歴史など、「地域資源を活かした持続可能なまち」を構築することになると考えております。

行政と市民が一体となり、同じ目線で取り組むことが大変重要であり、それが持続性と賑わいのある「世界遺産にふさわしい日本一のまちづくり」につながるもの信じ、誠心誠意、尽力してまいります。



あ
き
た
び
じ
ょ
ん

酒は秋田だべ!
AKITAVISION

あ
ん
べ
い
な
秋田県

「どこまでもニッポンでよう!」あきたびじょん



伊勢は津でもつ津は伊勢でもつ
魅力あふれるまち 津

津市は三重県の中央に位置し、伊勢湾から奈良県境まで約710km²に及ぶ広大な市域を有しています。中部圏と近畿圏の結節点として交通アクセスに恵まれ、津市と中部国際空港を約45分で結ぶ高速船ターミナルもあり、海外へのアクセスも良好です。

気候は温暖で豊かな自然にあふれており、南北約20kmにわたって続く海岸線や美人の湯として知られる榊原温泉、津市森林セラピー基地など多種多様な風景を楽しむことができます。特に、津市森林セラピー基地をもつ美杉地域は緑豊かな山々に囲まれ、雄大な自然が残っており、その美しい景色から映画「WOOD JOB! (ウツジョブ!) ~神去なあな日常~」の舞台にもなりました。さらに、多彩な食文化を持つことも津市の魅力の一つで、うなぎ料理、天むす、津ぎょうざなどが堪能できます。

これからの冬の季節には、地域住民の皆さんが制作する壮大なイルミネーションが目を楽しませてくれます。また、榊原温泉でゆったりとした時間を過ごすのはいかがでしょうか。

四季折々、さまざまな魅力をもつ津市へぜひお越しください。

■津なぎさまち 津市と中部国際空港セントレアを約45分で結ぶ高速船のターミナル。海外へのアクセス拠点となっている



■南長野イルミネーションファンタジー 美里地域の住民が毎年趣向を凝らして作り上げている。静かな冬の夜に、幻想的な光がかびあがる



■榊原温泉 清少納言の「枕草子」で詠われた三名泉の一つ。美人の湯といわれ、湯上がりの肌はつるつるに



■森林セラピーロード 津市内には12のコースがあり、それぞれ趣のある風景が楽しめる



■うなぎ料理 市内にはうなぎ料理店が20店舗以上あり、各店のこだわりの味が堪能できる



■JR名松線 沿線に美しい景色が広がるローカル鉄道。現在は一部区間が運休中。平成27年度中に全線が復旧する予定



■三多気の桜 日本さくら名所100選に選ばれており、約1.5kmにわたってヤマザクラの並木道が続く



■ご当地グルメ「津ぎょうざ」今年のB-1グランプリ in 郡山で4位入賞

地方成功人材のマッチングによる 土日集中セミナーのお知らせ

通信 センター

◆第6回 「里山資本主義の今とこれから」



左から藻谷、中島、井上の各氏

「新書大賞 2014」を受賞した『里山資本主義』。このベストセラーに関わる3人のキーパーソンが初めて同じ壇上で語り合います。持続可能な地域づくりとそこから生まれる新しい幸せづくりの可能性について学びます。

【講師】 藻谷浩介氏（日本総合研究所調査部主席研究員）、中島浩一郎氏（銘建工業株式会社代表取締役）、井上恭介氏（NHK プロデューサー）

【開催日程】 平成27年1月24日（土）13:00～25日（日）12:30

【会場】 日本橋プラザビル3階会議室（東京都中央区日本橋2-3-4）

【定員】 70名（先着順、定員に達し次第締め切ります）

◆第7回 「やねだん東京塾～冬の陣」

限界集落寸前の状態から、ボーナスの出る集落へと変貌を遂げたやねだん。集落に奇跡を起こしたリーダーの哲学と、現地において3泊4日の日程で行われる地域リーダー養成塾「故郷創世塾」について学びます。

【講師】 豊重哲郎氏（やねだん代表・故郷創世塾塾長）、森吉弘氏（株式会社 morisemi 代表・故郷創世塾常任講師）、相田隆行氏（山形県米沢市職員・故郷創世塾卒業生）、椎川忍（地域活性化センター理事長・故郷創世塾常任講師）ほか

【開催日程】 平成27年2月7日（土）13:00～8日（日）13:00

【会場】 東京八重洲ホール 201 会議室（東京都中央区日本橋3-4-13）

【定員】 60名（先着順、定員に達し次第締め切ります）



豊重氏

▼ 以下は第6回・第7回共通です

【対象者】 地域活性化に熱意のある方

【受講料】 一般：30,000円、大学生：10,000円、交流会費 3,000円 割引制度あり。詳しくはウェブサイトをご覧ください。

【申込方法】 FAX または E-mail

【問い合わせ先】 クリエイティブ事業室

(TEL :03-5202-6134 FAX: 03-5202-0755 E-mail:creative@jcrd.jp)

※ 詳しくはウェブサイトをご覧ください。http://www.jcrd.jp/

★日本橋プラザビルイベントスペース

12月

- 12月1日(月)～2日(火)
福知山市(京都府)
『どっこいせ福知山ふるさとフェア』
- 12月4日(木)～5日(金)
和歌山市(和歌山県)
『和歌山の観光と物産展』
- 12月11日(木)～12日(金)
鴻巣市(埼玉県)
『四季を肌で感じるまち 埼玉県鴻巣市』
- 12月15日(月)～16日(火)
奈良県
『奈良県南部東部地域の食と魅力を直送』

1月

- 1月15日(木)～16日(金)
千葉県八街市優良特産落花生推奨協議会
(千葉県)
『落花生の郷やちまた 物産展』
- 1月20日(火)～21日(水)
茅ヶ崎市(神奈川県)
『茅ヶ崎物産展』
- 1月22日(木)～23日(金)
真岡市(栃木県)
『ベリー“HOTHOT”な真岡の観光物産展』



(10月実施団体写真)

- ① 10月2日(木)～3日(金) 神崎市(佐賀県)
- ② 10月9日(木)～10日(金)
田辺市地域ブランド推進協議会(和歌山県)
- ③ 10月15日(水) 東京シティプロモーション事業実行委員会(三重県四日市市・津市)
- ④ 10月16日(木)～17日(金)
五泉市観光協会(新潟県)
- ⑤ 10月22日(水)～23日(木) 久留米市(福岡県)



【編集後記】

▼早いもので今年もあと1カ月を残すだけとなりました。「地域づくり」誌では今年、農林水産関係に焦点を当て、農産物の海外輸出、林業の活性化、新規就農支援と幾つかのテーマを集として取り上げてきましたが、今月号のテーマは水産関係です。かつて水産大国だったわが国も魚価の低迷や漁船用の燃料油の高騰、あるいは国民の食生活の変化などさまざまな要因から水産業、そして漁村地域は厳しい状況に置かれています。しかし、四方を海に取り囲まれた海洋国家・日本にとって水産資源の活用と沿岸部に広がる漁村の活性化は避けて通れない重要な課題です。

▼そこで今回の特集では、こうした課題の解決に向けた各地の取り組みをさまざまな角度から紹介していただきました。「稼げる漁業」をめざし、地道な努力が続けられていることがよく分かるほか、クロマグロの完全養殖や高級食材「キャビア」の生産など大きく発展する養殖事業の現状も強く印象に残りました。いずれも水産・養殖関係者には参考になる事例ではないかと思っております。

▼ところで当誌の1月号でも掲載しましたが、今年は人口減少問題が大きな話題となりました。少子高齢化、人口減少という荒波にどう対応するか、今や待ったなしの課題です。「地域づくり」では今後も、この問題を多面的に取り上げていきたいと考えています。(堀)

【1月号予告】

特集Ⅱ「地域に貢献する中小企業のものづくり」(仮)

地域づくり12月号

2014年12月1日発行 編集・発行＝一般財団法人地域活性化センター
東京都中央区日本橋2-3-4 日本橋プラザビル13階 電話03-5202-6131(代) <http://www.jcrd.jp/> 印刷・製本/株式会社太平印刷社

法律で許可された場合以外に本誌からの無断転載を禁止します

落丁・乱丁はお取り替えます。地域づくり情報課(03-5202-6138)まで、ご連絡下さい。

宝くじは、
みなさまの豊かな
暮らしに
役立っています。



宝くじは、図書館や動物園、
学校や公園の整備をはじめ、少子高齢化対策や
災害に強い街づくりまで、いろいろなかたちで、
みなさまの暮らしに役立てられています。

一般財団法人 日本宝くじ協会は、宝くじに関する調査研究や
公益法人等が行う社会に貢献する事業への助成を行っています。

一般財団法人
日本宝くじ協会
<http://jla-takarakuji.or.jp/>

