

特集

「協働」と「連携」によるまちづくり②

山口県漁協田布施支店が推進する漁村活性化の取り組み

新規就労・後継者の育成を推進し 漁業の「六次産業化」で 浜の活性化を目指す

- 【写真】
- 1 田布施港
 - 2 『新鮮田布施』の皆さん
 - 3 田布施地域交流館
 - 4 対岸は田布施町
 - 5 町を貫いて流れる田布施川
 - 6 底引き網漁船での操業
 - 7 田布施地域交流館での販売ブース



2



1

山口県漁協田布施支店では、新規漁業就労者の確保・育成事業を推進して、「師弟」による漁業技術指導を行っている。また、漁村での生活面の安定のため低価格魚・未利用魚の付加価値向上策として、有志で漁業協業体『新鮮田布施』を結成して、地域内で加工販売している。

「師弟関係」で新規就業者を育成

田布施町は、山口県南東部の室津半島の付け根にあり、瀬戸内海沿岸から内陸に向かって町域が広がる、柳井市と光市に囲まれた人口約15,000人の町だ。昭和30〜40年代に、岸信介、佐藤栄作と2人の内閣総理大臣を輩出しており、2人の首相を出した「町」は全国でも田布施町だけである。

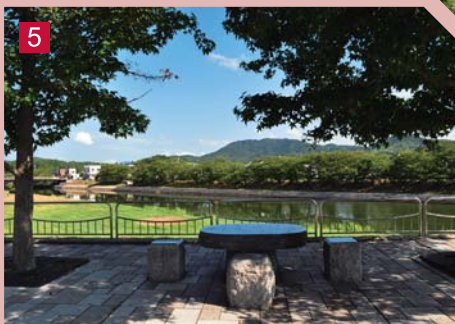
施川の河口に、町の代表的な観光地である馬島への渡船乗り場があり、その横の小さな漁港には小型の漁船が並んで停泊している。その前にあるのが山口県漁協田布施支店だ。正会員は26名で準会員は24名、平成23年度の水揚げ高は144トン。山口県漁協の中でも小規模な支店で、小型底引き網漁船（3〜5トン）8隻、ごち網漁船



3



4



5



6



7

■田布施町情報■

【人口】
15,533人（平成29年7月31日現在）
【面積】
50.35km²
【発電所データ】
中国電力(株) 柳井発電所（柳井市）※田布施町は隣接地





小型底引き網漁船が係留する港



水揚げ風景



山口県漁協田布施支店と手前が『新鮮田布施』の加工場



水揚げされた魚

間にわたって漁業研修が行われる。その間、定着に向けて就業給付金の受給や、漁業経営に必要な様々な資格の取得、漁船のリース等の支援を受ける。

田布施支店では、主に「雇用型」ではなく、実際に船を所有して操業する「独立型」の募集を行っている。

「加工をして付加価値を付けて売る」ということだった。一次産品の六次産業化」などが、声高に叫



加工場での加工風景

以前から、ベテラン漁師たちの間では「これからは、漁師が魚を売らないと生きていけない」という認識があり、軽トラックで鮮魚を売り歩いていた。

その中で、顧客から「加工品があれば」という声があがる。さばき方が難しいことから鮮魚が敬遠されてしまうのだ。ハモの「骨切り」などは、相当の技術が必要となる。また、値段の付かない雑魚を、どうにかして活用できないか、という思いもあった。

「加工品が売られる」ということであった。そうした背景のもと、平成16年、田布施漁業改善グループ『新鮮田布施』が誕生する。

製品は鮮魚（フィレ、ミンチ、刺身）、調味品（付け焼き、一夜

1隻を主体に、ハモ、コウイカ、カレイなどの多種多様な魚介類を水揚げしている。

「独立した漁師に憧れてくる人がいますが、実際は本当に大変です。甘くないです。ですから、師弟による育成が必要なのです」と言うのは、田布施支店の運営委員長の久楽和則さんだ。

GPSなどの機器を駆使して操業するが、気象条件などにも影響されるため、漁業技術を習得することは並大抵なことではないという。水揚げ高も少なくなってきたり、

は、次のように進む。夫や息子が漁に出て帰港すると、市場に出荷する鮮魚と加工向けの魚に仕分け、浜で待っている妻や母が、加工用の魚の下ごしらえをする。鮮魚で売るのはパック詰めし、フライなどの加工品はすぐさま作業に入る。



田布施支店運営委員長の久楽和則さん

それに追い打ちをかけるように魚の浜値が低迷している。規格に合わない魚を市場に出荷しても、ほとんど値段は付かない。儲かる漁業”の技術の習得は難しく、2年間の研修を終えて独立しても、NFの生活を安定させるには、相当な努力が必要なのだ。

漁業協業体『新鮮田布施』の誕生



大盛況の「土曜昼市」



鮮魚のパック



平均450円の加熱調理前のフライ半製品



毎週開かれる「土曜昼市」での販売



「土曜昼市」では、十数分で完売することもある

干し)、冷凍食品(加熱調理前のフライ半製品)に分けられる。販売先は田布施町の「田布施地域交流館」と、土曜昼市(現在は毎週土曜日午後3時から)だ。

そのポリシーは「①新鮮・安心安全、②安価Ⅱ量販店より安く、③実力主義Ⅱ頑張る人が儲かる、④自立Ⅱ必要以上に組合に頼らない」の4つ。当初から、このポリシーは崩さず、現在に至っている。

売上額は、グループ全体で月平均120万円ほど。加工場は共同で利用しているが、各組は独立した事業者で、製品には加工者の名を入れる。NFの奥さんたちは、都会からやってきたこともあり、包丁さばきは、ベテランの奥さんほど上手ではない。このため、売り上げに差は出るが、少なくとも月15万円以上の貴重な収入源となっている。現在では、NFメンバー

ベテランと若手の連携で 事業を推進

の漁業収入全体のうち、加工品販売収入は3〜5割を占めており、従来の水揚げと合わせ、純利益も倍増し、安定した経営に寄与している。

大阪の住宅関係の会社でサラリーマンをしていた濱田秀樹さんは、

そうしたNFのひとりだ。それまで、営業売り上げトップクラスを維持していた濱田さんだったが、

仕事に追われ、子供との時間を過ごすことができない生活に疑問を持ち、平成15年に『ニューフィット

シャワー(NF)確保育成推進事業』に応募。家族とともに、ここ田布施にやってきた。もともと、ボート

などのアウトドアレジャーをしており、海も好きだった。漁師に対する憧れもあった。研修終了後、

小舟で地回りの漁業を行っていたが、家族を養うためにもっと収入

が得られる漁がしたいと、中古船を購入して、底引き網を始めた。

その時に「師匠役」を引き受けてくれたのが、前野嘉さんだった。

しかし、船の購入費や修繕費に約1,400万円の資金を投入したため、その償却に費用がかさみ、思ったより生活は楽にならなかった。

そんな時期に、『新鮮田布施』の話があり、設立に参加することになる。

前述したよう

に、協業体としての『新鮮田布施』

は、働けば働くほど収入が増えるためのシステムだ。

不満の出ない利益配分をするための運営・会計システムは必須だった。そのとき、濱田さんのサラリーマン時代のパソコンの知識が役に立った。

濱田さんの師匠である前野さんは、隣町である光市・牛島の出身。結婚して田布施にきた。以来55年間、底引き網で漁をしている。『新鮮田布施』の中では最年長で、3

人のNFの師匠役を務めてきた。小松俊昭さんは、濱田さんと同期のNFだ。県内でサラリーマン

をしていたが、独立型の漁師を支援してくれる田布施に、奥さんとともに応募した。その時の募集枠

が1名だったため、採用されなかったが、その後、田布施支店と交渉してNFになった。

埼玉県出身の加賀達成さんは、NFとして3年目、昨秋に研修



【上段左から】前野嘉さん、濱田秀樹さん、【下段左から】小松俊昭さん、加賀達成さん、鷲邦夫

を終えて独立したばかり。『新鮮田布施』の中で、26歳と最も若い。東京のNFのフェアに参加したとき、独立型である点や、船のリース制度など山口県の支援制度が整っていたので、山口県を希望。実際に漁師さんと接する中で、田布施を選んだ。師匠役となった濱田さんの人柄に惹かれたことも大きな理由だった。この秋に結婚する予定の婚約者である猪俣聖奈さんを説得、独立した昨年秋に、彼女を連れてきた。最初は、体力的にもきつく、漁が思うようにできな

