

漁業と観光の 連携促進事業 三者対談

これから三者で頑張りましょう



平成26年度から、鳥羽市観光協会が主体となり、鳥羽の基幹産業である「漁業」と「観光」のさらなる飛躍を目指して、漁業と観光の連携促進に取り組んでいます。

今回は、事業の一環として、漁業・観光業・行政の三者が対談を行いました。

鳥羽市観光協会 ☎(25)3019 鳥羽磯部漁業協同組合 ☎(25)2328 観光課 ☎(25)1155

その大事な食を支えるのが鳥羽の漁業者のかたがたです。観光協会としても何か力になりたいという思いから、平成26年度より漁業と観光の連携事業をスタートしました。

昨年夏に鳥羽磯部漁業協同組合の13支所を訪れ、漁師さんや海女さんの生の声を直接ヒアリングしました。いろいろな意見が出る中で、3つの課題が浮き彫りになりました。

これら3つの課題から、後継者不足や従事者の高齢化などの問題も派生していると思えます。一方、印象的だったのは海女さんたちがとても元気であることです。「海女は本当に楽しい」という声を聞き、われわれも海女さんたちが楽しく仕事できるよう、力添えをしたいと強く感じました。

本年から本格的な計画策定に入るにあたり、市および漁業、観光の各業界トップに認識を共有していただくため、今回対談の席を設けました。率直な意見交換をよろしくお願いたします。

世古 昨年は伊勢神宮の式年遷宮により、多くのお客様に鳥羽まで足を延ばしていただきました。これに伴い、われわれ観光業者は「鳥羽の魅力は食」と改めて再認識しました。

1つめは魚価の低迷で、みなさん本当に困ってらっしゃいました。2つめは漁獲量の減少です。以前より魚が獲れないという話をたくさん聞きました。3つめが環境の変化で「本当に変わった」と口をそろえておっしゃっていました。

なぜ漁業と観光の連携なのか



一般社団法人
鳥羽市観光協会専務理事
世古晃文

海女さんたちが楽しく仕事できるように、力添えをしたいと強く感じました。

鳥羽の漁業の現状

漁業と観光の連携事業の一環として、市内漁協各支所でお話を伺いました。

●各支所の共通課題

- ・魚価の低迷
- ・漁獲量(資源)の減少
- ・油の高騰
- ・後継者不足
- ・海の変化(温暖化など)
- ・魚の自給率低下、魚離れ

●海女数調査結果

(※海の博物館調べ)

- ・鳥羽の海女数
平成22年 565人
↓平成26年 505人
- ・海女の平均年齢
65歳
- ・海女の新規加入数
46人

(平成25年～26年までの1年間)

- ・20代海女2人、30代海女7人



一般社団法人
鳥羽市観光協会 会長
吉川勝也

漁業者のかたたちの現状を知り、一緒になって地域の発展に寄与したい

他にはない鳥羽の観光、漁業の特徴

吉川 鳥羽には、3つの環境的な特徴があると思います。

まず1つめは、中部と関西圏の2大マーケットが近いという立地環境です。2つめは、伊勢神宮の最寄りの地にあるという地域環境です。

そして3つめが自然環境です。有人4島とリアス式海岸に代表されるように、この地域には非常に豊かな海と漁村風景が今もしっかりと残っています。この3点は他の地域に比べ、非常に恵まれていると思います。

鳥羽市では長い間、第一次産業を代表する漁業者が、地域における大黒柱の役割をしっかりと担ってきました。その中で私たち観光業も多くの

お客様を迎え、栄えてきたことは言うまでもありません。

そうした大切な存在である漁業は今、どういった現状にあるのか、私も各地区を回ってお話を聞き、大変厳しい状況にあることが分かりました。

この地で生まれ育ったわれわれは、後の世代につないでいく責任があります。お客様にお越しただけだかないと私たちの事業も成り立ちません。そんな中で漁業者のかたたちの現状を知り、業界を超えてできることがあれば、一緒にやって地域の発展に寄与したいと考えています。

永富 三重県には離島が6島ありますが、そのうちの4島が鳥羽市にあります。これら

の離島でとれる海産物が、鳥羽の漁業を大きく支えていると言えます。

吉川さんが「鳥羽の魅力は豊かな海と漁村風景があることだ」とおっしゃいましたが、鳥羽に離島があるからこそ、そうした風景や漁師が、今もちゃんと残つとるんじゃないかと。鳥羽の魅力は、離島の存在によるところが大きいと思います。

最初に、海女さんたちが「楽しい」と言っているというお話がありました。漁師は、ある程度食べていけるだけ稼げれば、面白くて楽しい仕事なんです。しかし最近では魚価が安くなり、漁師では食べていけなくなっています。

これは漁船の燃料費にも大きく関係しています。燃油代は最近、どんどん上がってきていて、今は収入の大半が燃料費にとられてしまうような状態です。加えて魚価の低迷もあり、鳥羽の離島でも漁業の就業率が低下しています。これは本当に悲しいことだと思っています。



魚価を上げ、漁獲量を増やすには

永富 鳥羽磯部漁協は平成14年10月1日に合併したのですが、その時に地元産物の使っていたところということから直販事業課を立ち上げ、直販センターも建てました。立ち上げに先立ち、鳥羽の観光業者や行政のかたにも趣旨に賛同していただいたのですが、実際にオープンしてみると、ほとんど地元の利用がありませんでした。

どうしてかと漁協の常務と私が旅館やホテルに理由を聞いて回ったところ、地元産の海産物を集めようとする、コスト的に高くなって大変なので、安い海産物を仕入れていくということでした。

旅館の言い分もよく分かります。しかし、もうちょっと

地元の将来を考えないと、これでは絶対あかんと思います。鳥羽は魅力がなくなったら、鳥羽は魅力がなくなると吉川会長もよくおっしゃっていますが、そこを何とかしようと思つて、直販事業課を立ち上げたわけですから。

確かに価格の安い魚は使いやすいです。しかし、1年を通して時季ごとに獲れた魚は、味が全然違います。本当に鳥羽の魚はうまいです。

鳥羽に来るお客さんも、鳥羽で獲れるものがうまいと思つて来てくれるわけですから、旅館でも「これは地元産のものを使っています」「これは違います」というように、ごまかしのない明確な仕分けをして出してほしいと思います。



鳥羽磯部漁業協同組合
代表理事組合長
永富洋一

漁師は、ある程度食べていけるだけ稼げれば、面白くて楽しい仕事なんです。

吉川

永富さんから厳しいご指摘をいただきました。鳥羽では以前、食の偽装問題もあり、観光業者はもう一度基本に返らなければならぬと思っております。

時代は変わり、数や種類がそろわなくても、地元で獲れた魚に価値が付くようになりました。こうした流れを受け、大型旅館を中心に積極的に地元の魚を使う仕組み作りが必要だと思えます。

鳥羽は小規模の漁業者が非常に多く、根魚や伊勢えびなどを丁寧に獲り、わが子のように大事に扱っています。そうした姿をちゃんと伝えることも、魚の価値を上げることにつながると思います。

鳥羽産の魚のブランド力を高め、より高い魚価で買っていただくには、この魚がどんなエサを食べてどの海域で育ち、漁師はどのように鮮度を保っているのかといった情報発信が必要です。それがお客様や市場に伝わって、初めてブランドディングが成立すると思えます。

漁獲量を増やすため、この機会に提案したいのは魚、貝、えびなどの稚魚や稚貝を育てる種苗センターの新設です。この地域ならではの特徵ある



鳥羽市長
木田久主一

鳥羽の子どもたちに、小さい時から魚を食べてもらう努力も必要。

魚介類を豊富に提供するためにも、必要な施設ではないかと思えます。

私は数年前、海女さんたちの集会に参加したことがあります。その時に「50年前の海は海藻で前が見えへんかった。でも今は海藻があまりない」という話を聞きました。

今後はわれわれも応援しながら魚がすみつくための藻場、「海の畑」作りを進めていければと思えます。今ある漁礁についても魚がすみつきやすい状態かどうか調査をし、最新技術も活用しつつ、地域に合った漁礁を新たに作っていく必要があるのではないかと思います。

市長 今までは漁業、観光業が独自に頑張ってきましたが、両者の連携というのは今までにない画期的な出来事であり、一歩前に進んだという印象を受けました。

お二人から提案いただいたことは、市としても真剣に考えていきたいと思えます。種苗センターを作って稚貝や稚魚を放流することも大事ですし、密漁対策なども必要ではないかと思えます。

また、魚を育てる環境は、地域で守っていないといけません。例えば、みんな自然由来の石けんを積極的に使うといった取り組みも考える必要があると思えます。

小さい時に食べたものは大人になってもおいしいと感じます。地元の魚を地元で消費してもらうためには、鳥羽の子どもたちに、小さい時から魚を食べてもらう努力も必要と感じました。

これらの取り組みと合わせ、地域の外に向けては「鳥羽の魚はおいしい」と自信を持ってPRしていくことが必要だと思えます。

鳥羽の海女と海女文化の継承

吉川

今、鳥羽には5000人を超える海女がおります。水産庁によれば、平成23年度の鳥羽近海の水揚げ高が204万トンで、海女の水揚げは約3分の1を占めています。

しかし海女も高齢化が進んでおり、ヒアリングでは「アラメなどお金になる海藻もいっぱい生えているけど、重労働でとても刈れない」という声をよく聞きました。

海女さんたちの所得は決して高くないのにどうして続けているのかと聞くと、「そりゃもうやめられませぬよ。海に入る前日は嬉しくて眠れませぬ。身体が動く限り続けたい」と。とにかく海に入ることが楽しいと言っただけ。

最近鳥羽でも海水浴場に行く子どもたちが減っており、プールしか入らないという現状があります。まさしく「海離れ」が進んでいます。

せっかくこの地域に生まれ育ち、素晴らしい海に囲まれているのに、そのよさを知らなければ、その子たちが大きくなると時間的余裕ができて、海の楽しさを味わう機会がないわけです。そういう状況の中で、海女文化を今後も維持していくことは、非常に無理があるのではないかと思います。

まず、地元の子どもたちに海のよさや楽しさを知ってもらうところから始めなければいけないと思えます。まさに草の根運動ですが、そこからやっつけいかないと海女文化はなかなか盛況にならないのではという気がしています。



永富 海女が減っている一番の原因は、獲るものがなくなっただことだと思えます。私が28歳ごろの時は、磯桶に山盛りのアワビが20杯ぐらいとれたものですが、今は潜っても潜ってもアワビの姿が見えんです。

アワビがいっぱいいれば、誰でも海女をやります。稚貝を放流してもなかなか増えませんが、放流しなかつたら全然ダメでしょう。根本的なところから、どうやったらアワビを増やせるのか、これから考えていかないとけないと思います。

海というのは人間が大事にしてやると、勝手に魚や貝を生産してくれるんです。一方、経済というのはいつも上り坂ではないわけで、この先の日本に、30年40年後に外国の魚を輸入する経済力があるとは限りません。将来を考えたら、絶対自給率を上げないといかん。今のうちに日本の第一次産業を大事にしないとえらいことになると思います。

市長 私は農業をやっていますが、農業というのは自分で種をまき、肥料をやったりしないと作物が収穫できません。

しかし漁業の場合は、海が

自然と生産物を生み出してくれるわけで、まさに「宝の海」だと思えます。その宝の海を大事に育てて、漁師さんが生計を立てることは本当に大事だと思います。

漁獲量が減っていることについて、原因ははっきり分かりますが、やはり大きな理由は環境の変化と資源の獲り過ぎではないかと思えます。海女は資源を獲りすぎない工口な漁業ですから、この文化を大事にしていくことは今後の漁業にとっても大事なこと

漁業と観光の今後の連携

吉川 私たち観光業者も単に地元の魚を買うだけでなく、漁業者と協力して、もう一度豊かな海を取り戻さなければならぬと思います。

鳥羽市のアワビの水揚げ量は昭和41年に250トンでした。その3年ほど前から一気に約100トン増えたんです。行政のかたに聞いたたら、「ウエットスーツが普及したからだ」と。しかし、それによってたくさん獲りすぎた面もあるかもしれません。

今後は海の資源を大切に育て、鳥羽ブランドとして高い

だと思えます。

私はいつも「海女と真珠のふるさと鳥羽から来ました」と自己紹介していますが、本当に海女さんはこの地の宝物だと思います。そついった人たちもこれからも海女を続けられるように、みんなで努力する必要があります。



価値をつけて買っていただく取り組みを漁業者と私たちの連携の一つの柱にできればと思っています。

永富 連携にあたって、観光業者も行政も漁業者も同じ目線でものを考えられるようにしたいですね。漁師は金儲けはへたくそやけど誇りを持つとります。そこを馬鹿にされると、もうええわという気になります(笑)。それは海女さんも同じだと思います。

今考えているのが、その時に一番うまい旬の魚を地元で提供できないかということ

です。例えば鳥羽磯部漁協の直販事業課でこれだけの魚を集めると年間計画を立て、その何割かを観光業者に提供し、旅館で旬の魚を提供できるようになればと思います。

吉川 日本は海に囲まれた島国ですから、鳥羽の問題は他の地域にも共通すると思います。この機会に鳥羽市は大きく踏み込んで全国に先駆けたモデル地区を目指し、みんながうらやむような素晴らしい振興策を作れたらと思います。

市長 昨年10月にオープンした農水産物直売所「鳥羽マルシェ」は値段が高いという声も多く耳にします。しかし私は漁業や農業をやっている人を応援したいから安売りするつもりはない、買う人はそれを意識してほしいと思っています。

鳥羽の魚を外国の魚とごちゃ混ぜにして出したりせず、観光業者は漁師さんが獲った地元の魚を高く買い上げ、ストーリーによる付加価値をつけて売ることで、お客さんに喜んでもらう。こういう循環作りが鳥羽市の漁業と観光を両立させる方法ではないかと思えます。これからみんなで頑張りましょう。

