

第3節 ふるさとの活性化

1. 漁業者による植林活動

「森は海の恋人」を合言葉に、漁業関係者が河川の上流域を中心に植林する運動が全国各地で広がっている。広葉樹が生み出す栄養素が魚介類を育てるという理由からである。北海道オホーツク海沿岸の漁業協同組合による植林活動をはじめとして、自治体や営林局等の協力により、各地で植林が行われている。最近では熊本、広島、佐賀、宮崎、鹿児島でも同じような動きが始まった。

漁民による植林運動を始めたのは、宮城県唐桑町のカキ養殖業畠山重篤氏である。「海の幸を求めるなら、森を、川を大切にしなければ」と、1989（平成）年から広葉樹の植林に取り組んできた。畠山氏の養殖場を視察した各地の漁民は、カキの育成状況の良さに驚き、各地で取り組みをはじめた。広葉樹の腐葉土が分解して地中の鉄と結合、それが海に流れてプランクトンや海藻を育て、さらに魚介類のえさになっていたのである。まさしく森や川が海を育てていた。

北海道で植林するのは網走支庁管内の紋別など十漁協（組合員約千五百人）ホタテの放流が始まる5月下旬に実施する。推進役の紋別漁協理事の藤田考太郎氏によると、紋別の場合、海に注ぐ二本の川沿いには、かつてミズナラが自生していた。それが今は河川改修工事で荒れたままのところが多い。

このためまずサケやマスがそ上するこの川沿いにミズナラを植林。市民にも幅広く参加を呼びかけた。苗木代は市が負担する予定で、北見営林局も各漁協に植林地を提供した。藤田氏は「百年後、孫らにいい森を残してくれたと言われたい。来年は釧路や根室などの漁協にも呼びかけ、全道に広げるつもり」と意欲をみせている。

熊本県では熊本市の天明水の会や熊本県パール青年会の漁業者が町などと協力して植樹活動をしている。カキの産地・広島県では、カキの育成が悪く小粒だったことに危機感を抱いた広島市かき養殖連絡協議会が1996（平成8）年3月、広島湾に注ぐ太田川の上流約20kmの県有林にヤマザクラを植えた。県もバックアップし、5年間（1997～）に約2億円で植林用の山を約80ha確保する計画がある。

鹿児島県では1995（平成7）年8月、県内の若手漁業関係者による「翔び魚塾」と若手林業関係者の「元気もり森塾」が畠山氏を講師に招いて初の合同研修会を開催。「山と海のつながりの大切さを広めよう」と翌年2月、川辺郡川辺町の万之瀬川上流にクヌギ、コナラ、ヤマモミジなど広葉樹の苗木560本を植樹したのをはじめ、県内各地で植林、下刈り活動が行われている。

2. 活魚出荷

近年九州から関西にかけて広まった活魚出荷は、専門料理の増加だけでなく、一般料理店へも普及するようになって、首都圏、関東から東北、北海道へと急激なひろがりを見せている。活魚が日々の生活の中に定着しつつある背景には、消費者の鮮度志向やグルメ志向、消費意欲の高まりがあり、また私用・社用等で活魚料理を食べる機会が増えていることがある。

これを支えているのは、活魚流通技術の向上、高速道路網の整備、航空機輸送の増加等、交通網の発達による輸送時間の短縮と活魚流通にたずさわる産地仲買業者や活魚問屋といわれる業者の活躍、養殖業の発展による養殖生産量と種類の増加などがある。

鹿児島県の活魚流通については、1989（平成）年に水産庁水産流通課が全国837漁協に対して行った「活魚にかかわるアンケート」調査（608漁協が回答）に詳しい。アンケートに回答した鹿児島県内21漁協の実態を通して、鹿児島県の活魚流通の概況がみてとれる（詳細は、「流通加工部門・第3

章」に記載)

活魚取り扱いの開始時期については、1975(昭50)年以前から取り組んでいる漁協が県全体で57%を占め、1981(昭56)年以降に始めた割合は低い。これで見ると、本県の活魚取扱いは全国より早く開始されたといえる。

3. 高齢者対策

沿岸漁業就業者の高齢化が急速に進行し、60歳以上の就業者が全就業者の3分の1を占めるまでになった。その割合は今後一層増加するものと考えられ、引き続き多くの高齢者が沿岸漁業に従事する状況が続くと予想される。

高齢者をめぐる環境は、高齢化に伴う事故の増加、操業効率・生産意欲の低下に伴う漁村活動の低下など非常に厳しい状況にある。このため、高齢者自らが、作業の安全性の確保や生産効率の向上のために、漁具・漁法の改良や漁労作業の省力化の工夫、漁法や漁業の転換を図る、漁業生産における高齢者の役割、高齢者だけが持つ知識や経験等の重要性を自覚させ、これらを次世代に伝達する等の活動を行うことにより、生きがいと意欲をもって働くことができるようにすることが重要である。国は、高齢者グループが自主的な活動を推進することで、活力ある漁村地域社会の形成を図ろうと『漁村高齢者能力活用事業』を始めた。

事業内容としては、次の事項があげられる。

- ・高齢者化に対応した漁具・漁法の改良などを狙った学習会の開催や事例調査。
- ・他地域における漁具・漁法の改良等に関する優良事例の導入。そのための実践活動の実施。
- ・漁村地域における伝統的文化、地域の伝承。

県としても、漁村地域の高齢化が着実に進行しているため、漁業高齢者の生きがい作りを推進し、漁村地域社会の活性化を図るためにこの事業を導入し、1987(昭62)年から1996(平8)年まで、漁村高齢者生きがいづくり促進事業等を行った。

主な事業内容は次のとおり

活力促進会議 人材活用事業 人材活用カード作成 実践活動
 ・実践活動事例

年 度	課 題	実 施 し た グ ル ー プ	期 間
平成4年	・キョウノヒモ加工 ・ヒトエグサ加工	大根占町漁協婦人部 川内市漁協ヒトエグサ養殖グループ	平成4.5～5.2 平成4.9～5.2
平成5年	・焼きエビ加工技術の習得と製品づくり ・エソすり身加工	指宿市岩本漁協婦人部 阿久根市漁協吾智網漁業婦人グループ	平成5.10～5.12 平成5.5～5.7
平成6年	・水産加工技術の習得 ブリの味噌漬け コノシロ酢漬け トビウオ・シイラのすり身 ヤガラの塩干し ・ヒトエグサ養殖の導入とヒトエグサの加工	野間池漁協高齢者水産加工グループ 佐多岬漁協婦人部	平成6.8～7.3 平成6.10～7.2
平成7年	・ヒトエグサ人工採苗 ・未利用魚付加価値向上	喜入町漁協ヒトエグサ養殖グループ まさごグループ(串木野市島平漁協)	平成7.4～8.3 平成7.9～8.3

4. ふるさと自慢

県は、漁家や加工業者が生産している既存の加工品や未利用資源の活用などで特産品づくりを目指してきた。「ふるさと自慢」の産品は、魚食の消費を促し、漁村・加工業者の所得向上につながっている。そのような考えから、1986(昭61)年に県単新規事業として「浜じまん特産品づくり推進事業」がスタートした。1990(平2)年までの5年間にわたって続けられたが、主な事業内容は、現地検討会 資源調査 加工試作 販売開拓調査等である。

志布志漁協婦人部の底曳網低価格魚の加工と販売、根占町漁協婦人部のキビナゴのミリン干しがあげられる。

なお、1991(平3)～1994(平6)年までは、地域の未利用・低価格資源の活用促進を図る目的で地域資源活用促進事業(表1)を行い、1995(平7)年からは加工品の商品化指導事業として、浜の味商品化促進事業(表2)を推進した。

表1. 地域資源活用促進事業の実績

市町村名	平成3年度	4年度	5年度	6年度	7年度
阿久根市	アンコウのみりん干し	エソのすり身			
志布志町	焼きエビ	ハモのかば焼き			
瀬戸内町	シイラすり身	ムロアジすり身			
長島町		アイゴ加工	海藻加工		
笠沙町		コノシロ加工	パショウカジキの加工		
屋久町			ダツの加工	雑魚加工	
与論町			加工品発掘	トビウオ、ソデイカ加工	
開聞町				地元特産品(タチウオ、チダイ、アジ等)	
上甕村				雑魚加工	

5. 参考文献

- 1) 鹿児島県水産振興課(1987): 水産行政の概要, 鹿児島県漁業士育成対策事業実施要領.
- 2) 水産庁水産流通課(1989): 活魚にかかわるアンケート調査.
- 3) 南日本新聞社(1996): 南日本新聞抜粋(1996.4.8記事).

大木 三雄)

表2. 浜の味商品化展開フロー

	浜じまん特産品づくり推進事業 (～H2)	地域資源活用推進事業 (H3～6)	浜の味商品化促進事業 (H7～11)
事業内容	<p>未利用・低価格資源の付加価値向上</p> <ul style="list-style-type: none"> 普及所による未利用資源・低価格魚の利用加工種発掘 普及所・水産試験場による加工品開発と技術指導 	<p>地域の未利用・低価格資源の活用促進</p> <ul style="list-style-type: none"> 普及所による現地指導調査 水産試験場による貯蔵・処理技術試験 市町村による地域水産物利用計画づくり(地域資源活用推進事業) 	<p>加工品の商品化指導</p> <ul style="list-style-type: none"> 普及員による商品化指導 水産試験場による貯蔵・処理技術の指導 伝統料理読本作成 (H7年度) 加工商品読本作成 (H11年度) 加工品の販売促進 <p>新鮮な旬の魚と地域水産物利用実績をもとに商品化された加工品の販路拡大 地域資源活用促進事業の継続 (7年度、開聞町、上飯村)</p>
成果	<ul style="list-style-type: none"> 漁村には利用価値のあるものがまだまだ多く残されている。 未利用資源の加工開発により、漁村地域の活性化と漁家所得の向上に成果をもたらせるグループができる。 志布志漁協婦人部(底曳網低価格魚の加工と販売) 根占町漁協婦人部(キビナゴのみりん干し) 	<p>開発された加工品が各地の産業祭や、ふるさと宅配便試送等で好評を得るようになった。</p> <p>阿久根市(アッコウみりん干し、エソすり身) 志布志町(焼きエビ、ハモ蒲焼き) 瀬戸内町(ムロアジすり身、シイラすり身) 長島町(アイゴ加工、海藻加工) 笠沙町(コノシロ加工、パシヨウカカジ加工) 屋久町(ダツ加工、雑魚加工) 与論町(トビウオ加工、ソデイカ加工)</p> <p>他地域への取り組みの普及</p> <ul style="list-style-type: none"> キョウウノヒモ味噌付け(大根占) ヒトエグサ佃煮(川内・隼人) トビウオの塩干し(佐多岬) 	<ul style="list-style-type: none"> 未利用資源の有効活用と魚食普及の促進 宅配便等による都市と漁村との交流促進と漁村婦人・高齢者の活力促進による漁村の活性化 漁家所得の向上
課題	<p>発掘された未利用資源の消費拡大を図るため、漁村地域を中心とした加工品開発と、その販路確保の必要性が生じてきた。</p> <p>また、特産品づくりには、活動体制と支援体制を整備することが重要であり、そのために意欲のある地域を重点的に指導する必要がある。</p>	<p>活動体制・支援体制を整えた地域から、加工品の再評価、広報宣伝、販路拡大の検討を行う必要がある。</p>	