

農水産業

Agriculture,
Forestry,
Fishery Industry

温暖な気候、海と山が繋がった地形、大分・別府両市に近接するという地の利も生かし、日出町では多彩な1次産業が営まれている。アフレ傾向が強まる中、生産者が新しい一歩を踏み出すにはどうすればいいか。農水産業に関わる4人が、売り出し中のハモを中心に日出の1次産業の未来について話した。



新たな特産 ハモ売り出そう

底引き網水揚げの5割

佐藤 30年後の日出町で、1次産業はどういう役割を果たしているのでしょうか。活気ある日出町の未来のためにアイデアを出し合ひましょう。まずは自己紹介から。

中山 県漁協日出支店の底引き網組合で4月に「ハモ部会」を発足させ、部会長をしています。ハモ料理は京都や中津が有名で高級というイメージが強く、一般消費者にはなじみがありませんが、日出の底引き網の年間水揚げの約5割をハモが占めています。たくさん取れているハモに視点を当て、少しでも多くの人に食べてほしい。攻める漁業をしていきたい。

青井 川崎で有機野菜を作っていて、いろんな農業青年の組織に関わっています。有機野菜もハモと一緒に値段が高いといわれます。業者相手の取引が主ですが、利益を確保しつつ高くない値段で消費者に野菜を提供するため、いろんな所に出ていって対面販売をしています。

山浦 大分大学経済学部で農村発展論を担当しています。出身は東京都。4年前に縁あって大分に来て、豊後大野市緒方町に住んでいます。主な研究対象は人口が少ない山間部の農業や農地をどうするかということ。住民は交通、医療、買い物など困っていることが多く、そういう問題にも目配りしながら研究しています。

杉田 豊岡で大分ファームを経営しています。卵一筋で養鶏をしてきた父が今年の5月に亡くなり、「おいしい」と言ってくれるお客さんのためにも会社をなくすわけにはいかないと思って後を継ぎました。町内には私たち世代からちょっと下の世代の人が集まる所が少ない。農業に限らず、

みんなで集まりアイデアを出し合って日出のいいところを発見できたらと思います。

河野 日出町農林水産課の農業振興係で、主にコメ、麦、大豆を中心とした水田農業の振興に取り組んでいます。農家を回ると私より若い人に会うことはありません。コメに関しては野菜、水産以上に高齢化、後継者不足が顕著です。日出町の農業は古くから大分、別府のベッドタウンとしてやってきました。人口は増えているので販路を開拓していけば活路はあると思います。

男性教室「かつこいい」

佐藤 日出町はハモ、有機野菜、卵と魅力的な物を生み出していますが、それを多くの人が知る機会を増やしていくことが課題だと思います。ハモ部会の今後の取り組みは。

中山 まずはハモを知ってもらうことを目標に活動しています。7月には「日出ハモ祭り」を開催し、湯引きやしゃぶしゃぶ、空揚げを無料で食べてもらい、さばき方教室も実施しました。来年も7月の最終土曜日に開きます。家庭でもハモ料理を食べてもらえるよう、女性対象の料理教室も開いています。男性にもさばき方教室を開きたい。来年は加工場を造る計画があり、そこで骨切りまでして販売しようと考えています。

杉田 そこまでやってくれるとうれしいですね。私はまだハモを食べたことがありません。骨切りをしてもらって、あとは揚げるだけ、のように売られていれば手軽に使えます。

佐藤 日出町に住んでいても食べたことがないという状況があるんですね。一口食べてもらえればファンは増えますよ。

山浦 町外に出荷するときの値段と地元で販売するときの値段をうまく工夫できるといいです

ね。男性のさばき方教室には、普段は料理をしないけど「ハモがさばけるとかつこいい」と思って参加するお父さんもいるでしょう。漁業者目線で行われることの他に、第三者が入ってこそ出てくるアイデアもあります。メーンは部会の皆さんですが、応援的な組織が周りにできると活動が広がりますよ。

高級志向残し一般にも

青井 有機野菜もそうですが、ハモも高級志向を残しつつ一般に広めていくことが大切だと思います。「城下かれい祭り」では町内の料亭が城下かれいを手ごろな価格で提供しますが、それをハモでもできれば町内外の人に一斉にPRできるんじゃないでしょうか。

杉田 ハモの値段はどうなっていますか。
中山 浜値は水揚げ量が少なければ高いけど、トン単位で取れ始めたら1キロ当たり数百円になります。業者が「明日から要りません」と言えばゼロ円。業者頼みを何とかしようとハモ部会をつくったんです。

河野 役場としては水産資源を増やす努力としてアマモを漁場に植えていて、漁協を中心に竹林魚礁も造成しています。でも漁獲量は激減し、魚価も低迷している状態。名産の城下かれいもあまり取れていません。よく取れるハモに着目し、加工して売り出そうというのは大変いい取り組みで、町としても支援しています。

山浦 ハモは夏のイメージがありますが、冬場もおいしいんですか。
中山 はい。冬は鍋物がいりますよ。

佐藤 PRが一つの鍵でしょう。青井さんは野菜を農協に出していませんが、売り先を広げていますね。

青井 有機野菜は市場や農協などであり評価されないで、自分で売っています。積極的にいろんな所に出ているという人な人とつながります。大分、別府が近い日出町では「向こうに売り込む」だけでなく「向こうから人に来てもらう」こともできます。日出町に寄ってもらう魅力があり、それを無理なく受け入れられる体制があればいい。どちらにも目を向けていくことが大事です。

料理コンテスト開こう

杉田 うちもお客さんがお客さんを紹介してくれる「口コミ」が一番多いです。子どもの学校関係で買ってくれるようになったお客さんもたくさんいます。どこかの施設で青井さんの野菜が買えたり、大神に行けばハモが買えたりするようになれば、日出町に立ち寄ってくれる人も増えると思います。その人たちをしっかりとつな

ぎとめていくことが大切です。
中山 ハモ料理にはいろいろありますが、新しい料理を考えて日出町の名物として売り出せばヒットすると思うんです。
山浦 商工会と組んだメニュー開発などはやっていますか。
中山 料理屋や仕出屋などには声を掛けてハモを使ってもらっています。
佐藤 家庭で楽しめるようにしたいという考えもすごくいいと思うんです。ハモの身がパックに入っていてあとは鍋でしゃぶしゃぶするだけ、となれば手軽に高級感も楽しめます。価格が気になりますか。

中山 普通のハモなら500〜600円が2本で数百円。2本もあれば5人でゆっくり食べられます。だから生産者は思うほど収入がないんです。

生産者としては、安定した収入を得るためには地元で消費してくれるのが一番いい。
山浦 ハモで有名な中津の一般家庭ではハモを食べているんでしょうか。
中山 料理できる人が結構いて、よく食べているようです。
佐藤 高級な店と家庭とですみ分けはできそうな気がします。
山浦 コンテストを開いて主婦にアイデアを募集し、ハモを使った家庭料理を作ってもらう方もあります。

パチンコの景品にハモ

青井 子どもと結び付けははどうでしょう。給食で使ってもらってはどうか。

杉田 日出町の食材をコラボさせ、レシピを付けてネットで販売してはどうでしょう。冷凍のハモと有機野菜が入った鍋セットなど、日出町特選の商品がワンセットできたお土産にもなります。
山浦 新聞勧誘やパチンコの景品で野菜がもらえる所があるそうですが、その景品を日出町ではハモにしたから、地域性が出て話題になりますよ。



アドバイザー
大分大学経済学部准教授
山浦陽一 さん

佐藤 そういう意味ではハモは注目を浴びやすい。いい戦略を考えればハモが先頭になって日出の他の物を引っ張り、魅力を伝えるという流れができそうです。日出町には国道10号が通り、電車も走っていて、近くには別府、大分がある。その利点をどう生かすか。皆さんは大分や別府の消費者と販売を通してどんな交流をしていますか。

杉田 別府市内の温泉旅館などで卵を使ってもらっていますし、県内のスーパーにも卸しています。独自に、健康に配慮した「ぶんど活いき卵」という商品も売り出していて、去年はネット販売も始めました。大分市下郡の直売店でも販売しています。

青井 こだわってやっている分、うちの商品は普通の流通形態に乗らないのでスーパーなどには置いていません。だから自分が外に出て売っています。大分でも月2回ほど対面販売をしています。

参観日に特産品の紹介

佐藤 ファンを増やすことは重要ですね。杉田さんは元保育士。子どもには食育を通したPRの仕方があるのではないのでしょうか。

杉田 例えば小学校の総合的な学習の時間を使って、野菜がスーパーに並ぶまでといった話ができればいいですね。保育園でも参観日などに「日出町ではこういうものが取れていて、今の季節はこの野菜がおいしい」など子どもや親に教えてはどうでしょうか。長い目で見れば後継者を育てることもつながります。

山浦 食育については、小さいときの農業体験などが大人になってからの消費行動にほとんど影響しないという研究結果もあるそうです。農家に行って収穫して食べるだけでは非日常になってしまう。家に帰ったときに自分の普段の暮らしとつながっていると考えられないようです。食育も工夫しないと最終的な成果につながりません。加工や流通の話をすることは必要だと思います。
青井 保育園の子どもを畑で受け入れていますが、普通は食べない嫌いな野菜でもうちの畑でなら食べてくれることがあります。非日常ではあっても、農業体験にはそういう効果があります。ミミズや昆虫を見せるだけでも楽しい。そこが

第一歩になればと思います。

河野 「ひじ産業まつり」では農家体験ツアーをやっていて、参加者が農家の人と話をする機会を設けています。農家にとっても消費者のニーズを聞き取るいい場になっています。米作りや芋掘り体験などもネットで募集するとたくさんの方が参加してくれます。

中山 漁協は地元の大神中学校で年1回、地元で取れる魚を使ってさばき方と料理法を教えています。

家で「やってみなさい」

青井 学校で料理教室があった日に、親が「やってみなさい」と意識して家庭でもやらせると、非日常の体験が日常に変わります。学校と親と私たちが一緒に企画していくなど、食育のつながりができるといいですね。

佐藤 ハモを売り出すとき、青井さんの野菜や杉田さんの卵など、日出町の他の食材と一緒に使った地産地消メニューを示すといいんじゃないでしょうか。

山浦 例えば、プロの料理人にハモと野菜と卵を調理してもらい、生産者の皆さんがそれぞれ「ここに使われているのは今朝取れた何という魚です」などと説明しながらお皿を運ぶなどできるようにしてほしいですね。実際に佐伯市の若手農家のグループがそういう活動をしています。

青井 生産者にもいい勉強になります。日出町でも、ホテルなどで地元の食材を使った料理を考えてもらって、生産者が顔を出して一緒にやってみるとか。でも農業青年自体が増えないのが一番の問題。積極的にアピールしようにもアピールする人がいないんです。会長をしている営農同志会のメンバーは18人。23歳で入会して以来、人が増えていません。杉田さんの所の従業員を仲間として誘えないかなと思っています。

中山 漁協も20代がいなくて30代は3人だけ。親が漁師でも子どもはサラリーマンという家が多い。親の仕事を継ぎたいと思っている人は多いと思います。それがもうかる職業ならすんなり後を継ぐんですが…。

全ての1次産業で団体

河野 後継者がちゃんと就職できる場として、町内の全ての1次産業をまとめるようなグループや団体がつくれるといいですね。

杉田 うちにも生産に携わりたいという思いで入社してきた若い人がいます。彼らを育成するのは後継者の育成と一緒に、機会があれば団体の活動にも参加してほしいです。

山浦 農業、漁業、その他の産業でも、家族経営のところは子ども後継者がいません。一方で、例えば農業で集まっても多様化が進んでいて話が合わないことが増えています。「日出に関係なく農業の人が集まる」という会と、「農業に関係なく日出の人が集まる」という会ではそれぞれメリットがあると思います。いろんな産業に携わる日出の人たちが集まる機会をつくってははどうでしょう。

佐藤 漁業や野菜など専門化された範囲の若い人だけが集まれば規模が小さくなるけど、いろんな問題を解決したり、よりよい方向にステップアップさせたりするために、日出という単位の中で、業種は違っても考える方向性が似ている人たちが集まって話し合いができるといいですね。

河野 1次産業以外の人に入ってもらえたらいいかなと思います。



コーディネーター
大分合同新聞記者
佐藤栄宏

はじめた人がいる。
つづける人がいる。
いづかいは、
こうしてふさがっていくんだ。

こちよ世の中をめざした、JTの取り組み

■ あなたが気づけばマナーは変わる

たばこを吸われる方の喫煙マナー向上のために、「あなたが気づけばマナーは変わる。」というメッセージとともに、ポスター、喫煙所のステッカー等による呼びかけを行っています。

■ ひろえば街が好きになる運動

「ひろう」という体験を通じ、「すてない」気持ちを育てたい。そんな願いから生まれたこの運動は、どなたでも参加できる清掃活動で、全国各地でこれまでに延べ120万人以上の方々にご参加いただいています。

■ 分煙コンサルティング

公共施設や商業施設、オフィス等、各施設の特徴や利用される方々のニーズに応じた「分煙コンサルティング」を実施。分煙方法についての知見提供・提案・アドバイスをしています。

吸う人も
吸わない人も
こちよ世の中へ。

JTでは、分煙方法について知見提供・提案・アドバイスを無料で実施しています。例えば…

- ☐ オフィスに喫煙室を造りたいけど、どうすれば…
- ☐ 飲食店で喫煙席と禁煙席を分ける際のポイントは…
- ☐ 喫煙室からのニオイの漏れを改善したいのだけど…
- ☐ 床にたばこの焦げ跡の付かない対策は…
- ☐ 分煙機について知りたい。
- ☐ 分煙の事例を紹介して欲しい。
- ☐ 喫煙マナーを啓発できるポスターが欲しい。

分煙に関する取り組みや手法に悩みの方は、下記までお問い合わせください。

お問い合わせ

日本たばこ産業株式会社 大分営業所 社会環境推進担当

大分市王子港町1-26 TEL.097-534-7111

営業時間／平日9:00〜17:40