

1次産業

全国でも名の通った水産業。杉を中心に高い評価を得ている林業。温暖な気候を生かして地域に根差した取り組みを展開する農業。それぞれ素晴らしい物を生み出しているのに、1次産業を取り巻く環境が厳しいのはなぜか。若手リーダーとアドバイザーが、1次産業の未来のために、佐伯産業材の現状と売り出し方について話し合った。



新鮮なアジ

縄張り意識を取り払え

就業者も生産額も減少

小田原 佐伯の良い物をどうやって広めていくかについて考えていきましょう。初めに佐伯市内の第1次産業の現状を聞かせてください。

休坂 1980年と2010年の国勢調査を見ると、1980年の佐伯市・旧南海部郡の人口は10万人弱で、就業人口は約4万2千人でした。そのうち1次産業従事者は約8千人で就業人口の20%弱でした。2010年は人口が約7万6千人に減り、就業人口も約1万人減っています。1次産業従事者は半数以下になっていて、農業は1980年に約5千人いた就業者が2010年には1500人を割っています。林業も約700人から300人弱に減っています。水産業も約4500人から1400人弱になっています。生産額をみると、農業は1985年に98億円だったのが2005年には61億円に減っています。林業は平成に入って3〜4億円で推移しており、水産業は1996年の270億円がピークで、2012年は214億円になっています。

小田原 どの業界も、就業者も生産額も減少していますね。
曾根田 林業は50年前と比べて就業人口が3分の1になっています。でも今は、戦後に植林された木が伐期になっていて、2002年に佐伯広域森林組合の新しい工場もでき、木材の加工量が12万立方メートルになって山で仕事を人がちよつとずつ増えています。伐採の機械化が進み、スピードも上がってきたので、前のように「きつい、きかない、危険」の3K職場ではなくなってきたのも山で働く人が増えた一因だと思います。でも木を植える植林の方は就業人数が足りていない状態で、山の急傾斜地に植えるので、機械化が進んでいなくて、



若手リーダー
佐伯市農林水産部
さいきブランド流通課主査
休坂武志 さん

んでいなくて。

御手洗 佐伯市は農業の印象は小さいと思います。山が多く、耕地面積は1460㌔、畑は579㌔しかなくて利用できる所が少ない。新規就農者も土地を探すのに苦労すると聞きます。まとまった土地がなくて、飛び地になってしまう。私も農場が3カ所あって効率が悪いです。専業農家は国勢調査の数字よりももっと減っているように思います。高齢化も進んでいます。

山路 漁業は、昔は「何月に何の魚が来る」というのがあったけど、今は全然予測がたたない状況。海が変わってきています。潜水漁業をしていると、海藻がどんどん減っているのが分かります。市も藻場事業として海藻を食べる魚の駆除などに取り組んでいるけど、なかなかすぐに効果が表れません。若い後継者もいなくて、この先どうなるか不安です。

フランス料理店で接客

小田原 関西、関東の居酒屋などからも佐伯の水産物の引き合いがあるそうですが、うまく流通に乗っていないのではないでしょうか。

山路 少し前に東京の友達から「佐伯の魚を集めて東京で販売したい」という話があったけど、荷がまとまらないんですよ。昔は捕れていた魚も今は予測がつかなくなっているの、果たしてやり始めてからまとまった荷が作れるかというのが問題。だから、いい話だけどそこで止まってしまうんです。

小田原 御手洗さんは農産物の魅力を高めるためにどんな取り組みをしていますか。

御手洗 消費者になるべく顔を見せるようにしています。その一環で、佐伯の農家の有志8人で「佐伯素食塾【財】」というグループを作ってPR

活動をしています。お客さんを集めて、市内のフランス料理店「ムッシュ・カワノ」の河野辰也さんに、私たちが作る農産物を使って料理を作ってもらい、私たちがウェーターになって、お客さんに自分が作った農産物の説明をしながら料理を出すんです。顔を出すのはブランド化に有利だと思います。1回でも顔を見たら、お客さんは全然知らない人よりも知っている人の作った物を買ってくれます。

寒暖の差でいい木材に

小田原 全国的に佐伯の杉の人気の出ているのはなぜですか。

曾根田 佐伯市内は寒暖の差が激しく、木にとって環境がいい。それに昔の人が植えた杉は、低肥(おび)杉で、乾燥させて使うのに適している種類です。昔は生木で家を建てていて、縮んでガタが出るという問題があったので、今は乾燥して売るのが主流になっていますが、低肥杉はそれに適しています。それが強みになっていると思います。

休坂 市も1次産品の加工品のブランド化に取り組んでいます。2012年に「さいき殿伝」としてブランドの認定、認証を始めました。審査を通した金賞認証品は現在84商品あり、商談会をしたり催事でPRしたりしています。今は最高金賞の認証制度づくりに取り組んでいて、これからPRとパッケージデザインでのこ入れをしようと考えています。

土居 さいき殿伝のパンフレットを見ると、水産物を扱うプロのわれわれでも知らない生産者がほとんど。一般消費者はもっと知らないでしょう。これをどうやって知ってもらうかが大事です。東京に送るにも荷がまとまらないという話があ



若手リーダー
トマト生産者
御手洗大悟 さん



若手リーダー
林業
曾根田啓介 さん

りましたが、福岡の市場の福水商事さんは「港いちおし」という自社ブランドを作って、九州の各港で捕れたその日の一押し商品を、港から取引先のスーパーや料理店に送っています。インターネットを使い、各港から「今日はこんな魚が入った」という写真を福水商事に送ると、「それはどこに送って」と中継の指示を出して、料亭や関東の市場などに届ける仕組みです。そういうところもあるので、市や県が情報を集めて発信して提供していけば、もっと流通が広がると思います。

小田原 米水津の漁協ではシイラを加工して学校給食に出しているそうですね。

山路 市場では値が付かないのでほとんど捨てていたシイラを、たまたま休坂さんにあげたら「おいしい」ということになり、工場集めて加工して、学校給食に出すようになりました。米水津のブリ加工所で、ブリの加工が終わった後にシイラを加工しています。

休坂 給食でも魚フライの中で一番人気です。昔は魚を希望するグラム数にカットしてくれる所がなくて、給食も外国産の魚を使う調理場が多かったけど、米水津の加工所ができてから子どもたちが佐伯の魚を給食で食べられるようになりました。

土居 加工は大きな武器です。安い魚も変形を変えることで高く売れます。全国各地でたくさん捕れて価格が安くなった魚も、安い時に市場に出さずに加工原料として持っておくことができます。

曾根田 林業は工場で加工します。自分たちは組合の下請けで、山で木を切って長さを3、4メートルにそろえるのが仕事。それをトラックで運んで、工場加工してもらったり、市場にかけたり。何に加工するか、どこに売るかはそれか



若手リーダー
大分県漁協青年部米水津支部長
山路誠治 さん

ら先の話です。

御手洗 農協もそうでしょう。僕の場合は佐伯の農協にトマト部会がなかったので自分で売っています。直売は自分で価格が決められるのがいいです。

まとめ役がいるといい

小田原 漁業も、加工など個別にいろんな取り組みをしていますが、それを集約して連携を深めることはできませんか。漁協の米水津支店でやっていることを市内の他の支店に広げて一緒にやるとか。

山路 漁協の支店が違つと、ここからここまでは米水津の区域、ここからは鶴見の区域と分かれてしまいます。でも全然つながりがないことはない。カップリングパーティーやスポーツ大会など、いろいろなイベントもやっています。勉強会をしたかどうかという話もあるけど、そういうのは漁師ってあんまり好きじゃない。「交流を深めたいなら一杯やるのが一番」という話はよくします。でも以前、飲んで、けんかになったこともあった。

土居 いろんなアイデアを出す、まとめ役がいるといいと思います。例えば、定置網で捕れたアジの箱に山路さんの写真と漁師飯の料理法を書いた紙を入れると、店舗は販促材料として店に飾り、お客さんの目もそつちに向くでしょう。顔が見えるというのはPRの点で間違いなく強い。でも魚は取り組みが少ないですね。

山路 今の状況ではなかなか難しいです。余裕があつて仕事をしている訳ではないので、販売まで手が回りません。



アドバイザー
イオン九州食品商品部 水産グループ
土居敏明 さん

なかなか手が回らない

小田原 御手洗さんのトマトを使ってアクアパッツアを作りましたが、漁業と農業、そういう連携ができませんか。その辺を市がオーガナイズするとか。

休坂 海の物と山の物を組み合わせた商品開発は考えています。御手洗さんたちのようにレストランなどでイベントをして、農林水産物それぞれの生産者が商品の説明をするのは面白いと思います。何か考えたいですね。

土居 イオン九州の食品商品部では「作らない化」(手間を掛けず食べられる)をテーマに店舗に送り込む商品を考えています。今は水産の社員でも魚をさばけない人がいますから、店舗の人も一時間かけたものを欲しがります。お客さんも、丸魚と用途に合わせて加工した魚とは加工した方を買っていきます。

山路 現場でも消費者ニーズを考える必要性は感じているんですが、やっぱりなかなか手が回りません。

土居 生産者から、「こういうもので何か良いアイデアはないか」と投げ掛けてもらって、それを考えて戻すというキャッチボールできればいいですね。

廃材をボイラー材料に

小田原 そこを、どこか取り持ってくれるところがあるといいんですが。

休坂 その辺のコーディネイトは市の仕事かなと思います。佐伯のトマトと魚でチームを作って加工品を作るのも面白い。

御手洗 林業は少し前に、廃材をバレットボイラーの材料にしようという取り組みが盛り上がりかけたことがありますね。

曾根田 廃材は、今はバイオマス発電に使う流れになっています。弥生と本匠の境にもバイオマス発電所ができます。でも廃材を取りに来るトラックが入れないような現場が多く、バイオマスで燃やす木も尽きるんじゃないかという話も出ています。伐期がきている木も出しやすい現場から切っているの、これから切るのが大変な現場が多くなるというわれています。林道をつつくほしいですね。

小田原 いろいろ課題がありますね。

御手洗 農業は厳しいと言われているけど、言っている人たちはバブルを経験している世代で、相対的に今が厳しいと言っているだけだと思ふんです。私たちは最初から今の状況で働いているので、それほど厳しさを感じていません。若い人はほとんど面白いことをやっただけいい。これから自分たちが上の世代になったとき、若い人の意見をつぶすんじゃないかと、面倒を見てやるから好きなことやれよと言えるようになりたいと思います。

土居 年齢や職種にこだわらず、時代の流れを読む力を養うのは大事です。以前に勤めていたヤマヒコ水産(大分市)は、時代の流れを読み、全国に先駆けてスーパーで「魚屋のすし」のコーナーを始めました。捨てる物だったブリあらを商品化したのも最初。そうやって人がやらないようなことをやって売り上げを大きく伸ばしました。

観光との連携を考える

小田原 今、時代の流れはどの辺にきていますか。

土居 「作らない化」ですね。そして、皆さんそれぞれ「うちのアジはここがいい」「トマトはここがいい」と差別化しているところがあると思うので、それを消費者にうまく伝えていくことが大事です。そこを今度は休坂さんやわれわれの仕事なのかなと思います。

休坂 観光と連携してやっていくのも一つ。いろんなところとコラボしてできることからやっていきたい。

土居 生産者は「ここにこだわっている」「ここで育ったものはここがいい」など、PRしてもらい情報をちゃんと伝える必要があります。**御手洗** 販売は組合任せの部分が多いけど、結局は自分たちの商品。自分たちが前に出て売っていくないといけないところはあります。

魚を扱う技術断然いい

小田原 水産資源をどう生かすか、それを考える土壌をつくっていくことが佐伯のために必要でしょう。例えばハモを骨切りして出荷するとか、1匹当たりの値段が何十倍にもなると聞きました。ちょっとした手間を掛けて付加価値を高めていくことを、漁協が考えるのか、生産者が考えるのか、市が考えるのか。そのまとめ役になるところを作っていくのが課題だと思います。

土居 佐伯市の隣の延岡市北浦町の魚は宮崎県内ではブランドですが、僕から言わせたら佐伯の方が断然いい。漁師さんが魚を扱う技術が違います。東九州自動車道がつながつて、これから宮崎まで大分の魚がどんどん浸透していくでしょう。関東、関西にも、海外にも販路はあります。大分の魚の評価が浸透し、値段などいろんな部分が安定していくためには、売り込み力を高めることが不可欠。水産業も農業も林業も、これだけこだわってやっているんだから、後はそれをどれだけ売り込めるかにかかっています。



コーディネーター
大分合同新聞記者
小田原大周

はじめて人がいる。
つづける人がいる。
じぶんは、
こうしてふさがっていくんだ。

ここちよい世の中をめざした、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140万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・アドバイスを行っています。

吸う人も
吸わない人も
ここちよい世の中へ。

喫煙マナーについてもっと知りたい方 「ひろ街」への参加に関心のある方 分煙を具体的に検討されている方 くわしくはこちらまで。 JTの取り組み 検索

JTメッセージ

豊かな味わいや香りを楽しんだり、リラックスしてひとときのゆとりを得たりと、世界中に愛用者がいるたばこ。大人の嗜好品として、長く愛されてきました。たばこを吸う人と吸わない人が協調する共存社会を目指すJTが、たばこのあれこれをご紹介します。たばこのこと、ちょっと考えてみませんか。

分煙社会の実現

「仕事の前に集中するための一服」「景色のいい場所での一服」など、その感覚はたばこを吸われる方なら思い当たることがあるのではないのでしょうか。

会話に「句読点」をつくったり、場の緊張を解きほぐしたりと、コミュニケーションを演出する道具としても愛用されているたばこ。一方で、たばこを吸わない方にとって、たばこの煙はしばしば迷惑なものになることがあります。

今、私たちは、たばこを吸われる方にとっても吸われない方にとっても、より快適な「分煙」環境の実現を推し進めています。分煙にはさまざまなカタチがあります。

分煙のカタチを一つに決めてしまうのではなく、吸われる方にも吸われない方にとってもさまざまな選択肢が揃っていて、それらを自由に選べる環境であることが、より良い「分煙社会」であると、私たちは考えています。

JTは、たばこを吸われる方と吸われない方が協調して共存できる社会の実現に向けて、大人の責任と選択でたばこを選んだお客さまが、マナーや吸われない方への配慮を忘れることなく、自分の愛するたばこを最大限に楽しんでいただきたいと願っています。今後も様々な取り組みを進め、たばこ事業を営む企業としての社会的責任を果たしていきたいと考えています。