

Agriculture Fishery

農業・漁業

豊後水道に面した天然の良港であるリアス式海岸と温暖な気候に育まれた急傾斜地のミカン畑。美しい津久見の風景は、人の営みのそばにある。「豊かな自然を生かした産業を後世につなげたい」。課題を乗り越えた先に描かれる未来を、漁業・農業に関わる若手リーダーが語った。



「マグロ+ミカン」で売り出せ

Uターンし漁業に従事

山本 私は津久見市の出身ですが、津久見市民よりも大分市民の方が長くなっています。今日はよそもの素人の視点で皆さんにお話を聞いてみたいと思います。

三木 カスガ水産でマグロの加工業をしています。10年前は保戸島のマグロ漁船に乗っていました。今日は津久見のために何かできればと思い参加しました。

五十川 津久見市役所農林水産課で農業を担当して3年になります。漁業の方とお話をすることはあまりなく、まだまだ勉強中です。よろしくお願いします。

戸田 一度会社勤めをし、Uターンで漁業を始めました。まだ会社勤めの方が長くて、漁業は5、6年です。勉強をする中で、未来のことよりも現在の問題点が浮き彫りになってきたという感じです。

岩崎 津久見でミカンを作っています。ももとは合併前の農協でミカンの営農指導員をしていました。ミカン農家になって16年です。皆さんの意見を聞いて刺激を受けたいと思います。

山浦 大分大学経済学部で教員をしています。縁があって東京から大分に来て3年になります。農村にあるいろんな問題を考えようと、買い物難民やインフラの問題も含めて取り組んでいます。今日の皆さんとの話で、明るい方向性を見つけることができたと思います。

山本 「ミライデザイン会議」ということで、夢をお聞かせください。

岩崎 ミカン産業の夢を聞かれて、正直答えがなかったんです。昭和30、40年代には輝かし

い時代があり、段々畑のおかげでおいしいミカンが取れていました。ここ10年は圃園化が止まらないうのが現状です。優良圃地をいかに後世につなげていくかを真剣に考えないと、津久見のミカンがなくなる。お客さんを掘り起こしながら、津久見の名産を後世に残したいと思っています。

戸田 小さいころから父の背中を見て漁師に憧れ、大きくなったならたいと思っています。水産関係の現場はやはり厳しいです。家庭を築いて暮らしていける安定した仕事をしたいというのが小さな夢です。

五十川 祖父が一生懸命作っていたミカン山があって。ミカンを作りたいという夢はあるんですが、なかなか一歩が踏み出せないですね。昔は5月にミカンの花の香りがして、秋にはオレンジ色が引いっばいに広がる風景がありました。市の職員として子どもたちに津久見ミカンや農業を伝える手助けができたらいいな。

三木 津久見を「マグロの町」にする動きが盛り上がっています。津久見の活性化を考える上で保戸島のマグロ船は大きな魅力。津久見がマグロの水揚げ漁港になるのが夢です。

農地バンクをつくって

山本 津久見のミカンをどう守っていくか、という課題が出ました。優良農地でも継ぐ人がいないのはなぜでしょう。

岩崎 一つには段々畑の問題です。基盤整備事業が進み、農業機械を入れて大量生産できるように整備する全国的な流れに津久見は乗れなかった。やる気がある人が参入できるよう、農地の貸し借りを円滑にする農地バンク的なシステムを行政と一緒につくりたいといけません。

五十川 圃地の保持次第で農地バンクもいけ

るんじゃないかと思っています。果樹は一から始めると5年から10年の間お金が入ってこないのがネックなので、参入する圃地があるのはありがたいですね。

山浦 田んぼの場合、公社が管理耕作する所もあります。研修制度で作業を勉強しながら自立するケースもあるので、かんきつでも不可能ではないかと思っています。

山本 後継者問題は漁業にもありますか。

戸田 あります。担い手不足は収入が安定しないことが一番の問題です。

山本 後継者問題はどうやって生活を安定させるかにも懸かっていますね。

岩崎 「津久見ミカン」のブランド力はまだまだあるので、生き残れる道はあると思っています。

三木 マグロとネギなどをハウスミカンとセットに販売している所があって、好評です。価格は3000円から5000円のようです。

五十川 それ、いいですね。

岩崎 面白い発想です。ミカンは通常10%単位ですが、水産加工物と合わせて3%とか5%のセットで出すといけるかもしれません。生産者としては、本当はミカンを作る方に専念したいので、農協にそういったセットの販売を積極的にしてもらえるとありがたいのですが、農協だけに頼らず、津久見市全体で行政や水産業の人にも知恵を出してもらえたらと思っています。

直売所で初心者育成も

山本 直売所でうまくいっている事例はありますか。

山浦 直売所は消費者と接する所なので、情報が双方向でやりとりしやすい。差別化を図るため新しいものに挑戦する人が増える、というの

があります。初心者育てるバックアップ機能も備え、新規参入のツールとして使える直売所が増えると面白いですね。

山本 戸田さん、漁に出ないときの収入源として販売所があるといいな、と言われていました。

岩崎 戸田さんのところのみりん干し、おいしいですね。

五十川 津久見でも朝市を検討したことはあるんですが、仕組みづくりが難しいですね。

戸田 量をそろえるのが大変です。一度始めると、水揚げがなかったときに消費者が離れてしまうのが怖い。漁協がやっている市場の日曜日開催は苦肉の策ですが、日曜日に県内でやっているのは津久見だけなので人が集まります。

山本 どう売るかについて、商工会議所青年部と漁協で新しい事ができないですか。

三木 農家の方と青年部でも何か取り組めたらいいですね。

岩崎 ミカン農家には青年部くらの年の人がいません。これまで漁業団体や商工会と議論をする場はなかったし、農業でも津久見全体のミカンの話をできる場がなかったことに気が付きました。

山本 三木さんは津久見のマグロを全国展開していきたいと「まぐろ研究会」の活動を3、4年前からされています。どういう活動ですか。

三木 マグロを使った料理を研究開発し、知ってもらいたいと取り組んでいます。

大人気！オーロラマグロ

山本 ブランドづくりについて知ってもらための工夫はありますか。

山浦 参考までに、宇都宮のギョーザや大分の鶏肉消費量は「日本一」になっていますが、これは国の家計調査を見て言っているわけです。ただ、大分というのは大分市だけの調査なんです。例えば、保戸島の人の年間マグロ消費量など津久見で市民参加型の調査をすると面白いかもしれません。

山本 津久見のマグロ消費量、知りたいですね。

岩崎 子どものころマグロを食べる習慣はなかったですね。私たちのころは給食で「オーロラクジラ」だったのが今は「オーロラマグロ」です。

三木 マグロを揚げて、ウスターソースとトマトケチャップで作ったオーロラソースを掛けるやつですね。

岩崎 あれ、子どもが大好きなので何かできるんじゃないかな。

山本 「津久見給食名物オーロラマグロ」とか。

山浦 それって大分市でも出るんですね。

一同 ないですね。

三木 津久見はマグロパーガーも給食に出ます。何種類かあるんですが、オーロラマグロは給食で大変人気です。

五十川 商品化しましょうよ。

三木 「給食一番人気」ってキャッチフレーズがいいですね。

山本 市民に共通認識ができれば、次は市外の人にどう知ってもらうかですね。津久見では養殖のマグロもありますね。

三木 昨年3月から出荷していますが、どうしても単価が高い。津久見の養殖業者はほとんどを関東に出し、値段も出荷先の相場に合わせています。

復活したい「つくみ愛す」

山本 養殖は「生マグロ」ですね。保戸島で生マグロを食べたら、すごくおいしかった。何とか津久見で生マグロを食べられませんか。例えばブルマガで「津久見生マグロクラブ」をつくって会員登録をし、確実に人が集まったら提供とか。

三木 市内の飲食店で取り組めるいいですね。冷凍すれば生の価値がなくなってしまうので、津久見の生マグロを出したいです。

岩崎 マグロはまだ津久見で伸びると思います。県内は伸びしろがあるのでは。

戸田 私はモイカ漁もやっていますが、昨年頃から今年にかけて津久見で提供しました。これまで別の市場に出していたんですが、まとめて持っていくとどうしてもロスが出る。生産者も津久見で売れてうれしいし、皆さんに喜ばれてよかったです。

山本 地元のおいしいものは地元で食べたいですね。ところで三木さんの所で復活させる商品があるとか。

三木 「つくみ愛す」ってあったじゃないですか。

五十川 ポリ袋でミカン缶詰を凍らせたやつ！

山本 缶詰めを凍らせて食べるのは津久見だけですね。

山浦 今、皆さんが何を話しているのかわからない。(笑)

三木 ミカンの缶詰を甘く濃くして凍らせたものです。前回、うちが「つくみ愛す」の販売元になったのは、大きな冷凍庫があったからです。

岩崎 加工に回すミカンは、農家にとっては安すぎるんですね。今、サンつくみというミカンの

缶詰がヒットしているんですが、加工は全部長崎でやっています。

丸一日遊べるところに

三木 津久見で加工できないですかね。

山本 生産者がタッグを組んで加工場を造る例はありますか。

山浦 一つの物だけで造るのは稼働率がよくないので、同一施設をいろんなグループが使う所が多いと思います。津久見には資源や食文化があるので、加工施設はうってつけのテーマではないでしょうか。

山本 五十川さん、事前のアンケートで地域づくりのキーワードに遊び心、奇抜なアイデア、こだわりを挙げていましたね。

五十川 はい。大人も子ども一緒に遊べるような資源があるといいなと、セメント山の頂上に登るとか、「当たり前のこと」を違った視点で見て、アイデアで固定観念なくやってみることから始めたいです。

岩崎 ミカンあり、セメントあり、水産ありで丸一日遊べるような構想ができるいいですね。うまくまとめた形で進めたら面白いと思います。

山本 もう一つのキーワードは連携ですね。そろそろまとめに入りたいと思います。

三木 この会議をきっかけに、今後タッグが組めたらいいな。集まる場を持ちたいです。

五十川 ぜひ！質問ですが、戸田さんが従事している巻き網漁は企業的な経営ですね。農家はほとんど個人経営ですが、企業経営するメリットはありますか？生産法人など農業にも生かせるのかと。

戸田 網方制度の名残で会社組織に移行したようなものです。私は初めてこういう会議に出て、農家も担い手不足や売り方など同じ課題を抱えていると分かりました。ところで、就漁業対策の補助金はあまり聞きませんね。漁業への新規就業に対しても行政に頑張っていただけというらしいです。

コーディネーター必要

山浦 農業でも新たに始める人には支援制度がいらないあるんですが、継ぐ人に対する支援は少ない。継ぐ人にも光が当たるといいなと思います。

五十川 果樹に対して補助が少ないですね。

岩崎 いい話をさせてもらいました。将来的に津久見をどうするかという大きいビジョンが何となく見えてきた気がします。連携しながら後世に津久見ミカンをつなげ、津久見を活性化していきたいと思います。

山浦 津久見で何ができるかということが話せてよかったです。経済学には「範囲の経済」と「規模の経済」があります。規模の経済は大きくして利益を出すやり方ですが、津久見の場合は「範囲の経済」でしょう。一定の規模でやっていくやり方です。核になるのはコーディネーター。中の人をうまくつないで、整理して外に向けて発信する人が必要です。個人的には三木さんのような方がなってくればうまく回るのではないかと思います。

山本 ありがとうございます。今日の話を種として地域づくりが進めばいいですね。私からは「感謝」という言葉を提案したいと思います。地域づくりの目的は住人が幸せを感じられること。皆さんが幸せを感じるような津久見をつくってください。



コーディネーター
大分合同新聞記者
山本康裕

人間、社会、自然を学ぶ



キーワードは、「教育と福祉の融合」。常に社会の要請に応え続けず。	
教育福祉科学部	●学校教育課程 ●情報社会文化課程 ●人間福祉科学課程
90余年の伝統に支えられて学ぶ「理論と実践」。経済社会のグローバル化に対応し、地域社会を支える人材を育成します。	
経済学部	●経済学科 ●経営システム学科 ●地域システム学科
全人的な医療を行うための総合的な学力を身につけた、人の心を見つめる医療人を養成します。	
医学部	●医学科 ●看護学科
世界をリードする研究、地域の人々が生活しやすい「まちづくり」を研究します。	
工学部	●機械・エネルギーシステム工学科 ●電気電子工学科 ●知能情報システム工学科 ●応用化学学科 ●福祉環境工学科(建築コース・メカトロニクスコース)
より高度で実践的な専門能力を身につけた人材を育成します。	
大学院	●教育学研究科 ●経済学研究科 ●医学系研究科 ●工学研究科 ●福祉社会科学研究科



国立大学法人

大分大学

www.oita-u.ac.jp

□旦野原キャンパス

〒870-1192 大分県大分市大字旦野原700番地

□挾間キャンパス

〒879-5593 大分県由布市挾間町医大ヶ丘1丁目1番地

CHANGE&EVOLUTION