

御所浦の水産業

~インターンで経験したこと~



はじめに

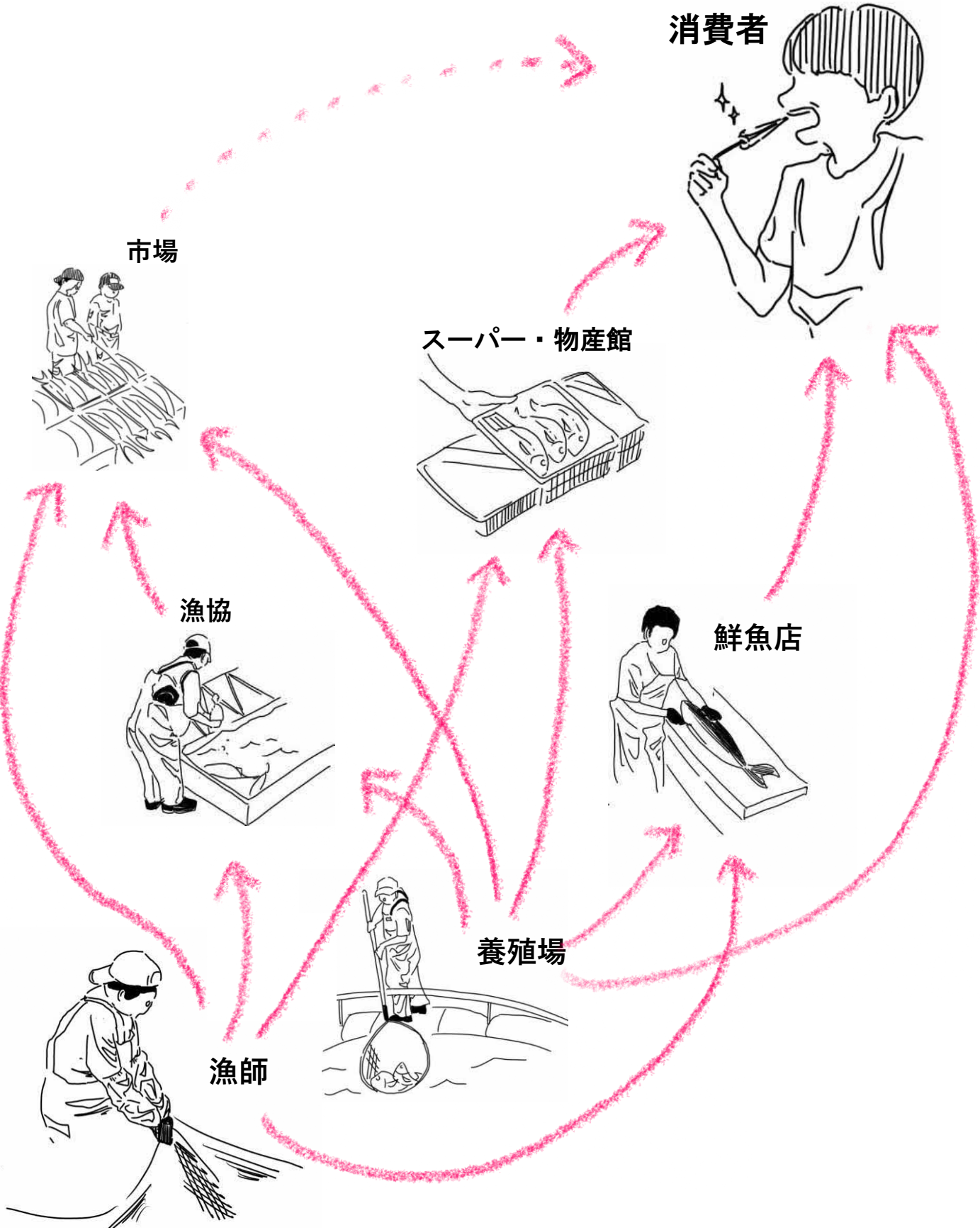
御所浦島。熊本県の天草諸島に浮かぶこの島は、海に囲まれ、豊かな漁場に恵まれた漁師町だ。港には漁船が並び、海とともに暮らす営みが今も息づいている。

この島で過ごして強く感じたのは、人は一人では生きられないということ。すべての仕事はつながり合い、互いに支え合うことで暮らしが回っている。都会にいと忘れてしまいがちな「人と人とのつながり」が、ここでは自然に目の前に現れる。見学に行くと、魚をおすそ分けしてもらえることもあった。初めて訪れた自分に、惜しみなく海の恵みを分けてくれる優しさに触れたとき、ただ魚を見る以上に、この島の人々の温かさを強く感じた。また、この島でほとんど繋がりのない私をたくさんの人と繋げてくれた方もいた。そうした方々へのお礼の気持ちも込めて、このzineをまとめたいと思う。

特に心惹かれたのは、水産に関わる営みだった。夕暮れの海に網を流す漁師の姿、漁協で魚を仕分ける手際のよさ、養殖いけすでタイやシマアジを育てる人々。魚は自然の恵みであると同時に、人の知恵と努力によって生まれ、送り出されている。このzineでは、御所浦島で見て、聞いて、体験した水産の現場4つを紹介する。普段何気なく食べている魚の向こう側に、こうした人々の暮らしとつながりがあることを、少しでも感じてもらえたらうれしい。



御所浦の魚の主な流通





漁（流し網漁）

流し網漁とは網を固定せずに潮流や風に乗せて漂わせ、魚を網に絡めて捕獲する漁法。私が見学させてもらったのは、田中さん親子で営む「第三龍幸丸」。夕方五時頃に網を入れ日没と同時に網をあげる。およそ二時間網を引き続けるこの作業には、漁師さんの体力や粘り強さを感じた。乗せてもらった時期は8月であったためタチウオ、ヒラ、グチ、ハモなどが獲れていた。なかでもタチウオは大きいものほど値段が上がる。同じような大きさの物5キログラム分を1箱として市場に出すため、入っているタチウオの数が少ないほど高く取引される。5本ダチ（5本のタチウオが入っている箱）は時期にもよるが1万〜2万円ほどで取引されるそう。

帰り際、獲れたばかりの魚を惜しみなく分け、「またいつでもおいでー」と言ってくれました。漁師さんの優しさ、御所浦の温かさを実感した。

船から見える景色



タチウオ



箱詰め



グチ



養殖（浦田水産）

浦田水産は、嵐口地区にあるこの島を代表する養殖会社のひとつであり、現在はタイとシマアジの養殖が行われている。特にシマアジの飼育数は日本一を誇り、全国の市場や飲食店へと出荷されている。今回私は出荷と給餌の作業を見学させてもらった。



出荷では、いけすの中の魚を寄せ集め、巨大な網ですくい上げる。そこから一匹ずつ仕切りのついた箱に詰めていくのだが、タイは約2kg、シマアジは約1kgもあるため、とても力のいる作業だ。水しぶきを浴びながら、素早く正確に魚を扱う様子は迫力を感じた。



一方、給餌はひたすらエサを補充する仕事。いけすには自動給餌器が設置されているが、いつ・どれくらい与えるかを決めるのは人。魚の様子や病気の兆候、赤潮の有無などを毎日見極めながらの判断は知識と経験を必要とする。単なる力仕事ではなく、観察力と根気、そして魚への深い愛情がなければ続けられない仕事だ。



見学の最後には「もっていけー」とシマアジとタイをいただいた。インターン生3人で味わったフライ、ムニエル、茶づけ。別日には刺身も。脂の乗りが天然のものとは比べ物にならない。



漁協 (御所浦支所)

この島にある天草漁協（御所浦支所）は、単に魚を市場へ運ぶだけでなく、地域の漁師さんの生活を幅広く支える存在である。御所浦本島にあるこの漁協は船や車、家の販売から、漁業に必要な道具や氷の販売、さらには船や家、人、車、魚の保険に至るまで、多岐にわたる業務を行っている。まさに「漁師の暮らしの総合窓口」としての役割を担っており、現在わずか4人の職員でこれらを切り盛りしている。



漁師さんが港に水揚げした魚はまず漁協に運び込まれ、種類ごとに仕分けされる。鮮魚か活魚かによって保管の方法が大きく異なり、例えば、タコは共食いを防ぐため、一匹ずつネットに入れて水槽に保管される。タイやハマなどの活魚は魚種ごとに仕分けされ、外の大きな水槽に収められる。一方で、氷詰めされた鮮魚は冷蔵倉庫に保管され、どちらも鮮度を保ったまま市場へと出荷される。

こうして準備された魚たちは、松島の市場や熊本の市場へと運ばれ、やがて私たちの食卓に並ぶことになる。



浜崎鮮魚店

嵐口地域にある浜崎鮮魚店。かつては鮮魚店が何軒もあったこの地域だが、今残っているのはこの一店舗だけ。

この鮮魚店の歴史はともふみさんのおばあさんが始めた浜売りにまで遡る。その後、お母さんが嫁いできた頃から本格的な鮮魚店として店を構え、長年地域に愛されてきた。現在は主にもふみさんとお母さんの親子で営まれている。

当初は漁師さんから仕入れた魚を販売していたが、やがてすり身や干物などの加工品も手掛けるようになり、現在は冷凍魚、すり身、エビフライ、旬の魚など幅広く販売している。

さらに、お歳暮や贈答品の対応も行っており、全国発送も可能。お客様のニーズに合わせて柔軟に対応している。



お店のスタイルは少しユニークで、店頭には魚が並んでいるわけではない。来店や電話で問い合わせると、その日にある魚をお店の人が案内してくれる。商品は常時、冷蔵庫・冷凍庫に保管しており一番いい状態で購入することができる。

年中買うことができるすり身とエビフライ。このすり身の材料はほとんどが御所浦産の魚でありエソ、グチなどの白身魚だけでなくイカなども入っている。食べやすい大きさに切り、焼くだけで本当においしい。



ともふみさんに「魚はどんな食べ方をしますか。」と尋ねると、「そりゃ刺身が一番よ。刺身、煮つけ、塩焼き。これが一番うまい。」と。御所浦で食べる釣りたての刺身は、一度味わえば二度と忘れられないおいしさだった。

そりゃ刺身が一番よ。





初めてのzine作成。どのように進めていいかわからず、なかなか制作が進まなかったが、約3週間のインターンで自分なりに見た景色や感じた想いをこうして形に残せてよかったと思う。もっといろんな人と関わりたかったという思いもあるが、自分がこの島を好きになるのには十分な時間であった。このzineを通してお世話になった人たちへ感謝の気持ちと御所浦の温かな雰囲気伝わること願っている。

令和7年9月 作成
金子 鈴
(天草市地域おこし協力隊インターン)