

助け合い、支え合い、 この海で共に生きていく

世界でも有数の長さ誇る日本の海岸線には、多くの漁村が存在しています。行橋でも、稲童・杵尾・蓑島といった地域で、様々な海産物が水揚げされてきました。12月初旬に魚市場で開催されたお魚フェアでは、行橋の漁村で獲れた魚介類が一斉に並び、多くの人で賑わいました。

これまで、このクロージアップのコーナーでは、農業の担い手不足について触れてきましたが、深刻な担い手不足に悩まされているのは、漁業もまた同じです。多くの漁村では、人口減少や高齢化が進んでいます。そしてさらに、漁業就業者数の減少に加え、地球温暖化による海洋環境の変化による漁獲量の減少という問題も抱えています。

今後、漁業就業者の確保はもとより、漁村に賑わいを生み出し、漁村の活性化をいかに図るかが重要となります。

今回の特集では、定置網漁の五代目として活躍する稲童漁港の女性漁師と、豊前海一粒かきの生産から販売までを担う蓑島漁港の若きエースをクロージアアップ。「互いに助け合い、支え合い、そしてこの海で共に生きていく」。若き後継者たちの決意がそこにはありました。家族と、仲間と、漁村の人々と・・・故郷の海を大切に思い、家業を絶やさぬよう努力する姿、漁業を支える人々に感謝し邁進し続ける姿をご覧ください。



行橋市漁業協同組合 稲童支所のみなさん。前列右から2番目が岩本ひろみさん。

Close up



稲童と言え、底びき網漁業。底びき網漁は、漁船から伸ばした曳き網（ワイヤ1等）に連結した漁網を曳航し、漁獲を行う漁法です。1月には、ワタリガニや車エビ、赤貝やナマコなどが獲れます。

ここで、定置網漁を行う漁師の岩本ひろみさん。多くの漁村で、女性漁師の活躍を推進することが課題となる中、岩本家の五代目漁師として稲童で活躍しています。

定置網漁は、海中の定まった場所に網を設置し、魚を獲る漁法です。タイやブリ、ヒラメ、スズキ、ハモ、キス、サワラ等、みなさんもよくご存じの魚が獲れます。1月はマコガレイ等、カレイがよく獲れると言います。

ひろみさんが船に乗って漁に出始めたのは、約8年前。鹿児島で生活をしていましたが、帰郷したことをきっかけに家業である漁業を継ぎました。

幼い頃は、祖父と父は夜中

に漁に行き、そのまま市場へ魚を出荷するため、顔を合わせる事が少なかったと言います。それでも、祖父や父の姿を見たり、手伝いをしたりする中で、「獲れる喜びと新鮮なものを食べられる幸せ」を感じて育ちました。

現在、船に乗って漁に出ている女性の漁師は3人。ひろみさんと母、そして右写真でひろみさんの横に写る重松さんの3人です。ひろみさんの母も漁村の高齢化を受け、会社を定年退職後、1年前から船に乗り始めたそうです。岩本家の女性漁師2人は、まだ船酔いに悩まされることが多いとのことですが、担い手不足を食い止める貴重な重要な人材です。

現在小学5年生の息子を育てるひろみさん。息子が幼い頃は、子どもの時間を優先して仕事を切り上げていたそうです。育児をしながら漁に出ることは容易いことではありません。しかし、「息子が小学生になり、漁師という職業を

理解してくれるようになったこと、1年前からは母も加わり親子3人で作業するようになったこと、妹や弟家族のサポートや周辺漁師の方々の協力にとても感謝しています。時間に余裕が持てるようになりました。」と、変化をお話ししてくれました。

定置網の中に大量のクラゲやゴミが入っているとき、海が時化したときの漁は本当に大変です。取材時（12月中旬）も、本来ならば大物が狙えたはずが、大量のクラゲにより漁獲が少なくと嘆いていました。漁師の仕事は、自然の影響がダイレクトに反映されます。

自然相手の大変な職業ですが、やりがいと意気込みをお聞きしました。

「代々続いた漁師の家系で、私が初めて女漁師となりました。今では、息子も漁師の道歩みたいと言ってくれています。幼い頃から感じていた、獲れる喜びと新鮮なものを食

べられる幸せは今でも変わりません。特に、獲れた魚が市場で褒められて売れた時はとてもやりがいを感じます。息子やその次の代にも残していきたいよう、周りの漁師の方々と協力しながら一緒に定置網を守っていきます。」

定置網漁は家族3人だけでは出来ません。漁村の高齢化による担い手不足が叫ばれる中、稲童だけではなく、蓑島も含めて助け合いながら漁に出ています。助け合い、支え合い、人との繋がりを大切に、生業を護っていくことの重要性を彼女から学びました。



過酷な仕事、 だからこそ 親父を助けたい

蓑 島で漁業に従事する、
森林徹さん。主に、牡
蠣の生産や販売を担っていま
す。三代目の徹さんは、幼い
頃から父である保治さんと海
に出たり、漁業の手伝いをし
たりしていました。その頃か
ら、将来は自分もこの仕事に
就きたいと考えていたそうで
す。

しかし、徹さんが進路を決
める際、父の保治さんは自身
の仕事が過酷であることを理
由に、漁業に就くことを反対
しました。父の反対もあり、
徹さんは製造業でサラリーマ
ンとして働くことを選択しま
した。

結婚をし、新しい家族がで
きた徹さんでしたが、父親と
なって改めて強く思うことが
ありました。「漁業は過酷な
職業。過酷であるがゆえに、
自分が親父を助けたい」。
それから28歳の頃、保治さ
んを説得し、漁業の道に進み
ました。



海 の仕事をひとつずつ説明
しようとしても、天候や
潮の状況が日々変わるため、
毎日同じというわけにはいき
ません。とにかく父親や仲間
の姿を見て学ぶところから始
まりました。見て、学んで、
実践する。失敗や改善点は親
子でとことん話す。これが森
林流です。

牡 蠣のシーズン真最中は、
毎朝3時〜4時に起床。
それから出港までの間、地元
JAへの出荷準備や全国へ発送
の準備、牡蠣を入れる水槽の
掃除を毎日行います。そして、
6時には港を出発し、牡蠣い
かだへ。そこから、約1年か
けて育てた牡蠣を引き上げて
いきます。引き上げた牡蠣は、
船上で塊を叩いて切り離しま
す。そして、身の入ったもの

と入っていないものをここで
仕分けします。気が遠くなる
ほどの作業。この作業を船上
で3時間以上続けます。

徹さんは一足先に港へ戻り、
牡蠣小屋の開店準備や販売の
準備に取り掛かります。牡蠣
小屋の営業と販売、隙間時間
に牡蠣の研磨作業を行い、ゆ
っくり休憩する間もなく、閉
店時間まで働きます。次の日
に備え、毎晩2時には就寝。
冬場の早朝から水を扱う作業。
想像しただけで身震いしてし
まいます。毎日休みなく、こ
のルーティンが続きます。「自
然との戦いが最も過酷だと感
じています。日々の漁も天候
に左右されます。台風が来れ
ば牡蠣いかだが破壊され、そ
の年の営業の危機にも迫りま
す。親父が反対した理由も理
解できました。しかし、だか

らこそ共に頑張りたい、乗り
越えたいと実感しています。」
とお話ししてくれました。

糸 島でも広島でもなく、「蓑
島を指して遠方から訪れて
くれるお客様。「やっぱり地元
の牡蠣が一番」と市内からの
お客様。蓑島の牡蠣の味を誉
められたときや、お客様が喜
ぶ顔を見たときに最もやりが
いを感じるそうです。そんな
徹さんにとつての最高の褒め
言葉は、「また来るけ!」。こ
の言葉があつてこそ、より良
いものを届けたいという意欲
が湧いてくると言います。

また、牡蠣の研磨作業等、熟
練作業員の高齢化による人手
不足が深刻となっている漁村
の現状――。
「牡蠣の研磨作業は単純なよ
うで、熟練の技が必要。スピ
ードが全く違います。この担
い手不足は、本当に深刻だと
仲間と話しています。自分た
ちが受け継いだものを、さら
に引き継いでいくために、様々
な角度から試行錯誤していく
必要があると考えています。
長年共に作業してくれている
方々に、本当に感謝していま
す。」と、漁村の仕事を支えて
くれている方々への感謝の気
持ちは、そこにはありました。



牡蠣小屋で食べる焼き牡
蠣のほか、保治さん考案
の佃煮や徹さん考案のオ
イル漬けもおすすめ!

