

鹿児島県本部 〒890-0001
27282930123
45678910
11121314151617
18192021222324
25262728293031

5151
5152
5153
5154
5155
5156
5157
5158
5159
5160

漁業活性化へ異業種連携

薩摩川内市で、観光や飲食などの他業種とタッグを組み、地元漁業を盛り上げようという取り組みが相次ぐ。新鮮・豊富な海の幸をPRし、直営店の設立やイベントによる誘客など新しい分野に踏み出しているのが特徴だ。新たな「薩摩川内ブランド」で、漁業の担い手育成や所得確保につなげ、1次産業の活性化を図ろうとする努力が続いている。



買い物客でにぎわう「川内とれたて市場」(薩摩川内市港町)

直売や飲食業との連携で漁業が限られている。漁協に話業の活性化を目指すのは、川内市漁協の直営店「川内とれたて市場」。11月上旬、川内市長、下園広志さん(66)も「何かが行動を起こさねば」と以前から感じていた。魚価の低迷が長引き、周辺市町では漁協直営店が相次いでオープン。昨年2月、市の水産物地方卸売市場が開業されたことも不安材料だった。両者は費用面などで意見が割れることはあったが折衝を重ね、川内市漁協が事業主体となり、とれたて市場開設。ただし漁協は漁業者などに用

川内市漁協 直営所に食堂 ■ 飲食業界が後押し

に響いた。テナントの食堂(約80席)は、飲食業組合の有志が設立した新会社「海の社」が運営する。鹿児島の養殖クロマゴロや旬の地魚を使った定食、すしなどが人気を集め、1日平均約200人が訪れる活況だ。下園さんは「市場の販路に加え、海の社を通じて市内の飲食店などに魚を流通させた」と次の展開を図る。海の社の代表を務める飯元さんは「川内市漁協の弱點は、漁獲量の減少だ。これは、漁獲量が少ないこと。時季によってタイはつかり、イカはつかるといこともある。広く流通させることで、とれたて市場でのだぶつきを解消させる狙いだ。取り組みは始まったばかり。鮮度優先で在庫を残さないようにすると、品切れになることもある。漁協オリジナルの加工品の開発が必要」と下園さん。フードコーディネーターに相談するなど、試行錯誤の日々だ。

11月10日、いつもは静かな上郷島の中郷港に、にぎやかな笑い声と音楽が響き渡った。鹿児島の漁師とイベントを当てる初の交流イベント「コシキフィッシュヤーマンスフェス」が開かれ、島外から大勢の観光客が訪れた。会場の中心には特設の円形焼き場が設けられ、地の若手漁師たちが捕れたエビや魚を焼いた。来場者は大分に味わい、漁師の笑顔も島外話に耳を傾けた。鹿児島市から訪れた会員の小林英和さん(28)は漁師の方と話す機会があったにないで楽しかった。次回もあればぜひ来たいと満更そうな様子だった。実行委員会中心になったのは、島の新しい特産品を開発したり、民俗を復活したりする会社「東シナ海の小さな島ブランド」(薩摩川内市)だ。

「素材生かす取り組み」 薩摩川内市「素材生かす取り組み」 交流人口の増加や、漁業関係者の所得アップを見込む。加えて「漁師といえは、ブランドがあつて近寄りたがたい存在」とイメージがあつた。消費音としか接したり、他業種の協力を得たりすることで、徐々に

イベントで集客 ■ Iターンに期待



交流を楽しむ「コシキフィッシュヤーマンスフェス」の来場者と地元漁師 11月10日、薩摩川内市上郷島の中郷港

だが話し合いを重ねて全容が形づくられていったことで、日笠山さんも納得。仲間内を掛け、結果として十数人の漁師が参加した。「鹿児島市などで宣伝販売をしたが、施設に魚を寄贈したりといった外向きのPRはしてきたが、逆に島に人を呼び込むことはできなかった。山下山さんのアイデアに感服する。山下山さんは「漁師さんや島に暮らしの人々とお出会うことで、島を身近に感じてもらえるような取り組みを続けていきたい」と話し、今後も島ぐるみで継続的な活動が必要だと考えている。

にほまれてきたのでは。薩摩のフィッシュヤーマンスフェスは、観光客とのやり取りを漁師も楽しんでいた。とれたて市場の店頭で、日中魚をばく川内市漁協の下園広志組組長は、「お客さまから『新鮮で安い』といってもらえるのがうれしい」と手応えを語り、頭はほこりげだった。

