

定住した隠岐海士町で干しナマコ加工を「寄業」

—身の丈に合った暮らしを手づくりする—

株式会社「たじまや」代表取締役 宮崎 雅也

山に囲まれた群馬で生まれ育った私が、海に囲まれた島根県隠岐郡海士町（中ノ島）で暮らしはじめ、早いもので九年が経とうとしている。本稿では、「移住の経緯」「民宿但馬屋での暮らし」「干しナマコ加工業の概要」「ナマコ加工における課題」「今後の取り組みと方向性」の五つに分けて、島暮らしのこれまでとこれからをご紹介します。だきたい。

1. 移住の経緯

■休学により実現した海士町との出会い

私が海士町へ移住するにあたっては、大学三年の終わりから二年間休学し、師事していた関満博教授とつながりのある、中国広東省の製造業の現場で学んだこと（註1）が大きく影響している。同町との出会いは、私が復学した二ヵ月後、二〇〇五年六月に一橋大学で行われた、海士中学校の修学旅行生二〇人による出前講義であった。休学して

いなければ、海士町と出会う機会はなかった可能性が高い。この出前講義は、「島の中学生たちに、島にはない『大学』を見せたい。加えて、ただの大学見学にとどまらず、海士町のことを調べ、発表する機会をつくりたい」という島の教育関係者たちの思いが形となったものであった。前例がない企画だったために、大学側との話が進まず、島根県の産業振興アドバイザーをしていた関教授に町が直接依頼をし、ゼミ生である私たちが受け入れを担当する形で、出前講義が実現する運びとなった。

中学生たちの出前講義は、ふるさとへの愛着と誇りが感じられる素晴らしいものだった（詳細は本誌二一一号の記事「隠岐の海士中学校、修学旅行で「一橋大学へ」ほか参照」。

■ナマコの話にくぎづけに

打ち上げとなり、修学旅行の引率で来ていた関係者の方たちと歓談する中で、財政課の吉元操課長（みんぞう）が「海士町は



ナマコ屋だと思って訪れた民宿「但馬屋」。磯釣り客中心の宿だったが、近年は釣り客に限らず、観光や視察目的で訪れる人も増えている。

今後、外貨獲得産業を伸ばしたい。干しナマコや干しアワビなどの海産物は、平安時代は朝廷に献上し、江戸時代には中国へ輸出していたことが記録に残されている。これを、再び海士町の産業として復活させたい」と熱っぽく語りはじめた。この「ナマコ」という単語を聞いたとき、私の脳裏に中国で暮らしていたときの光景が浮かんだ。一皿山盛りで五〇〇六〇円の餃子を満喫している脇で、ナマコが一匹まるごと乗った煮込み料理に、三〇〇〇円近い値段がついているのを見て驚いたことがあった。香港の乾物店でも、日本産の乾燥海産物が珍重されている様子であった。もしかしたら、中国で得たつながりを通じて、販路開拓のお手伝いが出て来るかもしれない。そんな思いから、「ナマコの話、今度海士へお邪魔したときに、もっと聞かせてください！」と吉元課長にお願いしたのだった。

■「ナマコ屋」だと思って訪れた民宿「但馬屋」に 押し掛け就職

出前講義から二カ月ほど後、ゼミの仲間と八人ほど海士町を訪問した際に、島に一軒だけナマコ加工を営む場所があるから、と吉元課長に案内してもらったのが、「但馬屋」であった。ナマコ屋だと思って訪れたが、民宿の看板が出ている。中へ通されると、宿の主、宇野茂美・千枝子夫妻が迎えてくれた。

早速話を聞いてみると、ナマコの加工は冬季限定の仕事であり、県外業者の事業を請け負う形で、一次加工だけを行っているとのこと。春から秋の暮らしに話が及ぶと、稲作中心の農業、漁業と、得た食材を使って民宿を営み、釣り客の磯渡し、さらには自家製の稲藁を畳床に使った畳屋まで同時に行っているという。職種の多さに仰天している私に、宇野夫妻は「ウチは七職八貧乏^{ななよくやひなう}だから」と笑う。「何でもやる人は中途半端で、器用貧乏だ」という意味らしい。半農半漁の島で、限られたメンバーで生活をつくろうとすれば、必要な機能を皆で分担していくしかない。その過程で、技術を体に積み上げていったのだろう。

現在ある但馬屋の暮らしは、宇野夫妻が二人三脚で、ほとんどもを一代で築き上げてきたものだった。「海・山・田畑の恵みがあれば、いままでこしらえた家や、船といった財産がゼロになっても、穴蔵で暮らしながらもやり直せる」と力強く語るその言葉には、たくましい生活力にじみ出ている、自分もそう言えるようになりたい、と感じて、思わず、その場で「大学を卒業したら、ここで学ばせてください」とお願いしてしまった。紆余曲折あったが、役場の課長三人にも、「宮崎はここで働きたいと言っているから、なんとか受け入れてほしい」と説得してもらった。最初の一年は役場の研修生として採用してもらい、町から給料をいただきながら、但馬屋では三食の賄いつきで仕事を学ぶ

日々がはじまった。こんなありがたい話は、海士町でなければ実現しえなかったかもしれない。

2. 「民宿 但馬屋」での暮らし

■すべてが新鮮な学びの日々

「民宿 但馬屋」は創業五〇年近くになる宿で、畳屋からスタートした宇野夫妻が、娘夫婦や近隣の奥様方と協力しながら、時代の流れにあわせて事業を拡大し、今日に至っている。ここでは、私が但馬屋で学んできたことをざっと振り返ってみたい。

①農業では、米づくりを中心に、自家消費用の野菜も栽培。近くでもらって来たニワトリを数羽飼っていたが、卵が自給できるよう、三〇羽ほどのヒナを購入した。現在は五〇羽ほどに増え、卵を買うことはほとんどなくなった。大豆を栽培しはじめ、収穫した大豆で仕込んだ手前味噌も、自給食材に加わった。

②漁業は、近くの漁場でメバルやアジ、タイなどを狙う刺網漁や、船上からヤスでサザエやアワビを獲る「かなぎ漁」で、民宿の食材を調達している。岩のり、もずく、ワカメなども自家調達。昨年はトビウオのダシづくりにも初挑戦した。

③渡船業では、操船を教わり船舶免許を取得。海士町周辺

の磯釣りポイントを覚え、磯釣り客を案内する業務を七年ほど経験。時には本土まで釣り客を迎えに行くこともあった。

④ 畳づくりでは、偶然にも大学時代に畳屋で二年半アルバイトしていた経験が活き、スムーズに仕事を覚えることができた。

⑤ 民宿の料理づくりでは、魚のさばき方など、一通りの料理の基礎を教わった。

⑥ 夕食時には宿泊客向けに民謡ライブを行っており、私も三味線を習い、歌と踊りのおもてなし部隊に加わった。

⑦ 冬になると、干しナマコの加工。完成品まで仕上げる工程は、試行錯誤の連続であったが、年を重ねるにつれて徐々に品質が安定するようになった。

■ 交流を生み、世界を広げる

私が来てからは始めた取り組みとして、但馬屋では、六年ほど前から、知り合いの勧めでWWOFF（ウーフ）という体験付きホームステイの受け入れをはじめた（註2）。国内はもちろん、世界一五カ国ほどから老若男女の助っ人が訪れるようになり、お祭りや運動会など地域の行事に参加するなどの交流も生まれている。中には英語しか通じない人も来るため、交流を通じて英会話が上達したり、稲刈りに来た日本人女性と縁があって結婚したりといった、思

わぬ効果があった。体験後、そのまま海士町へ居着いてしまった若者もいる。

3. 干しナマコ加工工業の概要

■ 「起業」というより、「寄業」

但馬屋では、一九九〇年から県外業者の委託をうけてナ



ナマコ加工処理施設。町から賃借し、干しナマコの生産が可能となった。

マコの一時加工を行い、冬場の収入を補って来た。かねてから独立を希望していたが、私が移住したタイミングで、流れができ、「株式会社たじまや」を設立。移住者が起業した、と称されるのはあまりしっくりこない。ので、「『起業』ではなく、どちらかと言えば『寄業』です」と人には話している。生業に

寄り添う「寄業」。普通、第一次産業は、その土地の歴史や、住民の暮らしの糧と深く関わっており、よそ者が単独で事業を起こすのは難しい。「今日から私がナマコを干します。漁師の皆さん、じゃんじゃん持って来てください」と言ってみても、相手にされなかったことだろう。但馬屋では二〇年以上ナマコを扱って来ており、その間に培われてきた、漁師たちや漁協、町と但馬屋との信頼関係に乗っかる形で、事業が行えるようになったと言える。

■さまざまなリスクに直面

農山漁村活性化プロジェクト交付金事業により、国と町がお金を出し合って完成した施設を賃借し、干しナマコの加工がスタートしたのが二〇〇八年。翌二〇〇九年には、前年起こったリーマンショックの影響でナマコの需要が落ち込み、価格が下落。二〇一〇年には、世界でも最大規模の養殖が行われている中国・大連周辺の渤海湾が広範囲で凍結し、養殖ナマコの漁獲量が減った影響で取引価格が高騰。原料となる生ナマコの相場も、通常の二倍以上に跳ね上がった。

二〇一一年の出荷時は、東日本大震災にともなう福島原発事故の影響で、需要が若干落ち込んだ。香港での検査が厳しくなったために、時期やルートを変更して出荷するといった対応が必要となった。干しナマコという商品は、世

界情勢にあわせて価格が大きく変動するリスクがある。加えて、おもな消費地である中国では、現政権による贅沢禁止令が出され、干しナマコの市場自体が縮小するリスクもある。ただ、中国にはナマコを食べることが健康につながる、という食文化があるため、突然需要がなくなることはないと思われる。

■隠岐のナマコの持ち味を活かす

隠岐のナマコの特徴としては、北海道や三陸産のものに比べて突起（イボ）が短くて数が少ない、いわゆる「関西もの」に分類され、単価も北海道産のものと比べ二分の一から三分の一である。また、平均して大きな個体が多い。香港などでは、小さめのナマコを一人一匹ずつ食べるのが好まれており、そこから言えば隠岐のナマコは大きすぎるものの、肉質や味は良い評価を得ている。

国内の中華料理店でもわずかに取り引きがあるものの、日本では干しナマコを食べる習慣がないため、一店舗で一〜二キログラムもあれば一年分が足りてしまう。しかし、「ナマコ料理を食べたお客さんが、リピーターになってまたナマコを食べに来たよ」という声が届くと、大変うれしく、やりがいを感じる。今後は、隠岐という土地の持つ魅力が、ナマコを通して伝わるような売り方を拡大していきたいと考えている。



イケスから砂吐きの済んだナマコを揚げる。
隠岐の個体は大きい(写真は特別大きなもの)。



内臓を取り出し、茹でたナマコを自然の風にあてて乾燥中。串を刺し、まっすぐにする。



卵巣は糸にかけて干し、珍味「ばちこ」となる。



内臓の塩辛「このわた」と卵巣の干物「ばちこ」。
ともに日本酒と相性抜群の珍味。

■ 良い干しナマコをつくるための三力条

このように、さまざまなリスクのあるナマコ加工業であるが、事業を継続させるためには、品質の良い製品をつくり、市場の信用を得ることが大前提となる。漁師が獲ったナマコは、イケスで三晩ほど置いて砂を吐かせた後、内臓を取り出し、茹で、干し、ある程度乾いたところでもう一度茹で、再び干す。品質の良い製品をつくるために、以下の三点に気を配っている。

● その1 傷のないナマコを扱う

ナマコの漁法は大きく分けて二つあり、桁網という網を海底に沈め、船で引っばる「桁曳き漁」と、箱メガネで海

● その2 水分、塩分、砂を徹底して抜く

をのぞいてタモですくったりヤスで突いたりする「かなぎ漁」である。桁曳き漁は網に石が入ると、ナマコに傷がつくことがあるため、傷ついたものは海に戻してもらおうよう、漁師にお願いしている。また、かなぎ漁では、ヤスで突くとナマコに穴が空くため、タモですくったもののみを荷受けすることになっている。最初の頃は選別基準をめぐって漁師と喧嘩になったこともあったが、いまでは「全体の品質を高く保つことで、単価を上げていく」という意識が共有できるようになった。

ナマコを乾燥すると、一キログラムの大きなものでも、

工程が進むにつれみるみる小さくなり、最後は三〇グラムほどになってしまふ。つまり体の九七パーセント近くが海水ということになる。完成品に砂や基準値以上の水分・塩分が残ると信用をなくすので、イケスでナマコがリラックスして砂を吐けるような環境を整えたり、工程の途中で塩分や砂のチェックを行ったりしている。

●その3 自然の風で乾燥させる

ナマコを乾燥するときには、乾燥機で乾かすよりも、冬の冷たく乾燥した風に当ててじっくり干したほうが質の良い製品ができるため、時間をかけて自然乾燥を行っている。大きなものは、干し上がるのに一カ月近くかかる。

ほかにも、良い製品をつくるための試行錯誤の中から学んだことはたくさんあるが、内容が少々マニアックになりすぎるため、ここでは割愛させていただく。ただし、他の地域で新たにナマコの加工をはじめるところがあれば、私が失敗から得たノウハウを役立ててもらいたい。実際に、島根県内でナマコの加工に取り組んでみたいというグループが加工実習に訪れたこともあった。同業者が連携して、日本産干しナマコの品質を底上げしていくことが重要だと考えている。

■販路開拓を後押ししてくれた行政とメディアの力

販路を開拓する際、サンプルを持って横浜や神戸の中華街を回ったが、それぞれの業者に既存のルートがあるために交渉は難航。そんな折り、島根県ブランド推進課や、しまね産業振興財団の方に取引先を紹介してもらったことがあった。やはり行政に仲介してもらうと、個人で飛び込み営業をかけるよりも、売り手、買い手の双方に信頼性が確保されることを実感した。また、海士町がメディアに取り上げられる折りに、新たな産業として干しナマコが紹介されると、「ナマコを探している。売ってほしい」という問い合わせが入り、実際に取引につきながるケースもあった。

4. ナマコ加工における課題

■細くても、長く生き残る産業に

ナマコを加工するのにあたり、最大の課題となっているのは、原料の確保である。昨シーズン（二〇一四年）は、これまで毎年二〇トン近いナマコの加工を行っていたものが、半分の一〇トン近くまで落ち込む事態となった。ベテラン漁師の中で、体調を悪くして漁に出られない人や、船が故障して漁獲期間に修繕が間に合わなかった人がいたこともあったが、それ以上に「今年はナマコが少ない」と皆が口を揃えた。漁獲が減少した直接の原因はわからないが、資

源を維持・回復を目指し、漁師、漁協、行政と連携した取り組みが急務となっている。漁師の取り組みについては、三年前から、一五人のナマコ漁師が集まって「なまこ協議会」を設立。資源保護のため桁曳き漁の終了時期を自主的に一カ月早め、また、協議会として漁協へ交付金の申請を行うようになった。配分された予算で、起重機（クレーン）船を用いて養殖残骸や放置された定置網の撤去など、個人ではできない規模の海底清掃を行い、漁場の回復が二カ所の海域で実現している。

■ナマコの暮らしやすい海をつくる

私が海士町に移住してから今日までの約九年の間でも、刺網漁で獲れる沿岸の魚の量は明らかに少なくなっているのを肌で感じる。磯焼けした海域が目立つようになり、サザエやアワビも少なくなってきた感じがある。

陸上で暮らす私たちに、海のために出来ることがあるだろうか、と考えて情報を集めるうちに、現在、島では当たり前となっている、化学肥料や農薬を使った農業が海の生態系に影響を及ぼしていることを知った。田畑で化学肥料を多用すると、作物が吸収し切れない窒素化合物が海へ流れ、富栄養化によってプランクトンのバランスが崩れて赤潮を引き起こしたり、大量に発生した植物プランクトンの死骸が沿岸の海底にたまり、それが分解される際に酸素欠



干ナマコの完成品。石のように堅い。隠岐神社で毎年秋に行われる新嘗祭では、島内のさまざまな食材とともに奉納されている。

も満たないような箇所もあるため、できるだけ海に負荷のかからない農業を、身の丈に合った小さな規模から始め、次世代へ引き継いでいく必要性を感じている。

5. 今後の取り組みと方向性

■独立し、農業を軸にした暮らしをつくる

二〇一五年の四月からは、冬場の干しナマコ加工を継続しながら、民宿の手伝いを卒業し、独立して生計を立てて行く予定である。春から秋は、田畑を耕し、さまざまな生

乏を引き起こしたりすることもあるという。ナマコは酸素を多く必要とする生き物のため、酸素が少なくなつた海では生きていくことができない。海士町では、田んぼから、ナマコが住む海までの距離が一〇メートルに



自宅でも移動式の鶏舎をつくり、鶏を飼いはじめる。

業の種を播いて、生活をつくっていききたいと思っている。
夏から自宅で飼いはじめた四羽のニワトリは、間もなく卵を産みはじめる。移動式の鶏舎をつくり、庭の除草をしてもらっている。かつて松材線虫の駆除を行ったときに島から絶滅したニホンミツバチを復活させ、飼育している先輩たちがいるので、養蜂にも挑戦したいと考えている。

海士町での暮らしは、いのちとの距離が近い。ともに暮らす人々はもちろんのこと、海で獲れる魚、種を播き育てる米や野菜、卵を産んでくれるニワトリ、さらには味噌や納豆をつくる麹菌や納豆菌など、目に見えない生き物のつながりに支えられて生きている感覚が芽生え、自分もそのつながりの一部として、どのように振る舞うべきか、考えるようになった。自然にそつぽを向か



農薬や化学肥料に頼らない稲作を実験中。

れたら、ここで生きていくことはできない。そんな思いから、但馬屋の田んぼを三年前から間借りして、農薬を使わない米づくりの実験を行っている。今年は、種の選別から苗づくり、田植え、稲刈り、天日干し、と一通りの工程を自分で行い、化学肥料と農薬を使わずに米を育ててみた。収量こそ少なかったものの、粒がしっかりした美味しい米ができた。「美味しいものは正しい」という信念に従い、一年ごとに学びを深めていきたい。

■身近な資源を使って、課題解決型の農業を目指す

「土をつくるには、近くにあるものを活かすのが理想である」というのは、私の尊敬する百姓の語った言葉である。



地元の高校生と竹を粉砕中。今後は、高校生とともに竹の利用方法について考察と実験を行う予定。

近くにあるものを活かす取り組みとして私が関心を持っているのが、島内の各所で増えている放置竹林の竹を間伐・粉砕後、畑や田んぼに鋤き込んで土壌の微生物を活発にし、野菜を育てる農業である。

現在借りている家は裏山と畑付きで、裏山には竹林がある。数年間放置されていたため、枯れた竹運び出し、密集した竹を間伐している。幸運にも、森林組合が所有している粉砕機を借りることができ、間伐した竹は溝を掘って埋めたり、粉砕し

て土に鋤き込んだりして、野菜の試験栽培をはじめて

【註釈】
 註1 休学中に中国で学んだ詳細については、関満博編『深センテクノセンター 中小企業と若者に希望と勇気を』（新評論、二〇〇九年）を参照されたい。
 註2 WWOOF（ウーフ）は、一九七一年にイギリスではじまった、有機農業を志向する農場で体験つきのホームステイを行う仕組みである。現在は世界五〇カ国に広がる。日本では一九九四年にはじまり、全国の受け入れ先はおおよそ四〇〇カ所にのぼる。「ウーフジャパン」ホームページ <http://www.woofjapan.com>

いる。放置竹林の有効活用をテーマに活動している地元の高校生も興味を持って、一緒に取り組みをはじめたところである。

海士町における一次産業は、その狭さという物理的な制約のために、一つの資源の開発に集中しすぎると、どこかに無理が生じてしまうが、その一方で、海・山・田畑が揃った場所であるからこそ、資源の活かしかた、組み合わせ次第で、少量・多品種・高品質のものづくりができる可能性を秘めている。

この恵まれた土地で、季節の変化を楽しみ、自然に寄り添いながら、身の丈に合った暮らしを手づくりしていく。そのスタートラインに、いま、立ったところである。

宮崎雅也（みやざき まさや）

1982年群馬県生まれ。大学時代に島根県の隠岐海士町と出会い、移住9年目。押し掛け就職した民宿「但馬屋」にて半農半漁+αを学びながら、2007年にナマコ加工部門を法人化(株式会社たじまや)、代表取締役役に就任。2015年4月より、民宿の手伝いを卒業して有機農業を軸に独立予定。