

道の駅への出品と海上釣り堀の開設で活気づく宗像大島

ドキュメンタリスト 瀬戸山 玄

華やかなりし頃の記憶

玄界灘に浮かぶ周囲一六キロメートルの大島村(当時)は『SHIMADAS(シマタス) '95』(平成七年、日本離島センター)に、郷土料理はとれたての新鮮な海の幸のオンパレードと書かれ、九八三人が住むと紹介されている。実際、森林に覆われた起伏に富む地形は魚付き林の役を果たし、「アワビの島」と昔から称されたのも不思議でない。対馬暖流に包まれた比較的温暖で魚影の濃い筑前海域ゆえに、太公望が憧れる日帰り可能な離島として広く知られてきた。それから二〇年が過ぎて福岡県宗像市(むなかた)に編入され、人口二割減の七五〇人弱となり商店もJ A直売所を含めて三軒足らず。進学のために島を離れた若者は働き口がないのでUターンできず、高齢化がみるみる進んだ感がある。けれど悲観的な事柄ばかりではない。大島で旋網漁(まきあみ)が本格化する頃に母船機関長として活躍した、前・宗像漁協大島地区

代表理事の山口國一さん(くにいち)(六五歳)に物語の多い島の新しい姿を案内してもらった。

山口さんが青春期を過ごす一九七〇年代、人口一七〇〇人強の大島は七系統の旋網漁船団を擁し、母クニエさんも船員の炊き(か)(料理番)として乗り組む。集落は冬の北風を避けて島の南側で肩を寄せあい、下水道も早くに整えていた。対岸の神湊渡船ターミナルからわずか六・五キロメートルしか離れていない至近さに、折からの民宿ブームで観光客が押寄せたという。水の枯れない島内には当時四〇ヘクタールほど水田があり、客を迎える民宿はどこも自給自足で潤っていた。

外から運ばれる新しい風は若い山口さんの知的好奇心を刺激し、父親の率いる旋網漁を抜けて三カ月に及ぶヨーロッパハイテク旅行へと駆り立てる。その後クラブ活動の夏合宿の場として再び人気を呼び、山口さんは彼らの世話をした縁で、ひとりの高校三年生との文通が始まり、や



道の駅として九州一、全国でも4位の売上高を誇る「道の駅むなかた」。

がて妻にめとる幸運な時代を記憶している。

この小さな島の時の流れが六年前から、立地の妙をバネに新しい地平を上げはじめている。そして中心軸には牽引役として、平成二一（二〇〇九）年春に神湊近くにオープンした「道の駅むなかた」がある。宗像市と農協、商工会、漁協、観光協会の五団体が共同出資した「株式会社まちづくり宗像」を母体に営まれる広さ

一万坪の道の駅は、地産地消が自慢のいわば公設民営市場といつてよい。見学した土曜日の午前中は、北九州ナンバー車を中心に広い駐車場もほぼ満杯。宗像大社やさつき松原が隣接する風光明媚な土地柄だけに、遠来からも観光ドライブを兼ねて客が集まるといふ。

漁師像を変える直接出荷と道の駅

道の駅とは本来、移動するドライバーが駐車場で二四時間休憩できる、トイレ+αが基本形の公共施設だ。全国的に眺めれば代わり映えのしない食堂をそこに足し、委託販売の地場農産物を置き、ありきたりな土産物類を扱う所が大半で魅力に乏しい。それだけに運営側の熱意とノウハウの優劣が試される商いの正念場だ。驚くことに道の駅むなかたは、従来の果樹類や生鮮野菜ばかりでなく、鮮度保持がとて難しく賞味期限も短い海産物まで幅広く扱う。それらの魚介類は山口さんが住む大島や隣の地島じのしまなどから毎早朝、個人が港に直接届けて保冷トラックに積みこむ。それが定期便フリーで海を渡ると、こんどは道の駅の職員が荷受けして売り場まで届く。

それだけに新鮮で人気が高く、開設前に予想した二倍以上のお客がこまめに足を運ぶ。筑豊と北九州からの来客を中心に客層は県外にまで及び、しかも県内客はその七割以上がリピーターなのだ。道の駅としては異色の成功例だけに毎月、各地から行政関係の見学者が二〇組をくだらない。かたや浜値を知る古くからの地元住民や新興住宅地に暮らす新しい住人は、徒歩圏内の安いJA系スーパーなどに流れてしまい、当所にはほとんど姿を見せない。それでも朝九時の開店と同時に、肩がぶつかりあうほどの混み具合で



副支店長として、お客様が腕ふる。和久副支店長の権田和久。かたのなまなむの道配人。水産担当として、お客様が腕ふる。和久副支店長の権田和久。かたのなまなむの道配人。水産担当として、お客様が腕ふる。

売切れ品も続出する。県内有数の漁業集落である鐘崎（かねざき）出身で水産担当の権田和久副支店人が、人気の秘密をこう説きあかす。

「ここは持ちこむ漁師さんが自分で売り値を決めるから、スーパーより値段がいくらか高い。そのかわり一般のお客は時化でも関係なく、市場価格の中間くらいでかなり鮮度の良い魚がいつも買い求められます」

しかも一般家庭向けに小ぶりの魚中心にサイズを揃えるので余計に買い物がしやすい。保冷ショーケースを使う出品者の一人ひとりからは、手数料一四パーセントを道の駅側が貰う。つまり月額売上げが五〇万円だと、その一四パーセントの七万円が道の駅の収益となる仕組みだ。大島の鮮魚類だけで昨年は八〇〇〇万円を売上げ、そこに甘夏など農産品の売上げ六〇〇万円が加わる。

原則として夕方五時以降、出品者は余った商品を引き上げる決まりだけれど、車で来られる鐘崎などの漁師とは異なり、離島の人は引き取りが難しい。そこで閉店時刻が迫って鮮魚類に売れ残りが出そうだと感じたなら、売り場責任



にぎわう鮮魚コーナー。大島や地島からの出品も多い。

者の裁量で値下げを決めて、さっそく携帯メールなどで出品者本人に告知される決まりだという。この道の駅の食品廃棄率が極めて低いのも、漁師が市場動向に敏（さび）くなり、こうして自ら「早く売る」技を身につけたからに他ならない。それゆえ店内にも魚売り場特有な生臭さがほとんど漂わず、いつも清潔さを保っている。

平日のリピーターを増やす工夫

ここで扱う鮮魚は、一本釣りと刺し網、定置網で獲れたものが多い。まず高値のつく大きな魚介類を、漁師たちは漁協から魚市場にまわして競りで仲買に卸す。買い叩かれやすい小ぶりの鮮魚類は、最初からよけて朝六時台の始発フェリーに乗せて道の駅に送りだす。本土にいくら近い離島とはいえ毎日、漁師が売れ行きと客足を確かめに道の駅まで顔を出す暇（ひま）はない。当然ながら客足は天候に大きく左右



1尾100円で3枚おろしなどの要
望にも対応する調理コーナー。

される。同時に海が時化たら売り場への入荷量は少なく、海が風なら水揚げ高は増えて売り切るのに苦心する。それだけに売り場責任者と出品者が、連携プレーで意思疎通を上手に図らないと売り残しを出してしまう。実際、豊漁期でヤリイカや単一魚種を大量に並べた挙句、市役所内で買ってくれる職員を探しまわり、近くの食堂に安値で卸したりして右往左往したこともあったという。

そうした努力の積み重ねで経験知を掴み、安定期を迎えることができた。収益はずっと右肩上がりで平成二五(二〇一三)年の総売上高が約一七・五億円。数ある日本各地の道の駅でも第四位を誇る。しかも売上高に占める鮮魚の比率は四〇パーセント弱。農産物が三〇パーセントで残る三〇パーセントは加工食品類や乾物類だ。お土産類まで地場産では一〇〇パーセントを占めるので、ふらりと立ち寄る旅人の信頼度もあつい。「魚パワー恐るべし」なのである。

お客の側から見
てこの鮮魚売り場
が優れているのは、
買い物客に調理法
を教えるのみなら
ず、一尾一〇〇円
で三枚におろす窓

口まで備わる昔ながらの魚屋感覚だろう。元料亭の板前さんと元旅館の板場さん、それに大手スーパーの鮮魚部にいた男性三名が腕を振るう。そうしたおろし賃だけで年間四〇〇万円の収益を得る。権田さんの苦言が光る。

「よく刺身をつくってくれと注文が来ますが、それは受けません。皮を引いて刺身にしようとしてしまうと鮮魚はみるみる鮮度が落ちます。だから切り身のさくで手渡さないと、この存在意義が薄まってしまふのです」

台所に刺身包丁を備えている家庭の主婦が近頃はなるほど少ない。だがよく切れる包丁一本で、さくから簡単に刺身はこしらえられる。お客の持ち帰り用水も重宝がられ、夏場は製氷機三台で月一〇万円を売るほどだ。

この六年間で整えた我流

この道の駅が開業した初年度、大島から出品したのは漁家六名と、柑橘類を手がける農家四名に過ぎない。それがいまや漁家農家合わせて七〇名という活況ぶりだ。地島と鐘崎、神湊の出品者まで足せば総勢一二〇名にも及ぶ。ましていずれの地元漁協も平成二六(二〇一四)年春までに、宗像漁協として一つに統合されて足並みがそろろう。

「出品する人は朝一番の組と、午前一時と午後の組とに分かれており、売り場から商品を絶やさないうように工夫します。鐘崎のように地続きの方なら、商品がなくなると自



天然ワカメの出品作業に余念がない大島の河野登・吉野さん夫婦。

分で追加出荷もできます。一番の大きな変化は漁師自身も、バック詰めや扱い方がとても丁寧になったことでしょう」と副支配人の顔が綻ぶ。

大島から天然ワカメを「海聖丸」のブランド名で出品する、河野登（^{かの}六七歳）・吉野（六五歳）さん夫婦漁師の作業所での丁寧な扱いぶりからも伝わってきた。箱メガネで海中を覗きながら長い柄の先のカマで切る、二人の古典的な漁法

からして収量は限られてしまう。けれど、新物二〇〇グラムをシーズン中は、湯通し物と生を合わせて毎日一〇〇パック近く出してすべて売り切る。鮮魚の場合には早朝三時から出品の支度にかかり、六時五〇分発の始発フェリーに間に合わす。漁師のこうした個人商店感覚が生業に誇りを

目覚めさせて自発性を養う。また日持ちのよい「生」のお土産を揃えれば遠来の旅行者に必ず喜ばれる。

「オーブン当初は、割烹着姿の板前さんや業務店関係者が殺到したこともあった」と権田さんが裏話をあかす。それで一般客を最優先しようと棚出しに時差を設けて、品揃えにバリエーションを与えたのだ。「一般のお客様が買いやすい小さな魚をメインに扱う」という設立ポリシーがそこにも息づく。信条を裏づけるように、一本七キログラム級のブリやタイが入荷したら迷わず切り身にして売る。海の幸は自然の恵みだけに、漁変わりの三、四月は品薄になりやすい。そんな季節は未登録の漁師からも集めて売り場を満たす。彼は前職の配送業での経験を活かしつつ、スタッフ四六名を束ねて、いつも臨機応変な対応を心がけてきた。その甲斐あっていまや観光バスのルートにも入るほどだ。

大島漁師のサバイバル術

現在、大島漁協に所属する実質的漁師はおよそ一〇〇名。主力の旋網漁船団は二系統を抱えて、平成二六（二〇一四）年の水揚げ高が約六億三〇〇万円あった。しかし海水温暖化によって魚群がより沖合いを通るようになり、燃料費がかさみ水揚げもまた横ばい状態が続く。定置網漁については敷設費や補修費が高すぎて採算に合わず、数年前に止めている。そうした時流に肝心の後継者を得られぬまま、



大島の水揚げの過半を担う小型旋網船団の母船。

大島は平均年齢五七歳で高齢化と向き合っている。稼ぎ頭の体力が衰えていくなか、身の丈にあった漁業の裾野をどう広げて、地域社会をどう支えていくかが喫緊の課題になりつつあった。

じつは取材の案内役をかつくれた前代表理事の山口さんも、持ち船の一五トン級漁船を組合理事の就任時に手放し、いまは船員年金などで暮らしている。漁獲量減少の中で補助金とハイテク化ばかりが一人歩きする、近海漁業の経営の難しさをこう嘆く。

「近年の漁船はどの船も勘に頼らず、四〇〇万円近い潮流計や、ソナーを積んで魚群をみつけます。燃費のいい新しい小さなエンジンに交換すれば、半額補助がつくのでつい無理をする。それに



「うみんぐ大島」の代表を務める山口國一さん（筑前大島神崎灯台にて）。

一五トンの船一隻を抱えると船舶保険や上架で年一〇〇万円が消えます」

これに比べて先に紹介した道の駅直売型ビジネスは、これまで市場で度外視されてきた小魚が脚光

を浴び、一人あたり年間平均一〇〇万円ほどの利益を離島の漁業者にもたらすようになったのだ。またコスト管理に目覚めた漁協は、それまで市営フェリーの航送費として年に三〇〇万円費やしていたが、市の減免措置により定額六〇万円に抑えることに成功。しかも、組合員でも名ばかりで一定量の水揚げがないデモシカ漁師は、大島ブランドをより磨くために出品者リストから外すよう英断した。それほど日銭の現金収入が島の力を蘇らせる。一網打尽の豊漁続きならいざ知らず、やはりコストを抑えた小漁を大切に育む、「スモール・イズ・ビューティフル」の時代を明らかに迎えたといつてよい。慧眼な山口さんも小回りのきく故郷の島の未来像を軽やかに描く。

「いま住んでいる人が豊かになれば、外に出た人たちも自然と島に帰ってくるでしょう」と。

サービスマの最前線「うみんぐ大島」

ところで大島には現在、二〇隻の兼業遊漁船があり、組合員にも遊漁船業者が六名いる。磯に船を出せば一名一万五〇〇〇円の利用料、遠出はプラス三〇〇〇円。イカ釣り漁なら一万円で楽しめる。サービスマはお客さえ来れば確かな収入源となるものの、一尾も釣れないお客を「坊主（釣果なし）」のまま本土へ帰せばリピーターにはなりにくい。そこで来島者を増やす新しい渚ビジネスとして誕生するのが、海洋体験施設「うみんぐ大島」だ。平成一七（二〇〇五）年度の地域再生法の施行により、国と県の出資で建設をかなえた「うみんぐ大島」は、故郷の将来を賭けた地域振興プロジェクトとあってよい。その内実を大づかみにいえば、漁業と観光業を合体させた渚の親水化だ。大島港近くの透明度も高い防波堤内に浮かべたフロートの有料釣り堀。陸からも遊歩道伝いに渡れるこの快適な海上施設は、幅三〇メートル×六〇メートルを三面に仕切り、最大八〇名の客が釣り糸を垂らして楽しめる。海中は



「うみんぐ大島」の海上釣り堀。ほかに防波堤釣りや各種海洋体験などのメニューも充実して人気が高い。

ネットで囲ってあるので潮の満ち干きで深さも変わり、マダコなどが外から海底に紛れこむこともある。同じ防波堤の外周は禁漁区にしたまま、外洋を投げ釣り用に手軽な釣り場として整えている。さらにポートハウス風な管理棟にはシャワー室を備え、シーカヤック体験や和船艦ご教室、貝殻拾いを楽しむビーチコーミングにも対応する。

運営は、島内外の個人・団体が出資する株むなかた大島で、代表取締役を務めるのは発起人の一人だった山口さん。民宿や遊漁船で客をもてなすことに慣れてきた大島住民も、漁業権を放棄して得た釣り堀で顧客満足度を高める試みにはプロの助言も仰いだ。山口さんが振り返る。

「年間利用者六〇〇〇人と見込んだ予測はみごと外れて、前評判も手伝って平成二三（二〇一一）年春に開業すると、いきなり二万二〇〇〇人を超す釣り人や参加者がやって来た。いちばん大変だったのはスタッフの確保と、生きた魚の仕入れでしょうか。何種類の魚をどれだけ釣り堀に放流すれば良いのか分からず四苦八苦しました」

オープン当初は養殖鯛ばかり放流して



海上釣り堀で来場者のお世話をす
る田志正弘さん。



「うみんぐ大島」元館長の若々しい
村上秀一さん。

釣り客を飽きさせたり、五月・八月・一〇月の行楽シーズンの他は集客が一定しないという難しさも味わう。それでも講師を招いた体験会など積極的な運営に励み、年末には地元青魚を安価で放したりして、利用客こそ横ばいながら段々と固定ファンの心を掴むまでになってきている。

時間をかけて完成させる「おもてなし」

釣り堀の浮き小屋で釣り人の世話をする管理人の田志正弘さん（六一歳）も、元は夫婦で刺し網漁に長年励んだプロの漁師だ。竿の貸出しから仕掛けの落とし方や餌のつけ方まで、初心者にも分かりやすく接客する。

「ここは車椅子の方にも釣りを安心して楽しめるように通路を広くとり、ライフジャケット着用も義務化して転落しないように配慮しています」と田志さん。もともと釣れる朝一番の時間帯を狙って、土日の午前中などは島外者の予

約で満員状態がつづく。ただし撒き餌は水質保全に配慮してご法度としている。

ちなみに午前と午後に分かれる釣り堀利用料は入場費込みで、いずれも大人五一〇〇円、小学生三一〇〇円。防波堤釣りだけなら大人六一〇円、小学生三一〇〇円。防波堤へははるかに安く、沖釣りで船酔いに悩まされる者にはすこぶるありがたい場だろう。ここもまた口コミで客層が広がり、北九州や久留米、柳川からも訪れて、釣り具メーカーの関係者たちから注目を集める。

管理棟では道の駅同様、釣れた魚のウロコ取りと内臓出しと活き締めを一尾二〇〇円で代行する。不運にも海上釣り堀で釣果ゼロだったお客にも、おもてなし心として「坊主保証」と呼ぶ、鯛一尾無料お持ち帰りまでつく。かくしてこの立体的なサービス像の中から住民の雇用先が生まれ、初年度に八〇〇万円の経済効果もたらされたという。

次世代に向けた地域体質の改善という点でも、この取り組みに熱がこもるのも頷けよう。

「あと少し予算を組んでくれたら、海の駅のプロジェクト・ステーションも完成して、ヨット客も浮き桟橋にどんどん横付けできるのですがね」と、元館長の村上秀一さん（六四歳）は未だ係留料を収入源にできない現状と、景気後退による予算縮小をひとしきり残念がる。何は

ともあれ住民自身が本気で時流との共生を図らないと、気持ちのいい箱モノをつくったからといって、安穩な離島暮らしに追い風が吹くとは限らない。

ガンガゼ駆除による藻場の再生

それにしても大島で出会う漁師たちがどこか垢抜けて行動力に長けて、心なしかモダンな空気を醸すのはなぜなのだろう。おそらくこの島の歴史性や地理性などと深い関わりがありそうだ。本土の宗像大社とその奥宮である神聖な沖ノ島との一直線上の中間点にあたり、太古から神事を受け継ぎ、大陸と繋がる文化の通り道になってきたからではあるまいか。あいにく取材趣旨から外れてしまうのでここに深入りはしないが、ひなびていても島の風土に乱れが少ない気がするのだ。

そうした平衡感覚を秘めている土地柄ゆえに、自然環境にも人一倍気を配っているように映る。

それを象徴するかのごとく磯根漁業の盛んな大島では、アワビやサザエの資源保全を昔から心がけてきた。重要な換金漁業種だけに、すでに一九七〇年代後半から全国に先駆けて総量規制を設けた。そればかりか、クロアワビの中間育成や種苗放流も続けてきた。浅瀬の多い大島周縁にはアマモやホンダワラなどが繁茂する藻場が海中に散らばっており、そこがあるからこそ「アワビの島」として水揚げ

高を誇ってきたといつてよい。

ところがいつのまにか磯焼けが目立ちはじめ、調べていくとガンガゼ（オニウニ）による被害を契機に起きることに気づく。平成二二（二〇一〇）年頃からガンガゼの異常繁殖が目立つにつれて、磯根漁業にも影がさします。福岡県水産海洋センターの研究者に「一刻も早く海中のガンガゼを潰して海藻とのバランスを正常に戻すことが必要」と教えられた漁協青壮年部は、「藻場を取り戻せ！」を合言葉に行動を起こした。しかし相手は水深五メートルから一五メートルの深みにまで生息するため、ガンガゼ潰しも一筋縄ではいかない。海人がいる土地柄だけに最初は素潜りでそれに挑むも、体力ばかり消耗してはかどらず苦戦した。やがてガンガゼの分布拡大を食い止めようと、漁協組合員みずからスキューバ潜水を教わって身につけ、本格的な除去活動にのりだす。さらに県立水産高校のダイビング部にも協力を求めて、海底で一緒に作業をするまでになった。安全のために監視船数隻も配置する毎年の恒例行事となり、高校ダイビング部員十数名と漁協潜水チーム一五名が一丸となって取り組んだ結果、すでに一〇〇万個のガンガゼを手作業で除去したという。

近年ようやく藻場の復活が少しずつ見られるようになり、県内の他の漁協にも除去活動は広がりを見せている。ここで特筆すべきは、密漁の元凶ともなるスキューバ潜水の機



早朝6時50分、道の駅への商品を積んだトラックを載せ、神湊に向けてし
ずしと出航する1便の市営フェリー。

材類すべてを漁協の一括管理に委ねた、地元漁民の海に対
する私欲なき公德心と愛郷精神の高さだろう。そこ一つを
とってみても、大島という土地柄の奥行きが象徴されてい
ると思えてならない。

*

筆者は再び山口さんの軽自動車に同乗させてもらい、遙
か遠く朝鮮半島と向き合う北側の陸軍砲台跡へと向かう。

道すがら、人口減少で耕作放棄地が増えて一〇ヘクタール
足らずになった水田や畑の周りは、獣害避けの電気柵がぐ
るりと巡らされていることに気づく。元々、野生のイノシ
シは生息していない島である。「本当にイノシシの獣害が
近年ひどくて、海を泳いで渡ったという説もあれば、もう
一つは獲物を求めるハンターがウリ坊を島に放ったという
説もあるけど、どちらも確証はつかめない」と山口さんが
苦笑いを浮かべた。

いまだきの日本の島嶼部はどう転んでも、地球規模の自
然環境の著しい変化の悪影響や、ささやかな地域社会を脅
かすグローバル経済の余波を受けずには済まないらしい。
それでも家郷へ脈々と愛情を注ぐ大島定住者たちの健全さ
と、生き残りをかけた固い覚悟を見せつけられて、風来坊
は羨ましさを少なからず覚えるのだった。

瀬戸山 玄 (せとやま ぶかし)

昭和28年鹿児島県生まれ。早稲
田大学文学部卒。著書に『彼女の
居場所』(文藝春秋)、『里海に暮ら
す』(岩波書店)、『東京ゴミ袋』(ち
くま文庫)、『野菜の時代-東京オー
ガニック伝』(日本放送出版協会)、
『丹精で繁盛-物づくりの現場を見
にゆく』(ちくま新書)など多数。
写真家、映像作家としても活躍し、
「ロードチェンコ・ルーム・プロジェク
ト」でグッドデザイン賞審査委員
長特別賞(2003年)を受賞。雑誌
『暮らしの手帖』で「彼女のチカラ」
を連載中。