

特集 島から考える日本・Ⅲ



キャンプ場管理×キッチンカー 利尻島▶P.16



スモールビジネスを取り扱うIT会社経営 志岐島▶P.32

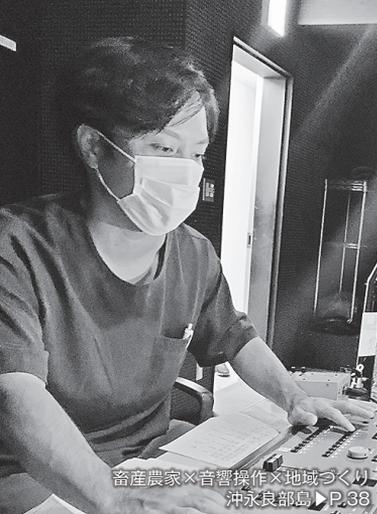


ライター×メディア運用×フリーランス組織運営 久米島▶P.44

近年、新たな収入を確保したい、自分のスキルをさまざまな分野で活かしたい、趣味を事業化したい、一つの仕事だけでは生活できないなどの理由から、複数の仕事に従事する《複業》を実践・希望する人々が増えている。実際に「就業構造基本調査」（総務省）をみると、追加就業希望者（現在の仕事を続けながら、ほかに仕事を希望する者）の数は増加しており、国の働き方改革における「副業・兼業の普及促進」や、リモートワークの普及により捻出された時間の有効活用などの現況を鑑みると、この傾向は今後も続くものと考えられる。

島では、それぞれの自然環境や特性に合わせながら、《第一次産業×製造業やサービス業》など、複数の仕事を組み合わせる働き方は珍しくない。また、自治会や集落活動など、直接的には収入に結びつかないながら、地域にとつて欠かすことのできない仕事を掛け持つケースも多くみられる。

今号では、漁業と商店・飲食店経営、郵便局員と野菜栽培、高齢者施設の栄養士と花卉栽培、畜産と地域づくり活動、ウェブ・ライティングやメディア運用とフリーランス組織の運営、地域に数多くある小さな仕事（スモールビジネス）を取り扱うIT会社の設立など、《複業》により島で生計を立てている方々に、その利点、苦



畜産農家×音響操作×地域づくり
沖永良部島▶P.38



商店・バー経営×地域づくり 利尻島▶P.16



海士町複業協同組合 創立総会

特定地域づくり事業協同組合制度紹介
海士町複業協同組合 ▶P.50



野菜栽培・加工会社経営
×電力会社検針員ほか
新島▶P.24



高齢者施設の栄養士×花卉栽培 新島▶P.24



漁師×飲食店経営 利尻島▶P.16



郵便局員×野菜栽培
新島▶P.24

労や課題、将来の展望などについてご報告いただいた。
また、総務省より「地域人口の急減に対処するための特定地域づくり事業の推進に関する法律」（令和二年六月四日施行）に基づき創設された「特定地域づくり事業協同組合制度」について、国内初の認定となった「海士町複業協同組合」を事例に、制度概要や離島での活用に関する期待をご紹介します。

島には仕事が少ない、求人はあっても希望する職種がない、といった声を耳にすることもありますが、これら実例を多角的に検討することで、島だからこそ実現可能な新しい働き方・暮らし方に対する示唆や、今後の離島振興施策のヒントが得られるかもしれない。

年間を通して暮らすために — 水産業が中心の島の新しい働き方

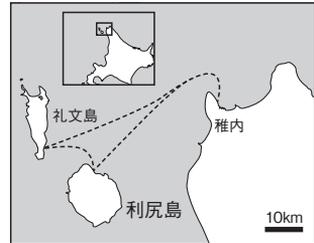
利尻島は、中央に標高一七二一メートルの利尻山を有し、利尻町と利尻富士町の二町からなる。水産業と観光業がともに、コンブやウニが全国的に有名だ。夏季には新千歳空港との航空便も運航されるなど、年間一〇万人を超える観光客が訪れる。

今回は、複数の仕事を組み合わせながら生計を立てている谷智晴さん、高橋哲也さん（ともに利尻町）、澤田知仁さん（利尻富士町）の働き方や暮らしについて紹介したい。



漁師の谷智晴さん。背後には利尻富士。

西島 徹



利尻島：礼文島とともに日本の最北に位置する島。面積182.12km²、周囲64.0km、人口4,361人(令和2年12月現在)。利尻の名はアイヌ語でリイ(高い山)、シリ(島)から。標高1,721mの利尻山は別名「利尻富士」とも呼ばれる秀峰。

人気の食堂・居酒屋を切り盛りする ベテラン漁師

谷 智晴さん

冬季でも島を離れない働き方を模索

利尻町出身で地元中学校を卒業後、一五歳で漁師になった谷智晴さん（六七歳）。おもに特産のリシリコンブやウニを採取する「磯回り」と呼ばれる沿岸漁業で、今も現役のベテラン漁師である。

長さ七メートルほどの磯船（小舟）に漁師ひとりでも乗り込み、海中をのぞく箱メガネを顔につけ、片足で船の櫓を操り細かい位置調整を行なう。漁具は採るものによ

って異なるが、ウニの場合は「タモ」と呼ばれる長い棒の先に小さな縦長の網が付いた道具を用いる。この独特な漁法は、谷さんが漁師を始めた頃から現在まで、基本的には変わっていない。

谷さんは当初、磯回りの漁師を半年間ほど、残りの半年（九月から翌年三月まで）を本州方面へ出稼ぎに出ていた。行き先はおもに東京で、地下鉄工事の現場やとび職の経験もあるという。「家庭を持った時、半年も家族と離れ離れになる生活はよくない」と思ったことが、年間を通して島で生活できる働き方を模索するきっかけである。

二一歳の時、利尻町の杵形くしがたでダンスホールの経営を始めた。ステージを中心に中二階や半地下席を設けたり、島で初めてカラオケを導入するなど、またたく間に人気店となった。

また、昭和五七年には居酒屋「かもめ」を開業。海水を店内の水槽に引き込んだ生け簀をつくり、自分や近隣の漁師が獲ってきた近海の魚介類を提供した。魚の調理方法はほぼ独学、研究に励んだという。店にはカウンターや小上がり席があり、三〇名ほど収容できる。カウンター奥の炉端では、谷さんが調理に腕を振るい、妻・みゆきさんが盛り付けを担う。リシリコンブを炉端でカリカリに焼き、香ばしい風味や独特の食感が楽しめる「炭火焼き昆布」。塩漬けのウニを焼酎で溶いたものにツブ貝を三、四日漬けた「つぶバフンうに和え」など、メニューには島の幸が並ぶ。

「かもめ」は、地元客はもちろん観光客にも人気で、七月は混みあう日が多いが、冬は一転して客数が減るため、今シーズンには、一月から三月中旬まで休業としている。

平成三年、谷さんは、旧杵形港フェリーターミナルビル二階にある食堂を引き継いだ。食堂「かもめ」は、おもに団体向けツアアの昼食会場となっており、四月下旬から一〇月下旬の観光シーズンのみ営業している。約二五〇席ある店内に、多い時は一日六〜七団体が入れ代わり立ち代わり訪れ、谷さんを含め七名のスタッフで切り盛りする。この店でも、生ウニ井など居酒屋「かもめ」で人気の漁師料理が供されている。

異業種の組み合わせでリスクの軽減を

谷さんによると、利尻島で漁業のみで生計を立てていくためには、ウニやコンブなどの磯回り漁と小型漁船での漁との組み合わせ、または磯回り漁と養殖コンブ漁の組み合わせが必要になるという。自身が漁業のみではなく、漁師と飲食店の組み合わせを選んだ理由について、「自然災害など不測の事態の時のリスクを軽減するため。かつて流水が接岸した時、ウニやコンブなどの漁業資源が回復するのに時間がかかった。海の仕事一本では、影響を受けやすいと痛感した」と語る。

しかし、磯回りの漁、飲食店ともに夏季が繁忙期。例えば、ウニ漁が行なわれる日は早朝四時頃に起床、一時間半



食堂「かもめ」は旧沓形港フェリーターミナルビルにある。

ほどの漁の後に食堂と居酒屋の仕事が続き、閉店の午後八時半まで多忙を極める。このため、漁師をやめた時期が八年間ほどあったが、観光客が年々減少する状況に不安を感じ、六〇歳の時に漁師に復帰した。現在、一番心がけているのは健康管理だという。

谷さんは「陸上に鳥の魚を放した釣り堀をつくり、そこで釣った魚を自分で調理して食べられるようにしたい。これまで島になかったアイデアを形にして、若い人につないでいきたい」と、今後の展望を語った。

商店とバーを経営する地域づくりの火付け役

高橋哲也さん

義父から商店を承継

利尻町沓形地区にある「津田商店」六代目の高橋哲也さん（四三歳）は、地元の高校を卒業後、島内企業に就職した。電気工事やグループのホテル業務を一七年間経験し、平成

二四年の春、三五歳の時に義父の津田守さんが経営する商店を継いだ。

津田商店は、明治一八年に鉄工所として創業、店頭では金物や米・酒などを扱っていた。人口減少や大手コンビニチェーンの島内出店などで売上が減少し、閉店も考えていたという先代から継業の話を持ちかけられた。

もともと商売をやりたいと考えていた高橋さんは、前職で取得した第一種電気工事士などの資格を活かし、電気工事や家電販売を開始。ホテル勤務の経験で、釣りを気軽に楽しみたいという観光客のニーズに気づき、釣り具のレンタルも始めた。顔なじみが多いという地元ならではの強みを生かし、町役場など新規の販路開拓にも尽力したところ、事業継承後三年で、売上は約三八パーセント増となった。

高橋さんは「現在も人口減少は続いている。インターネット通販とは対等に勝負できないので、きめ細やかなサービスを心掛けている。休日でも配達や修理などがあれば駆けつけるようにしている」と話す。特に家電は、アフターケアを重視し、取り付けや引き取りサイクルも一貫して引き受けるほか、商品が届くまでの間、冷蔵庫やテレビの貸し出しも行なっているという。

地域おこしや酒づくりに奮闘

行政とのつながりや住民と接する機会が増えたことで、高橋さんは、島が抱える課題や地域の悩みに気づき、地域

おこしに取り組み始める。官民、職業などの分け隔てなく構成される「利尻町活性化協議会」では代表を務め、毎年、東京で開催されるアイランダーには、四年連続で役員担当者とともに参加した。全国の島々からの出展者や一般来場者と言葉を交わすなど、同イベントを通じて得た成果や課題については、協議会メンバーへフィードバックして、島づくりに活かしている。

このほか、ホテル勤務時代に観光客から「利尻島のお酒はないの?」とよく質問されたことをヒントに、平成三〇年に利尻島と礼文島の仲間を中心に「SIMA酒づくりプロジェクト」を立ち上げた。利尻の湧き水「麗峰湧水」を二〇リットルタンク五〇個に詰め、道内・倶知安町の酒造メーカーへ発送して、日本酒の製造を行なっている。初年は、特別純米酒「麗峰の雫」を両島限定で二〇〇〇本ほど販売。観光客はもちろん、地元住民もお土産や贈答用に買い求めるなど好評で、翌年には二七〇〇本、令和二年には新商品の純米大吟醸九〇〇本を含む、三六〇〇本を製造した。インターネット販売も開始し、お酒が利尻島を知ってもらいきっかけになるなど波及効果も表れている。



津田商店には酒類も多く並ぶ。

交流拠点となるバーの開業

観光客と島人とのコミュニケーションの場がほしいと考えていた高橋さんは、平成三〇年夏に日本酒をメインにした「銘酒BAR Tecchi」を開業。

商店で酒販をしていることから、商店の倉庫を有人国境離島交付金などを活用して改装した。

二〇名を収容するシックな店内にある一〇〇インチの大型スクリーンでは、島内各所の映像を流しており、これが観光客

と島人の会話に弾みをつけている。豊富な酒知識を活かし、大型の冷蔵庫に並ぶ約五〇種の日本酒瓶に、産地や使用米、特徴などを記した「日本酒ガイド」をかけるなどの工夫も。高橋さんは「バーでも地域おこしを意識した」と話す。

店の閉店時間は、少し早めの二三時。ここからさらにもう一軒、他店へお客を誘導したいという思いが込められているという。最近では、一軒目に別々の店で食事をした客が、二軒目の高橋さんのバーで出会い、意気投合して三軒目へ行く光景も珍しくなってきた。また、近隣の飲食店に食事のデリバリーをお願いすることもあり、他店の売上にも貢献している。バーの開業以来、杳形では新たに四



津田商店と「銘酒BAR Tecchi」を経営する高橋哲也さん。バーの店内にて。

軒の飲食店が次々とオープンした。バーで出している日本酒を津田商店に買い求めに来る客もあり、相乗効果も出ている。

高橋さんは「少しは地域の活性化の火つけ役になれたかな（笑）。今後は、麗峰の雫の海外進出をはじめ、ネット販売や観光客向けのお土産品のスペースを増やしていきたい」と話す。

キャンプ場の管理人を務めながら キッチンカーで起業

澤田知仁さん

観光客の要望に応えキッチンカーの営業を開始

青森県出身の澤田知仁さん（三七歳）は、平成二八年に利尻富士町の地域おこし協力隊として着任し、島の湧き水「甘露泉水」に合うドリップバッグ式コーヒーの商品化や地域遺産の掘り起こしなどに取り組んだ。

協力隊の任期終了後、令和元年五月から町が管理する利尻島ファミリーキャンプ場「ゆくに」の管理人に就くと同時に、キッチンカーによる飲食販売の「Kitchencar_rishiri（キッチンカーリシリ）」を始めた。

管理人は、町の依頼で引き受けたもので、仕事内容は、

チェックインなどのカウンター業務、一〇棟あるコテージやバンガロー、炊事棟やバーベキュー棟など施設の清掃、広い敷地内の草刈り、利用者からの電話や観光に関する問い合わせ対応など多岐にわたる。勤務時間は午前七時から午後七時と長く、とくにチェックアウトの多い午前中は清掃に追われるなど、「もう、

てんでこまいですよ」と笑う。営業は、五〜一〇月の半年間のため、管理人収入のみでの通年の生活は厳しい。

そこで思い立ったのがキッチンカーによる起業だ。澤田さんは、協力隊員の頃からキャンプ場の運営を手伝っており、お客さんの意見や要望を直接耳にしてきた。キャンプ場の利用者には、利尻山の登山者も多い。同山の標準コースは、登山口から山頂までで往復一〇時間ほど。キャンプ場から市街地まで、さらに徒歩で二〇分弱かかり、疲れた登山者の体には負担になっているようだった。また、下山者の多い午後二時から五時にかけて、島内で営業している飲食店はほとんどなく、食事に困っている人も多くみかけた。協力隊の仕事で実施した外国人観光客向けアンケート結果では、もっと気軽に入れる飲食店や軽くお酒が飲めるところがほしい、といった声も寄せられていた。そこで、



キャンプ場管理人の澤田知仁さん。

キャンプ場の敷地内に食事を提供できるスペースを作ろうと、キッチンカーの営業を始めた。開業にあたっては自己資金のほか、総務省の助成金などを活用した。

キッチンカー利用者や島人が集う交流の場

キッチンカーは、キャンプ場管理棟の前に停めている。当初は、島内各地での移動販売を想定していたが、管理人業務が多忙なため、キャンプ場の開設期間は、この一角での営業のみとなっている。長さ約二メートルのコンパクトな車両で、車体が真っ白なため緑の多い景色に映える。

提供メニューは、利尻島の食材をメインとした、タラの白子でつくった郷土料理「たちかま」のバター焼き、リシリコンブと利尻産ホタテを使った炊き込みご飯など。寒くなったら、おでんなども供する。このほか「ヴィーガン（完全菜食主義者）」やベジタリアン向けにネパールで習った料理を提供したこともある」と、キッチンカー内の調理スペースで腕を振るう澤田さんは話す。

キッチンカーの横にはバーベキューコーナーが設け



キッチンカーの横では、バーベキューを楽しめる。

られており、ホタテやホッケなどの新鮮な島食材を購入して、その場で焼いて食べられる。キャンプ場の利用者がひとりまたひとりと訪れて火を囲んだり、時には地元漁師やパークゴルフ婦りの島人なども加わって、情報交換や観光の話で盛り上がることもある。「キッチンカーの仕事は、利用者と交流を深めることができ、管理人業だけでは得られなかった、さまざまな人の話を聞ける場にもなっている」と、澤田さんは語る。

夏は忙しく、冬はのんびりと季節にあわせて暮らす

澤田さんは、関東の大学を中退し、世界各地を旅した後、仕事を通じて出会った純子さんと結婚。島に移住してから二年ほど前に長男・英治くんを授かった。キャンプ場の営業期間中は、忙しい毎日を送っているが、冬の間は一転し、子どもと遊ぶなど、のんびりとした時間を過ごしている。「都会の場合、隣の住人が一冬何もしないで過ごしていると知ったら、怪しまれるけど、島の人たちは寛容に受け止めてくれる」と話す澤田さん。季節によって、島の雰囲気や働く環境が大きく変化する利尻島のライフスタイルを気に入っているという。「子どもがもう少し大きくなったら、北海道本島をキッチンカーで移動販売しながら、島の食材を広めていきたい。キャンプ場の利用者からうかがった全国各地のキャンプ場を訪問し、島での運営に活かしていきたい」と、目標を語った。

利尻島における複業の歴史

■ニシン漁の繁栄期

明治以降、島はニシン漁に携わる東北や北陸方面からの移住者たちで賑わった。漁期は春（四〜五月）だが、このわずかな期間で一年分の収入を稼ぎ出していた。

漁獲方法は、建網漁と刺網漁の二種類。建網漁とは定置網漁のことで、網元は大規模な企業体をなし、桝船や起し船、汲み船といった船、漁具、製造加工具、番屋、倉舟入瀬、海産干場などの多くの施設・設備を有し、漁場一カ所につき三〇人ほどの季節労働の漁夫を雇って、漁期の間の生活費も負担していた。明治二二年頃、島内には二四〇ほどの漁場があり、複数の漁場を持つ網元は、抱える漁夫の数も設備も膨大だった。漁夫はおもに東北からの出稼ぎ者で「ヤン衆」と呼ばれ、同年頃には礼文島と合わせて一万数千人がいたとされる。

一方で刺網漁は、おもに夕方、海中に網を張り、網の目に刺さったニシンを翌朝引き揚げることを繰り返す。経営体は小規模な家族単位がほとんどだった。

漁場が形成されると集落ができ、海産仲買雑貨商、回漕および運送業、呉服大物商、金物商、菓子商、料理店、医師、旅館、劇

場が軒を連ね、島は賑わった。

ニシン漁獲高は記録上、明治一五年の一萬二五五四トンにはじまり、全盛期には一〇万五九六トン（大正四年）を記録するが、昭和五年には四三六八トンとなるなど、激しい乱高下を繰り返した。

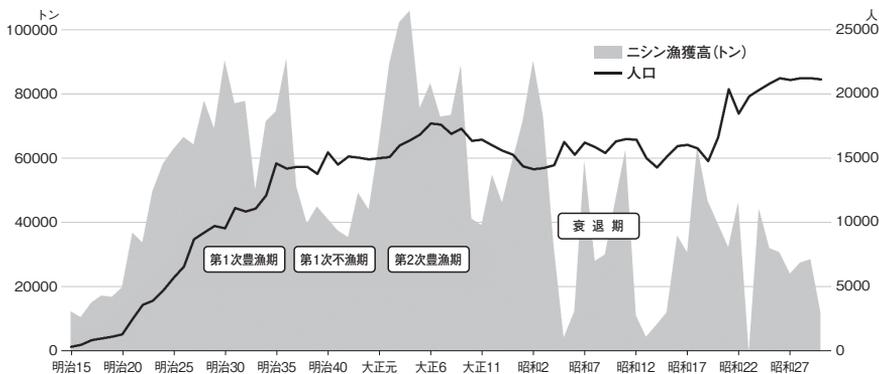
明治一五年に五六六人だった人口は、ニシンの景気と比例して増加し、最高の漁獲高を記録した大正四年には一六六五二三人とわずか三〇年余で三〇倍となった。その後も増加を続け、昭和三年のピーク時には二万一七二七人を誇った。しかし、ニシンの不漁を契機に人口減に転じ、令和二年現在では四四〇〇人ほどとなっている。

■ニシン漁の衰退と出稼ぎの増加

ニシンの不漁で、建網事業者は撤退し、ヤン衆たちも島を去った。他方、小規模な家族経営の刺網漁師は、漁具や漁法を変えて漁を行なうようになる。ニシンに代わる主力の漁獲物として、リシリコンブやウニがあったが、漁期が夏季（六〜九月）と限られる上、当時は、冷凍冷蔵技術や物流が発達しておらず、荒天が多くなる冬季は出漁も限られることから、漁業のみで生活を維持することは難しかった。

次第に、秋期・冬期の本州方面への出稼ぎ労働が増えていく。ニシン漁の衰退は、利尻島が出稼ぎ者を受け入れる側から、送

■利尻島におけるニシン漁獲高と人口の推移



出典：利尻富士町資料

り出す側へ変わった大きな転換点であった。

利尻町では、昭和三年に出稼援護相談所を役場内に設置。同四九年の出稼ぎ者は七六七人と、人口（六八七七人）の約一割強を占めていた。出稼ぎ先は、東京・大阪・名古屋などで、現地では土木建設業に従事するものが多かった。昭和五九年の「広報りしり」には、出稼ぎ者への慰労文集も掲載され、離れた家族の体調などを思いやる子どもたちの思いが記されている。半年は島で漁に従事し、残りは本州へ出稼ぎに行くという生活スタイルを送る住民世帯が多数を占める時期は、長く続いた。

その後、漁業だけで生計が立てられるようになり、出稼ぎ者は減少していく。そのおもな理由として、①漁協組合員が高齢化したこと、②昭和四十年代後半から冷凍冷蔵技術が導入され、塩で固める粒ウニよりも高値で取引される生ウニが出荷可能に

なったこと、③昭和四十年代より研究がされてきた養殖コンブの生産技術の確立により、天然コンブよりも安定的に水揚げできるようにになったこと、④ナマコが中国向けに高値で取引されるようになったこと、四つがあげられる。実際にベテラン漁師の谷智晴さんも「磯回りと小型漁船」「磯回りと養殖コンブ」の組み合わせであれば、漁業のみで年間を通じて生活できると述べている。

■多様化する仕事の組み合わせ方

現在の利尻島における「漁業と〇〇」という働き方をみると、谷氏の飲食店をはじめ、建設業（大工、左官など）、商店、宿泊施設、土産物店などの事例があげられる。漁業に次ぐ島の主要産業である観光は、入込者数が平成八年度の三六万六三五人をピークに減少が続く、昨年度は一三万五

七五七人となっている。このうち四〜九月が約一二万人と、年間の九割を占め、利尻島観光の特徴的な傾向といえる。入込者数の季節的な偏在は、島内に三〜軒ある宿泊施設のうち二〇軒が季節営業で、土産物店も冬季閉店が多いという営業スタイルにも表れている。そのため観光関係者には「宿泊業と〇〇」といった形の複業が多くみられる。組み合わせとしては、飲食店、ガイド業、土産物店、商店、理容業などで、通年で複業している方もいれば、季節を決めている場合もある。澤田知仁さんは、キャンプ場の営業期間に限りキッチンカーを運営しているため、後者に当てはまる。

また、高橋哲也さんのように商店での酒類販売の経験を活かしてバーを開業したり、漁師がインターネット通販で海産物を販売する「漁業とネット通販」など、複業のスタイルも多様化してきている。

【参考文献】

- ・宮本常二「利尻島見聞」『日本の離島第2集』（未来社、昭和四一年）
- ・『広報りしり』昭和五〇年三月号、同五九年一月号
- ・利尻富士町史編纂委員会「利尻富士町史」平成一〇年
- ・利尻町史編纂委員会「利尻町史 通史編」平成二二年
- ・明治大学政治経済学部大胡セミナル「北辺の島 利尻」平成二二年
- ・赤嶺淳「ナマコを歩く 現場から考える生物多様性と文化多様性」（新泉社、平成三〇年）
- ・西島徹「宮本常二写真を読むその13・14」『季刊しま』（日本離島センター、平成三〇年）



西島 徹（にしじま とおる）

福岡県出身。北海道が好きで道内各地を周り、2004年「島ガナド」として自然や歴史を妻と丸ごと案内する3人暮らし。2016年「利尻うみねこ」を家族経営で開業。利尻・島ガイドセンター代表。