

日本一元気な町「水産業」を核とした 絶対行きたくなる鹿児島県長島町地域活性化の取り組み

～ゆめと活力あるまち長島町～

たけ やま りゅう じ
竹 山 隆 二*

長島町では、基幹産業である水産業と農業が盛んな町であり特に水産業では日本一の養殖ブリ産地である。「水産業」を核とした漁業者が安全で利用しやすい漁港の整備・水産振興・農業振興・観光振興など住民協働による「ゆめと活力あるまち長島町」を合言葉にまちづくりの取り組みを紹介する。

1. はじめに

長島町は、鹿児島県薩摩半島の北西部に位置し、四方を、東シナ海、八代海、長島海峡に囲まれ4つの有人島と19の無人島が点在し、豊かな自然と温暖な気候のなかで人々の潤いのある暮らしが息づいているとても風光明媚な島である。

主な産業は、農業、漁業で、リアス式海岸を利用して行われているブリの養殖は日本一であり、本町特有の赤土で育ったジャガイモはかごしまブランドの指定を受けている。

2. 漁港を利用した体験ツアー

1) 長島町での漁業体験

長島の漁港での楽しさを知ってもらおうと、毎年様々な漁業体験を行っている。魚釣り体験をはじめ、たこ坪体験、ブリ餌やり体験等、漁港漁場に興味を持ち、将来、これから漁港のあるところで漁業をやってみたい、やりたいと思える漁業の担い手発掘に取



写真-1 魚釣り体験

り組んでいる。興味がわき、好きになると仕事として行きたくなる気持ちにもなるからだ。また、長島町は小さい島ではあるが漁港数は10漁港あり、その中にはブリの養殖日本一で活気あふれる漁港もある。様々な体験を行っているが、今回は、誰にでも簡単にできる魚釣りを紹介する。

私見であるが、漁業の基礎は魚釣りである。なぜなら、一人で道具を揃え仕掛けをしエサを自分でつけてできるからである。簡単なことのように思われるが熟練者に教えてもらわないと最初は難しい。

2) 漁港魚釣り体験BBQツアー

伊唐北漁港まで町の職員が20名ほどを引率し、各々で自己紹介をし、早速仕掛けを作った。職員が手慣れた様子でアジを一匹釣り上げると、周囲から歓声が沸いた。開始直後は慣れないリールと竿のためか全然釣れなかった。私たち職員も心配していたが、コツをつかみ始めた方から次々釣りはじめた。アジが一番多く釣れたが、中にはアイゴ、カサゴなど大物を釣り上げる方もおり大いに盛り上がった。

魚釣りの後、徒歩2分ほどの加工所へ向かい、加工所で調理のレクチャーを行った。初めての調理に困惑した面持ちのお子様方を後目に、お母様方が手早く調理していた。調理の終わったものから焼きはじめ、待ちに待ったBBQを開始した。

3) 今後の課題・反省点

今後の課題として、体験者全員に今後行って欲し



写真-2 調理のレクチャー



写真-3 楽しいBBQ

い企画などを聞いたところ、「船釣りがしたい」「自分で仕掛けがしたい」「大きな魚を釣りたい」「普段行えないような自然とふれあう企画をして欲しい」などの意見があった。

また反省点として、

- ・時期的に日差しが強く、足を真っ赤に焼いてしまった方がいて、日焼けについての危険性を事前に体験者に周知しておく必要があった。
- ・釣れた魚に対して地元名称ではなく、正式名称で説明できなかったのが勉強しておく必要があった。
- ・汚れた手をサッと洗えるような場所かタンク水等を用意しておく必要があった。

などあったが、安全で利用しやすい漁港の整備も地域活性化とあわせて進めていかなければならないと考えている。長島町では、都市と漁村地域の一層の交流を図るとともに、漁村地域の全体的な活性化を図っていききたい。また、漁港や水産業に興味を持ってもらい、将来長島町の伝統を伝える漁業をはじめとした産業・文化に触れてもらいたいと思う。

3. 長島おさかな祭り (イベント)

長島町では、毎年11月に「長島おさかな祭り」を養殖ブリ日本一の本拠地でもある薄井漁港で開催している。

このイベントは長島町の秋の一大イベントである。「長島おさかな祭り」は競りを体験しながら色々な

海の幸を購入できる「模擬入札」や「魚の一本釣り」「ブリが当たる抽選会」などたくさんの催しがある。刺身やブリご飯、ブリ汁などの試食も振舞、さらに、勇壮な「漁船パレード」や「大漁祈願もち投げ」のほか、ステージでもイベントが盛りだくさんで、来場者数は、県内外からおよそ1万5千人で大盛り上がりである。読者の皆様、「長島おさかな祭り」に是非一度ご来場ください。



図-1 おさかな祭りパンフレット



写真-4 模擬入札の様子



写真-5 魚の一本釣り



写真-6 大漁祈願もち投げ

4. サマーフェスティバル (イベント)

長島町では、毎年7月にサマーフェスティバルを開催している。その中で一番人気の催しが、鹿児島ブランド^{ぶりおう}鱒王ブリのつかみ取り大会、先着200人限定である。毎年、町外からも多くの方が参加し、長島を代表するイベントとなったブリのつかみ取り大会は元気ある小中学生が参加している。



写真-7 元気な小中学生がスタート

ブリのつかみ取り大会は、漁港の一部を網で仕切り、3～4kgのブリを放流して行われている。参加者は、素早い動きで逃げるブリを、水しぶきを上げながら追い回し、満面の笑みで捕まえていた。



写真-8 ブリを捕まえる参加者

5. ブリの養殖日本一長島町東町漁協の信念

1) 位置並びに自然的条件

長島町東町漁協は、鹿児島県の北西部県最北端にあり、長島本島の東側に位置している。東は八代海に面して九州本土を臨み、西は長島海峡を挟んで天草と対峙しており、地域は長島本島・獅子島・伊唐島・諸浦島のほか23の島々が点在し、自然豊かな極めて恵まれた好条件を有した海域で、養殖漁業を中心に様々な沿岸漁業が盛んに営まれている。

特にこの立地条件を活かした養殖漁業は、本町の基幹産業として普及している。昭和49年の黒之瀬戸大橋開通を契機に本格的なブリ産地として歩みだし、現在単一漁協としては、「日本一のブリ産地」として、「鯨王」ブランドのもと国内は基より国外輸出も国内水産業のパイオニアとして躍進を続けているところである。

2) ブランド鯨王加工事業

鯨王にはブリ一本を丸ごと集荷する「鮮魚(ラウンド)」と、内臓や頭をとったり、三枚におろした「加工品」がある。工場は衛生的に管理され、機能的な生産システムを採用している。床は、清潔区、準清

潔区、汚染区の3つの作業区域にゾーン分けされ、製品の交差汚染を防止している。

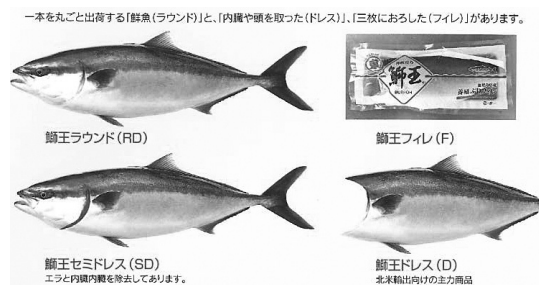


図-2 製品紹介

加工工場の作業能力は、工場に入ってから製品化するまで、1,000本で約1時間半かかる。作業量は少ない日で一日2,000本、多いときには2万本あまりを加工処理する。平成10(1998)年に、養殖魚としては初のHACCP(ハサップ)認証を取得した。

HACCPは1960年代アメリカのNASAで、宇宙食の衛生管理のために開発された管理方法で、今や食品の安全性を確保するための世界基準である。東町漁協の加工工場は、世界基準の安全性と品質管理技術で、日々、妥協のない努力を続けている。

6. おわりに

長島町は、今回紹介した「体験ツアー」や「長島おさかな祭り」等を通じて町民と行政が一体となった「おもてなし日本一のまち」を目指し、町民の方々と手を取り合ったまちづくりを推進すると共に、今後水産業の担い手育成はもちろんのこと、安全で利用しやすく仕事がしやすい環境の漁港整備をして、長島町の水産業を必ず盛り上げていきたいと思う。

九州新幹線の全線開通や、南九州西回り自動車道の整備推進で長島町への交通アクセスはかなり良くなった。薩摩松島と言われるほどの風向明媚な景色、活力に満ちた漁業・農業豊かな食文化、純粋で素朴な温かい人々のいる長島町へ是非お越し下さい。心よりお待ちしております。

※最後に、長島町を舞台とした映画

「夕日のあと」が上映中です。このDVDは令和2年6月3日から発売予定です。漁港や長島の豊かな自然もいっぱい観られるので是非ご覧ください。

