

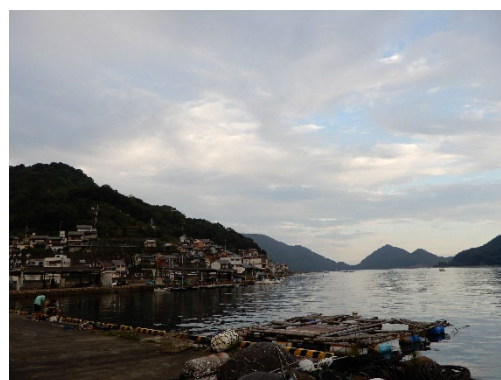
水産ビジネス研究会レポート

三重県熊野市二木島の新規就「漁」者「田中りみさん」 ～女性の職業に漁師という選択肢をつくる～

2019年9月30日、三重県熊野市二木島にあるゲイトさんの拠点を訪れました。ゲイトさんは都内で居酒屋を10店舗ほど展開され、三重県の熊野市二木島・尾鷲市須賀利で定置網漁に参入されています。二木島の拠点にて9月下旬だとムロアジ・アジ・サバの子などを加工・冷凍して、自社の車両で店舗まで搬送し、店舗で提供しています。二木島・尾鷲市須賀利の拠点ともに、女性スタッフさんが作業をされています。二木島の拠点にて、定置網漁、遊木市場での買付け、加工・冷凍の作業を見学することができました。また、スタッフさんから、「女性の職業に漁師という選択肢をつくるというビジョン」とともに、二木島湾内の魚種や漁獲量、地域の人々とのコミュニケーション（近隣のおじいさんたちが漁や加工などについて教えてくださるそうです）について伺うことができました。



二木島の拠点は、紀勢線の二木島駅から徒歩5分ほど、小規模な漁港からすぐのところにあります。建物は元々水産加工会社で使用していました。老朽していますが、冷凍設備と冷凍庫があります。周辺は漁業関連の施設が並ぶとともに、防潮堤や紀勢線の線路の後ろに住宅が並んでいます。その後ろは切り立った山になります。すなわち、二木島湾はリアス海岸となっています。



こちらの拠点は、3名の20-30代の女性がスタッフとなっています。そのうちの、田中りみさんは二木島出身です。漁師の家に生まれました。東京の会社に就職し、営業を行っていましたが地元に戻りこちらの拠点のスタッフとなりました。定置網漁の担当をされています。西地エミさんは熊野市の市街地出身です。こちらでも東京のレストランに就職しましたが地元に戻りました。市場での買付けと魚の加工（下処理）作業の担当をされています。また、下処理した魚の料理の提案も行っています。

6:50、二木島の拠点に集合。定置網漁の見学をさせていただきます。トラックにて二木島湾の反対側、甫母地区まで向かいます。20分ぐらいかかりました。漁船に乗り込み、5分ほどで定置網に着きました。定置網のところから二木島の集落が遠くに見えました。定置網の引上げはたいへんな作業です。田中さんの腕、太いです。その日の漁獲は、残念ながらアオリイカ1杯だけでした（昨日の漁ではけっこう漁獲があったそうです。翌日はカジキが揚がったそうです）。以前よりも二木島湾の漁獲量は少なくなっているそうです。アオリイカはすぐにガンと締められ、氷の入った大きなポリバケツに入れられました。港に戻り漁船からポリバケツを降ろし、トラックの荷台に積み込みます。とても重そうです。

7:30、遊木漁港に着きました。小規模ながらも衛生管理のしっかりしている魚市場です。漁協、干物屋、加工業組合など20人ぐらいで競りを行っていました。ムロアジ、サバの子、イサキ、シイラ、シオなどが揚がっていました。競りに来ていた方とお話できました。熊野市や尾鷲市はサンマの丸干しやサンマ寿司が名物です。しかし、この3年ほど、この地域でサンマの水揚げはないそうです。このため、別地域のサンマを原料に使用しているとか。サンマの丸干しは脂が抜けたもの、サンマ寿司は脂あったほうが良いとか。ここで、田中さんは須賀利の拠点へ向かい（須賀利の拠点の定置網で獲れた魚も二木島の拠点で下処理しています）、魚市場での買付けを担当する西地さんにバトンタッチしました。ムロアジ、サバの子をそれぞれ60キロ購入しました。購入したものはトロ箱から大きなポリバケツに移します。ポリバケツを台車に乗せるのと、軽トラに乗せるのをお手伝いしました。重いです。



軽トラに乗り、8:20、二木島に戻りました。近隣に住んでいるおじいさんが魚の下処理のお手伝いやアドバイスをされていました。元々、水産加工の経験のある方とのこと。この方のほかにも、周辺のお年寄りたちが声をかけてくれます。定置網漁や加工などのとても参考になっています。もう一人のスタッフの松村さんや手伝いのおばさんたちもいらっしゃって、作業が始まりました。西地さんはムロアジを冷凍庫へ入れていきます。松村さんは黙々とサバの子を下処理していきます。はらわたは抜かず、フライにするので作業が少し楽のようです。松村さ



んはこの仕事を始める前はウイナーしか焼いたことなかったそうですが、今はブリもさばくことができるようになったそうです。この下処理の作業は通常 17:00 には終了しますが、20:00 までかかることもあるそうです。

西地さんとお話ししました。「ムロアジ・アジ・サバの子などを加工・冷凍して、自社の車両で店舗まで搬送し、店舗で提供しており、出口が確定しているので、ビジネスとして成り立っている」とのことです。だからこそ、女性の職業に漁師という選択肢をつくることの実現が行なわれています。そういう現場を体感することができました。

なお、二木島・須賀利のお魚は、くろきん神田店の生産者コース（飲み放題 5,000 円）でいただくことができます！

以上