

## 新鮮さが勝負！海から食卓へ！漁師の手作り浜市奮闘記

三角漁業協同組合郡浦支所  
浜市組合 中川恵美子

### 1. 地域の概要

三角町は、九州本土と天草諸島を結ぶ宇土半島の先端に位置し、古くは熊本における海の玄関として、また、天草への入り口として栄えてきた。

町の大部分を占め、三角の景観を担っている丘陵地帯では、ミカンや洋ランを主力とした農業が営まれ、町の主産業となっている。

### 2. 漁業の概要

三角漁協は、平成6年に、町内の3漁協が合併して設立された漁協で、その中で、郡浦支所は、町の南東部に位置し、干潟を有する不知火海浅海域を利用した小型定置網・刺し網・釣り・採貝及びノリ養殖が営まれている。

平成8年の水揚げは、小型定置網が155t、刺し網が17t、釣りが2.5t、採貝が18t、その他が6t、乾海苔が930万枚となっている。

郡浦支所の特徴として、小型定置網の一種である「羽瀬網」が水揚げの上位を占めている。この羽瀬網は、干潟を利用した定置網で、潮にのって接岸した魚介類を、引き潮時沖に逃げていく際に漁獲するもので、様々な魚種が水揚げされ、刺し網とともに今回の朝市の主役となっている。

### 3. グループの組織

浜市組合とは、郡浦支所に所属する漁業者の任意組織で、羽瀬網14経営体、刺し網8経営体、計22経営体が集まり組織されている。

組織化の経緯については、現在の魚価低迷の打開策の一つとして、「朝市による直販」を検討し、議論をしていた漁業者の寄り合いが、いざ実施に向けて、自然と組織としてまとまっていったもので、現在では、朝市での様々な取り決めを行う場として機能している。

### 4. 課題選定の動機

近年、魚価の安値安定に伴い、漁家経営は非常に圧迫され、行き詰まっている。

確かに、バブルの頃の高級魚は、浜値も小売値も著しく下落しているが、実際の家庭にあがる大衆魚については、まだまだ浜値と小売値の差が大きく、既存流通からの脱却等の工夫により、魚価向上の可能性があるのではという結論にたどり着いた。

しかし、郡浦地区には、現状打開に向けて、いくつかの弱点が存在していた。

第一には、水産流通の最初の拠点である、漁協の荷さばき・開設市場を持っていないことで、水揚げを隣接漁協の市場に頼っている。

これには、漁業者の高齢化の問題も絡んでおり、以前は、各自がトラックを走らせ、消費地市場まで魚を持ち込んでいたが、高齢になると、行動力がなくなり、隣接漁協への水揚げで精一杯となってしまっている。

第二は、その水揚げ場所である隣接漁協が、都市部の消費地から離れており、さらに、仲買の人数が極端に少なく、魚のロットもそろわない等、構造的に高値が出にくい状況にあることである。そのため、ある魚種が大量に獲れた時などは、とたんに値崩れをおこし、二束三文で取引されてしまい、海に魚を捨ててくることも度々ある。

このような弱点を抱えながら、半分あきらめに近い不満だけが募っていくなか、浜市組合の母体となった漁業者の寄り合いの中で、「漁業者が、いくら不満ばかりを言っているのは、何も変わりはない。なにか行動を起こそう！」という意志が固まり、現状打開のため、以前より話し合っていた「朝市」の開設を思い切って実施することとなった。

## 5. 活動の状況

平成9年度より活動を始め、現在2年目を迎え、4月から12月の、毎週日曜日の朝6時に開催している。

名称については、「新鮮さ」と「海」をアピールするため、「朝市」という言葉を使わず、「浜市」という言葉にこだわり、「郡浦浜市」と銘々した。

最近は、いろいろな所で「朝市」が開かれているが、せっかく自分たちの手で開くなら、より海を近くに感じてもらおうと、漁港に係留した漁船から、直接漁師の手で水揚げし、お客さんの手で買ってもらうと考えた。

そのため、浜市組合員は、朝3時に出漁し、6時の浜市開始前に、港に漁船を列べ、船上での魚の仕分けをお客さんに見てもらっている。

そして、6時になると一斉に、仕分けた魚を、岸壁に用意した水槽や白箱に移し、その場で各浜市組合員が、お客さんとやり取りしながら、量り売りをしている。

この時、お客さんは先を競って、自分の欲しい魚を、自分で袋に入れていく。活魚で泳がしている魚や、エビ、カニも、手を突っ込んでとり上げていく。

当初は、手を切らないか心配していたが、お客さんも慣れたもので、今では手袋も用意してきており、クーラーボックスや氷も自分で用意してきている。

魚価については、その時の浜値を参考にしながら、浜市組合で決定し、全員が徹底しており、この販売価格は、通常の浜値に近く設定されていて、利益は少ないが、新鮮さに安さをプラスし、大好評となっている。

## 6. 成果及び波及効果

前記のとおり、「新鮮さ」と「安さ」が好評を得て、日曜の早朝にもかかわらず、また、冬場の寒いなか、雨の降るなか、毎回コンスタントに200人以上の来客があり、大盛況となっている。

特に、漁業者の苦手とするPRについては、当初から、町の協力により、全国ネットのテレビ取材も実現し、自分たちでも、地元新聞社に情報を流し、記事として掲載してもらえるよう働きかけた。

このような努力の結果、初日の前日には、県内外からの問い合わせが、漁協支所に殺到

し、消費者の情報の早さには、ただ驚くばかりであった。

「郡浦浜市」に来ているお客さんは、当初は、県外の人も見受けられたが、現在は、地元の消費者をはじめ、県内遠方の常連客に落ち着いている。

実際に、浜市を開設して漁業者が一番感じたことは、自分たちが獲った魚に、自分たちが値を付けられる喜びで、その喜びを、実際に朝6時前から足を運んで買いに来てくれるお客さんと共有できることであった。

今では、漁業者も浜市でのお客さんとのやり取りを楽しみにしており、次第に信頼が芽生えてきている。そのため、一部で浜市以外での小売りや、友達付き合いも見られている。

また、盛況さと相まって、浜市は10～15分で、全て売り尽くしてしまうため、漁業者の時間的負担が少なく、思わぬ副産物であった。

さらに、郡浦地区の高齢対策の一面もあり、海に出ていけなくなった高齢な漁業者でも、ちょっとカキを打ったり、アサリを掘ったりし、今まで、ロットが小さく、自家消費しかできなかったこれらを、浜市なら、僅かであるが、売って現金収入にすることができるのである。

## 7. 今後の計画と問題

この浜市は、漁業者の考えた現状打開の一つの手段であり、その目標とするところは、地域の魚価向上・魚食普及にある。

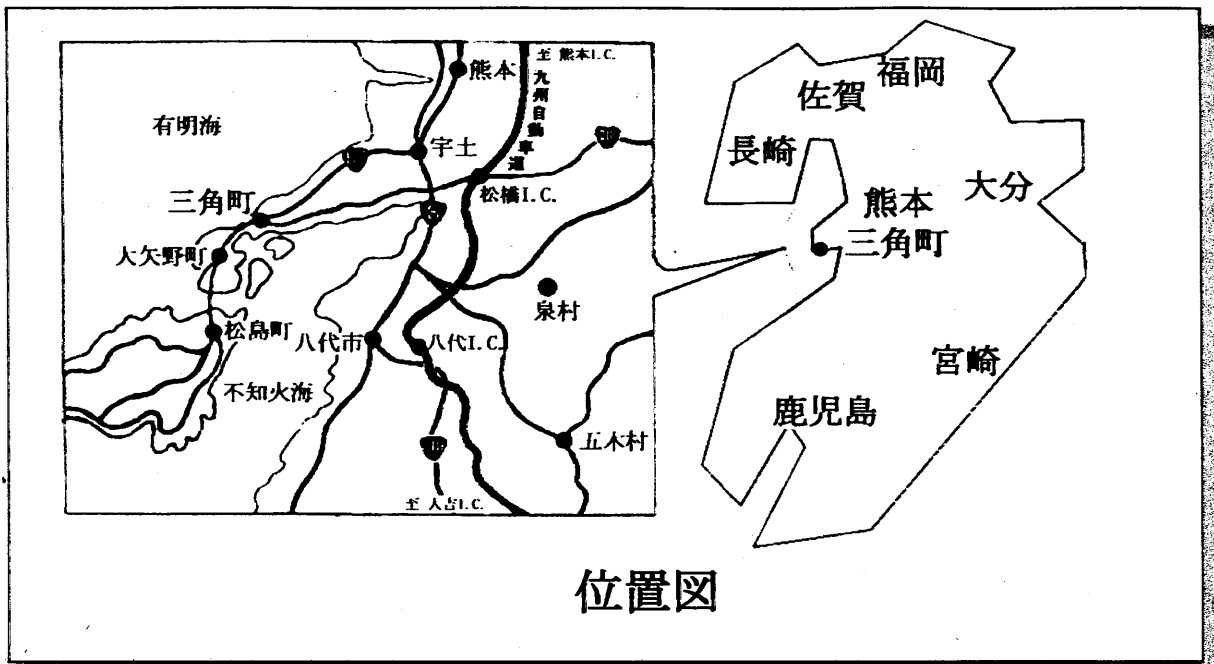
魚価向上のためには、浜市以外の流通ルートの開発が必要であり、一部の常連さんからの注文等、一つの回答として捉え、今後、浜市組合で検討していき、自分たち独自のルートとして育てていきたいと思っている。

また、魚食普及については、浜市を活用し、積極的な調理法や、加工品の紹介・販売を考えている。特に男性陣は、まだまだ口下手の人が多いため、今後とも、私達女性が、主婦の立場に立って、積極的に魚食普及を図るとともに、できれば加工品の製造販売もしたいと考えている。

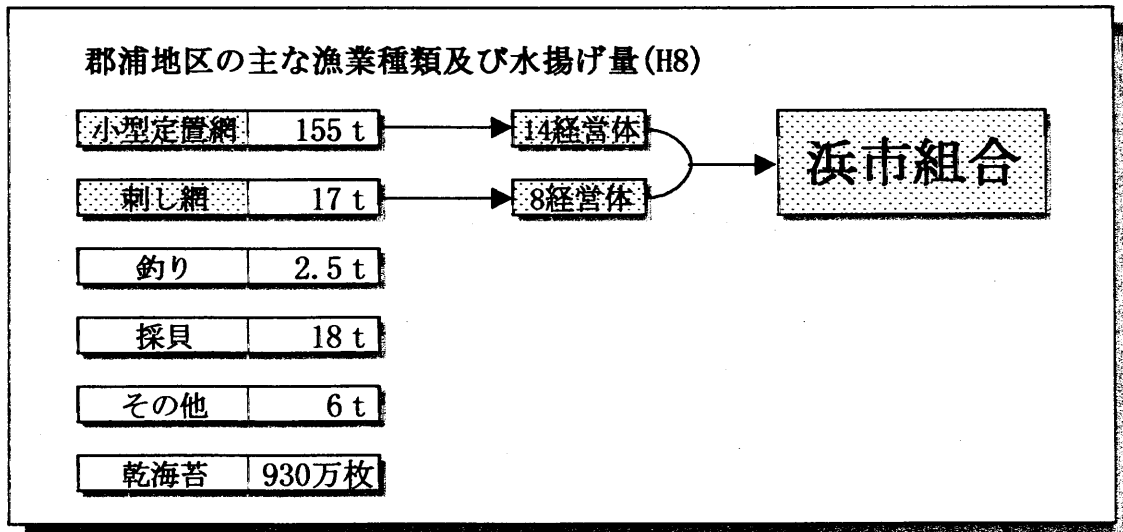
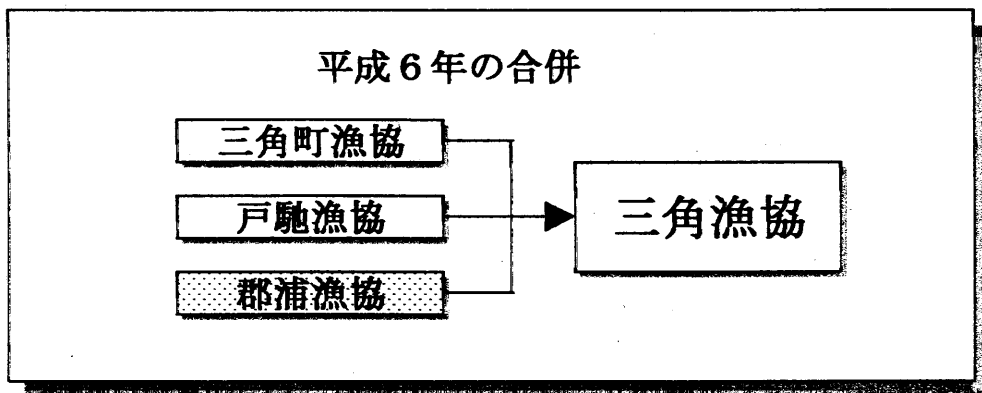
今までは、漁に出て、魚を獲って、市場に水揚げするだけで、値段はセリで決まるだけの受け身の漁業であったが、これからは、浜市を足がかりにして、積極的に売っていく漁業を目指したいと思う。

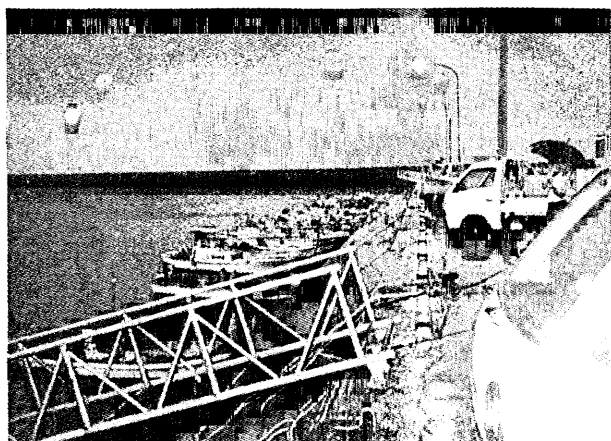
今回の浜市が、小さな一歩なのか、大きな一歩なのか、私達にはまだ分からない。

しかし、自分達の手で実現できた「郡浦浜市」は、私達の大きな自信であり、これから郡浦という土地に生きていく私達にとって、かけがえのないものとなっていることは確かである。



位置図

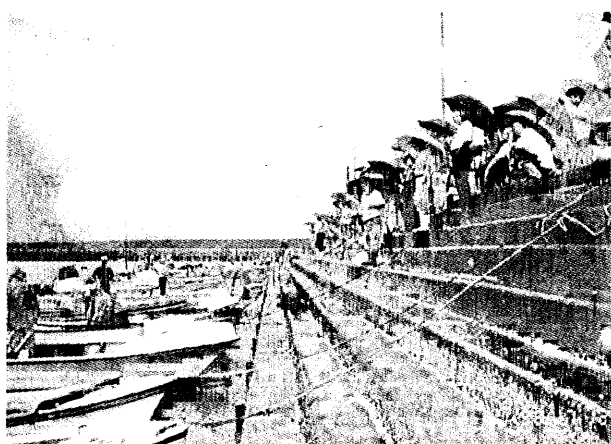




午前5時前から、岸壁に船を付け販売準備



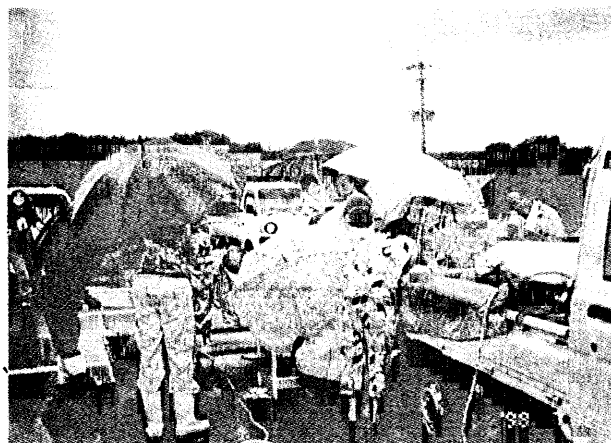
船上で魚の仕訳



午前6時の浜市開始前から品定め



開始と同時に、目当ての魚のもとへ…



並べる横から、どんどん売れていく



並べる横から、どんどん売れていく



500g~1kgに袋詰めしたコノシロ



気に入った活魚を手づかみで…