

令和6年 7月 4日
対馬グランドホテル

アナゴ食文化を観光資源に

～ 漁業の6次産業化による町おこし～

上対馬町漁協青壮年部 築城 慎一 氏*



1 はじめに

まずは、対馬へようこそお越しいただきましてありがとうございます。私が今から話す内容は、講演というよりは、去年（令和5年）の3月に全国青年・女性漁業者交流大会において東京で実績報告された話になり、発表みたいな感じになりますので、ご了承お願いいたします。



私は、上対馬町漁協清掃年部の築城 慎一と申します。今日は、私が青壮年部や地域のいろんな人と取り組んできたことについて、「アナゴ食文化を観光

資源に、漁業の六次産業化による町おこし」と題して発表させていただきます。よろしくお願いいたします。

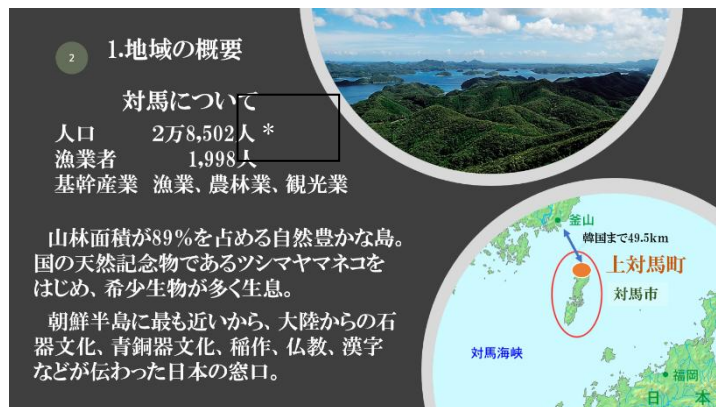
2 上対馬町漁協青壮年部の活動状況

私たちが住んでいる上対馬町は、対馬市の最北部に位置し、隣国の韓国まで49.5キロの近い距離にあります。

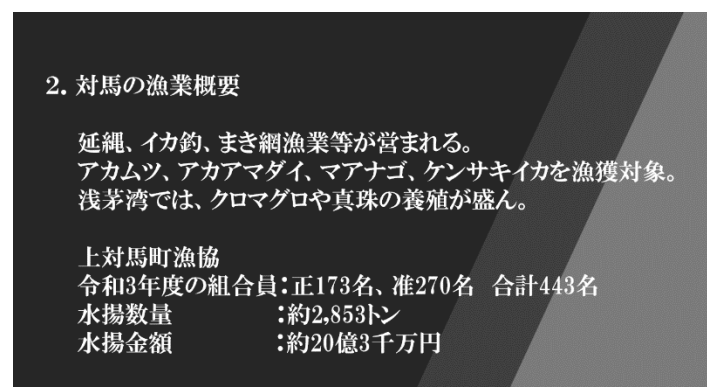
対馬市の人口*は令和5年で2万7,822人、漁業者は1,998人で、漁業、農林と観光業が基幹産業の国境離島です。

対馬は、対馬暖流などが流れる豊かな海に囲まれており、まき網、はえ縄、イカ釣り等が営まれています。アカムツ、アマダイ、アナゴ、ケンサキイカといった高級魚を漁獲していて、全国有数の生産地でもあります。上対馬町漁協は、令和5年度の組合員が、正と準の組合員を合わせて380名で、水産水揚げ数量は約2,688t、水揚げ金額は約21億1,000万円です。

次に、研究グループの組織について説明します。私が所属している上対馬町漁協青壮年部は、西部（にしぶ）で24名の部員を要しており、魚捌き教室、小学生対象の種苗放流の体験学習、海洋清掃等の活動を行っています。



* スクリーンの数値は令和2年時点



3. 研究グループの組織と運営 組織：漁協青壮年部 部員24名 活動：お魚捌き教室、種苗放流の体験学習、海岸清掃、恵比寿祭の協力



続いて、活動選定の動機です。私たち青壮年部は、漁師として生きていくために時代に即した活動を行ってきました。

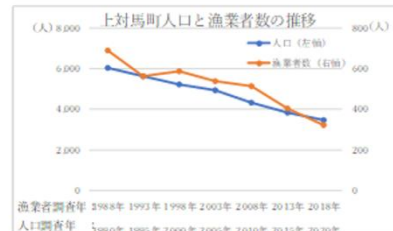
町の移り変わりを見えます。上対馬町の人口は、令和2年の3,479人で、30年前に比べ、大きく減少しました。住民の減少と高齢化により、まちのにぎわいも薄れてきました。漁業者数は、平成30年の324人で、こちらも昭和63年の691人から減少しています。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

上対馬町の人口 3,479人(R2) ← 6,031人(H2)
住民の減少と高齢化により、町の賑わいが薄れてきた。

漁業就業者:324人(H30) ← 691人(S63)

「古里漁組」の活躍
・就業者の確保に努める



漁業管内では、地区ごとに組合員から構成される漁組（ぎょくみ）があります。地域活動を担う働き手となり、操業ルールも協議する組織でもあり、私の所属するふるさと漁組は、Uターンや移住者を以前から受け入れ、県内ではいち早く就業者確保を行った珍しい地区でもあります。漁組の組員は、自分の得意とする技術を惜しみなく教え、新規漁業者がさまざまな漁法を習得できる体制を整えています。

「古里漁組」 20数年前から新規漁業就業者を受入れ。
○漁組員は、自分の得意とする漁業技術を伝授。
○就業者は、様々な漁法を習得し、早期に経営安定。

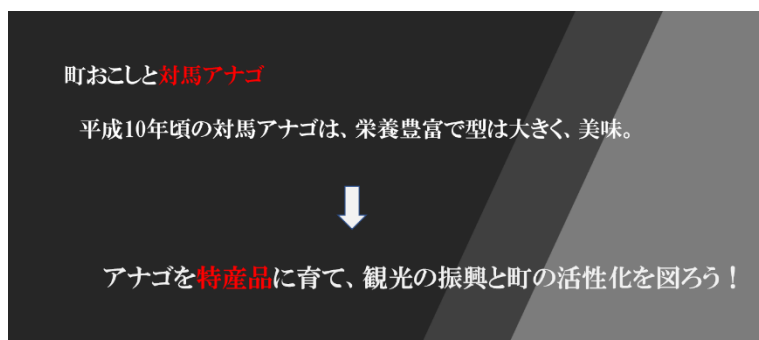
⇒されど、町の人口減少の加速化を止められない。

「青壮年部」 自分たちの仲間である漁業者をこれ以上減らしたくない。
経済的な発展により町の賑わいを取り戻したい。

結論 「各人が持てる力を出して、町おこしに取り組もう。」

しかし、ふるさと漁組による就業者確保は、町の過疎化を跳ね返すまでには至っていません。また、青壮年部部員は、自分たちの仲間をこれ以上減らしたくない、町の経済的なにぎわいを取り戻したいという思いを抱くようになり、各々が持てる力を出して町おこしに取り組もうという意見でまとまりました。

一方、対馬アナゴは栄養状態が良いためか、型が大きくおいしい特徴を持っていることから、私たちはアナゴを特産品に育てて、地元特産品を使った観光の振興とまちの活性化に取り組むことにしました。



3 対馬アナゴとの出会い

次に、研究・実践活動状況および成果です。私は約3年半のサラリーマンを経て、平成10年から父と水産の仕事を始めました。平成12年には組合員に、平成16年からアナゴかご漁の許可を取得し、漁船も購入しました。当初はヌタウナギを漁獲し、韓国への輸出を軸に生計を立てていました。

その様な中、県対馬振興局からエビ、カニかご漁の試験操業の話が来たので調査を行いました。しかし、エビやカニは入らず、調査的には成果は上がりませんでした。アナゴは常にカゴに入ってきて、偶然ですがアナゴの漁場を見つけることができました。この時期から、ヌタウナギ漁から国内需要が強いアナゴ漁に変更しました。全国有数のアナゴ生産地への道を歩み始めたのもこの頃からです。

8

5. 研究・実践活動状況及び成果

アナゴ漁師になったきっかけ

- ・平成10年 サラリーマンから漁業へ転職。
- ・平成12年 組合加入。親子船操業。
- ・平成16年 アナゴかご漁業に着業。漁船購入。
- ・平成18年 長崎県対馬振興局等から試験操業。

調査中に穴子漁場を発見。
対象をヌタウナギからアナゴに変更。



当時、上対馬町漁協の魚は市場価値が高いことからほぼ島外に出荷され、地元のスーパーでは流通していませんでした。豊漁と航海安全を祈願する恵比寿祭りや金比羅祭りなどで、漁組の漁師が持ち寄ってきた魚を刺身などでお客様に振る舞っていたところ、この魚はどこで手に入るのか、どこで食べられるのか、という問い合わせが相次ぎました。私はアナゴ漁師で、弟は福岡で寿司職人としての経験があったので、青壮年部の仲間や漁協、漁連と協力して、上対

馬町の魚介類を提供する寿司店「すし処慎一」を平成28年11月に開店しました。

開店当初は地元の人たちを中心に来店していただき、韓国人観光客が増えてきた時期も重なり、お客様は自然に増えました。街を活気づけられる観光客をもっと増やすことができないかと思案し、地元の飲食、宿泊、レンタカー業者を誘って、「上対馬おもてなしネットワーク」を始めました。

開店当初から、

地元と観光客に利用され、マスメディアから取材の要請と出演を受ける。

(NHK WORLD、相席食堂、news every)

⇒観光客の増加から、
町が活気づきはじめた。

令和3年に「ながさき水産業大賞知事賞」
を受賞している。



10

平成30年には市の観国人観光客は41万人に上り、インバウンド需要の再盛期を迎え、寿司店開店の一年半後には、気軽に対馬の魚介類を飲食できる大衆酒場の島めしや北斗もオープンしました。

加工の話も少しします。対馬アナゴはそのほとんどは仲買業者へ活魚で卸し福岡に出荷されます。島内での小売りも可能ですが、アナゴは、活アナゴを生き締めで処理し、調理技術も特殊なことから、飲食店はなかなか手を出せずに、地元消費は低調でした。

このため、飲食業と並行して、以前から検討していた自前の加工場を建設し、産地加工を開始しました。アナゴを加工場で加工し、



加工場の開業

飲食店や家庭ではアナゴの消費が低調。
観光客に地元アナゴを。

↓

加工場を建設(平成30年)
(三男 加工担当)

⇒脂がのっている大きな
あなごの加工技術開発。



観光客を増やそうと、
飲食、宿泊、レンタカー業者を誘い、
「上対馬おもてなしネットワーク」を開始

平成30年:韓国人観光客は41万人

気軽に上対馬町の魚介類を飲食できる大衆酒場、
「島めし家北斗」を開店

⇒「食」のおもてなしを広めたい。
「おもてなし拠点の充実」

飲食店が利用しやすい一次加工品を生産者価格で提供したことから、地元飲食店の定番メニューに加えられ、アナゴの食習慣が乏しかった対馬島民において、対馬アナゴが浸透し、新たな食文化が得られました。対馬アナゴの消費定着により、アナゴ業者は以前より経営が良くなり、地域経済の良好な連携とな

すし処慎一 築城三兄弟



一次加工品を格安提供

→地元飲食店のメニューに加わる。

⇒対馬アナゴの食文化が浸透

⇒アナゴ漁業者の収益向上と
地域経済への貢献

りました。

平成 30 年から千葉の幕張、福岡、長崎での商談会に毎年アナゴの新商品を出品し、加工販売の可能性を肌で感じ、さらにネット販売の波及により、すし処慎一は全国の消費者と少しずついろいろなつながりができ、加工販売も安定してきました。



各地の展示会にも加工品を出展

- スーパーマーケット・トレードショー (千葉県)
- フードスタイル (福岡県)
- 商談会 (長崎市)

⇒薄利多売はせずに、脂が乗っている点を宣伝して、加工販売の可能性を検討。

他、加工業・ネット販売事業にも注力

14

4 コロナ禍中の光

韓国人観光客は、日韓関係の悪化により来島者が減り、あわせてコロナ禍の影響から令和元年には国際便国際航路線もなくなりました。平成30年の約91億円あった韓国人観光客の島内消費が消えてしまったのです。



韓国展望所(鰐浦)



日韓関係の悪化
+コロナ禍

近年、経済利益を受けた韓国観光客の増加から一転して、日韓関係の悪化とコロナウイルス禍による移動制限で観光客減少。

15

このような中、商談会でつながりができた旅行会社の社長の呼びかけで、今こそ対馬に行って産地を、現地を盛り上げようと、中小企業の観光関係者がわざわざ全国から上対馬に集まり、対馬に観光客を呼び込むことに取り掛かりました。

ゴートゥートラベルも始まり、観光客誘致も光が見え始めた矢先に悪いことは続くもので、コロナウイルス感染症は何度も蔓延し、すぐ収まるだろうという思惑とは裏腹に、約三年間、私たちの暮らしに悪影響を与えることとなります。

しかし、コロナは悪い言葉だけではなく、飲食店は暇になることが多い分、他業種や同業者と話す時間が増えました。私は常々片方だけが

○全国の観光関係者が対馬に来島し、観光客誘致の支援を受けた



旅行会社懇親会

○対馬を知って貰うことで、観光客復活のきざしが見え始めた矢先に、コロナ禍の蔓延。!



16

○他業種や同業者と対話を増やした。



○「観光客と地元は、良好な関係をもつこと」に気づき、



郷土料理の開発

郷土料理の開発

老舗との交流



島根県
玉造温泉
の視察

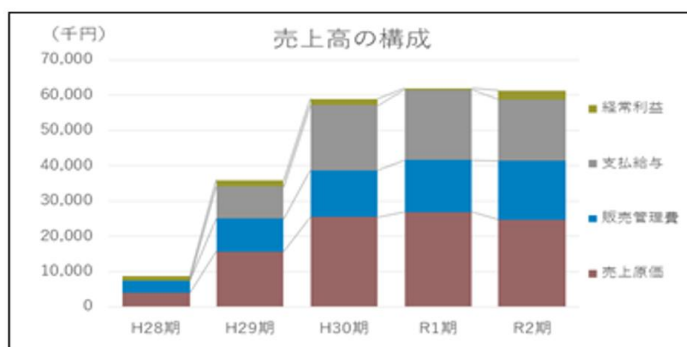
良い思いをされていては長い付き合いはできないと思っていて、お互いが良好な関係で関係ではなければならないと考えています。これが、観光客に対する誠実な姿勢を貫き通す受け入れ側の原点となりました。

6次産業全体の売り上げは、飲食店の創業から徐々に売り上げが伸び、平成30年からは右肩上がり売り上げが伸び、私が取り組んでいる20数年間の幸生（こうせい）丸のストーリーは、アナゴの漁獲から加工、食の提供といった流れで定着しました。

2つの飲食店の売上原価率は、自前のアナゴを使っているにもかかわらず、43%前後で、寿司店平均の38.8%よりも高めています。これは、観光客が漁村の寿司店に期待する新鮮でおいしい魚の提供を、上対馬に来るには旅費が高い分、料理はお手軽な価格で楽しんでもらえるよう、上対馬町らしい食のおもてなしにこだわっている証拠です。また、すし処慎一、島めし家北斗は、福岡や長崎のテレビ番組で紹介されるなど、上対馬町のグルメスポットとして重要な広告塔の役割を果たすとともに、アナゴ料理は対馬観光の魅力の一つとして高い評価を受けました。

○コロナ禍による地元の影響がある中、

→6次産業化による売上は、堅実に伸びた。



H30 5,895万円

↓

R2 6,133万円

対馬の名産であるアナゴを中心に、対馬の魚介魚を提供するすし処慎一、アナゴの天ぷらやアナゴ釜飯を提供する島めし屋北斗、そして去年4月から、そば道場あがたの里の指定管理業者として、縄文時代後期からほぼ当時のまま受け継がれている大衆そばの経営にも携わっています。対馬の郷土料理である大衆そばを発信していくとともに、対馬の特産品を次世代につなげていく役割を担っていきたいと思っています。

そんな中、観光客や観光案内やアナゴによる町おこしの取り組みを取材したいと、大手テレビ局が来ました。最初は韓国人も来なくなり、コロナ感染症も収まらず、観光業、飲食業が落ち込んで疲弊している姿を予想していたそうですが、私たちはその先にある光だけを見て活動していたので、逆に感銘を受けたそうです。

5 海業のこれから

今後の課題としては、私が所属する上対馬町漁協は、令和5年から水産庁が推進する海業振興モデル地区に選定されています。私は上対馬町に訪れた観光客が美味しい魚を食べられるように、漁協、定置網から直送で飲食店へ届く卸売サービスを行いたいと思っています。

また、海業をはじめとする漁村の振興に加えて、これからは漁師としてSDGsにも力を入れ、今まで廃棄していた部分も無駄がないように有効利用し、限りある資源を大事に使いながら付加価値をつけ、常に高値で取引できるようにしていきたいです。

観光業でも新たなイベントの立ち上げに参加し、協議しています。近い将来、上対馬町を外国人観光客と国内観光客、そして対馬の島民が仲良く飲みニケーションできる友好的な場所にしたいと考えています。

「上対馬らしいおもてなし」の推進とは、

- 飲食2店舗では、新鮮で美味しい魚の提供に努め、原価率を高める中で安価な納得される価格で提供。
- TV番組で紹介されるなど、上対馬町のグルメスポットとして知れ渡り、立ち寄りやすい店とする。
- 対馬観光の魅力の一つとなるアナゴ料理を体験してもらう。

「飲食店の地元に与える大きな働き」



飲食店は雇用の場

→繁忙期に人手不足

博多っ子が対馬で就労！

福岡県の水産高校生2名が
近隣のまき網漁船で就労

⇒若い人材の定着

⇒町の活気が少し戻った

20

これからの対馬の目指す形



6 おわりに

最後に、私はこれからも持続可能な漁法にこだわり、幸生丸のアナゴを使った料理で、対馬に来られる人が自然と笑顔になれる、そういうまちづくりを目標に、信頼できる仲間や地域と連携しながら島を盛り上げていきます。ぜひ上対馬に来てください。最高のおもてなしでお迎えいたします。

今後の課題

漁村の振興に加え、水産業のSDGsに力を入れたい。
漁師として、資源を無駄にせず、有効に使いたい。

観光業では、気軽に自然とサイクリングを楽しんで貰いたい。

韓国、国内の観光客が来島し、対馬で「飲みニケーション」ができる
友好的な場所にしたい。

アナゴを対馬観光の軸に、青壮年部がまとまって「古里漁組」とも連携
して、島民と観光客から笑顔があふれる町づくりを理想とする町おこしに
努めたい。

ご清聴ありがとうございました。

【あとがき】

本講演録は、県内でも有数の漁協青壮年部活動が盛んな上対馬地区において、地域を牽引するリーダーである築城氏*（現漁協筆頭理事）が令和6年度九州地区漁港漁場協議会の場において発表されたものを収録したものです。

築城氏をはじめ青壮年部の取組みは、令和3年度「ながさき水産業大賞」において長崎県知事賞受賞され、また、令和5年3月には、3年ぶり開催となる第28回全国漁協青壮年部交流会（地域活性化部門）において、見事、農林水産大臣賞を受賞されました。

※ 次の JF 全漁連 HP(URL,QR コード)からアクセスし講演を視聴できます(第4分科会 地域活性化部門)。 https://www.zengyoren.or.jp/business/gyosei/compe/year/movie28_2023/

