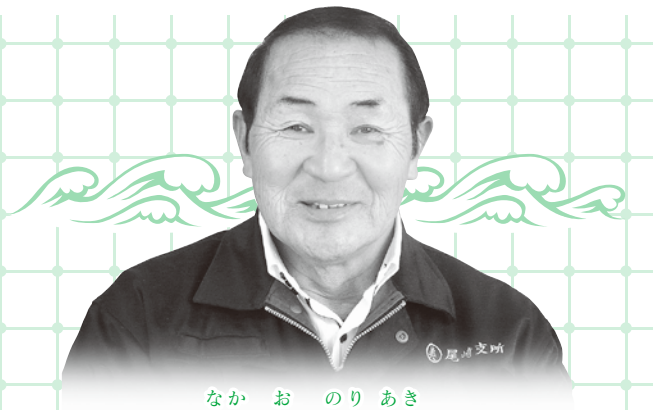


# こうほう ショッキング

Vol.58

Kōhō shocking



なか お のり あき

## 中尾憲明さん

### ●プロフィール

65歳。美津島町尾崎出身、在住。中学3年から2年間、別府の親戚宅に居候しながら学生生活を送った後対馬へ戻り、対馬高校夜間部へ。卒業後広島で1年間のセールス業を経験した後、帰郷。幼いころから馴染みのあった漁業での生活を始める。地域の漁師とともに時代に合った漁業を見極め、マグロ養殖の導入にも参加。当時の漁協尾崎支所の副組合長として「ト口の華生産者協業体」発足にも加わった。現在、ニッスイグループ西南水産株式会社対馬事業所顧問。

○漁業に携わったきっかけは？

尾崎地区の家庭はほとんどが半農半漁。うちの実家もそうでしたから、小さい頃から父の姿を見て育ちました。畑仕事を手伝えと言われると嫌でしたが、海は好きでした。対馬に戻ってきた昭和44年頃、周りは漁師ばかり。自分も漁師として生活しようと思いましたが、イカやサバ、ブリなど魚によつて漁法も違いますから、徐々に習得していきました。

○漁業の状況も時代によつて移り変わりがあつたのでしょうか？

そうですね。当時は乾燥したための生産出荷が中心でしたが、昭和49年から漁協が鮮魚を取り扱うようになり、販売の形態も変わりました。氷を敷いて鮮魚を箱詰めにして市場に出すんですが、乾燥させるよりも生のほうが手間もかかりませんし、値段もよかったです。イカ20杯入りで5千円〜6千円ほどだったでしょうか。

○尾崎地区といえばマグロ養殖が思い浮かびますが？

尾崎地区の漁師は、以前から時代の流れをよく読みながら漁業に携わってきていると思います。漁船での漁のほか、その時

代にニーズの高まったヒラマサやタイの養殖をしていました。平成8年に、沖縄でマグロの養殖をしていた水産業者がヨコワ（マグロの幼魚）のたくさん獲れる対馬に注目し、稚魚を集めてほしいと交渉に來られたのが、この地区とマグロの関わりが始まりです。潮通しが良く水深が深い尾崎の入り江は台風でも大きな影響を受けず、マグロ養殖に適した立地なんです。

○「ト口の華」誕生のきっかけは？

はじめは、釣つて集めた稚魚をしばらくこちらで餌付けて慣れさせ、契約したマグロ養殖業者の養殖場へ運んでいました。そのうち、対馬でもマグロの養殖が可能ではないだろうかというところで、平成11年にスタートしました。マグロは3年で35kgほどに成長します。平成14年に初めて出荷をしたのですが、当時はそれぞれの養殖業者によつて餌の種類や配分が異なっていましたから、肉質も均一になりませんでした。そこで、それらを統一してどの業者のマグロでも同じ味を届けられるブランドを作ろう、ということになり、「ト口の華生産者協業体」が発

足。「ト口の華」の誕生となりました。

○対馬の漁業を見てきて、どのように感じていますか？

私が漁師になった頃から振り返れば、当時盛んだったイカ漁が厳しくなりましたね。集魚灯などの設備投資が毎年かかり、燃油などの経費もかかる。その割に価格が下がってしまい、漁師にとって魅力が薄くなつてしまいます。海の仕事が、もつと魅力があつて興味の持てる仕事にならなくてはいいですね。  
○まだまだご活躍だと思えますが。

年齢を考えれば、いつまでも私のような年の者が出しやばつては、若い人たちが動きにくいんじゃないか、なんて思つてますが（笑）。尾崎地区でマグロと関わる人たち、地元の住民、切つても切れない関係の漁協、それぞれ繋ぎ役としてお手伝いできれば、と思つています。

毎回、登場してくださった方に次の方をご紹介いただくこのコーナー。次回は厳原町久田にお住まいの増田健一さんです。お楽しみに。