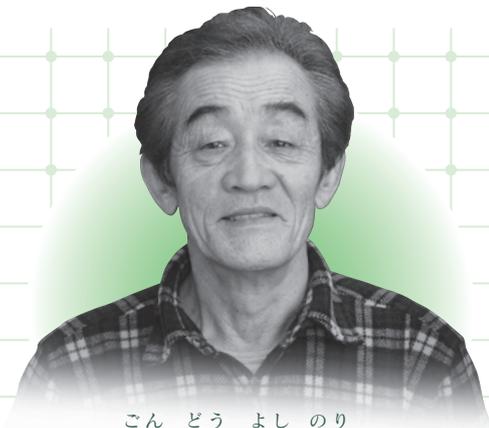


こうほう ショッキング

Vol.74

Kōhō shocking



こん どう よし のり
権藤悦教さん

●プロフィール

64歳。巖原町豆酏出身、在住。福岡経理専門学校で簿記を習得し昭和45年に帰郷、巖原町漁協に就職。平成16年に退職するまでの38年間、魚のプロとして対馬の魚を全国の市場に売り込む。退職後、しま自慢観光力レヅジに2年間参加しガイドや商品開発、地域コーディネーターの資格を取得。地域の活性化に役立てばと郷土料理を掘り起こす活動をしていた妻・令子さんと共に平成20年、民泊ごんどうをスタート。対馬グリーン・ブルーツーリズム協会会長。今回は奥様にもご同席いただき、お話をうかがいました。

○漁協の仕事を通して、対馬の今昔を見てこられたわけですが、悦教（以下、悦）：対馬といえればやっぱり魚ですからね、自信を持って取り扱っていました。九州をはじめ東京築地や大阪・名古屋・金沢など大きな市場が取り先でした。対馬は魚種も多彩で、全国から買い付けにきていました。最盛期は平成10年。ピークを境に漁獲量が減り、漁業は極端に下降線をたどりました。近年は船を手放す漁師さんも多かったです。当時から、資源を見越した第一次産業への取り組みがでなかつたのだろうか、と残念に思います。

○ご主人が対馬のガイドに携わるきっかけは、奥様の直感にあったと伺いましたが？

令子（以下、令）：夫の退職の年に高野山を旅行した際、高齢のガイドさんにお会いしたんです。その方の仕事ぶりを拝見した時、人と話すのが好きな夫にぴったりの天職だ、と思いました。帰宅して間もなく、対馬のガイドの勉強ができる講座があると知り、早速勧めました。夫にとつては、あまり知らなかった対馬の歴史が勉強できるという程度のきっかけでしたが、知識を得るほど興味が深まったよ（笑）。魚一筋だった人が、

対馬のガイドをすることになるなんて、考えてもいませんでした。

○民泊ごんどうに欠かせないものは？

悦：魚に関しては、絶対に妥協しません。その日に水揚げされた魚を自分の目で選んで提供します。美味しい魚を食べたいというお客さんの期待に応えたいから、採算は二の次。そうしてリピーターになってくれたり紹介してくれたりする方が利用客の半分以上です。昨年はアメリカ・オーストラリア・台湾の方も宿泊されました。

令：本当は、民泊経営にはしばらく反対していたんです。宿泊業の経験もないですから、家庭的な雰囲気の中でお客をもてなすといつても戸惑いがある。でも、周囲の方々の力添えや環境にも恵まれて、自分たちのおもてなしスタイルが見つかったように思います。地元の人との繋がりで民泊ができ、感謝の気持ちでいっぱいです。

○民泊をして良かったと感じたエピソードは？

令：体に障がいがある方の宿泊要望があった時のことです。対馬に行きたいけれど希望するバリアフリーの宿がなく諦めかけた時、うちのホームページを

見つけたそうです。もちろん、うちもバリアフリーではありませんが「この人達なら何とかしてくれる」と思われたそうです。夫も夫で「どうにかなるでしょう」とお引き受けして。出来る限りの介助をしましたが、少しの段差にも苦労される方々がうちに来て喜んでくださる姿を見て、人の役に立てた喜びと、民泊をやって良かったと特別感じました。

○これからも大切にしたいものは？

悦：誠心誠意のおもてなしの心ですね。妻は地元の美味しい料理で、私は本来の対馬の良いところを紹介して、お客さんに対馬を楽しんでもらいたい。そこから少しでも対馬を知り、好きになってもらいたいです。うちのモットーは「お帰りなさい」「ただいま」。対馬を訪ねる旅行者が一過性の流行りではなく、また行きたいと思ってくれる展望や取り組みが大切だと思います。人との出会いはまさに宝、毎日が感動です。これからも精進していきます。

毎回、登場してくださった方、次の方をご紹介いただくコーナー。今回は上対馬町河内にお住まいの大浦康伸さんです。お楽しみに。