

# 対馬で未来を描く

越智 雄一郎 さん

(農学博士)

愛媛県出身。広島大学でコブダイの生態を研究。卒業後、大学付属の練習船で特任助教として学生たちへの教育にも携わった

銭本 慧 さん

(環境学博士)

大阪生まれ、兵庫県明石で育つ。長崎大学や東京大学でウナギの生態を研究。同社の代表を務める

須崎 寛和 さん

(水産学博士)

大阪府出身。長崎大学卒業後、九州大学で研究員を勤め、海洋環境などを研究。母は対馬出身



## 合同会社フラットアワーのメンバー

将来のために、地球環境や地域の資源を大切にしながら、日々の生活を送り続けることができる社会を目指す取り組みが、今世界中で行われています。将来を担う子どもたちが、豊かな生活を送ることができるように、今を生きる私たちがどう生きるかが問われている中、対馬でも、その問題に取り組んでいる人たちがいます。

上県町田ノ浜に暮らす3人の若者。それぞれが、水産に関する研究を行ってきた研究者です。彼らは今、研究者から漁師となって、持続可能な漁業を目指しています。



## 可能性を持った対馬に移住を決意

子どもの頃から海が大好きな銭本慧さんは、研究者としてではなく、魚を獲る現場から海に関わる仕事をしたいと、長崎など数か所を視察して移住先を探しました。その中で訪れた対馬の海に大きな可能性を感じて、移住を決意し、志多留地区にある一般社団法人MITに就職し、地域づくりのコンサルタントとして働きながら、漁師さんの元へと通いました。

銭本さんはそこで、資源の減少や魚価の低迷、燃油などのコスト増などに苦しみ、仕事を次の世代に引き継ぐことを諦めた漁師たちの姿を目の当たりにします。「素晴らしい対馬の海や水産業を、次の世代へ引き継ぐためにどうしたら良いか…」銭本さんは、実際に漁師となって自分の考えを実践することにしました。2015年に「合同会社フラットアワー」を設立し、仲間とともに田ノ浜で活動しています。

現在、3人の社員で運営される合同会社フラットアワーでは、大都市圏の飲食店へ直接魚を送って販売しています。獲った魚を1匹ずつ処理することで、魚の持っているおいしさを引き出し、これまでよりも高い



銭本 慧さん

値段で売ることができ、調理する側からも、安定したおいしさを仕入れることができると大好評です。

また、魚を販売するときには、SNSで魚や漁の様子を発信し、どこで、どの様にして魚が獲られているのかなどを、消費者へ知ってもらうための取り組みも行っています。



釣り上げた魚のおいしさを最大限に引き出す手間をかけて出荷します。



見学に来た仁田小学校の子どもたち、大きな魚に興味津々。水産業を知ってもらう取り組みにも力を入れています。

## 対馬に集った仲間たち

対馬出身の母を持つ須崎寛和さんは、第2の故郷である対馬が直面している問題を、沿岸を研究してきた研究者として、何か貢献することができればと、大学時代から交友のあった銭本さんとともに、会社を設立しました。

子どもの頃に遊んだ対馬の海の素晴らしさに改めて気づき、日々、ワクワクした生活を送っています。須崎さんは、海の仕事とともに、米作りにも挑戦しており、田ノ浜の人に教えてもらいながら作る「須崎米」は、魚と共に販売され、好評を得ています。

また、釣り仲間だった銭本さんが、対馬で始めた取り組みに、面白さと可能性を感じた越智雄一郎さんは、この会社で自分が働けるかを確かめるために、インターンで2人の元を訪れ、その後入社しました。

漁の様子を、体に取り付けた小型カメラで撮影し、動画を配信するなどの、情報発信も行っています。



須崎 寛和さん



越智 雄一郎さん





対馬の魚を仕入れている  
佐藤正光シェフとの交流

## 生産者と消費者をつなぎ、地域と共に歩む取り組み

銭本さんたちの活動の場所は、対馬の海だけにとどまりません。実際に、魚を仕入れてくれる場所に出向き、調理する料理人や食べる人たちとの交流を通じて、生産者と消費者との顔が見える関係づくりに取り組んでおり、その輪を、対馬の人たちにも広げようとしています。

昨年11月には、所属する伊奈漁業集落内で、自分たちが獲る魚が、どのような形で消費されるのかを知りたいとの声をうけ、銭本さんたちが間を取り持ち、試食会を行いました。

東京のイタリア料理店で料理長を務める佐藤正光シェフを対馬に招き、いなサバを使った創作イタリア料理を作ってもらいました。

参加した漁師さんたちは、口々に「おいしい魚を獲ってきている自信はあったが、こんなにもおいしい料理になるとは思ってもみなかった」と驚いていました。



洋ナシと合わせた「いなサバのカルパッチョ」



できあがった料理に興味津々のメンバー

## お客さんを楽しませるために同じ方向で歩みたい

漁師さんに、食べなれたサバ料理以外をお出しすることに、喜んでいただけるか心配していたのですが、おいしいという言葉聞いてとてもうれしく思っています。

私は、食材をお客さんに届ける最後の役割を担っていますが、お客さんには、漁師さんを始め、食材に関わる人みんなで作っているということを感じてもらいたいと思っています。

そのためにレストランは、おいしいものを出す以上に、お客さんを楽しませる物語を作らなくてはいけないと思います。良い魚を食べてもらいたいと頑張る、対馬の漁師さんとの出会いで、素晴らしい物語を作ることができそうです。



集会施設の調理室で腕を振るう佐藤シェフ

## 見える形で情報を発信する

市外への情報発信だけでなく、周りの人たちに、自分たちの考えや、取り組みなどを発信することも大切にしています。毎月発行するニュースレター「フラット通信」は、会社の取り組みや、魚の処理の仕方、おいしいお菓子の話題までをまとめ、田ノ浜や志多留地区の家々に配ったり、人が集まる伊奈郵便局や商店に置いたりしています。



## 実践者として成功してほしい

これまで、漁業のあり方についての研究や提言はあったけれど、彼らの様に、私たちと同じ立場に立って、行動しながら話をしてくれる人たちはいませんでした。私は、我々漁師がやってきたやり方では、豊かな海や、仕事を次の世代へと引き継ぐことはできないと思っています。

今、若い3人が取り組んでいる漁業は、科学的な考え方や、島外の人脈を駆使して、1匹1匹の魚を大切に売り出すやり方です。このやり方が成功すれば、魚の資源を守るだけでなく、地域やそこに住む漁師にとっても、次の世代へとつなぐ力になると思います。

私たちは、長年海と付き合ってきた経験と、勘を持っています。それを彼らに伝えることによって、支えたいと思っています。漁業の未来のため、そして対馬の未来のため、彼らには、実践者として成功して欲しいと願っています。



伊奈漁協サバ釣り部会  
丸島 勲 部会長

## 対馬が対馬らしく続いていくために

対馬で獲れる魚はどれもおいしいですが、その魚を大切に扱うだけで、もっとおいしくなり、今よりももっと高い価格で買ってもらうことができます。そうすれば、獲る量を減らすことができ、対馬の自然に優しい漁業ができますし、無理をして海に出ることもなくなり、漁業のイメージも変わってくると思います。

今、自然を大切にしながら作ったり獲ったりした、農産物や水産物を食べたいと思う人が、世界中で増えてきました。そう考える人たちは、そのような食べ物に関わる人たちを応援したいとも思っています。

私たちは、これまで魚が消費者に届けられてきた形だけでなく、応援したい消費者と生産者とを結んで、おいしい対馬の魚を届けられる仕組みづくりに取り組んでいます。

多くの漁師さんたちに、この仕組みを取り入れてもらうためには、まだまだ良くする点はあります。

これからの水産業は、漁師も消費者も、研究者も行政も、みんなが同じ目線に立って、これからのについて考えていかなければなりません。

「みんなが対等な立場で考えるきっかけを作れたら」そんな願いを込めて社名を「フラットアワー」と名付けました。私たちが惚れ込んだ、対馬や対馬の海を、次の世代に残せるように、これからも対馬の人たちと取り組んでいきたいです。



対馬に可能性を感じた若者たちが、自らの研究を活かして地域の中で暮らし、地域の人たちは、そんな若者たちを支え、これからの対馬に可能性を見出しています。おいしい魚を全国に届け、漁業者にしっかりと還元される仕組みをつくるため、彼らの新しい考え方と地元漁師のこれまでの経験を融合し、前に進んでいます。対馬の豊かな海を後世につなぐため持続可能な漁業を目指した彼らの挑戦は続きます。