



厄介者のアイゴ（バリ）が、
対馬の新しい魅力に生まれ変わる。

SWITCH!

スイッチ 対馬
～みんなの力で、対馬の新しい物語を作り出す～



対馬産アイゴを使ったフィッシュカツ。
おいしいはもちろん、海の未来など、
その先を発信していく商品として期待
されている。

地球環境の変化によって、対馬の周りの海は大きな変化が起きて
います。その変化の多くは、私たちの暮らしにとって好ましくない
ものです。しかし、そのとらえ方を少し変えることで、未来へとつ
なぐ、良い変化になるかもしれません。

現在、島内外の人が関わり「海の厄介者」を「海のウマイモノ」に
変えようとしている取り組みを紹介します。

進む海の異変

対馬の沿岸には、かつて海藻が森のように広がり、カジメ、ヒジキなど対馬の食を彩ったり、魚介類の餌や産卵場所としてたくさんの恵みを与えてくれていました。そんな海藻が近年減り始め、平成12年ごろからその変化がはっきりわかるようになってきました。現在では、対馬のほとんどの地域の海で海藻を目にすることができなくなっています。

海の変化の原因

海の変化には、様々な地球環境の変化が原因に挙げられています。地球温暖化による海水温の変化や海洋汚染、陸からの栄養豊富な水が流れなくなったなどの要因によって、これまで生えていた海藻が育たなくなったこと、また、海藻を食べる生き物の活動が増えたことによる食害も、海の変化に大きな影響を与えています。



海藻をたくさん食べていたイスズミ

せっかく獲るなら食べてみよう！

海を守るために、漁獲されても捨てられるだけだった魚たちを、美味しく食べることができないかと取り組み始めたのが、水産業に携わる女性の皆さんでした。水産加工や飲食事業を行う犬束ゆかりさんは、5年ほど前から、どうしたら美味しく食べることができるか、取り組み始めました。

ワクワクする気持ちが原動力に！

海藻が減る原因の一つとされている魚たちが、食べられず捨てられている姿を見た時「もったいない！」と思って取り組み始めましたが、これまで食べていない魚だったこともあり、試行錯誤の連続でした。お客さんに試食してもらい、色々な意見をいただきながら完成させることができました。海をどうにかしたいという気持ちもありましたが、新しいことにチャレンジする時のワクワクした気持ちが、形になった大きな要因かもしれません。



春になると、島中の海岸線が海藻に覆われていた



海藻が豊かに茂っていた海はもうない

食べられず、捨てられていた魚たち

対馬市では、漁業者を中心とした市民の皆さんと、磯焼け※問題を解決するために様々な取り組みを行っています。その中で、海藻を食べる魚を駆除して数を減らそうという取り組みでは、海藻を食べる「イスズミ」「アイゴ」をたくさん漁獲しました。しかし、独特の磯臭さから、これまで対馬ではほとんど食べられないため、漁獲しても捨てられていました。

※磯焼け：海藻が繁茂し藻場を形成している沿岸・海域で、海藻が著しく減少・消失し、海藻が繁茂しなくなる現象。



完成したイスズミのメンチカツは今や店の人気メニューに



丸徳水産 犬束 ゆかり さん

協力しあうことで、新しい価値が生まれている

対馬市では、これまで海の厄介者として扱ってきた魚に新しい価値が生まれ、それを拡げることで、新たな価値が生まれたいと考え、色々な人たちの協力を受けながら、捕獲・流通・加工・販売の流れを作る取り組みを支援する試みをスタートさせました。



丸友水産 廣幡 繁也 代表

獲る

我々、定置網漁業者にとっては、すごく厄介な魚です。1度に10トン余りのアイゴが入っていたこともあります。死んでしまうと海の汚染にもなるので、網ですくって海に返すのですが、本来の作業時間の数倍の時間がかかります。他の魚を傷つけ商品価値を落とされてしまうことも困るのですが、このことによって、他の作業ができなくなってしまいますし、何より働いている人たちのモチベーションが下がってしまいます。

全ての魚が、消費者の元へと向かうことが、我々にとって一番の喜びですから、このような取り組みが軌道に乗ってくれたら良いと思い参加しています。いつかこの取り組みで利益がたくさん出て、周りから「お前らだけ儲かってずるいぞ!」と取りあいになったら良いですね。

市内各地にある定置網には、イスズミやアイゴが大量に入ることがあります。それらは価値がないのでほとんどが海に戻され、漁の邪魔者になっていました。



毎回のように荷捌き場へ水揚げされるイスズミ



定置網に大量に入るアイゴ

食す

これまで食べられてこなかった魚を、どのように食べてもらうのか。今、おいしく食べられることと同じように、どんなものを食べているのかを知ることに価値を見出す人が増えています。



メニュー開発や販路開拓を担当
田尾 あゆみ さん (左)
料理人 眞貝 友也 さん (右)

田尾さん：高級店を利用する人は、今まで食べたことの無い食材や、物語をもつ食材ということに価値を見出し、料理を楽しみます。多くの人に、食を通して、環境や地域課題を解決するための手助けになることを伝えていくことができれば、もっともっとこの取り組みの価値が上がると思います。

眞貝さん：アイゴ特有の臭みを消す処理など行う一方、魚を食べているという感覚は残したいと思い、フィッシュカツという形になりました。豊富な魚種が目の前にある対馬の方からすれば、食べるという選択肢に入っていない魚たちだったかもしれませんが、島の外の人からすれば、優れた食材だと思います。



←2万円を越すコース料理に提供された対馬のアイゴ



島外行きの荷物とともに運送される

運ぶ

獲れた魚は、加工するために運ぶ必要がありますが、専用のトラックを確保するとコストが掛かり、価値のない魚は運ぶことができません。

対馬で水揚げされた魚を島外の市場に運ぶために、島中にトラックを走らせていますが、一緒にイスズミやアイゴを運び、加工場のある美津島町女護島に寄って降ろすことで、効率化と低コスト化を図っています。私たちも含め、島内3つの運送会社が取り組んでいます。

漁師さんたちが獲った魚の価値を下げずに運ぶということが私たちのミッションですから、手間が増えるこの取り組みに、ドライバーからは不満の声もありました。しかし、おいしく料理されたものを食べてみたら…驚きとともに、考え方も変化があったようです。何より、対馬を元気にするための取り組みに参加できていることに誇りを感じています。



株式会社土田物流
松本 千広 課長

加える

イスズミやアイゴは、内臓がのこったまま保管すると、身が臭くなってしまい商品価値が下がります。また、アイゴは毒のあるとげがあり、取り扱いが難しいため、それらを取り除き出荷されます。

今回のプロジェクトには、所有する冷凍庫に、加工処理が追いつかないイスズミやアイゴを保管するという形で協力しています。島外に対馬の魚を送り出す仕事をしているので、以前に「適切に処理すれば、安価で美味しい魚」と声をかけ、島外の業者さんに送ったことがありました。最初はタダ同然の価格に喜んでもらったのですが、徐々に送る量が減り、いつしか立ち消えになってしまったという苦い経験があります。今回は、加工して出荷することで、送る先が使いやすく、なおかつ対馬側の「この現状をどうにかしたい」という思いを、丁寧な加工に乗せることによって、明確なメッセージを島外に発信することができます。この取り組みがうまく回り始めた要因がここにもあると感じています。



ダイケー 山田 泰三 社長

対馬の海を何とかしたいという、海に関わる市民の皆さんの熱意を受け、この取り組みはスタートしました。漁業者さんだけでなく、魚を運んだり、加工したり、調理したりする皆さんがそれぞれ持つ強みをうまく組み合わせることで「海の厄介者」が「海のウマイモノ」に変化をとげ、周囲を巻き込みながら少しずつ動き出しています。このような取り組みが、対馬を動かすエンジンになるように、これからも市民の皆さんの思いや願いを形にできるよう、サポートしていきます。



対馬市水産課
藤原 央 主任