



「農の暮らし」(33)

うまい魚は自然の中に！

海鮮居酒屋

海心丸

今回の「農の暮らし」は、趣向を変えて漁業の取材に行って来ました！「大手企業」と「自然を壊さない漁業」が力を合わせている現場をご紹介します。(山崎 茜)



9月某日、快晴！前日のしとしと雨がウソのように気持ちのいい日♪この日は、マルシエ株式会社が運営している海鮮居酒屋「海心丸」のシニアマネージャー・後藤敬司さんと、料理長の山本さん、濱口さん、奥山さんが、普段から取引きをしている「家島諸島」の漁業者さんを訪れる日でした。私たち『地球村』のスタッフ渡辺と山崎も、念願かなって同行してきました！

マルシエ株式会社「海心丸」の取り組み

海心丸では、新鮮な魚をお客様に提供し環境への負担を軽減する目的で、出来るだけ近海から魚を仕入れています。市場を通さず漁師さんと直接取引きをしているので、廃棄される魚も大幅に減りますし、お互いに得することが多いのです。家島からの魚は、毎週金曜日にお店で食べることができます。他にも高松や、氷見(ひみ)など、各地の自然を壊さない漁をしている漁業者さんから新鮮な魚を仕入れています。



海心丸 刺身の舟盛り

自然豊かな家島諸島

家島諸島は、大小40余の島々からなり、そのほとんどが無人島です。4つの有人島の一つ、「男鹿島(たながしま)」へは、兵庫県姫路港からわずか20分で到着！あつという間です。

男鹿島の港のすぐ側にある「陽気な漁師さんの民宿『中村荘』」が今回の目的地です。

創業50年の歴史を持つ中村荘を営む中村有作さんは、家族で昔ながらの定置網漁を行う伝統的な漁師さんです。明るく元気な中村さんは、人との繋がりをとても大切にされていて、10年以上、京都のNPO団体と協力して子どもの無人島体験も行っています。「海の環境を整え、魚も人も集まる海づくりが必要。私たちは自然と共に生活をし、自然を守り育てていく…。そんなところに住んでいるのです」と、学校での講義やラジオ出演などで、家島の里海の魅力を伝え続けています。



家島の海の美しさ、豊かさを見ていると、島の人たちが昔も今も、海を愛し、自然を大切にしているのだということがよくわかります。

私たちも、中村さんや海心丸の一行(海を愛する男たち♥)と一緒に漁船に乗り込み、定置網漁を見学してきました。潮風と水しぶきをたくさん浴びて、広い海とぽつぽつ浮かぶ小島の眺めは絶景です(>▽<)仕掛けておいた2つの網を引き揚げると、いろんな種類の魚がいっぱいかかっていました！

定置網漁は自然と共存する漁の方法

定置網は、魚道に網を引いて魚の行く手を阻み、網の壁を避けるようにどんどん仕掛けの奥に迷いこんでいくと、出られなくなるような仕組みになっています。網は、海に入れてから何ヵ月間かそのままに。そこは魚の生活の場になり、産卵の場になったり、網についた藻が魚のえさになったりします。

小魚が集まることによって大きな魚も寄ってきます。網を沈めてから引き揚げるときまで、

どんな魚が獲れるかはお楽しみ(^_^)。十分に大きくない魚は「大きくなれよ」と海に帰します。定置網漁は、根こそぎ魚を獲ってしまう漁法とは違い、水産資源を大切に考えた持続可能な方法なのです。

それに、1回の漁の時間は1時間程度。定置網では生きてまま魚を持って帰れるので新鮮なのです。



家島 定置網漁の様子

漁師さんの思いを大切に...

『産地直送の新鮮な魚』が海心丸のこだわり。天然ものでやりたい！という後藤さんたちマルシェの料理人の熱い思いがあり、海心丸は産直というのを前面に打ち出して5年前に始めました。地元で魚のおいしい料理の仕方も教えてもらい、それをメニューにも活かしています。「産直の魚を地元の味でお出する！それが海心丸のやり方なんです」。

後藤さんは、毎年海心丸の社員と共に家島を訪れ、実際に定置網漁を体験し、現地で獲れたての魚を食べるといった研修を続けています。「初めて私が中村さんに会ったとき、定置網漁を見せてもらい、漁のこと、家島のこと、中村さんのこの海に対する思いについて、講義をしてもらったんです。漁師さんの直の思いを、実際にその魚を売るスタッフや料理人にも知ってもらうために始めました。実際に現地で食べて、漁師さんの思いを聞いて、感じてほしい…。そして、スタッフ皆がその思いを組んでお客様に料理を出せるような店にしたい。漁師さんの思いはおろそかにしてはいけませんから」

海の家 中村荘

〒672-0102

兵庫県姫路市家島町
男鹿 2165-15

TEL:079-325-0492

FAX:079-325-1839

HP:

<http://www.geocities.co.jp/HeartLand-Sakura/4676/>



「持ちつ持たれつ」助け合い

海心丸と中村荘の関係について後藤さんは、「こちらの利益なんて一切考えていない。お互い持ちつ持たれつでやっているし、家島が元気になるお手伝いをしたいといつも思っています。中村荘の皆さんはとて素晴らしい人たちですし、出会えて本当によかった」と、話してくれました。働くということは、人と人との繋がりで成り立っていて、一方的に損をする側はなく、互いに助け合う。後藤さんの言葉を聞いて、「これが本来の暮らしの在り方ではないかな」と感じました。



海心丸・後藤さん

これらの画期的な商売のきっかけは...

実はマルシェの谷垣社長が『地球村』に賛同されて『地球村』の企業会員になられて以来、大幅に経営に地球環境を取り入れるようになり、まず①割り箸をやめ、②近隣の有機農家さんと取引するようにし、それをきっかけに、海心丸の後藤さんが中村荘を知ったとのことです。

マルシェの「近隣、近海から産直の新鮮な食材を仕入れる」という方針は、地球環境面でも大きな意味があります。国内の産業を支え、資源、エネルギーを大切にしたい持続可能な方法だからです。

『地球村』は、このような取り組みを応援し、もっと多くの企業が資源を大切にしたい社会の実現を目指します。

海鮮居酒屋 海心丸

福島駅前店 06-6458-2068

三ノ宮店 078-327-6250

JR 岸辺店 06-6318-0980

HP: <http://www.marche.co.jp/>

