

2022 JULY
通巻618号

AGRICULTURE FORESTRY FISHERIES

特集

07

月号

あふ

aff

海ではたらく！

農林水産業者の朝

群馬県

レタス農家の朝

廃校再生プロジェクト

広島県

旧上田小学校

農林水産省

／ 海ではたらく！ ／



アクティブに輝く 水産女子 の活躍！

みなさんは「水産女子」という名称、
またはグループをご存知ですか？
水産女子とは、まさしく漁業や水産業、
そしてその周辺で活躍する女性たちのこと。
その活躍の現場に迫ります。

「水産女子」 の活動に密着！

さまざまな分野で水産業の魅力を発信する水産女子の皆さん。今回は釣り・漁業×地域活性プロジェクトを展開する中川めぐみさんと、鮮魚ドライバー兼京都唯一の海女である大西幸子さんの活動に迫ります！

Suisanjoshi
水産女子 01

釣り・漁業を入りに地域活性化を目指す

中川めぐみさんの場合



日本各地の釣り場を巡っているにも関わらず、「竿は一本も持っていません。これは、釣りは手ぶらで楽しめる気軽なアクティビティであることを紹介するため！」と中川さんは語る。

全国の漁場を訪れ、釣りとその土地の魅力を自身が編集長を務める釣りのポータルサイト「ツッテ」やSNSで発信したり、オリジナルの観光コンテンツの企画・PRを行う中川めぐみさん。最近では、漁場で知り合った漁師さんたちの魅力や課題を伝えるべく、漁業にも携わっています。

IT企業に勤務していた時、釣り船の予約サイトやeコマース事業(電子商取引)の市場調査のため東京湾で初めて釣りを経験。そんな、自分にとっての非日常体験をきっかけに釣りに目覚めたと振り返ります。

「魚の引きはもちろん、船に乗り川から東京湾に出た時の開放感が素晴らしくて。そしてなにより、自分で釣った魚がおいしくて！そんな釣りの魅力を訴えて、会社員時代は100名ほど釣りデビューさせました(笑)」

各地で釣りを楽しむうちに、中川さんにある気づきがありました。旅先での地域の人たちとの関わり方です。

「観光客でも釣り船に乗れば、地元の方ともすぐに親しくなり、現地のおいしいものや愛される店、文化に歴史も教えてもらえる。釣りは地域への入り口だと気づきました。当時、地方創生事業に関わる仕事をしていて地域の活性化にも興味があったので、「釣り×地域活性」のコンセプトを思いつきました」

2018年3月に立ち上げた「ツッテ」で、釣りをきっかけとした地域の魅力発信を開始。現在まで全国100箇所以上の地域を巡り、釣りを入り口に地域との関係性を深めていきました。そんな繋がりのなかで生まれたのが、釣った魚を現地の飲食店や土産物店で使えるクーポンに交換する「ツッテ熱海」です。

「下田でたくさん釣れた際、知り合いだった現地の魚市場の社長に相談すると、ちょうど市場の魚が足りなかったようで買い取って貰ったのですが、そのお金を外に持ち出すことに違和感を覚え、熱海で食事してお土産を買って消費しました。その時に浮かんだのが「魚払い」という言葉。魚を通して人やお金を町の中で循環させられるのではと思ったのです。後日、社長に話すと面白がってくれ、釣り客が釣りすぎた魚を魚市場で買い取り、地元限定のクーポンで支払う仕組みを考案し、『ツッテ熱海』が始まりました。現在、同様の仕組みで、クーポンではなく地元の電子通貨で支払う『ツッテ西伊豆』も展開中です」

その後、各自治体や企業から「釣り観光コンテンツ」の企画立案や講演の依頼が舞い込むように。また、漁場を巡り、地元の漁師たちと親交を深めるなかで、彼らの魅力と課題を知ること。釣りだけでなく漁業に寄与したいと、ライターとして記事を書くなどの活動を開始。そして、この春、「(株)ウオー」を立ち上げました。

「これまでさまざまな地域に関わらせていただきましたが、より地域に根ざした持続可能な取り組みをたくて、地元の富山に会社を設立しました。私も一事業者として未来を見据えた、釣り・漁業の取り組みを企画・運営していきたいと考えています。そして、それがモデルケースとなって、他の地域でもそれぞれの特性を活かした企画が生まれたら嬉しいですね」



ツッテ熱海がクーポンなのに対して、ツッテ西伊豆では買い取られた魚の代金は、西伊豆のみで使える電子通貨「ユーヒ」で還元される。魚の代金を電子通貨で支払うのは日本初の試みという。

釣った魚を旅館で調理してもらい、酒師範から料理に合った地酒をペアリングしてもらえる、富山県黒部市の温泉旅館企画を舞台とする1日1組限定の特別プラン。これも中川さんが考案した大人の釣り企画です。



中川さんが編集長を務める「ツッテ」には、日本全国の釣り観光コンテンツが紹介されている(右)。



(株)ウオーの名刺の裏には、中川さんが同社で実現を目指す夢が記されている。



多くのメディア出演に加え、沿岸各地の自治体から講演の依頼も多数寄せられる。「そこで土地の方との繋がりができ、新しい企画が生まれることもあり、とても貴重な機会になっています」と中川さん。



若狭湾沿岸の大型定置網で揚げた魚を舞鶴の京都府漁協まで運搬するのが、大西さんの主な仕事。愛車の4トントラックには、旬を迎えた活きの良い鮮魚がたくさん積み込まれている。

鮮魚を運び海に潜る パワフル水産女子

大西幸子さんの場合

「映画『トランスフォーマー』を見てコンボイに憧れ、その第一歩として大型免許と牽引、フォークリフトも運転できる大型特殊の免許を取りました」と笑顔で語るのは、京都北部、丹後半島の東部突端で操業する（有）新井崎水産で鮮魚ドライバーとして活躍する大西幸子さん。はじめは魚を選別するアルバイトでしたが、大型免許の取得を知った社長から「練習としてうちのトラックに乗ったらどう？」と提案され、約10年前から正社員のドライバーとして活躍中です。

「この仕事に就いてから、本当に毎日が楽しいんです。毎朝、今日は大漁かな？ どんな魚が獲れるかなとワクワクするし、なかでも新井崎漁港の代名詞であるブリが多く揚げた時は、テンションが上がります！ しかも、毎日トラックを運転できるから、こんなに楽しすぎていいのかなって。舞鶴の京都府漁協まで1時間半、漁協での荷降ろしで約1時間と往復で約4時間かかるのですが、以前、大漁だった日は3往復したことも。いくら運転が好きでも、この時はちょっと大変でしたね（笑）」

自身を「海に根ざした人生」と語る大西さん。海と空、そして山が織りなす景観と潮の香りが大好きで、幼少の頃から海に潜って貝を捕り、お小遣い稼ぎをしていたとか。「現在は京都府内で唯一の海女みたいです。潜るのは休日と仕事が早く終わった日の週1、2回。アワビにサザエ、ナマコにタコにワカメなどの海藻も獲ります。夢中になると5時間くらい潜っちゃうことも」

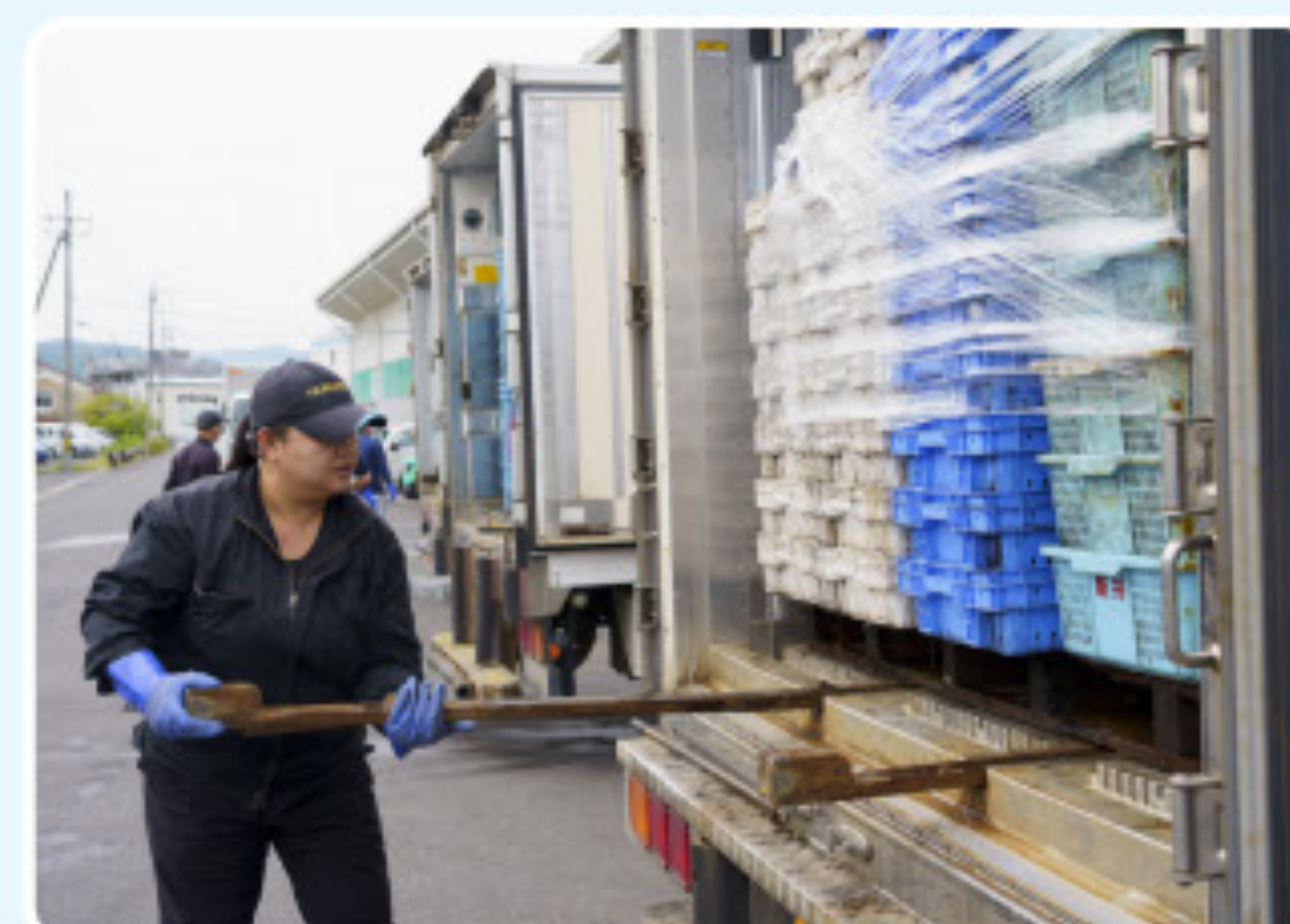
水産業に携わり、しかも副業で海女漁を営む水産女子である大西さんの願いは「京都に海があることを知ってもらことです！」といひます。

「京都のイメージの大半は寺社仏閣。なかには『京都に海なんてあった？』という人もいます（笑）。でも、京都の北部には美しい海があって、寒ブリや鰯などおいしい魚も獲れる。そうした『海の京都』を知ってもらいたくてFacebookなどSNSで発信しています。また今後は、魚離れしている子供に向けて、この伊根町ではこんな魚が獲れて、こんな食べ方があるんだと紹介する、魚食普及活動も行いたいですね」



魚種や型ごとに選別された魚をコンテナや発泡スチロールへと梱包後、見事なハンドルさばきでフォークリフトを操縦しトラックへと積み込む。「多分、京都の女性のなかで一番上手いかな」と笑う。

積載したコンテナの海水をこぼさぬよう丁寧な運転で舞鶴へ。到着後は出荷作業も行う。「いいブリが揚げた日は、漁協の人から『やったな！』と声をかけられる。これも仕事の喜びのひとつです」



海女漁では、なんと32キログラムもの大タコが獲れたことも！ 「だから楽しいんです。もちろん、獲りすぎは厳禁。持続可能な漁のため、例えばサザエなら獲れても10キログラムまでなど上限を決めています」

早朝6時前の始業にも関わらず、カラコンやつけまつげなどメイクもバッチリ！「鑑みたいなもの。メイクが決まると気合が入るのです」。ネイルの色は、大好きな海と同じマリーンブルーでコーディネート。





2018年11月、「海の宝! 水産女子の元気プロジェクト」第1回推進会議を開催。
メンバーは16名からのスタートでした。

愛で海を守り、未来へつなげる“水産女子”

全国の水産女子が参加する「海の宝! 水産女子の元気プロジェクト」は、メンバーの日々の生活や仕事、そして、自然との関わりのなかで培った知恵と経験を、企業や団体の技術力、ノウハウなどと掛け合わせることで、新しい商品やサービス、情報を創造し、社会全体へと発信しています。プロジェクトに参加する水産女子は、88名（2022年2月現在）。漁業従事者をはじめ、養殖業や加工業、さらには魚食普及や広報、飲食業の方など、多種多様な業種から幅広い年齢層のメンバーがそれぞれの強みを活かし、積極的に活動しています。



column 01

海の宝! 水産女子の元気プロジェクト

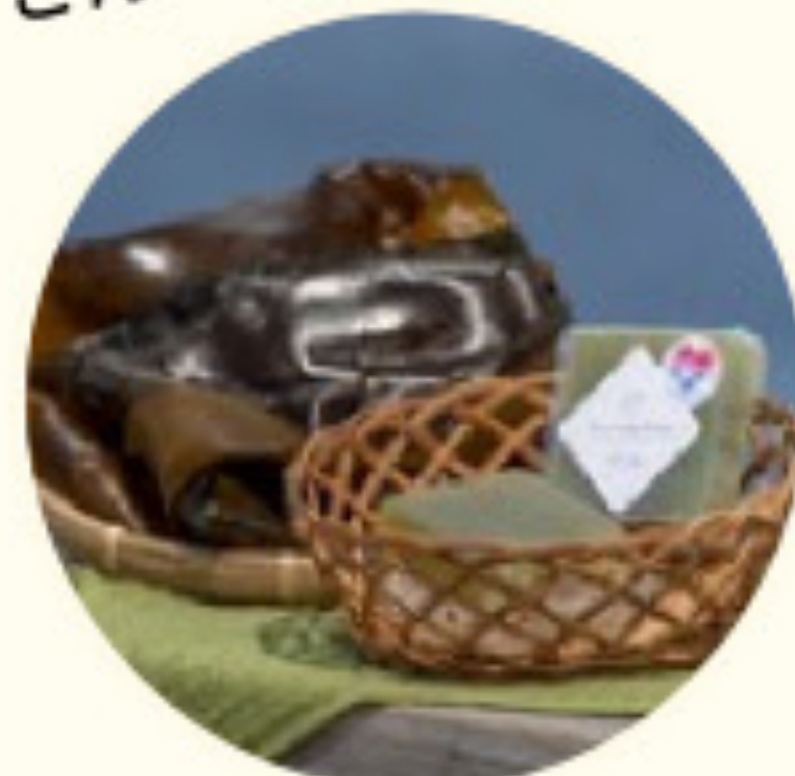
ハートと魚のロゴマークに注目!

ハートと魚でデザインされたこの可愛いイラストは、「海の宝! 水産女子の元気プロジェクト」のロゴマーク。「女性の愛情で持続可能な水産をつくる!」をコンセプトに、ハートは女性を象徴し、魚は無限大(∞)をモチーフとすることで持続可能な漁業をイメージしています。企業とのコラボなどプロジェクトから生まれた商品やサービスには、共通のロゴマークとして使用されています。各ショップや関連イベントでは、このマークに注目です!

pick up!

ピックアップ

八景島の
こんぶせっけん /



鮮度バツグン
水産女子
ギフト



海や魚に興味がある人大歓迎! 水産女子メンバー募集中!

発足から4年目を迎えた「海の宝! 水産女子の元気プロジェクト」はメンバーも増え、SNSでの情報発信やコラボ商品の開発など活動の幅が広がっています。これを機に、プロジェクトではさらなる水産女子のメンバーを募集中。



海の宝! 水産女子の元気プロジェクト

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/kenkyu/suisanjoshi/181213.html>



column 02



魚心満載のLINEスタンプ!

「海の宝! 水産女子の元気プロジェクト」は多くの企業とコラボレーションし商品やサービスを展開しています。なかでもユニークなのが、メトロアドエージェンシーが展開するジャムから生まれた妖精「ジャムム」とのコラボスタンプ「魚心あれば、ジャムごころ。」です。スタンプでは、海や漁港、そして魚河岸などで楽しむジャムムが「お疲れサバです」や「りょう貝です」などの水産ギャグを連発。

今週のまとめ

女性の感性で水産業界を盛り上げる水産女子の元気プロジェクト。

企業や団体とコラボレーションし、新たな商品やサービスを実現しています。

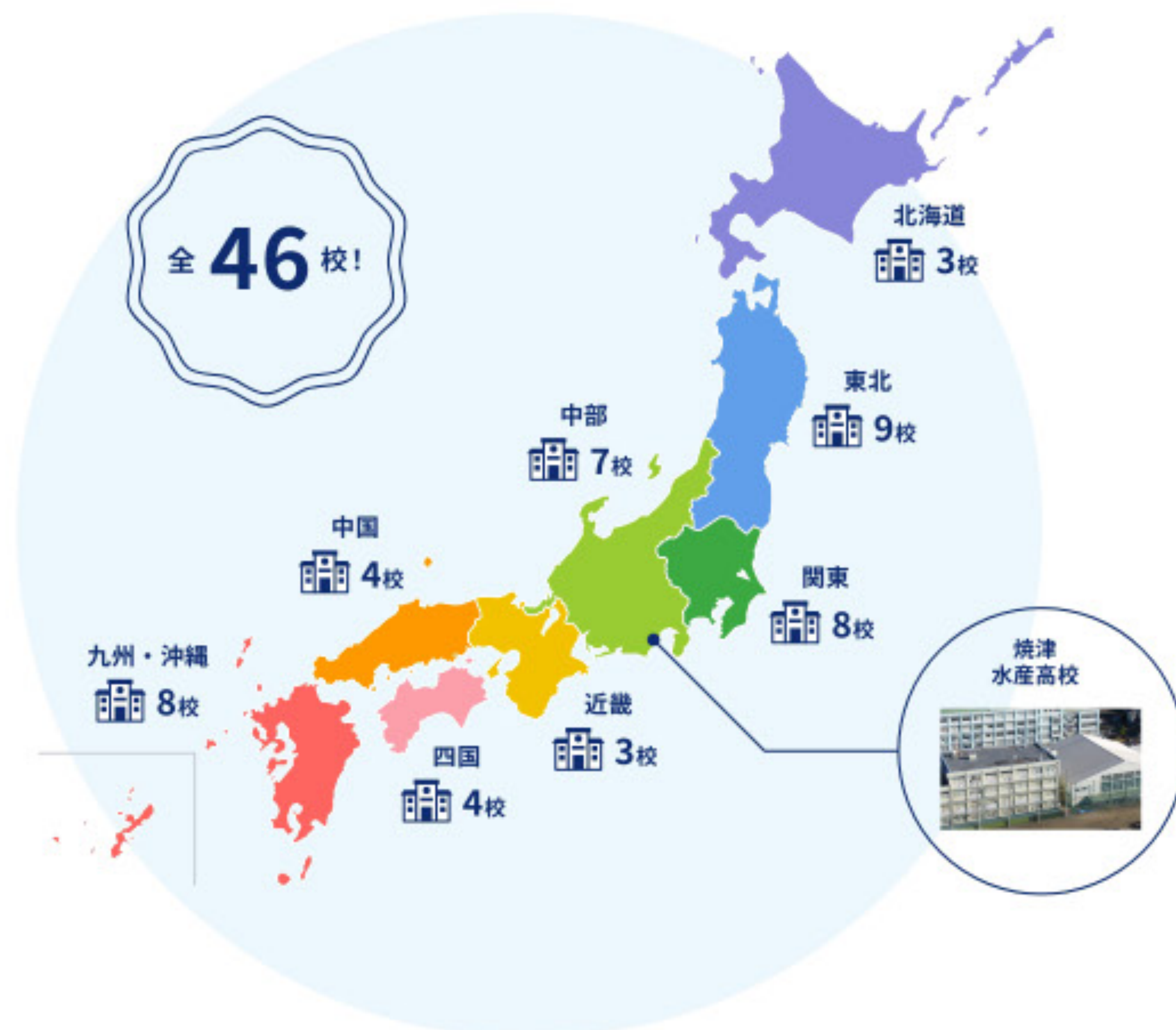
今後もメンバーを増員し、バラエティに富む活動を目指します。

／ 海ではたらく！ ／



大好きな海を学びたい
水産高校
へようこそ

水産業に関わる専門技術や知識を
身につける場として、
全国に46校の水産高校が設置されています。
そこで学ぶ生徒たちの本音をはじめ、
実習や部活など日々の学校生活まで、
その知られざる魅力に迫ります！



水産関連分野で活躍する即戦力を養成

水産高校では、教科「水産」の科目を設置して専門教育を実施することで、将来水産業に携わる人材の育成に努めています。現在、全国に約4,900校ある高校の中で水産高校は46校。全国約300万人の高校生の中で、水産高校生は本科生（1年生から3年生）8,237名、専科生537名の計8,774名。そう聞けば非常に珍しい存在に思えますが、水産高校は日本各地に点在。海のない県にも水産高校はあるのです。実は身近な存在である水産高校。その実態に迫ります。

水産高校に潜入！

今回訪れたのは、静岡県焼津市にある焼津水産高校。
海風香る漁港の町で学ぶ生徒たちの学校生活をのぞいてみましょう。



2022年の創立100周年を記念して校庭に描かれた「YS 100TH」の人文字。
「地域と共に次なる100年へ Go ahead」をスローガンに掲げ、さらなる躍進を目指す

今年で創立100周年の歴史ある水産高校



1922年の11月11日に落成された校舎。官公庁として県内初の鉄筋コンクリート製の建物だった。

焼津水産高校の魅力のひとつが、充実の設備です。海沿いに建つ臨海実習場やマリン技術実習棟では、実際に海に触れる実習が可能。製造実習工場は本格的な食品製造設備を備え、缶詰やレトルトの製造も体験できます。さらに2024年1月には、新校舎も竣工予定。長い歴史と最新の設備を兼ね備えた水産高校です。

在校生 Interview

これからも続けたい深海の研究

相澤悠生さん 海洋科学科3年/生徒会長

幼い頃から深海生物が好きで、この近所にある祖父の家に向かう途中、母に「この学校に行く」と宣言していたようです。そして海洋科学科に入り、2年次からは海を幅広く学習し、海洋環境やダイビング技術を学ぶための開発類型に進みました。座学では生物学、実習では主にダイビングを中心に学び、海に潜って生物調査などを行っています。いわば幼い頃からの夢を実現しているような状態。いまは深海のサメの研究をしていて、秋の研究発表の後にも研究を継続できれば良いと思っています。



幼い頃からの趣味が現在の研究に

谷澤里桜さん 栽培漁業科 3年/生徒会役員

小さい頃からキンギョやメダカを育てるのが好きで、自然とこの学校を選びました。私が学ぶ栽培漁業科は、まさに海の生き物のことや養殖について学ぶクラス。種苗生産という、卵を生ませて孵化して育てて出荷する、という一連の流れを学ぶこともできます。普通の高校ではできないであろう経験も多く、得ることが多い毎日。いまは実習では初の試みとなるニジマスを飼育中です。そんな挑戦ができるのも、この学校の魅力だと思います。



column 01

おしえて！

校長先生

PART 01

Q 授業の特徴を教えてください！

やはり特徴は実習でしょう。海洋科学科なら外洋に出て航海する海洋実習、食品科学科なら実際の食品の製造、流通情報科なら模擬会社の運営、栽培漁業科は数々の魚を飼育。どれも実際に社会で行われていることを体験して学ぶ、実践的な実習です。実習を通して、技術や知識はもちろん、水産業の楽しさや仲間との連帯感なども身につくことと思います。



海と漁を学ぶ実習船「やいづ」

海洋科学科2、3年生と専攻科の生徒が、将来、航海士や機関士になるため、約4週間に渡り乗船実習や漁労実習を行います。その舞台となるのが、海洋実習船「やいづ」です。全長65.24メートル、全幅9.70メートル、総トン数559トンの大型船。船内では教室での授業をはじめ、ブリッジでの操船実習や天体観測、また、エンジンルームでは船の心臓部である機関室やコントロールルームでの機関当直実習など、実際に船に触れて学ぶ実践的な実習が行われます。航海中の起床は6時20分、就寝は21時30分。厳しい時間管理下での生活ですが、将来のための大切な実習です。



部活紹介！

カッターやカヌーに海洋部と水産高校ならではの部活も充実

明治神宮野球大会への出場経験もある古豪の野球部や、2019年のラグビーワールドカップ日本大会を機に盛り上がるラグビー部をはじめ、スポーツ系から文化系まで部活は多彩。水産高校らしく、カッターという小型船を操るカッター部や、インターハイ出場も果たすカヌー部、主に水産生物の飼育や観察を行う生物部、さらに海洋部フィッシング班、海洋部ダイビング班など海に関わる部活も盛んです。



12人全員が息を合わせ力強く漕ぐ、その一体感がカッターの魅力だ。



学校近くの小川港には実習棟があり海洋系部活の拠点となっている。

水産高校ならではの商品開発も！

みなさんおなじみのまぐろ油漬缶詰は、捕れすぎたビンナガマグロを県の水産試験場の技士が油漬けにして缶詰加工する技術を開発し、これをもとに1929年、焼津水産学校（当時）の実習場で生産されたものがはじまり。その後、「まぐろ油漬缶詰」はアメリカへ輸出されて成功を収め、これが静岡県で缶詰製造が盛んになったきっかけといわれています。

ほかにも食品科学科や流通情報科の実習を通して世に送り出された商品は数多くあります。

生徒考案の鰹節を使ったクッキーは、いまや焼津土産の人気者。焼津産のカツオを使う「美味SEA★かつおバーガー」は、全国の高校生がアイデア料理を競う「第10回 ご当地！絶品うまいもん甲子園」の決勝大会で特別賞を受賞。また、かつおの角煮をお茶漬けの具材としたものや、みかんが香る「かんきつゆ」など、老舗鰹節メーカーとコラボした商品も話題です。

まぐろ油漬



鰹節クッキー



船舶 漁業
食品 流通

水産業を網羅する 充実の学科

水産業といっても、その仕事はいろいろ。
船舶の運航や整備、漁や養殖、食品製造に販売、流通……。
そんな幅広い水産業を網羅し、
あらゆる分野のスペシャリストを育てる焼津水産高校は、
充実の4学科で構成されています。

設置学科

海洋科学科

学科概要

海と船について学ぶ学科。1年次は共通、2年次から漁業や大型船の運航技術を学ぶ「航海類型」、機関の運転や整備を学ぶ「機関類型」、海洋環境やダイビング技術を通して海を幅広く学ぶ「開発類型」、船舶や海洋機械に関する技術を学ぶ「工学類型」の4つの類型に分かれ、さらに深く各専門分野を学びます。また、海洋科学科卒業後は、海技士養成大学と同じ三級海技士の免状が取得できる専攻科への進学も可能になります。



設置学科

栽培漁業科

学科概要

栽培漁業科では水産生物の養殖を通して、魚の生態や生産技術、海洋環境について幅広く学びます。陸上養殖施設である臨海実習場は、水産高校が所有する施設の中で最大級の規模。海水棟ではトラフグやマダイ、ヒラメ、淡水棟ではウナギ、スッポン、ニシキゴイなどを飼育。さらに広大な路地池ではキンギョやアユの飼育も行われています。飼育魚の管理当番は、生き物の命を扱うことへの責任感や仲間との連帯感を養います。



設置学科

食品科学科

学科概要

食品科学科が目指すのは、フードシステム全体を捉えた新世代の食品産業を担うリーダーの育成。食品製造や加工技術について体系的に学習するほか、数多くの実験実習を通して実践的な技術と知識も身につけることができます。また、食品製造や加工のおもしろさを知るのと同時に、科学的根拠に基づく衛生管理法も学べるのがこの学科の特徴。実習を通して考案したオリジナルメニューが、実際に商品化され販売されることも。



設置学科

流通情報科

学科概要

水産物をより多くの人に、もっと効率的に届けたい。そんな理想をパソコンの操作技術や簿記の資格を活かして学ぶ流通情報科。水産物の流通、販売、商品開発のエキスパートを目指します。この科の最大の特徴は、模擬会社「フィッシュパラダイス魚国（うおこく）」の存在。生徒自身が社長や営業部長を務め、商品開発、経理業務、HP制作などを通して商品の仕入れから販売までを実践。毎年秋には、実際に商品を販売する店もオープン。



設置学科

専攻科

学科概要

卒業後、さらに学ぶことで世界の海で活躍する船舶運航のスペシャリストを目指す専攻科。その対象は海洋科学科修了の希望者です。ここで2年間学ぶことで、海技士養成大学と同じ、三級海技士の免状を取得することができます。コースは大型漁船や商船の船長、航海士として必要な知識を学ぶ航海コースと、機関長、機関士の知識を身につける機関コースの2つ。どちらも国際航海を行うことで、グローバルな感覚を身につけることができます。



column 02

おしえて！

校長先生

PART 02

Q

進路決定率100パーセントって本当ですか？

当校は17年連続で、卒業時にすべての生徒の進路が決まっています。大学や専門学校の指定校推薦数も多く、進学を希望する生徒も多数。さらなる向上を目指し、たとえば食品科学科から調理師学校に進むなどの選択も見られます。一方で就職希望者は、実習で身につけた実践的な知識を武器に、さまざまな業界に挑んでいます。もちろん就職者のなかには、船員になる生徒も。水産に関わる業界では、多くの卒業生たちが活躍しています。



今週のまとめ

水産高校は水産業の基礎を学ぶことができる海の専門高校です。

焼津水産高校は学科に実習が充実し、進学と就職がともに強い高校です。

実習を通してさまざまなオリジナルメニューも考案しています。



水産業のエキスパートを養成 水産大学校 を知る

海洋国家・日本を支える水産業。
その最前線で活躍する人材のニーズは高く、
全国各地には水産学を学ぶことが
できる大学が多数存在します。
今回はそのなかから水産大学校にフォーカス。
学科や実習、部活に開発商品まで、
その活動を紹介します！



水産・海洋関連分野で 活躍する即戦力を養成

水産系学部や学科があり、水産学を学ぶことができる大学は全国に20校（2020年度：全国水産・海洋系学部等協議会の会員校）が設けられています。そのなかで、今回紹介する「水産大学校」は、他の大学とは異なり（国研）水産研究・教育機構が運営する省庁大学校[※]です。

※省庁大学校とは、行政機関が専門的な技術や知識を身につけるために設置した、防衛省所轄の「防衛大学校」や国土交通省所轄の「気象大学校」のような学校のことをいいます。



水産大学校に潜入！

水産業の盛んな山口県下関市の一角、海と山に囲まれた豊かな自然のなかにある、水産大学校。約21万平方メートルの敷地のなかに、講義棟や研究棟、実験棟などさまざまな施設が点在し、約900名の学生が在籍。同大学での学びに密着しました。



横断的に水産を学ぶ充実の学科構成

水産大学校の学科は、海洋生産から水産機械、食品加工、資源生物、流通・経営など水産業の専門分野に合う5学科と、国際的なライセンスである海技士の免許が取得できる「専攻科」、さらに、より専門性の高い知識と研究手法に関する教育や研究を行う「水産学研究科」で構成されています。

学んだ知識を海上で実践する漁業練習船「耕洋丸」と「天鷹丸」

水産大学校の漁業練習船「耕洋丸（こうようまる）」と「天鷹丸（てんようまる）」を紹介します。漁業練習船としての人材育成機能に加え、海洋調査・研究機能を併せ持ち、国内の漁業練習船では最大級となる「耕洋丸」は、全長87.59メートル、総トン数2,352トン、定員109名。また、「天鷹丸」は、全長64.67メートル、総トン数995トン、定員87名。



各学科の実習において学生たちは、この「耕洋丸」、「天鷹丸」で海に出て、航海、運用、漁業、海洋観測、機関操作など、各学科に応じた技術を学びます。実習は7日から最長で3カ月。練習船での生活を通じて学生たちに規則正しい生活を体験してもらうことも目的のひとつです。同校にはさらに大学周辺の海域で実習を行う実験実習艇「紺碧」など多くの小型船舶も保有。目的に応じた船で海洋実習を行います。



練習船の出航に際し、1、2年生の有志により行われる見送りの儀式「スタンバイ」。遠洋航海の安全を祈り70年以上も受け継がれる水産大学校の伝統だ。独特な動きは、船に入った水を掻き出す動作を表している。

在校生 Interview

経験を糧に、
いつか憧れの海技士に

西村 亮さん／海洋機械工学科4年生

海技士の養成に適していると思い、水産大学校を選びました。現在は希望通り、海技士養成指定科目を中心にカリキュラムを組んで、内燃機関や船舶機器の取り扱いを学んでいます。どの授業や実習も実践的ですが、とくに3年次に行われた約1カ月間の乗船実習は、実際に航行している船の中で、さまざまな装置や機器を扱うことができた経験として記憶に残っています。これらの経験を糧に、卒業後は海技士として、人々の暮らしを支える仕事に就きたいと思っています。



海洋機械実習Ⅱでの配管図作成風景。西村さんは「実際の船舶で運転している機械を初めて扱うことができました」と、満足げに語る。

実体験が理解に
繋がる食品製造実習

本多 穂宇さん／食品科学科4年生

食品業界を目指す私にとって、食品科学科の学習内容は興味深いものばかり。水産分野を基本に、微生物学や食品全般の衛生、保存、加工について学びます。興味深かったのは食品製造学実習Ⅱ。これは食品を製造するだけでなく、HACCPの計画を学生だけで作成し衛生管理を行うため、深く理解することができました。普段、なにげなく利用しているインターネットも使えない洋上乗船実習も貴重な経験でした。



「微生物学や食品加工全般など多くの学びがありました」と語る本多さん。ゼブラフィッシュを用いた健康機能成分の研究も行った。

船上の生活は、
何よりも貴重な経験

日浦 奏子さん／専攻科船舶運航課程

学部在籍時は漁船運航、海洋生産活動に関する科目を受講していました。専攻科に進学した現在は、カリキュラムの半分が乗船実習。船上では実践的な技術を学べるほか、クラスメイトと共同生活を行うため親交が深まります。また、船上からでしか見ることができない海洋生物や海、陸岸の景色、自然現象に遭遇することができ、貴重な経験をしていると実感しています。これからは漁船や漁業調査船運航の操船技術習得に向け、挑戦していきたいです。

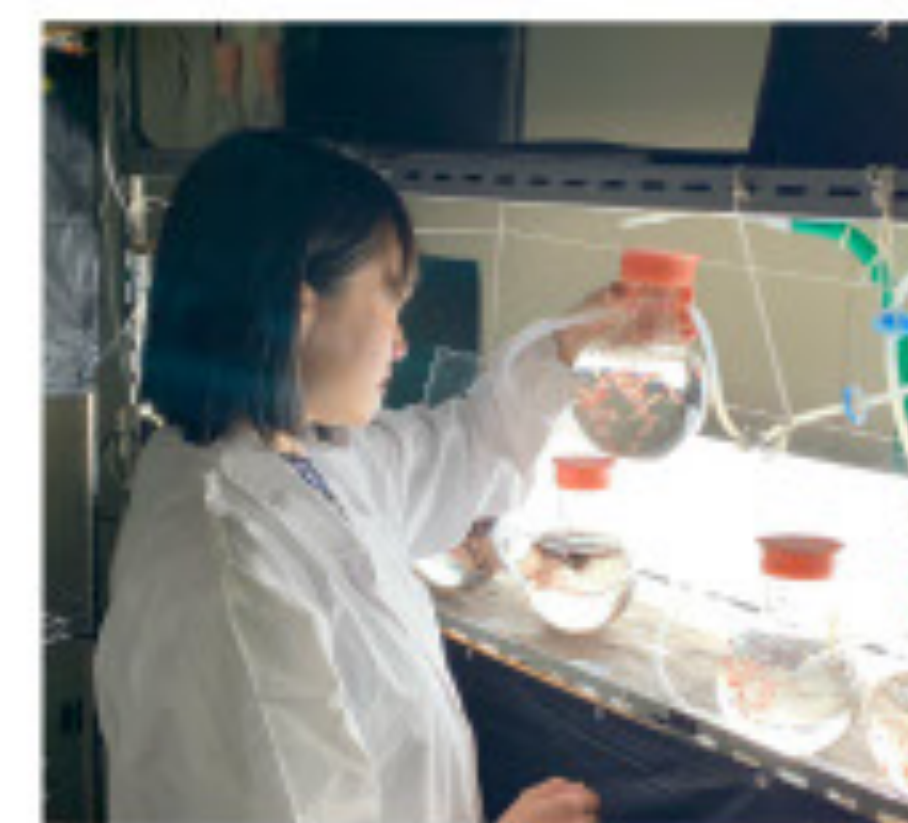


「耕洋丸」での航海実習中、利用した緩衝材のエア抜きを行う。「航海実習では船橋当直や甲板作業など実践的な内容を学びます」

大好きな海に囲まれて
研究の日々

藤井 香帆さん／水産学研究科

生き物や自然が好きで水産学部を目指し、なかでも実習が豊富な水産大学校への進学を決めました。水産学研究科では研究活動がメインですが、さまざまな分野の講義を受講でき、自身の研究を深めるだけでなく、幅広い知識を得ることができます。英語の授業を通して、海外の大学との学術交流会でも役立つ英語力も身につきます。所属するダイビングサークルでは、県内の海に潜りながらダイビングのライセンス取得も。実習、研究、サークルといろいろな面で海に親しめる大学です。



海藻類の非生物的ストレス耐性の強化について研究する藤井さん。「研究成果のプレゼンなど、実践的なスキルも身につきます！」

サークル紹介！

海に関わる部活や サークル活動もいろいろ

部活、サークル、同好会は体育部27、文化部7、同好会13と種類が豊富。なかでも特徴的なのは、水産大学校らしい端艇部（たんていぶ）、ヨット部、ダイビング部などです。また、文化系でも水の生き物研究会、海産無脊椎動物研究部といった水産大学校ならではの活動が。海に囲まれた立地を活かし、学業だけでなく部活などでも海に親しめるのも水産大学校の大きな魅力です。

ヨット部



ダイビング部



水の生き物研究会

日々の研究成果を形にする商品開発

実習や研究、共同開発によって実際に世に送り出された商品が多いのも水産大学校の特徴。たとえばオキアミ味噌。ツノナシオキアミは三陸沖で獲れるオキアミの一種ですが、自己消化酵素が強く劣化が早いため従来は食品への利用が限られていました。そこで東南アジアのエビペーストや日本の大豆味噌をヒントに条件を研究し、魚味噌製造技術の実現に至りました。

また、今年、共同開発企業の（有）村田豊商店から発売されたのが「かにを使わずに作った かに香るかに風味かまぼこ」。これは、食品科学科の臼井将勝准教授らが開発した「アミノ酸と糖類の混合焙煎による香気発生技術」の応用により、甲殻類アレルギーを有する方でも安心して食べられる※、新たなかに風味かまぼことして大きな注目を集めました。

※本製品にかには不使用ですが、主原料となる魚はえびやかかにを捕食しています。特定原料の不使用は、製品中に「アレルゲンが存在しない」ことを科学的に保証するものではありません。

かに香る かに風味かまぼこ



オキアミ味噌



貝毒検査キット



開発製品は食品だけに限りません。（国研）水産研究・教育機構 中央水産研究所を代表研究機関として開発された「DSP Fast Assay」は、高額な機器・設備なしで貝毒を測定できる画期的な貝毒簡易検査キット。このように、水産大学校の研究成果が食卓を彩り、または、社会に役立っているのです。

各学科紹介

設置学科

水産流通経営学科

学科概要

水産業の経営と流通について学ぶ学科。実践的な教育と研究を行うことで、生産者から卸売市場、加工場、流通業者を通して食卓に届くまでのシステムを総合的に見渡し、マネジメントする知識を身につけます。水産業の経済的、社会的な状況を把握し、水産物の安定供給の方策を研究する水産経済学も、この学科の学びの基礎。日本だけでなく世界全体を視野に入れ、それに関わる社会や歴史も学びながら水産業の未来を考えます。



設置学科

海洋生産管理学科

学科概要

環境や水産資源、生産管理に関わる分野を科学的に解明し、最新技術を駆使して水産資源を持続的、計画的に利用するための研究を行う学科。海洋生産運航学講座と資源管理学講座で構成され、これからの水産業に必要な知識や、幅広い理論と応用技術に関する研究を行います。カリキュラムには漁業練習船による船舶運航実習、漁業実習、海洋調査実習などが含まれ、卒業後には専攻科に進み三級海技士（航海）の国家資格を取得することも可能です。

設置学科

海洋機械工学科

学科概要

海洋と水産に関する課題を、機械工学の分野から支援するスペシャリストを育成する、水産系大学で唯一の機械工学を学習する学科。船舶エンジンに関する知識や技術に加え、水産資源の持続的な利用、海洋環境保全を目指して、先端機械工学の水産現場への導入のための知識と技術を幅広く修得。漁業練習船による乗船も含めた多彩な実習で実践的な技術も学びます。また、本学科は大型船舶の機関士を養成する学科であり、卒業後には専攻科に進み三級海技士（機関）の国家資格を取得することも可能です。



設置学科

食品科学科

学科概要

水産食品の幅広い知識を身につける学科。水産物の衛生と鮮度管理技術、食品表示、栄養・健康機能の活用による高付加価値化など高度な専門学も習得し、水産食品のスペシャリストを目指します。また、新たな加工利用技術、品質・安全確保のための管理技術、未利用資源の有効利用、嗜好性や健康機能性を加味した水産食品開発などを目指した研究のほか、有害成分を有する水産物の品質評価技術の開発などの研究にも取り組んでいます。



設置学科

生物生産学科

学科概要

水産生物の機能、繁殖、生育環境などの専門知識を学び、それを資源の増殖、養殖に役立てる技術を研究する学科。地球規模で環境問題や食料問題が広がるなか、水域の環境保全や生物資源の増大、水産増養殖に関わる知識を学ぶことで、持続的生産を目指します。6つの実習と専門教育を取り入れ、沿岸での生物調査から漁業練習船を利用した実習まで幅広い内容で実践的な知識と技術を習得。未来の海を守るエキスパートを養成します。

設置学科

専攻科

学科概要

海洋生産管理学科または海洋機械工学科で指定された科目を履修して卒業すると進学できる課程。船舶運航課程と船用機関課程があり、修業年限は1年。それぞれ三級海技士（航海）、三級海技士（機関）の国家資格の取得に必要な乗船履歴を得ることができるとともに、筆記試験が免除されます。修了後は、第一級海上特殊無線技士、船舶衛生管理者、一級小型船舶操縦士免許と特殊小型船舶操縦士免許（船舶運航課程のみ）が取得できます。



設置学科

水産学研究科

学科概要

本科卒業後、修業年限2年でさらに高度な研究を行う水産学研究科は、通常の大学における大学院修士課程に相当。それまでに習得した課程の上に、さらに広い視野に立ち、専門分野における理論と応用の研究能力を養います。専攻は漁業技術管理学と機関工学の2分野に分かれる水産技術管理学専攻と、水産資源利用学と水産資源管理学に分かれる水産資源管理利用学専攻の2つ。修了後は（独）大学改革支援・学位授与機構による論文審査等を経て、水産学修士の学位が授与されます。

pick up!

ピックアップ

約98%の
高い就職率を
実現！

就職支援室は、就活に挑む学生たちの大きな支え。

海の専門知識を武器に高い就職率を実現

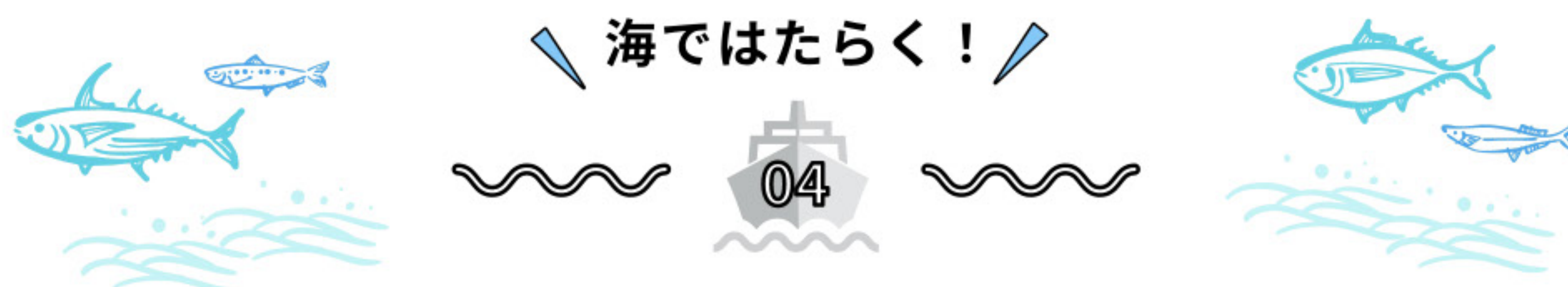
水産大学校における2021年度の就職希望者の就職率は97.7パーセント。その高い就職率の理由は、やはり講義や実習を通して学んだ知識。企業などからは、学生に「専門知識がある」「業界理解がある」といった高評価が寄せられているそうです。

今週のまとめ

水産大学校は水産業の未来を担うエキスパートを育てる場所です。

海の現場から食卓まで水産に関わる幅広い分野を学べます。

研究成果は、水産大学校ならではの商品の開発にもつながっています。



未経験でも学べる場所がある

漁師 になろう！

漁師に興味はあるけれど、
資金の確保や技術の習得方法などが分からず
諦めている人もいるのではないのでしょうか。
そこで今回は、実際に未経験者から漁師になった
2人の若者とその師匠へのインタビューや、
漁師に憧れる方が第一歩を踏み出すための
情報を紹介します。

Iターン漁師さんに 密着レポート！

生まれ育った地元を離れ、長崎県にIターンした若手漁師の古川佑宇さんと吉住駿さん。
おふたりはどんなきっかけで漁師を目指し、長崎県へとやってきたのでしょうか。
おふたりの「これまで」と「これから」に迫りました。



いまやクレーン作業もお手のもの。スムーズな操作で網を釣り上げ、船底の活魚倉で魚を生きたまま保存。沖合の生簀へと移し替える。

一本釣り漁師を目指し アニメで憧れた五島へ



古川佑宇さん（25歳）
五島漁業協同組合

古川佑宇さんは長崎県の五島漁業協同組合に所属し定置網漁業に従事する、漁師歴6年になる若手漁師。実は古川さんは、長崎から遠く離れた埼玉県の出身です。「小さい頃、祖父に釣りを教えてもらってから釣りが大好きになり、いつからか釣りを仕事にしたいという思いが強くなりました。五島に来たのは、都会育ちの書道家と五島の島民の触れ合いを描いた漫画原作のアニメ『ばらかもん』に影響を受けたから（笑）。どうせ漁師になるなら、気候も人も温かい五島でやりたいと思いました」

高校卒業後、漁業就業支援フェアに参加し、漁業学校「ながさき漁業伝習所」の就業前研修を受講。そこで出会ったのが、漁師歴60年の師匠の柿森強さんでした。



力いっぱい網を引き上げる古川さん（右から3人目）「漁で使う網やロープがとにかく重くて、最初は体力的にとても厳しかったです」



軽快な足取りの古川さん（右から1人目）「1回だけ落水したことがあります。それからより気を引き締めるようになりました」

「強面だし言葉もよくわからなくて怖かったけれど、一本釣りが希望だった僕に『海と漁の勉強をするなら、定置網を知っておきなさい』と、親切に定置網漁を教えてくださいました。一本釣りにはない大漁の時の喜びに魅せられて、今では定置網漁一本でやっています。体力的な厳しさと船酔いも克服し、立派な漁師となった古川さんですが、18歳で親元と地元から離れ五島で漁師修業を始めた時には、寂しさもあったと振り返ります。「最初は友達もいませんから、少し寂しかったですね。移住当時は埼玉時代の友達と電話やLINEをして気を紛らわせていました。でも、田舎暮らしが不便だと思ったことはないですね。もともと、そんなに外を出歩くようなタイプじゃないです」

引退した漁師の方の定置網を今年から受け継ぎ、独立した漁師として操業をはじめた古川さん。しかし、「まだまだ課題がたくさんあります！」と謙遜します。「細かいミスがあります。例えば網の入れ方でも、その日の潮の流れや風の向きでやり方が異なる。そうした自然環境に対応しきれていないところを改善していきたいです」

漁師師弟対談

VOL. 01

柿森：最初来た時はやれるかなって心配だったけど、海のない埼玉から、自転車でも何時間もかけて海に釣りへ行っていたと聞き、それなら辛抱できるかと思った。何回か「埼玉に帰れ！」と怒ったこともあったけど、それでも「頑張る！」って食らいついてきた。その根性は、大したもんだし、漁師の仕事には一番大切な気持ちだよ。

古川：柿森さんはとても頭の回転が速く、自分がまだやっていないことも先回りしてアドバイスしてくれる。まだまだ敵いません。

柿森：手先も器用だし仕事の覚えも早い。あとはもう少し早起きしてほしいな。早い時間に網上げをする時は、まだ眠そうだ（笑）。

古川：これから頑張って早起きします（苦笑）。



「子供の頃から海が好きだった」という駿さん。しかし、沖合での操業では「結構、長く船酔いに苦しめられました」と苦笑します。

修学旅行の漁体験で 漁師への挑戦を決意



吉住 駿さん（28歳）
志々伎漁業協同組合

吉住駿さんも大阪から平戸市に移住してきたIターン組。高校2年生の時の修学旅行で志々伎（しじき）で漁師体験したことが大きな転機となったといいます。「大阪の都会とは真逆の田舎で定置網漁を体験しました。これまで釣りもやったことがない自分にとって、とても新鮮な体験でした」
漁師の仕事を魅力的に感じ「挑戦してみたい」と、修学旅行で漁業体験を企画していた会社へ連絡。「志々伎体験振興会」の仲介で翌年の夏に再び志々伎を訪れ、師匠である吉住隆さんのもと本格的な漁師の仕事を体験しました。

「大変だったのは親方の平戸弁です。言い方が強いから怒っているように聞こえるし、指示されても何を言っているのかわからない（苦笑）」
体験であれ一生懸命仕事を覚えようとする駿さんの姿に、吉住さんは「本気なら世話をするよ」とひと言。駿さんはこの言葉で漁師になることを決意しました。それから9年、いまでは吉住さんにも翌日の漁の内容や方法などを提案するなど、一人前の漁師として活躍しています。

お気づきかもしれませんが、駿さんの名字も吉住です。駿さんはここ志々伎で漁師として生きていくことを決意。前々から吉住さんの「あとは任せたから」という言葉もあり、2019年に吉住家の養子となったのです。
「結婚して子供が生まれたことが大きいですね。それを機に、ここで根を張って生きていこうと決意しました。実は、夏に3人目が生まれます」
定置網とカゴ、潜水と多彩な漁を行う駿さんですが、この夏からはイカ漁も開始。生まれくる子供のため、駿さんはさらに仕事への意欲を増しています。



定置網が仕掛けられているのは、港から船で15分ほどのところにある五島灘の沖合。網を機械で海面近くまで引き上げる。



定置網から引き揚げた魚を船の魚槽へと移し替える。「やはり魚が多く獲れた時は嬉しいし、漁師としてのやりがいを感じます」と駿さん。

漁師師弟対談

VOL. 02

吉住：漁師になって9年にもなるから、駿君は今や潜水なら私よりも深く潜るし、たくさん獲ってくる。もう一流の腕前よ。

駿：そうですか？ でも、どんな漁でもやっぱりたくさん獲れると当然嬉しいし、それが漁師にとって一番のやりがいですね。

吉住：私は漁師を50年やっているけど、気持ちは始めた頃となにも変わらないの。というのも、漁は自然相手の仕事だから、毎日たくさん魚が獲れるわけじゃない。季節はもちろん、天気や潮の流れで漁の仕方や場所も少しずつ違ってくる。いまだに勉強中なんだよ。駿君も漁に対して、常に前向きな気持でやってほしいね。

駿：まだまだ親方には見習うところばかり。がんばります！

column 01

気になる質問

先輩漁師さんへ

PART 01

Q 漁師は危険な仕事もあるのでは？

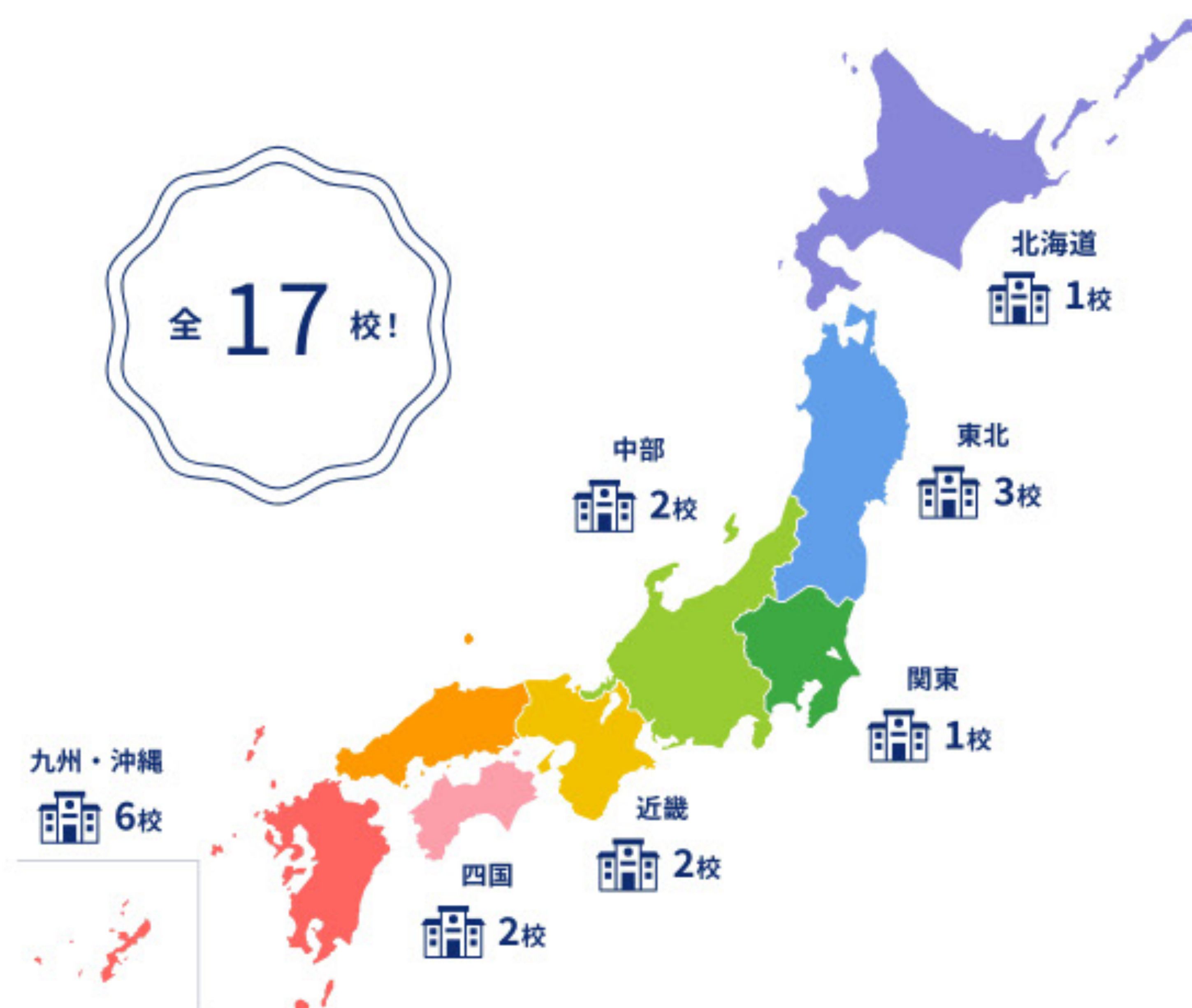
確かに海上で行う仕事だし、危険が全くないとは言い切れません。でも、危険な行為は先輩漁師が注意してくれるし、水揚げする際の機械も、近年はより安全に扱えるように進化しています。必要以上に不安を感じることはありません！



まずは理想の漁師像を 明確にし ネットやフェアでの 情報収集も！

漁師になりたい、または漁師に興味があるという人は、まず自分がなりたい漁師像を明確にしましょう。将来は自分の船で操業したいのか、遠洋漁業を行う大型船で活躍したいのか、そのいずれかで学ぶべき学校や研修機関も異なるからです。

理想の漁師像が明確になったら次は情報収集です。検索サイトでもすぐに漁師の求人情報へとアクセスできますが、お勧めは各地で開催される「漁業就業フェア」への参加です。現役の漁師の方をはじめとした、多くの漁業関係者が参加するこのフェアでは、データではわからない、漁師という仕事の生の情報を得ることができます。



即戦力となる漁師を 育成する「漁師学校」

漁師になるための資格は存在しません。水産系の学校出身でなくても、また、一度は別の業界で就業していても、もちろん未経験でも漁師になる道は開かれています。しかし、いきなり漁業会社の就職試験を受けたり、漁師さんに弟子入りするのは敷居が高いと感じる方もいるでしょう。

そこで提案したいのが全国に17校ある「漁業学校」です。これらは漁業に特化したカリキュラムで構成され、実践的な知識や漁業技術について教育することで、即戦力となる漁業者の育成を目的としています。そのため、業界からは大きな信頼が寄せられ、卒業生の就職率も高いものになっています。

column 02

気になる質問

先輩漁師さんへ

PART 02

Q 船酔いする人でも漁師になれますか？

どんなに身体が丈夫な人だって船酔いする人はします。でも、いくら船酔いがひどい人でも、がんばって船に乗り続けることで、半年くらい経てば慣れてくるはず。そうやって多くの人が船酔いを克服して漁師になっています！



漁師になりたいと思う人を バックアップ！

水産庁が行った調査では、新規に漁業就業した際の課題として「漁業に必要な技術・知識の不足」、「独立資金の確保」という回答が多く見られます。
そこで国では、漁業学校等で学ぶ人に向け、就業準備金として年間150万円を最長2年間交付して、漁師を目指す人が安心して学習や研修に集中できるようにサポートするなど、さまざまな支援制度を設けています。

pick up! ピックアップ



漁師のポータルサイト「漁師.jp」をチェック！

〓漁師ポータルサイト、「漁師.jp」では、漁業への就業を目指す人に向け、漁業の種類や多彩な漁法の紹介をはじめ、各種セミナーや漁業就業支援フェアといった情報を数多く提供しています。また、同サイト内の「漁業求人情報検索システム」では全国各地の求人情報へアクセスが可能。さらに、「支援情報検索システム」では、各都道府県における新規漁業就労者に対する支援制度を確認でき、担当部署の問い合わせ先も記載されています。漁師に興味を持った方は、活用してみてもいいかもしれません。



漁師.jp
https://ryoushi.jp/



今週のまとめ

未経験でも漁師になることができます。

実践的な知識や技術を学ぶことができる漁業学校や

就業準備金など国の支援制度が設けられています。

一日の始まりに密着

農林水産業者の
朝

農林水産業の朝は早い。早朝から働く人々の様子をのぞいてみました。

第2回

レタス農家の朝

農園星ノ環 [群馬県利根郡]

赤城山の北西麓に広がる群馬県利根郡昭和村は、高原野菜の一大産地。

「農園星ノ環」は、この地で主にレタスを栽培している農業生産法人です。

春に種をまいたレタスが収穫最盛期を迎えた、ある朝の農園の仕事風景をご紹介します。



PROFILE

標高約750メートルの高原に広がる広大な畑を中心に、村内の高低差を活かした畑でレタスやほうれん草、とうもろこしなどを栽培。施設栽培で群馬県のブランドいちご「やよいひめ」も栽培している。代表取締役社長の星野高章さんは3代目。先々代が原野だった昭和村に入植して開墾した畑を受け継ぎ、1000年後も持続可能な農業の実現を目指して奮闘中。社員、パート、外国人実習生と家族のように接し、多様な人材が活躍する職場環境づくりに取り組んでいる。



<https://www.hoshinowa.com/>

みずみずしい 朝採りレタスを届けるために



AM3:00

夜明け前に収穫開始

「農園星ノ環」の朝は早い。レタスは暑さに弱いので、気温の低い午前3時から収穫作業がスタートします。この日の収穫隊は農場長、パート2名、インドネシア人実習生7名の計10名。夜明け前の暗闇の中で、置き型照明とヘッドライトの光を頼りに、次々レタスを刈り取っては、手際よくコンテナに詰めていきます。

レタスは切り口から出る白い液が空気に触れると、酸化して傷みや変色のもとになります。収穫してすぐに霧状の水を吹きかけ、切り口を洗浄します。



AM3:50

「早出し」の出荷

この日の出荷ミッションは、コンテナとダンボールあわせて500ケース。まずコンテナ100ケース分のレタスをJAの集荷場に運びます。夜明け前の1回目の出荷を、農園では「早出し」と呼んでいます。これらは真空予冷されて鮮度を保ったまま、その日のうちに首都圏の店舗へ運ばれ、「朝採りレタス」として販売されるのです。



“

MORNING TIPS レタスは鮮度が命

「レタスは鮮度を維持するために、気温が低い夜明け前から収穫します。水分をたっぷり含んだ新鮮な朝採りレタスを、一人でも多くの消費者に味わっていただきたいと、日々奮闘しています」

”



収穫用包丁でレタスを切り離し、不要な外葉を取って、根元を切り直します。動きがスムーズなので、一見簡単な作業に見えますが、実はかなり難しい。きれいに速く切るためには、プロの技が必要です。切り方が汚いとレタスの商品価値が下がってしまうので、みなさん真剣そのものです。

レタスは軟らかい野菜なので、取扱いに注意しなければなりません。見てみると、赤ちゃんを扱うように優しく持っています。コンテナやダンボールへの詰め方も、美しさと速さが求められます。葉脈の向きを揃えて入れるのがポイントです。



AM4:00

畑を移動し、収穫再開

車で数分の畑に移動し、収穫作業を再開します。夜が明けてきました。瑠璃色の空が次第に明るくなっていきます。レタスを刈り取るシャキシャキという音が、空気の澄んだ早朝の畑に響き渡ります。

昇ってきた朝陽に輝くレタス畑。神々しいほど美しい風景です。昭和村の土壌は、榛名山の噴火で降った灰が堆積した火山灰土。黒土の下に軽石の層があって水はけが良く、レタスの生育には好条件なのです。



夜が明けたあとも、何度かトラックに積み込んだレタスが出荷されていきます。こまめに集荷場へ運ぶのも、鮮度を保つための重要な仕事です。

朝露に濡れたレタスが何ともみずみずしい。力強い生命力を感じます。ゆっくり育った春まきレタスは、葉が肉厚なのが特徴です。

“

MORNING TIPS 朝採りレタスのおいしい食べ方

「生で食べてシャキシャキ感を楽しむのはもちろん、レタスしゃぶしゃぶもおすすめです。熱したカツオ出汁にさっとくぐらせ、オリーブオイルをひと足したポン酢につけて食べてみてください。いくらでもお替わりできますよ」

”



AM7:30

収穫終了、マルチの片付け

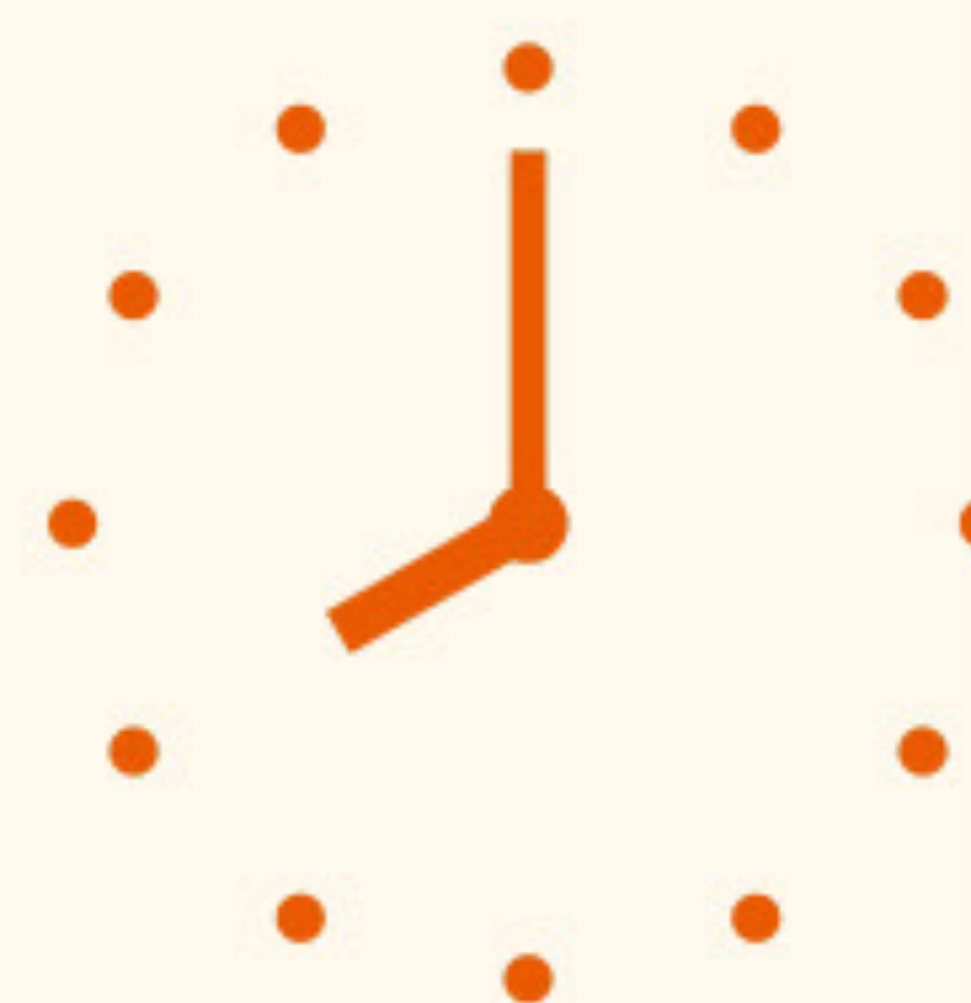
日差しが強くなる前に収穫を終え、マルチをはぎます。マルチとは畑の畝を覆うビニールシートで、土壌の乾燥や雑草対策に有効です。はぎ終わったら、広げて乾燥させます。



AM8:00

朝休憩

事務所に帰り、疲れた体を休めます。収穫体験の来客があったりすると、休憩時間にみんなで朝食をとることもあるそうです。そんなときは、収穫したばかりの新鮮なレタスをたっぷり使ったメニューが食卓にずらり。この日のメニューは、サラダとみそ汁とチャーハン。農園だから叶う贅沢な朝ごはんを楽しみます。



AM9:00

灌水や翌朝の
ダンボール作りなど

休憩したら、再び作業開始。従業員はそれぞれ違う作業に取りかかります。午前中にやるべきことのひとつが灌水。気温が上がる前に、ビニールハウス内で育てている苗に、栄養を吸収しやすくする薬液を散布します。こうすることで、畑に定植後も健全な生育が期待できるそうです。それにしても、こんな小さな葉っぱが、あの丸くて大きなレタスに成長するのですね。



翌朝の収穫で使うコンテナをトラックに積み込んでいる人、ダンボール作りをしている人もいます。さらにJAの育苗センターに苗を取りに行く、マルチを敷く、種をまく、畑で定植するなど、お昼休憩までの作業は枚挙にいとまがありません。

レタスの収穫シーズンは、4月中旬から10月中旬。雨の日も風の日も、毎朝休みなく続けます。気温が上がってくると、レタスの生育日数が短くなり、次々に収穫時期を迎えるため、特に夏場は追いかけるような忙しさになるとか。夜明け前からの収穫は大変ですが、「新鮮なまま、いち早く消費者に届けたい」という思いが原動力になっているそうです。



COLUMN

外国人実習生を積極的に受け入れ
「自立型人材」の育成に力を注ぐ

農業で社会的課題を解決するというテーマを掲げる「農園星ノ環」。以前から外国人実習生を積極的に受け入れていることでも知られています。星野社長は、実習生たちが帰国後に農業で地域のリーダーとなって雇用を生み、活躍してほしいと、起業ゼミを開いたり、事業計画の立て方を教えたりするなど、「自立型人材」の育成に力を注いでいます。

代表取締役社長の
星野高章さん



＼ 農山漁村を元気にする ／

廃校再生

プロジェクト



農山漁村の新たな拠点として注目されている
廃校活用事例を紹介します。

第2回

NPO法人

ほしはら山のがっこう

[広島県三次市]

ふるさとを次世代につなぐ

農山村体験交流施設



広島県北部、山間の小さな町、上田町にある「ほしはら山のがっこう」は、廃校となった上田小学校の木造校舎を活用した農山村体験交流施設です。都市からの参加者と地域の方々をつなぎ、この地に息づく豊かな自然と田舎暮らしを体験できる場づくりを行っています。

\\ 「ないからこそあるもの」 探して地域の魅力を再発見 //



日本の原風景が残る上田町の集落

三次（みよし）市中心部から約20キロ離れた上田町は、標高約350メートルから550メートルの中山間地域。「ふるさと」という言葉がびったりの里山集落が点在しています。地域の方々の多くは農林業を営み、隣近所で支え合いつつ、昔ながらの半自給的な暮らしをしています。

近年は過疎化と少子高齢化が進み、農林業の担い手不足、耕作放棄地や荒れた森林の増加など、さまざまな課題を抱えています。1874（明治7）年開校の長い歴史を持つ上田小学校も時代の流れに逆らえず、2003（平成15）年3月に廃校となりました。

町民有志による「上田小学校跡地利用プロジェクト委員会」が結成されたのは、廃校が決定した2001（平成13）年末のこと。当初「更地にするか活用するか地域で話し合ってください」と三次市役所から説明を受けた町内会役員は、後世に負の遺産を遺したくないと、更地化を決断しかけたそうです。

しかし「思い出深い校舎を、地域のシンボルとして保存し役立てたい」という声が多く上がり、自分たちで活用していく道を選びました。老朽化したものの、趣ある佇まいの木造校舎は、地域の方々の心の拠り所であり、失いたくないものだったのです。



1954（昭和29）年に建て替えられた木造校舎



元教室の窓から見える風景

どのように活用するか話し合いを重ねる中で、農山村体験交流施設にする構想が生まれました。このとき、プロジェクト委員会に招き入れられたのが、現在も施設の副理事長・ふるさと自然体験塾長として活躍する浦田愛さんです。「田舎暮らしに憧れて福岡からこの地に移住し、農家に嫁いだ私は、当時、近隣の町で自然体験活動を指導していました。それで話を聞かせてほしいと呼ばれたのです」

都市から来る人たちに農山村の素晴らしさを伝える拠点にしたい。この地域を第二のふるさとと思ってもらえるような体験と交流の場をつくりたい。そんな想いを委員たちで共有し、体験交流プログラムの具体化に向けたワークショップが始まりました。



「そうはいっても観光名所もない、温泉もないこんな山奥に来る人がいるのか」と、最初は懐疑的な意見が飛び交ったそうです。「でも『ないもの』を出し尽くしたとき、今度は『街灯はないけど星がきれいに見える』『店はないけど半自給的な暮らしがある』といった『ないからこそあるもの』探しが始まったのです。『うちにはまだ薪風呂がある。そんなものも体験してもらったらどうか』と提案してくれる方もいました」と浦田さん。みんなが地域を客観的に見つめ直し、その魅力を再発見していききました。旧上田小学校の校歌に出てくる言葉「ほしはら（＝星がきれいな原っぱ）」を、「ないからこそあるもの」の象徴として施設名に冠し、「ふるさと体験スクール（現ふるさと自然体験塾）」をスタートさせたのは、廃校となった2003（平成15）年夏のことでした。



美しい星空が自慢

\\ 地道に活動実績を積み重ねる //



自然体験プログラムで参加者と触れ合う浦田さん



森遊びで子どもたちの笑顔がはじける

「市役所の農政課の方から『体験交流施設として活用するなら、国の補助金を活用できるかもしれません。市もできる限り応援させていただきます』と助言をいただきました。それで生き物観察や農家民泊、子どもキャンプなど、さまざまなプログラムを企画・実践していきました」

スタートしてほどなく「トム・ソーヤースクール企画コンテスト」に「ふるさとを遊ぼう 秋の民泊体験」で応募し、文部科学大臣奨励賞を受賞したのは、大きな実績になったといいます。このコンテストは「安藤スポーツ・食文化振興財団」が全国の学校や団体から自然体験活動の企画案を募集し、優秀団体を表彰するもの。「実施支援金をいただいたのも、資金のないスタート時にはありがたかったですね」



無農薬の茶畑で虫捕り



星空の下でキャンプファイヤー

地道に実績を積み重ねたことで、2004（平成16）年に「地域連携システム整備事業（当時）」の補助金を受けることに。これを使って地域資源の発掘、体験プログラムの作成、モデルツアーの実施といったソフト事業を行ったそうです。翌2005（平成17）年には、ハード事業用として「やすらぎ空間整備事業（当時）」の補助金を受給。「おかげで木造校舎の改修工事と耐震補強、シロアリ駆除などを行うことができました」。改修工事はこの後も三次市の単独市費事業として何度か実施されています。



元教室を畳敷にし、宿泊可能に

2012年（平成24）年には任意団体からNPO法人になりました。この年に宿泊施設としても使われ始め、さまざまな責任を伴うことから法人格を持つことにしました。「非営利であることを名称で表現できる、NPO同士の横連携がしやすい、行政の補助を受けやすいなど、NPO法人のメリットはいろいろあります」

2020（令和2）年には三次市が施設を行政財産と位置付け、指定管理者制度を導入。「ほしはら山のがっこう」が指定管理者に選定されました。目的と役割を市と共有し、常に対話をしながら運営しているそうです。

\\ 「生きる力」を育む農山村体験交流 //



種をまいて育てたそばを刈り取り、手で脱穀



創作交流室でそば打ち体験

廃校が「ほしはら山のがっこう」に生まれ変わって、間もなく20年。体験交流活動は変わることなく活発に行われています。「ふるさと自然体験塾」のプログラムは、公式サイトやFacebookで募集すると、すぐ定員に達してしまう人気ぶり。参加者は親子で広島県各地からはるばるやってきてくれるそうです。「『子ども時代に自然と触れ合えなかったので、自分も体験できてうれしい』と親御さん自身が楽しんでいるのが印象的です」



地域の方の棚田を借りて田植え体験



田植えのあとは、田んぼの生き物探し

自然に親しみ、地域の方々から田舎暮らしの知恵を学ぶ体験交流は、子どもたちの感性を磨き、観察力や探求心といった「生きる力」を育みます。「たとえば田んぼの泥に足を踏み入れ、そこに棲む生き物たちと遊んだ思い出は、一生子どもたちの心に残り、人生を豊かにしてくれるでしょう。生き物目線で自然環境を考える大人になってくれるだろうとも期待しています」



施設裏の「ほしはらの森」での1シーン

こうした活動に共感し、体験交流をサポートするためにやってくる学生ボランティアが多いのも「ほしはら山のがっこう」の特徴です。若者や子どもがたくさん訪れるようになり、人口158人、高齢化率60パーセント（2022年4月末現在）の上田町に活気が生まれています。

\\ 地域と丁寧につながり続ける //



周辺エリアをポタリング

体験交流活動は地域の方々の協力なくして進めていくことはできません。地域とともに歩むにはどうしたらいいかをいつも考えているという浦田さん。「施設は公民館としての役割も担っています。ですからあまり頻繁にイベントを入れすぎないことを心がけています」。地域と丁寧につながり続けることが、持続可能な活動のためには欠かせないのです。



地域の方々にポタリングコースをプレゼン



子どもたちが地域に元気を届ける

なかなか大きな収益にならない体験交流活動ですが、お金では計れない効果をもたらしています。「子どもの声が聞こえると元気になる」と話すお年寄りが多く、参加者の来訪が、地域に対する誇りを取り戻すきっかけになっているといいます。「ほしはら山のがっこう」は、ふるさとを次世代につなぎ、地域を活性化する挑戦を続けています。



NPO法人
ほしはら山のがっこう



<https://www.hoshihara.org/>



今回お話を聞いたのは…

NPO法人 ほしはら山のがっこう 副理事長・
ふるさと自然体験塾長

浦田愛さん

Profile

福岡県福岡市出身。大学で児童教育を学び、22歳で上田町にIターン。農家に嫁ぎ、子育てをしながら「ほしはら山のがっこう」の運営と地域づくりに携わる。自然体験活動のエキスパート。