



水揚げされたばかりの魚やツキヒガイが次々と漁港に運び込まれる。その後手作業で選別されて市場へ運ばれる



航海の成功を祈るという意味の井上さんの愛船『航成丸』



見た目にも美しいツキヒガイは味も絶品。ホタテよりも甘味があり、貝柱は刺身でも食べられる。殻を生かした姿焼きも美味



ツキヒガイ漁は9~11月に最盛期を迎える。夕方に出航してから水揚げまで4時間ほどかかる



吹上浜のツキヒガイを守る。 タッグを組んだ2人の若手漁師の挑戦！

二人の新しい力に期待を寄せる組合長の久木留秀行さん(右端)と参事の濱崎浩二さん(左端)

江口蓬菜館 【えぐちほうらいかん】

水揚げされたばかりの新鮮な魚介類が、市販価格より安い値段で購入できると評判。併設されたレストランでは、ボリュームたっぷりの海鮮丼などが味わえる。



日置市東市来町伊作田7425-5
TEL:099-274-7666
FAX:099-274-7655



お知らせ
漁師の仕事がまるわかり！
**漁業就業支援フェア2020
オンラインセミナー開催！**

当日会場にお越しできない方も、パソコン・スマホから誰でもお気軽にご覧いただけます。(事前申込不要)

- 内容 漁業ガイダンス(漁業の概要などについて)
- 配信日時
11月3日(火・祝) 13:30-13:50
11月28日(土) 13:30-13:50
- 視聴方法
各セミナー当日、HPにてお知らせします
- 問い合わせ先
(一社)全国漁業就業者確保育成センター ☎03-5545-1617

HPはこちら

そんな2人がタッグを組んで、力を入れて取り組んでいるのが、ツキヒガイ漁です。ツキヒガイは、殻の表が濃い赤褐色に対し裏が白という色味を、月と日に見立てたのが名前の由来だといわれており、鹿児島県の特産品でもあります。しかし近年、漁獲量が減ってきており、地元以外ではなかなか目にする機会がありません。そのような中、漁協では2人を中心に、鹿児島大学水産学部と共同でツキヒガイの生態と資源管理の研究を進めています。

いまだに謎とされているツキヒガイの生態の解明に向け、昨年は漁具に水中カメラをつけて撮影に挑みました。今年は

ツキヒガイの 安定供給に向けて

GPSを設置し、船の操業場所や経路などを測定する実験を行うなど、漁師の経験と勤をデータ化することで、漁獲量を増やし、安定的な供給ができるよう取り組んでいます。

また、漁協では、この地の基幹産業としての漁業を守るための取り組みとして、資源管理型漁業を推進したり、県や市の協力を得て積極的に後継者を育成したりしています。そのほかにも、地引網体験など観光イベントにも力を入れ、魅力ある漁業への情報発信も行っています。

「明るい子どもたちの声が響く漁村のため、一役買いたい」と夢を膨らませる2人の挑戦は、これからも続きます。

※資源管理型漁業：取りすぎて資源を絶やさないよう操業時間や漁獲量の制限を行うなど、資源を適正に管理しながら行う漁業。

エターンで漁師に 若い担い手として活躍

日置市の江口漁業協同組合が直営する物産館「江口蓬菜館」は、毎日朝から多くの客でにぎわいます。しらす・ちりめん・いりこをはじめ、マダイ・バシヨウカジキ・ツキヒガイなど豊富な品ぞろえが人気。それを支えているのが、江口漁協で若手のリーダー的存在として活躍する井上絢也さんと佐々祐一さんです。

エターンで漁師に転職した2人。井上さんは鹿児島市で物流関係の仕事をしていましたが、義理の父親が日置市の江口で漁師をしている姿に影響を受け、3年間の漁業研修を経て就漁。その井上さんを師匠に佐々さんは就漁し、井上さんの船で2年間、研修を行いました。佐々さんは、横浜で経営コンサルティングをしていたとい

う異色の経歴の持ち主。「漁師は小さい頃からの憧れだった」と話し、4人の子どもを育てる父親として収入や子育ての面からさまざまな就漁地を見て回る中、お話し移住した江口の地にすっかり魅了されたそう。

データ重視で、理論派の佐々さんと、経験や勘を大切に、感覚派の井上さんは、足りないところを補い合うベストパートナーのような関係です。お互いを「ライバルでもあり、戦友でもあり、言いたいことを言い合える仲」と話します。日々切磋琢磨しながら新しい試みにも積極的に取り組み、漁協の若い担い手として、また漁師として、成長を続けています。

農林水産 通信

漁業

底びき網漁業

取材協力

江口漁業協同組合

井上 絢也さん(左)
井上 じゅんや
佐々 祐一さん(右)
さっさ ゆういち

井上さんは鹿児島市出身の36歳。佐々さんは福岡県糸島市出身の44歳。異業種からの転職で井上さんは3年前、佐々さんは1年前に就漁。

