

内容の要約

甕島と同程度の規模の市町村や離島での地域創生の成功例を調査し、甕島との比較検討、甕島で何をすればウェルビーイングにつながるか、人口の流出や過疎が防げるか、人口が増えるか、インバウンド需要が増えるかを検討するため、甕島と同程度の離島を調べた。その中で、島根県隠岐郡に属す海士町の町づくりの事例を発見した。本レポートでは、この海士町と甕島を比較しながら甕島の発展、人口増加につながる鍵を追求したい。

キーワード：5つ

- ・甕島
- ・島根県海士町
- ・「町を丸ごとブランド化」
- ・雇用の創出
- ・移住・定住者の増加

1. 序論

甕島は、東シナ海の恵まれた海洋資源による水産業が盛んであるが、就業者の減少・高齢化などの課題を抱えている。そこで甕島と同程度の規模の市町村や離島での地域創生の例を調査したところ、同じ離島であり、規模間も同じ島根県海士町の町づくりの例を発見した。この事例から甕島の人口増加につながる足がかりを模索する。

甕島は鹿児島県薩摩半島から西へ約30キロ。東シナ海に浮かぶ上甕島・中甕島・下甕島と縦に3島を連ねる甕島は、国立公園にも指定された風光明媚な離島です。本土の港から高速船かフェリーで約1時間かかる。



出典：https://www.pref.kagoshima.jp/ac07/pr/shima/gaiyo/koshiki/koshiki_top.html

33.51 km²、周囲 89.1 km の1島1町の小さな島です。本土からの交通は、高速船かフェリーで約2〜3時間かかる。

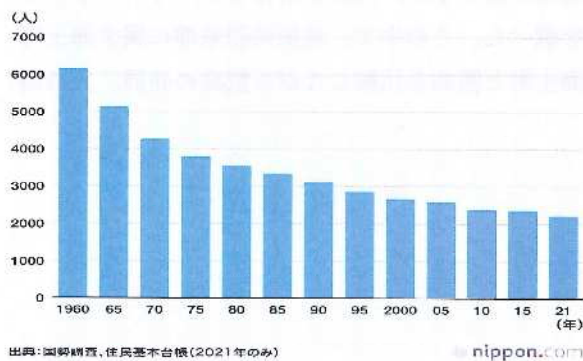


出典：<https://www.e-oki.net/access/>

2. どのような方法でデータを収集したか
 甕島と海士町を比較するにあたり、様々な情報をインターネットを活用して収集した。主に海士町の町づくりの活動事例について、島のホームページなどを用いて調べを進めた。

3. 情報収集の結果

海士町は昭和 25 年頃は約 7,000 人近くいた人口も平成 27 年 10 月の国勢調査では 2,353 人に減少し、世帯数は 1,054 であった。高校卒業後は殆どが島外へ流出し 20~30 歳代の活力人口が低く生まれる子どもも年に 10 人前後であった。そんな中海士町の人口推移



出典: <https://www.nippon.com/ja/japan-topics/g02238/>

「三位一体の改革」による所謂「地財ショック」が襲い、町税にも匹敵する地方交付税の大幅な削減は、島の存続さえも危うい緊急事態に直面し、超過疎化・超少子高齢化・超財政悪化に陥っていた。この対応として、短期作戦として町長自ら給与を50%カットして身を切ると、続いて町議、教育委員、職員の給与も次々にカットしていった。人件費削減が進む中、自分たちのカットしたお金がどういう施策に生かされるか、はっきりと明確化しようという話し合いの結果、町内の「子育て支援」のための施策を重点的に展開していくことになった。例として、

- ・少子化対策として「海士町子育て支援条例」制定 (H16.10)
- ・結婚祝い金 (1 カップル 5 万円の助成)
- ・出産祝い金 (1 人目 10 万円、2 人目 20 万円、3 人目 50 万円、4 人目以上 100 万円)
- ・出産準備金 (10 万円)
- ・不妊治療のための交通費助成 (30 万円限度)
- ・18 歳以下の精密検査のための交通費助成
- ・保育料は第 3 子以降無料
- ・転入児童奨励金 5 万円

・乳幼児医療適用範囲拡大 (中学校卒業まで) などを行った。

次に中・長期作戦として「町を丸ごとブランド化」することを目指した。

まず取り組んだのが、海産物のブランド化だった。島の食文化を商品化した「島じゃ常識! さざえカレー」の開発や、町がお金を出し第三セクター



出典: <https://store.shopping.yahoo.co.jp/oroshistadium/012101.html>

「ふるさと海士」を立ち上げ、異例の 5 億円もの費用をかけて CAS システムという、当時最先端の冷凍保存技術を導入した。結果として、新鮮な産地直送の魚介は都市部や海外で人気を博し、特産の白いかやブランド岩がき「春香」などの販売によって、数年後には見事黒字化に成功した。



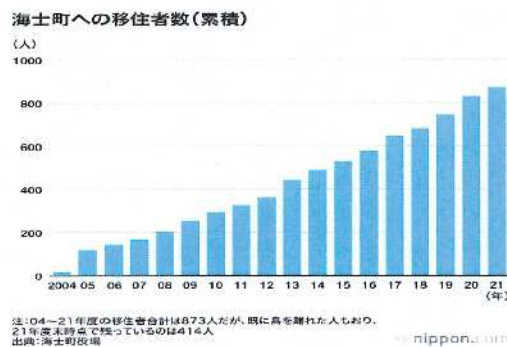
出典: <https://ajitabi.jp/shopping/s0/s0c1/15632.html>

次に町で行われたのは、「隠岐牛」のブランド化だった。有限会社「隠岐潮風ファーム」を立ち上げ畜産業に挑戦する。この試みもやがて実を結んだ。急峻な崖地で放牧され、ミネラル分を多く含んだ草を食べて育つ隠岐牛は、松坂牛に匹敵するといわれるほどの高い評価を受けていくようになる。



出典：<https://www.furusato-tax.jp/product/detail/32525/5124350>

このように、「島まるごとブランド化」を掲げ、「海」・「潮風」・「塩」の3つをキーワードに試行錯誤を繰り返して、様々な新商品を開発し、新たな雇用を生み出し、そして移住・定住者が増えてきた。島の中において、様々な分野で既成概念を打ち破るような挑戦者が現れ、島の資源や伝統文化を活かして島に根ざした新たな産業を生み出し、異なる者同士の横のつながりや島内外の助け合いで新事業を更に生み出していく。離島というハンデキャップを逆手に取った海士独自の島型ビジネスが次々と展開されるようになってきた。



出典：<https://www.nippon.com/ja/japan-topics/g02238/>

4. 分析と考察

甕島、海士町ともに豊かな海に恵まれ、豊富な水産物が獲れるものの、離島であるがゆえのハンデキャップにより、漁業は本土に比べて厳しい状況が続いている。両島の水産物は獲れた時は良質でも、市場に出荷された時には鮮度が落ちていて、

安く買い叩かれてしまう状況がかねてより続いている。それに加えて、フェリーで運ぶための海運流通コストが余分にかかってしまう。そのため、水産資源は豊富にも関わらず、漁業に携わる人が減少し、後継者が育ちにくい状況が続いている。

海士町では、この離島のハンデキャップを克服し、新たな漁業を切り開き、後継者を育てていくことが、島の産業の裾野を広げることにもつながると考えた。そこで島の漁業の救世主として、「CAS (Cells Alive System)」システムを見つけ、新規事業による雇用の創出とともに、UIターン者が増えていた。

甕島でもこのような新しい技術や事業を積極的に取り入れ、島外からの就業者や定住者の獲得を狙うことで人口の増加を促せると感じた。また、海士町のような子育てやその他の支援策を充実させることで、島外への人口流出を防ぐことができるのではないかと考えた。先んじて海士町のCASシステム導入を例とした、豊富な海産物を使った甕島ブランドの立ち上げに注力することが今後の島の発展につながるのではないかと考える。

	海士町	甕島
課題	海産物の離島が故の流通ハンデ	海産物の安定的な生産体制の確立と販路拡大
方策	冷凍保存技術(CASシステム)の導入	冷凍保存技術(CASシステム)の導入
導入費用	5億円	5億円

5. 今後どう役立つか

今回調べた、海士町の「島まるごとブランド化」の考え方や、離島というハンデキャップを逆手に取った海士独自の島型ビジネスに倣って、甕島でも独自のブランドの創造を行政と住民が一丸となって取り組むことや、子育てやその他の支援策を充実させることで更なる人口増加が見込めると考

えられる。

参考文献

・「甌島の水産業」

[【R5】【アイランドキャンパス事業】【甌島ワールドワーク】20231212 切通さん、富田さん資料.pdf](#)

・「挑戦すべき課題と取組の方向性」

<https://www.pref.kagoshima.jp/am01/chiiki/hokusatsu/chiiki/documents/vision4-5.pdf>

閲覧日：2024/01/10

・「鹿児島県 甌島」

<https://www.shima-supporter.com/migrant/islands/koshiki/>

閲覧日：2024/01/10

・「地域で取り組むまちづくり：島根県海士町」

<https://guides.lib.kyushu-u.ac.jp/c.php?g=774917&p=5558743>

閲覧日：2024/01/10

・「地域資源を活用したまちづくり 海士町（島根県）」

https://www.soumu.go.jp/main_content/000063232.pdf

閲覧日：2024/01/10

・「ないものはない～離島からの挑戦
～最後尾から最先端～」

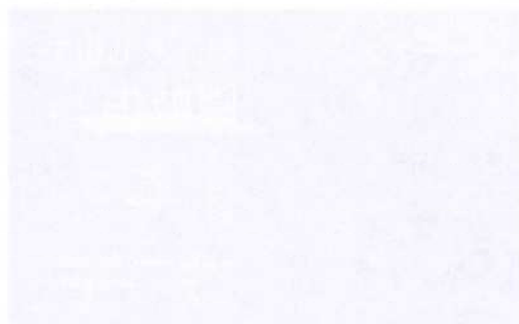
http://www.town.ama.shimane.jp/contact/pdf/naimonohanai_h30.8.1.pdf

閲覧日：2024/01/10

・「島民の2割が移住者：眠った「宝物」を探せ！
若者を引き付ける隠岐・海士町」

<https://www.nippon.com/ja/japan-topics/g02238/>

閲覧日：2024/01/10



島根県海士町の人口推移（推定）

年	人口
2010	1,200
2011	1,180
2012	1,160
2013	1,140
2014	1,120
2015	1,100
2016	1,080
2017	1,060
2018	1,040
2019	1,020
2020	1,000
2021	980
2022	960
2023	940
2024	920



2024年2月4日

甌島ブランド開発のためのCAS凍結センターの建設

1. 趣旨・目的

- ・甌島産の海産物の商品化（ブランド化）
- ・国内外を問わず、顧客の新規開拓を図る
- ・雇用の創出と産業振興の成果として、島外からの移住・定住者の増加を図る

2. 建設概要

CASを用いた海産物の加工ができる建物の建設

- ・場所：甌島漁業協同組合下甌支所（手打）
- ・期間：約1年
- ・費用：約5億円

（僕たちは島で、未来を見ることにした 阿部裕志/信岡良亮(著) 内の記述「異例の5億円もの費用をかけてCASシステムという、当時最先端の冷凍保存技術を導入」より推定）

3. CASシステム概要

CAS (Cells Alive Freezing) システムは、磁場をかけて振動させることで、細胞組織を壊すことなく凍結させることができ、解凍しても通常の急速冷凍のようなドリップ（汁が流れ出す現象）などは一切起きず、長期間にわたって鮮度を保持できるシステム。獲れたての味をそのまま封じ込め、解凍後も獲れたての味をそのまま食することが可能になる。

4. 期待できる効果

【商圏の拡大】

時間と場所のハンデを克服し、“ここでしか食べられない”をどこまでも

【地域ブランドの確立】

鮮度を活かし、特長をアピール 商品開発や知名度アップに

【安定的な産業・組織へ】

“新鮮さをストックする”という選択肢 高品質・長期保管により安定的なビジネスへ

【戦略的な出荷】

“いつでも旬”を計画的に出荷 “新鮮さ”という価値をしっかりキープ

5. 備考

株式会社ABI ホームページ [「https://www.abi-net.co.jp/」](https://www.abi-net.co.jp/)

CAS 導入事例 遊子漁業協同組合 [「https://www.abi-net.co.jp/case/遊子漁業協同組合様/」](https://www.abi-net.co.jp/case/遊子漁業協同組合様/)

甌島での活動を通して

第一工科大学 工学部 学籍番号 20TE035 名前 半田ゆうみ

○内容の要約

今回、甌島での2泊3日の活動で様々な貴重な体験をさせていただきました。その中でも、島の方々から頂いたたくさんの海産物はどれも美味しく新鮮で感動しました。しかし、私は、今回のフィールドワークに行くまで甌島がこんなにも漁業が盛んで美味しいもので溢れている事を知りませんでした。きっと、私以外の県本土に住んでる人たちも、甌島でどのような漁業が行われているのかを知っている人は少ないと思います。なので、今回は甌島のことを、さらに甌島の漁業を知ってもらうためにできることはないか考えていきたいと思っています。

○活動内容

今回のフィールドワークでの活動をまとめます。

① お魚捌き講習会



1日目に手打漁業集落の方々にお魚捌き講習会を開いて頂きました。昨年に続き2回目の参加でした。昨年、参加してから魚を捌く機会はなく久しぶりに魚を捌きました。今回は、「クロダイ」という魚を捌きました。やはり、魚を捌くことは難しかったです。優しく丁寧に教えて頂けたので上手く捌くことは出来なかったけど、なんとか捌き終えることができました。これを通して、美味しい魚をより美味しく見せるためには、綺麗に捌くことが大切だと感じました。霧島に住んでいると、このような機会がないと、捌かれていない魚に触れることはなかなかないので、貴重な経験をさせて頂きとても感謝しています。

② 甌島の方々との懇親会



お魚捌き講習会が終わった後は、甌島の方々との懇親会を行いました。また、北薩地域振興局林務水産課の切通さんから甌島の水産業について、支所長の富田さんから下甌支所管内の概要についての講話をして頂きました。切通さんのお話では甌島で獲れる魚のことや漁法を学ぶことができました。富田さんのお話では、人口がどんどん減少していて若い人が減っていることや小学校や中学校が閉校・休校していることを知りました。このお話を聞いて甌島を盛り上げるために、もっと甌島のことを若い世代の人たちに知ってもらわなければならないと思いました。甌島のアピールをし、甌島に足を運んでもらうことで、少しでも経済効果をもたらすことができるのではないかと思います。具体的な活動内容については、後にまとめます。この講話以外でも、地元の方々から色々なお話を聞くことができました。

③ 海星中学校での授業



2日目は、私たちの班の大学生が考える木育と世古くんの卒業研究の一環として、海星中学校の1年生と2年生に授業をさせて頂きました。「丈夫にするための工夫」ということで、座学をした後に相欠き継ぎを用いたスマホスタンドの作成を行いました。初めに行った2年生では上手くいかないことが多く、時間が足りず時間内に完成させてあげることが出来ませんでした。1年生では2年生での反省と、授業でノコギリを扱ったことがないということから、最初の1枚は私たち学生がお手本を見せて、もう1枚は生徒に切ってもらうようにしました。それで、1年生では無事に完成させることが出来ました。私自身、教育実習は高校に行ったので、実際に中学生と授業することは初めてでしたし、ノコギリの扱いに自信はなかったですが、生徒たちへの声掛けやアドバイスは上手く出来たのではないかと思います。私は、中学校ではなく高校の希望ですが、学校現場で今後働いていくための良い経験ができたと思います。

④ 手打診療所の室原先生との会談



手打診療所の室原先生から島への思いをお聞きしました。島の医療はお薬を出すだけではダメで、地域の中で何ができるか考え、地域のことを知ることが大切だとおっしゃっていました。また、島のみんなが知り合いで、人と人の距離が近く地域みんなで子育てしているような感じであり、子供も大人と話せるようになることを甕島の魅力として挙げていました。今、休校中の海陽中学校は校庭をドクターヘリのヘリポートとして使っているそうです。室原先生のような先生がいて診療所があるから島の人たちも安心して住むことが出来ていることを実感しました。

⑤ 漁港見学



2日日には、タカエビ漁の仕分けの見学をさせて頂きました。この日は100 kgくらい獲れたみたいです。水深350mのところを3kmのロープのついた網を上げて漁を行っているそうです。漁獲後は、タカエビを5種類くらいの大きさに選別するそうです。その場で獲れたてのタカエビを頂きました。身が今まで食べたことのあるエビとは比べ物にならないくらいぷりぷりでとても美味しく感動しました。



3日目の朝には、漁港の見学をさせて頂きました。カツオ漁の漁師さんからカツオのお刺身を頂きました。船の上でささっと捌いていて感動しました。脂が乗っていて身が新鮮ですごく美味しかったです。また、中野さんの船も見学させて頂きました。中野さんのお話を聞いて、漁業は自然を相手にしているということを改めて感じました。

○甑島をもっと知ってもらうために

私の友達に、今回のこの経験のことを話したら「そもそも甑島がどこにあるのかイマイチよく分からない。」と返ってきました。私自身も、島に足を運ぶまでは名前しか知らない島でどのような島なのか全然知らなかったです。今回、島で2泊3日過ごす中で、人と人の距離が近く人の温かみを感じる素敵な島だな、もっと県本土の人たちにも知ってほしいと思いました。甑島を盛り上げるためにできそうなことをまとめてみたいと思います。

案① 県本土で『甑島フェア』を開催

ショッピングモールなどで甑島について知ってもらうブースを設けるとなると、場所の利用代等がかかってしまう。なので、大学生ができることとして大学の学祭で甑島ブースを設け、そこで甑島の紹介を行うと不特定多数の方々に甑島を知ってもらうことができると思います。その中で、甑島の食材を使った食べ物を提供することでさらに甑島の魅力をアピールできるのではないかと思います。

案② もっと SNS を活発に

私が調べてみた感じ、ホームページはいくつかあるのですが、インスタグラムなどの SNS での発信が少ないように感じました。こしきしま観光局のホームページを見てみると、今行っている甑島まるたびフリーチョイスや、おすすめモデルコースの紹介ページが出てきます。これらは、甑島を訪れてみたいと思っている人が調べることで知ることができる内容であり、甑島を知らない人は知ることが出来ない内容ではないのかと考えます。なので、最近の若い世代がよく使っている SNS をより活発にすることで、甑島にも若い人が訪れると思います。その中で、甑島の魅力を知り甑島に移住する人もいるかもしれません。インスタグラムや TikTok などは、自分が意識していなくても入ってくる情報が多くあります。この、ホームページで紹介しているようなモデルコースも TikTok などで動画にして伝えることで、興味を持ち行ってみたい！と思う人が増えて観光業でも経済効果をもたらすことができるのでは無いかと思います。

案③ 加工品の販売・ブランド化

甌島は漁業が盛んで、自然を相手にしているので、悪天候が続いてしまうと収入が得られなくなってしまいます。そのために、甌島で獲れる海鮮を使用した加工品を作り、ブランド化し甌島をアピールすることで、少しでも収入が少なくなってしまう問題を解決できるのでは無いかと思います。加工品なら、鮮魚に比べてある程度日持ちもします。そのため、これを購入してもらうようにホームページや SNS で宣伝を行い、通販でも買えるようにし、県本土のお店に協力して頂き、置かせてもらうことで少しでも利益を得ることができるのではないかと思います。

この構想を実際に行うとなると現実では難しい部分もあるかと思いますが、私は、もう大学を卒業してしまっていますが、後輩たちには学祭で甌島のことをアピールするブースなどを作ってもらえたらと思います。また、インスタグラムや TikTok は手軽に島のことを知ってもらえるので、画像・動画編集等は大変ですが、積極的に活用させた方がいいのではないかと思います。

○謝辞

今回、初めて鹿児島島の離島に足を運んでみて、会う人会う人が温かくてとても幸せな気持ちになりました。本上に比べると、コンビニもないし、チェーン店もないけど島には島なりの幸せをそれぞれの人が感じて生活していることを実感しました。色々あるのが幸せではないことを学びました。島のたくさんの方々に協力をして頂き、普通に大学生をしているだけでは経験することが出来ない経験を経験することが出来てとても感謝しています。魚は美味しいし、自然は豊かだし、夜の星空は本土じゃ考えられないくらい綺麗だし、たった 2 泊 3 日ですが甌島の魅力を知ることが出来ました。また機会があれば、足を運んでみたいと思います。今回は本当にありがとうございました。

○参考文献

<https://satsumasendai.gr.jp/koshiki-sight-seeing/>

(こしきしま観光局 2024/02/05 閲覧)

2024年2月7日

第一工科大学 工学部
20TE035 半田ゆうみ

甌島紹介ブース設置 企画書

1. 趣旨・目的

甌島のブースを学祭で作ることによって、甌島を知らない人に甌島のことを知ってもらい、また、甌島の食材を使った飲食の提供を行う。

2. 日時

○年×月△日

3. 場所

第一工科大学

4. 概要

工大の学祭で甌島ブースを設置。そこで、甌島の場所や行き方、観光地、名産品を紹介して、甌島を知らない人に知ってもらい、こしきしま観光局のホームページに掲載されているモデルコースの紹介や、甌島の食材を使用した飲食物の提供を行い、甌島の魅力をアピールする。また、地元の方々に協力をして頂き、訪れた人々に甌島に住んでいる人のリアルな声を聞いてもらう。

5. 期待できる効果

今まで甌島のことを知らなかった人たちに甌島の魅力を知ってもらい、少しでも行ってみたいという気持ちにさせることができる。

6. 予算・費用

甌島の方々の交通費・宿泊代

飲食物の経費 等

上記の通り、企画を提案いたします。

魚捌き体験を通して

第一工科大学 工学部 学籍番号 20TM014 名前 前野 章太

内容の要約

200字程度

魚捌き体験を通じて学んだ甑島の地元の魚の処理技術や食文化に加え、人口が減る可能性が高い現状も知りました。この課題に対処するために、地元の方々が地域社会に積極的に参加し、若い世代との交流や共同プロジェクトを推進していることが大切になってくると思います。地域コミュニティを強化し、若者の地元における働きやすい環境づくりがおこなわれています。このような取り組みが、地域の結びつきを強め、若者の定住や地域への愛着を育む重要な手段になると考えます。

キーワード：5つ

甑島

水産業

魚捌き体験の普及

人口減少・伝統

地域社会との連携

1. 序論

まず甑島は、薩摩川内市の川内川河口から西方約26キロメートルの東シナ海上に位置し、北東から南西方向に35キロメートルに連なり、北部に位置する上甑島、中部に位置する中甑島、南部に位置する下甑島の3つの島から形成されています。キビナゴ魚を中心とした漁業の盛んな島で、新鮮な魚介類も豊富です。串木野新港からフェリーで70分、高速船だと50分で行くことができます。ボードセーリングやシーカヤック、スキューバダイビングなどマリンスポーツに最適な島です。特に、水産業が盛んです。2010年の国勢調査による甑島列島の産業分類別就業者数は、第一次産業が

甑島ではどんな魚が多くとられているの？



出典：北薩地域振興局林務水産課資料

12.3%、第二次産業が19.4%、第三次産業が68.1%であり、第一次産業の内訳は農業が1.3%、林業が0%、水産業が10.9%であります。就業者数・総生産額ともに、日本全体の平均に比べて第一次産業が大きな割合を占め、甑島列島の基幹産業は農林水産業ということがわかります。

甑島列島周辺海域はアジ、サバ、ブリなどの回遊魚に加え、キビナゴ、バショウカジキ、アワビなどの水産資源が豊富で、鹿児島県内有数の漁場となっています。甑島漁協の水揚げ量の45%を刺網漁業で漁獲したキビナゴが占め、鹿児島県最古の歴史を持つ定置網漁業や、カンパチとマグロの養殖漁業も行われています。キビナゴは一年中漁獲されるが、5月から7月の夏期がキビナゴ漁の最盛期であり、里が漁獲の中心となっています。キビナゴは冷凍加工品としても出荷されているが、多くは鮮魚として、いちき串木野市または阿久根市の卸売市場を經由して主に鹿児島市内に出荷されてい

ます。そこで今回私は、水産業に焦点をあて、実際に行った魚捌き体験について考えました。

甌島の魚捌き体験は、地域住民にとって生活の一環として深く根付いていると感じました。この活動を通じて、海の恵みを感じながら共同作業を行うことで、地域社会の結びつきや協力関係が強化されています。しかし、人口減少の可能性に伴い、貴重な伝統が後継者不足に直面しており、継続が危ぶまれていると感じました。

魚捌き体験の普及が甌島における文化や伝統の保護だけでなく、人口流出の防止にも寄与できるという仮説に焦点を当てました。魚捌き体験を新たな参加者や観光客に開放することで、地域への新たな魅力を提供し、地元経済の活性化を促進する可能性があります。これによって、若者たちにとって魅力的な場所としての甌島が再評価され、人口流出の流れが緩和されることが期待できると思います。

出典：国勢調査

また、この取り組みが地域社会全体を巻き込むことで、単なる観光活動だけでなく、地元住民との交流や伝統の継承が促進され、地域のアイデンティティが強化されると考えました。このような総合的なアプローチによって、甌島の魚捌き体験が未来にわたって継続し、地域社会が持続可能な発展を遂げることが期待できると思います。

今回で2回目の魚捌き体験をおこなっていただき様々なことについて知ることと同時に、実際に甌島での体験を通して、幅広い年代の方々と話をすることができました。そこで、もっと魚捌き体験を行うとともに、様々な人とコミュニケーション

を取れることをしたいと思いました。私は、子供たちが持つ好奇心や学びたい欲望を活かし、魚捌き体験を通して海の恵みや食品の起源について理解を深める活動をしてみたいと思いました。

2. フィールドワークの概要

地域住民や魚捌き体験に携わる者たちとの対話や活動を通じて学びました。地元の漁師から聞いた話では、彼らが魚捌きを通じて伝統や技術を次世代に伝えていきたいと考えていることがわかりました。地域の方々が連携し、技術を丁寧に教える様子から、魚捌きが単なる作業以上に地域の結びつきや文化の一翼を担っていることが感じられました。参加者同士が協力し合いながら、手順を大切に守りつつも、地元特有の工夫や伝統的な手法を見逃さないように注意深く観察しました。そして、実際に魚捌き体験の指導をしてくださった方の、もっと活動を広めたいとの熱意を感じました。地域の文化が次の世代に受け継がれることへの共感が強まりました。このような対話や観察を通して、地域特有の文化を感じ、魚捌きが地域社会においてどれほど重要であるかを具体的に理解しました。

3. 観察結果

魚捌き体験は、ただ作業を行うだけでなく、深い意味と価値を備えた非常に特別な経験でした。初めて島に行ってみて、参加した際、海の香りが漂う中、地元の方々とともに魚を捌くことで、その地域特有の絆や文化を強く感じることができました。まず、参加者と地域の方々の連携と協力が印象的でした。異なる年代の方々と会話をし、助け合いながら仕事を進める様子は、地域コミュニティの強さを象徴していたと思います。

手順や技術を1から丁寧に教えてくださり、参加者は楽しく活動をおこなっていました。この経験を通して、魚捌きが単なる作業ではなく、地域の歴史であることを感じました。作業を通して、新

しいつながりが築かれ、地域の方々とも仲よくなることができました。魚捌き体験は単なる活動ではなく、地域社会の中で息づく生きた文化であり、参加することでその豊かな価値と深さを理解できました。これが地域社会の結びつきを知り、その大切さを実感することができました。

4. 分析と考察

今回の活動を通して、実際に学生を対象にした際これらの目的を達成することを目標に行っていけばいいと思いました。

- ・子供たちに魚の捌き方や海の食材に対する基本的な知識を提供する。
- ・持続可能な漁業や資源の大切さを教え、環境への理解を促進する。
- ・チームワークや責任感を養う。
- ・離島の良さを地元の子供だけでなく、島外の方に水産業を広め人口流出を防ぐ。

子供たちが実際に手を動かすことを重視し、専門の指導者がサポートする中で、安全かつ楽しく魚の捌き方を体験することで、お互いに助け合いながら学ぶ環境を整え、活動を行いたいです。

特に、食育の重要性が増す中、子供たちに食べ物の起源や加工に関する理解を深めさせるための新たな取り組みが求められていると思います。

魚捌き体験は、子供たちに多くの教育的な価値を提供します。例えば、食品の起源に関する基本的な知識を得るだけでなく、生態系とのつながりを理解し、持続可能な漁業への理解を深めることが期待できると思います。

また、活動をおこなうにあたり、魚捌きは刃物を使用するため、安全面に懸念があります。しかし、適切な指導者の下で行うことで、子供たちは安全な方法でスキルを習得できると思います。

活動をするためには、地域の漁業関連団体や学校との連携が成功の鍵となると考えます。地元のよさを最大限に活用し、地域社会全体にポジティブな影響を与えることが期待できます。学校で行う

には、課題もあると思います。

まず一つの課題は、教育プログラムの統合と調整です。学校との連携が円滑に進むためには、魚捌き体験を教育活動とどのように組み合わせるか、具体的な学習目標や内容をどのように設定するかが問われます。また、学年や科目に合わせてプログラムを調整し、教員との協議が必要になります。

2つ目は、カリキュラムの調整が挙げられます。学校は既に様々な教育課程を抱えており、それに魚捌き体験をどのように組み込むか、時間の確保や資源の充実が必要です。これには学習目標や魚捌き体験が生徒たちに与える意味を教育の中で位置づけることも含まれます。また、地域社会との連携においても課題が見られます。地元のコミュニティや漁師との連携を構築するには、コミュニケーションの円滑化や期待値の調整が必要です。地元の方々の意向を尊重しつつ、学校の教育目標との調和を図ることが求められます。学校と連携して魚捌き体験を取り組む際には、課題に対する慎重な計画と調整が不可欠です。教育、地域社会との協力など、多岐にわたる要素を考慮し、関係者との密な連携を重視することが成功の鍵となると思います。

●プランの概要

ワークショップの開催

子供たちに魚の捌き方や海の食材に関する基本的な知識を提供するためのワークショップを開催します。

専門の指導者が安全かつ正確な手順を教え、子供たちが実際におこないます。

地域への貢献

活動を通じて離島の魚捌き文化を広め、地元の子供だけでなく、島外の人々にも紹介することで、人口流出を防ぎます。

必要な人材と費用

専門指導者

魚捌きの専門家や地元の漁師など、安全な指導

ができる方々を呼びます。

施設

安全な環境での活動を確保するために、広いスペース等の調理場所等の設備を確保します。

連携先との協力

地域の漁業関連団体や学校との連携を行います。

費用

長崎県で行われている魚捌き体験を参考にしました。

体験一人当たり2000円から3000円で計画します。

5. 結論

魚捌き体験を行うことで、子供たちの経験にもつながり、離島のよさにより気づき、島に残りたいという人も増え、人口流出・後継者不足の解消につながると考えます。島外で活動を行うことで、今後離島に行ってみたい人も増えると思います。

謝辞

甕島での魚捌き体験は、生活の一部としての魚の加工技術や、地元の伝統を実際に学び、感じることでできた貴重な機会でした。漁師の方々とともに働き、新鮮な海産物を扱う技術や手順に触れることで、その地域特有の技術や知恵に深く感銘しました。

魚捌きのプロセスでは、慎重かつ熟練された手つきで魚を処理する姿勢や、地元の歴史や文化が反映された手法を学びました。それだけでなく、地元の方々から直接指導を受けることで、伝統的な技術だけでなく、彼らの経験や知識から学ぶことができました。これは単なる技術の習得だけでなく、地域社会との交流を通じて、地元の人々との結びつきを感じる貴重な機会でした。

この体験を通じて、食文化や生業において地域がどれほど深く結びついているかを理解し、その土地ならではの独自性や誇りを共有できたことに感謝しています。

甕島の方々には、温かいおもてなしと共に、島の魅力や暮らしについて多くのことを教えていただき、心から感謝しています。初めて島を訪れた際、地元の方が歴史や自然について語り、島の特有の文化や伝統に触れる機会を与えてくれました。その瞬間から、島の美しい風景や人々の暖かさに引かれ、深く魅了されました。

また、飲みを通しての交流では、言葉や文化の違いを超えて親しみを感じ、お互いの生活や考え方について深く理解できました。地元の料理や飲み物を通じて、島の食文化やお祭りの楽しみ、地元の人々が大切にしている価値観を学びました。これらの体験を通して、言葉だけでは伝えきれない、島の暖かさや人情を実感できたことは非常に幸せなことでした。

このような交流を通じて、島のことに対する理解が深まると同時に、新たな友情やつながりが生まれたことに感謝しています。島の素晴らしさを知り、これらの経験は今後私の人生において大切なものとなっています。

参考文献

https://www.bunka.go.jp/seisaku/bunkazai/hokoku/chiiikiokoshi_gaiyo.html 閲覧日 1月5日

<https://syouenezinnsei.com/?p=1454> 閲覧日 1月5日

国勢調査 閲覧日 1月5日

薩摩川内市ホームページ 閲覧日 1月5日

<http://www.city.nagasaki.lg.jp/tourism/experience/detail.php?id=70&p=1> 閲覧日 2月4日

企画書

20TM014 前野章太

1. 導入

甌島の自然環境と漁が盛んな地域を背景に、新たな地域振興の一環としてこのプロジェクトを立ち上げてみたいと思いました。甌島はまだ観光の可能性が十分に発掘されておらず、このプロジェクトを通じて地域の魅力を最大限に引き出し、観光客を呼び込んで地域経済を活性化させることを目指したいと考えます。

2. 現状分析

現在の甌島では、観光資源の活用が未だに限定的であり、地元の特産物や伝統的な料理が全国に届いていないという潜在的な課題が存在します。地元の美しい景観や独自の文化が未だに見逃されがちである中で、この地域に潜む可能性を最大限に引き出すために、魚捌き体験ツアーと様々な地域でも行われている物産展の出店というプロジェクトをしてみたいと思いました。

3. 企画内容

魚捌き体験ツアーと料理教室は、参加者に甌島独自の漁師の技術等について学ぶ機会をつくります。漁師たちから直接指導を受けながら、地元の新鮮な魚介類を捌き、その後は地元の料理人による料理教室で、その魚介類を使った料理の技法を学びます。これにより参加者は、地元の海の恵みや調理のスキルを身につけ、豊かな地域文化を深く理解することが期待できると思います。

物産展では、甌島の海と山が育む特産品を各地で紹介し、観光客や地元住民に直接触れ合う機会をつくります。地元の生産者や加工業者が出展し、新鮮で高品質な海産物や特産品をおこない、試食や直接購入の機会を通じて、参加者が甌島の美味を実感し、その価値を全国に広めたいと考えます。

4. 手段

魚捌き体験ツアーと料理教室の実現に向けては、まず地元の漁業協同組合や料理教室と密な連携をとることが大切になってくると思います。地元の専門家や経験豊富な漁師、料理人を巻き込むことで、参加者には本物の技術や知識を直に学ぶ機会をつくります。また、物産展においても、地元の生産者や加工業者との協力体制を構築し、製品が全国で注目を集めることができたらいいと考えています。

5. 目標

プロジェクトの目標として、まず地元観光客を増加させ、その次に全国からの観光客を増加させることを掲げます。これにより、地元の魚介類や料理の全国的な知名度を獲得することができると思います。

6. 費用

プロジェクトの費用については、広報活動、施設整備、専門家の協力料、物産展の運営などを総合的に考えて、総額 3000 万円の予算で計画します。

7. スケジュール

1 年目では、プログラム開発と提携先の確保に焦点を当て、基盤を築くことに努めます。2 年目では、魚捌き体験ツアーの本格的な開始と同時に広報キャンペーンを本格化させ、地域外にメッセージを発信します。3 年目には、物産展を含む全国展開を加速させ、知名度向

上を強化します。このスケジュールにより、段階的にプロジェクトを進行できればいいと考えます。

参考資料

<https://journal.bizocean.jp/format/column/20161206-658/>

閲覧日 2月4日

<https://www.kagomaga.jp/?p=6597>

閲覧日 2月4日

