

あまべ さいき 食べる 通信

2022 春号 vol.21

浦からはじまる、佐伯の未来。

saiki-amabe taberu journal
Seafood gifts from the Bungo Channel and prideful workers create the future of Saiki.

因尾茶

特集 稗田茶園 稗田千公さん



日本文理大学の学生さんと先生たちが、佐伯の水産業の未来を考えてくれました。

「今、文理大の先生たちが面白いことしようとしていて、平川さんを紹介したいんです」
鮒扇貝生産者の後藤猛さんに、日本文理大学経営経済学部の山内勝義教授、阿部裕香里助教をご紹介いただき、交流が始まった。



日本文理大学の学生が、水産業にフォーカスし、課題を見つけ、水産事業者の方々と一緒に模索する、『おおい地域連携プラットフォーム令和3年度実践型地域活動事業「佐伯市の水産業者との連携による新ビジネスモデル模索プロジェクト」～学生目線による佐伯市水産業の魅力発掘・創出の実践～』に関わるようになった。最初は大きな話と感じたが、コロナ禍を利用しながら、大学生たちと先生方は蒲江地区の養殖業者を訪ね、現場の声をていねいにヒヤリングしていた。



▲さまざまな体験のなかには、はじめて魚を捌くということも。



▲屋形島にて、水産業のいまを必死に感じ取ろうとする学生。

2021年11月下旬、中間発表会に招かれ、さいき城山桜ホールへ。会場には美人鮒を育てる村松水産の村松教雄さん、道の駅かまへの早川駅長など、顔見知りの生産者もたくさん来ていた。緊張感漂う中、学生たちは懸命にプレゼンをしていく。厳しい

コメント、温かいコメントが入り交じりながら学生にとっては、いい時間だったのではなからうか。私も時間をいただき、食べる通信を中心に佐伯の水産業のことを私なりの言葉で講義させていただいた。実践型プロジェクト授業の一環でもあるが、水産事業者は必死に事業をまわしている。それを感じてほしくて強く熱く語り掛けた。「本気で提案をしているのか?」と。聞いていた学生たちにとって、誰よりも厳しく感じたかもしれない。その後、先生方と連絡を取り合っていくなか、山内先生から「学生の目が変わりましたよ」とメールをいただいた。

3月に道の駅かまへで最終報告会があり、オンライン参加させていただいた。画面上からも中間発表会の時とは違う、ポイントをついた発表がなされていた。最後に蒲江出身でもある阿部先生が熱くこのプロジェクトへの想いを語ってくれた。阿部先生は漁師

の娘でもあり、今も天然牡蠣を潜って獲る父親の手伝いを行っているという。自分自身これからの水産業を危惧しているひとりなのだ。少しでも地元の実業者のためになればと語る本心は胸に響いた。今後も学生たちが発案したいくつかのプロジェクトは後輩たちに引き継がれ、アップデートしながら進めていくのだろう。

高等教育機関である大学の先生たち、それぞれの専門分野の知識知見と、学生たちの若い感性で、水産現場で感じた課題を解決していくといいと思う。そしてその経験が、大学生たちの自分の故郷を見る視点になるといい。“浦からはじまるさいきの未来”は、さいき・あまべ食べる通信のタグライン。まさに蒲江からはじまったこのプロジェクトが、佐伯の水産業の未来に光を照らしたことは、間違いない。

●お問い合わせ/日本文理大学 経営経済学部
経営経済学科 ビジネスソリューションコース
佐伯プロジェクトチーム yamanouchiky@nbu.ac.jp

大分魚活日記 https://www.instagram.com/oita_uokatsu/



誌名の「あまべ」について

日本有数のリアス式海岸と、豊後水道がもたらす、海の恵み豊かな佐伯。古く、豊後国風土記に「海辺の郡」という言葉があるように、「あまべ」は、この辺りが豊後国・海部郡(あまべのこおり)と云われたことに由来します。江戸時代には、藩主・毛利高慶により鰯漁が推奨され、藩に隠れた財源をもたらした海岸部は、「佐伯の殿様、浦で持つ」とうたわれました。今なお独自の水産業を受け継ぎ佐伯の宝であるあまべの資源と、そこに生きる人々へ敬意を込めて、私たちは「さいき・あまべ」と名付けました。

大分県 佐伯市

「街・浦・里」エリア



編集後記

- 4月、同じ年の水産関係の仲間が亡くなった。彼にも登場してもらおうと編集部でピックアップしていただけに動揺は隠せなかった。以前鮒の養殖の話で盛り上がったことを思い出す。「どうやったら売れるかなあ、考えてよ」と。何度も会うことはなかったが尊敬する人でもあり、取材したかった。ご冥福をお祈りいたします。(平)
- 初の山間部への取材。昨年12月から半年かけて本匠へ。冬の濃とした空気が徐々に緩み、春と共に茶が芽吹くと、静かな山里に茶摘みに勤しむ姿が広がり、清々しい気持ちになりました。稗田家の皆さんが大事に育てあげた新茶。ぜひ味わってほしいです。(染)

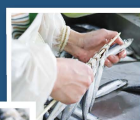
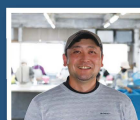
予告:2022年 夏号

特集

佐伯市米水津・色利浦

三宅水産/矢野良昭さんたちがつくる

うるめいわしの丸干し



発行人・編集長
副編集長
編集
デザイン
写真
イラスト

平川 摂
染矢 弘子
林田 純子(らすたはうす)
木村 哲也(土と創造社)
高松 伸一
米村 知倫

印刷

株式会社イニユニック(www.inuuniq.jp)

情報誌

+

食べ物

さいき・あまべ食べる通信は、3,500円(税・送料込み)にてお届け
お申し込みは、さいきあまべ食べる通信ウェブサイト

www.saikiamabe-taberu.com

2022年5月31日 発行

発行元:株式会社ベース さいき・あまべ食べる通信プロジェクト

〒876-0807 大分県佐伯市田の浦町3-20 tel.090-5367-3382