

「越中式定置網」が地域活性化のコンセプト 交流人口200万人を目指すまちづくり

資源管理型漁業の切り札・ 越中式定置網

毎年12月から1月にかけて、北海道周辺海域から日本海沿いに富山湾へ南下してくる寒ブリの話は今や、冬の本格化を告げる全国的な風物詩となっている。

脂の乗りのいい寒ブリは各地で獲れるが、氷見の寒ブリは全体の代名詞として扱われることが多い。昨年も12月1日、富山県氷見市の寒ブリが今シーズン初めて、氷見漁港にまとまって水揚げされた(543本)とのニュースが全国を駆け巡った。氷見漁港で水揚げされる寒ブリはそれだけ鮮度や味に定評があるからだ。

鮮度と味の良さの最大の要因は、越中式ともいわれる定置網漁業にある。すっかり有名になった氷見地方の方言「きときと(新鮮)」という形容詞も、元はといえば定置網漁業をもたらした氷見の魚の鮮度の良さから来ているのだ。

部分から成る。

③網の中に入った魚群のうち、実際に捕獲するのは2割程度。さらに網目の大きさによって漁獲がコントロールできる。

いるのだ。

「定置網(近世以前は台網)の歴史は400年以上とされます。その明確な起源は明らかではありませんが、少なくとも近代以降の定置網漁業が、氷見周辺で技術革新がなされ、日本全国に広まっていったというのは歴史的事実です」

と堂故茂氷見市長。

定置網漁業は常に回遊魚の到来を待つ「待ちの態勢」が特徴であるため、気象条件によっては漁獲が不安定になる欠点もある。しかし、それを補って余りある多くの利点がある。特に魚介の豊富な富山湾に面する氷見の場合には、定置網漁業は非常に適しているといえるだろう。

中世末期以降に登場して、食の宝庫・氷見をはぐくんできた定置網の仕組みと、優れた特徴はおよそ次のようなものである。

①メインの網(身網)の設置水深が27mより深

④常に設置されている定置網には、重りやロープ部分に貝が付き、小魚やイカナダが卵を産み、網の部分には海藻や稚貝が付いて一種の漁礁となる。

⑤時間をかけて捕獲するので魚体が傷まず、常に生きたままで引き揚げられるので鮮度が高い。

⑥遠洋に出ることがないので安全性が高く、漁港近くに設置した定置網が職場となることで、漁業者は毎日通勤することが可能になる。

堂故市長は市長就任後、この氷見の定置網漁業を全国発信の核として着目し、各種まちづくりや地域活性化のコンセプトの要ともしてきた。

「それは氷見の定置網漁業の手法そのものが、現代のあらゆる都市問題に徹底する『持続可能な在り方』を目指すためのヒントに満ちていることに気づいたからでした」(堂故市長)

定置網漁法をまちづくりに生かす

定置網漁業に堂故市長が着目するようになったのには、きっかけがある。平成12年、NGOとして国際的な活動を展開する国際海洋研究所日本支部から、氷見市に対し、氷見の定置網漁業を発展途上国向けに技術指導するよう依頼があったのだ。

資源管理を基本とする漁業を研究する人々の間では、資源を捕るばかりで保護に目を向ける余裕のない発展途上国への技術援助は一刻の猶予もできないほどの急務だった。その切り札に「資源を育てて捕る」氷見の定置網漁業が選ばれた。

富山湾という、漁場としての大きなアド



定置網漁業の拠点氷見漁港



夜明けとともに漁に出る漁師さんたちも定置網中心の氷見漁港では自宅通勤者



定置網漁業における寒ブリ漁の様



鮮魚仲卸商たちが作っているワイン用ブドウ畑

氷見市は寒ブリなどの魚介だけでなく、昔から有名な氷見うどん、さらには氷見牛も

呼び覚まされた まちづくりを目指して

ちなみに堂故市長は平成15年、氷見式定置網トレーニングプログラムの事業を通して、交流拠点づくりを進め、地域を活性化し、市民の「愛郷心」や「自信」を醸成したとして、観光庁が選出する観光カリスマ（伝統漁業の定置網を今に生かすまちづくりのカリスマ）に輝いている。

だろう。



「道の駅 海鮮館」で売られている魚介は富山産ばかり

パンテージがあることを差し引いても、資源管理型漁業の切り札として氷見の定置網が世界から注目される理由はよく分かる。「国際海洋研究所の要請を受け、私はまずこの事業を実施するための仕組み作りを行いました。平成12年初めに『氷見定置網トレーニングプログラム事業』計画を策定したのです」（堂故市長）

同事業計画の事業期間は平成12年度から14年度。平成12年度中にはコストリカへの

技術指導者派遣

（漁協関係者、地元高校水産科生徒

など）や留学生の受け入れなどを行い、平成13年度には全国23都道府県代表者によ

る「定置網新世紀フォーラム」を実施。平成14年度に

は34カ国からの参加者を集めて、「海との共生」を

スローガンとする「世界定置網サミット in 氷見」の開催で締めくくった。

これら一連の事業は大きな成功を収めた。だが事業の成功以上に大きな成果となったのが、「定置網漁業の持つ観光資源としての可能性の大きさ、さまざままちづくりや地域活性化を図るに際して応用可能な定置網の仕組みの持つ優れた特質などを、自分を含めて市民および市職員が知ったこと」と、堂故市長は強調する。

事業を成功に導くため、定置網という地域の伝統資源を市民全体で見直し、勉強し直した。またフォーラムやサミットを開催したことにより、裏付けのある優れた企画が大きな交流人口をもたらすことを、市民も事業者も、また職員も身をもって学習す

今や全国ブランドだ。その食の宝庫ぶりは奈良時代に越中守として北陸に赴任した万葉歌人・大伴家持にも歌われたほどの歴史を持つ。市長に就任する以前から「21世紀は食と環境の世紀」とあるということを強く意識していた」という堂故市長は、市長就任当時、食の都として古来知られてきた氷見の特質を生かしたまちづくりを行うには「食と環境」がキーワードになることをも予測していたという。

そのような問題意識から、氷見市は平成20年に「きときと氷見 食のまちづくり条例」を制定し、それ以来、この条例に基づいた食を媒介とするまちづくりに懸命に取り組んでいる。条例制定に先駆け市役所内に発足させたのは、商工観光課を中心とするプロジェクトチーム「きときと食文化・氷見ブランド推進班」だ。推進のメンバーは日常業務の傍ら、氷見市の元気の素となるような人材発掘、食文化振興に役立つような情報収集、市民や事業者の機運をコーディネートする素材探しな



地元J Aが開発した高級ハトムギ茶飲料



地元の食材を活用した食育授業は児童たちにも人気の

ることができた。

例えば「氷見定置網トレーニングプログラム事業」が始まったばかりの平成12年4月には、「魚のまち・氷見」をPRすることも、水産業および観光の振興、地域活性化などを併せて図るべく「道の駅 氷見フィッシャーマンズワーフ海鮮館」を、官民の協力で氷見漁港に建設した。

海鮮館で扱った魚介はほぼ富山産の魚介ばかりである。その鮮度と味と手ごろな価格が人気を呼び、以来、海鮮館は毎年80万人前後の集客力を発揮。それまで年間100万人を割っていた観光客入込数が、一気に倍近くに跳ね上がった。氷見市では現在、交流人口200万人を目指しているが、その目標達成もそう遠いことではない

どに、アンテナを常に張り巡らせるようになった。

市役所のそうした動きに呼応するかのようには、市民や事業者の間にさまざまな動きが生まれつつある。例えば全国有数の産出量を誇る名産・ハトムギを使った高品質のハトムギ茶をJ Aが開発した。ハトムギ茶の評判は上々で、今後の行く末が楽しみである。

また商店街の有意の飲食店は、ライバル関係を越えて「氷見カレー学会」を結成。氷見産の煮干しをダシの一つに使うことなどを条件としながら、各店の特徴を加味した多彩なカレー（肉の専門店が氷見牛を使い、魚介に強い居酒屋は海鮮カレーにするなど）を、氷見カレーの統一ブランドで売り出し、地域に新たな活気をもたらしている。

さらに氷見漁港で江戸時代から続いている鮮魚仲卸店の発案で、商品価値の低い小魚やあらなどを肥料とするブドウ畑の運営と、そこから収穫したブドウを使った氷見ブランドのワインづくりも始まっている。メンバーとなった鮮魚仲卸の組合員たちは、本業を港の市場で早朝に済ませるとそのまま山に登り、毎日せっせとブドウ畑の世話に追われているという。

筆者もその畑を見せていただいたが、カルシウム添加のため、土に砕いて混ぜるべく畑の脇に運び込まれた真っ白なカキ殻の山が、とても強く印象に残った（まだ氷見ワインのラベルは付けていないが、第1回目のブドウ



藤子不二雄(氏)の作品を収蔵展示する潮風ギャラリー



商店街を彩る藤子不二雄(氏)のキャラクターフィギュア



藤子不二雄(氏)のキャラクターが活躍する湊川名物カラクリ時計



三國清三シェフプロデュースの誉一山荘オーベルジュ・ドウ・ミクニ

の収穫と小ロットのワインづくりは昨秋から始まっている。

このような動きはいずれも、氷見定置網トレーニングプログラム事業以来の市の取り組みに呼応して、市民や事業者が自らの発案で起こした「うねり」である。

「きっかけの根底には、やはり『氷見定置網トレーニングプログラム事業』のさまざまな効果もあると思います。しかし、こういう勢いの生まれるところには必ずといっていいほど『変人』の存在があると私は確信しています(笑)。変人というのは、信念を持って始めたら誰が何と言おうと、正しいと信じる道を進んで目標を達成してしまうマンパワーの持ち主を指します。わが市にはそうした得難い『変人』が大勢いるのです(堂故市長)。

変人を大事にするということは、個人的なパーソナリティの問題だけではないようだ。多様な考えを持った人たちが闊達に自己表現をできる地域には、たとえみんなとは違う少数意見でもいたずらにつぶすことのない、開放的な風土がはぐくまれる。

むしろ立場を超えた積極的な意見のぶつかり合いが、新たな発想のヒントになることは、「氷見定置網トレーニングプログラム事業」のときにも骨身にしみて分かった」と堂故市長は笑う。

変人といえば今回の取材で紹介された、中山間地の廃校を活用して、地域文化の発信を続ける工房集団「閑雲」の人々も強く印象に



中山間地の廃校を活用した地域文化発信拠点「閑雲」

残った。過疎化の進む地域を活性化するため、陶芸、木工、楽器づくりなどの工房を地域の人々が運営している。火を入れたばかりだという登り窯を見せていただいたが、焚口から見える炎は、地域の人々のふるさと振興に賭ける情熱さながら、熱くたくましく、同時に永遠の時を刻んでいるかのようにゆったりして感じられた。

氷見市らしさを構成する 多彩な地域資源

氷見市は近年、映画のロケ地としても人気が高い。海・山・川があつて古い町並みが残り、天候の条件の合った日には富山湾越しに立山

は、食の都としての十分過ぎるほどの根拠や実績があり、文化的にも藤子不二雄(氏)先生の存在をはじめ、貴重な地域資源がたくさんあります。しかし、逆にいうと、いろいろな意味で豊かであるために、地域を活性化しようという市民の意欲にはもう一つ欠けるところのあったのも事実です。しかし、これまでご紹介してきましたように、最近の市民や事業者、職員の動きを見る限り、いろいろなこと歯車が合ってきたような気がします(堂故市長)。

さらに昨年8月には、以前から氷見市の食材と風光が好きで毎年訪れ、氷

連峰が浮かび上がる。加えて魚津と並んで蟹気楼もよく見える。何ともイマジネーションをかきたてる要素に満ちている。

さらに中心市街地を歩いていると、奥行き深い商店街のそここに『忍者ハットリくん』や『怪物くん』、氷見市オリジナルの魚介のキャラクターをかたどったフィギュア像が並んでいる。

氷見市は世界的な漫画作家、藤子不二雄(氏)の出身地でもあるのだ。漫画ファン、少女たちの間では、氷見市は食の都以上に、藤子不二雄(氏)のキャラクターに会えるまちとして知られている。

氷見市はまた、スポーツ愛好者の間ではハンドボールのまちとしても有名だ。全国的な大会も数多く開催されてきたが、毎年恒例「春の全国中学生ハンドボール選手権大会」は「春中ハンド」の愛称で親しまれ、全国のハンドボール少年・少女の憧れの晴れ舞台である。

「氷見市では現在、こうした氷見市のすべての地域資源を活用した『歴史と文化が薫るまちづくり事業』も進めつつありますが、地域活性化事業をいろいろと実施してきて、改めて思いますのは、やはり計画の実現性に根拠がなければ効果はないということです。

単なる計画のための事業、国や県からの助成金をいただくためだけの事業では、長続きしません。長続きしない事業、成功しない事業を続けていると、やがて市民や職員の自信も根底から揺らぎます。幸いにも氷見市に

見市が推進する食育事業などにも協力してきた世界的な名シェフ・三國清三氏プロデュースによる「誉一山荘オーベルジュ・ドウ・ミクニ」が、氷見漁港を見下ろす高台にオープンした。

世界に誇る魚介を水揚げし、新鮮な氷見の野菜や氷見牛を産出する大地を見下ろす高台に、世界有数のフレンチシェフの 레스토랑が鎮座するという情景は、それだけでなにかワクワクした気分をそそり立てるものがある。歴史と文化の薫る「食の都・氷見」の新たな歴史の1ページが、これから始まりそうな予感がしてくるのだ。(取材・文 遠藤 隆)