



陸・海・空の道を 活かした街へ

218

海の道編

尾道の漁業復活へ
市が水産振興ビジョン
現状の課題の克服策④

かつて、このまちの食卓には「魚の煮付け」などの料理が並ぶことが多く、その味は親から子、孫へ受け継がれてきた。今日、尾道の水産業が衰退してきた背景には漁獲量の減少、漁業従事者の後継者不足などが挙げられているが、こうした食文化が途絶えてしまった若い世代の「魚離れ」も一因となっているようだ。これは行政が講じる施策ではいかんともし難いものであり、忘れ去られたその味に再び出会うための仕掛けが望まれる。それにはいろんな切り口があり、本編では鮮魚の仲買商が始めたイベントにフォーカスし、その状況などをリポートする。

(西亀 悟)



第2・4土曜日の開催されている鮮魚の朝市が大盛況

一昔前、尾道の漁師は水揚げした魚を地元の市場へ出していた。妻たちは夫に劣らぬ働き者で、夜中の2時になると漁港に出て、棧橋に繋いだ船から前日に獲った魚を樽に積み込み、大漁だった日にはそれが7、8樽にもなっていた。

それに合わせて、魚市場(東尾道)からケンスイ、尾道水産、尾道魚市場II写真④などの仲買商がマイクロバスで迎えに来て、樽を積み込み、市場に着くのが4時頃で、場内にセリの開始を告げるベルが鳴り響くと



出資して事業を承継している

活気が満ちてきて、床のトロ箱に並べた魚は1時間ほどで仲買人に引き取られた。

一方で、吉和漁協の婦人部は「おしんの会」を結成して自主的に朝市を開いたりしていた。

尾道市(交通局)もこう

尾道ならではの食文化

おしんの会は郷土に伝わる魚料理の作り方を収めた冊子を配り、飾り気のない笑顔で接して皆が仲睦まじくなり、常連の客が増えてきた。

鮮魚の直販は「晩寄り」

と呼ばれるものもある。リヤカーを改造した箱車に積んで歩くと近所の主婦が鍋や鉢を持って来て、晩気(ばんげ)のおかずを買求めるシーン。尾道を舞台にした小説に登場することが多く、今となってはこのまちの懐かしい食文化の一角になっている。

この連載では周辺の海で魚が獲れなくなった背景や漁師の高齢化に伴う跡継ぎの不在、仕入れから販売までを一手に行う食品スーパーの台頭による流通構造の変化などについてリポートしてきた。



尾道の魚市場で原則

ほかにも若い世帯の食卓に魚の煮付けなどの料理が並ばなくなったことなどを加えると、いろんな要素が絡み合っただけの衰退を招いているように思われる。

活気が戻った魚市場

こうした状況の中で明るいニュースを提供しているのが水産品取り扱いの地場大手(株)クラハシ(本社・福山市地方卸売市場内、天野文男社長、電084・941・3510)の試みで、2020年12月に100%を出資して事業譲渡された(株)ケンスイの社屋がある魚市場(東尾道)で始めた「鮮魚の朝市」が賑わっている。

下の写真④の右端がその会場で、原則として毎月第2・4土曜日に開催しており、場内は来場者に喜んでもらえる数々の工夫がなされている。



「セリ市」などで賑わっていた尾道の魚市場。このうちケンスイは福山のクラハシが出資して事業を承継している

地元漁協の取り組み

尾道では減少する漁獲量を補うために稚魚を放流して育てる試みや、海の環境保全の一環として干潟・藻場を再生する事業などが辛抱強く続けられている。

10月26日(土)には地元漁業協同組合などが主催して、そうした取り組みを発表する会合が尾道国際ホテル(新浜)で開催されるので、その様子なども取材して報じてゆきたい。



会場では「マグロの解体ショー」も人気のイベント

例えば上の写真①②は袋詰め放題の魚を安価に買えるコーナーで、「売り切れごめん」となるまでの2時間内に大勢の人が集まっていた。

写真③はその隣で開催し

政経パトロール

法人の大口買取歓迎 空き家一軒丸ごと買取りも

古いモノ、買取ります。

骨董品・茶道具・アンティーク家具・ビンテージ玩具・古い什器などお取り扱いいたします。



スローハンドデパートメント
価値のわからないモノもお気軽ご相談下さい

☎ 0120-663-471

神辺店：福山市神辺町湯野 176-2
営業日 (金)(土)(日)(月) 11:00~18:00
戸手店：福山市新市町戸手 2410-28
平日 10:00~16:00 不定休
☎ 0847・54・2240

