

# 活陸・海・空の道を かした街へ 218

**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



## 海の道編

おおむね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、常連の客が増えた。鮮魚の直販は「晩寄り」

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）もこうなつていて。

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②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なつていた。

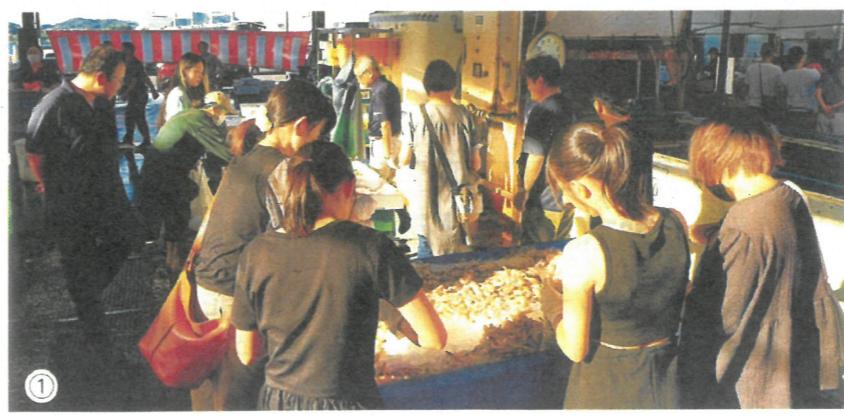
第2・4 土曜日の開催されている鮮魚の朝市が大盛況



会場では「マグロの解体ショー」も人気のイベント



尾道の魚市場で原則



第2・4 土曜日の開催されている鮮魚の朝市が大盛況

写真③はその隣で開催している。会場では、その隣で開催している。

例えば上の写真①②は袋に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る。

写真④はその隣で開催している。



「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

おおむね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、常連の客が増えた。鮮魚の直販は「晩寄り」

した営みを支援しようと貸し切りバスによる漁港への買い物ツアーを企画。市北部の御調、世羅の住民を乗せて運ぶと、獲れ立ての魚を詰め込んだ袋（1袋500円）が飛ぶように売れ、たちまち売り切れ御免となる盛況ぶりだった。

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てしまつた若い世代の「魚離れ」も一因となつてているようだ。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

この連載では周辺の海で魚が獲れなくなつ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。

法人の大口買取り歓迎 空き家一軒丸ごと買取りも  
受け付け年中無休

**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。

・店頭買取り  
・出張買取り  
・無料お見積り

**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**

