

## 2216 離島覚書（島根県中ノ島）



ウキペディアより引用

令和4年9月15日

### キンニャモニャセンター

島後島を8時30分に出発した「フェリーしらはま」は9時30分に中ノ島の菱浦港に着いた。所要時間は1時間だった。

フェリーの乗降口はキンニャモニャセンターの2階である。何やら得体の知れない名称だが、島の代表的なお祭りであるキンニャモニャ祭りに由来する。この祭りは毎月8月の第4土曜日に行われ、しゃもじを両手に持って踊るらしい。

木造2階建のセンターは2002（平成14）年4月に開館している。センター内には隠岐汽船の切符売り場、待合所、海士町観光協会、「島じゃ常識商店」という売店、「しゃん山」（農産物）と「大漁」（水産物）という島の特産品の直売所、「船渡来流亭（セントラル）」というレストラン、そして海士町役場の地産地商課が入っている。「地消」ではなく「地商」というのはいかにも独自性を主張する海士町らしい造語で、具体的には農業・畜産振興、特産品振興、産業雇用創出、起業支援などを担当している。

なお、常識商店と船渡来流亭は㈱海士が運営する。同社は最近リニューアルオープンしたホテルエントウや海中展望船あまんぼうの事業も併せて展開し、海士町の観光事業を担う第3セクターである。

直売店では、島で採れた野菜類、米、鮮魚、活貝、水産加工品、菓子類などが売られていた。ラベルも洗練されていてセンスがいい。店づくりも垢ぬけている。久しぶりに見た商品が「このわた」と「ばちこ」だった。「このわた」はナマコの消化管の塩辛、「ばちこ」はナマコの卵巣の干物である。ちなみに「このわた」を買って帰ったが、以前買い求めた商品に比べると塩分が少なく、塩辛というよりも生に近いものだった。帰宅後、酒のつまみに食べたのだが、その晩、吐いてしまった。おそらく腐っていたのだろう。

中ノ島は面積 33.46 km<sup>2</sup>であるが、リアス式海岸が連なることから島の周囲は 89.1 kmと長い。島の北部は比較的平坦であるが、中部から南部にかけて山岳地帯となり、険しい山道になる。標高差は 200mほどだから車でないと島を周るのは難しい。「シマダス」の情報では中ノ島にはレンタカー会社がないことになっていたので、電動機付自転車を借りて周る予定にしていた。ところが現地の観光パンフレットをみると、海士町観光協会がレンタカーを貸し出していることがわかった。予約をしていなかったが、飛び込みで協会に行くと運よく軽自動車を借りることができた。ただし、17 時までには返さなければならない。ちなみにレンタル料は 7,000 円だった。



キンニャモニャセンターの外観（左）、島じゃ常識商店で売られているシロイカの干物とこのわた、ばちこ（右）

## 海士町役場

キンニャモニャセンターから島を一周する県道 317 号海士島線に入り、菱浦湾、諏訪湾を経て、海士町役場に向かう。役場は県道脇にあり、3 階建ての建物であった。1904（明治 37）年に海士郡海士村、1969（昭和 44）年の町制施行にともない隠岐郡海士町となり、1 島 1 町を形成している。

役場の玄関正面には、町政の経営方針である「自立・挑戦・交流×継承・団結」のスローガンが掲げられていた。「平成の大合併」にあたって島前 3 町村（海士町、西ノ島町、知夫村）の合併話が持ち上がったが、海士町は単独町制を維持することを選択。このスローガンにはその時の不退転の決意が込められているようだ。海士町は短期作戦として行財政改革により支出を抑え、中長期戦略として外貨を島にもたらず多様な取り組みが展開されてきた。

県立島前高校への島留学と魅力化プロジェクトの推進、サザエカレー、イワガキ（春香というブランド）、CAS 凍結品、肉牛、塩、ナマコなどの産品開発はこうした戦略を具現化するものである。

島前高校の生徒数は 2008（平成 20）年には 89 名に落ち込んだが、島外留学生の受け入れによって増加に転じ、2017（平成 29）年には 184 名に増え、その後も 150 名前後で推移している。少子化が進む中、離島の高校で生徒数が増えるというのは異例といえよう。そして 2021（令和 3）年度の進学先は、国公立大学 11 名、私立大学 28 名、短大 1 名、専門学校 10 名という内訳で、離島の高校としては高い進学率を誇っている。

サザエカレーは島産のサザエを原料としたレトルトカレーで商品開発の歴史は古く、年

間売上は数千万円ほどだ。イワガキ・春香の売上げは2016年に1億円を越えたが、その後減少に転じ、新型コロナウイルスの流行でさらに減少、昨年度から回復傾向で推移している。C A S（Cells Alive System、電磁誘導凍結）凍結センターは島内で漁獲されたケンサキイカやスルメイカ、イワガキを急速凍結して販売するもので、こちらの売上げは順調に伸びており、2021年は2.38億円に達している。肉牛は後述するように離島としては珍しく繁殖から肥育まで一貫生産に取り組んでいる。塩とナマコは事業化の緒に就いた段階だ。

役場の2階に上がり、総務課で、町勢要覧や統計書などの資料を入手する。職員は丁寧に丁重に対応してくれた。

戦後間もない海士町の人口は約7,000人であったが、高度成長期に一気に減少し、その後じりじりと漸減傾向にある。2020年国勢調査時の人口は2,288人であり、5年前より65人減少しただけだ。平成年代に入って人口の減少幅は縮小しており、上述したような一連の取り組みが功を奏しているようにも見える。ちなみに令和2年9月末現在で、765人のIターン者が海士町に定住、定着率は46.8%であった。

役場の周辺は島の中心地であり、隠岐開発総合センター、海士町中央図書館、J A島根海士支店、交番、そして商店や飲食店がかたまっている。



海士町役場の建物（左）、古い建物を活用したJ Aの事務所（右）

### 村上家資料館と後鳥羽院資料館

役場で資料を収集してから道路の反対側の少し坂を登ったところにある村上家資料館を訪ねた。後鳥羽院資料館と合わせた両館共通の入館料500円を支払って、建物の中に入る。

村上家は中世から続く海土地域の有力者で、中ノ島に配流された後鳥羽上皇の世話をした隠岐地方を代表する由緒ある旧家であった。また江戸前期の公家で1609（慶長11）に中ノ島に島流しになった飛鳥井雅賢（島に17年滞在し、島で亡くなった）や水無瀬家（公家）とも付き合いがあり、海土地域と京都との文化的パイプ役も担っていたといわれている。

この住宅は1900（明治33）年の火災で焼失し、同年に現在の姿に再建されたものだ。したがって築122年ということになる。村上家の建造物などが海士町の所有となったことを受け、2009（平成21）年から2014（平成26）年にかけて建造物と庭園の改修工事を実施し、公開に至った。

邸内には後鳥羽上皇をお祀りする「高ノ間」と呼ぶ部屋が設けられていたと伝えられ、再建後にこの部屋もつくられている。この部屋は邸内で最も格式の高い部屋とされ、大正天皇

と昭和天皇が皇太子時代に行啓された際、ここで休憩をとられたとされている。

村上家資料館から県道に出て、豊田方面に少し行った左手に後鳥羽院資料館が置かれている。この資料館は1980（昭和55）年に海士町の資料館として開館した。2019（平成31）年より㈱隠岐桜風舎が指定管理者になっている。同社は隣の隣接地で製菓・製パンと土産物を扱う「つなかけ」という店と離島キッチンを合わせて経営している。店をのぞき、焼きリンゴパンを180円で購入した。海士町と林檎はあまり関係がないと思うのだが。

館内の1階は後鳥羽上皇や隠岐神社に関する資料や詩歌などの掛け軸などが展示され、関連する書籍類も販売されている。なお、この資料館は写真撮影が禁止されていた。

2階には、後鳥羽上皇七百年祭にあたり近衛文麿を会長とする後鳥羽天皇七百年祭り奉賛新作刀奉納会がつくられ、これに参加した刀鍛冶が制作した太刀14本、脇差1本が展示されている。後鳥羽上皇は刀匠を召されて自らも鍛刀をなさったということと関係するのかもしれない。



村上家資料館（左）、海女町後鳥羽院資料館（右）

## 隠岐神社

県道をはさみ資料館の対面が隠岐神社である。後鳥羽上皇の崩御七百年後の1939（昭和14）年に鎮座祭を執り行なわれ、4年後に完成、県社に列せられた。この神社の御祭神は後鳥羽天皇である。

後鳥羽天皇は1183（寿永2）年に第82代天皇に即位し、1198（建久9）年に土御門天皇に譲位して上皇となり、院政をしいた。しかし1221（承久3）年に鎌倉幕府に対する朝廷の復権をめざして挙兵した「承久の乱」で敗北し、この年に隠岐・中ノ島に配流となった。上皇はこの地を行在所として18年間を過ごし、1239（延応元）年に没した。

コンクリート製の鳥居をくぐり、広い玉石の道を進むと左手に土俵があり、近くに大きな木造の建物があった。この建物は旧講堂であったが、改修後に「離島キッチン」というレストランになっている。入口には「離島キッチン」の暖簾と看板が掲げられていた。上述した㈱桜風舎が経営している。基本的に団体客を対象に昼食を提供しているが、事前の予約が必要なため残念ながら食べることができなかった。

階段の手前に大きな狛犬が鎮座し、石段を登ると広場に出た。広場では地元の中学生在が写生をしていた。さらにその先にも石段があり、拝殿へと進み、参拝する。この上段の敷地内には拝殿の他に、本殿、新饌所、祭器庫、神門回廊、講堂、社務所などが配置されている。

神社から駐車場まで戻る。広場には忠魂碑が立ち、日露戦争から太平洋戦争までの間に戦死された海士村出身者の氏名が刻まれていた。その数は300人以上に及ぶ。

行在所跡に登る入口の右側に「綱掛けの松」と書かれた案内板があり、大きな松の木の間の中に新しく松の幼木が生えていた。この辺りは明治初期まで海が迫っていて随所に松の巨木があり、その根元に船を繋いでいたという。坂道を登った先に後鳥羽天皇行在所跡（住居跡）があることから上皇の船を係留した松ではないかというのだ。

この松の切株の反対側に宮内庁名の注意書きが板に書かれていた。①みだりに域内に入らぬこと、②魚鳥等を取らぬこと、③竹木等を切らぬこと、というものだ。ここから上は宮内庁が管理している。

玉砂利の坂道を登ると、後鳥羽天皇火葬塚（現地の墓）があった。周囲は石の柵で囲われている。さらに登ると刈田池かったのいけがあった。「古池や蛙飛びこむ水の音」と芭蕉が詠んだような雰囲気の池である。この正面に行在所跡があり、石柱の柵で囲まれ、鬱蒼とした森で覆われている。ここに苅田郡源福寺があり、仮御所とし、崩御されるまでの17年間を過ぎたのであった。



隠岐神社（左）、後鳥羽上皇御火葬塚（右）

## 田園地帯

中ノ島の北部、諏訪川と境川の流域は田園地帯となっており、一面に田んぼが広がる。冒頭の写真の茶色の部分に相当する。ちょうど収穫期を迎えており、すでに稲刈りを終えた田もあるが、車窓の外には黄金色に染まった田園風景が続いていた。

島前3島の中で西ノ島、知夫里島には田はないが、中ノ島は小さな島にしては珍しく例外的に田が多い。現在でも約80haの田が耕作されており、年間の米の生産量は350トンに及ぶ。島内での自給が十分可能な量が生産されているわけだ。後鳥羽上皇の配流先になったのも十分な食料が確保できたことと関係しているのかもしれない。なお、中ノ島では後述するように牛の繁殖と肥育が行われていることから、島後島で盛んに生産されている飼料米も生産されている。役場での話では、飼料米の作付面積は田の全体面積の約1割程度という。

西ノ島の農家数は137戸、うち販売農家は60戸、専業経営体は14戸（2019年島根県統計書）であるが、専業経営体のほとんどは後述する畜産業であり、米の生産農家は高齢化とともに減少してきた。その結果、耕作放棄地が増え、田園風景が毀損されたため、水稻栽培の認定農家7人と農協、県が中心となって「特色ある海土産米の栽培」を協議し、実践する

ことになった。

この米栽培の特徴は、隠岐牛の堆肥と後述するイワガキ「春香」のカキ殻活用した土づくりをベースにしている点にある。題して「海土の本氣米」のブランドで2016（平成28）年から販売を開始した。銘柄はコシヒカリとキヌムスメの2品種である。

この米はキンニャモニャセンターの売店で売られているし、ネット通販でも購入できる。



田園地帯に広がる稲（左）、海女の本氣米の店頭販売（右）

## 豊田

隠岐神社から県道317号線を東にまっすぐ進む。田園地帯を過ぎると道は細くなる。島の北東端が豊田の集落である。2022年8月末時点の住民基本台帳上の人口は95人、世帯数は53戸であった。豊田の集落は、湾奥と湾の北側の2つに分かれている。

豊田漁港（第2種）は比較的大きく、三重の防波堤で囲まれている。漁港の一番奥まった区域には船外機や小さな漁船が10隻ほど係留され、その外側の船溜まりにはイカ釣り漁船6隻の他に海士ダイビングショップの「クイーンマーメイド」というダイビング船と「第五新海」という船が繋がれていた。また南側の漁港用地の背後に目新しい2階建てのアパートらしき建物があった。海士町はIターンが多いので、豊田漁港近くで働く人たちのために整備されたのかもしれない。

北側の集落の前に「海の駅松島」という水産加工施設と海士ダイビングサービスというダイビングショップの事務所が並んで建っている。



豊田漁港（左）、島の駅松島の水産加工施設（右）

「海の駅松島」は地元漁師と女性部を中心とする水産加工グループで、スルメイカや白イ

カ（ケンサキイカ）の一夜干しと海藻のアカモクの加工品を中心に製造している。あいにく誰もいなかったが、窓ガラス越しにアカモクを加工する時の作業工程表やイカを干す回転機などを見ることができた。ここで生産された商品はキンニャモニャセンターの直売店で売られていた。

### 潮風ファーム

豊田の集落から細い道を登っていくと、広々として牧草が眼下に広がった。白い屋根の牛舎がいくつも見え、そこへ下る道があったので牛舎まで降りて行った。幸い、牛舎で働く人がいたので、簡単に話を聞いた。

隠岐諸島は4つの島ともに古くから畜産業がさかんであった。というのも長い歴史を有する牧場と畑を4年間隔で輪作する「牧畑」というシステムがあったから、島の人々は昔から牛を飼うことに慣れていた。

牛の生産は、一般的に繁殖と肥育に分業化されている。牛を飼っている島のほとんどは繁殖が中心なのに対して、中ノ島は例外で、繁殖と肥育の一環生産に取り組む経営体が2社ある。そのうちの1社がこの場所で牛を肥育する(有)隠岐潮風ファームなのだ。地元の(有)飯古建設が農業特区の制度を利用、グループの系列会社として2004（平成16）年から取り組んでいる。建設会社だから土地の造成や建物の建設はお手のものであったのだろう。

現在、10棟の牛舎を有し、肥育牛を450頭、親牛を230頭飼養しており、子牛の生産頭数は年間140頭である。ちなみに令和2年度の売り上げは2.75億円であった。

肥育した牛は活かしたままトラックで東京芝浦の屠場に出荷する。牧草は自給しており、田を借りて飼料米を作っているようだ。

この会社は地域への貢献をモットーとしており、先代社長は後述するように大型定置網の経営を肩代わりし、この牧場経営にも乗り出した。先代が亡くなった後は長男が後を継いでいるそうだ。



潮風ファームの牛舎と牛（左）、牛舎背後の放牧場（白い屋根が牛舎）（右）

### 宇受賀

中ノ島北東部の丘陵地帯は牛の放牧場が多い。林間部に放たれているケースもあった。坂を下ると平地になり、緩やかな段々畑が続く。この一帯が宇受賀になるが、集落は内陸部の道路沿いに形成されている。集落の世帯数は94戸、人口は180人である。

主として飼料米が作られている田んぼの先にこんもりとした森があり、その裾に宇受賀命<sup>みこと</sup>神社が置かれている。稲はすっかり刈り取られ、茎、葉、実を丸ごとロール状に巻きとったようだ。田の中につくられた一直線の参道を進む。神社の創建は842年と古く、本殿はいわゆる「隠岐造り」で、1917(大正6)年に再建されている。神社に参拝して参道に戻り、海に向かう。

先端に宇受賀漁港(第1種)があり、内港と外港に分かれている。内港には船外機を含めて20隻ほどの漁船が係留されていた。このうちの1隻は比較的大きな漁船で、集魚灯が取り付けられていたことからイカ釣り船のようだ。

また屋根をトタンで葺いた昔ながらの舟小屋が2ヶ所に分かれて並んでいた。屋根が錆びついたものが多いが、一部の舟小屋は今でも使われているようだ。隠岐地方は潮位の変化が少ないことから、舟小屋が多くみられる。さすがに現役のものは少ないが、島後島の一部の舟小屋は観光資源化されている。海士町の船小屋はことさら宣伝されることもなく、人知れず静かに佇んでいた。

再び山中を抜け、諏訪湾の小さな支湾に架かる橋をわたり、湾岸道路を走る。湾内にはイワガキの養殖施設が並ぶ。



田んぼを横切る宇受賀命神社の参道(左)、宇受賀漁港に今も残る舟小屋(右)

## 隠岐牛店と黒毛和牛

昼食を食べに菱浦のキンニャモンニャセンターに戻った。

中ノ島は人口の規模の割に飲食店が多い。飲食店は菱浦と役場のある中里地区に集中するが、観光パンフレットによると、合わせて17店ある。人口が2,500人に満たない島でこれほど飲食店があるのは観光客が多いためだろう。

数多くの飲食店のなかから港に近く、しかも隠岐で肥育した和牛が食べられるという「隠岐牛店」を選んだ。隠岐牛3品盛ランチ(1,880円)を注文する。対応してくれたのは経営者の奥さんだったので、中ノ島の和牛生産の実情を聞く幸運に恵まれた。この店は(株)隠岐牛企画という畜産業者が直営する飲食店で、精肉の店頭販売やWEB販売も行っている。つまり、子牛の繁殖、肥育、加工販売、飲食店経営を一気通貫で行うユニークな会社なのだ。

現在、80頭の黒毛和牛を肥育している。ちなみに飼料米について聞いたところ、ご主人は飼料米を食べさせた牛の脂は理想とは異なると判断しているとのことだった。なお、潮風ファームと同様、肥育した牛は東京芝浦まで運んで屠殺しているようだ。



社長は井上さんというが、繁殖と肥育が分業化されている現状をこころよしとせず、島での肥育を実現すべく、三重県松坂の肥育農家に通って肥育のノウハウを教えてもらったそうだ。会社の設立は2006（平成14）年なので隠岐諸島における肥育農家のさきがけになる。上述した潮風ファームは井上さんが指導・協力したという。ちなみに島後島には「勇花里」という生産者が直営する焼肉店があったが、規模も歴史も「隠岐牛店」の方が大きく、長いようだ。

続いて役場の地産地商課に行き、海士町の畜産の現状について取材する。

海士町内の黒毛和牛の生産者は肥育と繁殖を含めて13経営体である。このうち肥育と繁殖の両方を行っているのが、上述した(株)隠岐牛企画と(有)潮風ファームの2社、残りの11経営体は繁殖専門である。子牛は年3回島内で開催される市に出荷するが、年間の出荷数量は島全体で100～120頭とのことだ。

子牛の価格は一時期1頭あたり10～20万円まで下がった時代があり、経営から撤退した農家が多かったが、近年になって単価が上昇したため若い人の参入が増えたという。ちなみに現在の価格はコロナの影響で下がっているが、50万円前後で推移しているとのことだ。



隠岐牛店の隠岐牛3品盛ランチ（左）、同店の店内（右）

## 海士町漁協

海士町漁協は1996（平成8）年に島内の菱浦、豊田、知々井、御波、崎島の5漁協が合併して発足した。漁業センサスでは旧漁協の名残を受け継ぎ、海士、知々井、崎、御波の4地区にわけて統計がとられている。

島根県内の沿海地区漁協は2006（平成14）年1月に合併して県一漁協になったが、唯一この合併に加わらなかったのが海士町漁協である。合併によって地域の独自性が失われることを危惧したのであった。町の独立独歩の姿勢が漁協においても貫徹された。

2021年3月末の組合員数は、正が62人、准が294人の合計356人である。合併当時の正組合員数は272人だったので、この間に激減している。2018年漁業センサス時の経営体数は57、漁業就業者数は73人であった。経営体数は海士地区が24経営体（37人）と最も多く、次いで知々井地区の15経営体（18人）、御波地区の12経営体（12人）で、崎地区は最も少なく6経営体（6人）であった。（ ）内は就業者数。

海士町の漁業のメインはイカ釣りで、20経営体ほどが営み、全体の生産額の1/3ほどを占めている。主としてケンサキイカとスルメイカを獲る。これに続くのが大型定置網と一本

釣りである。後述するように大型定置網は島の南端の崎で営まれている。一本釣りは曳釣りで主としてヨコワを獲っている。ヨコワはマグロ養殖の種苗として供給されているようだ。定置網の生産額は1億円を超えていた時期もあるが、最近は5,000万円前後で推移している。

これに続くのがイワガキ養殖である。イワガキ養殖は後述するように、海士いわがき生産㈱によるものと、個人経営体によるものに分けられるが、個人経営体の生産額は3,000万円前後であったが、コロナ禍にあつて出荷額は減少し、今年に入って再び上昇傾向にあるようだ。

この他にサザエ、アワビ、ウニ類を対象とする採貝藻漁業、ナマコを対象とする桁曳網、レンコダイやアマダイを対象とする延縄などが営まれている。

漁業生産額はこの20年ほどは2～3億円で推移していたが、新型コロナの影響を受けた2020年は2億円を下回り、近年では2014年以来の低い水準となった。魚種別の漁獲金額はイカ類が約9,000万円で最も多く、これにヨコワの約2,000万円、イワガキの約1,500万円が続く。

海士町漁協はキンニャモニャセンター内に「大漁」という直売店を営むと同時にネット販売も行っている。朝どれの鮮魚、サザエやヒオウギガイなどの活貝類、加工品として売られている。またサザエはサザエカレーの、イカ類は上述したCAS凍結の原料となる。イワガキは飲食店等との直接取引、ヨコワはマグロ養殖業者に直接引き渡されることから、海女町の漁獲物のうち市場を経由するものは少ないものと推定される。



菱浦港付近に置かれている海士町漁協の事務所（左）、イカ釣り漁船（右）

### 町立種苗センターとイワガキ・春香

昼食後、町立種苗センターに向かう。同センターには島根県水産試験場でイワガキの種苗生産の研究していた旧知の勢村均さんが町から請われて働いている。勢村さんがいることは島後の隠岐支庁や海士町役場でも聞いていた。

日ノ津の港に行くと、漁船の船底掃除をしている人がいたので、センターの場所を聞いた。掃除をしている人の隣に河内さんというイワガキ養殖をしている人が偶然おり、少しイワガキの話聞く。

海士町のイワガキ養殖は「春香」のブランドで流通する海士いわがき生産㈱のもの、これには属さず「隠岐のいわがき」のブランドで売る個人経営体に分かれるが、河内さんは5

経営体ある個人経営体の1人である。こんな関係から「春香」には批判的であった。なお、センターの採苗用イワガキの母貝は河内さんが提供しているようだ。

センターは50mほど戻って左折した先にあり、1分もかからなかった。センターの前に車を止めると勢村さんが笑顔で迎えてくれた。コーヒーを御馳走になり、6年ぶりの再会で、これまでの経緯などを聞く。「春香」や種苗センターについては15時に春香特命担当の木村克彦氏が議会对応を終えてやって来るので、詳しいことは木村課長に聞くことになった。

水土舎が島根県から受注した隠岐のイワガキマーケティング調査は2000（平成12）年のことである。隠岐では西ノ島の中上さんが全国で初めてイワガキの養殖に成功し、県の栽培漁業センターで種苗生産が始まったことからイワガキ養殖が島前3島内に普及し始めており、市場面からイワガキ養殖の将来性を探ろうというのが調査の課題であった。

イワガキはもともと秋田県から鳥取県にかけての日本海側で夏季に食するローカルな食べ物だった。そして潜水漁業で漁獲する天然物に依存していた。ところがこの当時にはすでにイワガキの食習慣が関東方面にも広がりつつあり、需要が増えることは確実であった。将来、天然に依存するイワガキは供給不足に陥ることは目に見えていたので、需給関係は逼迫し、イワガキ養殖のマーケットは明るいというのがこの時の調査の結論であった。

こうした見通しのもとで、海士町の動きは速かった。早速、他の島にさきがけて「春香」のブランドをつくり、2006（平成18）年には海士いわがき生産㈱を立ち上げ、Iターンを募集してイワガキ生産に乗り出したのである。この会社の共同代表はUターンの大脇康則さんとIターンの鈴木和弘さんであった。ちなみに鈴木さんは神奈川県厚木市から趣味のスキューバダイビングが高じて海士町に移住、ダイビングショップを営んでいたが、イワガキ養殖が始まるとショップは後輩に任せてイワガキ養殖にのめり込んだ。

イワガキ・春香の売上げは2016（平成28）年の1.1億円がピークであった。その後、減産が続いていたが2020（令和2）年の新型コロナの流行が減産に追い打ちをかけた。外食店を中心に需要が激減したため0.27億円まで落ち込んだのである。その後、回復基調にあり、今年になってその傾向は顕著になっているが、ピーク時に較べるとほど遠い状況にある。

これまで順調に推移していたイワガキ養殖は大きな転機を迎え、高齢であったことも重なって上述した大脇さんと鈴木さんの共同代表は引退し、浜田さんという若い人が代表に就任している。現在は社員3名と個人で生産し「春香」のブランドで販売している4人の協力体制が組まれている。社員と個人経営体の多くはIターン者である。

これまでのいわがき生産㈱のイワガキ生産工程はホタテガイの殻に採苗したイワガキを育て、ボール状の塊になったイワガキをばらして、ロープにカイデライト（太平洋セメント製のセメント系接着剤）という接着剤を用いて1個ずつ耳吊りにする方法で育てていた。この方法はイワガキの団塊をばらすのに大変な労力を要し、イワガキの大きさも不揃いという問題を抱えていた。

マガキと異なり、イワガキの種苗はもっぱら人工種苗が使われている。上述した通り現在、種苗は（公社）島根県水産振興協会の栽培漁業センター（西ノ島）でつくられてきた。ところがイワガキ養殖は隠岐諸島全域に広がったため、種苗の需要は増大した。需要が逼迫したことと上述の欠点を克服するため、海士町では独自に種苗生産を始めることになり、2018（平成30）年から町単独の種苗生産施設をつくったのであった。町には専門の技術者がい

なかったので、勢村さんに白羽の矢が立ったというわけだ。ちなみに種苗生産施設はウニ、ワカメ、ナマコにも応用できるようになっているという。

海士町の種苗生産はこれまでと異なり、町独自に開発したPP種苗採苗盤トレール（フランスのクペールを模したもので、イワガキ種苗を剥がすのに適した形状に工夫されているらしい）を用い、シングルシードによる養殖生産をめざしている。

シングルシードは当初、三角籠、10段丸籠で育て、出荷の半年から1年前にロープにカイデライトで3個ずつ接着して耳吊りする方法のようだ。



海士町立種苗センター（左）、イワガキの延縄式垂下養殖施設（右）

## 崎集落と定置網

木村課長が種苗センターに来るまでの待ち時間を有効に使うべく、中ノ島最南端の崎の集落に向かった。島の北部は平坦な地形が続き、車は走りやすいが、島の南半分は全く様相を異にする。曲がりくねった細い急こう配の山道が続き、スピードは出せない。

日ノ津港を抜けて周回道路からはずれ、海岸沿いの道を須賀港まで走った。日ノ津と須賀は日須賀という字に相当し、世帯数は16戸、人口は31人で、海士町の中では最も小さな集落になる。海岸にへばりつくように家が並ぶ。集落の前には須賀港が整備され、漁船が5～6隻係留されていた。道路はここで行き止まりになるが、その先に道路をつくっているようで、土砂を積んだダンプカーが頻繁に走ってくる。途中の道路脇にプレハブの長屋が連なっていた。工事関係者の住宅だろうか。

Uターンして周回道路に戻り、崎に向かう。道路の右手には鏡のように静かなカルデラの手（島前3島が形成されたときにできたカルデラ）を見ることができる。

急坂を下って崎の集落に着いた。集落は斜面に階段状に形成され、家が密集している。ここに94戸、147人が住んでいるが、恐らく高齢者が圧倒的に多いものと思われる。山道の陸路を利用すると大変辺鄙な場所だが、海上交通が中心であった時代はさほど不便な場所ではなく、各入江に形成されている他の集落とあまり変わらなかったものと想像される。

集落の前には崎漁港が整備され、定置網の漁船が2隻係留されていた。地元の漁師に聞くと、台風期間中なので、網を揚げているという。この定置網は飯古建設という地元の建設会社が経営している。この会社は先に述べたように潮風ファームも経営しており、島のロングロマリット的存在なのだ。

ところが定置網の船頭はマンマー人のアモウさんという方で、9人の乗組員全員がI

ターンだという。そして定置網への魚群の入網状況をリモートでキャッチするシステムを導入しているらしい。

もう 20 年ほど前のことになるが、種子島の定置網を取材したことがある。定置網の船頭だけが地元の人で、乗組員は全員が種子島にやって来たサーファーの I ターンであった。崎の定置網の事例はさらに極端で、船頭は外国人、経営母体は地元の建設会社なのである。日本の漁業はとうとうここまで来てしまったのかと思うような、時代の先端を行く事例である。関係者に直接話を聞けなかったのが、改めて詳しく取材する必要があるようだ。

漁港から U ターンして戻る坂道の途中に旧崎小学校の跡地があった。鬱蒼とした木々で覆われ、校門の門柱が辛うじて当時を想起させる。この集落にも昔は子供が多かったのだろう。

続く多井の集落と漁港を見るのは時間の都合で飛ばし、御波の集落と港をみる。御波は 87 戸 144 人の集落で、崎の集落とほぼ同規模だ。港にはイカ釣り船 2 隻と例の飯古建設の作業台船が係留されていた。木村課長が種苗センターに来る時間をすでに過ぎていたので、車を飛ばして急いだ。



崎の集落（左）、崎漁港に停泊していた定置網の漁船（右）

## 東海岸の集落

種苗センターにはすでに木村課長が到着し、勢村さんと話をしていた。早速、イワガキ・春香について取材する。木村課長は丁寧に資料をつくられており、統計的なデータもよくまとまっていた。このデータを後日メールで送ってもらうことになった。

島の東部は踏査していなかった。中ノ島を一周しないのは心残りだったので、急いで東部の知々井と保々見の集落を訪ねることにする。山道を飛ばし、知々井の集落を見渡せる場所に立った。知々井は世帯数 42 戸、人口 61 人の小さな集落である。世帯当たりの人口は 1.45 人であるから高齢の単身者が多いのだろう。この地区ではイワガキ養殖が営まれており、港の内外に養殖施設が置かれていた。

知々井のすぐ北の集落が保々見である。こちらは世帯数 33 戸、人口 67 人なので世帯当たりの人口は知々井よりも多く 2.03 人である。おそらく知々井よりは若い人が多いものと思われる。この集落には岩かき生産組合と海士御塩司所が置かれている。時間がなかったので、製塩所を外からしか見られなかったが、枝条架で濃縮海水をつくってから平釜で炊いているようなので、まともな製法といえる。この塩は売店で売っており、200 g 772 円と高価

であった。帰りに土産として購入した。また港の外の入江には多数のボンデンブイが浮んでおり、こちらでもイワガキ養殖が盛んに行われているようだ。



知々井の集落と港湾（左）、保々見の海士御塩司所（右）

県道 317 号をひた走り、17 時 1 分前に菱浦港についた。ちょうど中学校の修学旅行生がフェリーで到着したところで、大型バスに乗り込むところだった。観光協会の人はその対応に追われていた。協会にレンタカーを返却し、施設内を物色する。

海士町には「エントウ」という新しく改装されたホテルと島宿（海士町の造語で、島の食材などにこだわった宿のカテゴリー）、旅館、民宿を合わせると 13 の宿がある。もともと海士町に泊まる計画だったので複数の宿に予約の電話を入れたが、何れも予約でいっぱいだと断られた。その理由を尋ねると、修学旅行生が泊まるという。夕方のこの光景をみて納得した。

中ノ島に泊まることができれば、もう少し時間がとれてCASセンターや海藻研究所などにも足を延ばすことができたのだが、残念ながら未消化に終わった。



バスを待つ修学旅行の一行（左）、新装オープンしたホテル・エントウ（右）

18 時 14 分発の島前内航船・「いそかぜ」に乗り、次の訪問地である西ノ島に移動した。