2312　離島覚書（山口県・浮島）

令和５年６月 28 日

元気な島

千鳥旅館から三和タクシーで日良居（ひらい）漁港の日前（ひくま）区に向かう。ここから浮島（うかしま）への町営定期船・「ひらい丸」が１日４便就航している。

港で船を待っていると、浮島からの第１便が７時 40 分に到着した。タクシーの運転手が話していた通り、船からは中学生と幼稚園か保育園に通う未就学児が親などに連れられて降りてきた。なるほど浮島は子どもたちが多い活気のある島なのだ。浮島には小学校はあるものの幼稚園や保育園はなく、また中学生は周防大島の久賀中に通っている。

定期船には小学校の先生など７～８名が乗り込んで、定刻の８時に出発した。浮島には 2012（平成 20）年９月 26 日に１泊２日滞在しているので、10 年ぶりの再訪となる。

約 20 分後に最初の寄港地である江ノ浦に着いた。ここから６人の小学生が乗った。浮島のもう一つの集落である樽見地区との中間にあたる楽ノ江に置かれている町立浮島小学校に通うためだ。ちなみに江ノ浦地区に７人、樽見地区に２人の合計９人の小学生がいるが、江ノ浦の１人はこの日は病欠だったため乗船数は１人少なかった。なお 10 年前に浮島を訪問した時の児童数は７人（１年２人、２年１人、３年２人、６年２人）だったので、当時よりも小学生数は少し増えたことになる。

小学校は江ノ浦と樽見のほぼ中間に位置している。両集落の児童は昔から歩いて通っていたのだが、近年イノシシが増えて危険と判断され、学校側の配慮で小学校へは徒歩通学ではなく、船通学に変えていた。子どもたちに会えたのはこのためだ。

浮島小学校の教員は、校長１人、担任が３人、養護教諭２人、補助教員１名、ＡＬＴ１名の８名である。なお６年生はいない。

浮島以外の周防大島町の有人離島（笠佐島、前島、情島）はすでに小学校はない。小中学生はおろか青壮年層も皆無になっており、老人の島と化している。浮島は周防大島町で

例外的に元気な島なのだ。周防大島町に限らず、瀬戸内海の離島は過疎と高齢化が進み、無人島も増えている。浮島のように元気な島は、兵庫県の坊勢島、広島県の阿多田島、香川県の伊吹島、大分県の姫島などに限られる。

小規模な島ながら浮島が元気なのは、漁業がさかんだからである。上の４島も漁業や養殖業が盛んな点で共通している。浮島は後述するようにイワシの船曳網漁業とイリコ（煮干）の加工を同じ経営体が取り組み、昔から漁業と加工の連携を実現してきたが、このことが「島の元気」の源泉といえる。

定期船から降りる未就学児と中学生（左）、江ノ浦で船を待つ小学生（右）

２つの集落

浮島は面積 2.27 km^2、周囲 6.8 kmで、周防大島町に属する４つの有人離島のなかでは最も大きい。浮島には南に江ノ浦、北に樽見という２つの集落がある。両集落の中間に楽ノ江という場所があり、現在は上述した小学校が置かれている（人家はない）。この地区は以前、花崗岩の砕石場があったところで、一部に砕石跡が残る。赤瀬源作という伯方島出身の人が最初に砕石技術者としてやってきたようだ。また島の北部には頭島という無人島がある。この島との間には 1971（昭和 46）年に橋（浮島大橋）が架かり、現在は陸続きになっている。

浮島はかつて宇賀島と書いた。浮島を「うかしま」と読むのはこのためだろう。島出身の梶田清七氏が書いた「わたしの浮島風土記」によると、室町時代の末期頃は、宇賀嶋海賊の根拠地であった。しかし、安芸の毛利元就が大内義隆の弔い合戦として陶晴賢と戦った 1555（弘治元）年の厳島合戦で、陶側に味方した宇賀嶋海賊は毛利方の海賊村上氏と戦って敗れ、その後、浮島は無人島になった。

次に島に人が住むようになったのは、1681（天和元）年のことである。沖家室の船究役（海上運航の船舶の取締りを行う役）を勤めていた友澤惣右衛門徳昭という武士が浮島を拝領して開拓することになったという。大島の森村集落の農民に諮って入植志望者を募ったところ４人の協力者を得て、開拓が始まった。以来、島は、農業と漁業によって生計を立ててきた。

1960（昭和 35）年の国勢調査時の人口は 742 人であったが、人口は年々減少し、2000 年には 247 人になった。2005 年の国勢調査時には 259 人と若干増加したが、その後は再び減少に転じ、2020 年国勢調査時の人口は 180 人、世帯数は 90 戸になっている。なお 2023 年

５月末時点の住民基本台帳上の人口は 176 人、世帯数は 93 戸である。

２つの集落のうち、最初に人が住んだのは南の江ノ浦で、したがって本浦とも呼ぶ。その後、本浦からの分家などが、開拓して住み着いたのが樽見である。現在、江ノ浦と樽見の人口はほぼ同数である。

江ノ浦の集落（左）、樽見の集落（右）

イワシ網

定期船は楽ノ江で小学生と本土から通勤してきた学校関係者を下ろし、終点の樽見に向かう。樽見で下船したのは私だけだった。

船着場には新村（しんむら）兄弟の長男である新村茂臣さんが迎えに来ていた。実は事前に後述する「オイシーフーズ」の社長である新村一成さんにイリコの加工場の見学を申し入れていたので、長男の方が迎えに来てくれたのだった。一成さんは観音網（イワシ網）の会長を務める新村政志さん（82 歳）の次男で、三男の光之は観音網の社長を務めている。茂臣さんは東京で料理人をしていたが、コロナ禍で飲食店の経営がきびしくなったため、地元に戻った。現在、後述する叔父の新村則人さんが大島に計画している美術館に飲食店を併設すべく準備をしているとのことである。

軽トラに同乗し、頭島に架かる小さな橋を渡って、頭島の埋立地にあるイリコの加工場を訪れた。この埋立地には新村さんの観音網のイリコ加工場があり、その隣に大東網の加工場が並んでいる。頭島は浮島の北に位置する面積 0.51 ㎢の小さな島で、浮島とは 100 mほどの水路で隔てられている。橋のすぐ脇の埋立地にイリコの加工場が２棟並び、島の奥は柑橘類の畑になっている。

浮島を代表する漁業がカタクチイワシの船曳網である。通称イワシ網は、江ノ浦地区に３経営体（橋本水産という会社組織と東網と共栄網）、樽見地区に２経営体（観音網と大東網）、合計５経営体によって営まれている。このうち個人経営は江ノ浦地区の橋本水産のみで、残りの４経営体は島民による共同経営である。浮島のイワシ網の特徴はこの共同経営にある。つまり、資本力のない島の人々がお金を出し合い、船や漁具を共同で購入して、獲る手段を確保し、それまで島外の漁船に横取りされていたカタクチイワシを自分たちのものにすることができたのである。ただこの共同経営も時代とともに変化しており、観音網の株主は当初７人であったがその後、高齢化が進んで少なくなり、現在の株主は３人になっている。

浮島でこの共同経営によるこのイワシ漁が始まったのはいつのことだろうか。宮本常一は 1935（昭和 10）年に郷土の周防大島を調査して、「周防大島を中心としたる海の生活誌」を著わしているが、その中で浮島のイワシ網についてふれている。浮島はイワシの良漁場であったが、島は地曳網（オカビキ）でイワシを採る程度で、他所の船が来て曳いていた。その後、浮島の津田吉五郎によって集落の人々の株組織の共同網を持つことになり、「久しく他浦の網の人に任せていた島のアジロを、島の網船で占める日が来たのである。而して共同の実を上げているこの島では、今全く困窮の何たるかを知らぬほど平和と富裕に恵まれている」状態へと変貌を遂げる。共同網が始まった時期は宮本が調査した年から遡ること 30～40 年前と書かれているので、浮島でイワシの共同網が持たれることになったのは 1900 年前後と推定される。つまり、浮島のイワシ漁は 100 年を超える長い歴史と制度を有していることになる。多い時にはこの共同網が島に 15 ヶ統もあったらしい。カタクチイワシが不漁となった昭和 30 年代に一度共同経営体が解散したこともあったそうだが、それまでの８経営体が５経営体に縮小して再開され、今日に至っている。

イワシ網はいわゆる２艘船曳網で、網船（６～７トン）２隻、「手船」と呼ぶ運搬船１隻、「ボート」と呼ぶ探索船１隻の合計４隻で１船団を構成している。網船にはそれぞれ２人の４人、運搬船、探索船にはそれぞれ１人が乗り組み、基本的に６人で操業するが、最近は運搬船と探索船の１人は危険ということから２名で対応しているようだ。したがって海上勤務は８人ということになる。

漁獲したカタクチイワシはただちに加工処理する。このため海上勤務とは別に加工場で働く人が確保されている。観音網の場合は海上勤務が８人、陸上勤務が９人、合計 17 人が働いている。人数が少ない共同網でも、海上勤務７人、陸上勤務６人、合計 13 人おり、島の５経営体全体では恐らく 75 名ほどがこの漁業に関わっていると思われる。つまりイワシ網は島に重要な雇用機会を提供しているわけだ。

イワシ網の漁期は６月後半から 12 月中旬までの約半年である。「チリメン」サイズの稚魚の漁獲は資源保護の観点から禁止している。このため網目の大きさを５船団で取り決めている。カタクチイワシの資源が比較的安定しているのは、シラスの漁獲を禁止したことがけっこう貢献しているかもしれない。

船曳網の船団（運搬船と網船）（左）、船倉からフィッシュポンプで水揚げ（右）

操業時間は５時～10 時までで、10 時までに漁港に戻らなければならない。漁船の出航は５時 10 分前で、漁場には５時きっかりに着き、ただちに操業を開始するようだ。このよう

に５経営体が操業時間を決めたのは 20 年前からのことらしい。

魚探を搭載した探索船がカタクチイワシの分布状況を把握し、素早く網を投入して曳網する。カタクチイワシは移動が速いので、観音網ではこの道 60 年のベテラン漁師が指揮をとっているという。

漁場は基本的に浮島の周辺であるが、一部、久賀沖に及ぶこともある。このため、隣接する日良居支店に入漁料を払って操業しているらしい。入漁料は５船団で 50 万円である。

網船はそのまま漁場に残り、獲ったカタクチイワシを運搬船によりピストンで加工場に搬入する。10 時までに４～５回、港に水揚し、直ちに加工作業に入る。

イリコ加工

カタクチイワシのボイル加工品は関東では「煮干」と呼ぶが、西日本では「イリコ」が一般的である。関西では、腹割れしているイリコは極端に嫌われ、価格も大きく下落する。腹割れを防ぐには極力高鮮度の原料を迅速に加工処理することが肝要である。浮島は漁場が近く、漁獲後少なくとも 20 分以内に水揚げできることから、高品質のイリコを生産できる条件がそろっている。

水揚げ状況を視察後、加工場に入り、イリコの加工工程を見学する。

運搬船のイケマに収容されたカタクチイワシは加工場の前の浮桟橋に横付けされると直ちにフィッシュポンプで加工場内に搬入される。搬入されたカタクチイワシは自動計量され、一定量が蒸籠に並べられる。この蒸籠は 20 段積まれ、２列分つまり 40 段分の蒸籠が一度に全自動釜装置に入れられて、ボイルされる。煮熟時間は１分 45 秒だ。この 40 段の煮熟処理した蒸籠を２回分、つまり 80 段の蒸籠がまとまった段階で、温風乾燥に入れる。温風乾燥の温度は、小さなカタクチイワシの場合は 60℃、大きいものは 70℃である。

イリコの加工作業はもともと共同網の各株主の自宅近くの工場で行われていたが、37～38 年ほど前に現在の加工場が頭島の埋立地に整備され、以来、こちらに移動した。樽見地区の場合は観音網と大東網の工場は並んでいるが、江ノ浦地区の３経営体の加工場はバラバラである。

観音網の新村さんの加工場は自宅の隣にあった。新村会長の案内で古い加工場を見せてもらったが、当時使われていた竹製の丸い蒸篭などが残されていた。当時の加工場は漁港から 10m弱ほどの高い場所にあり、漁船から加工場に運ぶのに難儀したと思われるが、現在はフィッシュポンプでものの数分で搬入できるからだいぶ楽になった。しかも製造ラインにそって自動的に流れ作業で加工が進む。

観音網の加工場では９人が働く。漁業と加工の従業員は完全に区別されている。工場で働く女性は１人だけだ。浮島では夫婦船はなかったが、唯一の例外はイワシ網で、忙しかったため奥さんもイワシ網で働いた。しかし、現在はイワシ網で働く奥さんはいない。奥さんを働かせると、嫁に来る人がいなくなるため、家事と子育てに専念する役割分担に変わった。このような配慮が島外から嫁ぐ人を多くし、その結果、子どもが増えることにつながっているようだ。ちなみに情島では「漁師のところに嫁のきてはいない」と嘆いていたが、浮島に子どもが多いのは収入が多いのに加えて、こうした配慮があるからであろう。

工場長は雇われで、以前、江ノ浦の共栄網で働いていた。こちらに移ってから８年にな

るという。

一工程の作業時間は 30 分ほどで終わり、温風乾燥機に移される。翌朝には製品ができあがっている。漁獲したカタクチイワシの第１便が付くまでの間に前日干し上げたイリコの段ボール箱への箱詰め作業を終える。

このように浮島のイリコはとびっきり高鮮度の状態で、迅速に加工処理されているため、きわめて高品質であり、市場の評価も高い。

蒸籠にカタクチイワシを並べる作業（左）、自動釜装置での煮熟作業（右）

イリコの販売

浮島で生産されたイリコは段ボール箱に詰めて出荷される。１箱あたりの重量は 7.5～8.0 kgだ。出荷先はＪＦ山口県漁協の柳井事業所である。島内の５経営体が生産したイリコは県漁協の運搬船に積まれ、日良居漁港の土居区まで運ばれ、そこからトラックで柳井に向かう。

出荷日は、原則として操業期間中の火、木、土の週３回である。ただし、１日の取扱量が 500～1000 ケース以下の上場数量が少ない日は、取引は行われない。売買は入札方式で行われ、応札する業者は 20 社ほどである。

柳井事業所にイリコを出荷するのは浮島が圧倒的に多く、浮島以外では周防大島の安下庄（あげのしょう）や本土側の阿月（あづき）などである。

干しあがったイリコ製品（左）、県漁協の船に積み込まれるイリコの段ボール箱（右）

一昨年からイリコの単価は上昇しており、浮島のイワシ漁業は絶好調のようだ。2022 年のイリコの出荷量は 440 トンで、税抜き販売額は 4.54 億円であった。kg あたりの単価はざ

っと 1,000 円になる。また１経営体あたりの平均販売額は 0.9 億円であった。10 年前のイリコの出荷額は２億円強で推移していたから、現在は２倍強になっている。なおイリコ以外の漁業の水揚げ金額は 1.35 億円ほどであり、後述するように生産額は大きく落ち込んでいるから、イリコは浮島の地域経済をまさに支えているわけだ。

ニューフィッシャーと島外からの労働力

浮島のイワシ網は半年間で 4.5 億円を稼ぐから、他の島に比べれば漁業後継者が多く、しかもお嫁さんも多い。したがって子供も多いわけだ。しかし昔のように中学を卒業してほぼ全員が漁業を継ぐ時代ではなくなっている。高学歴化が進み、都会に進学しそのまま就職して島に戻らない人の割合は確実に増えているから、好調なイワシ網を支える人手は限られている。そこで不足する労働力は島外からのＩターンと近隣地区からの通勤漁師で補填されている。

山口県では手厚い漁業就業支援制度のもとで、新規漁業就業者の確保に力を入れている。その内容は、①先輩漁業者に弟子入りする２年間の長期研修、②研修後３年間の経営自立支援化交付金（年間 120 万円）の支給、③漁船・漁具等の導入にあたってのリース料 50%支援、である。

浮島には現在、この県の制度を利用して新規就業したＩターン者が４人いる（畑田、佐竹拓郎、沼卓成、啓太)。島では彼らのことを「ニューフィッシャー」と呼んでいる。この山口県の制度ができる以前から島で就業している人を含めると、Ｉターン漁業者は７人になるらしい。周防大島町ではこれらのＩターン漁業者を支援するため江ノ浦の集落に町営住宅４戸を最近整備している。

一方、水産加工を含めてイワシ網の時期は労働力が不足するため、各イワシ網は周防大島などに住む人を合計 13 人雇用している。島外からの雇用者の内訳は、大東網は２人、観音網は５人、東網は４人、共栄網は１人、橋本水産は１人である。支払われる賃金は５時から 10 時までの５時間勤務で時給 15,000 円、少し慣れた人には 20,000 円が支払われている。通勤手段は多様だが、観音網の場合は日良居漁港に専用の浮桟橋が用意され、自宅から車で港まで来た人を船に乗せて、浮島まで運んでいる。

江ノ浦に整備されたニューフィッシャー向けの町営住宅（左)、本島からの通勤者用の桟橋と漁船（右）

漁協

旧浮島漁協は 2005（平成 17）年に山口県漁協に広域合併し、浮島支店となった。浮島支店の事務所は樽見の集落に置かれているが、江ノ浦地区にも出張所がある。

漁協職員は女性２人で、江ノ浦の出張所は午後だけ支店から１名の職員が移動して対応している。10 年前は支店に橋本さんと赤瀬典之さんの２名、江ノ浦の出張所にも１名の職員が配置されていたから、この間に職員は１名減となっている。

組合員は世帯複数制で、正組合員 49 人（樽見：21 人、江ノ浦：28 人）、准組合員 15 人（樽見:11 人、江ノ浦４人）である。10 年前は正組合員 60 人（樽見：30 人、江ノ浦：30 人）、准組合員９人（樽見：２人、江ノ浦：７人）だったから、正が 11 人減少したのに対し、准は逆に６人増えている。樽見地区は正が大きく減少し、准が増えた。なお、島の戸数は約 90 戸なので７割の世帯が組合員となっている勘定だ。

漁協は信用、購買（油、販売）、製氷、販売、共済の各事業を営んでいる。支店にはＡＴＭも置かれている。なお浮島の水産物流通は次の通りである。

組合員が漁獲した魚介類は支所に集荷し、一括して本土側に運搬する。漁協所有の運搬船・大島丸（9.7 トン）が 17 時に樽見を出発し、江ノ浦を経由して日良居漁港の土居区あるいは久賀港の宗光（むねみつ）に入る。土居区の港は狭いためだ。港で山口県漁協のトラックに積み替え、広島市中央卸売市場をはじめとする消費地市場に出荷、一ヶ所の市場に集中すると値崩れを起こすため関西市場にも出荷しているようだ。

樽見地区の山口県漁協浮島支店の事務所（左）、江ノ浦地区の同支店の江ノ浦出張所の事務所（右）

その他の漁業

浮島で営まれている漁業は、イワシ船曳網、小型底曳網、流し刺網、タコツボ、アナゴ籠、建網、タチウオ曳縄釣などである。なお、トラフグの養殖が 40 年ほど前から行われていたが、供給過剰で単価が下がり経営が悪化したことから、すでに 20 年ほど前にやめている。情島は一本釣漁業だけで網漁業はないが、この浮島は網漁業が中心である。

10 年前に浮島に来たときはタチウオ曳縄釣漁業が盛んで、イワシ船曳網漁業に次ぐ重要な漁業だったが、近年はタチウオがぱったりと姿を消し、現在はこの漁業は営まれていない。この漁業に代わって、近年資源量が増えてきたサワラやスズキを対象とした流し刺網漁業を営む人が増えている。

ちなみにタチウオ曳釣は 35～36 年ほど前に導入された新しい漁業であった。周防大島の

安下庄の漁師から学んだが、その大元は広島県の豊島の漁師から学んだものだった。10 年前には 24～25 経営体が操業していた。ピーク時には１日に 200 kgほどの漁獲があり、単価は 1,000 円／kgだったので１日 20 万円の稼ぎになっていた。

上述したようにイワシ船曳網漁業の漁期は６～12 月までの半年間で、残りの半年間は小型底曳網を営む人が多い。12～３月末にかけてナマコ、２月 10 日から４月 20 日までは貝桁網で主としてアカガイを漁獲する。貝桁網の以前の対象種はトリガイであったが、５年前から放流が始まったアカガイが好調で、１日の漁獲量は 25 kg前後になるという。単価は 2,000 円／kg前後なので、１日の水揚金額は５万円前後と比較的いい。10 年前に訪れた時には島に干しナマコを加工している人がいたが、この人は病気になって加工はやめたそうだ。なお最近、ナマコの資源は減っているという。小型底曳網を営むのは 20 経営体以下とのことだ。

小型底曳網と並んで最近はサワラとスズキの流し刺網が５月ごろまで営まれている。1 人での操業が可能で、夜間操業になる。

タコツボ漁業は５～６人が営む。タコの産卵期は秋なので、９月 20 日から２ヶ月間禁漁期になる。タコの資源も減少しており、タコツボを揚げる頻度は１週間に１回程度である。

アナゴ籠を営むのは実質的に数経営体にとどまる。周年操業が可能であるが、他の漁業との兼ね合いで、実質的な漁期は３～４月末までの２ヶ月である。

建網は３経営体ほどが操業している。島の周辺の磯や砂場が漁場で、メバルやカレイ類を獲る。

昨年（令和４年）のイワシ船曳網を除く漁業の総水揚金額は約 1.4 億円であった。10 年前は２億円以上だったので大きく落ち込んでおり、イワシ網への依存度が増している。

貝桁曳網の桁（左）、タコツボ（右）

瀬戸内海の山口県側の各地で問題になっているボラ囲い網については今回聞き漏らしてしまった。10 年前に聞き取り調査した結果を再録しておくが、現状は変わっているかもしれない。

ボラ囲い網の許可を持っているのは江ノ浦の３経営体である。最近、若い漁業者２経営体が他から許可を受け継いで新たに着業した。本来はボラを目的とした漁業であるが、他の魚も獲るため、情島の一本釣資源の減少や平郡島などでも様々な問題が発生している。魚を脅して獲るため漁獲成績がよく、若い人がやりたがっているらしい。網の長さの制限や操業区域もめちゃくちゃ広いのが特徴で、乱獲の問題もあり、県でボラたたき網の規制

について検討が始まったそうだ。

廃業した民宿松中

10 年前、浮島に来た時は「松中」という民宿に泊まった。しかしこの民宿はすでに廃業していた。当時の記録から「松中」について紹介しておこう。

江ノ浦にあった民宿はすでに廃業していたので、樽見地区にのみ「松中」と「村田」という２軒の民宿があった。浮島で最初に民宿を始めたのがこの「松中」である。1967（昭和 42）年に米づくりからミカンへの転作を奨励する県のパイロット事業が始まると、土木関係や県の役人が多く来島するようになり、宿泊需要が発生したのがきっかけだった。

「松中」の女将さんは松山からこの島に嫁に来た。父親は獣医で、その親が旅館をしていたこともあり、民宿を営業することに抵抗はなかったという。布団をつくり、10 人ほどが寝られるようにしたのが始まりだった。その後、釣り客や観光客を中心に経営を続けてきた。

宿泊客の減少を下支えするために町が取り組んだ中高生を対象とした体験学習のプログラムを引き受けたことにより、生徒たちにタチウオ釣り見学や魚料理作り体験などを実施したこともあった。

ご主人は漁業を中心にミカンも栽培している半農半漁だった。当時のご主人の生業について整理しておこう。

２月は晩柑類の出荷、選別作業に追われる。ミカン畑は以前２町ほどあったが、今は４～５反に縮小して、ポンカンと伊予カンを作っている。また大島町のブランド品になっている「夢ほっぺ」（セトミ）もつくっているが、こちらは１個ずつ袋にかけるので手間がかかること、隔年結果で生産が安定しないことなどの欠点を抱えているという。

柑橘類の農作業が終わると、４～６月は建網に従事する。メバル建網（オコゼ、アジなど）、カレイ建網（カレイ、タコ、タイなど）で、建網は 15 時ごろに網を仕掛け、翌朝揚げる。７月～12 月上旬にかけてタチウオ釣りに従事する。12 月８日～４月 20 日にかけては農作業のかたわら小型底曳網漁業に転換する。使用する漁船はタチウオ釣りと小型底曳網を兼ねている。漁協の理事をしているので、この間も結構忙しいらしい。

長男はミカン農業を継がせたいと思い、農業大学校に進学させた。しかし、本人は小さい頃からギターが好きで、本当は音楽関係に進みたかったようだ。親の意向で農業大学校に行ったものの、本人は農業が嫌いで専ら漁業に従事している。

息子は島に戻った後、1997（平成９）年に離婚した。女将は、「嫁は美人で、民宿を継承させたかった」と話していたが島の生活に馴染めなかったに違いない。子供を連れ戻しに岩国市内を探しまわったこと、当時女の子は２歳８か月、男の子は小学校１年生で、家で引き引き取った後、女将が育てたことなどを語った。今、長男は海上自衛隊で働き、長女は柳井で働きながら高校に通っているそうだ。

「松中」では、イワシ網の株を２株持っていた。一時期イワシが不漁になり、収入源を失った島民は出稼ぎに行った時期もあったが、これを契機にイワシ網の株はなくなり、今は株を持っていない。

連合艦隊

こちらも 10 年前の話である。

漁協の事務所はちょうど昼休みで鍵がかけられていたので、樽見の集落が眺望できる高台を探して裏山に登った。しかし、条件のよいところが見つからない。坂道を下っていくと、補助車で登ってくるおばあさんに会った。山の上の畑に農作業に行くところだった。村田愛子さん 80 歳である。名前を聞いた時、少し恥ずかしそうにした。

村田さんの家は、ご主人を肝臓がんで亡くし、東洋鋼鈑に勤めていた息子が島に戻って漁業を継いでいる。息子夫婦と孫の６人家族である。息子の嫁は同じ島の出身で、夫婦操業のかたわら、漁協でパートとして働いている。嫁の弟は浮島支店の組合長である。息子は６～12 月はタチウオ釣り、12～４月は小型底曳網で、５～６月の２か月間はあまり漁がないため、準備、道具作りなどに従事しているらしい。話好きのおばあさんで、島のことを聞いた。

浮島に最初に人が住みついたのは江ノ浦なので、地元ではこちらを本浦と呼ぶ。樽見地区の人達は本浦から移住したようだ。江ノ浦は若い人が多く、お祭りが盛んで、立派な神輿をもっている。それに比べると樽見地区の祭りはあまり活発でない。しかし、樽見の自慢は観音様だそうで、観音堂に 33 体の観音像が安置されているので是非見ていけという。何でも観音像は、大畠瀬戸で遭難した般若姫の船の帆柱が漂着し、これで造ったのだそうだ。ただ、先の梶田氏の本によると、観音様はもともと蒲野村椋野の天徳寺にあったものが森村の法心寺へ移され、安永末期（1780 年頃）に樽見に移されたと書かれている。村田さんの般若姫の話は伝説に違いない。

観音堂の場所を案内するといって坂を下っていくと、目の前に柱島が見えてきた。柱島は、現在岩国市に所属しているが、戦前は日本海軍連合艦隊の停泊地になっていた。この坂からみる目の前が艦隊の停泊地で、ここで碇泊したのち呉軍港に入った。村田さんが子供の頃、目の前をたくさんの軍艦が通るのがよく見えたそうだ。また、当時、小学校は山の上にあったので、軍艦からのラッパもよく聞こえ、甲板の上の人も近くに見えたと語った。

戦艦陸奥は昭和 18（1943）年６月に謎の爆発を起こして沈没したが、この沈没海域が目の前の海域だという。村田さんが８歳の時であった。この時、海には霧が立ち込めていて沈没したのは見えなかったが、大きな音だけが聞こえたのを子供ながらに憶えているそうだ。柱島の右手に自動車の形をした島が２つ並んでいる。地元では「東ゴットリ」、「西ゴットリ」と呼んでいるが、この２つの島に陸奥の乗組員の死体がたくさんあがったらしい。年に 1 回陸奥の慰霊祭が春の大祭として開かれるが、今でも全国からたくさんの人が集まってくると語っていた。

また、当時、浮島の周辺では若い水兵の水泳訓練が行われていた。山間部の出身者の中には泳ぎが下手で、教官にしごかれる光景が見られたようだ。これを見た父親が、子供の頃に泳ぎを覚えるのが大切だと村田さんに言ったそうだ。

江ノ浦

話は再び 10 年後に戻る。新村さん宅に伺い、昔のイリコの加工場や古い道具類などを見

せてもらう。

軽自動車を貸すから自由に島内を走ってこいと言われて、運転席に座ったとたんこの自動車がマニュアル車であることに気づいた。私の運転免許証は更新を失念していて再交付を受けた時点でオートマチック限定になっていたのに気づき、借りるのを諦めて、新村さんに江ノ浦まで連れて行ってもらった。

樽見と江ノ浦を結ぶ道路は、東ルートと中央、西ルートの３本である。新村さんによれば、ミカンのパイロット事業でこの３本の道と頭島を縦貫する道路が公共事業によってつくられたそうで、ミカンの産地化には失敗したが、道だけが残ったという。

江ノ浦への道は東ルートがメインで、中央は厳しい山道である。10 年前に浮島を訪れた時には、島の様子を知るべく西ルートを歩いた。西ルートには人家は全くなかった。うっそうとした木々に覆われていて、昼なお暗い。道路は舗装されているが、車は主として東ルートを通行するため、枯れ木が道路上にやたらと落ちていた。以前小学校はこの道沿いにあったそうだが、その形跡は全くみられなかった。このルートは約１時間弱を要した。江ノ浦に近づくと、正面に昔土地争うでもめたという円錐形の見壁山（標高 134m）見えてきた。浮島を象徴する山である。

今回は車で連れて行ってもらったからものの 10 分ほどで江ノ浦に着いた。江ノ浦集落の前はかなり大きな浮島漁港（第１種）が整備されていて、船溜まりは大きく３つに分かれていた。こちらにはイワシ共同網が３ヶ統あり、また底曳網を始めとして兼業用の漁船も多く、かなり活気がみなぎっている。

江ノ浦に１軒ある小売店で菓子パンと紅茶のペットボトルを購入して、漁港を眺めながら食べた。昼食を食べ終えてから、漁港のはずれまで歩き、イリコの加工場やニューフィッシャーの町営住宅を見る。ところが西の空が真っ黒に変わり、突然雲行きが怪しくなってきた。雨雲が急速に接近してきて、雷を伴う激しい雨になった。漁具倉庫及び漁協の江ノ浦支所に避難し、しばらく雨がやむのを待つ。

江ノ浦の漁港の西側（左）、江ノ浦の漁港の東側（尖った山が見壁山、右）

13 時近くになったので江ノ浦支所に顔を出すと、樽見地区の漁協事務所にいた女性が来ていた。午後から江ノ浦勤務になるらしい。事務員１人が午後だけ事務所に詰める体制になっている。彼女にお願いして、浮島の漁獲物の売り上げデータをもらう。事務所の横には冷蔵庫が整備されていて、出荷する水産物が保管される。イワシ類以外の鮮魚や活魚は、上述したように漁協の運搬船で本土に運び、そこからトラックで広島をはじめとする消費

地市場に出荷されている。

耕作放棄地

雨がやんだので、江ノ浦の集落を歩く。集落の中心部に郵便局と磐尾神社がある。人家と山際の間に平らな農地だった場所があるが、現在は一面雑草で覆われていた。樽見地区は土地が狭くて平地が少ないのに対し、江ノ浦地区は多少平らな場所があり、農業が営めたことが、最初に開拓民が住みついた理由だろう。

10 年前の９月下旬に訪れた時にはこの場所で米が作られていた。この田んぼで２人に話を聞いているので再録しておこう。

田んぼで脱穀を終えた籾を唐箕で選別している 50 歳代の男性がいた。1 反の田を保有し、５月 15 日に田植え、９月 14 日に稲刈りをしたそうで、籾を田んぼに敷き詰めたビニールシートに広げ、唐箕にかけている。多くの島民がパイロット事業で米作からミカンづくりに転作したが男性のところは米作を続けてきたという。ミカンの価格が下落し、ミカン畑が放棄される中で、米作を守ってきたことは今になると良かったと語っていた。

この当時、放置された棚田を再生し、千葉県鋸南町で米づくりを始めた私にとって格好の学習材料であったことを記憶している。これから自分がやろうとしている唐箕による手選別のやり方を早速教えてもらった。彼の家では籾の状態で保存し、食べる都度、籾すり・精米をするそうだ。米が新鮮で美味いという。保存中の籾に虫がわかないようにするためニンニクを入れておくと効果があると話していた。しかも米にはニンニクの臭気は移らないという。

その隣の田では、田村末弘（当時 76 歳）さんが籾すりの準備をしていた。田村さんの田んぼは７畝で、玄米ベースで通常は６俵（360 kg）、多い時には７俵（420 kg）を収穫するという。夫婦二人の生活なので食べる分にはちょうどいいとのこと。日本人の米の消費量は年間平均 60 kg／人と言われていたから、恐らく子供たちに分けているのだろう。米作の他に２反の畑で温州みかんも栽培していた。

偶然だが、田村さんは江ノ浦のイワシ共同網の一つである東網の代表であった。中学卒業とともにイワシ網に従事したそうだ。

息子は島を出て、当時は岡山の農文協に勤めており、後継ぎはいない。半農半漁であるがイワシ網の収入がメインで、米もミカンも自家消費用であり金にはならないといっていた。イワシ網の漁期は 12 月 15 日までだが、水揚げが少なくなった場合は途中で切り上げる。イワシの時期以外は小型底曳網（4.1 トン）を営んでいた。対象魚種は当時トリガイが主で、アカガイは少ないという。魚類はコチ、カレイ類、オコゼなどが漁獲していた。底曳網の漁場は浮島の周辺で、陸奥が沈没しているあたりでも操業するらしい。

根掘り葉掘り聞いたせいか、ワイシャツ姿で腕まくりをしていたせいか、田村さんから、「あんた、宮本さんによう似とるな」と言われうれしくなった。田村さんは若い時に宮本常一と何回も話をしたことがあるそうだ。

しかし 10 年後に再訪してみると２つの田ともに耕作は放棄され、すっかり荒れ果てた姿を晒していた。田村さんは当時すでに高齢だったからちょっと無理としてもまだ 50 歳代だった人は続けていてもいいはずだが、恐らくこの 10 年間は浮島にイノシシが増えた時期に

相当するから、イノシシ対策までして米作りを続ける気にはならなかったのであろう。観音網の従業員の中にイノシシ獲りの名人がいたが、彼によるとこの５年間に 120～130 頭を箱罠や括罠で捕獲したと言っていた。周防大島ではこの間に 3,000 頭のイノシシを捕獲したという。ちなみにイノシシは玉ねぎが嫌いなので、真偽はともかく玉ねぎ栽培の盛んな津和知島ではイノシシは寄りつかないといっていた。

耕作放棄された田んぼ

縮小する柑橘栽培

周防大島はミカンの島だ。町のシンボルカラーもミカン色である。

この浮島でも、1967（昭和 42）年にミカン栽培による島おこしをめざして行政主導によるパイロット事業が開始されたことはすでに述べた。全島をミカン農地に転換するプロジェクトが進められ、浮島の隣の無人島・頭島もミカン農地に変貌し、1971（昭和 46）年には橋が架かった。

なかには江ノ浦で会った米作農家のように米づくりを貫徹した人もいるが、多くの島民はミカン栽培に転換し、島のミカン農家は 15 戸ほどに増えた。しかし、わが国のミカン栽培は 1970 年代中ごろがピークで、輸入自由化等の影響もあり、生産過剰となる。浮島でミカン栽培が導入された時代は、既に日本のミカン需要がピークを迎えたころであり、需要の減少と価格の下落でミカン農家は大きな打撃を受けることになる。

10 年前に浮島で柑橘類を栽培していたのは樽見と江ノ浦でそれぞれ４戸ずつの８戸であった。何れも漁業との兼業であった。今回の訪問では柑橘類の栽培農家は６戸に減少していた。うち温州ミカンを栽培しているのは３戸だけで、残りの３戸は晩柑類やレモンを栽培していた。10 年前からは２戸の減少である。何れも漁業ないし加工場等への「雇われ」と兼業している。

10 年前に聞いた話だが、頭島の農地が荒廃しているのに目をつけた俳優の杉良太郎氏が島を買いたいと言ってきたが、地主は拒否したそうだ。その後、この話は進展していない。

観音網のイリコ加工場で働いていた人は頭島で柑橘類を栽培していた。彼の話では樹木の消毒と摘果作業が大変だとこぼしていた。しかも農協に出荷すると安いという。道の駅に出荷するにしても島から運ぶのは手間がかかって大変だとすべてに否定的であった。

オイシーフーズ

江ノ浦の集落を見て歩いてから港の北側にある町営定期船乗り場に向かう。観音網会長の新村政志さんは午後から周防大島に用事があり、彼の船で日良居漁港まで乗せて行ってくれることになっていたからだ。

新村さんの船が 13 時 10 分ごろに樽見から江ノ浦に迎えに来てくれた。すぐに飛び乗る。漁船だと 10 分強しかかからずに日良居漁港の日前区に着いた。漁港には新村さん専用の浮桟橋が用意されている。右側が新村さんの漁船用、左側が周防大島から通勤するイワシ船の従業員用の送迎桟橋だ。山口県漁協の日良居支店に使用料を支払って借りているのだという。

漁港の駐車場には自家用車が停めてあり、その車に乗って次男の一成さん（49 歳）が経営する「オイシーフーズ㈱」の加工場兼事務所に連れて行ってもらった。日良居漁港から車で５分ほどの土居にある。

観音網の会長である新村政志さんの次男・一成さん（49 歳）は周防大島側の平良居漁港の近くで浮島産のカタクチイワシとヒジキを加工販売する「オイシーフーズ」という水産加工の会社を経営している。会社名は、「美味（おい）しい」と海の「シー」、食物の「フード」を組み合わせたもので、商標登録済みである。一成さんがこの会社を創業したのは、2012（平成 20）年のこと。ちょうど 10 年が経過した。

一成さんは周防大島町の食品製造の会社に勤めるサラリーマンであったが、同じ町内に設立された「瀬戸内ジャムガーデン」に刺激されて、実家や島の水産物の高次加工をめざしたのだった。加工場兼事務所ではパートタイムの従業員４名が働いている。年商は 4,000 万円ほどとのことだ。

販売している加工品はイリコの袋詰（100ｇ／380 円）、オイルサーディンのビン詰（170ｇ／750 円）、バジル・干しトマト入りのオイルサーディンのビン詰（170ｇ／800 円）、乾燥ヒジキ（60ｇ／630 円）、ヒジキの島の伝統的味付けをしたひじ好（30ｇ／380 円）、これにイリコを加えたイリコ入りひじ好（30ｇ／380 円）などである。この他に近年消費が広がってきたアカモク（80ｇ／200 円）などもラインナップされている。これら全ての商品は化学調味料、着色料、保存料は一切使用しない無添加食品である。オイルサーディンのレシピ集も作られているが、洗練されたデザインだ。

市販されているオイルサーディンの多くは缶詰である。しかも外国産が大半を占める。国産のオイルサーディン缶は私も一度訪問したことがあるが、京都府宮津にある竹中缶詰が知る人ぞ知るメーカーである。オイシーフーズのようなビン詰商品は鹿児島県の阿久根市の加工業者がウルメイワシを原料に作っているオイルサーディンぐらいだろう。カタクチイワシは魚体が小さく傷みやすい魚なので漁獲後に迅速に処理することが肝要である。原料のカタクチイワシは父親と弟が獲ったものであり、オイルサーディンがつくれるのは超新鮮な原料が手に入るからに他ならない。かくしてイリコを上回る高付加価値化が実現した。

一方、ヒジキの加工品は浮島で採れた天日干しのものを仕入れて、加工場の鉄釜で煮ている。芽ヒジキを使用しているので煮熟時間は数時間ほどと短い。

製品の販売先は中四国コープの宅配が中心で、この他に周防大島町、上関町、光市など

の道の駅や観光施設などでも販売している。なお道の駅の販売手数料は 20%である。さらにオンラインショップをてがけ、直売もしている。

商品のパッケージやデザインは洗練されている。それもそのはず、一成さんの叔父さんの新村則人さんは東京で活躍するグラフィックデザイナーなので「オイシーフーズ」のロゴや商品ラベルは伯父さんの協力を仰いでいからだ。

新たな商品としてイリコを押しつぶしたイリコ煎餅が新商品としてラインナップされることになっている。

事務所で話を聞いてから加工場の機械類を見せてもらう。壮観だったのがヒジキを煮る鉄釜。100 万円もしたそうだ。この他に温風乾燥機、スチーム調理器、据え付けられたばかりのイワシ煎餅をつくる機械などが整備されている。加工場では２人の女性従業員がヒジキの商品を計量、手作業で袋詰めを行っていた。

「オイシーフーズ」代表の新村一成さん（左）、２種類のオイルサーディン（右）

取材を終えて、新村さんの車でこの日の宿である「旅館千鳥」まで送ってもらう。旅館の夕食は同じ経営系列の竜崎温泉で食べたが、この温泉のロビーにある土産コーナーにオイシーフーズの商品も並べられていた。