



風情ある中野漁港

大勢の買い物客が目当ての魚などを買い求める。「新鮮な魚を「地元の魚の食べ方を漁業者に直接教えてもらえる」と、客の満足度も高い。漁港が活気づき漁業者と消費者が「地域の宝」である魚介類の魅力が再認識する光景が広がった。定着の裏には、多くの苦勞が

あった。天候に左右される沿岸漁業。しけで出漁できるかどうかの判断を迫られ、常に中止の恐れが付きまとう。会場は強風の影響を受けやすい。客がどんな魚を求めているのか、毎回、まさに手探りの状態。漁師は魚を捕るプロであっても売るのは初めて。初めの数回は慣れるま



仮設テントの下に、開催日の朝に水揚げした旬の魚を陳列。多くの客が目当ての魚を買い求め、活気に包まれる漁村市

食べて支える地域の漁業

停泊する小型漁船、網を繕う漁業者の姿、遠くに望む秀峰・大山。境港市の中野漁港には昔ながらの漁村の風情が漂う。ここを漁業基地として、沿岸漁業者がエノハヤキス、カレイ、ヒラメなど旬の魚を水揚げする。漁獲量が少なく、見過ごされがちな沿岸ものの魚の消費拡大や沿岸漁業で捕れる魚に注目してもらうことを目的に、2013年春、沿岸漁業者や境港飲食店組合などが実行委員会を組織。「中野港漁村市」を生み出した。

中野漁港前の県漁協境港支所付近で月に一度、朝どれの新鮮な魚介類を、沿岸漁業者たちが直接消費者に販売する漁村市。



中野漁港で捕れる魚を「美保湾ブランド」として発信するため、公募で決めたPRデザイン。ポスターや魚を出荷するトロボックス、Tシャツなどに使用されている

で戸惑いが大きかった。魚介類のワンコインランチや漁村弁当、水産加工品の販売、浜焼きコーナー、境港総合技術高校（同市竹内町）の生徒によるタッチングプールや加工品販売のほか、地元の賛同者の出店による野菜販売など、多彩な企画も展開した。昔ながらのストーリーをイメージして試行と反省を繰り返して、理想の形を模索。漁業者も「消費者と対面することで励みになる」と意欲を増していった。

仕掛け人である飲食店主の濱野政和・実行委員長は「漁村市をフィールドに大勢の人が集まってかわり合い、食や流通、水産振興、観光などさまざまなことに広がっていききたい」と今後を展望している。

「さかいみなと中野港漁村市実行委員会」の事例

さかいみなと中野港漁村市実行委員会

- 〈概要〉 ●所在地:境港市
●会長:佐々木正
●構成員:沿岸漁業者や境港飲食店組合員、行政職員など約10人
TEL 0859-47-1055(境港市水産課)
ホームページ <http://blog.zige.jp/nakanokou/>

※この実行委員会はNPO法人ではありませんが、様々な活動の始め方があるという事例として紹介しています。



漁村市の成功を祝い合うメンバーたち



代表者のコメント

実行委員会事務局長 濱野政和さん

カニやマグロは注目されるのに、沿岸漁業の魚は…。代表的な魚種は何か、数年考えて出た答えが「日本海に開けた美保湾であり、大山を望む景色であり、網を直す漁師の日常」です。これこそが沿岸漁業の基地・中野港のすべて！ 四季折々にさまざまな魚種があるからこその中野港漁村市。この漁村市を通じて人間の思いを表現しながら、無限の広がりに期待しています。