

観光都市に隣接する漁村の知られざる魅力を発信

大浦 佳代

(海と漁の体験研究所)

1. 海運とニシンから観光へ

小樽は明治初期に北前船の最北地として開けたが、やがて道内で産出される石炭の積み出し港として急速に発展した。現在は港町の趣を求め年間 700 万人もが押し寄せる観光都市となっている。祝津（しゅくつ）地区は、小樽の中心部から北に 3km ほど。小さいながら小樽市を代表する漁村だ。かつてはニシン漁の基地として大いに栄え、ニシン番屋などの木造建造物群に往時の面影を残す。

現在の漁業はホタテ稚貝の供給やホタテ養殖が主で、磯根漁業や小規模な漁船漁業の経営体は高齢化が進み、伝統的な漁業や漁村文化が失われつつある。地区内には観光名所のおたる水族館のほか、高台にホテルとニシン御殿（他地域からの移築、資料館として見学できる）がある。しかし漁村内には食堂のほかに観光施設はなく、ニシン文化建造物の保存や活用も課題となっている。

2. 組織の構成員と活動

小樽海っ子倶楽部は H25 年に発足。構成員は小樽市漁業協同組合を中核とし、特定非営利活動法人たなげ会、一般社団法人小樽観光協会、東海大学生物学部海洋生物科学学科（札幌市）で構成する。たなげ会は祝津の地域づくり団体で、地区住民、漁業者、水産加工業者などが集まり、漁村文化や水産資源を活用した地域活性を目指す。街道に面したニシン番屋（茨木家中出張番屋、H22 年に修復）の見学や利用の管理も行っている。

本組織の活動は、海域の監視、藻場の保全、海岸清掃などの活動は漁業者が中心的に担い、漁村文化の伝承や教育・学習の活動は他の 3 団体に漁業者が協力する形で実施している。

なお、H25 年度と H26 年度の漁村文化伝承の活動は、H27 年度の事業廃止に伴い藻場保全の活動における教育・学習の活動として継続されている。



▲活動拠点のニシン番屋

3. H25 年度の活動

H25 年度の活動は、11 月から 2 月にかけて行われた。活動内容は、小樽市内での観光イベント（11 月、12 月、2 月）への出展（8 日間）が最も多い。これは、観光地小樽がもつ別の顔「漁業」の魅力を発信するもので、来場者にシャコ汁、ホタテ汁、生ニシンの味噌汁の提供を行った。注目すべきなのは、単なる「ふるまい」ではなく教育・啓発の要素もきちんと盛り込んだことだ。その教育プログラムの提供では、東海大学の学生たちが本領を発揮して活躍した。



▲東海大学生によるシャコ生態展示と解説



▲ニシンについてのパネル展示

11 月の「小樽しゃこ祭」では、生きたシャコを水槽で展示し、シャコとはどのような生き物なのかを解説したほか、シャコに関する“〇×クイズ”も学生たちが手作りで用意。専用テントで 1 日に何度もミニ教室を実施した。

また 2 月の「雪あかりの路」イベントでは、ニシンの生態、ニシン漁の歴史やニシン文化についてのパネル展示も行った。実は小樽では 7, 8 年前からおよそ 50 年ぶりにニシンの産卵「群来（くき）」が連続して見られ、明るい話題になっている。しかし明治期のニシンとは系群が異なり食味も違う。パネル展示と解説にはそんな知られざるニシンの話も盛り込まれ、参加者の興味をひいた。

またこの年は、体験教育の「小樽海っ子番屋」シリーズをスタートさせたことが特筆される。この取り組みは「まずは地域の人や子どもたちに地元の漁村文化を知ってもらおう」という思いから生まれたという。H25 年 2 月に初めて開催され翌年以降シリーズ化、回を重ねるごとにクオリティを高めている。

「小樽海っ子番屋」は、祝津の趣あるニシン番屋を学びの場にして行われ、指導はおもに「たなげ会」のメンバーが行っている。同会のメンバーは、漁業者、浜のお母さん、水族館の元飼育員、地元の水産加工業者などと層が厚く、きらりと光る個性で参加者親子の心をはっきりつかんでいる。2 月のニシンのプログラムでは、祝津の漁村歩き、魚の網はずし見学、浜のお母さんが指導するニシンの刺身作りのほか、ニシンの生態や藻場の重要性についての座学も行われた。



▲ニシンの刺身づくりに真剣な親子参加者



▲漁村、漁港めぐり

4. H26 年度の活動

H26 年度の活動でとくに注目されるのは、祝津で行われたイベントにも出展したことで、前述の「小樽海っ子番屋」のシリーズ化に力を入れたことだ。

祝津でのイベントは 5 月に開催された「祝津にしん群来祭り」だ。東海大学の学生たちによるニシンの生態解説や〇×クイズが特設テントで行われた。若者の参加を地元は大歓迎し、イベントはさらに盛り上がったという。「ふるまい」で終わらず学びの要素も充実させたことは、祝津の魅力を発信し地域のブランドアップを図る上で高く評価される。

一方の「小樽海っ子番屋」シリーズは、7 月にウニとタコ、8 月にホタテ、11 月にシャコ、2 月にニシンをテーマに計 4 回も実施された。毎回、浜のお母さんたちによる料理教室が行われ食育の質も高いが、それだけではない。ウニの回では、磯の観察とウニの放精・放卵の実験を行った。ホタテの回では、実際に漁港で養殖漁師から直接お話を聞いた。シャコの回では生態観察や生態についての座学も行った。参加者は小樽在住の親子が多いが、口コミで広域化しているという。



▲イベント会場でのニシンの学び



▲祝津の海辺の観察に夢中



▲漁港のホタテ養殖関連施設の見学



▲小樽海っ子番屋の指導員たち



▲浜のお母さんが伝統的な料理を指導

5. H27 年度の活動

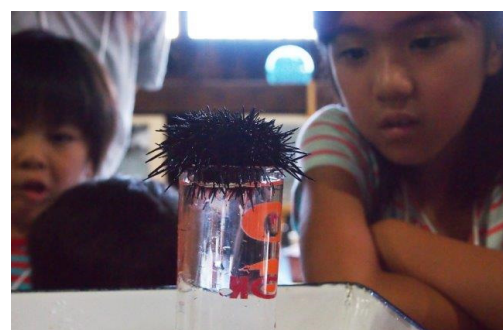
H27 年度は、祝津のニシン番屋を拠点に「小樽海っ子番屋」を 3 回実施。藻場保全における教育・学習の活動として祝津の藻場とのかかわりを意識し、7 月にはウニ、10 月にはコンブ、2 月にはニシンをそれぞれテーマに定めた。

今年度はとくに、教育プログラムの完成度を高めることを新たな目標にすえた。その取り組みの背景には、教育プログラムを交流事業の資源として祝津の活性化を目指す考えがある。年度内にプログラムをほぼ完成させ、教材（紙芝居などの視覚教材や配布テキスト）のラフ素案も作る計画で、今後はたなげ会を実施主体として小樽や札幌の小学校などを対象とした事業化も検討していくという。

これらのプログラムは、学びの「目当て」（探究テーマ）を明確にし、その答えの気づきのために、科学的な観察、食の体験（食育）、祝津の漁村巡りや海辺の体験などを積み上げるのが特徴だ。科学的な観察では、ウニの解剖や放精・放卵の観察、ホソメコンブの遊走子の観察、ニシンの解剖、卵の観察などを行う。また祝津にはニシンが産卵に訪れる藻場もあり、磯や藻場の観察を組み合わせることで、知識だけではなく体験も通した立体的な学びをねらう。



▲手作りのゲームで藻場の生態を学ぶ



▲ウニの放精・放卵を見守る

今年度の限られた予算とテーマの制限下で、今後につながる価値あるものを生み出そうとする意欲と実践には目を見張らせるものがある。教材作成やモニター実施などに対し、継続した支援の充当が望まれる。