## 仲間をつくる（遠洋）

# 若者よ、漁師になろう。

震災から9年 そして次へ

――乗り越え描く将来像

### 今こそ、胸を張った発信

みらい造船では上架点検中の遠洋マグロはえ縄船やシップリフト施設を見学

2月10日に宮城・気仙沼向洋高校の生徒を対象にした漁業説明会は、インターンシップ事業がかなわない遠洋マグロはえ縄漁業のイメージを伝えるために、現時点でできる精いっぱいの内容を詰め込んだ。帰港中の民間船で船内を見学し、造船所では建造・点検中のマグロはえ縄船を視察、さらに年齢の近い船員が伝える洋上の生活や漁業の魅力は鮮烈で、長期の洋上実習でも得られない構成だ。新規就業者の確保や、「こんなはずじゃなかった」と離職を出さないために、あえて洋上の仕事は包み隠さず、胸を張って発信した。

トークショーは事前に生徒に挙げてもらった質問事項に沿って進められた。「船は洋上で迷子にならないか」「船酔いはあるか」「恋しくなる食べ物は」といった質問に、浜田漁業部（岩手県宮古市、濱田雄司社長）の第68清福丸に乗船する一等機関士の高濱龍聖氏（乗船歴5年、25歳）、同甲板員の伊藤澪史氏（2年、20歳）の2人が答える流れで、約1時間を費やした。

遠洋マグロはえ縄船は一般に、150キロの幹縄に枝縄3000本を付けて釣る。「初めて揚縄作業で、休憩も含め13時間かかったが、船長に『早く終わってよかった』と言われ驚いた」「トラブルがあり、揚縄が終わって5分の休憩で投縄作業に入った」といった報告の一方で、「帰港して3週間ほど陸にいると海が恋しくなる。また（沖に）行きたいと思う」と話す。この感覚を、生徒らはどう感じただろうか。

漁労長OBの説明にも熱がこもる

### 攻める漁船員リクルート

#### 資格取得、制度が後押し

宮城県北部船主協会が主催し、遠洋マグロはえ縄船の実際の仕事内容を気仙沼向洋高校で伝える企画は今年で2回目。昨年はトークショーを行ったあとに船内見学だったため、「若手船員が話す投縄や揚縄、冷凍庫作業との言葉を聞いてもイメージしにくいのでは」（船主協会）と配慮し、行程の前後を入れ替えた。

船内見学には浜田漁業部の第68清福丸が開放され、漁獲物のミナミマグロを宮城県北部鰹鮪漁業組合が寿司にして提供、みらい造船がマグロ船建造の工程を案内し、新人船員研修で実技講師を務める漁労長OBも漁労紹介を買って出た。

なぜここまで手を尽くすのか。

漁船員の不足や高齢化はもちろんだが、気仙沼が遠洋マグロはえ縄船の日本有数の基地であり、市の人口減少、何よりも東日本大震災の発生後に市民が「海と生きる」と決断したことも大きいはず。気仙沼つばき会の漁師カレンダー発行や出船見送り、港町の仕事を体験する観光チーム気仙沼の「ちょいのぞき気仙沼」も、その表れだろう。

国の制度も変わってきた。大型船に乗る幹部船員に必要な国家資格の海技士は、水産系高校生でも卒業後に1年9か月の乗船履歴がなければ受検できなかった。しかし昨年5月の省令改正後は学校で3か月の乗船実習を行い、卒業後に水産研究・教育機構水産大学校で6か月の乗船学習コースを修了すると筆記試験が免除され、口述試験と身体検査の合格で4級海技士の資格を取得できる。

4級海技士の養成施設は全国の高校で6校あり、その一つがこの会を実施した気仙沼向洋高校の情報海洋科海洋類型（1年生20人）。「ならばその制度を最大限に活用してほしい」と、漁業界が寄せる期待は大きい。

第68清福丸の機関室を案内する高濱氏（写真㊤右端）と投縄作業を説明する伊藤氏（同㊦左端）

### ”漁業環境”も日々進化

トークショーで生徒たちが興味を引いた話題の一つに、船内のインターネット環境があった。通信費はまだまだ高額で船主の負担は大きいが、徐々にでも通信環境も整備され始めており、LINE程度ならば使える船も出てきた。1月に竣工した最新鋭の遠洋マグロはえ縄船の第1昭福丸は、インターネットの常時接続環境を実現して話題を呼んでいる。

ハード面の投資が十分にできない船には、操業スケジュールから働き方改革を模索する動きが始まった。通常船が10～11か月で1航海のところ、船の稼働効率と水揚げに支障のない範囲で航海を短くし、休暇を長く取る。第68清福丸は8か月航海で4か月休みの体制を、実験的に取り入れた。陸上では土・日曜、祝日を休むと約120日になるため、8か月ずっと働いて120日連続して休むイメージだ。

労働負荷の高い船内作業に気仙沼では、官民一体で省力化を検討している。トヨタ自動車の「カイゼン」を取り入れた作業軽減の検討会は、超低温冷凍庫内で100キロを超える漁獲物を「持ち上げる」から「滑らせる」の発想に転換したスロープを開発し、現行船にも導入した。枝縄を幹縄にかける金具（スナップ）の圧縮など、一人当たりの作業量をいかに下げるかをテーマに取り組んでいる。

船主協会の吉田鶴男事務局長はリクルーターとして東日本大震災後に127人の若手船員を送り出した。その吉田事務局長からみても「マグロ船は進化している」とし、「皆さんやご両親が思っているイメージにない」と、近年特に著しいハード・ソフトの両面からの改善に言及。職業選択の一つとして漁業を考えてもらうため、こうした支援に携わる人や制度を代表し、「1人でも2人でも仲間になってくれるのを待っている」と呼び掛けた。

枝縄の巻き取り（写真）や「縄刺し」も実演。操業中に機械を止めないよう、素早い作業が求められる

理研ビタミン株式会社
〒101-8370　東京都千代田区神田三崎町2-9-18　TEL 03-5275-5111

一般社団法人 全国水産卸協会
会長 網野裕美
〒107-0052　東京都港区赤坂 1－9－13　三会堂ビル
電話　03－3583－3642
ＦＡＸ　03－3583－3842

FILLESTAR
試してみて下さい
フィレスターの新技術。総てに一歩リードするフィレスターの水産機械！

青魚一貫処理ライン
★腹骨取り三枚卸しはお任せ！

＊青魚のヘッドカットから腹骨除去フィーレ、スキンレス処理の一連を連結させ、スキンレスフィーレを量産します。
＊１尾50ｇ程度から800ｇに達する魚まで、アジ、サンマ、サバ、何でも対応します。
＊スキンレス処理は皮と一緒にゼイゴを剥ぎ取り、アジの銀膜（真皮）を美しく残すフィレスターの独自技術が光ります。

アジ処理サンプル

サンマ処理サンプル
スキンレス処理部分の“特許”模倣品に注意!!

サーモンバンドフィーレ
★最新機は歩留まりをさらにアップ！

＊生原料、解凍原料のどちらにも対応。
＊頭をカットした原料魚を挿入するだけで、中骨、腹骨を美しく除去。

身割れがなく高歩留まり

透けるほどの腹骨、中骨

HACCPハマチ三枚卸し
★HACCP工場も安心！

＊魚ベルトを始め、左右６枚の丸刃の内側まで完全に洗浄。しかも簡単に丸刃交換が出来ます。世界でフィレスターだけの新技術です。

フィーレ仕上がり

切り出した中骨

新型ウロコ取り機
★改良機は小型魚から大型魚まで1台で！

＊最新技術により高いウロコ除去率を誇ります。
＊省スペース、省エネ型。最新機種は、除去率を維持しながら、1台で1尾30g～8kgまで対応可。
＊簡単なダイヤル調整で赤魚や真鯛の色素を残した除鱗ができます。

サケ

タイ

カレイ

長年の実績と、300余りの特許技術が世界最高レベルの製品作りをお約束致します。

新型ピンボーンリムーバー
★小骨の抜き取りにも対応！

＊他社と見比べて下さい。歩留まりや身割れない仕上がりが一目瞭然！

サバ

サバ小骨

サケ

全自動刺身スライサー
★大型機は長さ50cmも一発対応！

＊多層平刃の一発切りにより仕上げは包丁以上。
＊垂直切り、斜め切り共に可能で、刺身を量産。

ハマチ背

ハマチ腹

知と技で世界に羽ばたく
デモテストのご用命は…
フィレスタ販売（株）
日本フィレスタ（株）
E-mail:info@suisankikai.com
関東本社
〒216-0012　神奈川県川崎市宮前区水沢3-4-56（川崎北部市場前）
TEL 044-978-2520　FAX 044-978-2530
ホームページ URL:http://suisankikai.com
大阪工場
〒570-0006　大阪府守口市八雲西町2-10-13
TEL 06-6995-6757　FAX 06-6995-6755