

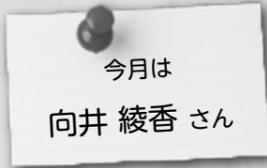
# つむぐ通信

シリーズ連載 その108

「つむぐ通信」では、地域おこし協力隊員が、月替わりで活動内容やイベントなどのお知らせ、地域おこしに関する企画や提案を紹介していきます。

## 【江田島市地域おこし協力隊】

国際交流支援員	大方 芳恵
観光事業総合プランナー	山田 京子
オリブブランドクリエイター	鉄増 千夏
里海コーディネーター	向井 綾香



facebookで情報を発信しています

江田島市地域おこし協力隊

定置網漁業見学ツアーに参加  
SETOUCHI LOCAL TOURISM NORAさんが主催する「海の仕事」に出会う朝。漁師と出港する定置網漁モニターツアーに参加し、ひろしまいだわり漁師に認定されている鹿川漁協の西中さん、山本さんとともに定置網漁を体験しました！

はじめまして！4月から「里海コーディネーター」として活動を始めました、向井綾香です。広島県福山市出身で、江田島市は父の故郷でもあり、昔からなじみのある場所です。両親とも島育ちで、私も海のある環境で育ちました。ところが、「都会に出る！」と意気込み、進学を機に地元を離れ大阪へ。その後、東京で地域活性化に係る仕事をしていました。そんな私ですが、長期連休などで江田島市に帰ってきた際、年々江田島市の自然の豊かさに魅力を感じるようになり、「いつかこの地で地域活動に携わりたい」という思いが強くなっていました。そして今回、「縁があり」地域おこし協力隊」として江田島市で活動できることになり、とても嬉しく思っています。これから、里海コーディネーターとして、江田島市の豊かな海を活かした「里海学習」の開発と推進に取り組みます。ごもたちが自然の恵みを学びながら、地域の未来を考える機会を作りたいです。そして、「里海」というキーワードを軸に、江田島市ならではのブランドづくりを進め、地域の魅力を広く発信していきます。地域の皆さん、学校、事業者の方々も協力しながら、江田島市の魅力をたくさんの方に届けていきたいと思っています！よろしくお願ひします。



まずは、船の上で漁師さんから定置網の仕組みや、江田島市の海で獲れる魚についての説明を受けました。そして、いよいよ網を引き上げる作業へ！漁師さんが力強く網を引き上げる姿は圧巻で、その中にはたくさん魚が泳いでいました。まさに壮観な光景！港に戻った後は、漁師さんの指導のもと、その場で獲れた魚をさばく体験も。初めてのことに緊張しながらも、漁師さんの手際の良さに驚きつつ、貴重な経験となりました。獲れたての新鮮な魚はどれも美味しく、江田島市の海の恵みを存分に感じる事ができました。さらに、漁の途中ではスナメリが波間から頭を出す瞬間も！

このツアーには、市外からやお子さんと一緒に参加された方もいらっしゃいました。ごもから大人まで楽しめる素敵な体験ができるツアーなので、興味のある方はぜひ SETOUCHI LOCAL TOURISM NORAへお問い合わせください！

江田島市の自然をたっぷり楽しめる観察会や、学びが深まるイベントが盛りだくさん！興味のある方は、ぜひさとうみ科学館までお問い合わせください！



### 第201回自然観察会を開催

さとうみ科学館で、第201回自然観察会が開催されました！回数を聞くだけでも驚きますよね。今回は4月末の開催となり気候もよく、海に足を付けるとひんやりして気持ちよかったです！ごもも大人も夢中になって生き物を探し、あちこちで「こんなのだよ！」という声が聞こえてきました。最後は見つけた生き物たちをさとうみ科学館の皆さんがわかりやすく解説してくれました。なんと2014年に江田島市が発見された新種のエタジマホンヤドカリが2匹も見つかるという嬉しいハプニングもあり、職員の方も驚いていました。

西原館長の「季節によって観察できる生き物が違います。観察会を通して季節を感じてください！」という言葉がとても印象的で、江田島市の自然の豊かさを改めて実感しました。季節ごとに参加すれば、毎回違う発見がありそうですね！

また、4月からは「大人のサイエンスナイト」(18歳以上)が毎月最終金曜日に開催されています。理科の授業や実験を、大人だからこそ楽しめる内容になっています。

ETAJIMA

“つなぐ・つながる”をテーマに市内で活躍する人やお店をリレー形式で紹介！

# GoON! Vol.46

魚商かぐら 店主  
魚の仕立て人  
かわかみ だいき  
川上 大輝さん

【店舗紹介】江田島町切串の古民家を改修し、丁寧に熟成した地魚のお刺身や井ぶり、フィッシュバーガーを提供している。店舗で使用する魚は、江田島・倉橋島を中心とした広島近海で漁や釣り方にこだわった魚たち。その魚を一尾ずつ丁寧に新鋭的な処置で魚のポテンシャルを最大限まで磨き上げています。



## 漁業に興味を持つ人を増やしたい。

山口県岩国市出身の川上さんは、幼い頃に漁師だった祖父に買ってもらった魚の図鑑を、指跡がつくまで毎日見ていた。実際に見る魚と図鑑でみる魚のギャップに興味が増し、魚の知識もどんどん増えていった。コロナ禍でリモートワークの仕事をしていたとき、広島市内でなくても仕事はできると移住を決断。移住したら魚屋さんをやるのと想いをもっていた。

「いいインダイが入ったんですよ。しかも口黒です。」魚を見ながら笑顔で話す姿は、魚への愛情が伝わる、誰もが思い描く「魚屋さん」。

江田島町切串の Kirikushi Coastal Village 内にある「魚商かぐら」の川上さんは、お店に来てくれたお客様には必ず説明をする。「プロセスを知ると知らないのでは味も想いも違うので。」と、こだわりを話す。魚の知識と愛情は地道な情報収集の結果。



「僕、江田島市には行ったことなかったんです。(笑)」と、移住の際の思い出を語る。江田島市への移住は当初予定になかったが、空き家バンクが見やすかったり、案内してくれる方が優しくあったこともあり江田島市への移住に想いも変わった。

Kirikushi Coastal Village 内にご飯屋さんがあるというのや、切串に地魚を食べられるお店がなかったこともあり、お店を構えることになった。店舗は自ら改修し、オープンに備えた。プレオープンの時に切串地区にチラシを配ると、多くの人が来店され、その方たちが今でも常連になっている。この地区のポテンシャルを感じた。

お店は7月で3年目を迎える。「妻の協力がなかったら辞めていたかも。妻の協力が大きい。」仕事をしながらも休日には何も言わずに手伝ってくれ、川上さんがやることに共感してくれる妻の存在が向上心の源。お店の営業日以外は、魚の仕入れで漁師の方と話したり、市場へ足を運ぶ。その足で知り合いを訪ね、魚の状況について情報収集し、最新の情報を得る。

「楽しいですよ。朝早くて眠いのがしんどいくらいですがかね。(笑)」

笑いながら話す姿は小さい頃

これから漁師が少なくなると思う。漁師の方と話すからこそ感じる。「お店に来る人でもここをきっかけに漁業に興味を持ってもらいたい。正直、市場で魚を仕入れる方がいろんな魚が揃う。でも江田島市の水産を盛り上げるのが目的なので地元の漁師から魚を買い、地魚を使う。」果てのない目標かもしれない。でも「地魚」を通じて川上さんが発信するメッセージは確実にお客様に届くのだろう。根拠は魚への愛情と確かな情報収集だ。



魚商かぐら (開店時間 水・金・土曜日 午前11時～午後6時)  
(※火曜日は午前11時～午後4時 WEARHOUSE(大柿町深江)で営業)

所 江田島町切串 2-1-2(Kirikushi Coastal Village 内) 予約はLINEから

店舗情報 Instagram