

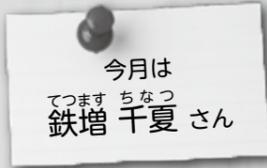
# つむぐ通信

シリーズ連載 その109

「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
オー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

地域おこし協力隊として4月に着任した鉄増千夏と申します。江田島市は、私にとって特別な場所です。幼い頃から祖母の家を訪れては、お盆やお正月と一緒に過ごしてきました。祖母が作ってくれた「ぼたもち」の味や、「あんたは、どこに出しても恥ずかしくないけえ、自信持ちちゃんさい」と励ましてくれた温かい言葉が、今でも心の支えです。

**オリーブ栽培の出会い**

私は植物を育てることが好きで、広島で暮らしていたアパートの庭でさまざまな植物を育てていました。そこで、オリーブの木に出会い、美しさや力強さに魅了されて栽培を始めました。土に触れ、自然と向き合ううちに、自分も元気をもらい、食事もおいしく感じられるようになりました。自分で育てたオリーブを使って料理をする夢が、私の心を動かしたのでした。

現在は、夫と二人で市内の遊休農地を借りてオリーブ栽培を行っており、今年で4年目を迎えました。4年前、初めて2粒の実を収穫した感動は今も鮮明に残っています。当初は農業経験もなく、地域とのつながりもほとんどなかったのですが、畑を借りられたときの喜びは今も忘れられません。栽培の知識が乏しく、何本もの木を枯らしたこともありましたが、少しずつ経験を積み重ね、現在



▲オリーブの花

では60本のオリーブの木を育てています。土地の特徴や環境についても理解が深まり、管理の工夫を重ねることで木々の生育も良くなってきています。

オリーブ栽培は、草刈りや病害虫対策など、日々の管理が欠かせません。特に「オリーブアナアキゾウムシ」の防除に注意を払っています。夜明け前に畑へ向かい、草を刈り、土を耕す時間は、忙しい日常とは異なる充実感に満ちています。

市内には、収穫したオリーブを搾油し、オリーブオイルとして出荷できる体制が整っており、そのオイルは世界的な賞も受賞しています。先



▲オリーブの実

日、店舗での研修に参加したときに、多くの人が商品を手取る様子を目にし、「いつか私たちのオリーブもここに並び日が来るんだ」と胸が熱くなりました。最近では、オリーブを使ったハンドクリームなどの加工品も人気があり、『えたじまーれ』でサンプルを試すことができます。

**今後の活動**

現在は「オリーブを知る」「地域を知る」ことをテーマに、農家や企業、店舗を訪問しながら栽培技術や地域資源を学んでいます。活動の様子は、Facebookでも随時発信しています。

しばらくは「知ることに重きを置きつつ、江田島市の美しい自然と風景を守りながら、オリーブが地域の産業としてさらに発展していくよう取り組みます。そのために、生産者の皆さんと連携し、一本一本のオリーブの木を大切に育てていくことが重要だと感じています。相談は、オリーブ振興室まで連絡してください。

江田島市は、豊かな自然と温かい人々が暮らす素敵な町です。地域の魅力を再発見し、地域の活性化につながる活動に携われることを心から嬉しく思います。地元の方々を合わせて、江田島市の素晴らしさを次の世代へ伝えていけるよう努めていきます。これからもお願いします。

“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！



# ETAJIMA GoON! Vol.47

マルキ水産 漁師  
ないとう きよし  
内藤 希誉志 さん

【会社紹介】  
瀬戸内の穏やかな海で育まれた新鮮な魚を、四十年以上の経験に裏打ちされた技術で、魚本来の旨みを引き出し、食卓に最高の鮮度と味わいを届ける。

## 地元の魚を食べてほしい。

倉庫に並ぶ生簀には、旬のイシダイやカワハギ、アコウが悠々と泳ぎ、トレードマークの赤いシャツを着た内藤希誉志さんが魚を網ですくって見せてくれた。「最近では広島県が放流している関係でアコウなんかもおるけえねえ。昔はおらんかったんよ。」毎日海を見る内藤さんは変わりゆく海の変化も気づく。

能美町鹿川で漁師家系の環境で育った内藤さんは、小さい頃から漁師になろうと思いい、高校卒業後に家業を継いで、すでに42年が経った。昔から赤色が好きでラッキーカーラーとしていつも赤いシャツを着る。「沖にでるときは黒いシャツなんよ。(笑)。墨がかかるのとれんけえ赤禁止なんよ(笑)。」と笑わせてくれた。

家族経営であるマルキ水産は、定置網漁や刺し網漁だけでなく、魚の運搬も請け負う。季節によって市場に出荷する際は、午後8時過ぎにはトラックで倉庫を出発して、午前1時くらいに帰ってくるため重労働である。家族の協力もあり分担して少しは楽になった。また漁師を志す息子さんたちの話になると「まあ嬉しいけどね。」と照れくさそうにはにかむ。

温暖化や海の栄養不足などにより魚が減少している現状ではあるが、内藤さんの元には多種多様な魚が集まる。集まった魚を生きたまま市場へ出荷したり、血抜きや神経締めをするなど「鮮度」には人一倍のこだわりがある。「えたじまの魚は牡蠣筏があるおかげで魚がよー肥えとるし、脂がのつとる。これは間違いのない！」自信をもって届けるえたじまの魚の「鮮度」にこだわるのは当たり前なのだろう。



広島県が実施する「瀬戸内さかな」でもこだわり漁師として紹介される内藤さん。毎週金曜日には広島市中央卸売市場で内藤さんが獲った魚がせりにかけられる。この取組の甲斐もあり、内藤さんが獲った魚が欲しいと問い合わせも増え、鮮度のいいえたじまの魚が評判を呼ぶ。「漁師の顔がでるけえ変なことでは

「江田島市には魚屋さんが少ないじゃろ」と漁師の立場としては寂しい意見を聞いた。マルキ水産では市場への出荷や魚の運搬以外にも、直接魚を販売する。「フラットと来た近所の人にも魚を売るけえね。」と新鮮な魚を少しでも多くの人に食べてもらいたい。「あんたのところの魚おいしかったわ！」と言われるとやっぱ嬉しい。これがやりがいにつながる。

「もつと江田島市の人に地元の魚を食べてほしい。地産地消。」品質のいい魚だからこそ自信をもってオススメできる。

魚が獲れないなど海の変化で厳しい状況ではあるが、鮮度のいい魚を届けようという想いはいつの時代も変わらない。漁師ならではの魚への情熱が話して伝わった。

「赤るく」振舞う内藤さんの元には、目印となって魚も人も集まるのかもしれない。

会社情報

Instagram HP

マルキ水産 所 江田島市能美町鹿川 4675-25