

～やっぱり海はいい～

## 中村治正さん（松山市）

中島三和漁業協同組合 1980年生まれ



### 【経営概況】

潜水器漁業・刺網漁業 使用漁船（1.3トン） 主な漁獲物（アワビ、サザエ、アジ、メバル）

### 【漁業を始めたきっかけ】

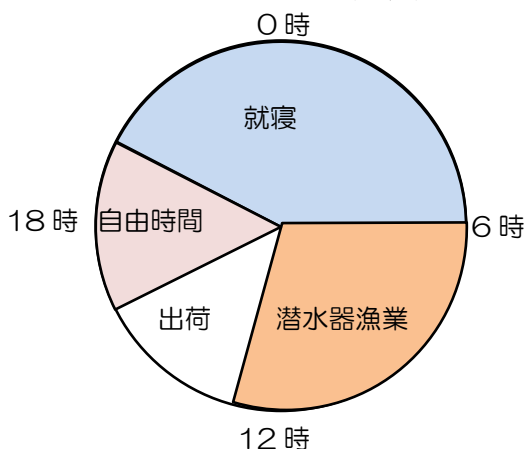
#### ■漁師に戻って

高校卒業後、1年ほど親と一緒に漁業に従事しました。私の住んでいる所は松山市の沖合い（船で約1時間）にある旧中島町の二神島という島です。離島であることから産業といえば殆どが1次産業であり、正直、漁業以外の選択肢はありませんでした。

しかし若さもあってか、松山市内での仕事に憧れもあり、漁師になって1年後、市内の民間会社に転職しました。仕事での不満はさほどありませんでしたが、7年間勤めましたが、徐々に「やっぱり漁師がしたい」という思いが強くなり、島に戻ることにしました。

それから6年ほど経ちましたが、毎日がとても充実しています。頑張れば頑張った分だけ収入も増えるので、勤めていた時より大幅に収入も増えました。また、今では地元の後輩を雇用できるまでになり、給料を振り込む度に責任感も強く感じています。

### 【一日のライフスタイル（一例）】



### 【普段の生活について】

#### ■自由に旅行

普段は早朝に出航し、昼過ぎに帰って出荷する毎日ですが、休みが自由に取れることから、友達と年に数回、国内旅行に行くのが一番の楽しみです。（普段はしっかり稼いで、せっせと旅費を積み立てています）

また、地元の友人と共に地域のソフトバレーの大会にも出場して、島の人たちとの親睦も大事にしています。（練習は殆どしませんが、打ち上げには参加しています）



サザエは周年採れます。多いときは半日で 100~120kg (1 カゴに約 10kg) 採れます。  
採ったサザエは 1 晩海に浸け、砂を吐かせて出荷します。

【年間のライフスタイル】

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
潜水器	←————→ ナマコ・サザエ					←————→ アワビ・ウニ・サザエ					←————→ サザエ	→
刺網			←————→ アジ・メバル・オコゼ・タイ									



4 月下旬~5 月中旬はヒジキも採ります。ヒジキは島の漁業者みんなで採り、港で天日乾燥させて出荷します。売り上げは全員で分配します。最近は国産ヒジキの需要が多く、高値で入札されます。



作業終了後によく見られる光景です。島の時間はゆっくり流れます。

【これからの夢や目指すもの】

■ 地元の活性化

時代の流れか、漁師仲間も年配の方が非常に多くなっています。微力ながら、離島のハンデとも戦いながら、島の活性化に取り組んでいきたい。

【ひとことメッセージ】

■ 独り言

私事ですが、数年前に「田舎に泊まろう！」という番組で宇梶剛士さんが二神島にロケに来て、我が家に泊まりました。大変気さくな人で、とても楽しい時間を過ごせました。