

内海・本土近接型離島における海業の生成過程・要因に関する事例研究
—愛知県南知多町篠島の「株式会社篠島お魚の学校」を例に—
A Case Study on a Generation Process and Factor of the Sea Business on A Remote
Island in Close Proximity on the Mainland
—The Shinojima osakananogakko Co.,Ltd. of Minamichita-cho, Aichi—

高崎 義幸

Yoshiyuki TAKASAKI

Abstract

In recent years there is new movement to create industry "UMI GYOU(Sea Business)" that utilized local resources to kick for the purpose of the income improvement of the fisherman and the security of the successor in a remote island and the fishing village. Then it is formed, and what kind of factor will you really develop the sea business in the whole area in after what kind of process?

This study deepens the understanding of the initial stage of the sea business through the thought of the subjects of survey person and the analysis of the action.

キーワード

内海・本土近接型離島、南知多町篠島、海業、SCAT 分析

I. はじめに

(1) 離島・漁村の現況と課題

現在、多くの離島や沿岸漁村で漁業就業者¹が急速に減少し続けている。1997年に27.8万人いた漁業就業者は2007年には20.4万人まで減少し、2017年には15.3万人まで減少、20年間で約45%減少している。背景には担い手の高齢化や後継者の不足がある。2017年時点で39歳以下の漁業就業者は全体の17.8%（2.7万人）ほどしかいない²。とくに、沿岸漁業のほとんどを占める漁家³の経営安定化と後継者の確保は、国民の食料供給産業である生産活動を維持するためにも、また水産業・漁村の多面的機能⁴を維持するためにも重要な

¹ 「漁業就業者」とは、漁業世帯の世帯員のうち、満15歳以上で過去1年間に自営漁業又は漁業雇われの海上作業に30日以上従事した者のことをいう（水産白書、水産庁編）。

² 水産庁編、『水産白書』各年

³ 漁家とは、零細な個人経営体のことを示す。沿岸漁家は、天候や市況に影響を受けやすく、経営が不安定化しやすい。そのため所得と後継者を確保し、次の世代に経営を移譲していくことが大きな課題となっている。沿岸漁家の平均漁労所得は235万円（2016年）と民間企業労働者の平均給与422万円を大きく下回っている（みなと新聞記事：2018.3.30）。沿岸漁家は、漁業就業（漁業所得）と漁業外自営業（民宿経営、遊漁案内業等）や漁家外就労（会社勤務、パート就労、年金等）を含む漁業外就業から得られる所得の合算（漁家所得）で生計を成り立たせている。しかしこの10年、沿岸漁業層の個人経営体においては、専業の比率が増加し続けており、5割に達しようとしている。この数字の背景には、漁村や周辺地域の衰退による兼業機会・需要の減少や、漁業者の高齢化、後継者不足・流出によって、民宿や遊漁案内などの兼業事業の廃止や兼業先からの引退などがある（佐々木、2017）。

⁴ 水産業及び漁村の多面的機能とは、「水産業及び漁村の有する水産物の供給の機能以外の多面にわたる機能」のことで、水産基本法（2001）や海洋基本法（2007）にも明記されている。水産白書に記載

課題になっている。これまで離島や沿岸漁村部においては離島振興法（1953年）や沿岸漁業等振興法（1963年）に基づくインフラ整備や漁業者の生産性向上と生活水準向上を目的とした事業が行われてきたが、少子・高齢・人口減少、漁業の衰退など打開策を打ち出せないでいる。

こうした状況を背景に近年、漁家所得の向上と後継者の確保を目的とした施策の一つとして離島や漁村において地域資源を活用した新たな地域産業「海業(うみぎょう)」を創出、展開し、離島や沿岸漁村の再生を促進していこうという動きがある⁵。

（2）海業の概念

海業という言葉は、もともと1980年代中頃に当時の神奈川県三浦市長によって造語され、その後同県の水産振興政策として用いられていた。当初は「海風に吹かれた産業がすべて海業である」というような、かなり広くて曖昧な政策スローガンとして用いられていた（友野，2008，婁，2015）。それに明確な定義付けを行ったのが婁小波（2013）である。婁（2013）は、海業を「国民の海への多様なニーズに応じて、水産資源のみならず、海・景観・伝統・文化などの多様な地域資源をフルに活用して展開される漁業者を中心とした地域の人々の生産からサービスに至るまでの一連の経済活動の総称」と定義し、既存の漁業と海業の違いを次のように述べている。すなわち既存の漁業は食用・工業利用用の有用水産動植物のみを対象としているのに対して、海業は水産資源だけでなく、海域空間・海岸空間やアメニティも対象資源としている。また、漁業が水産動植物の採捕・漁獲から流通までを経済活動の領域としているのに対して、海業はさらに小売や余暇消費やサービスにまで活動の領域があり、対象市場の裾野が広いとする。友野（2008）は海業の概念について「従来の漁業だけでなく、海や漁村の資源を活かした生業の総称である」と述べたうえで、「この海業は地域固有の海の資源や、漁村独自の歴史や文化を背景に持つ場合、“他地域との競争”ではなく“地域内での協業・共生”という原理によって、地域経済を持続的に発展させる可能性をもっている」とし、海業には内発的発展性や持続性があることを

されている食料供給以外の機能としては、①健全なレクリエーションの場の提供、②沿岸域の環境保全、③海難救助への貢献、④国境監視への貢献、⑤防災への貢献、⑥固有の文化の継承などがある。多面的機能の枠組みや論点、各地の取組事例などは、山尾政博・島秀典編著（2009）『日本の漁村・水産業の多面的機能』北斗書房に詳しい。

⁵ 例えば、平成21年度「漁村活性化のあり方検討委員会」（水産庁）や平成27年度「離島振興のあり方検討委員会」（国土交通省）にて、海業の創出が議題として取り上げられている。そして海業は離島/沿岸漁村地域経済の再生に有効であると位置づけられている。

・海業は、「国民の漁村を訪れる機会を増大させ、また、漁村における所得機会を増大させる手段として、遊漁、水産物の直売、漁家民宿、漁家レストラン等の漁業以外の関係産業を振興させる方策（海業）がある。（中略）地域資源を価値創造する海業は、漁村への来訪者を増加させ、都市住民等との交流を図る上で、重要な役割を果たすことが期待できることから、その振興が必要である」（水産庁：漁村活性化のあり方検討委員会，2009）。

・海業は、「漁家経営の多角化等を通じた雇用機会の増大、所得の安定的な確保に寄与し、漁村における就業者数の維持・増大に有効であることから、海業の振興に必要な地域資源の付加価値創造のための仕組みの開発と支援制度に係る施策に力を注ぐべきである」（水産庁：漁村活性化のあり方検討委員会，2009）。

・海業は、「国民の海へのニーズに応えた、水産資源のみならず、海・景観・伝統・文化等の多様な地域資源をフルに活用して展開される、漁業者を中心とした地域の人々の生産からサービスにいたるまでの一連の経済活動の総称を指す。海業の考え方は、離島の観光促進を進める上で、極めて有効かつ密接な関係がある。多くの離島で観光促進を進めるためには、離島の基幹産業の担い手である漁業関係者が重要な役割を果たす」（国土交通省：離島振興のあり方検討委員会，2015）。

強調している。

(3) 海業の事例

離島や漁村が有する地域資源を活用した海業の形態は多岐にわたる。たとえば、海産物の加工・直売、漁師民宿、漁家レストラン、釣り堀、釣り筏、ダイビング、イルカセラピー、ホエールウォッチング、遊覧船、地引網、漁村生活体験、伝統行事体験など様々である。これらの中には個人の副業レベルにとどまっているものもあれば、漁業組合が主体となって運営しているもの⁶、漁業者と観光業者が連携して取り組んでいるもの、自治体行政レベルで事業展開されているもの⁷など様々である。

(4) 研究の視座

さて、海業はどういった要因で生成され、どのような過程を経て地域全体に展開していくのだろうか。海業の展開過程に関する既往研究には、婁（2013）や安田（2013）がある。

婁（2013）では、漁家が始めた民宿が、やがて地域経済を支える産業（海業）にまで発展していく事例が報告されている。より具体的には、常神半島の僻地漁村で、企業化精神に富んだ個別漁家⁸が小さな新しいニーズを捉えて事業（民宿経営）を始める。次に、そのニーズ拡大に応える個別漁家⁹が出現する。そして地域リーダーを中心に合意形成が進み、地元自治体が振興に乗り出しビジョンを作成する。その後、観光振興が行政の主要テーマとして位置づけられインフラ整備が進み、地域産業に発展していく。

安田（2013）は、愛知県南知多町日間賀島を例に、漁業者と観光業者の連携によって海業が島の産業になっていった過程について言及している。日間賀島では、80年代にある観光旅館経営者が島で大量に水揚げされるタコに注目、島のタコをブランド化し「タコの島」として売り出すことを提案したことをきっかけに島内で合意形成が進んでいった。そして島の宿泊・飲食業者と漁業者との連携を通して、観光業者と漁業者の双方の利益になる域内利益循環システム¹⁰が構築されるようになった。

これらの先行研究に従うと海業の展開プロセスには、新しいニーズを捉え事業を開始する「パイオニアの出現」とニーズの拡大を促す「フォロワーの出現」、それに地域を主導する立場にある者の「リーダーシップ発揮」と「地域の合意形成」、そして「行政による支援」などがある。先述のように国は、海業を離島や漁村地域経済の再生と観光促進に有効であると位置づけ振興しようとしている。しかしそれは大まかな方向性が示されているのみで、具体的な事業の実施は各地域や個人が担っている。離島や漁村活性化の手段として海業の創出・振興を図ろうとするならば、海業の生成過程と生成要因に関する検討とケース・ス

⁶ 本研究の調査対象地である篠島では、漁業組合が海の釣り堀「篠島つり天国」を運営している。

⁷ 例えば京丹後市では、水産資源の減少や漁価の低迷、燃油、資材価格の高騰を背景に、漁家所得の減少、担い手の減少といった様々な課題に対応するため、漁業、観光業、商工業などの関係機関・団体からなる「京丹後市海業振興協議会」を設立、「京丹後市海業推進事業計画」を策定（2006年）し、体験事業や水産物活用提供事業、マリンレジャー事業、海の民人育成事業などの取り組みを実施している。現在は、平成30年度～32年度の計画が進行中である。

⁸ 本稿ではこれを「パイオニア」と呼ぶことにする。

⁹ 本稿ではこれを「フォロワー」と呼ぶことにする。

¹⁰ 日間賀島における観光業者と漁業者の連携および域内利益循環システムについては、婁（2013）の第6章「漁業・観光業の連携と域内利益循環システムの形成」に詳しい。

タディのさらなる蓄積が必要であると考えられる。

本研究では、海業生成の初期段階である「パイオニアの出現」に着目し、彼らの言葉（語り）から事業開始に至るまでの出来事や行動を分析する。より具体的には、愛知県南知多町篠島で「株式会社篠島お魚の学校」を営む辻根美氏に対する聞き取り調査の分析から内海・本土近接型離島における海業の生成過程と要因に関する理解を進める。

II. 調査対象の概要と分析方法

(1) 愛知県南知多町篠島の概況

篠島は、三河湾の湾口部に位置し、本土（知多半島最先端の師崎）から 3.0km の距離にある面積 0.94km²、周囲 8.2km の内海・本土近接型の離島である。本土との交流が活発で、名古屋都市経済圏との関わりが深い。人口は、1,653 人（622 世帯）、高齢化率は 32.9%（南知多町，2016）である。平成 22 年国勢調査の産業別分類では、就業者数 915 名のうち、漁業が 410 名（44.8%）と最も多い。ついで宿泊・飲食サービス業が 117 名（12.8%）、水産加工業 117 名（12.8%）、卸売・小売業 79 名（8.6%）の割合が多い（南知多町，2016：国勢調査平成 22 年）。平成 26 年の魚種別の水揚げ量をみると、シラスが 4,147 トンで最も多く、52.8%を占める。次いで、いかなご（27.4%）、のり（15.7%）、とらふぐ（0.3%）、その他（3.8%）である（南知多町，2016）。

(2) 「株式会社篠島お魚の学校」の概要と辻根美氏のプロフィール

「株式会社篠島お魚の学校」は、調査対象者の辻根美氏が体験加工場として立ち上げ、その後、株式会社化、現在、家族・親族で経営している。事業内容は、篠島産の海産物を手作りで加工、販売するほか、海産物を調理して食べる体験教室の運営である。併設の食堂と民宿では、篠島産の魚介類を使った料理を提供している。漁業、民宿、食堂、魚介類の加工・販売、体験事業をリンクさせながら生産者と消費者の交流を深める活動を展開している（表 1）。

表 1 「株式会社篠島お魚の学校」の事業概要

漁業（生産）	加工品	販売・サービス
しらす、海苔養殖 アカシヤエビ、魚一般 海藻類、その他	しらす干し、生シラス、しらすラー油、しらす餃子、海苔、だぼしのり、布海苔、塩ワカメ、ゆでダコ、その他	食堂・民宿・体験教室 自社加工品の販売 (自社 HP、島の駅、マルシェ等)

「株式会社篠島お魚の学校」の沿革

- 2010 年 4 月 観光客向けの体験加工場として「篠島お魚の学校」開始
- 2013 年 7 月 「株式会社篠島お魚の学校」設立
- 2013 年 10 月 農林水産省の六次産業化認定事業者に
- 2014 年 6 月 農林水産省 第 1 回「ディスカバー農山漁村の宝」に愛知県で初選定

調査対象者（辻根美氏）のプロフィール

辻根美氏は、篠島に漁師の長女として 1960 年に生まれる。2013 年に「株式会社篠島お

魚の学校」を立ち上げ、夫や親族が獲った魚介類の加工・販売のほか商品開発、広報を担当している。

(3) 調査・分析方法

調査対象者の辻根美氏に対して2017年11月～2018年2月にかけて7回の聞き取り調査(半構造化インタビュー)を行い、承諾を得て聞き取り内容を録音した。主な内容は、①子ども時代～現在までのライフヒストリー、②「株式会社篠島お魚の学校」の概要、設立経緯、③漁業、加工、販売について、④食堂・民宿経営についてである。

インタビューデータの分析には、録音データを文字化した後、大谷(2008)が開発したSCAT(Step for Coding and Theorization)を用いた。SCATは、比較的小規模の質的データ分析にも有効で、また明示的で定式的な手続きで行うため初学者にも着手しやすいとされる(大谷, 2008)。具体的な手順としては、<1>文字化したインタビューデータ(テキスト)を断片化する。<2>テキストの中の注目すべき語句を抽出する。<3>それを言い換えるためのデータ外の語句を検討する。<4>前後や全体の文脈を考慮してテーマ・構成概念を検討する。4ステップのコーディングと<4>のテーマ・構成概念を紡いでストーリーと理論を記述し、さらに追求すべき点や課題を検討するという手順で行う。分析過程の一例を示す(表2)。

研究倫理の配慮として社名と実名公表の許可を得た。また投稿前の執筆原稿を対象者に確認してもらい、不適切な部分の修正を行う、という作業を繰り返し行った。

表2 調査対象者に対するSCAT分析の一例

番号	発話者	テキスト	<1>テキスト中の注目すべき語句	<2>テキスト中の語句の言い換え	<3>左を説明するようなテキスト外の概念	<4>テーマ・構成概念(前後や全体の文脈を考慮して)
49	高崎	最初にお魚の学校をやろうと思ったわけを教えてください。				
50	辻	最初にこの篠島お魚の学校をやろうと思ったのは、漁師をやっているんですけど、篠島の自分自身、魚を食べる人が減ってきている。どうしてかと思ったら、食べ方を知らない人が多いんじゃないかと思って、島でとれるものはたくさんあるんですけど、いいものを食べる人が減ってきて、食べ方とかをしっかりと教えてあげれば結構新しいものって簡単に調理できるので、受け入れられるんじゃないかと思って、漁食を進めるには、そういうことが一番大切じゃないかと思って篠島お魚の学校をつくった。 その後も、もっと進んでいこうかなと思ってそれを伝える技術、宣伝力、とかがいてきて、そうしたときに6次産業化の情報が入ったので、これは私が思っているのとぴったりじゃないかと思って、ちょっと取り組んでみようと思った。直接のきっかけは、朝市村っていう名古屋の業にマルシェがあって、それに参加していて、そこで6次産業化の話聞いたこと。	島の自分自身、魚を食べる人が減ってきている。島でとれるものはたくさんあるんですけど、いいものを食べる人が減ってきて、食べ方とかをしっかりと教えてあげれば、漁食を進める。6次産業化の情報。	魚食機会の減少。 食育を通じた魚食機会の増進 宣伝技術の必要性	食生活の多様化	食生活の多様化で、島民でさえ魚食機会が減少している。食育を通じて魚食機会を増やしたいという願い。しかしプロモーションの技術が不足していた。朝市村で知り合った人から6次産業化の情報を得て取り組むことになった。
51	辻	漁業だけでは生活が難しくなりましたね。シラスも以前ほど獲れないし、相場も出ない。子ども育てるのに現金がいるようになった。教育や習い事とか。高校に行きだしたのは、自分たちの年代が壊れたんですけど、女の子で大学に行っている子は一人もいなかったです。自分たちは、高校、大学と進学させてもらったからすごい感謝している。 今では篠島でも、ピアノ、ダンス、書道、スイミングなど習い事に通う子が増えてきていて、都市の子とも変わらないですよ。 漁師自体が不安定な職業なので、子供に対して島に残れてっていう自信がないわけですよ。やっぱり現金が要するというので、他所へ行ってサラリーマンの方がいいんじゃないかと、これは、多分他所から来たお嫁さんたちが増えているってことも大きな理由だと思う。他所で生活した人たちが、篠島へ来て、この不安定な、シラス獲れなかったときで、普通だと獲れる時期が6月7月8月9月10月まで。今年はシラスが獲れないから、5ヶ月無給。普通に考えたら気が狂いそうになると思うんですけど、うちは船の借金は終わってるから、獲れな獲れんで大変だけどなんとかなる。ただ、サラリーマンで暮らしてきた人は毎月決まったお金でやってるから、他所から来た奥さんたちは大変。毎月お金が入ってこないって考えられないことだから、子どもはサラリーマンの方がいいわと、もし、自分が魚好きじゃなかったら、こんな所じゃなくたって他所でいいじゃんみたいな思いがあると思う。もののお考え方がそもそも違う。子どもに島に残れるという人が少ない。 残れという以上は、生活をちゃんとしていかないかんのですけど、ちゃんとやれている人は、今までのシロメ引きのやり方じゃだめなんですよ。今までのシロメ引きは、最低でも年間300万円位収入があった。300万円くらいあれば、学校へ出さなければ食べるものはそこそこあるし、やっていけた。ところが、子どもを学校へ出すようになって、それでは当然やっていけないもので、現金が必要になってくる。	漁業だけでは生活が難しく。子ども育てるのに現金がいる。漁師自体が不安定な職業。サラリーマンの方がいい。子どもに島に残れるという人が少ない。今までのシロメ引きのやり方のため。	生活・育児に現金が必要になった。漁師は不安定な職業。専業漁業では暮らしの質が低い。子どもには漁師を継がせたくない。既存の漁業では生活が成り立たない。	社会構造の変化 ライフスタイルの変化 現金の必要 多角経営の必要	社会構造やライフスタイルの変化により専業漁師の暮らしの質が相対的に低下。漁家経営における多角化の必要が生じた。

Ⅲ. 結果と分析

分析においては、まず調査対象者のライフヒストリーを年代ごとに整理した（表 3）。次にライフヒストリーの年代区分ごとに SCAT 分析から抽出できた概念を当てはめ、篠島の海業（「株式会社篠島お魚の学校」）の生成過程と要因を探った（表 4）。

（1）調査対象者のライフヒストリーと篠島の情勢

① 子ども・学生時代（1960～1983）

辻根美氏は、漁家の三姉妹の長女として篠島に生まれた。辻家では、主に漁と海苔養殖で生計を立ててきた。父親は、しらす漁や網立て漁、一本釣り、素潜り漁、海苔養殖などあらゆる漁法を駆使する「何でも器用にこなす凄腕の漁師」だった。母と子どもたちは、網立て漁や海苔養殖を手伝う日々を送っていた。辻氏が高校 3 年生の時、海苔養殖の資材が火移りで全焼するという事故が起こり、母が家計のために民宿を始める。

60～70 年代にかけて全国的な海水浴ブームが起こった時、知多半島の海辺にも大勢の海水浴客が押し寄せた。篠島でもそれら観光客や釣り人を相手にした民宿建設ブームがあった。辻氏の母親が民宿を始めた時（82 年）は、大きなブームは去っていたものの、それでも宿泊客は途切れることなく多忙な日々だった。宿泊客には、父親が漁で獲ってきた鮮魚を提供していた¹¹。

辻氏が県内の高校を卒業する頃は、民宿を始めたばかりの家計的に苦しい時期だったが、幼い頃から興味関心の高かった食に携わる仕事がしたく食物栄養学科のある大学に進学した。

② 会社員・主婦時代（1984～1999）

辻氏は、栄養士になって学校給食で働くつもりで大学進学したが、景気のいい時代だったこともあり、卒業後は化粧品メーカーに就職する。その後、結婚を機に夫とともに埼玉県に移住。移住先では、「篠島の美味しい魚をみんなに食べてもらいたい」という強い思いもあって、公民館で実家から届いた魚介類を使った料理教室を開催していた。

③ 30 代の頃（1990～1999）

辻氏は 30 代の中頃、篠島に帰郷し八百屋の経営を始める。それにはいくつか理由があるが、一つは篠島の物価の高さがあった。ある日、辻氏が近所の八百屋で買物したところ、あまりの物価の高さに衝撃を受けたという。辻氏は「名古屋と埼玉で主婦やってたから物価は分かってる。子どもたちに食べ物は豊かに食べさせてあげたい」と思い、八百屋を始めることにした。当時、篠島の八百屋には、中間業者が余分に介在しており、それが物価の高騰に繋がっていた。そこで、野菜を半田と渥美の市場で仕入れて売る八百屋の商売を始めた。そして 1995 年に「青空市場ベジタランド」をスタート。最初はブルーシートを敷いてテントを張っただけの露店だったが、安くて新鮮な品を揃えた所、「商品の取り合いになるほど店が繁盛」して、一年半で建物を建てることができた。経営が安定してくる

¹¹ 当時は父親が漁で獲った魚を娘が調理して提供していた。現在は、妹（三女）の夫が漁で獲った魚を民宿・食堂で提供している。

と、土地や設備機器等に投資するなど事業を拡大していった。

④ 40代の頃（2000～2009）

40代の頃は、八百屋経営が軌道に乗っていた時期であったが、突然の病気とその後の療養生活で50代の初めに店を畳むことになってしまう。当時、八百屋の従業員はすぐ下の妹（次女）がいるだけで、経営のほとんどは辻氏が一人で切り盛りしていた。早朝4時に起床し、夫の運転する船で対岸に渡り市場に仕入れに行く。そして、仕入れた品を何度も積み替えながら店頭で並べる。このような離島であるがゆえの作業（重労働）を繰り返した結果、身体に負荷がかかっていった。また、事業の拡大にともない扱う商品が多くなってくると、添加物がたくさん含まれている食品など「売りたい商品」を売ったり、廃棄食品を出したりすることに大きなストレスを感じるようになっていった。そして過労がたたって療養生活を余儀なくされた。病氣療養中、自己の内面と深く向き合った辻氏は、「自分の好きな食に関する事、人と触れ合うことを仕事にしよう」と思い至る。そうした中、民宿客や食堂利用客がすぐに帰ってしまう様子を見て、島の体験事業を思いつき、「篠島お魚の学校」¹²を開始した。

辻氏が体験事業を始める2年ほど前、末の妹（三女）と両親で食堂経営を始めた。その背景には、篠島でのランチニーズの高まりがあった。篠島は、本土の師崎港や河和港と近いうえに、近年は、住民の通勤・通学の足としての海上タクシー¹³やカーフェリー¹⁴の便数が充実し、観光客にとって「日帰りの島」となっていた。そのためか20年前に比べ宿泊客は減少傾向にあり、代わりに日帰り観光客が利用する食堂の人気の高まっていた。

2007～8年頃、篠島で辻氏の水産物加工販売事業に影響を与える事件が発生する。排他的で既得権益の強い篠島では、漁師、仲買人、納屋方¹⁵が互いの領域に侵入しないことを是とする暗黙の了解がある。ところが、ある漁師一家がシラスとワカメの自社加工を始めたことを機に、納屋方とトラブル¹⁶になり騒動になった。辻氏が自社加工と販売を始めたのは、その事件が沈静化した後だったので、島内であまり目立たなかった。辻氏は自社加工販売をすることで現金収入のない時期を乗り切ることができることに気づいた¹⁷という。

¹² 2010年4月開始。漁師体験、釣り体験、ワカメ干し、干し物づくり、シラス・小女子体験、タコ加工、魚捌き体験など、季節によって開催。現在は小中学生向けのサマースクール等も開催している。また、最近、名古屋都心部での「出張体験教室」も開催し始めた。

¹³ 名鉄海上観光船は、本土の師崎港から10分距離（1日24便）、河和港から25分距離（1日10便）にある。

¹⁴ 師崎港⇄篠島で所要時間約20分、一日6便。

¹⁵ 篠島で“納屋方（なやかた）”といえは、シラスを競り落とし、しらす干しなどに加工する者のことを示す。中には、魚を専門に競り落とす仲買と納屋方を兼ねる者もいる、という。篠島ではシラスの水揚げ量が多いため、生産者、納屋方、仲買の分業化が進んでいったという。

¹⁶ 2007～2008年頃、ある漁師が収入の拡大と安定化を図るためにワカメやシラスの自社加工を始めた。納屋方は、漁師が獲ってきたシラスを市場で競り落とし、加工し、卸す商売をしているので、生産者が自社加工をすることを嫌がる。漁師と納屋方との間でトラブルに発展したが、その漁師は「うまく切り抜けた」。そのおかげで、自社加工がやりやすい雰囲気になった。

¹⁷ ある漁師がシラスやワカメの自社加工販売の様子を見て「うちもシラス漁だけじゃなくて加工販売やっつけていけば十分やっつけていけると思った。すごく儲けからなくても生活が安定する。冬場のシケで漁に出れない時期でも最低限の生活費があるのと、シラスだけやって現金収入のない空白期間があるんではやっつけていけんもんで。たくさんシラスが獲れて蓄えがあればいいけど、獲れるか獲れんかわからんもんで。だからうちもシラス漁と海苔養殖だけではダメだなあと思って」。

⑤ 50代の頃（2010～現在）

2010年4月に体験事業「篠島お魚の学校」を開始して2、3年が経過した頃、辻氏は篠島の取材に訪れたお魚ライターの本氏と偶然出会い意気投合。本氏を通じて憧れの上田勝彦氏の講演会に参加することになり、その会場でオーガニックファーマーズ朝市村（名古屋栄オアシス 21）を運営するY氏から誘われ、朝市村に出店するようになる。そして今度は、その朝市村で知り合った岐阜県中津川の6次産業化認定農家O氏から6次産業化認定事業者になるよう勧められる。そのような折、東海農政局主催の食の体験イベントでゆでダコと刺し身体験を実施したことをきっかけに農政局職員と顔見知りになり、6次産業化申請に踏み切る。愛知県6次産業化サポートセンターの6次産業化プランナーの指導を受け、総合化事業計画を作成するとき、会社組織を作るよう助言され、それまで体験事業だけだった「篠島お魚の学校」と妹と両親が経営する食堂と民宿それに加工場をあわせて「株式会社篠島お魚の学校」を設立するに至る。その3ヶ月後、農林水産省から6次産業化事業者認定（2013年10月）され、翌年6月には、漁業の6次産業化の取り組みと加工品の品質の良さが高く評価され、第1回「ディスカバー農山漁村の宝」（農林水産省）（全国23件の一つ、愛知県第1号）に選定される。現在は、様々な商品を開発し、朝市村のほか直売所や自然食品店、マルシェ等で販売を行っている。

表3 辻根美氏のライフストーリー年代区分と篠島の情勢

区 分	自分・家族・家業	篠島の情勢・社会制度等
子ども・学生時代 1960～1983	シラス漁、網立て漁、海苔養殖 海苔資材全焼→ 民宿経営開始（82） 大学で食物栄養学専攻	篠島村、合併により南知多町に（61） 海水浴ブームによる民宿ブーム 沿岸漁業等振興法（63） 沿岸漁業改善資金助成法（79） 県立内海高校篠島分校開校（80）
会社員・主婦時代 1984～1989	メーカー勤務（名古屋） 夫の転勤で埼玉へ	篠島パークゴルフ場開設（87） 篠島乗船センター全面移転（88）
30代 1990～1999	篠島へ帰郷 食料品店ベジタランド開始（95）	篠島漁港（加工場用地）完成（90） つり天国（篠島漁協直営）開設（96） おんべ鯛奉納行事復活（98） 篠島パークゴルフ場閉鎖（98）
40代 2000～2009	食堂経営開始（08、末の妹・両親） シラス漁・海苔養殖（夫） 青空市場ベジタランド経営 病気療養（09）	水産基本法（01） 県立内海高校篠島校舎閉校（04） 篠島観光ガイド発足（08） 漁村活性化のあり方検討委員会：水産庁（09） 六次産業化・地産地消費（10）
50代 2010～現在	「篠島お魚の学校」開始（10） 青空市場ベジタランド閉店（12） オーガニックファーマーズ朝市村（栄オアシス 21）に出店開始（13） 「篠島お魚の学校」を株式会社化（13） 六次産業化事業者認定（13） 第1回「ディスカバー農山漁村の宝」に選定（14）	「離島振興法の一部を改正する法律」（12） 第7期愛知県離島振興計画策定（H25～34）（13） 離島と企業をつなぐ「しまっちゃんぐ」事業（15～） 篠島渡船ターミナル（島の駅）竣工（15）

（2）辻氏の海業の生成過程と要因

SCAT分析データをライフストーリーに沿って並べ、篠島における辻氏の海業（「株式会社篠島お魚の学校」）の展開過程と背景となる要因について分析した。その結果、13の過

程と 34 の背景となる要因が抽出された（表 4）。

表 4 辻氏の海業（「株式会社篠島お魚の学校」）の生成過程と要因

時代	過程	背景となる要因
子ども・学生	漁業経験	手伝い経験、家族に対する尊敬、島への愛着、魚介類への親和性
	民宿の営業開始	資材の全焼と家計の安定、観光客の存在
	大学進学（食物栄養学）	食への関心
20代	埼玉の公民館で料理教室開催	地元食材への愛着 美味しい魚を食べさせたいという思い
30代	ベジタランド（八百屋）経営	経営ノウハウ、体力、社会制度に対する理解
	病気と療養	過労と療養、パソコンスキル修得、地元の食材への愛着と人と交流することへの喜びを再確認
40代	食堂の営業開始	島の生活様式の変化（現金収入が必要に） 宿泊客の減少とランチ需要の増加
	自社加工者の出現	現金収入が生まれ生活が安定することへの気付き
50代 （現在）	篠島体験事業「篠島お魚の学校」開始	民宿客、食堂利用客の存在、病気療養 魚食機会の減少、魚の食べ方を知らない人の増加 食育を通じた魚食機会の増加を図りたいという思い
	様々な出会い、販路開拓	N氏、上田勝彦氏、M氏、東海農政局職員、Y氏、O氏らとの出会い
	「篠島お魚の学校」の法人化 6次産業化認定事業者	六次産業化・地産地消費（H23年12月） 農林漁業者等への支援

辻氏の海業開始プロセスとして、①家業である漁業、②民宿経営、③大学進学（食物栄養学）、④料理教室の開催、⑤八百屋経営、⑥病気・療養、⑦食堂経営の開始、⑧自社加工業者の出現、⑨加工体験事業「篠島お魚の学校」開始、⑩様々な出会い、⑪販路開拓、⑫「株式会社篠島お魚の学校」設立、⑬6次産業化認定があった。①は、辻氏の原点ともいえるべきものである。幼少期より家業の手伝いを経験しながら魚介類への親和性を高めていった。②は、生業（海苔生産）に不可欠な資材を失うという、やむを得ない事情が背景にあったが、篠島が名古屋都市圏から近距離にあり、海水浴や釣り等の観光客が多く訪れる、という要因も背景として存在していた。③④は、本人の食に対する強い関心、島の食材に対する愛着、サービス精神の高さが関係していよう。また、大学進学と名古屋や関東での生活を経験しながら都市的感覚や一般消費者の感覚が養われていったこともその後の彼女の思考と行動に影響を及ぼしたと考えられる。営業インストラクターを経験した後は10年近く専業主婦をつとめた辻氏であるが、⑤八百屋の経営を通して経営のノウハウと様々な社会制度に対する理解を深めていった。⑥病気療養期間中には、地元食材への愛着と人と交流することへの喜びを再確認している。⑦⑧は、篠島を取り巻く社会環境の変化が関係している。注目したいのは⑩である。辻氏は、お魚ライターN氏との偶然の出会いをきっかけに島外の人たちとの出会いと交流を重ねながら、自分のやりたいことを明確化していった。そして、彼／彼女らの助言を素直に受け入れ、実行し、商品開発と⑪販路開拓につなげている。これには辻氏のフランクな性格と鋭い直感、そして人並み外れた行動力によるところがあるだろう。⑫⑬は、六次産業化・地産地消費にもとづく農林漁業者への支

援事業¹⁸によるものである。辻氏は、6次産業化の申請を行う際、それまで家族が別々に経営していた生産部門（シラス、海苔等の漁業）と加工部門と販売・サービス部門（民宿、食堂、体験教室等）をまとめ、「株式会社篠島お魚の学校」を設立した。そして、国から6次産業化事業者として認められたことで社会的な信用度を高め事業拡大につなげている。

IV. おわりに

以上、篠島で海業（「株式会社お魚の学校」）を展開している辻根美氏に対するインタビュー調査をもとに海業展開の起点となる「パイオニアの出現」部分に関する分析と考察を行った。辻氏が現在の事業を始めた要因についてまとめると、個人の要因としては、「幼少期の漁業経験」や「島の食材への愛着」、「様々な出会い¹⁹」が挙げられよう。篠島社会をみると、豊富な水産資源がある上、釣りや海水浴などの観光客が一定数いること、生活様式の変化に伴い以前よりも生活に現金が必要になってきたこと、そして生産者が自社加工して販売することができるようになったことも大きな要因の一つといえる。さらに近年、「六次産業化・地産地消費²⁰」の制定などの法整備が進んだほか自治体や商工会等による小規模事業者に対する支援の充実も、辻氏の事業展開を後押しした要因の一つといえる。

研究の限界と今後の課題

本研究は、海業生成の起点である「パイオニアの出現」に焦点を当て、調査対象者の言葉（語り）を通して、海業生成の過程と要因に関する分析を行った。そのため調査対象者個人（家族）の事情や思いなどがかなり反映された内容になっており、篠島の海業全体を示すものではないことに留意する必要がある。今後の課題としては、より多くのライフヒストリー分析を通して篠島の海業の特徴を明らかにしていきたい。また、篠島に海業が広く展開していくかどうかは、パイオニアのサクセスがカギとなる。彼らがいかなる経営努力をしているのか、掘り下げていきたい。

謝 辞

「株式会社篠島お魚の学校」の辻根美氏には、ご多用の中、長時間にわたって大変貴重なお話を頂きました。なお本調査研究は、平成 29 年度星城大学経営学部特別研究奨励費の助成により実施することができました。心より感謝申し上げます。

¹⁸ 例えば東海農政局経営・事業支援部地域連携課 (<http://www.maff.go.jp/tokai/keiei/renkei/6ji/index.html> : 2018 年 11 月 18 日閲覧) では、六次産業化・地産地消費に基づく事業計画の申請・認定のほか、総合相談窓口の開設や、総合化事業計画認定事業者による 6 次化商品の紹介、農林漁業成長産業化ファンドに関する情報提供、6 次産業化に関するイベント情報等や認定事業者の取組紹介などを行っている。

¹⁹ 辻氏の言葉でいうと『自分を導いてくれる人たちとのいい出会い』。

²⁰ 「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」（通称六次産業化・地産地消費）は、地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等に関する施策及び地域の農林水産物の利用の促進に関する施策を総合的に推進することにより、農林漁業等の振興等を図るとともに、食料自給率の向上等に寄与することを目的に平成 22 年 12 月 3 日に公布された。

参考文献

愛知県（2017）『平成 29 年 愛知の離島（資料編）』

愛知県（2013）『平成 25 年 愛知県離島振興計画（平成 25 年度～34 年度）』

大谷尚（2008）「4 ステップコーディングによる質的データ分析手法 SCAT の提案－着手しやすく小規模データにも適用可能な理論化の手続き－」『名古屋大学大学院教育発達科学研究科紀要』第 54 巻第 2 号，pp27-44.

_____（2011）「SCAT：Step for Coding and Theorization－明示的手続きで着手しやすく小規模データに適用可能な質的データ分析手法－」『感性工学』第 10 巻第 3 号，pp155-160.

佐々木貴文（2017）「沿岸漁家の経営」『図解 知識ゼロからの現代漁業入門』家の光協会.
水産庁 平成 21 年度漁村活性化のあり方検討委員会（2009）「漁村活性化のあり方について 中間取りまとめ」

水産庁編，水産白書各年

国土交通省 平成 27 年度離島振興のあり方検討委員会（2015）第 2 回配布資料「海業分野の離島振興のあり方について」

_____（2016）「離島振興のあり方検討委員会報告書 「離島振興のあり方～離島振興アクション・プラン～」 （素案）」

友野哲彦（2008）「持続可能な「海業」に関する調査研究」『京丹後市におけるモデル事業の提案と政策提言』兵庫県立大学

南知多町（2016）『平成 28 年 10 月 篠島・日間賀島の概要』

安田亘宏（2013）『フード・ツーリズム論：食を活かした観光まちづくり』古今書院.

山尾政博・島秀典編著（2009）『日本の漁村・水産業の多面的機能』北斗書房

婁小波（2015）「離島における「海業」創出の可能性とその展望」『しま』241 号，日本離島センター，pp19-31.

_____（2013）『海業の時代－漁村活性化に向けた地