

## 《わがまちのお宝 五島市》

## 山の幸・ツバキと海の幸・マグロ

五島市情報推進課・広報広聴係

## ツバキを活用したまちづくり

## ＜山の幸・ツバキ＞

五島市には野生のヤブツバキが群生しており、戦前、農漁民はその種子を拾い油を絞っていました。小さな集落にも製油工場があり、種子をもって行けば、量に応じて即座に油と交換したといいます。現在は、市内に製油所が農協を始め4箇所あり、市民が集めたツバキを買い取るかたちで製油がなされています。



名花「玉之浦」

このようにツバキ油は古くから五島市民の収入源として活用されてきましたが、ツバキの良さは油だけではありません。五島市の冬を彩り市民の目を楽しませてきたツバキの花は、交配によってさまざまな品種が誕生しやすい特性があります。世界中のツバキ愛好者はこの特性を活かし5千品種を超すといわれるほどの多くの品種を生み出しました。

五島においては、現在約50品種のヤブツバキの名花が発掘されています。そのなかで、もっとも有名なのが「玉之浦」です。「玉之浦」は、濃紅地に白覆輪の中輪で、世にも珍しいヤブツバキの突然変異種であり、国際ツバキ名鑑の巻頭を飾る世界的な名花として知られています。原木は五島市玉之浦町父岳の中腹に自生したもので、昭和22年炭焼業者によって発見され、幻のツバキとして一躍愛好者の注目を浴びました。そのほかにも、白でラッパ咲きの小輪の「久賀白」や桃色で筒～碗咲きの極小輪の「みじよか」、紅色で長い筒咲きの小輪「浜長」などが有名です。

古くから市民の生活に根付いてきたツバキを活用し町おこしに繋げようと、市は平成21年3月に「五島市つばき振興計画」を策定しました。

その柱となるのが①植栽の推進、②観光への活用、③加工品の開発促進です。

### ①植栽の推進

平成21年度に五島市ツバキ本数調査を実施し、425万8,214本という推定日本一の椿本数が確認され、椿油生産量は東京の伊豆大島と全国1、2位を争う生産地となっております。

しかし山に入り、自然になったものを集めるという手法は旧態依然のやり方そのまま、年ごとの生産量のバラツキも大きく、産業と呼ぶにはあまりにも脆弱な体制であり、加工品も地域の特産品となるようなものを開発するまでには至っておりません。

また、農家の高齢化に伴う椿実収穫者の減少により、椿実を十分には採れていない現状であり、地域資源として昔からツバキというものがありながら、それを活かしていきっていない状況にあります。

そこで、五島市では、市の花木であるツバキの植栽を推進し、美しい景観の造成による観光・人口交流の拡大を図るとともに、ツバキ実（油）による地域産業の活性化を図っています。

耕作放棄地への椿植栽事業は、平成20年度から20ha、平成21年度に10ha、平成22年度に10ha、平成23年度に10haの50haを予定しており、現在30haに3万本の椿植栽が実施されています。耕作放棄地でのツバキ栽培は低木仕立てを基本とするので、栽培管理や実の採取は、軽労働となり、高齢・女性農業者が積極的に参画でき、地域農業での女性・高齢者の活躍できる場を創出することも併せて推進できるメリットがあります。

耕作放棄地の他にも、市やボランティア団体等が連携を図りながら街道沿い、福江商店街、空港線、椿森林公園一带を中心に公共的な場所での植栽が進んでおります。



街路樹のツバキ

### ②観光への活用

五島市は、美しい自然景観と遣唐使、倭寇、教会等のキリシタン関連資産など、幾多の歴史、文化遺産に恵まれており、これらを活かした観光産業は基幹産業の一つとなっています。

ここ数年の観光入込客数は、約21万人で推移しており、夏場に比べ1月～2月の観光客数が大幅に減少することから、ツバキの花の盛りを迎える2月に「五島椿まつり」を開催し、観光客の誘致に努めています。

平成7年から始めた「五島椿まつり」は、本年度17回目を数え、冬場の五島市観光イベントと

して定着しております。まつり期間中は、椿盆栽展、久賀島ヤブツバキ原生林ツアー、福江武家屋敷通りで開催する「しまのかがり火」など、市内各地でツバキに関する14種のイベントが開催され、16回五島椿まつりでは島内外から10,824人の参加者がありました。

また、本年3月22日に五島市のシンボル「鬼岳」にある「五島椿森林公園」が国際優秀椿園に認定されたことから、世界中のツバキ愛好家の来島者が期待されるため、17回椿まつりでは、椿フォーラムや民間団体主催による椿シンポジウムを開催し、「椿の島五島」を国内外に発信し、さらなる集客につなげたいと考えています。



五島森林公園



五島椿まつり（しまのかがり火）

なお、外国人受入体制の整備を図るため、本市では外国人観光客受入接遇研修会の開催や4カ国語表示観光案内看板の整備を実施し、更なる整備も進めています。

今後は、ツバキを活かした食の取り組み、ツバキの実拾いや油搾り等ツバキに関する体験メニューの開発推進、ブルーツーリズム等との連携など、体験型観光へのさらなる展開を図ります。

### ③加工品の開発促進

ツバキ油にはオレイン酸が豊富に含まれており、動脈硬化予防の効果があるといわれています。そこで五島市では、ツバキ油を高級食用油としてブランド化し、市の特産品とすることを推進しております。市内にある4製油所と連携を図り、同じ価格、同じボトルに統一を行うことでブランド化を進めていく計画です。

ツバキ油を使った加工品としては石鹸、クリーム、シャンプー、リンス、ドレッシング、飴などが代表的ですが、最近では、ツバキそのものを活用した新商品の開発も行われるようになってきています。例えば乾燥させたツバキの実にツバキの花を描いて作ったストラップや、酢漬けにしたツバキの花を乗せ見た目も鮮やかな寿司など、個人や企業がツバキにちなんだ商品を次々と開発しています。これらは、「ごとう新おみやげ発掘コンテスト」や「つばき油を使った料理コンテスト」といった各種団体の企画が功を奏しています。



島椿ストラップ



島乃花椿

また、本年2月には、大手化粧品会社が五島市のツバキの葉を原料とする高級スキンケア石鹸「玉椿」を販売しました。さらにツバキを原料とする同社商品の研究・開発・製造及び販売促進等の活動に五島市が協力し、同社は五島市の「つばき振興計画」に賛同しその実現に向けて協力するという協定も交わしました。



高級スキンケア石鹸「玉椿」

## マグロ養殖

### <海の幸・マグロ>

ここ数年、マグロ類のなかで最高級のクロマグロに関する報道をよく目にします。記憶に新しいところでは、本年3月のワシントン条約締約国会議において、大西洋クロマグロの資源管理が不十分だとして、この国際取引を禁止すべきとの提案がなされました。結果的には否決されましたが、国内ではマグロの価格が高騰するのではないかという報道がワイドショーでもとり上げられ、国民的な関心が高まりました。



マグロ養殖場

このようなこともあって、国内ではクロマグロ養殖に注目が集まり、生産量は増加傾向となっています。平成19年の国内養殖生産量は4千4百トンでしたが、平成21年は7～8千トンになる

とされています。全国的には鹿児島県が盛んで、長崎県は全国第2位の生産県です。また、ここ数年は大手資本のマグロ養殖への参入が相次いでいます。

このようななか、長崎県では、恵まれた自然的・地理的条件とこれまで培ってきた養殖技術を最大限に活かして県内を全国有数の養殖マグロ生産地とするため、平成20年3月に「長崎県マグロ養殖振興プラン」を策定しました。

五島市内でも福江島でクロマグロ養殖が行なわれており、“しま”全体が漁場に囲まれているという優位性を活かすため、県と機を同じくして平成20年から「マグロ養殖の基地化」に向けた取り組みを展開しています。

五島市では平成8年からA社が福江島北東部でマグロ養殖を開始し、その後、3社が参入し、漁業協同組合の正組合員となって養殖を行っています。

さて、養殖はどのような方法で行なわれるのかご存知でしょうか？ 五島周辺海域には毎年7～8月頃に小さなクロマグロが回遊してきます。これを漁師さんが曳き縄という漁法で一尾ずつ釣り上げ、大切に運搬して大きなイケスに入れます。これにサバを中心に餌を与え、2年半から3年をかけて大きくしていきます。成長はブリやマダイなどに比べて非常に早く、五島では2年半で商品サイズとなる約40kgに成長します。成長が早いだけあって大食漢でたくさんの餌を食べます。

その一方、非常にデリケートな魚で、落雷や車のライトに驚いて網に衝突して死んでしまうこともあります。また、環境の変化にも弱く、梅雨時期の大雨などで海水中の塩分濃度が下がると死んでしまいます。小さなクロマグロを釣り上げて出荷サイズに成長するまでの技術は、長い年月の積み重ねにより培われてきたものです。



出荷の様子

#### ・マグロ養殖基地化のきっかけと取り組み内容・効果

さて、五島市がマグロ養殖の基地化の取り組みを始めるきっかけとなったのは、平成19年のことです。「今年は養殖用の稚魚が短期間にたくさん獲れたよ」と漁師さんが中尾市長に話をしたことが始まりです。その後、平成19年11月には近畿大学をはじめマグロ養殖にかかる第一線の研究者の方々をお招きして「五島まぐろセミナー」を開催しました。これによりマグロ養殖に対する地元の関心が高まりました。

平成20年からは具体的な取り組みが始まりました。まずは、漁業協同組合や行政機関で構成される「五島市マグロ養殖基地化推進会議」を開催し、地域一体となった推進体制を構築しました。このなかでは、最初にマグロ養殖の現状と課題を把握し、基地化に向けたスキームを共有しました。その後、漁場調査や漁業協同組合がおこなう製氷施設などの施設整備に支援を行ったほか、関係者へのPRのため「五島の美味しい養殖マグロを語り・食す夕べ」を、また、市民にも広く養殖マグロを食べてもらうために地元飲食店と連携して「マグロフェア」を開催するなど様々な取り組みを行っています。



マグロ養殖基地化推進会議

このような取り組みを展開するなか、平成20年秋にはB社が参入、平成21年秋には既存のA社が養殖漁場を拡大、平成22年秋には国内マグロ流通最大手企業の出資法人C社が参入、同じ年には大手総合商社の出資法人D社が、クロマグロ完全養殖のノウハウをもつ近畿大学と技術提携し、人工種苗を中間育成して販売するという新たなスタイルで新規参入を果たしました。

このように新たな企業の参入によりマグロ養殖の基地化は着実に成果をあげつつあり、これによって地域にも様々な効果をもたらしています。

その1つが雇用です。現在、マグロ養殖関係で約20名の雇用が生まれており、生産規模の拡大と相まって今後も増える見通しです。また、前述したように養殖用の稚魚は夏に天然の小さなクロマグロを釣り上げて利用していますが、この作業には地元漁業者約60名が短期雇用されています。夏場は水揚げが減る漁閑期であるため、漁業者にとって貴重な収入となっています。さらに、漁業協同組合にとっては、漁業権行使料収入や購買事業や販売事業の利用拡大による経営改善、地域にとっては、餌料搬入や出荷による物流量の増加等多くの経済効果が見込まれています。

## 今後の課題

マグロ養殖への参入企業が地域に定着し、将来にわたって持続的に養殖を行なうためには、まず、養殖用稚魚が安定的に確保できることが重要な要素となってきます。しかし、天然資源に依存しているため不安定で、また、太平洋クロマグロの資源管理に向けた動きが加速するなか、将来の安定確保には不透明な要素も含んでいます。今後、養殖用種苗の安定確保には人工種苗の導入は不可欠で、クロマグロ完全養殖のノウハウをもつ近畿大学と技術提携して五島市に参入したD社に大きな期待をしているところです。

また、もう1点は生産コストの削減です。参入企業の方からは「五島の海にはコストを超える

力がある」と言っていますが、ここ数年は養殖マグロの市場価格の低迷により収益性も低下しています。このため、生産コストのなかで大きなウエイトを占める餌料費について、アジ・サバ・イワシを漁獲する中小型まき網漁業が主力となっている奈留島を餌料の供給拠点に位置付け、地元供給を増やすことで運搬コストを下げる取り組みを開始したところです。

これ以外にも出荷用水の安定的な供給体制整備など解決すべき課題があります。

以上のように課題もありますが、五島市に参入いただいた4企業は、参入にあたって地域との共存を重要と考えていただいています。我々行政も市内のマグロ養殖の持続的な発展を支え、五島市が全国に誇れる優れた生産地となるよう関係機関と連携をとりながら努力を続けてまいります。



中尾市長もD社を訪問し人工種苗の成長を確認

ツバキ油やマグロの出荷拡大は第一次産業の振興にとどまらず、観光業や加工業との連携により相乗効果が生まれ、五島市の懸案である雇用の場の創出に繋がっていくものと期待しております。

「東の大島、西の五島」と称されるほどツバキの自生地として名高い五島。また一方では全国の釣り人を魅了する磯釣りのメッカとして有名です。その二つのネームバリューを活かし、五島市は産業の開発・発展を進めています。