

ゆりあげ

関上水産業の世界  
を覗いてみよう👁👁

歴史がある！

進化している！

宮城県漁業協同組合仙南支所（関上）  
×MARUTA×宮城大学食産業学群

# 目次

- P2 関上のフィッシャーメンたち
- P3 漁業の課題と関上
- P4 出雲さんのルーティーン
- P5 フィッシャーマンの仕事に密着！
- P9 海の仕事は〇〇が魅力的！！
- P10 漁師の収入の仕組み
- P11 関上の赤貝やしらすが食べられる  
海鮮料理紹介
- P12 編集後記

## 表紙

関上漁港を背景に撮影した写真



### 関上漁業の課題と成果

漁業者が減る中、関上ではどのような進化を遂げてきたのか



### 船の上での日常

漁業未経験者の大学生による  
職業体験レポート！！



### 漁業ドリーム

2人の漁師に漁業の魅力をインタビューしました。



### 関上産海産物の グルメスポット

産地直送の関上産海産物を取り扱う  
人気のお店を紹介します。

# 閑上のフィッシャーマンたち

名取市出身の魚のスペシャリスト



いずもひろゆき

出雲浩行さん



漁師歴 35年

閑上で主に赤貝漁・しらす漁をしています。  
漁師歴35年の大ベテランです。  
宮城県漁業協同組合仙南支所(閑上)の運営委員長も務めています。  
読者へ一言「漁の体験、いつでもウェルカムです！」

好きな魚：マグロ

ぬまたようすけ

沼田洋佑さん



漁師歴 6年

閑上で主に赤貝漁・しらす漁をしています。  
他の仕事を経験した後に閑上に戻り、6年前から漁師という道を歩み始めました。  
読者へ一言「温かい漁師仲間と一緒に働きませんか？」

好きな魚：マグロ



あいざわふとし

相澤太さん



水産加工業歴 16年

有限会社マルタ水産（現(有)MARUTA）の3代目で、閑上で水産品の加工業と飲食事業を展開しています。  
しらす漁を地域の産業に育てるべく注力する若手後継者です。  
読者へ一言「海は男のロマンでいっぱいです！」

好きな魚：しらす

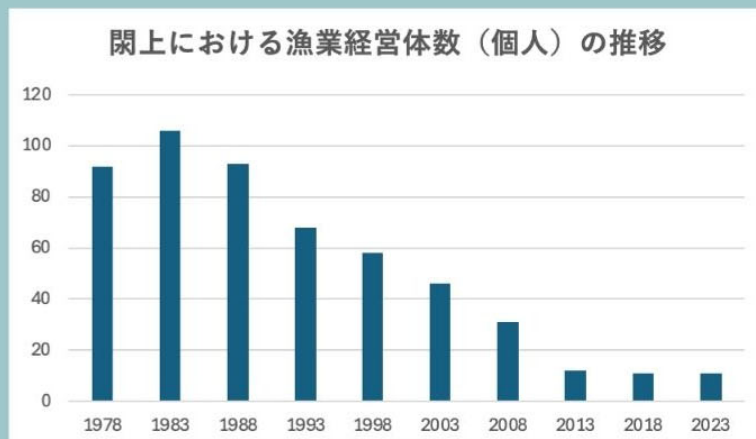
# 漁業の課題と閑上

## ～赤貝漁の歴史としらす漁の進化～

漁獲減少、魚離れ、漁業者の高齢化、後継者不足…。

かつて世界一と呼ばれた日本の水産業は、ピンチを迎えています。

令和元(2019)年に農林水産省が発表した「漁業構造動態調査報告書」を見ると、1961年に699,200人を記録していた漁業就業者は、2019年の時点で144,740人へと、この60年近くで、約5分の1にまで減少しています。



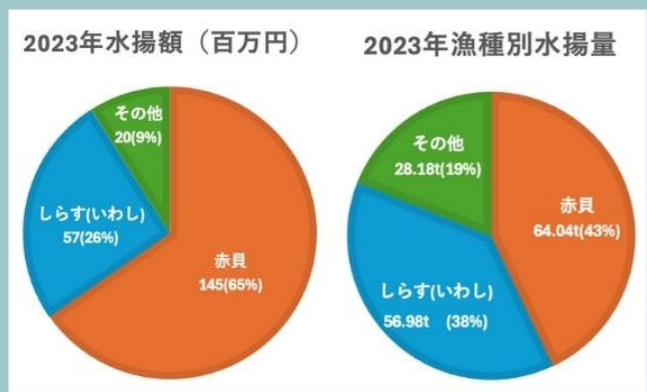
出典：「名取市統計書」

閑上も例外ではなく、かつては多くの漁業就業者で賑わっていましたが、図で示す通り1983年には106経営体であった漁業経営体数は、2023年には11経営体へと、この40年で約10分の1にまで減少し、漁師の後継者不足が問題となっています。

しかし一方で、閑上の漁業は、「赤貝と言えば閑上」と言われるまでに成長してきた歴史の上に2017年から操業した「しらす漁の日本最北端の地」として進化してきました。

図の通り、2023年の閑上地区における総水揚量のうち、赤貝としらすで約7割を占めています。

水揚額で見ると赤貝が1億4,500万円、しらすが5,700万円となっており、単価の高い赤貝が全水揚額の6割以上となっています。閑上の漁業を守ってきた人たちはどんな人達なのか？漁業はどのような職業なのか？知らないことがたくさんある漁業の世界の入り口にご案内します。

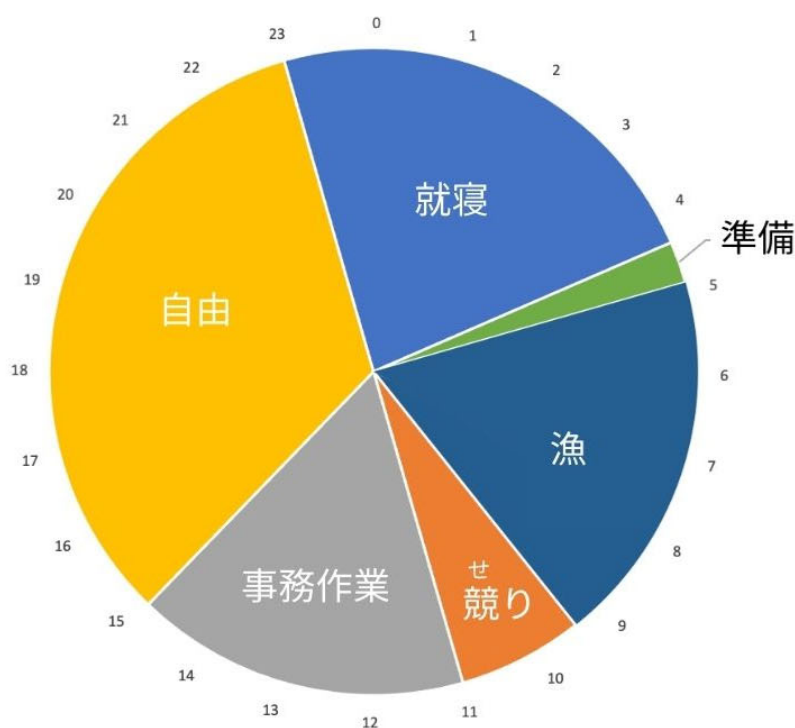


出典：「名取市統計書」

# 出雲さんのルーティーン

仕事が終わった後は自由時間です。自分や家族のために時間を有効活用できます。

漁師さんの朝は早く、なんと朝4時半起きです！漁港に集合し、おおむね日の出前に出港します。



セ 競りや港準備が終了後、事務作業をします。事務作業では主にお客様対応をします。

3時間ほど漁をして帰港します。セ 競りや次の日の出港準備を終えると11時頃になります。

## 週間スケジュール

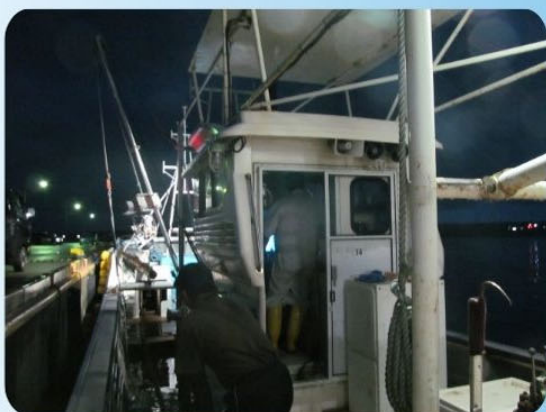
| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 漁 | 休 | 漁 | 休 | 漁 | 休 | 休 |

## 年間スケジュール

|    |    |    |     |    |    |    |    |    |     |     |     |
|----|----|----|-----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|
| 赤貝 |    |    | しらす |    |    | 赤貝 |    |    |     |     |     |
| 1月 | 2月 | 3月 | 4月  | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |

# フィッシャーマン

今回、赤貝漁をしている出雲浩行さんの仕事に同行し、  
漁師の仕事を体験しました。



## STEP 1

### 出港

午前5時に漁港に集まり、ライフジャケットを着用し、係船ロープを外したら、1隻ずつ順番に漁港を出発します。9月中旬、日の出前のこの時間帯は、あたりがまだ真っ暗です。

## STEP 2

### 漁場まで移動

30分ほどかけて漁場へ向かいます。船には自動操縦機とレーダーが付いており、ボタン操作で漁場まで行くことができます。この日はあいにく曇りでしたが、晴れた日の船上から見る景色は非常に美しいそうです。



### 体験者の感想



船が一斉に漁場に向かう姿がかっこよかったです。漁港を離れると船の揺れが増します。漁場に着くとさらに揺れが激しくなり、グッタリとなりました…

# の仕事に密着!



※マンガンとは底引き網漁に使われる約50kgの網です。先端に爪がついており海底をかきまわります。

## STEP 3

### 漁

漁場に着いたら漁網（マンガン※）を投げ入れます。1時間ほど船で引き回すと、マンガンの中に漁獲物が入ります。1時間経ったら機械を使ってマンガンを引き上げます。

資源保護のため作業時間が定められているため、上記の作業を約3回繰り返します。

## STEP 4

### 仕分け

船の上では1回漁することに漁獲物の仕分けをします。

この日は赤貝の他に、カニ・エイ・ヒトデ・カレイなどが獲れました。

資源保護のため、規格外の貝は放流しています。



### 体験者の感想



重さ50kgのマンガンを引っ張ったり、漁獲物を持ち上げたりする作業は大変ですが、網からじゃらじゃらと漁獲物たちが出てきた時は嬉しく、テンションMAXです！



## STEP 5

## せ 競り

漁港に戻ってくると競りが始まります。赤貝のサイズを測り、サイズごとに競りにかけられます。仲買人さんが値段をつけていき、その日の売上が決まります。

## せ 競りってなに？

競りとは、仲買人が市場で漁獲物の値段を決め、一番高く値段を付けた仲買人が購入するという取引方法です。



東京の豊洲市場の値段の変化を常に確認しており、高く売れない日は漁獲量を減らします。

赤貝は7つのサイズとコワレの8種類に分けられます。(表右)

コワレとは割れてしまった赤貝のことで、コワレを見て、その日の赤貝の状態を確認します。

2~4番玉が豊洲市場に運ばれ、1・5~7番玉は主に宮城県内及び地方都市で消費されます。

1番高値がつくのは2・3番玉で、東京の銀座にある高級寿司店等で取り扱われます。

1・5・6番玉は握り寿司に、7番玉は海鮮丼等に、コワレは加工品に適しています。80g以下の子貝は資源保護のため海に放流されます。

需要と供給が合っている場所で売ることによって最大限の利益を出すことができます。

|     |          |
|-----|----------|
| 1番玉 | 220g以上   |
| 2番玉 | 190~220g |
| 3番玉 | 165~190g |
| 4番玉 | 145~165g |
| 5番玉 | 125~145g |
| 6番玉 | 105~125g |
| 7番玉 | 85~105g  |

## STEP 6

### 次の日の出港準備

漁の終わりに次の日の準備をします。  
漁で曲がってしまったマンガンの先端部分を叩いて真っ直ぐに直したり、網がほつれた部分を縫い直したりします。



### 体験者の感想



漁師は、揺れの激しい船上で仕事をやり抜く忍耐力と十分な体力が必要ですが、その分仕事をやり遂げた達成感をすごく感じました！

## 赤貝漁の豆知識

# 貝毒への対策



赤貝漁の大敵である貝毒とは、主に二枚貝が毒素を持った植物プランクトンを餌として食べることによって、体内に毒素を蓄積させる現象のことです。消費者に安心・安全な貝を提供するために、定期的に貝毒が含まれていないかなどの検査が行われており、出荷規制値を超えた貝毒が検出された場合には、1～3週間、漁が禁止されます。

閉上では2022年に28週間の禁漁があり、水揚げ量がぐんと下がりましたが、陸地できる仕事や他の漁をすることで乗り越えてきました。

2023年の夏から2024年の秋までは、1度も出荷規制値を超えず、赤貝漁は安定しています。

全国的に見ても、宮城県の貝毒検査の出荷基準はとても厳しいですが、そのおかげで安心・安全な赤貝を提供することができます。

# 海の仕事は〇〇が魅力的！！

出雲さんと沼田さんへインタビュー！

Q 漁業の魅力はなんですか？



二人共「自分の腕次第で収入が決まる場所！

その日の漁獲量は自分の腕次第で決まり、経験を重ねることに実力がついてきて、収入が上がる。とてもやりがいのある仕事だよ。」

沼田「僕は実力をつけるために、今は船長の仕事を覚えているところだよ。」

漁業歴が長くなり、腕が鍛えられていくとともに収入が上がっていくのは、漁師さんらしくてカッコいいですね！

大漁の時は漁師さん同士で盛り上がるそうです！

海の仕事はリスクが伴いますが、その分魅力がたくさんあります！

つまり漁業の一番の魅力は…

## 実力主義！



漁業の魅力は他にも・・・！



沼田『漁師同士仲が良く、職場環境のストレスがないところ！仕事仲間とは昔からの付き合いだから家族のような関係だよ。会社と違って気を使うこともなくて働きやすいよ。』

出雲『全て自分で経営できる場所！組織が小さいから、自分の裁量で経営できる場所が面白いよ。』

沼田『プライベートの時間を十分に取れるところ！閑上の漁は週休3日で、午前中には仕事が終わる。プライベートの時間もしっかりとれるところも魅力を感じるよ』

# 赤貝漁の収入の仕組み

漁師になるには個人事業主or会社に就職する、の2パターンがあります。  
閑上の場合は個人事業主なので、水揚量（漁獲高）に応じた歩合制です。  
例として船長&船主と乗船員の収入の仕組みを見ていきましょう。

閑上では、以下の式のように、まず月の売上から手数料5%と、手数料の10%の消費税と経費を引きます。(以下、残った額をAとします。)

$$A = \text{売上} - (\text{売上} \times 0.05) - (\text{売上} \times 0.05 \times 0.1) - \text{経費}$$

船長&船主の場合

$$\text{月給} = A \text{の} 6 \text{割} + \frac{A \text{の} 4 \text{割}}{\text{乗船人数}}$$

乗船員の場合

$$\text{月給} = \frac{A \text{の} 4 \text{割}}{\text{乗船人数}}$$



収入は天候によって大きく変動します。

乗船員の、多く稼ぐ時期の月収は夢があります！しかし漁は自然を相手にするので、稼げない月は0円の時もあります。

船長&船主の場合は更に稼ぐことが・・・！



漁師は危険を伴う分、それに応じた収入があるということですね！

出雲さんの人生年表 ～出雲さんが乗船員から船長になるまでの経緯！～

18歳：父と漁師を始める  
4ヶ月後：漁師を辞め転職

25歳：再び漁師になる

30歳：父から船を譲り  
受け船長になる



自家製の釜揚げしらすと生ハムの相性が抜群!



しらすと生ハムのピザ  
Mサイズ(1人前) ¥980(税込)  
Lサイズ(3-4人前) ¥1,680(税込)

#### 1店舗目 Café malta

📍 宮城県 名取市 関上東3丁目1-8  
☎ 022-796-6930  
🕒 11:00~17:00 定休日:水曜日



🔍 関上の赤貝やしらすが食べられる

## 海鮮料理 紹介

うに、いくら、とれたてのしらすを贅沢に使用!



プレミアム・海鮮プレート  
¥1,980(税込)

新鮮な生しらすと釜揚げしらす混ぜた旬の味覚!



しらす2色丼  
¥1,760円 (税込)

#### 2店舗目 漁亭 浜や かわまちてらす関上店

📍 宮城県名取市関上中央一丁目6番地  
☎ 022-398-5547  
🕒 <月~金> 11:00~16:00  
<土・日・祝> 昼の部 11:00~16:00  
夜の部 17:00~20:00



赤貝のぷりぷり食感とさっぱりした後味が美味しい!



赤貝丼  
¥3,740 (税込)  
ハーフ ¥2,090 (税込)

# 編集後記

「若い世代に閉上の漁業や漁師という仕事を知ってもらいたい」という思いから本誌を作成しました。

本誌を作成するにあたり、私自身が閉上の漁業や漁師の仕事内容について理解を深める必要があり、実際に船に乗って赤貝漁の体験をしたり、競りの見学や、漁師さんへの取材を重ね、本誌が完成しました。

本誌の作成・設置にあたりご協力頂いた皆様に、心より感謝申し上げます。ありがとうございました。

本誌を手にとってくださった方々に漁師という仕事について興味を持って頂き、閉上漁業の理解や活性化に少しでも繋がることを願っています。

庄子穂花

Thank you!!

## [ご協力頂いた皆様]

宮城県漁業協同組合  
仙南支所（閉上）

出雲浩行様  
木村充芳様  
沼田洋佑様  
相澤太様  
佐藤智明様  
池田良様

（有）MARUTA  
（有）まるしげ

名取市農林水産課 水産業振興係様  
宮城県水産業振興課 企画推進班様

## [発行元]

宮城大学食産業学群

2024年度フィールドワーク演習

## [監修]

宮城大学 食産業学群 阿部希望  
中村茂雄

## [企画・取材・編集]

宮城大学 食産業学群 庄子穂花

## [漁師への第一歩]

漁業に興味を持ってくれた方へ  
「宮城県漁業就業者確保育成センター」  
では、宮城県内の漁業情報の発信や漁師  
になるために短期研修を行っています。  
短期研修の募集対象は45歳以下の男女  
で定員が9名となっており、昨年度は中  
学生も参加しています。  
通常毎年二回ほど行われています。  
ぜひお気軽に参加し、宮城の水産業を体  
感してみてください。

宮城県漁業就業者確保育成  
センターのHP



この冊子制作は、宮城大学の講義「コミュニティ・プランナー  
フィールドワーク演習」の一環として行われました。

2025年1月発行