

～後継者の手本となるベテラン漁師～

堀田 春樹さん（伊方町（旧三崎町））

三崎漁業協同組合 理事 一本釣り漁師 1969年生まれ



### ☆経営概況☆

一本釣り漁業

所有船舶：春明丸（3.6トン） 主な漁獲物：タチウオ、ハマチ（ヤズ）、アジなど

### ☆ここがポイント☆

#### ■海が恋しくなってUターン

「釣れれば嬉しいし、釣れなければやっぱり悔しい。今日はダメでも明日は良いかもしれない。」いつもそう思って漁に出ています。

地元漁師の家に生まれ、物心つく頃から自分も将来は漁師になろうと思っていました。

しかし、兄が家業を継ぐことになったので、地元の高校を卒業後、「いっそ別の仕事に就こう」と思い横浜の青果市場に就職しました。畑違いである陸の仕事を2年間やってはみましたが、生まれ育った豊かで美しい海が忘れられずUターンを決意。まずは父親の船に従業者として乗り込んで一本釣り漁業に関する技術や知識をみっちり学び、36歳の時に自分の船を持って独立しました。それ以後は夜明けとともにひとりで出漁し、夕方帰港する毎日です。

#### ■三崎の将来を考えて、漁師志望者には私達がきっちり技術・知識を伝授します

この町では漁業が基幹産業のひとつとなっていますが、その就業者数は年々減少していく傾向にあり、新規の担い手確保は喫緊の課題となっています。所属する三崎漁協では、東京や大阪など大都会で開催される漁業就業支援フェアに幾度となく出向き、漁師志望者のスカウト活動を行ってきました。現在は、大阪と宮崎からそれぞれ漁師を志して移住してきた研修生2名を漁協の総力を挙げて指導中です。若い人達がこの地で早く一本立ちができるよう、私達の持っている技術・知識は残らず伝授するつもりです。

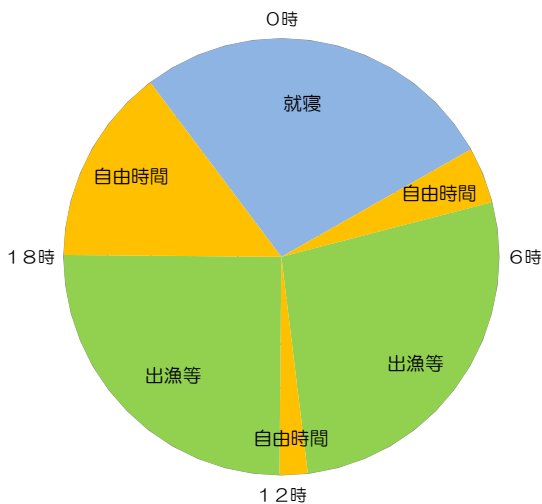


愛船：春明丸（3.6トン）



水揚げされた釣タチウオ（きれい！）

【一日のライフスタイル（一例）】



【普段の生活について】

自然相手の仕事なので、なかなか計画的な休みは取れませんね。決まった休みは魚を受け入れてくれる漁協の定休日（第2土曜日）くらいです。海が時化て出漁できない日も、漁具を作ったり繕ったりといつも何か仕事をしています。

趣味は料理ですかね。素人料理ですが、和・洋・中の大概の料理は自信ありますよ。晩ご飯は自分が作る事が多く、家族にはとても好評です。特に育ち盛りの2人の息子達（中・高生）が、自分の作った料理をおいしそうに食べてくれるのを見ていると幸せを感じます。

【一週間のライフスタイル（一例）】

月	火	水	木	金	土	日
【繁忙期】						第2土曜は休み
← 出漁 →						
【普通期】						
← 出漁 →	← 休日 →	← 出漁 →			← 休日 →	← 出漁 →



漁風景（獲物はヤズ）



道具の手入れ中

☆これからの夢や目指すもの☆

■漁船漁業で生活できる環境を次世代に継承したい！

四国最西端の日本一細長い佐田岬半島の先端に位置し、瀬戸内海と太平洋の海水が混じり合う三崎周辺の海は、餌が豊富で潮流が速く海底の起伏に富んでおり、身の締まったマダイやブリ、タチウオなどの一大宝庫となっています。ここでは、乱獲の心配がない一本釣り漁業と素潜りによる採介藻漁業が主体となっており、さらに魚種によっては漁期を設けて資源保護に積極的に取り組んでいます。

私に手ほどきをしてくれた父はまだ現役で、毎日のように自分の船で出漁していきます。息子達が後を継ぐかどうかはまだ分かりませんが、親子三代で稼げるような豊かな環境が末永く続いてほしいですね。

☆メッセージ☆

■初心者大歓迎！

伊方町では、漁師になりたいという方のために移住希望者を対象としたセミナーを開催。実際に移住されてきた方には地元ベテラン漁師がきちりと技術指導をして、1～2年後の一本立ちを強力にサポートします。加えて、雇用型の漁師も受け入れているので、それぞれの希望するスタイルで働くことができます。未経験者も安心して挑戦できますよ。私達と一緒に海の男をやってみませんか？