

# 山陰職人の会

## 第13号

平成26年10月  
(宍道湖特集)

発行者:ケイ企画室 著作権は小村和也です。本紙の複製・配布は自由です。

「職人の会」は、界隈で活動する職人(職業人)の方々を建築家の視点で見つめ紹介する紙面です。会が実在するわけではありません。名称は、職人は社会の基盤となる職人文化という内面世界で活動する仲間同士であるとの思いに由来しています

## 宍道湖 しじみ漁

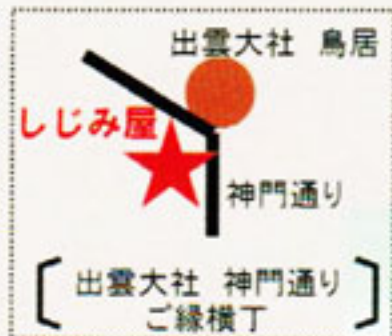


ひきの あつし  
**引野 篤さん**

〈株式会社しじみ屋 専務取締役〉  
〈漁師直営の会社〉



ご縁横丁 しじみ屋  
出雲大社のしじみ屋直営のお店



出雲大社 神門通り  
ご縁横丁



宍道湖

- 宍道湖
- 東西17km
- 南北6km
- 面積79.1km<sup>2</sup>
- 周囲長47km
- 最大水深6.4m
- 平均水深4.5m
- 貯水量0.34km<sup>3</sup>

航空写真: wikipediaより



宍道湖の大和しじみ

### ★脱サラして漁師の道へ

41歳。松江市生まれ。平成15年にしじみ漁師であった祖父の後を継ぐために脱サラをされ、しじみ漁師の道に入られました。「子供の頃から祖父に『大きくなったらしじみ漁師にならんか』と誘われ続けていました。その度に断り続けていたのですが、祖父も高齢となり最後の誘いをもらった時、本気で考えてみました。」そのころの引野さんは、当時勤めていた会社から青年会議所に参加していた時期と重なっていて、若き経営者の皆さんとの交流の中で、「いつか私も地域の役に立つ仕事がしたい」「経営者になりたい」という思いが少しずつ膨らんでこられたそうで、島根を代表する宍道湖で働けることに魅力を感じ漁師の道に進まれる決断をされたそうです。

### ★苦難の道のり

「実際に漁師の仕事をした当時、体力には自信がありましたので、まあ何とかなるだろう、なんて甘い考えをしていましたが、漁師になって半年は体力的にも精神的にも悪戦苦闘の毎日が続きました。手の皮はボロボロに剥け、家に帰っても箸を握るのも茶碗を持つことも大変なほどでした。しかし翌日にはテーピングでぐるぐる巻きにして痛みを耐えながら竿を握り漁を行いました。今思えば苦痛との戦いでしたね。…まあ、それまでいかに重いものを持っていなかったのかということですけど。笑」

### ★目指すべき道

そんな日々少しずつ慣れてこられた漁師2年目、漁師の仲間もでき、先輩漁師から色々な情報を得られるようになってきて、その中で、しじみの流通について疑問を感じている話を聞かれたそうです。それは、産地偽装問題や品質のバラつき、宍道湖ブランドの衰退ということについてだったそうです。そんな中から、ふつふつと心に湧きあがってきた思いが、『漁師はただ獲るだけを専門にするのではなく、漁師自らが宍道湖をPRしていくかなければならぬのではないかと。本当に美味しい宍道湖産しじみを安心・安全をお届けできる流通を作り上げる』「このことに挑戦していくのは私たち漁師しかいない!との思いに達した時に、同期で漁師になられた野津さんと共に起業する決断をし、平成20年に株式会社しじみ屋を設立しました。何も分からない状況での出発でしたが、私たちの思いに共感して頂いた業者さんに支えられるとともに、漁師仲間に応援してもらいながら今日まで営業してきました。」

### ★独自の流通を模索

#### 出雲大社へ直営店をオープン

昨年までは主に業者向けの商談会や展示会などに来店し営業活動を行ってこられました。今年から直接消費者に宍道湖をPRしていく活動をしていくことに活動方向を変えられ、第一弾として、出雲大社の神門通りのご縁横丁の一角にしじみ汁のお店をオープンされました。ここでは県外からの観光客に『これが宍道湖のしじみ汁』という、漁師が獲った本当に美味しいしじみ汁を食べていただき、旅の思い出にしようことを目的として始められました。「接客も不慣れで喜んでもらえるか不安でしたが、直接にお客さんと触れ合う中で色々なヒントがもらえ、何より『美味しかった〜!島根に来た時また寄ります!』という暖かい言葉をいただいた時に来店した甲斐があったと感じます。」

### ★宍道湖しじみ漁体験学習の開催

第二弾として6月から、松江市教育委員会の協力のもと、『宍道湖しじみ漁体験学習』をスタートされました。「この体験学習は、地元小学校の3年生を対象とした授業で、私たち漁師の船に子供たちを乗せ、実際にしじみ漁を見せ体験してもらう中で忘れられない宍道湖での思い出を作り、末長く宍道湖を大切にすることを育んでもらうことを目的とした課外事業を開催しました。6月下旬に持田小学校の生徒さんを招いて行った時には、子供達のワクワクした顔やはしゃぎっぷりにこちらも嬉しくなるほどでした。後でいただいた感想文で、この授業の意味がしっかり伝わっていると感じ感激しました。その後、9月10日には内中原小学校の生徒さん128人を招いて行いましたが、同じように大変盛況な体験学習となりました。これからも松江市教育委員会の協力をいただき、毎年行う授業として成長させていきたいと考えていますので、暖かく見守っていただければと思います。」

### ★しじみ消費量の拡大をめざして

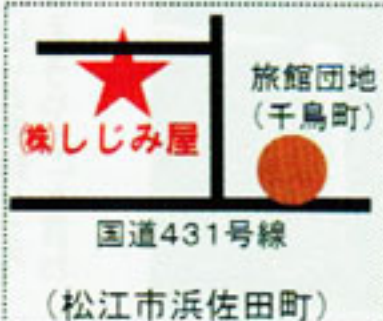
「しじみの消費量が10年前と比べて約4割減少しているという国のデータが発表されているほどしじみ自体の消費が落ちてきています。その中で松江市は全国トップの消費量を誇るわけですが、どの世代も満遍なく消費されていない現実があります。このまま今の親がしじみを食べなければ子供達もしじみを食べる回数がおのずと減り、5年後、10年後、ますますしじみの消費が減少するでしょう。日本一のしじみ産地として産業を衰退させないためにも、生産も消費もみんな考え守っていく必要があると感じています。これから先、子供達に豊かな宍道湖、消費者に求められる宍道湖をバトンタッチできるように、私たち漁師にできる事を考え実践していこうと思います。またどこかで皆さんと力を合わせて活動できたらうれしく思います。」

### ★取材後記

昭和28年生まれの編集者の私は松江市の宍道湖畔に近い街で生まれ育ちました。我が家の夕食には必ずと言っていいほど

引野 篤です。宍道湖でしじみ漁師をしています。しじみは宍道湖の特産です。どうぞお召し上がりください。

株式会社しじみ屋  
〒690-0855  
松江市浜佐田町1097-17  
TEL 0852-61-4238  
FAX 0852-61-4239



『宍道湖しじみ漁体験学習』  
(持田小学校の皆さん)

しじみの味噌汁が並んでいました。昭和30年ごろは、今の島根県立美術館(以前は白湯小学校)のところは宍道湖で、JR山陰線の線路まで宍道湖でした。朝は、対岸の一畑電鉄の警笛の音と、宍道湖に浮かぶしじみ漁の船のエンジン音で目が覚めたものでした。ゴズ(はぜ)釣りに行ったときに砂浜に手を潜らせるとしじみが獲れました。当時の私たちにしじみは本当に身近な存在でした。この地域の宝物がこれからの地域に生きる人たちにとってもずっと宝物であり続けることを心から願っています。

本紙は、島根県教育委員会から島根県全県の高等学校へ配布されています

紹介した方への講師派遣の要望につきましては島根県教育庁総務課へお問合せください

■次号に登場される予定のみなさん

大学講師 キッド ダスティンさん  
豆腐 日置林五郎さん

### ■編集記

再発刊の3号目は、宍道湖のしじみ特集を紹介しました。しじみは宍道湖の特産であり地域の財産です。取材を通して、この豊かな地域の財産をよりよい形で後世に送っていただけることを願っています。次号では、島根県立短期大学のキッドダスティン講師と、広瀬町奥田原でこだわりの豆腐づくりをしておられる日置林五郎さんを紹介いたします。お楽しみに!