

＼海女の愛ちゃんが湯く！／

サステナブルツーリズム編

こんにちは。海女の愛ちゃんです。

『サステナブルツーリズム編』も早いもので3回目となりました。今回は答志島の「くつろぎの宿 美さき」さんを訪問しました。

海を渡る風も少し暖かさを増した4月中旬、佐田浜港のマリンターミナルから市営定期船で答志島の和具港に向かいました。船内で同行してもらった事務局の方から「船」と聞いて思い浮かべる曲は？と尋ねられ、加山雄三の「海 その愛」と即答♪♪。海に抱かれて～男ならば～♪♪。加山さんは 85 歳になるまで元気に活躍されていましたよね。すごいです。私も「その年まで現役の海女でいたい！」なんて話しているうちにおよそ 15 分で和具港に到着です。

到着した漁港では「塩ワカメづくり」(環境省の「かおり風景 100 選」にも選ばれています)が行われていて、潮の香り漂う桟橋で私たちを迎えてくれたのは、美さきの若旦那の橋本崇^{たかし}さんです。崇さんは鳥羽市温泉振興会の「湯～わく倶楽部」のメンバーで、温泉ソムリエのポスターにも登場している地域の有名人です。

03

くつろぎの宿 美さきの取り組み

魚釣りを楽しむ体験を通して
「生き物を取り巻く自然環境の尊さと
その環境を守ることの大切さを感じてもらうこと」
をモットーに取り組んでいます。

釣り体験と魚拓作り

旅館の前が波静かな漁港なので安心して釣りができることから、「釣り体験」は子どもから大人まで幅広い世代のお客様に人気のサービスになっています。

釣り体験をするお客様に必ず伝えている3つのこと

1. 目の前の海は漁師さんの漁場であること
2. 釣り糸などのごみは必ず持ち帰ること
3. お渡しする魚用のトングは、
ごみ拾いと兼用であるということ



釣果は魚拓としてロビーに数多く展示

この「魚拓作り」は、釣った魚に触れることで、子どもにも自然の生き物を直接手で感じてもらいたいと考え、始めてからかれこれ10年以上続いているそうです。

漁師さんが命がけで獲った海の幸を自分の手でお客様に提供

崇さんは美さきの3代目です。初代で水産加工業を営んでいた祖父と一緒に、幼い頃から市場の入札に参加し大人の働く姿を見てきました。「その頃は市場での仲買人の言葉すら全くわかりませんでした。祖父の姿を見ながら市の成り立ちや魚の目利きを覚えました」と、祖父への感謝の想いを語ってくれました。

仕入れる魚は地元の漁師さんが命がけで獲ってきてくれたものです。その美味しい海の幸をお客様に提供したい一心で仕入れから調理、接客まですべてご自身で担当しています。

価値を生み出してお客様へ提供するのが旅館の責任

以前に魚が仕入れられなくなり、どうすればよいのか本当に悩んだ時期があったと言います。しかし、そのことがきっかけで、今でも魚の保存方法や熟成方法を勉強し続けているとのこと。時には漁師さんに直接聞いたりもします。そして、お客様には今日獲れた魚と熟成させた魚を食べ比べてもらうこともあるそうです。そのことで漁業や鳥羽の海の素晴らしさに関心を持ってもらえればと考えています。また、これまでワカメの養殖業者はその莖を捨てていましたが、今では莖を佃煮にして旅館でお客様に提供したりしています。このような工夫と努力をして、「少しでも価値を生み出して提供するのが観光業者の責任ですから」と、自分たちの立ち位置を明解に語る崇さんの表情に頼もしささえ感じました。





フランス人国際交流員 カゾ・ポーリンの感想

歴史のある答志島に着いて感じたのは、何と云っても答志の海がとても澄んでいて美しいことです。これが答志島の漁師さんが営む景色ですね。

今回、人生で初めて釣りを体験したのですが、愛ちゃんと一緒に釣りができてとても楽しかったです。

これまで魚の種類や調理法、漁師の暮らしぶりなどは泊まった旅館で教えてもらうことが当たり前だと思っていましたが、崇さんのお話を聞いたことで、その会話の大切さに気づくことができました。お客様は直接漁師さんとのやりとりやふれあいを求めて訪ねて来ると思うので、お客様とのコミュニケーションを大切にする美さきさんの取り組みはフランス人にも好評だと思います。私も友人を連れてぜひ一緒に宿泊したいと思いました。



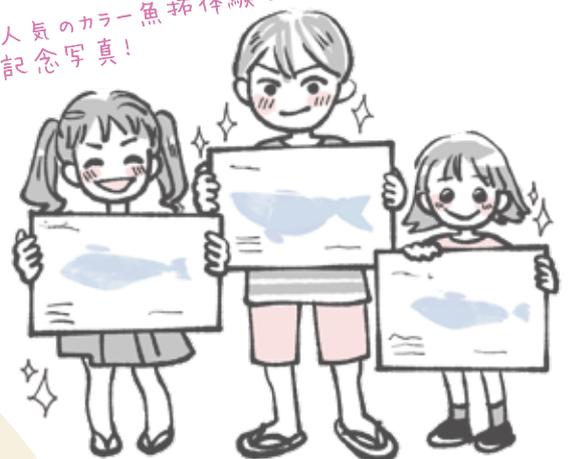
鳥羽市観光商工課 北橋亜由那の感想

崇さんの第一印象は笑顔が素敵なこと。普段からお客様にガイドされていることもあり、終始丁寧に優しく説明してくれました。中でも私が特に興味を持ったのは魚拓ですね。ロビーの作品がカラフルでとてもきれいなんです。持ち帰られたお客様のご自宅にも、きっと答志島での旅の思い出として飾られているのだろうなと思いました。

参加した子どもたちは崇さんと一緒に魚拓づくりをしながら、答志島のこと、漁師さんのこと、海や魚のことを直接見て、聞いて、触れて学べるそうです。贅沢なサービスですよね。優しいお人柄にも触れられ、リピーターのお客様が多いことも納得です。

また、気候変動の影響による海水温の上昇などが影響し、今ではコウナゴが獲れなくなってしまったことなど、海の環境変化の影響を、ありのままお客様へ伝えられていることにも感銘を受けました。現状を伝えることに消極的な姿勢の企業があることも事実ですが、美さきさんの取り組みは、未来を担う子供たちの教育に繋がっていくと思いました。

人気のカラー魚拓体験で
記念写真！





取材当日の和具漁港での塩ワカメづくり風景

海女の愛ちゃんの感想

崇さんにお話しを伺って、答志島を愛する熱い想いがあり、おじいちゃんをととても大切にされている方だと思いました。

答志島の魅力は、漁師との接点や関係性が持てるところ。何度か会って顔見知りになることで、漁師さんから魚を直接送ってもらうお客さんもいるそうです。

このような交流が生まれることで、島全体に活気が出ていますと感じました。崇さんの「答志島の旅館は漁師や飲食店との協力が前提や。みんなが協力し合いながら、お客様に価値を届けることが大切や」の言葉がとても印象的でした。

釣り体験も魅力的な取り組みです。漁師さんの仕事場で釣りをすることで、改めて海の恵みの大切さを認識することができました。美さきさんが掲げるモットー「魚釣りを楽しむ体験を通して、生き物を取り巻く自然環境の尊さ、そして、その環境を自分たちで守ることの大切さを感じていただきます」...納得です。

このことは漁業と観光が連携し、地域の漁業資源を守る助けになっていますね。そして、地域経済と環境の両面で持続可能な発展を目指していけるのではと感じました。

この笑顔に
答志島の将来を託します！



くつろぎの宿 美さき

三重県鳥羽市答志町 415
☎ 0599-37-2141



メンバー紹介

レポーター/写真
大野愛子



東京都出身海女、フォトグラファー。梅雨になると、毎年カビとの闘いです。色々対策をしますがダメです。どうしたものでしょうか...

レポーター
カゾ・ポーリン



鳥羽市観光商工課所属。先日、海の博物館の特別展「鳥羽の漁村 小浜」を見に行ったところ、「出世魚」という言葉を知りました。フランス語には、そんな単語はないので、とても面白かったです。

フランス語で
発信中！
Fantastique
Toba



レポーター
北橋亜由那



鳥羽市観光商工課所属。先日、市民の皆さんと一緒に鳥羽駅前（送迎バスのりば付近）に花壇を設置しました。駅を訪れるお客様に癒されてほしいと願いを込めて植えたお花が咲いているので見に来て下さいね。

イラスト/デザイン
大西絵里奈



松阪市在住イラストレーター。最近、取材終わりにレポーター陣から送られてくる鳥羽の名物お昼ごはんの写真を見るのがささやかな楽しみです。鳥羽って意外と麺料理が多い！新しい発見です。