

第3号様式（第7条関係）

令和8年3月31日

令和7年度地域おこし協力隊活動報告書

余市町長 様

余市町地域おこし協力隊員 蔓木 勇波

令和7年度余市町地域おこし協力隊の活動内容について、余市町地域おこし協力隊設置要綱第7条第2号の規定により、その実績として関係書類を添えて報告致します。

## ① 共栄丸漁業部 漁業支援

---

漁業支援で行ったのは、主に以下の5つである。

1. 漁具の修繕・整備
2. 漁具の投入
3. 漁期中の網起こし及び市場への水揚げ
4. 漁具の回収
5. 冬季期間の除雪作業

昨年に引き続き共栄丸漁業部さんにお世話になり、漁師見習いとしてまた一年間業務の支援をしつつ漁師としてのスキルなどを学ばせて頂いた。一年間の流れは去年の報告書と同様のため今回は割愛し、昨年との違いなどを主に記載する。

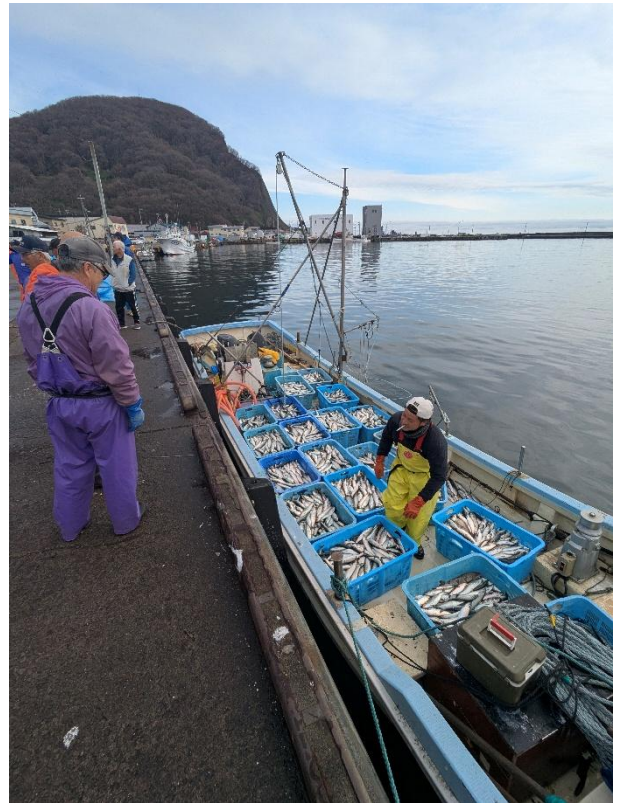
今年の海は昨年よりも荒天が多く、出漁の機会は三分の二程度となってしまった。また、秋鮭やブリ等の売上の主力を担う魚種が軒並み不良だったことも昨年との大きな違いとして挙げられる。今年の海の変化の原因は様々な条件が重なった結果だと考えられるが、特に2017年から続いていた黒潮の大蛇行が収束したこと、北海道の夏の平均気温が統計開始以降最高となったことによる海水温の変化が大きな影響を与えたと考えている。今後の北海道でこのような高温が続くとなると、魚種や漁獲量の変化が更に加速していくと考えられるため、細かい変化をより注視していかなければ、過去の余市町のにしんのように水産業が大きなダメージを受ける可能性がある。

本年度も低価格の魚（クロゾイ・イシガレイ・マフグ・シイラ等）や、市場に出荷することを検討されもしない魚（ウミタナゴ・イシダイ幼魚・マダイ幼魚等）が目立ってしまったため、卒業後はこれらの魚の活用法を考え、お世話になった余市町の漁師さんたちに恩返しをしていきたい。

ニシンの選別作業



ニシン漁の手伝い



廃棄されてしまうウミタナゴ



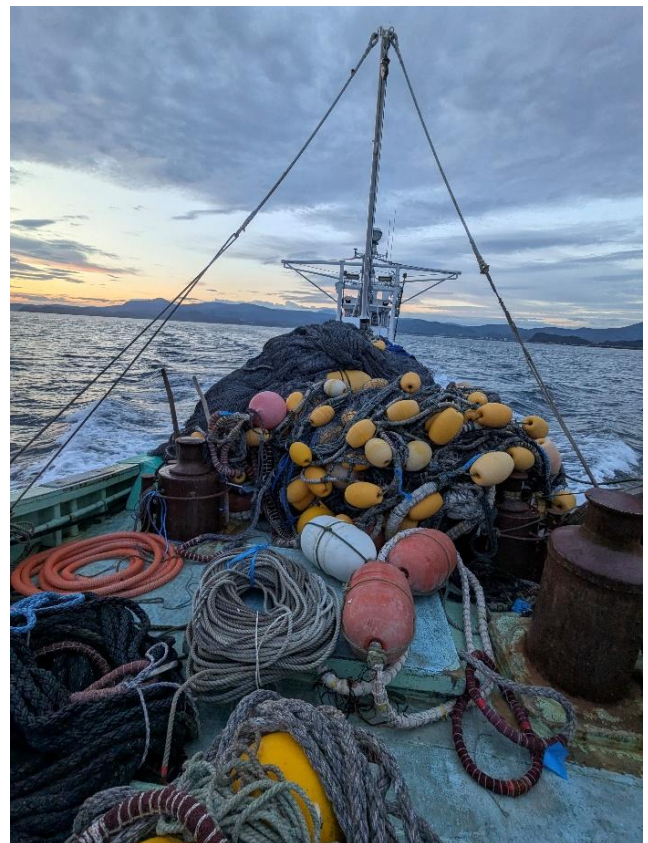
船底の清掃及び塗装作業



網を海に固定するための土嚢づくり



漁具を満載して海へ



## ② その他

---

上述したもの以外に行った活動は以下の3つである。

1. 人脈形成
2. 各種イベント等への出演
3. 卒業後の活動を想定した各種準備
4. 余市しめにしん（仮）の開発

### 1.人脈形成

今年度も引き続き町内外で人のつながりを作ることには力を入れて活動した。道外の漁業者や水産加工業社を始め、様々な業界の方とのつながりを得たことで卒業後の事業の展開の幅が広がったり、マーケティングの際に力を借りられる事が出来たりすると考えられる。

### 2.各種イベント等への出演

7月26日に札幌で行われた漁業就業支援フェアにて、過去にこのフェアから漁師見習いになった先輩漁師としてトークイベントに出演させて頂いた。浜益の新人漁師さんとともに漁業の現場のリアルな話を伝えることが出来た。

また、ラジオパーソナリティのつよいよこさんのラジオ番組である浜バカに出演させて頂き、若手から見た漁業の現状や余市町の魅力を多数のリスナーの方に届けた。

### 3.卒業後の活動を想定した各種準備

今年度で協力隊の任期が終了するため、卒業後も余市町で活動するための様々な手段を検討した。漁師見習いとして修業を続ける、水産加工業を立ち上げる、飲食業を立ち上げるなど多くの道が考えられたが、近年の余市近海の水産資源の状況などからこのまま漁師としての独立を目指すことを続けるのは得策ではないと考えた。低価格・低利用魚の単価を上げるために認知度向上や加工品の開発をしつつ、余市港の水産業の全体に関わる問題を少しずつ解決していくことで、私を初め新たに漁師になりたいと余市にやってくる若者が働きやすい活気のある漁港づくりをしていくことが優先すべき課題であるとして、余市産の魚を使った飲食メニューを開発・提供することを最初の目標とすることに決定した。

商品開発のヒントを得るため国内でも有数の漁獲量を誇り、かつ海沿いの観光が盛んな静岡県の視察へ行ったり、道内の水産加工業者の工場を見学させてもらったり、漁業者からのお話を伺ったりとできる限り知見を広めるために行動した。

余市の未活用・低利用魚の価格を上げる手段としてまずは、『余市フィッシュバーガー』もしくは『余市フィッシュサンド』を開発することを目標に活動していきたい。そのための第一歩として、卒業後は協力隊OBの實田さん本間さんと共に駅前のYnでランチ営業を行い、魚を使ったメニューの試作品を提供しつつ客からの反応を見てブラッシュアップさせていく。

#### 4. 余市しめにしん（仮）の開発

余市町の鮮魚店である新岡商店さんと共同で余市しめにしん（仮）の開発を行った。ワイン製造の過程で発生するぶどうの搾り滓を酢と混ぜ合わせ、それを使ってにしんを酢締めするという新しい試みで、ワイン製造の過程で必ず出てしまう廃棄物をアップサイクルするというだけでなく、余市町を過去に栄えさせたにしんと今の余市町を支える産業の一つであるワインのかけ合わせという、余市の歴史を象徴するようなコンセプトの商品となった。実際に試食してみると、特有の青魚臭さがほんのり香るワインの風味で隠されつつ、にしんの脂や旨味も感じられる良い商品になっていた。ニシンの時期や産地を変えたり、酢の配合を変えたりと改善できる点はあると考えられるため今後もブラッシュアップを続け、余市の新たな特産品として売り出せるようにしたい。

以上