

10代で飛び込んだ「素潜り」の世界

舞鶴の海で10代から漁師として数々の困難を乗り越え、キャリアを積んできた坂本さん。素潜り漁師として、自然の豊かさと厳しさの最前線に立ち、漁業の次世代を担う彼の素顔に迫りました。

漁師 坂本 和也さん



海や漁業が身近な環境で育った私にとって、漁師は馴染みのある職業でした。10代の頃、叔父が漁師をしていたことをきっかけに同じ道へ進み、それから10年以上、地元・舞鶴の海で活動を続けています。漁といっても獲り方はさまざまありますが、私は酸素ボンベを背負わずに自らの呼吸だけで潜る「素潜り漁」を行っています。夏場は、朝5時半ごろに船を出し、水深6メートルほど潜ってカキなどを獲ります。2〜3時間ほど潜った後は、獲れたカキの掃除を海上で行い、昼ごろに帰港。午後は舞鶴の特産品である「丹後とり貝」の養殖作業などを行う毎日です。

自然の厳しさを目の当たりに

漁師は「大変そう」というイメージがあるかもしれませんが、自分のペースで働くことができ、何より頑張った分だけ、収入に直結するので、やりがいを感じています。



▲漁に向かう様子

一方で、自然相手の仕事なので苦労もあります。昨夏の高水温の影響で「丹後とり貝」の9割が死滅し、十分な量の出荷ができないうなど、近年厳しい状況が続いています。10代の頃には、初めて手に入れた自分の船が台風で流されてしまったこともありましたが「やるしかない」と気持ちを切り替え、今日まで続けてきました。

次の世代として舞鶴の宝を守る

舞鶴の漁業を支えているのは40〜60代が中心で、30代以下の漁師はほんの少数です。将来的に担い手不足が懸念される中、舞鶴の漁業と築き上げてきたブランドを守っていくことが、次世代を担う私たちの役目だと感じています。現在は、舞鶴を代表するブランド

「丹後とり貝」の養殖に力を入れています。ロープの長さや水温対策、餌のやり方など、より良い方法があれば漁師仲間と共有し、試行錯誤しています。育成には1年かかりますが、成果が実り「丹後とり貝」を皆さんにもっと食べてもらえるようになることが今の目標です。

今、一番食べてほしい「旬の味」

舞鶴では、一年中新鮮な魚介が味わえますが、ぜひ、その時々「旬の魚介」を食べてほしいです。

今の季節は「育成岩がき」がイチ推しです。今年のカキは身入りが良く、ぷりぷりに育っています。ご家庭やお店で、舞鶴自慢の海の幸をぜひ楽しんでください（関連28ページ）。



▲カキの掃除をしている様子



思い描く図書館づくり [第16回] 本が、体験が、どんどん増える！「今」の図書館を楽しもう

図書館には、新しい本が続々と仲間入りし、館内の雰囲気も変わりつつあります。今回は市内に3カ所ある各分館の特色を生かした取り組みを紹介します。「最近図書館に行っていないな」という人もぜひ、この機会に足を運んでみてください。

行けば、何かがみつかる。ワクワクが詰まった「分館」へ

【南分館：暮らしのヒントを、もっと身近に】
日常を彩る本の購入や、公民館講座と連動した特別展示など、日々の生活に役立つアイデアが見つかる本棚づくりを行っています。
また、館内のレイアウトを大幅に見直し、通路幅の確保や本の選びやすい配置によって、より使いやすい空間へと変更しました。



▲南分館の様子

【中分館：小・中学生のリアルを本棚に】
小・中学生の子ども達を選んだ「今、読みたい本」を購入し並べています。また、椅子や机を明るい窓際に配置し、居心地の良いレイアウトに生まれ変わりました。



▲中分館の様子

【加佐分館：本との出会いが広がる】
加佐公民館で開催された「昆虫展」へのおでかけ図書館や迫力満点の大型絵本の導入など、子ども達が本と出会うきっかけをどんどん広げています。《図書館課》



▲加佐公民館昆虫展での本の展示

東・西図書館や各分館で借りた本はどこの図書館でも返却することができます！ぜひ、利用してください。

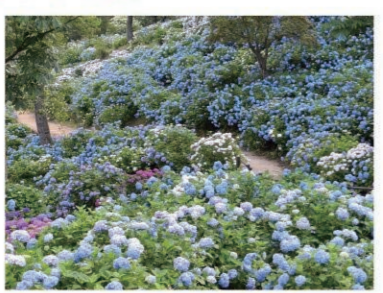


まいづる観光スポット [第1回] 10万本が織り成す「アジサイの海」

舞鶴のPRキャラクター「チョコまる」がオススメのスポットを紹介する新シリーズ。第1回目は「舞鶴自然文化園のアジサイ園」です。《商工・観光振興課》

「ひと目10万本のアジサイの海」

谷を埋め尽くすように約10万本が咲き誇るその景色は、まさに圧巻の「アジサイの海」。色とりどりの花の中を歩けば、幻想的な世界が広がり、心が深く癒されること間違いなしカニ〜。



僕も大好きな絶景をみんなにも見てほしいカニ〜。



舞鶴自然文化園「アジサイ園」
時 6月12日(金)~30日(火)9時~17時 (最終入園は16時まで)
料 大人500円、小・中学生250円
問 開催期間中：同園 (☎68・0221)
開催期間外：土木課 (☎66・1049)

