

～料理人から海の男へ～
濱田 賢さん(伊予市)

1981年生まれ 下灘漁業協同組合



☆経営概況☆

ーそうローラーごち網漁業・小型機船底びき網漁業

使用漁船（4.9トン）

主な漁獲物：マダイ、ハモ

☆ここがポイント☆

■きっかけと就業まで

高校卒業後、料理人を目指し、関西の料理専門学校に進学しました。そして、その料理専門学校に就職し、講師として働いていました。しかし、大きな組織の中では、人間関係も複雑で、心身ともに疲れていた時に、漁師である父親が体調を崩したことから、地元に戻り、漁師となることを決めました。そして、**父親と一緒に親子船で漁師を始めました。**

■漁師の仕事とやりがい

漁師の仕事は、朝は早く、船上での仕事は網を引き揚げたり魚を運んだりの肉体労働ですので、身体的には厳しいところがあります。しかし、船の上は自由です。煩わしい人間関係もありません。そして、**下灘には親世代から受け継ぐ、漁場や技術があり、収入も安定しています。実際、料理人のころより収入は倍増！？しています。**

しかし、海の環境は変化しており、漁獲される魚はどんどん減ってきています。安定した漁家経営のために、漁具の改良や新たな漁場の開拓を行うとともに、資源の管理や資源の増殖にも取り組んでいます。将来、後輩となる地域の子供たちが、安心して漁師となれる環境を整えていくことも、私たち下灘の漁師の使命だと思っています。

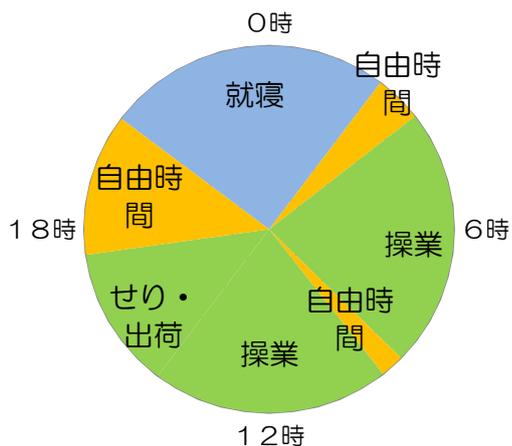


帰港風景



漁獲物：自慢のマダイ

【一日のライフスタイル（一例）】



【普段の生活について】

下灘漁協では、基本的に火曜と土曜は休漁日としています。また、祝日の前の日も休漁日としています。繁忙期でなければ、海を休めるためにも、3日連続での出漁は控えています。

冬場は海が荒れることが多く、月に数回しか漁に出られないこともあるので、休みはかなり多いです。そのため、**家族と過ごす時間も多く、家族サービスもたくさんできます！**

空いた時間は、『双海剣道会』で自己鍛錬に励んでいます。時には、試合に参加しています。**子供たちとの練習も楽しいです！**

【一週間のライフスタイル（一例）】

月	火	水	木	金	土	日
【繁忙期】	出漁	休日	出漁		休日	出漁
【普通期】	出漁	休日	出漁	休日	出漁	休日



青年部の自主研修活動



子供たちとの剣道の練習

☆これからの夢や目指すもの☆

下灘では、**鮮度抜群のマダイやハモがたくさん水揚げされています**。しかし、知名度はイマイチですので、全国区となった下灘駅など観光資源とともに、広く認知されるようになり、秋口の脂ののったハモを皆さんに食べていただきたいです！

☆メッセージ☆

下灘漁協には、青年部（45歳以下）のメンバーも常時14人ほどいます。活動も盛んで、自主研究にとりくんだり、研修旅行に行ったり、ハモまつりでハモ焼きの実演販売を行ったりして、地域を盛り上げています。