

特集 協同の役割と可能性を再考する

03

10周年を迎えた鳥羽マルシェ
—農協と漁協による連携の現在地—

岩橋涼（名古屋文理大学）



鳥羽マルシェ外観
出所：鳥羽マルシェ提供

はじめに

鳥羽マルシェは2014年10月にオープンした農産物・水産物の直売所である。施設内にはビュッフェレストランが併設されており、郷土料理や地元の食材を使った料理が提供されている。

鳥羽マルシェは、協同組合による取り組みという点では農協と漁協による協同組合間連携として注目されてきた。筆者はかつてオープン前の鳥羽マルシェについて、設立の背景や特徴、めざす方向性について取材をおこなったが（『くらしと協同』2014年夏号）、今回の取材では、農協と漁協それぞれの立場から鳥羽マルシェ設立から現在に至るまでの変化や、両者の関係についてお話をうかがった。10周年という節目にあたって、あらためてその取り組みを紹介するとともに、鳥羽マルシェの課題や今後の方向性について紹介する。

鳥羽マルシェとは

鳥羽マルシェは鳥羽市が建物を整備し、鳥羽マルシェ有限責任事業組合が管理運営をおこなう「公設民営」の施設である。管理運営を担うマルシェ有限責任事業組合は、JA伊勢（設立時はJA鳥羽志摩）とJF鳥羽磯部の共同出資によって設立された。鳥羽マルシェのコンセプトには、①生産者の笑顔や収穫の喜びを食べる幸せにつなげていく場所、②旬の食材が持つ力を健康を高める力につなげていく場所、③豊かな食を育んできた鳥羽の風土や歴史、市内各地の魅力につながる場所、という3つが掲げられている。

オープン以降、鳥羽マルシェの売上は地元住民や観光客の利用によって順調に推移してきた。新型コロナウイルスの感染拡大によって観光客を中心にレストランの利用は減少したものの、直売所の売上は大きく減少することなく、現在はコロナ前と変わらぬ状況となっている。また、鳥羽地域

の観光客数は伊勢神宮の式年遷宮と関連行事によって変動するため、来年以降行事が始まることで増加が期待されている。

鳥羽マルシェの直売コーナーには、様々な農産物や水産物が並ぶ。農産物については、生鮮野菜・果物や農産加工品が販売されている。鳥羽マルシェは地元産にこだわり、他地域の生産物は販売しない方針をとっており鳥羽志摩地域のものが中心であるが、農産加工品については JA 伊勢管内の直売所連携による商品も並んでいる。



野菜の販売コーナー
出所：鳥羽マルシェ提供

水産物コーナーには鮮魚や水産加工品があり、鮮魚については、魚や貝類を購入する場合は要望に応じて下処理をおこなったり、三枚おろしやお造りにすることが可能である。そのほか刺身用の柵や盛り合わせも販売されている。鳥羽マルシェ店長の前田高広氏によると、出張で訪れる人のなかには、この刺身の盛り合わせを買って帰るのを楽しみにしている人もいるという。また、水産加工品については海苔やアオサ、ヒジキ、ワカメ、アラメなど海藻類の商品が多く並んでいる。鳥羽の海では数多くの食用の海藻類が獲れることから、それらを用いた加工食品の開発もおこなわれている。



刺身用の柵の販売
出所：筆者撮影



あらめの販売（「海女もん」マークは
鳥羽・志摩の海女がとった水産物であることを示す）
出所：筆者撮影

飲食コーナーとしては、ビュッフェレストランとテイクアウトコーナーがある。ビュッフェレストランでは、郷土料理や地元食材を使用したメニュー提供がおこなわれている。ただし、新型コロナ感染拡大以降は、テイクアウトの利用や店内で販売する弁当・惣菜を購入する人が増加しており、利用者は減少傾向にある。オープンから 10 年経過したということもあり、ビュッフェは来年 1 月には一旦休止して提供スタイルを変更することが決まっている。より気軽に食べもらえるような地元めしを提供する予定であり、メニューについては現在検討中である。

ほかにも、鳥羽マルシェでは毎月第 3 土

曜日には「伊勢マグロ解体ショー」が開催されており、「地産恵方巻き」(2月) や「ひなちらし」(3月) といった季節の行事に合わせた商品の販売もおこなわれている。鳥羽マルシェは、鳥羽駅徒歩2分という立地条件もあって多くの観光客が来店するが、価格設定など地元の人が利用しやすい店舗を意識している。営業時間は18時までとなっているが、これは離島に向かう市営定期船の乗り場が近くにあり、仕事が終わって定期船乗り場に行く際に立ち寄ってもらうことを想定している。観光客は時期による増減もあることから、運営側としては定期的な利用者の増加が望ましいと考えている。



オリジナルメニューのサメ春巻き
出所：鳥羽マルシェ提供



マグロの解体ショー
出所：鳥羽マルシェ提供

鳥羽マルシェの農産物・水産物の仕入れ

鳥羽マルシェでは、農産物と水産物の仕入れはそれぞれ以下の方法でおこなわれている。まず農産物については、生産者の持ち込みと集荷車の利用という2つの方法がある。鳥羽は漁業が盛んな地域であり、当初から地元の農家だけでは十分な野菜が揃わないことが想定されたため、鳥羽市だけでなく合併前のJA鳥羽志摩の管内である志摩市の農家も対象としていた。鳥羽市内の近隣農家は持ち込むことができるが、志摩市からは距離があるため毎日集荷車を走らせており、現在もその方法が続いている。価格は出荷者が自ら設定し、売り上げは手数料（集荷車利用の場合は20%、持ち込みの場合は15%）を差し引いて振り込まれる。

前述したように、鳥羽マルシェでは農産物の端境期であっても他地域の生産物は取り扱わない方針をとっている。ただし、直売所連携を通じてJA伊勢内の野菜や果物を取り扱うことはある。

他方、水産物についてはJF鳥羽磯部が管内の市場で入札に参加し、買い付けとい

う方法をとる。鳥羽マルシェの立地や漁業の形態から、漁業者が直接持ってくることは難しいため、可能な限り新鮮なものを持ってくることができるこの方法となった。それでも、スーパーに比べると最小限の流通段階で済むことから、鮮度のいいものが確実に入荷される仕組みとなっている。

鳥羽マルシェと 地域の農業・漁業の関わり

鳥羽マルシェにとって、地域の第一次産業振興は設立の目的であり、現在も大きな柱である。オープンから 10 年が経ち、一次産業をめぐる状況にはどのような変化があったのか。JA 伊勢の野村沙織氏は、鳥羽マルシェができたことによって地域の直売活動が活発になった点を挙げた。合併前の JA 鳥羽志摩では、農業塾として定年退職者等に向けて年間を通して露路野菜の栽培指導をおこなうという取り組みがあった。そこで収穫されたものは量販店のインショップで販売するルートがあったが、鳥羽マルシェが加わったことで販路が増え、生産者のやる気にもつながっていったと述べている。鳥羽マルシェでは、システム管理により品目や金額が記録され、出荷者に対して 1 日に 2 回売上報告が届く仕組みとなっている。このようなフィードバックがある点も生産者にとっては出荷のモチベーションにつながっていると考えられる。

ただし、近年は出荷量の減少という課題を抱えている。生産者の高齢化や豪雨・酷暑の影響、獣害に加えて、設立当初から出荷してきた生産者が高齢となり、出荷をやめるようになったことがある。鳥羽志摩は零細農家が多い地域であり、当初から量の確保は課題であったが、山が多く周辺が海

という地形条件から、そもそも農地が少ない。それでも設立時からの出荷者は比較的規模が大きく、「大口」としてマルシェの農産物販売には重要な存在であった。新しい出荷者が入ってきてその規模・量には届いておらず、全体として出荷量が減ってきているという。さらに集荷車の利用者には、農産物を持って行ってくれるという理由で鳥羽マルシェを選択するという人もいる。その場合、すでに高齢であったりすることから、いずれ出荷が難しくなることが懸念される。

他方、漁業について JF 鳥羽磯部漁協国崎支所の理事である森田透氏は、鳥羽マルシェ設立によって鮮魚、活魚、海藻類など鳥羽の豊かな海産物の美味しさを消費者や観光客に伝えることができるようになったと述べている。鳥羽の漁場は、内海の伊勢湾、複雑な海流の離島域、外海の市南部域といった、変化に富んだ特徴を持ち、様々な漁法により多くの種類の魚介類が水揚げされる。個人経営による沿岸漁業を中心で、入江や島影を利用した海藻類、貝類の養殖も営まれている¹⁾。年間を通して様々な種類の海産物が獲れるものの、地域住民であっても複数の流通段階を経て購入することが多いという状況であった。そのようななかで設立された鳥羽マルシェは、地域住民や観光客、そして地元の飲食店にとっても地場の海産物を購入できる場所となっている。また、鳥羽には例年 9 月から 1 月頃まで、脂肪含有量等の一定の基準を満たして出荷される「答志島トロさわら」がある²⁾。これは 2018 年にブランド化されたさわらであり、鳥羽マルシェでも販売がおこなわれている。

また、鳥羽の漁業は個人による小規模な経営が多くみられることから、鳥羽市では漁業振興として出荷だけではなく加工販売

までおこなうことで経営の安定化につなげる6次産業化を支援してきた。現在、6次産業化に取り組む漁業者の団体は複数あり、鳥羽マルシェはその加工品の販売場所として役割を担っている。



答志島トロさわら
出所：鳥羽マルシェ提供

鳥羽マルシェから広がる連携

鳥羽マルシェは、農協と漁協という協同組合間連携による運営という形で出発した。現在も両組織から職員1名ずつが鳥羽マルシェ有限責任事業組合に出向しており、両組織の担当者が参加する委員会が月1回開催される。鳥羽マルシェを通じた連携についてJA伊勢の野村氏は、水産物がなかったらそもそも直売所はできなかっただろうと話す。鳥羽の魚があるからこそ、高齢農家や小規模農家が農産物を出荷できる場ができたのである。こうした共通の販売場所というだけでなく、設立後は両組織の交流や連携が進んだ。たとえば、鳥羽マルシェでの提供メニュー考案にあたって農協と漁協の女性部の交流がおこなわれたことがある。また、農協のイベントに漁協が出店したり、漁協のイベントに農協が参加したりという連携がおこなわれるようになった。検討段階であるが、漁協で使用す

る海苔網を農業用の資材に活用できないかという話もあるという。

生協との関わりについては、JA伊勢やJF鳥羽磯部それぞれで交流があるが、それだけではなく生協のイベントにJA伊勢と三重県内の他の漁協が一緒に参加するといった取り組みもみられるようになっていいる。こうした農協と漁協の連携は、鳥羽マルシェという場を通じて広がりつつあるといえる。

鳥羽マルシェの課題と今後の方向性

10周年を迎えた鳥羽マルシェであるが、今後に向けては課題もある。まず、10年が経過したことで施設の改装や備品の修繕が必要になっていること、そして人材の確保という問題である。鳥羽市の人口は1万6,432人（2024年10月末現在、鳥羽市ウェブサイトによる）であり、近隣には大規模なホテルや旅館も多いことから人材確保は簡単ではない。そして、すでに述べたように高齢化に伴う農産物の入荷量減少である。この問題は、ビュッフェの休止と提供方法の変更にも関わっている。多くの食材を使用するビュッフェでは、どうしても足りないものは例外的に地元以外で仕入れるという方法をとっていたが、入荷量の減少が進むとその割合が増える可能性があり、それは避けたいという事情もあった。直売コーナーについても入荷量の減少は大きな問題であり、これまで域外のものを入れない方針をとってきたが、農産物の充実を図るためにJA伊勢を通して取り扱いエリアの拡大も視野に方針の見直しが検討されている。

漁協が抱える課題としては、環境変化に

よる漁獲量の変動や価格高騰がある。近年、黒潮大蛇行などの影響による海水温上昇で、本来その時期に獲れるものが獲れなくなるといった状況が生じている。黒海苔やアラメ、テングサなどでそのような状況がみられるという。また、少数の水揚げの魚種については、価格が高騰しているものもある。浜値が高いことは漁業所得の向上にはつながるが、鳥羽マルシェで消費者に販売するには価格が高くなってしまうものもある。その一方で、価格が下がっている鮮魚もみられるなど二極化が進んでいる。

このような課題を抱えてはいるが、地元の食の魅力を伝え、その希少性や価値を発信していくという鳥羽マルシェの方針は変わらない。店長の前田氏は、来店客に対して「地元の美味しいものを、美味しい状態で、美味しく食べていただく、購入いただく」ことを重視した店舗づくりを続けていくと語る。

おわりに

農協と漁協はともに鳥羽の第一次産業における重要な存在であるが、鳥羽マルシェが設立されるまで横のつながりはほとんどなかったという。鳥羽マルシェの設立をきっかけに両者の関係に変化が生まれ、マルシェでの販売にとどまらない連携へつながっている。ただし、地域の農業と漁業は難しい課題に直面しており、鳥羽マルシェの運営にも影響を及ぼしている。第一次産業をめぐる問題に対しては、自治体や協同組合だけでなく様々な主体によって取り組みが進められているが、それぞれの地域で模索が続いている状況である。協同組合の役割を考えるとき、鳥羽マルシェをめぐる連携は、単一の協同組合ではできない、

取り組みの幅を広げる新たな可能性を感じさせるものである。

【謝辞】

本稿の執筆にあたり、鳥羽マルシェ店長 前田高広様、伊勢農業協同組合経済部 野村沙織様、鳥羽磯部漁業協同組合国崎支所 森田透様、鳥羽市農林水産課水産係 榊原友喜様にご協力をいただきました。心より感謝申し上げます。

注

- 1) 「鳥羽市の水産」(鳥羽市ウェブサイト)
https://www.city.toba.mie.jp/soshiki/suisan/gyomu/nogyo_ringyo_suisan/suisan/2574.html
(2024年11月29日参照)
- 2) 「答志島トロさわら」(鳥羽市ウェブサイト)
https://www.city.toba.mie.jp/soshiki/suisan/gyomu/nogyo_ringyo_suisan/suisan/2688.html
(2024年11月29日参照)