

07

-北部-

みやがわ なおこ

宮川 直子

阿武の魚の漁師めし「うおっちゃ食堂」代表
漁師

| 応募のきっかけは？

山口県内の高等専門学校を卒業後、オーストラリアやニュージーランドでワーキングホリデーをしたり、長野県の白馬村のホテルで従業員をしながら、バックパッカーとして世界30ヶ国を旅していました。

30歳を節目に「どこかに定住したい」と思うようになり、祖父母の住む阿武町を選びました。幼い頃から、漁師を営む祖父は憧れの人で、一緒に漁に出たい一心で移住を決意。その後、間もなく、知人からの紹介で協力隊の募集を知り、迷うことなく応募しました。



隊員時代：マグロの解体



| 隊員時代の思い出を教えてください

阿武町は、主要産業である水産業の更なる発展のために、その当時、毎月、(株)ウエカツ水産の上田勝彦さんを漁業に関するアドバイザーとして招かれていました。上田さんは、「魚の伝道師」として、水産業を中心とした地域おこしや魚食普及の活動を展開され、漁師さんに神経締めをはじめとした、魚の身を美味しく保つ技を伝えられていました。私も、上田さんから直接それらの技を学ぶ機会を得たことで、視野が広がり、漁業や水産業の可能性について、更に思いを巡らせるようになりました。

| 大変だったことは？

任期1年目は、定置網漁を中心に、乗組員の足りない船に毎日のように乗り込みました。地元の漁師さんと行動を共にすることで仕事を覚えていきました。2年目に入り、上田さんから学びながら、阿武町で獲れた魚の県外流通に取り組みましたが、コロナ禍で出荷が

ままならず、地産地消に切り替えることになりました。

そんな中、道の駅のテナントに空きができ、これをチャンスだと思い、半年で準備をして「うおっちゃ食堂」をオープンさせました。

| 現在、そしてこれからについて

「うおっちゃ食堂」を経営していますので、朝は家事の後、仕入れを済ませ、仕込みをしてランチに臨みます。食堂で提供する「漁師飯」は、漁師が魚との真剣勝負を終えた後、獲ったばかりの新鮮な魚を使って沖で食べる「漬け丼」のような料理で、半年足らずの短い準備期間の中、上田さんにご協力いただきながら、何度も試作を重ね、開発しました。おかげさまで、阿武町沖で獲れた魚にこだわったメニューはお客さまにも好評です。食堂で食べて、阿武町の魚を気に入ってくださったお客さまが、道の駅に立ち寄り、魚を買って帰っていただくことで、阿武町の漁師さんへ恩返しをしたいと思っています。



▲「うおっちゃ食堂」看板



▲「うおっちゃ食堂」定食

| 協力隊を目指す人や後輩に伝えたいこと

必要とされていることをすると良いと思います。そのためにも、多くの人とコミュニケーションを積極的にとり、何が必要なのかをつかみ取ってください。

みやがわ なおこ
宮川 直子さん

▶ 協力隊として

着任地 | 阿武町
活動期間 | 2018年11月～2020年10月
活動内容 | しごと創出業務(漁業の活性化)

▶ 現在の仕事

阿武の魚の漁師めし「うおっちゃ食堂」代表、漁師
| インスタグラム |
https://www.instagram.com/naoko_woccha/?igshid=pu7j5bxq3s5d



「うおっちゃ食堂」厨房



宮川さんのあゆみ

2018.10 協力隊着任

上田勝彦さんに魚の
保存技術などを教わる2019.04 阿武町の魚情報を
Facebookで毎日更新2019.07 乗組員として定置網
漁船へ乗船開始

2019.10 県外流通への取組

町内料理教室の
運営補助2020.04 阿武の魚
パンフレット作成2020.06 道の駅阿武町で漁師め
し食堂を開くことを決意2020.08 キャンプ場イベントで
魚さばき教室実施

2020.10 協力隊卒業

2020.12 「うおっちゃ食堂」
オープン