

「人間科学部×外国語学部」の異分野交流会

—小田原のみかん狩り参加記



神奈川県の小田原市でみかんの栽培が行われていることはご存知だろうか。小田原はみかんの名産地ではあるが、あまり有名ではない。なぜなら、小田原産のみかんはあまり市場に出回っていないからである。ただでさえ少ない流通量に加えて、耕作放棄地の増加や、農業従事者の高齢化によりみかん農家が廃業しているのも流通が減少している原因だ。そのような負の連鎖を少しでも食い止めるために、我々は小田原の耕作放棄地でみかんの収穫ボランティアに従事した（2022年12月10日、人間科学部の齊藤ゆかゼミと外国語学部の孫安石ゼミ、社会教育課程「地域デザイン演習Ⅰ」担当・磯田浩司・齊藤ゆか教授による異分野交流会）。

みかんの収穫は単純作業である。正直なところ、誰にでもできる仕事だと思っていたが実際はそうではなかった。むしろ、細心の注意と集中力が必要な仕事であると感じた。木の枝からみかんの果実を切り離す際に、少しでも手元が狂うと果実に傷をつけてしまう。みかんの収穫は単純なように見えて奥が深い仕事である。

みかんの収穫をした後は、レクリエーション活動を実施した。この活動に参加しているほとんど

外国語学部 中国語学科3年 熊谷 光太

の学生とは初対面であったが、楽しく交流することができた。学科も学年も異なる学生との交流はとても新鮮であり、良い刺激となった。

交流を終えた後は、「小田原 漁港の駅HOTOCO」という施設に移動した。この施設では、かます棒という食べ物の調理を体験した。かます棒とはかますという魚の切り身を棒に刺し、か





らつと揚げたものである。かますから骨を取り除く際に、魚の中骨抜き具という道具を使用して骨を抜いた。この道具は、先端に切り欠きがあるプラスチックストローのような形状をした道具である。開発の理由は、自宅で魚料理を食べることへのハードルを下げることである。近年、魚料理を食べる人の数は減少しているが、その理由は「魚は骨が多く、骨を取り除くのも面倒であるので食べない」というものであった。簡単に魚の骨を取り除けるこの道具を使うことによって、魚を食べることに対する障壁を下げることを目的に製造された、ということである。

かます棒を作った後は、小田原の漁についての説明を受けた。小田原の漁業の特筆すべき点は、漁協に所属している漁師の給料が月給制だということである。一般的な場合だと、漁師の給料は歩合制のケースが多い。歩合制だと、支給される給料の金額は不安定だ。したがって、漁師になつて間もない若手の漁師には厳しい環境である。なぜ



なら、若手の漁師は水揚げ量が少ないので歩合制だと給料が少ない。このような状況では、若手漁師が継続して働くことには困難が伴う。しかし、月給制では給料の金額が決まっているので継続しやすい環境となっている。このような小田原漁港の取り組みは効果的であると感じた。

小田原のみかん狩りボランティアとかます棒の製作体験をして思ったことは、人と交流するのはとても楽しいということである。また、少子高齢化が進行すると農業に関わる人間が減少することになる。人手不足になっていく中で、我々若者ができることは何かということを考えさせられた。



かます棒 <https://www.minato-yamaguchi.co.jp/minato/e-minato/articles/63177> 「みなと新聞」より転載

