

2 三浦市の産業

(1) 農業

さかんな近^{きんこう}郊農業

三浦市では、東京・横浜の大消費地に近いこと、三浦半島に広がる水はけのよい台地が広がっていること、気候が温暖であること、などいくつもの有利な立地条件に恵まれ、以前から大都市向けの野菜栽培がさかんです。

市内の畑では、春や夏にはスイカ・メロン・キャベツ、秋や冬にも青首ダイコン・早春キャベツなど、一年中さまざまな野菜が作られています。

とくに、ダイコンは大正時代の末から、スイカは 1935(昭和 10)年ごろから、キャベツは第 2 次大戦後の 1948(昭和 23)年ごろから本格的に栽培が始められ、広く「三浦ダイコン・三浦スイカ・三浦キャベツ」の特産地として知られています。また三浦市は、ダイコン・キャベツが国の、スイカが県の主要野菜指定産地^①となっており、京浜市場への重要な供給地の役割も担っています。



台地に広がる畑



共同集出荷所

(齊藤氏撮影)

①主要野菜指定産地 キャベツは 1966(昭和 41)年、ダイコンは 1970(昭和 45)年から国の指定産地となる。首都圏へやさいを安定して生産、出荷できるように、国から補助金を受け、集出荷所を建設したり、フォークリフト、ブルドーザー、トラクターなどを整備している。出荷した野菜が大きく値下がりがしたときにも価格差を補給する補助金を出して野菜農家の保護を行っている。またスイカは 1963(昭和 38)年から県の指定産地となっている。

三浦市の農地利用の割合を見ても、畑が全体の 98%をしめ、県や全国と比べていかに畑作が多いかわかります。一方水田は、減反政策や商品作物への転換が行われるなかでどんどん畑に変えられて、わずかに初声地域に見られた水田もほとんど畑地になりました。

このように、温暖な気候のもとで同じ畑に年に二作とか三作といった野菜の輪作ができること、温室やビニールトンネルなどをほとんど使わずに露地栽培ができること、近くに大市場があることなどの条件を生かし、高い収益を上げる農業が行われています。そのため、2014（平成 26）年度において三浦市の野菜収穫量の順位はダイコン 1 位、キャベツ 3 位と全国有数の生産を誇っています（「農林水産統計データ」より）。

都市化と三浦市の産業

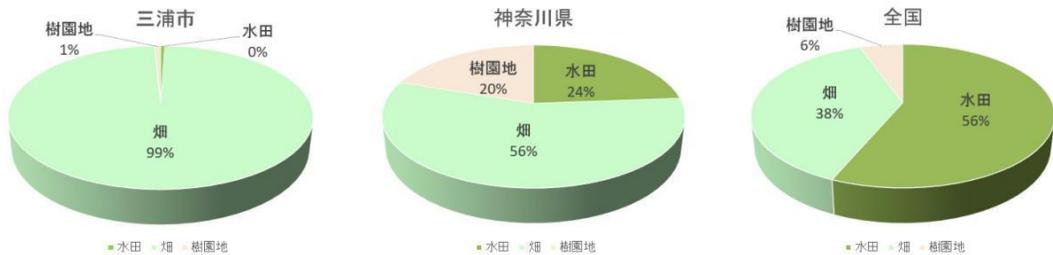
1955(昭和 30)年ごろより全国的に高度経済成長期に入ると、産業の中心は農・漁業の第 1 次産業から鉱・工業の第 2 次産業、そして商業・サービス業の第 3 次産業へと移りました。それとともに三浦市でも、この 55 年間に農業人口は約 54%に、農家の戸数は 42%に減りました。しかし農家の経営形態を見ると、全国では全農家のうち専業農家がわずかに 17%にすぎないのに対して、三浦市は 61%(2010 年)と高い割合を示しています。これは、全国的には農業の収入の少なさを他の仕事もやりながら補っていかうとする兼業農家が圧倒的に多いのに対して、三浦市はその有利な条件を生かして、農業経営に専念していかうとする農家が多いといえるでしょう。

また三浦市も近年都市化が進み、団地や住宅のための宅地造成が行われて耕地がつぶされていますが、その一方で新たな農地の造成が行われているため、この 55 年間でも三浦市は約 18%減にとどまっています。

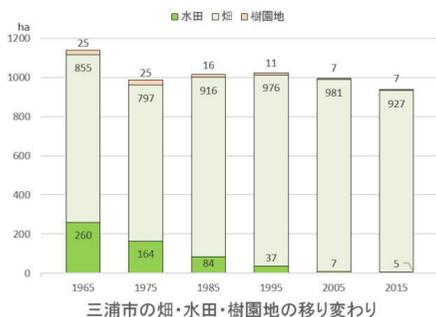
農家の経営耕地の規模は、1.5ha 以下の農家が減って 2.0ha 以上の農家が増えてきています。これは農業をやめた家の農地を買い上げたり、新しい農地を造成して大きくなったからです。この結果、1 戸あたりの平均耕地面積は、1955(昭和 30)年の 66a から 2010(平成 22)年には 1.3ha にまで増えてきています(全国の平均耕地面積は 1.6ha)。

農作物の作付け面積では、ダイコン・キャベツがわずかに増えているのに対して、スイカやメロン、カボチャなどは減少してきています。特にスイカ、メロンなどの減少は、生産の経費や手間がかかることや全国的に消費そのものが減ってきていることが大きな要因となっています。

2015年耕地利用の割合



2015（平成 27）年度（「農業センサス」「三浦市統計書」をもとに編集委員作成）

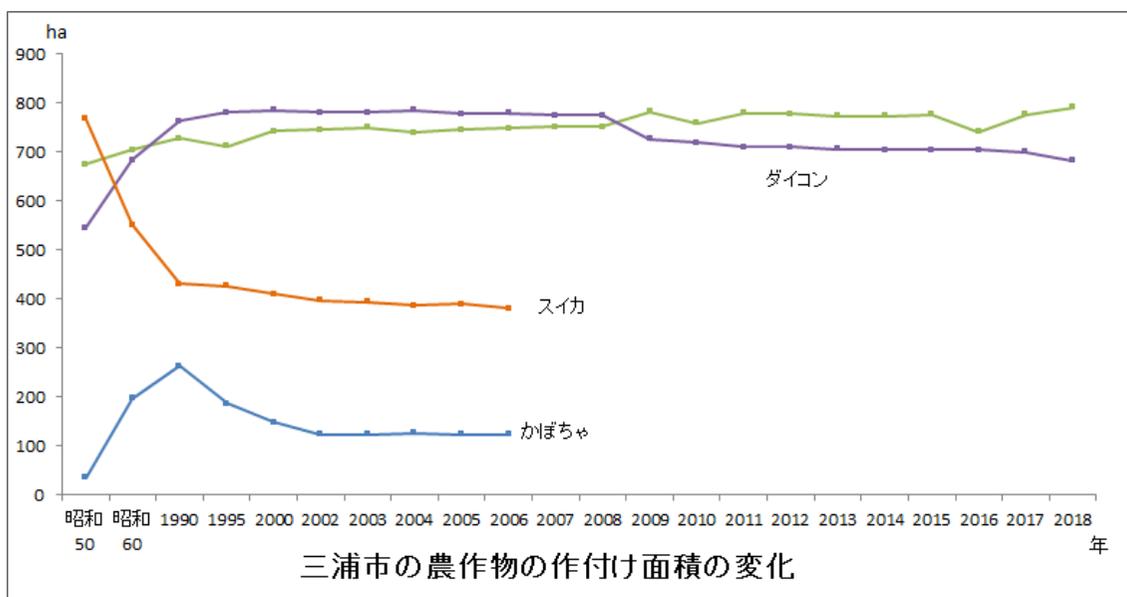


●三浦市の経営耕地規模の移り変わり

年	0.5未満	0.5～1.0	1.0～1.5	1.5～2.0	2.0以上	その他	農家総数
1,955	769	598	-	430	-	-	1,797
1,960	681	510	420	104	6	5	1,726
1,965	606	496	394	84	8	4	1,592
1,970	492	468	368	83	6	10	1,427
1,975	346	433	340	86	13	8	1,226
1,980	256	374	358	103	19	7	1,117
1,985	264	309	357	149	20	4	1,103
1,990	179	275	352	155	46	16	1,023
1,995	177	239	342	170	43	12	983
2,000	143	212	326	189	56	9	935
2,005	107	167	303	185	71	-	833
2,010	89	156	264	200	95	-	804
2,015	21	88	296	310	227	-	940

（「農業センサス」「三浦市統計書」をもとに編集委員作成）

また、農産物の流通経路^①はたいへん複雑で多様化しています。作物の出荷状況を見ると、共販出荷^②の割合はダイコンやキャベツなどは80%前後、カボチャが60%ですが、メロン・スイカは20%と少なく、これは業者が農家から直接買ったり、一部で道売りや自家用トラックで直接市場へ出荷が行われているからです。またトラックの宅配便で、消費者の注文に応じて農家や農協が直接消費者の自宅に発送するようになってきました。



(「三浦市統計書」をもとに編集委員作成)



農協による共同出荷
(齊藤氏撮影)



スイカの道売り
(編集委員撮影)

- ①流通経路 生産者から消費者へ届くまでの経路。
- ②共販出荷 農家が農協などの出荷団体と前もって農作物の規格や選別の基準を決め、農家がそれに合わせて農協に出荷し、農協がまとめて共同販売を行う。

空・雲・風の動きを見つめて=^{おきて}沖風陽気の会=

みなさんは「夕焼けがきれいだと、次の日は晴れる。」とか、「クモの巣に小さい水滴がつくと雨になる。」というような、昔からの言い伝えを聞いたことがあるでしょう。三浦市でも、おじいさんたちの代にもやっていたという昔からの気象観測方法を、伝統に基づいたやり方で受け継いでいる例があります。それは、「沖風陽気の会」といって、市内で農業をやっている有志が集まったグループです。

グループの人たちは、旧暦の11月1日(現在の12月中旬)になると、湖^こ山^{やま}近くの高台で、観測を始め、24日間ずっと通して、風向、風力、気温、湿度、雲のようすなどを細かく調べます。そのデータを読み、今後1年間、台風がいくつ来るかとか、雨が多いか少ないかとか、気温はどうかとか気象の予測をします。

この方法でえた「読み」で、今年度、自分の畑に何を作付けしたらよいか、各自の判断によって作物を作るのです。また、秋のダイコンの種まき期も、自分たちの判断で、日にちを決めているそうです。

このような民間の気象観測の方法は、ほかにも、みなさんのまわりにまだあると思うので、それを調べてみるのもおもしろいのではないのでしょうか。

三浦の大根 あれこれ

縄文時代から食べられていたという大根は、三浦の代表的な農作物のひとつです。とくに『三浦大根』は、広くその名を知られてきました。

しかし、いま三浦で作られている大根の98.9%が「青首大根」というもので、本来の『三浦大根』は、ほとんど見られなくなっていました。

『三浦大根』は、重さ2kgもある下ぶくれした大きな大根です。これは、三浦で古くから作られていた高円坊大根に、1905(明治38)年、東京の練馬大根と交配して作られた大根で、煮くずれもせず、輪切りにしておでんの具、あるいは、千六本に刻んで味噌汁の実として好まれてきました。水分も豊かで甘味もあり、繊維も多い大根です。

ところで、現在の「青首大根」がたくさん作られるようになったきっかけは、1979(昭和54)年の台風でした。9月、おりからの台風でせっかく芽を出した『三浦大根』が大きな被害を受けて、種が不足し、やむなく導入したのです。この大根は、1本1kgくらいで根の上の部分が青く、全体がほっそりと先細りで、『三浦大根』に比べてさらに甘く、臭^{くさ}みや辛味^{からみ}がなく、保存もききます。また、農家にとっても大根が抜きやすく形も一様で、農作業の手間や、包装、選別も楽です。さらに、病気に強く「す」も入りにくく、『三浦大根』2本とれる広さで3本とれます。

また、消費者にとっても、大きさが手ごろなことも受け入れられた理由のようです。その結果、またたくまに「青首大根」の栽培が広がっていったのです。

現在三浦で作られている「青首大根」は12品種以上もあり、11～3月までの期間の気温や土の状態にあわせてそれらを農家がうまく取り入れながら生産しています。

かつてのブランド『三浦大根』とともに、『三浦の大根(青首大根)』の名前は全国に広がっています。



三浦ダイコンと青首ダイコンの比較

(編集委員撮影)

これからの三浦市の農業

近年は交通機関の整備にともなって、遠い地域の農産物も京浜市場に持ち込まれ、いよいよ他産地との競争が激しくなってきました。これを乗り切るため、競争力が高く特色ある品種改良や新作物の導入を試みています。例えば、サラダ用の赤い小型の大根「レディーサラダ」や「冬^{とう}瓜」「苦^{にが}瓜（ゴーヤ）」などの栽培も試みられています。また、長年の連作で地力低下も見られる一方、消費者の間には食品の安全に対する関心も高まっています。そこで、従来の化学肥料や農薬に頼った栽培から少しでも農薬を減らしたり、昔ながらの肥料を改良した有機質肥料である『ぼかし^{たいひ}堆肥』^①などを用いた栽培も行われています。また、海洋深層水（カルシウム・マグネシウムなどのミネラル成分を含む）を利用してより生育バランスのとれたキャベツやトマト、ネギなどの栽培も行なうなど、他地域との違いや特色作りにも取り組んでいます。

さらに今後、より農業の収益を高めるためには、消費者の指向を見極めつつ、従来のダイコンやスイカに代表される大型重量野菜だけではなく、より消費者の要求にあわせた他品目の野菜生産も必要になってくるでしょう。

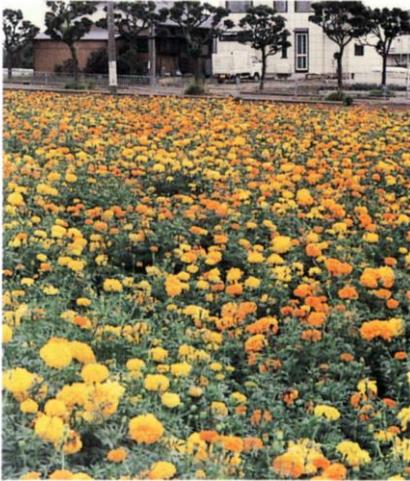
①ぼかし堆肥 家畜のフンに有機質肥料（油かす、米ぬか、落葉など）、さらに化学肥料（チッソ・リン・カリウムなど）をまぜてからした（発酵させる）もの。

安全な野菜作りをめざして

線虫を殺して肥料にも

一石二鳥のマリーゴールド咲き乱れる

この所、本市内などの畑では、黄色や赤といった色鮮やかな花が咲き乱れ、近くを通る人の目を楽しませている。これがダイコンに悪さをする線虫を殺し、肥料にもなるという一石二鳥の役目を果たすマリーゴールド。



マリーゴールドの咲いている畑

(編集委員撮影)

このマリーゴールドは、ダイコンに黒いシミを付けたたり穴をあけ、商品価値を落としてしまうという悪さをする土壌の中の「キタネグサレ線虫」を根の部分に集め、殺してしまうという役割を果たすことがわかってから、本市など三浦半島の畑で栽培されるようになった。無農薬野菜作りにもつながるとあって、農家の関心は高く、夏の三浦半島のかなりの部分にこの花が咲き乱れていた。

ただこの花は、今月20日頃までにはすべて土の中に敷き込まれてしまう。主な役目を終えこんどは肥料にされるからだ。色鮮やかなので切り花用に出荷できないかと聞いたところ、異様な臭いがあるので観賞用としては売れないとのこと。

(三崎港報 1990・8・10)

(2) 漁業

三浦市では、江戸時代には沿岸漁業や沖合漁業が盛んに行われ、1970年代頃は遠洋漁業の基地として発展をしましたが、現在はその規模は縮小傾向にあります。しかし、三崎港は遠洋マグロ漁業の中心地として全国に名高い存在です。

遠洋漁業 大部分が延縄(はえなわ)漁法によるマグロ漁業です。以前は漁船の近代化・大型化が進み、ペルー沖やニューヨーク沖などの世界の海で漁を展開していましたが、近年は200海里問題、外国からの安価な輸入品、原油価格の高騰などにより、活躍の舞台は狭まってきています。それに加え、マグロ資源の減少が加わり、ひと航海が1年以上になることも、多くなってきています。

沖合漁業 イカ釣り、サバたもすくい網漁法^①などがあります。イカ釣り漁業は、舞鶴・函館・八戸の沖合などで行われています。ひと航海は6ヶ月ぐらいで、5月から11月にかけておもに日本海を中心に漁を行っています。

サバたもすくい網漁法は、1～6月まで伊豆大島周辺の海から房総沖で行われています。また、サンマ漁業は、8～12月まで北海道根室沖より銚子沖の太平洋岸で漁が行われています。

① サバたもすくい網漁法 夜間、集魚灯やまき餌によって、魚を近くの海域に集め、たも(網)ですくい上げる漁法です。巨大な金魚すくいのようなようです。おもに伊豆七島近海などのサバ漁が対象になります。

沿岸漁業 小型漁船により、おもに一本釣り、^{ていぢあみ}定置網^①、刺網、見突き漁法^②などが行われています。一本釣りは、伊豆諸島、房総沿岸で行われ、イカ、サバ、キンメダイなどがとれ、沿岸では、アジ、イワシなどの魚類やサザエ、アワビ、タコ、テングサなどの磯物もとれます。

養殖と栽培漁業 今までは「とる漁業」でしたが、漁業資源の減少から、近年は「育てる・つくる漁業」への転換を図るために様々な取り組みがなされ、ワカメの養殖は完全に軌道にのり、アワビ、サザエの放流も研究や実験のすえ、大きな成果をあげています。

アワビ種苗の生産

三浦市で、これらの事業の中心になっているのは、神奈川県水産技術センターです。ここでは、海洋調査、水産資源の生態調査、水産資源増加・増殖の研究、クロカワカジキ、イカなどの加工指導などとともに、栽培漁業に力を注いでいます。アワビ、マダイなどの^{ちがい}稚貝・^{ちぎよ}稚魚を育てて、県下の業者に配布し、放流しています。



(水産総合研究所提供)

①定置網 網を一定の場所にすえておき、袋網の部分だけを引き上げる。

②見突き漁法 ガラスを張った箱から海中を見て魚貝、海藻などをとる漁法。

遠洋マグロ漁業 Mさんの話

操業は、夜明け前に始まるんだ。波をけたてて走る船の上で、太い、長さ7～8cmの釣り針にサンマやサバを餌につけながら、^{みきなわ}幹縄、いわゆる、はえなわを海中に置いていく。釣り針の数は2500から時には3000本にもなるから、幹縄の長さは150kmにもなる。ざっと、東京から沼津までの長さだ。ところどころにブイ(うき)をつけて、これを4～5時間かけて繰り出していく。朝飯も交替だね。一息入れて、昼ごろから、縄を上げ始めるけれど、天候や潮の具合で魚の食いが違うから、どのくらいの数のマグロが針にかかっているか、魚が上がってくるまで心配だよ。

あげ縄作業は、10時間ほどかかるけれど、期待のマグロがかかっている時は、疲れも吹き飛ぶね。船の上は、まるで戦場だよ。このマグロが食卓にのるのは、何か月も後になるのだから、鮮度を保つのは、すごく大事なことなのさ。釣り上げられたマグロは、すぐに、えらや内臓を取り除いて、零下60度～70度で1昼夜かけて急速冷凍し、2、3日後、



(三浦市所有)

零下50度の貯蔵庫に移すんだ。この冷凍技術が、マグロにいい値がつくか、安いマグロになるか、カギを握っているともいえるんだ。

漁をしている時は、4～5時間の^{すいみん}睡眠という日もざらだな。日本から出港して、めざす漁場について、^{ぎよろうちょう}漁撈長(船頭)がここと決めると、だいたい1ヶ月はマグロ漁業はこういう毎日が続くわけだ。時には、海が荒れて、波が頭の上からふりかかり、命を落とすのではないかと思う時もあるし、家族と1年近く離れて暮らすのもさみしいけれど、海中から大きなマグロが上がってきた時の喜びは、格別だ。

「三崎の魚市場の説明」「マグロの種類」「漁法」などについては、次のURLで見られます

<http://www.city.miura.kanagawa.jp/ichiba/ichibasiryou.html>

松輪サバ

南下浦松輪にある間口^{まぐち}漁港で水揚げされるマサバは「松輪サバ」と呼ばれています。昔から、高級魚として扱われ、その名前は全国に広がり、非常に人気が高くなっています。

三浦市とサバの関係？

「サバを読む」という言葉があるように、日本人とサバの歴史の関係は長く深く、特に三浦市とサバの歴史は古く、南下浦にある間口^{まぐち}洞



間口港
(編集委員撮影)

遺跡の貝塚からは、多くの動物・魚介類の骨・貝殻・骨格器などが発掘され、その中にサバの骨もあり、昔、三浦に住んでいた人々が、食べていたことがわかります。江戸時代頃から「郷土の一品」として扱われ、現在でも釣り方は当時と変わらない方法でおこなわれています。

サバは鮮度が大切！5分で出荷！

6月頃～11月頃にかけて漁がおこなわれ、漁場はおもに東京湾沖合です。捕り方は、釣り竿、はり、えさ、やばすと呼ばれる特別な道具を使い一本釣りで行われます。竿の長さは漁師それぞれにこだわりがあり、長さは違いますが、だいたい3m～4mです。サバは鮮度低下がとても早く、そのため釣り上げられてから（海面か空中）わずか1.3秒宙を舞



やばす
(編集委員撮影)

い、船底の氷で敷き詰められた漁槽の中に入ります。

そのとき（箱詰めするときも）人肌に触れることなく、「やばす」と呼ばれる独特の道具を使い、迅速^{じんそく}に作業が行われています。

漁後、（鮮度を保つために素早く箱詰め作業を進めるために）漁船と港は連絡をとりあい、船が港に着く前に箱や氷などの準備はすべて整っていて、着岸後すぐに水揚げ→仕分け→箱詰めの順で行われます。その作業過程にかかる時間はわずか5分。箱詰めされた松輪サバはトラックで築地市場に運ばれ、翌日にはセリにかけられ高値で取引されます。



水揚げされた松輪サバ



箱詰め作業



箱詰めされた松輪サバ

（編集委員撮影）

松輪サバはなぜおいしいのか？

一般的なマサバと松輪サバを脂^{あぶら}含有量（100gあたり）で比較してみると一般的なマサバが12gに対し、松輪サバは17g～20gで、1.5倍の一般的なサバよりもふっくらとしています。また、食べているえさも違います。一般的なサバは魚類を多くえさとしていますが、松輪サバは沿岸部に多く分布しているイセエビの幼^{よう}生^{せい}や深場^{ふかば}に生息しているシラエビなどの小さい甲殻類を多く食べています。だから美味しいのです。

特においしい時期は、8月のお盆すぎ頃で、胴体から尾ひれにかけて、黄色い筋が入り、「松輪の黄金サバ」と呼ばれ、最高級品として取引されています。

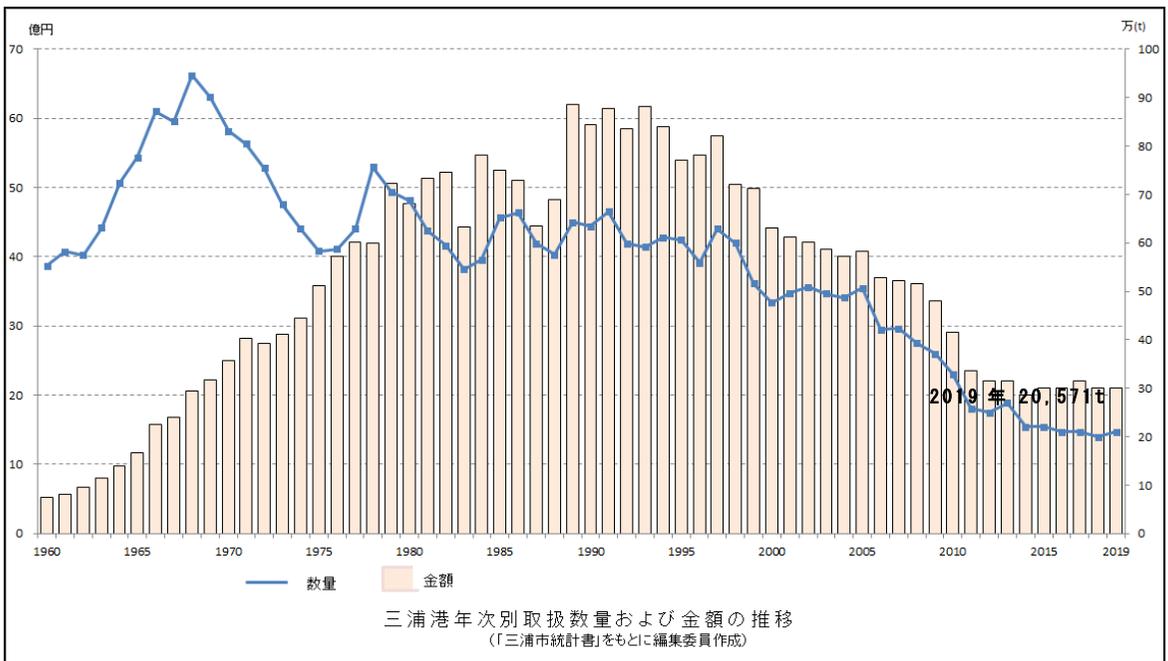
近年、サバにはアミノ酸、EPA、DHA、カルシウム、ビタミンB2などの成分を含んでいることがわかり、健康食品、美容食品としても人気が高まっています。

間口漁港は、松輪サバだけでなく、キンメダイ、イカの漁も盛んにおこなわれています。

漁業・水産施設のようす 三浦市には、おもな漁港として、三崎漁港のほか、市営の金田・間口・松輪漁港があります。また、関係の施設として三崎魚市場（三崎水産物地方卸売市場）があります。

三崎漁港は、遠洋マグロ漁業の基地として、首都圏に近い有利さと、卸売り魚価の高さから、全国のマグロ船の水揚げ地として知られてきました。付属してある市営市場は、1922（大正 11）年に、西野小公園の近くに建てられてから、移転改築をへて 1994（平成 6）年に現在の場所に新魚市場として完成しています。

しかし、遠洋漁業の水揚量は、冷凍施設や市場施設の遅れと大商社の「一船買い」などに見られる流通経路の変化によって、1968（昭和 43）年を境に減っています。また、1973（昭和 48）年の水銀汚染問題や同じころのオイルショック、地方漁業基地の母港化などによって、入港する漁船数、魚の水揚量ともに減ってきています。



三崎港年次別取り扱い数量および金額の推移
 (「三浦市統計書」をもとに編集委員作成)

漁業協同組合 沿岸漁業者の仕入・販売・厚生などの中心になっている漁業協同組合は、県を中心に合併統合の話し合いが進み、1994(平成 6)年

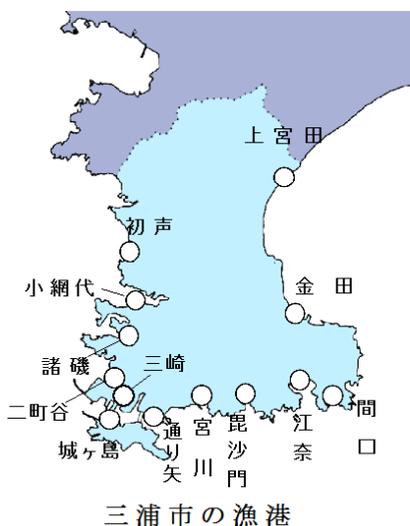
には9つの組合が「みうら漁業協同組合」をつくりました。



みうら漁業協同組合三崎本所

(編集委員撮影)

これまで、三崎にある本所をはじめ市内各地に8つの支所がありましたが、現在は、組織の改編によって支所はなくなり、各地に販売所が設けられています。



マグロのせり

(編集委員撮影)

漁業をめぐる問題 遠洋漁業は、オイルショック、200海里問題以後、減船や燃料・漁業資材などの経費の値上がり、最新の冷凍設備を備えた船の増加、輸入マグロの進出による流通経路^①の変化などに、さまざまな問題をかかえることになりました。それに加え、魚全体の消費の伸び悩みからくる魚価の低迷もおきています。

そのために、地方に、大きな市場占有率をもっていたマグロ卸^{おろしうり}売業者

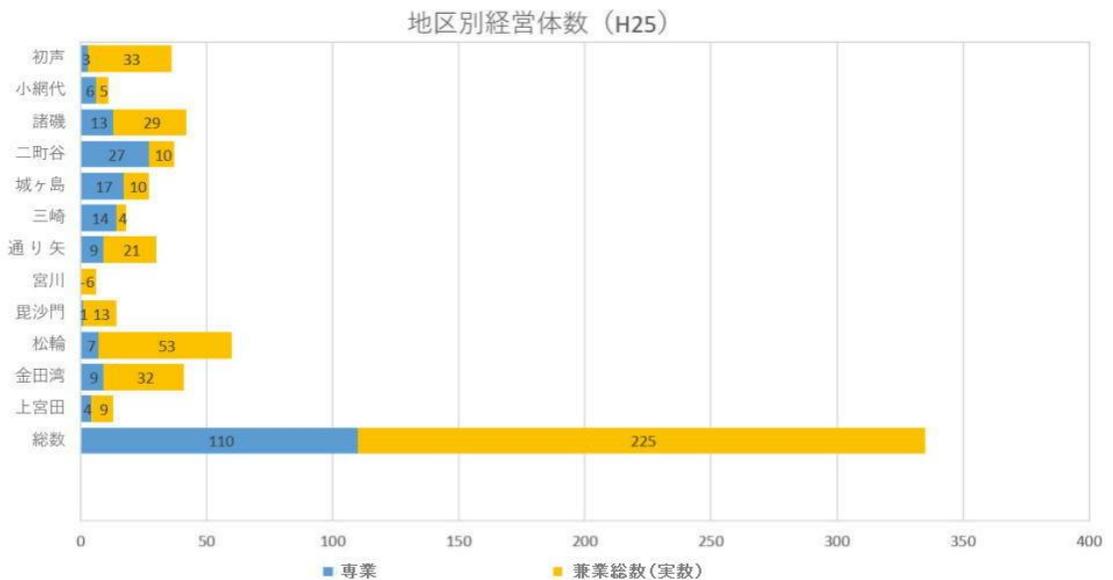
は、市場がせばまり、取引量を減らしています。その結果、漁業にたずさわる人々の間に、以前ほどの活気が見られなくなり、下町の商店をはじめ、市民生活にも大きな影響を与えています。

沿岸漁業では、工場排水や家庭排水などによる浜辺の汚染が進み、漁場の環境が悪くなってきています。

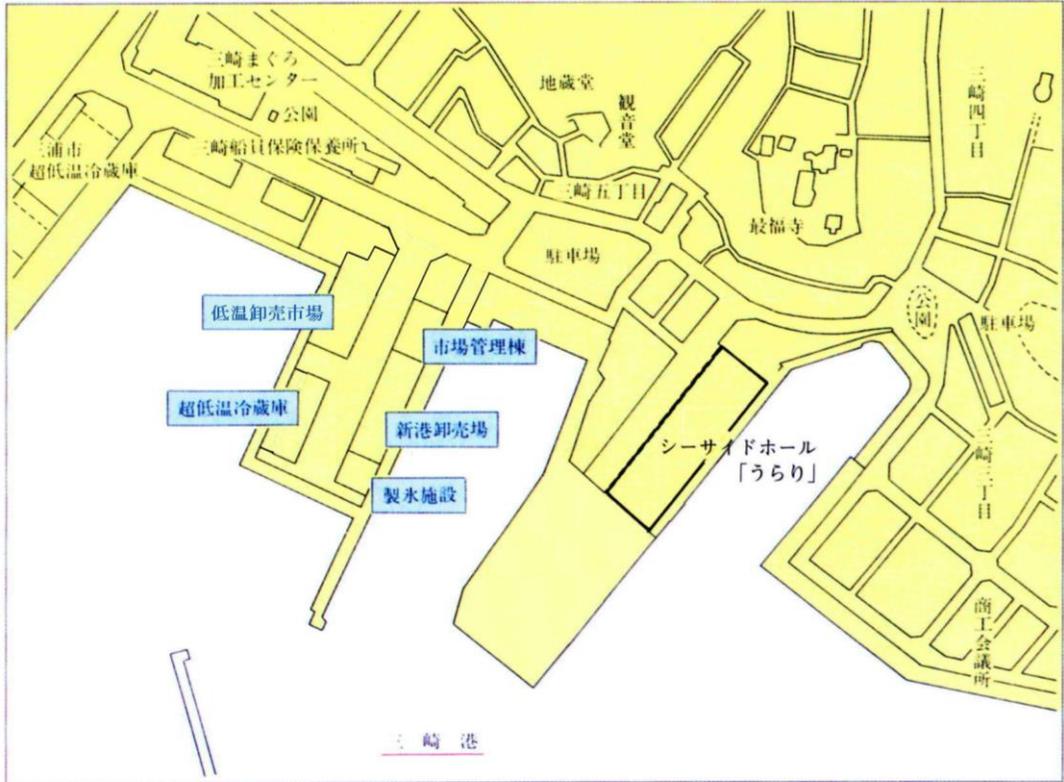
これらの漁業の将来を見通す不安材料からか、後継者の減少が見られ、就業者の高齢化が目立ちます。それを補うため、外国人の^{こよう}雇用も目立ってきています。

①魚の流通経路 大手商社によるマグロ船の一船買いによって大消費地へ直接水揚げしたり、高速道路による便利さで、^{やいづ}焼津や清水などの漁港施設や水産加工施設の整ったところへの水揚げが増えていること。

三浦市漁港地区別経営体数〔平成 25（2013）年〕



（「三浦市統計書」をもとに編集員作成）



三浦市三崎水産物地方卸売市場施設整備事業

グルメブームにわく活魚輸送

2005(平成17)年の三崎漁港扱いの活魚の取扱高が、約400億円にもなっており、首都圏の活魚出荷基地として重要な役割を果たしています。三崎新港における活魚の出荷事業は、1984(昭和59)年、三重県の業者が三崎に基地を設け、出荷を始めたときから始まります。その後、いくつかの業者が参入し、ハマチ、カンパチ、タイ、シマアジ、などの高級魚の活魚出荷業務に取り組んでいます。

日本初の冷凍マグロの低温卸売場

三崎マグロのブランド力の強化と取扱高の拡大を図るために、三浦市が2015年5月に計画を策定し、16年12月に建設工事を着手。そして18年3月18日に竣工式が開かれた。既存の施設では、冷凍マグロと生鮮魚が同じ空間で取引されていたため温度管理が難しかった。鉄筋造の2階建てで、外気との遮断を徹底するため搬出入口のシャッターは二重構造となっており、取引の場は常に気温15度に保たれている。また、魚体が傷つかないように床面を滑りやすく塗装、外部からの異物混入防止も兼ね、特殊な靴底の長靴着用を利用者に義務づける。三浦市は「多くのマグロ船が停泊すれば、市内経済の活性化にもつながる」と意気込む。



(編集委員撮影)

(神奈川新聞 「2018年3月16日・19日」より抜粋)

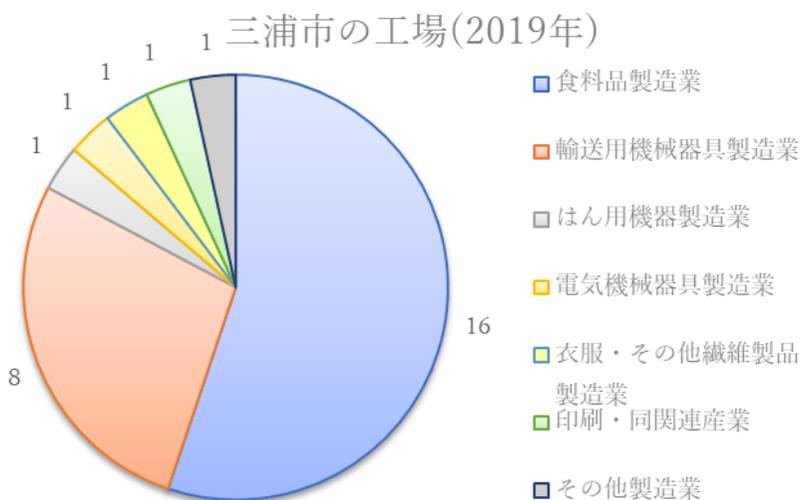
(3) 工業

漁港を中心とした工業

三浦市の工業は、農業、漁業などと比べ、中心的な産業とはいえません。しかし、漁業と深く結びついた工業が漁港の発展とともに伸びてきました。そのために、工場のほとんどは三崎地区に集中し、造船工場や、漁具、製氷、食品加工工場などが漁港を取り囲む形で集まっています。



三浦市の工場分布



(「三浦市統計書」をもとに編集委員作成)

城ヶ島東部埋立地に 1970(昭和 45)年に作られた大規模造船所をはじめとするいくつかの造船・船舶修理工場、新港埋立地にあるまぐろ加工センター、宮川町にある釣漁具工場などがその代表的な例です。

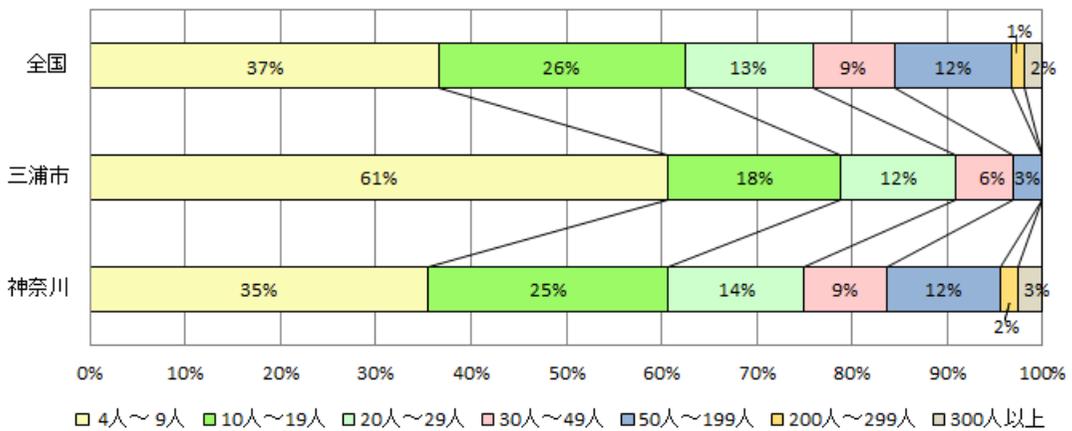


城ヶ島にある造船所 (齊藤氏撮影)

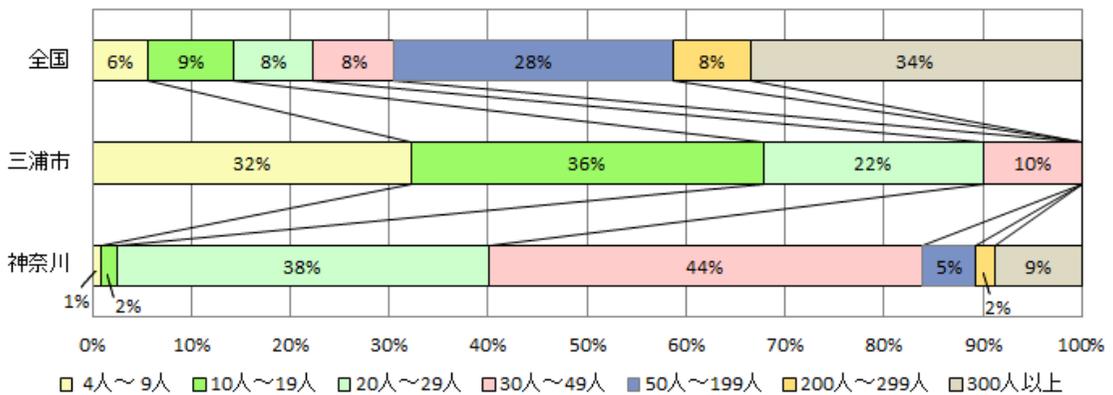
また、国道や県道などの大きな道路ぞいにも、自動車整備、鉄工、電気器具などのいくつかの工場が見られます。

三浦市の工場の特徴の一つは、小さな町工場が多いことです。そのため、各工場では、地域に根ざした特色ある製品の生産や技術革新に取り組むとともに、共同・協業化も進められています。また、三浦の立地条件を生かした観光業に着目し、マリンレジャーの部門へ進出している工場もあります。

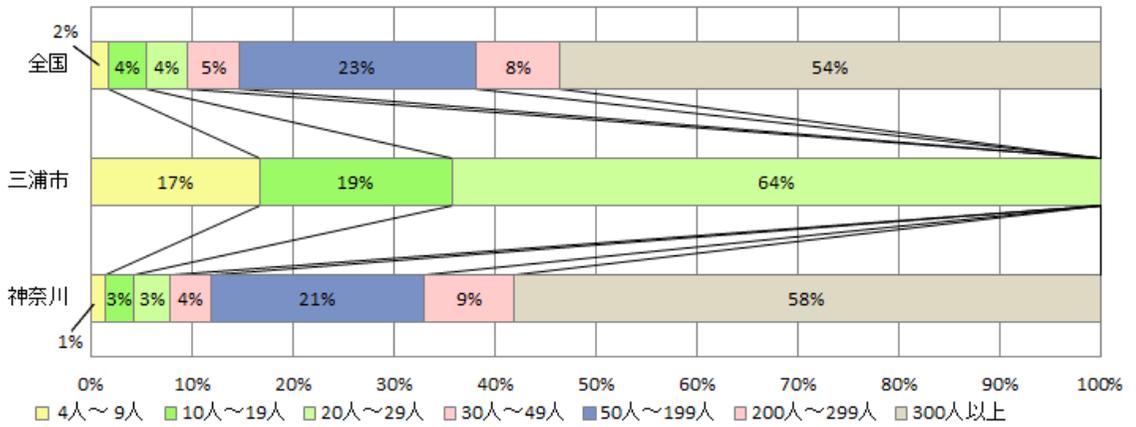
工場規模別の割合(2018)



従業者数の割合(2018)



出荷額の割合(2018)



※三浦市の従業員規模別 30人以上は公表が差し控えられている。

(「三浦市統計書」「工業統計調査」をもとに編集委員作成)

まぐろ加工センター



まぐろ加工センター
(齊藤氏撮影)

三崎新港の埋立地に1981(昭和56)年に作られた三崎まぐろ加工センターは、三浦の新しい工業の方向を示すものとして注目されています。このセンターは、三崎漁港整備計画でできた新港の工業用地に、三浦市、三浦商工会議所、関係民間団体の協力による第三セクター「三浦市中小企業振興公社^①」によって設立された冷凍マグロ加工の共同利用工場です。それまで、市内の商店や住宅の近くにあった5つの工場がここに集まり、電気、水、汚水処理などを共同で管理することにより、能率的な工場運営が行われ、新しい工業用地に作られたことによって、公害問題の改善もはかられました。

また、魚市場や新港に作られた超低温冷蔵庫、隣接する産地直販店などと一体となり、水揚げから加工品生産、販売といった付加価値の高い産業がめざされています。

しかし、生産の拡大にともなって、交通渋^{じゅうたい}滞などによる輸送の問題やマグロの骨や内臓の処理をどのように進めるか、といった問題もおきてきています。

①三浦市中小企業振興公社 平成25(2013)年12月に解散した。

(4) 商業

(4) 商業

変わりつつある商店街

三浦市は、三崎港を中心に、漁業の町として発展してきました。三崎の漁業が栄えるとともに、商業も活発になってきました。

三浦市の主な商店街として、三崎下町商店街、岬陽商店街、三浦海岸商店街の3か所があげられます。そのほかにも、各地区に数店の商店が集まっているところがあります。

三崎下町商店街は、日用品店と飲食店が集まっています。ここでは、例年秋に「三崎港町まつり」を開催しています。現在のこのまつりは、三崎のマグロや新鮮地魚などの即売会を行う「物販」と、三

崎マグロを食材としたご当地グルメの「飲食」の二つを柱にしています。最近では、漁業のが減ったり、地域の人口が減少しているので、活況をとりもどすための対策が急がれています。その対策の一つとして、毎年夏に「みうら夜市」が行われています。この夜市は、夏の三崎下町を散策しながら三浦の「食」やイベントを楽しむものです。ただ、来客用の駐車場が不足しており、その解決が望まれています。

栄町一帯は、岬陽商店街を中心に発展してきました。付近の住宅の増加にともない、商店街もにぎわっており、近くの油壺入口には、駐車場を備えた大型スーパーマーケットが進出しました。



古い屋並も残る三崎下町商店街



岬陽商店街



三浦海岸商店街

(斉藤氏撮影)

三浦海岸駅前商店街は交通や駐車場の便がよいこと、宅地開発により人口が急増したことなどが大きな理由で開けてきました。そしてこの一帯には、大型レストランや遊戯場、ファーストフード店など新しい商店が多く見られます。また、南下浦市民センター通りを中心に月2回「わいわい市」が開かれています。三浦の特産物の直販や市民が開くフリーマーケットなどが行われ、にぎわっています

そのほか、上宮田、下宮田地区には、地域住民の日常生活と結びついた小さな商店があります。城ヶ島、油壺は、観光地として全国的に知られ、観光みやげ物の店がならんでいます。

商業の新しい動き



ファーストフード店
(編集委員撮影)



(編集委員撮影)



(編集委員撮影)

新しい動きとして、多くのコンビニエンスストアが三浦各地区に开店されたことです。コンビニエンスストアは一般の商店よりも営業時間が長いので、現在では市民生活には欠かせないものになっています。また、ファミリーレストランやファーストフード店、大型のホームセンター（2階に三浦市民交流センターを併設^①）やスーパーも進出してきました。特に入江にあるホームセンター、引橋にあるスーパーは商品の量・質もかなり充実し、大型の駐車場も完備してあるため、市内だけではなく、市外からも多くの買い物客が見えています。

①三浦市民交流センター 三浦市民の情報発信や体験活動などを、地域や年代を超えて交流することを目的として設置されました。このセンターは「小網代の森」のすぐ近くにあるため、展示物や映像を通して「小網代の森」の情報発信も行っています。

活気あふれる金田港の朝市

毎週日曜日、漁^{りょう}の終わる朝5時半ごろから7時半ごろまで、金田海業センター1階で朝市が開かれています。6時ごろ出かけたのですが、もう駐車場に車がびっしりの状態で、センターのなかの通路は、通るのもやっとという混雑ぶりでした。買いに来ている人の話を聞くと、横須賀、横浜、遠くは川崎方面からという人もいて驚きました。

ならんでいるのは、マダイ、キンメダイ、アジ、ツブガイなど、その日の水^{みず}揚^あげによってさまざまということなのです。そのほか干物や冷凍物などの水産加工品やメロン、スイカなどの野菜類もわずかですが置かれていました。

このように、新鮮な魚貝類や野菜などの地域の特産品を求めて、多くの人々が市の内外から朝市を訪れているのです。

郷土の産業の実態を知る意味でも、一度朝市をたずねてみてはどうでしょうか。

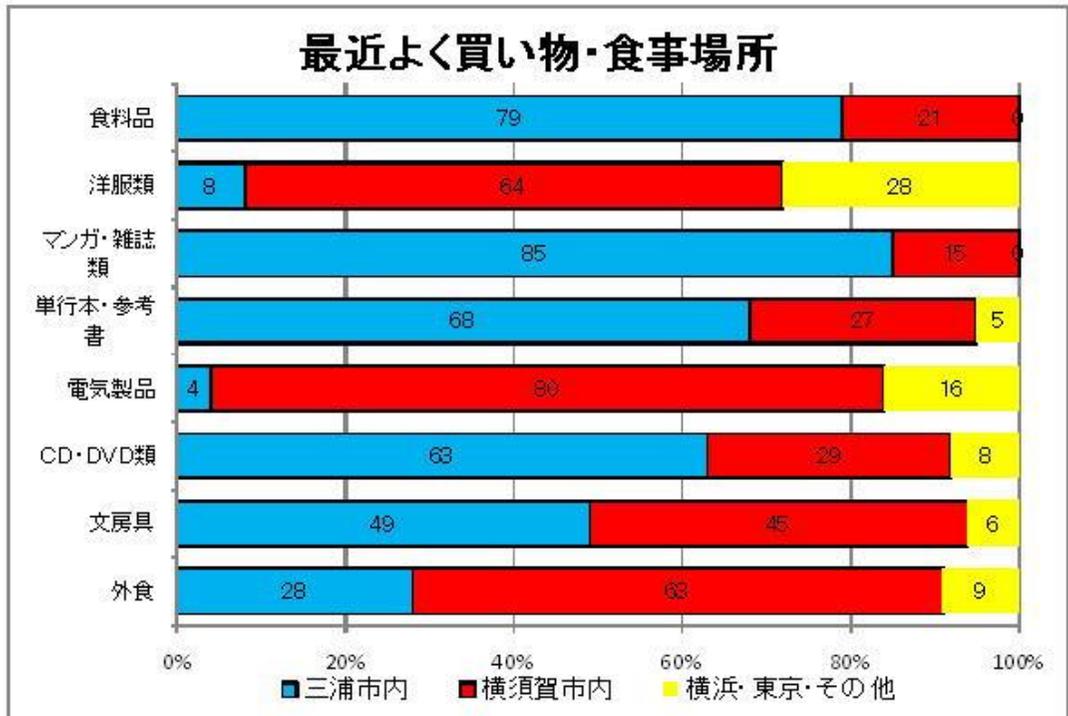


朝市でにぎわう金田港

買い物はどこで？

みなさんの家庭では、おもにどこで買い物をしていますか。下のグラフは、平成21(2009)年度の市内4中学校の生徒、合計100名のアンケートをまとめたものです。

グラフから食料品、文房具、マンガ・雑誌類は市内で買うことが多いが、洋服類や電気製品、スポーツ用品、CD・テープ類などは横須賀中央周辺で買う家庭が多いことがわかります。また、洋服類や電気製品については横浜・東京で買うこともあるのがわかります。



(編集委員作成)

(5) 観光業一人・まち・自然の鼓動を感じる都市みうらー

美しい自然

温暖な陽光と美しい海と緑に恵まれた三浦半島は、都心から電車で1時間あまり、また、横浜・横須賀道路などの交通の便もよいため、四季を通じて、たくさんの観光客でにぎわいます。とくに、三浦市には美しい海岸線が多くて、それをめぐるハイキングコースもいくつか作られています。なかでも、広い砂浜が続く三浦海岸、北原白秋の詩や海鶉^{うみう}の飛来でよく知られている城ヶ島、ヨット・モーターボートが浮かぶ油壺湾、そして荒波が岩に砕ける毘沙門^{びしゃもん}や劔崎灯台などが、神奈川県の代表的景勝地として観光の名所になっています。

1年間の観光客は、約600万人にのぼり、そこから得られる収入はざっと130億円にも達し、三浦市にとって観光業はとても重要な産業になっています。

夏の海水浴場

三浦市内には、多くの海水浴場があり、いずれも水がきれいで、波の静かな海水浴場としてにぎわいを見せています。とくに、三浦海岸では、1965(昭和40)年には、98万人だった観光客が、翌1966(昭和41)年7月に京急三浦海岸駅ができる



(三浦市観光協会)

と、一気に230万人までにも増え、以来全国でも有数の海水浴場として知られています。

夏になると海岸には、海の家が立ちならび、海岸の近辺には、各会社の寮や保養所もあります。また、8月には三浦海岸と三崎港で花火大会が開催され、多くの人々を集めています。

民宿も、三浦海岸、金田・松輪、城ヶ島、三戸を中心にとたくさんあり、新鮮な磯料理で宿泊客に喜ばれています。

いこいを求めて

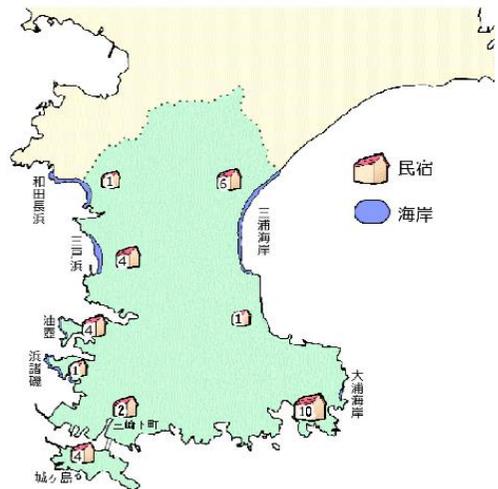
三浦市は、自然と海の幸に恵まれていることから、夏の海水浴だけでなく、1年を通して、人々のいこいの場にもなっています。緑いっぱいの畑が広がる丘陵地帯や首都圏では貴重な小網代の森をめぐるハイキング、海岸では、地引き網とバーベキューなどが行われ、家族連れや若者のグループでにぎわいます。秋には、南下浦町や初声町を中心に、ミカン狩りが行われます。

また、四季を通じて船釣り、磯釣りのために訪れる人も多く、松輪や城ヶ島などにたくさんの釣り船があります。土曜・日曜になると三浦海岸や三崎口の駅には、都会からの釣り客を迎えるためのマイクロバスが朝早く



海水浴客でにぎわう三浦海岸

(編集委員撮影)



三浦市内の海水浴場と民宿の分布(2020年)

(グーグルマップ・「三浦教育旅行ご案内」をもとに編集委員作成)

歴史・文学をたずねて

古い歴史を誇る三浦市は、とくに中世の鎌倉時代から、室町時代にかけて、三浦一族の本拠地でした。そのため、いろいろな名所・旧跡が残っており、『三浦一族歴史めぐり』の周遊コースがつくられています。そのほか、歌人北原白秋の足跡を、歌碑をめぐりながらたどる『白秋文学コース』、幸運の神をたずねる『三浦七福神めぐり』などのコースが作られています。

ほかにも、三浦道寸をまつって、荒井浜で行われる『道寸祭り』(笠懸^{かさかけ}も行われる。5月)や、白秋をしのいで行われる『白秋まつり』での碑前祭(7月)には、市の内外から人々が訪れます。

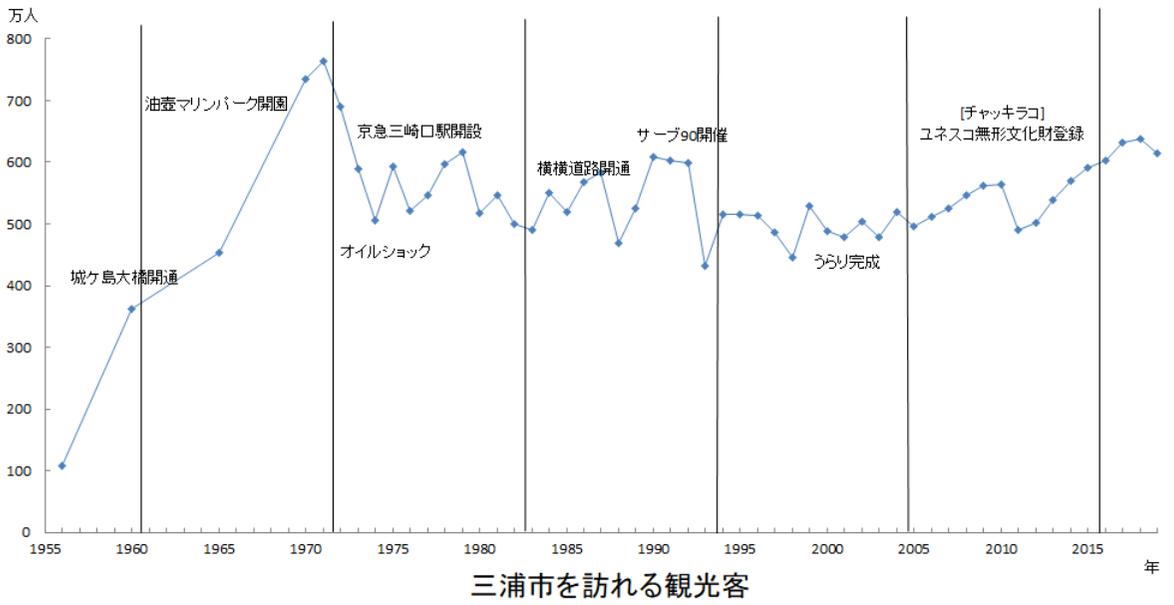
観光の課題とこれから

三浦市を訪れる観光客の数は、1971(昭和46)年の764万人をピークにして、ここ数年は500~600万人の間で推移しています。観光収入もあまり大きな伸びがなく、高い収益性があるわけではありません。その理由としては、夏の海水浴中心の“日帰り観光”が多く、宿泊客が少ないこと(全観光客の約13%、平成25年度)があげられます。

今後は、四季を通じての三浦の特性(農業、漁業、海)を生かした多様な観光・レジャーの開発、三浦の知名度を高めるPR活動に、いっそう力を入れる必要があるでしょう。

例えば三浦市の美しい自然や情緒あふれる下町を舞台に映画やTVドラマが撮影されていますが、これも三浦市を全国に広める良い機会でしょう。また、三浦ブランドの野菜や魚、お酒なども開発・販売され好評を博しています。

そのほかに、休日の交通渋^{じゅうたい}滞緩和のために交通網の整備や観光客の出す大量のゴミの問題なども、解決が急がれます。



(「三浦市統計書」をもとに編集委員作成)