

การท่องเที่ยวในฐานะเครื่องมือแก้ไขปัญหาหลัก ของชุมชน : กรณีศึกษาชุมชนเมืองไคคาว่า เกาะซาโดะ จังหวัดนิงะตะ*

พานิดา อนันตนาคม**

บทคัดย่อ

บทความนี้เป็นรายงานชาติพันธุ์วรรณา ในพรมแดนความรู้ของวิชามานุษยวิทยาการท่องเที่ยว เป็นบทสำรวจเบื้องต้นที่มุ่งเสนอปัญหาในรูปแบบต่างๆ ที่ชุมชนประมงไคคาว่าประสบ รวมทั้งนำเสนอวิธีการที่ชุมชนเลือกนำการท่องเที่ยวเข้ามาผสมผสานกับวิถีชีวิตเพื่อบรรเทาและแก้ไขปัญหาที่แตกต่างกันไปของคนในชุมชน

ผลการศึกษาพบว่าปัญหาหลักๆ ที่ชุมชนประมงไคคาว่าเผชิญนั้น ได้แก่ ปัญหาการลดลงของทรัพยากรสัตว์น้ำ ราคาปลาที่ตกต่ำลง และปัญหาไร้ผู้สืบทอดกิจการ ซึ่งผู้คนในชุมชน นำโดยองค์กรบริหารจัดการส่วนท้องถิ่นและสหกรณ์การประมงได้ร่วมมือกันนำการท่องเที่ยวเข้ามาผนวกเป็นส่วนหนึ่งของการทำประมงเพื่อรับใช้และแก้ไขปัญหาเหล่านี้ ในลักษณะที่ผู้คนในชุมชนสนใจที่จะคงอัตลักษณ์แห่งความเป็นชาวประมงไว้สูง ส่งผลให้ชุมชนสามารถดำรงอยู่ได้แม้จะไม่ต้องพึ่งพิงการท่องเที่ยวอย่างเต็มตัว

คำสำคัญ

ชุมชนประมง, การท่องเที่ยว, เกาะซาโดะ, ชาติพันธุ์วรรณา, มานุษยวิทยาการท่องเที่ยว

* บทความนี้แก้ไขปรับปรุงจากรายงานการสำรวจของผู้เขียนเรื่อง “การประมงกับธุรกิจท่องเที่ยว” ตีพิมพ์ในเอกสารรายงานการสำรวจของนักศึกษาสาขาวิชามานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยโตเกียว ประจำปี 2002 (『相川町における漁業と観光ビジネス』『2002年度文化人類学社会調査実習報告書』, 2004年3月, 東京大学文化人類学研究室.)

** อาจารย์ ดร., สาขาวิชาภาษาญี่ปุ่น คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, ที่อยู่: 239 ถนนห้วยแก้ว อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50200, อีเมล: apanida.me@gmail.com

Tourism as a Tool to Solve Major Problems in the Community: a Case Study of Aikawa-machi in Sadogashima Niigata Prefecture, Japan^{*}

Panida Anantanakom^{**}

Abstract

This paper is an ethnography study of tourism from the perspective of the anthropology of tourism and presents some of the problems that fishermen are facing in Aikawa-Machi in Japan, including the solutions that people there are using to solve the tourism problems in their community. The research revealed that among the major problems in this community are a decrease in aquatic animals, a fall in the price of fish, and not having successors to their businesses. The people in the community, led by the local administration and fishery cooperatives, are working together to use tourism as a part of the solution so that the people in the community can retain their identity as fishermen and not completely rely on tourism.

Key words

Fishery community, Tourism, Sadogashima, Ethnography, Anthropology of tourism

^{*} This paper adjusted from a researching report of an author title “Fisheries and Tourism” published on Researching Report 2002 of Department of Cultural Anthropology, Graduate School of Arts and Sciences, University of Tokyo (「相川町における漁業と観光ビジネス」『2002年度文化人類学社会調査実習報告書』, 2004年3月, 東京大学文化人類学研究室.)

^{**} Lecturer, PhD., Division of Japanese Language, Faculty of Humanities, Chiang Mai University, Address: 239 Huaykaew Rd., Muang, Chiang Mai, 50200, e-mail: apanida.me@gmail.com

1. บทนำ

การประมงเคยเป็นอาชีพหลักของชาวเมืองโอคาว่า เกะซาโดะ จังหวัดนิงะตะ (相川町佐渡島新潟県) โดยเฉพาะในเขตที่มีพื้นที่ทางการเกษตรน้อยอย่าง ฮิเมะสึ (姫津) และ อินะคุจิระ (稲鯨) นั้น ประชากรแทบทั้งหมดมีวิถีชีวิตโดยพึ่งพาการประมง แต่เมื่อเวลาผ่านไป ความเปลี่ยนแปลงได้ทำให้การทำประมงไม่ได้เอื้ออำนวยต่อการดำรงชีวิตอย่างแต่ก่อนได้อีกและเครื่องมือหนึ่งที่ผู้คนที่นี่เลือกนำมาใช้แก้ไขปัญหาคือ การท่องเที่ยว

บทความนี้เป็นรายงานชาติพันธุ์วรรณา (ethnography) ในพรมแดนความรู้ของวิชามานุษยวิทยาการท่องเที่ยว (Anthropology of Tourism) โดยใช้ข้อมูลภาคสนามที่ผู้เขียนได้เข้าไปเก็บโดยวิธีการแบบสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วม (participant observation -- Passive Participation¹) ควบคู่กับการสัมภาษณ์ผู้ที่เกี่ยวข้องระหว่างศึกษาอยู่ที่ประเทศญี่ปุ่นในเดือนกันยายน ค.ศ. 2002 และเดือนพฤษภาคม ค.ศ. 2003 รวมเป็นเวลาทั้งสิ้นราว 1 เดือน ก่อนที่เมืองโอคาว่าจะถูกผนวกเข้าเป็นส่วนหนึ่งของอำเภอเมืองซาโดะในวันที่ 1 มีนาคม ค.ศ. 2004 แม้รายงานชิ้นนี้จะใช้ข้อมูลภาคสนามเมื่อสิบกว่าปีมาแล้วแต่เนื่องจากการศึกษาปัญหาและการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในบริบทของช่วงเวลาดังกล่าวโดยเฉพาะอย่างยิ่งปัญหาที่ใหญ่ที่สุด ที่ชุมชนเมืองโอคาว่าประสบในเวลานั้นคือ ปัญหาการลดลงของทรัพยากรสัตว์น้ำ บทความนี้จะมุ่งนำเสนอเกี่ยวกับปัญหาในรูปแบบต่างๆ ที่ชุมชนประมงโอคาว่าประสบรวมทั้ง

นำเสนอการเลือกวิธีการที่ชุมชนนำการท่องเที่ยวเข้ามาผสมผสานกับวิถีชีวิตเพื่อบรรเทาและแก้ไขปัญหที่แตกต่างกันไปของคนในชุมชนในช่วงเวลาดังกล่าว โดยหวังว่าประสบการณ์ที่ชุมชนประมงโอคาว่าเคยประสบในอดีตอาจเป็นกรณีศึกษาที่เป็นแนวทางแก้ไขปัญหาในลักษณะที่คล้ายคลึงกันแก่ประเทศไทยต่อไปได้ในกรณีที่มีปัญหาในลักษณะที่คล้ายคลึงกัน² เกิดขึ้น เนื่องจากเราไม่สามารถกล่าวได้ว่าประเทศไทยจะไม่ประสบปัญหาหรือไม่ได้กำลังประสบปัญหาที่มีลักษณะเดียวกันนี้³

2. ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับเกาะซาโดะและเมืองโอคาว่า



ภาพที่ 1 ที่ตั้งเกาะซาโดะ (โดย ผู้เขียน)

เกาะซาโดะ ตั้งอยู่ทางฝั่งทะเลญี่ปุ่น (Japan Sea) ในเขตจังหวัดนิงะตะทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศญี่ปุ่น มีประชากรราว 70,000 คน (ณ ปี 2004) พื้นที่โดยรวมของเกาะอยู่ที่ราว 860 ตารางกิโลเมตร พื้นที่ส่วนที่เป็นถนนรอบเกาะราว 260 กิโลเมตร หากขับรถโดยใช้

¹ ดูรายละเอียดได้ที่ DeWalt, K. M., DeWalt, B. R., & Wayland, C. B. (1998). "Participant observation". In H. R. Bernard (Ed.), *Handbook of methods in cultural anthropology*. pp: 259-299. Walnut Creek, CA: Alta Mira Press.

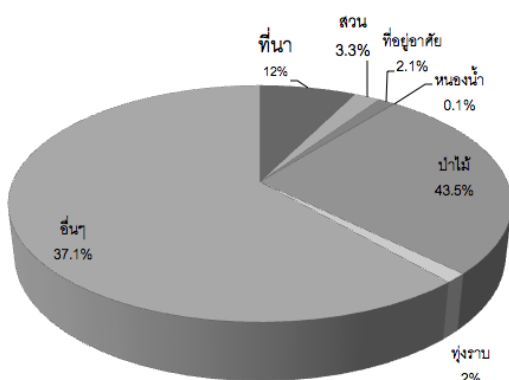
² กล่าวคือ ปัญหาที่ชุมชนพึ่งพาการประมงเป็นอาชีพหลัก ไม่สามารถพึ่งพาการประมงเป็นอาชีพหลักได้อย่างเดียวอีกต่อไป

³ จากสถิติของกรมประมงพบว่าปริมาณการจับสัตว์น้ำเค็มจากแหล่งน้ำธรรมชาติในปี พ.ศ. 2544 อยู่ที่ราว 2,631,000 ตัน แต่มาในปี 2554 อยู่ที่ราว 1,610,000 ตัน กล่าวคือภายในเวลา 10 ปี ปริมาณสัตว์น้ำเค็มที่จับได้ลดลงถึง 1 ล้านตัน

ความเร็วประมาณ 60 กิโลเมตรต่อชั่วโมง ก็จะใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง ในการวนรอบเกาะ

การเดินทางไปยังเกาะซาโดะต้องนั่งเรือข้ามฟากที่ดำเนินการโดยบริษัทเอกชนคือ บริษัทเดินเรือ “ซาโดะคิเซ็น” โดยลงเรือจากฝั่งนิงะตะแล้วไปขึ้นฝั่งที่ทำเรือที่เป็นจุดหมายบนเกาะซึ่งมีอยู่ 3 ท่าเรือด้วยกัน เรือบริการข้ามฟากนั้นมีทั้งเรือเฟอร์รี่ขนาดใหญ่และเรือด่วน (jet foil) สำหรับผู้ที่เร่งรีบ หากเป็นเรือเฟอร์รี่ธรรมดาอัตราค่าตัวสำหรับผู้ใหญ่จะเริ่มตั้งแต่ที่เยียวะราว 3 พันเยน (1 พันบาท) ใช้เวลา 2 ชั่วโมงครึ่ง แต่หากเป็นเรือเจ็ทด่วนจะใช้เวลาเพียง 1 ชั่วโมงกว่าก็สามารถข้ามฟากได้ในสนนราคาราว 6 พันเยน (1,800 บาท)

พื้นที่เกาะซาโดะแยกตามประเภทใช้สอย ณ ปี 2004



ภาพที่ 2 พื้นที่เกาะซาโดะแยกตามประเภทใช้สอย
ที่มา: รายงานประจำปีสถิติจังหวัดนิงะตะ ปี 2004

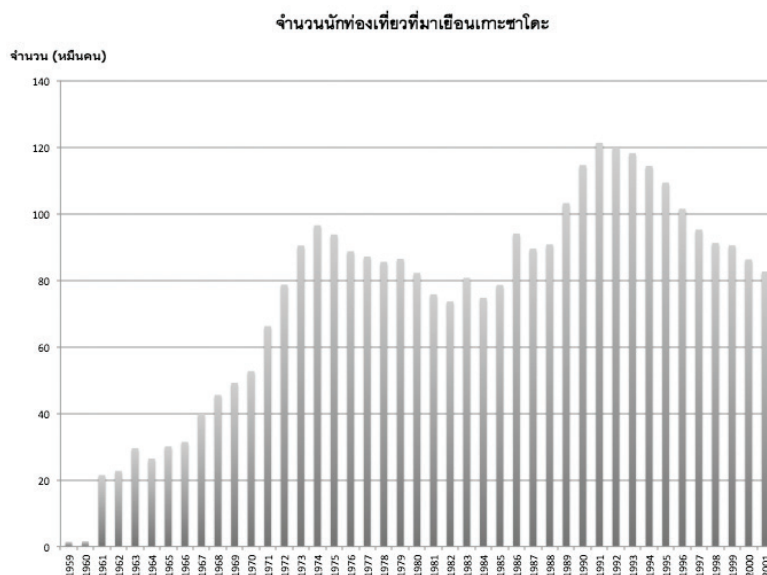
เกาะซาโดะมีมรดกสำคัญทางประวัติศาสตร์คือ “ซาโดะคินซัง” เป็นภูเขาที่เคยอุดมสมบูรณ์ไปด้วยแร่ทองคำ มีการบุกเบิกทำเหมืองแร่ที่นี่ตั้งแต่สมัยเอโดะ (1602-1868) ในฐานะเหมืองทองคำที่ใหญ่ที่สุดของญี่ปุ่นและเป็นแหล่งรายได้ที่หล่อเลี้ยงรัฐบาลโชกุนโตกูงาวะตลอดระยะเวลา 200 กว่าปีของยุคสมัย กิจกรรมเหมืองแร่ดำเนินต่อมาอีกนับร้อยปีโดยในช่วงต้นทศวรรษ 1900 จนถึงหลังสงครามโลกครั้งที่สองเป็นการดำเนินงานโดยบริษัทมิตซูบิชิที่ได้รับสัมปทานจากรัฐบาล จนเมื่อแร่ทองคำถูกขุดจนหมด เหมืองแร่จึงปิดตัวลงอย่างสมบูรณ์ในปี 1989 ก่อนจะแปรสภาพเป็นพิพิธภัณฑ์ทางประวัติศาสตร์ที่แสดงวิถีการทำเหมืองแร่และหุ่นขี้ผึ้งชีวิตของแรงงานเหมืองแร่ในอดีต

นอกจากเหมืองแร่ทองคำเก่าที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวสำคัญแล้ว เกาะซาโดะยังมีอ่าวเชิงกากุ (尖閣湾) ที่ขึ้นชื่อว่ามีทัศนียภาพอันสวยงามด้วยโขดหินรูปร่างต่างๆ และมีสะพานที่เคยเป็นสถานที่ถ่ายละครยอดนิยมเมื่อทศวรรษที่ 1980 อ่าวเชิงกากุจึงเป็นจุดชมวิวและจุดถ่ายรูปที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวที่มาเยือนโดยเฉพาะอย่างยิ่งนักท่องเที่ยวชาวญี่ปุ่นเอง

ฤดูกาลท่องเที่ยวของเกาะซาโดะคือฤดูร้อน โดยเฉพาะในเดือนสิงหาคมของทุกปี จะมีนักท่องเที่ยวที่ชื่นชอบการท่องเที่ยวทางทะเลและกิจกรรมตกปลาทั้งจากฝั่งนิงะตะ และจากจังหวัดอื่นๆ มาเยือนเป็นจำนวนมากกว่าฤดูกาลอื่น

เกาะซาโดะไม่มีตึกสูงหรือโรงแรมขนาดใหญ่มากนัก มีโรงแรมแบบญี่ปุ่นที่เรียกว่าเรียวกัง อยู่บนเกาะเพียง 4-5 แห่งเท่านั้น โดยมากแล้ว ที่พักสำหรับนักท่องเที่ยวจะเป็นแบบเกสต์เฮาส์ที่ เรียกว่า “มินซุคุ” คือบ้านแบบญี่ปุ่นที่เจ้าของบ้าน แบ่งส่วนใดส่วนหนึ่งของบ้านให้แขกมาพักซึ่งราคา

ค่าที่พักก็จะถูกกว่าเรียวกังเล็กน้อย⁴ แต่ก็มีมินซุคุ หลายแห่งโดยเฉพาะที่มีทำเลติดฝั่งทะเลและขึ้นชื่อว่าอาหารอร่อย ก็จะมีราคาแพงกว่าเรียวกัง ในเมือง โอคาว่าซึ่งเป็นพื้นที่ในการสำรวจครั้งนี้ โรงแรม ที่พักสำหรับแขกจะเป็นแบบมินซุคุทั้งหมดและมี หลายระดับราคาตั้งแต่ 4,000-8,000 เยน



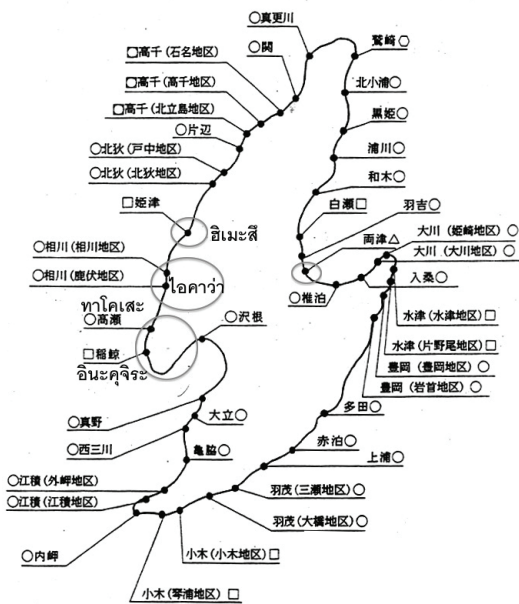
ภาพที่ 3 จำนวนนักท่องเที่ยวที่มาเยือนเกาะซาโดะ
ที่มา: สมาคมการค้าและการท่องเที่ยวเมืองโอคาว่า

เมืองโอคาว่า (相川町) ครอบคลุมพื้นที่ราว 300 ตารางกิโลเมตร มีประชากรอาศัยราว 9,700 คน (ณ ปี 2004) มีท่าเรือประมงอยู่ 5 แห่ง คือ ท่าเรือฮิเมะสึ, ท่าเรือโอคาว่า, ท่าเรือโอคาว่าคาบุสะ, ท่าเรือทาโคสะ และท่าเรืออินะคุจิระ แต่ละท่าเรือจะมีสหกรณ์ประมงและตลาดปลาประจำท่าเรือ ท่าเรือที่การประมงเฟื่องฟูที่สุดของโอคาว่าคือท่าเรือฮิเมะสึและท่าเรืออินะคุจิระซึ่งเป็นพื้นที่สำคัญในการสำรวจนี้ โดยเฉพาะแถบฮิเมะสึนั้นแทบไม่มีพื้นที่เพาะปลูก แต่มีสัตว์น้ำหลากหลาย

ประเภทกว่าเมื่อเทียบกับท่าเรืออื่นๆ ประชากรส่วนใหญ่จึงยึดอาชีพชาวประมงเป็นอาชีพหลัก ในขณะที่ท่าเรือเล็กๆ อย่างเช่นทาโคสะ การประมงที่นั่นมักจะเป็นการประมงขนาดเล็กหรือแบบยังชีพ คือมีเรือเล็กๆ ไว้จับหอยหรือเก็บสาหร่ายทะเล และชาวบ้านแถบนี้ก็จะปลูกข้าวไปด้วย เรียกว่าเป็นวิถีชีวิตแบบกึ่งชาวนากึ่งชาวประมง (半農半漁) และในระยะหลายปีมานี้ ชาวประมงยังมีอาชีพเสริมอื่นๆ โดยจะได้กล่าวอย่างละเอียดต่อไป

⁴ ปกติแล้วเรียวกังจะมีขนาดใหญ่และหรูหรากว่ามินซุคุ ส่วนมากจะเหมือนเซ็นหรือบ่อน้ำแร่ไว้บริการแขกผู้มาพัก ในขณะที่มินซุคุจะเป็นการเช่าบ้านในท้องถิ่นของบ้าน ที่เจ้าของบ้านอาจใส่สิ่งสมูโปรไว้ในอ่างอาบน้ำเป็นพิเศษสำหรับแขก ราคาเรียวกังในเกาะซาโดะจะอยู่ที่ราวคันละ 5,000-15,000 เยน ในขณะที่มินซุคุจะราคาไม่เกิน 10,000 เยนต่อคืน

แผนภูมิแสดงท่าเรือบนเกาะซาโคะและบริเวณที่เป็นสนามเก็บข้อมูลในงานชิ้นนี้



ภาพที่ 4 ทำเรือบนเกาะซาโดะ
และบริเวณที่เป็นสนามเก็บข้อมูล

การสำรวจนี้ผู้เขียนได้ลงเรือเฟอร์รี่จากฝั่ง
นิงงะตะไปขึ้นปากที่ท่าเรือเรียวสี(兩津) จากนั้นจึง
เช่ารถยนต์ขับต่อไปอีกราว 1 ชั่วโมงจึงถึงฝั่งเมือง
โอคาว่า การเดินทางระหว่างท่าเรือแต่ละแห่ง
ผู้เขียนเลือกใช้รถเมล์โดยสารประจำทาง เนื่องจาก
ทำให้ผู้เขียนได้มีโอกาสเก็บข้อมูลโดยการพูดคุย
และทำความรู้จักกับผู้คนในชุมชนบนรถ รวมถึงเป็น
โอกาสที่ทำให้ผู้เขียนสามารถติดต่อขอสัมภาษณ์
เป็นรายบุคคลต่อไป

3. ประวัติความเป็นมาของการทำประมงบนเกาะซาโดะ

3.1 ความสัมพันธ์ระหว่างเมืองแร่ ทองคำกับการประมง

ด้วยลักษณะภูมิประเทศที่เป็นเกาะและมีพื้นที่เพาะปลูกน้อย วิถีชีวิตของคนบนเกาะซาโดะจึงเป็นวิถีชีวิตที่พึ่งพิงทรัพยากรทางทะเลเป็นหลัก โดยเฉพาะที่หาได้มากในแถบชายฝั่งทะเลญี่ปุ่น เช่น ปลาสด, หมึกกล้วย (หมึกซุรุเมะ), หอยซาซาเอะ⁵ รวมไปถึงสาหร่ายทะเลหลากชนิดที่มีอย่างอุดมสมบูรณ์ในแถบนี้

การทำประมงในเกาะซาโตะแบบดั้งเดิม นั้น เป็นการผลิตเพื่อยังชีพเช่นเดียวกับชุมชนก่อน สมัยใหม่ทั่วไป กล่าวคือ เน้นการทำประมงใกล้ ชายฝั่งโดยใช้เครื่องมืออย่างง่าย⁶ ซึ่งเพียงพอต่อการ ดำรงชีวิตเพื่อการยังชีพเนื่องจากทรัพยากรสัตว์น้ำ ที่อุดมสมบูรณ์เมื่อเทียบกับจำนวนประชากรที่ไม่ มากนัก

สัตว์น้ำที่มีมากและจับได้ง่ายที่สุดเป็นอันดับต้นๆ ของเกาะซาโดะคือหอยประเภทต่างๆ และหมึกกล้วยโดยเฉพาะที่โอคาวานันหมึกกล้วยเป็นสินค้าทางประมงที่สำคัญและสร้างความร่ำรวยให้แก่ชาวประมงบนเกาะอย่างมากดังที่จะได้กล่าวต่อไป การจับหมึกกล้วยของผู้นคนที่นี้จะใช้เพียงเบ็ดชนิดสายเดียวหนึ่งอัน และเป็นการจับบริเวณใกล้ชายฝั่ง กล่าวคือไม่ต้องออกฝั่งไปไกลก็สามารถจับได้ในปริมาณมากอีกทั้งหมึกกล้วยยังนำมา

⁵ เป็นหอยประเภทหอยฝาเดียว เปลือกมีหนามที่โดยรอบ อยู่ในกลุ่มของหอยตาวัวหรือหอยโข่งทะเลนิยมนำมาอย่างหรือทำเป็นชาชิมิ

6 วิธีการจับปลาแบบดั้งเดิมที่เป็นเอกลักษณ์ของเมืองเกาะซาโดะคือ วิธีการที่เรียกว่า อิชะเมงะ (磯巻) คือการจับปลาหรือหอยหรือสัตว์น้ำอื่นๆ ที่อยู่ตามซอกหินบริเวณชายฝั่งโดยใช้เครื่องมืออย่างง่าย โดยชาวประมงจะนั่งอยู่บนเรือลักษณะกลมคล้ายอ่างที่เรียกว่า ทะไรบะเนะ (たらい舟) แล้วใช้กล้องหรือปื้ที่บุกรจกที่เรียกว่า อะโคเมะเงะเนะ (箱眼鏡) ไว้เพื่อส่องหาสัตว์น้ำแล้วใช้เครื่องมือจับปลาที่มีปลายแหลมทิ่มแทงไปที่ตัวปลาหรือสัตว์น้ำเหล่านั้นโดยตรง ส่วนการประมงนอกชายฝั่งของเมืองซาโดะที่เคยเฟื่องฟูมากก็เช่น การจับปลาทอด (สตูดรา) โดยวิธีประมงเบ็ดราว (延縄 หรือ longline fishing) หรือการจับปลาอีโดมูญู (シラ หรือ Common dolphinfish) ด้วยวิธีที่เรียกว่า ชิระสึเคะ (シラ漬) หรือการใช้กอไม้ไผ่เป็นทุ่นที่เทียมเพื่อไล่แหล่งตอนเป็นเหยื่อล่อให้ปลามารวมตัวกันแล้วใช้วนหรือแหหรือจูง รวมไปถึงการจับสัตว์น้ำแบบวนกันแล้วลาก (手繰網 หรือ sanish seins) และการตกหมึกด้วยเบ็ดมูมิ (イカの一本釣り) เป็นต้น

แปรรูปได้ง่ายเพียงแค่นำมาตากแห้งเป็นหมึกแห้งก็สามารถบรรจุขายได้ ซึ่งหมึกกล้วยตากแห้งนี้ก็ได้กลายมาเป็นอีกหนึ่งของขึ้นชื่อของเมืองโอคาว่า และเกาะซาโตะมาช้านานจนถึงปัจจุบัน

ในปี ค.ศ. 1601 ช่วงเดียวกับการเริ่มต้นศักราชใหม่แห่งสมัยเอโดะ เมื่อมีการค้นพบภูเขาที่อุดมไปด้วยแร่ทองคำ รัฐบาลโชกุนโตกูงาวะได้ส่งขุนนางผู้ปกครองที่เรียกว่า “บุเงียวนิน” มายังเกาะซาโตะทันทีเพื่อควบคุมการขุดเหมืองทองบนเกาะ ซึ่งเป็นเหมืองทองที่ใหญ่ที่สุดในญี่ปุ่นยุคนั้นบุเงียวนินคนแรกที่ถูกส่งมาประจำการที่เกาะซาโตะคือ โอคุโบะ นางายาสึ (大久保長安) ตามหลักฐานเอกสารกล่าวว่า โอคุโบะได้อพยพแรงงานผู้คนมาจากแคว้นอิวะมิ (石見国)⁷ ที่เฟื่องฟูด้วยเหมืองแร่เงินมาตั้งแต่ปลายสมัยคามะคุระ (ค.ศ. 1309) โดยส่วนหนึ่งเพื่อเป็นแรงงานในการขุดเหมืองแร่ทองคำ และอีกส่วนหนึ่งเพื่อเป็นแรงงานประมงในการผลิตอาหารเพื่อเลี้ยงดูแรงงานเหมืองแร่

จากการเป็นแหล่งทำเหมืองทองที่สำคัญ ทำให้ประชากรบนเกาะซาโตะเพิ่มจำนวนขึ้นอย่างรวดเร็ว การผลิตเพื่อยังชีพได้กลายเป็นการผลิตเพื่อป้อนตลาดภายใน ความเฟื่องฟูของการทำเหมืองแร่ช่วยเกื้อหนุนเศรษฐกิจและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับการประมง เช่น กิจการอาหารทะเลแปรรูปซึ่งเฟื่องฟูมากและบางแห่งสืบทอดกิจการมาจนถึงปัจจุบัน เนื่องจากเทคโนโลยีการขนส่งและการเก็บรักษาอาหารสดในอดีตไม่เอื้ออำนวย อีกทั้งเกาะซาโตะมีพื้นที่เพาะปลูกน้อย ผู้คนจึงต้องถนอมอาหารโดยการแปรรูปไว้รับประทานในฤดูที่การเพาะปลูกหรือการประมงไม่เอื้ออำนวยโดยเฉพาะอย่างยิ่งในฤดูหนาว ที่ทะเลจะมีมรสุมมากทำให้ความถี่ในการออกเรือน้อยลง

ด้วยเหตุนี้เอง เหมืองแร่จึงมีส่วนช่วยพัฒนาเทคโนโลยีและฝีมือในการถนอมอาหารรวมทั้งการผลิตอาหารทะเลแปรรูป กล่าวกันว่าอาหารแปรรูปหลากหลายประเภทถูกคิดค้นขึ้นในยุคนี้ และกลายเป็นของขึ้นชื่อของซาโตะจวบจนถึงปัจจุบันเช่นปลาแห้งทองเกลือที่เรียกว่าอะเอโมโนะ (四十物) ที่เป็นที่ต้องการอย่างมากของคนงานเหมืองแร่ในอดีต

3.2 จากการประมงเพื่อป้อนเหมืองแร่สู่การประมงเพื่อส่งขายนอกชุมชน

เมื่อเหมืองแร่เฟื่องฟู ตลาดภายในเกาะเจริญเติบโต ส่งผลให้การค้าขายรุ่งเรืองกอปรกับทรัพยากรทางทะเลที่อุดมสมบูรณ์ ทำให้มีแรงงานอพยพมาอยู่ที่เกาะซาโตะมากขึ้น โดยส่วนใหญ่แล้วเป็นคนในตระกูลอิวามิจากแคว้นอิวามิที่บรรพบุรุษถูกนำมาเป็นแรงงานประมงรุ่นบุกเบิกในต้นสมัยเอโดะนั่นเอง ผู้คนจากแคว้นอิวามิได้นำเอาเทคโนโลยีการทำประมงแบบใหม่เข้ามา ทำให้การทำประมงของเกาะขยายตัวยิ่งขึ้นอีกจากการเน้นทำประมงบริเวณชายฝั่ง ไปเป็นการออกเรือเพื่อการทำประมงที่ห่างจากชายฝั่งออกไป เช่น การออกไปจับปลาสดโดยใช้วิธีประมงแบบเบ็ดราว (延縄 หรือ longline fishing) แทนวิธีดั้งเดิมที่ใช้เบ็ดสายเดี่ยวที่จับได้ทีละตัว ทำให้จับปลาได้ทีละมากกว่าเดิมเป็นต้น

กล่าวได้ว่า การประมงของเกาะซาโตะเป็นการผลิตเพื่อขายอย่างเต็มตัวมาตั้งแต่สมัยเอโดะนี้ ในอีกราวสองร้อยปีต่อมา คือ ในปี ค.ศ. 1888 (สมัยเมจิที่ 21) ได้มีการนำวิธีการประมงโดยใช้วนปากเสือ (定置網)⁸ และการจับกุ้งหรือปูโดยใช้ลอบ (Shrimp Traps, Crab Traps) เข้ามาจาก

⁷ ปัจจุบันอยู่ในเขตจังหวัดชิมาเนะ (島根県) จากการอพยพผู้คนมาจากที่นี่ ชาวเมืองโอคาว่าส่วนใหญ่จึงมีนามสกุลอิวามิ

⁸ คือการใช้วนปากเสือหรือโพงพางประจำที่ทางยึดติดไว้กับที่ แล้วให้กระแสน้ำพัดสัตว์น้ำเข้าไปในถุงวน

จังหวัดใกล้เคียงคือ จังหวัดโทยามะ โดยเครื่องมือการประมงชนิดใหม่นี้ช่วยเพิ่มความหลากหลายของสัตว์ทะเลที่จับได้ ในขณะที่อุตสาหกรรมการต่อเรือของญี่ปุ่นในช่วงต้น ค.ศ. 1900 (เมจิที่ 33) ได้รับการพัฒนามากเนื่องจากเป็นยุคที่ญี่ปุ่นพยายามสร้างความเข้มแข็งให้ทัดเทียมอำนาจตะวันตก การต่อเรือเพื่อสร้างความเข้มแข็งทางการทหารจึงมีผลต่อเนื่องมายังอุตสาหกรรมการต่อเรือทั้งหมดรวมถึงการต่อเรือประมงให้มีขนาดใหญ่ขึ้นและมีประสิทธิภาพในการออกทะเลได้ไกลขึ้น

ในช่วงต้นทศวรรษที่ 1900 นี้ ขณะที่ผลผลิตจากการประมงมีปริมาณมากขึ้น กิจกรรมเหมืองแร่ทองคำกลับเริ่มเข้าสู่ยุคอิมิตัวเนื่องจากปริมาณทองคำที่ขุดได้เริ่มลดน้อยลง ทำให้อาหารทะเลแปรรูปในตลาดภายในการผลิตจึงเริ่มเปลี่ยนไปเป็นการผลิตเพื่อส่งออกไปขายนอกเกาะ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง หมึกกล้วยที่หาจับได้ง่ายและมีการผลิตเป็นจำนวนมากมาแต่เดิมทำกำไรเป็น “สินค้าส่งออก” สำคัญของเกาะ ต่อมาในช่วงทศวรรษที่ 1960 ที่เป็นยุคฟื้นฟูเศรษฐกิจหลังสงคราม และเป็นยุครุ่งเรืองสูงสุดของการทำประมงหมึกกล้วยของเกาะซาโตะโดยนายอิโม คาคุอากิอายุ 76 ปี (ต่อไปนี้จะเรียกว่า “คุณลุงอิโม”) ผู้ประกอบกิจการอาหารทะเลแปรรูปได้เล่าให้ฟังว่า ในยุคนั้น ชาวประมงรุ่นหนุ่มอายุแค่ราว 20 ปีต้นๆ ต่างพากันขี้นรถยนต์หรูหราเพราะการออกเรือหนึ่งครั้งจะจับสัตว์น้ำได้คิดเป็นมูลค่าราวปีละ 6 พันล้านเยน⁹ กล่าวกันว่าเพียงออกเรือไปจับหมึกกล้วยสัก 3 ครั้งก็สร้างบ้านได้หนึ่งหลัง จนมีคำว่า “คฤหาสน์หมึกกล้วย” ที่ใช้เรียกบ้านของชาวประมงที่สร้างขึ้นใหม่ในช่วงนี้

“ช่วงนั้น เงินเดือนของข้าราชการตกอยู่ที่ประมาณ 30 เยนต่อเดือน แต่พวกคนจับปลานั้นครึ่งปีก็หาได้ 3 หมื่นเยนแล้ว” คุณลุงอิโมกล่าว

ครอบครัวของคุณลุงอิโมประกอบกิจการอาหารทะเลแปรรูปชื่อว่า “ร้านชินยะ” สืบทอดรุ่นต่อรุ่นมาตั้งแต่ยุคบุกเบิกเหมืองทองคำในสมัยเอโดะ คุณลุงอิโมผู้สืบทอดกิจการเป็นรุ่นที่ 12 เล่าว่า ตอนที่ตนยังหนุ่มเคยรับราชการเป็นเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น แต่เนื่องจากเงินเดือนข้าราชการท้องถิ่น ณ ขณะนั้น¹⁰ ตกอยู่ที่เดือนละราว 30 เยนเท่านั้น ไม่พอเพียงต่อการยังชีพและเลี้ยงดูครอบครัว จึงลาออกมาทำการประมงอย่างเต็มตัวซึ่งมีรายได้มากกว่ากันมาก จนเมื่ออายุมากขึ้นก็มาสืบทอดกิจการของครอบครัวจนถึงปัจจุบัน

“เมื่อก่อน อาชีพชาวประมงเป็นอาชีพที่ทำเงินได้มากที่สุด ชาวบ้านแถบนี้จึงเป็นชาวประมงกันทั้งนั้น แต่ตอนนี้คนทำประมงอายุมากขึ้น คนหนุ่มสาวที่คิดจะทำอาชีพประมงก็ไม่ค่อยมีแล้ว เพราะอาชีพชาวประมงไม่ได้เป็นอาชีพที่ทำเงินได้มากเหมือนเมื่อสมัยก่อน หามาได้ก็เพียงพอกินพอใช้เท่านั้น แถมยังเป็นงานที่หนักและอันตรายด้วย เลยไม่ได้จูงใจคนรุ่นใหม่เท่าไร” คุณลุงอิโมกล่าว

4. ภาวะเสื่อมถอยของการประมง

การประมงของเกาะซาโตะเสื่อมถอยไปตามกาลเวลา ไม่ต่างจากชุมชนการเกษตรหรือการประมงอื่นๆ ของญี่ปุ่น จากการลงพื้นที่ที่สามารถสรุปสาเหตุการเสื่อมถอยของการประมงของเกาะซาโตะได้เป็น 3 สาเหตุหลักคือ

⁹ ขณะนั้นเงินเยน 360 เยน = 1 ดอลลาร์สหรัฐ

¹⁰ หลังสิ้นสุดสงครามโลกครั้งที่ 2 (ในปี 1945-1948)

1) ราคาสัตว์น้ำตกต่ำลง

ระหว่างการเก็บข้อมูลของผู้เขียนที่ร้านชินยะของคุนลุงอิโมะ ขณะที่ผู้เขียนกำลังพูดคุยอยู่กับสมาชิกในครอบครัวคนอื่นๆ คุนลุงอิโมะก็เดินเข้ามาพร้อมกับปลาบุริ (ปลาทูแวกหางเหลือง) 4 ตัว น้ำหนักตัวละราว 2 กิโลกรัม ซึ่งคุนลุงอิโมะไปซื้อมาจากตลาดปลาที่อิเมะสึเพื่อนำมาทำเป็นปลาดิบสำหรับเลี้ยงแขกในพิธีศพของคนในหมู่บ้านผู้หนึ่งที่เพิ่งเสียชีวิตลงด้วยโรคซาร์ คุนลุงอิโมะกล่าวว่า “ปลาราคาถูกลงมาก ปลาบุริที่ซื้อวันนี้ตัวใหญ่นะขนาดนี้แต่ราคาแค่ตัวละพันเยนเท่านั้น สำหรับคนกินปลาก็เป็นเรื่องน่ายินดี แต่สำหรับชาวประมงดูจะไม่ค่อยเป็นเรื่องดีเท่าไร”

เกี่ยวกับราคาสัตว์น้ำที่ตกต่ำลงนี้ เจ้าหน้าที่แผนกทรัพยากรสัตว์น้ำของเทศบาลเมืองโอคาว่ากล่าวว่า “ปลาราคาถูกจากต่างประเทศเข้ามาตีตลาดในประเทศด้วยราคาที่ถูกลงกว่ากันเกือบครึ่ง อีกทั้งช่วงนี้เศรษฐกิจซบเซา จึงอาจเป็นเหตุที่คนญี่ปุ่นเองก็เลือกซื้อของที่ราคาถูกลงกว่า ในขณะที่ต้นทุนผลิต เช่น ค่าแรงในประเทศนั้นสูงกว่ากันมาก เราจึงไม่สามารถแข่งขันด้านราคาได้ ซึ่งเรื่องนี้ทางเทศบาลมีมาตรการแก้ไขคือ การสร้างโรงงาน

แปรรูปอาหารทะเลของเทศบาลโดยได้รับเงินอุดหนุนจากภาครัฐ โดยเป็นโรงงานแปรรูปที่จะรับซื้อปลาจากชาวประมงในท้องถิ่นแล้วนำมาแปรรูปส่งขายนอกเกาะ”

2) ทรัพยากรสัตว์น้ำลดลง

ปัจจัยเบื้องหลังสำคัญที่ทำให้ทรัพยากรสัตว์น้ำลดลงนั้น เป็นปัญหาที่เกิดคล้ายคลึงกันทั่วประเทศญี่ปุ่นก็คือ สภาพแวดล้อมทางทะเลที่เปลี่ยนไปนับตั้งแต่ปัญหาอุณหภูมิน้ำทะเลสูงขึ้นและการพัฒนาชายฝั่ง เช่น การขุดทรายจากทะเลไปใช้ประโยชน์ ส่งผลให้พื้นที่ขยายพันธุ์ของสัตว์ทะเลลดน้อยลงไป นอกจากนี้ ดังที่ได้กล่าวข้างต้นว่าการพัฒนาเทคโนโลยีการประมงและขนาดของเรือประมงที่ใหญ่และทันสมัยขึ้นทำให้การจับปลาได้คราวละมากๆ ก็เป็นอีกสาเหตุหนึ่งที่ทำให้ประชากรสัตว์ทะเลลดลงอย่างรวดเร็ว เจ้าหน้าที่แผนกทรัพยากรสัตว์น้ำของเทศบาลโอคาว่ายังกล่าวด้วยว่า “ในส่วนของทะเลรอบเกาะซาโดะเรายังมีปัญหาขยะทางทะเลจากประเทศเพื่อนบ้านที่ลอยมาติดชายฝั่ง สร้างความเสียหายแก่สภาพแวดล้อมทางทะเลด้วย”

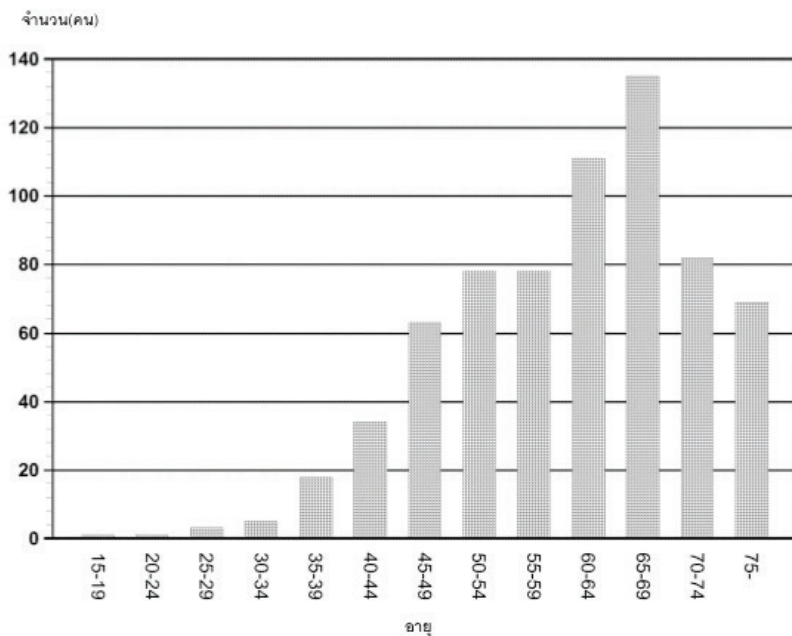


ภาพที่ 5 ปริมาณสัตว์น้ำเค็มที่จับได้ที่ทำเรือสำคัญของโอคาว่า

3) อายุที่สูงขึ้นของผู้ทำอาชีพประมงรวมถึงปัญหาการไร้ผู้สืบทอด

อาชีพชาวประมงเป็นอาชีพที่ใช้แรงงานหนัก แต่อายุเฉลี่ยของชาวประมงที่เกาะซาโคะคือราว 60 ปี ในแผนภูมิที่ 6 ที่แสดงจำนวนของชาวประมงเมืองไอคาว่า จะเห็นว่าบางรายมีอายุมากกว่า 75 ปี ในขณะที่คนรุ่นหนุ่มสาวเมื่อจบ

การศึกษาระดับมัธยมแล้วก็มักจะออกจากเกาะเพื่อไปศึกษาต่อหรือหางานทำในตัวเมืองนิงะตะและจังหวัดอื่นๆ ชาวบ้านที่ผู้เขียนได้สัมภาษณ์ล้วนกล่าวในทำนองเดียวกันว่า “คนหนุ่มๆ ไม่ทำอาชีพประมงเพราะเป็นอาชีพหนักแต่ไม่ได้เงินเยอะเหมือนแต่ก่อน”



ภาพที่ 6 อายุชาวประมงที่ทำประมงผิวน้ำของเมืองไอคาว่า (ณ ปี 1998)
ที่มา: Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (10th Fishery Census, 2000)

5. หลากหลายทางเลือกในการปรับตัว

ภาวะความซบเซาของการประมงดังที่ได้กล่าวมาข้างต้นนั้น ส่งผลต่อวิถีชีวิตของผู้นั้นในชุมชนซึ่งมีวิถีชีวิตที่พึ่งพิงการประมงอย่างกว้างขวางในหัวข้อต่อไปนี้จะนำเสนอทางเลือกและการปรับตัวรับความเปลี่ยนแปลงของผู้นั้นในชุมชน ซึ่งสามารถสรุปได้เป็น 4 รูปแบบดังนี้คือ

1) รูปแบบที่หนึ่ง: ประกอบอาชีพประมงต่อไป

แม้การทำอาชีพประมงจะไม่รุ่งเรืองเหมือนก่อน แต่ก็ยังมีชาวประมงที่ไม่เลิกล่าอาชีพนี้และยังยึดอาชีพประมงเป็นหลัก โดยเฉพาะอย่างยิ่งในพื้นที่ฮิเมะสึที่มีชาวประมงรายใหญ่ทำอาชีพประมงมาหลายรุ่นอยู่มาก

และฮิเมะสึเองก็เป็นพื้นที่ที่มีการทำประมงได้ดีที่สุดในเมืองโอคาว่าดังที่ได้กล่าวแล้ว คุณอิวามิ มิสึ (อายุ 56 ปี) ผู้เป็นเจ้าของเรือ “คาโนมารุ” เป็นหนึ่งในนั้น มารดาของคุณมิสึ วัย 78 ปี เล่าว่า “เรือคาโนมารุของเราทำประมงมานานมากแล้ว แต่ก่อนนี้เราเป็นเรือหาปลาแต่พอตอนนี้จับปลาไม่ค่อยได้แล้วก็เปลี่ยนมาเป็นเรือจับกุ้งและปูแทน ที่ท่าเรือฮิเมะสึมีเรือใหญ่ที่จับกุ้งและปูโดยเฉพาะแค่ 2 ลำเท่านั้นเราจึงยังพอทำอาชีพนี้ต่อไปได้ ตลาดที่เราส่งขายก็คือตลาดปลาแหล่งใหญ่ที่นิงะตะเท่านั้น ลูกค้าประจำของเราคือพวกร้านซูชิ โดยเฉพาะร้านซูชิที่ราคาแพงหน่อย พวกนี้เขาก็จะไม่ใช้ของนำเข้าจากต่างประเทศแต่จะใช้วัตถุดิบซึ่งเป็นกุ้งและปูที่จับได้ในประเทศเท่านั้น ชาวประมงอย่างเราก็เลยยังพอหากินได้ พวกลูกค้าที่เขามากินซูชิที่ร้านแพงๆ เพราะเขาอยากจะทำกินของในประเทศอยู่แล้วเขาก็ดีใจที่ยังมีชาวประมงอย่างเราอยู่ ถึงจะจับได้ไม่มากเท่าเมื่อก่อน แต่ในเวลานี้ก็ยังสามารถอยู่”

เรือคาโนมารุนั้นมี 2 ลำ ลำหนึ่งเป็นเรือขนาดกลางยาวประมาณ 10 เมตร สำหรับทำประมงชายฝั่ง ส่วนอีกลำนั้นเป็นเรืออวนลากขนาดใหญ่ยาวประมาณ 25 เมตร สำหรับออกทะเลที่ไกลออกไป ทั้ง 2 ลำติดอุปกรณ์ GPS และมีเครื่องมือที่ทันสมัยและไม่มีห้องน้ำเช่นเดียวกับเรือประมงทั่วไป เนื่องจากโดยมากแล้วลูกเรือซึ่งจะมีแต่ผู้ชายเท่านั้นจะขับถ่ายลงทะเล

ผู้เขียนได้รับอนุญาตให้ขึ้นไปสังเกตการณ์บนเรือคาโนมารุที่เป็นขนาดกลางเท่านั้น ด้วยเหตุผลที่ว่าเรือขนาดใหญ่ออกทะเลไปไกล ใช้เวลานานเป็นวัน จึงไม่สะดวกสำหรับผู้พหุวิทยาการต้องการ

เข้าห้องน้ำ ในวันที่ผู้เขียนได้ขึ้นเรือคาโนมารุ (กลาง) ไปด้วยนั้น คือวันที่ 22 กันยายน ซึ่งอยู่ในช่วงปลายฤดูร้อน ต้นฤดูใบไม้ร่วง เรือคาโนมารุออกจากฝั่งเมื่อตอนตีสี่ และกลับสู่ฝั่งราวใกล้เที่ยงโดยแผนการของวันนี้คือไปเก็บลอบกุ้งที่ได้วางไว้เมื่อ 3 วันก่อน และไปวางลอบอันใหม่ รวมใช้เวลาอยู่บนทะเลทั้งสิ้นราว 8 ชั่วโมง สัตว์น้ำที่จับได้ในวันนี้คือกุ้งลายเสือ กุ้งหวาน และหมึกยักษ์ รวมทั้งปลาเล็กปลาน้อยอื่นๆ กุ้งลายเสือและกุ้งหวานถูกบรรจุใส่กล่องโฟมทันทีเพื่อส่งไปขายยังตลาดปลาแห่งใหญ่ในตัวเมืองนิงะตะ รวมกุ้งที่บรรจุได้ประมาณ 10 กล่อง กล่องละประมาณ 20 ตัว คิดเป็นมูลค่าราว 2 แสนเยน ซึ่งคุณมิสึบอกว่าวันนี้จับได้น้อยกว่าปกติ ส่วนปลาเล็กปลาน้อยที่ติดมากับลอบกุ้งไม่ได้ถูกนำไปขายแต่นำมาปรุงเป็นอาหารรับประทานกันเองในครอบครัว หรือหากมีมากก็แบ่งให้เพื่อนบ้านและญาติพี่น้องในพื้นที่ใกล้เคียงและเพื่อนบ้านหรือญาติพี่น้องเหล่านั้นก็อาจให้ผักหรือผลผลิตทางการเกษตรอื่นๆ มาเป็นการตอบแทน เมื่อผู้เขียนได้ไปเยือนครอบครัวคุณอิวามิ มิสึอีกครั้งในเดือนธันวาคมปีเดียวกัน ซึ่งเป็นฤดูหนาว อันเป็นฤดูที่ทะเลมักจะมึลคลื่นลมแปรปรวนทำให้วันที่ออกเรือจึงลดน้อยลง แต่หากวันใดคลื่นลมสงบพอจะออกเรือได้ นอกจากกุ้งแล้วก็มีสัตว์น้ำที่สำคัญของฤดูกาลที่ทำเงินได้ดี นั่นคือปูอัสก้าที่จะติดมากับลอบอีกด้วย¹¹

ดังนั้น จึงกล่าวได้ว่าสำหรับชาวประมงรายใหญ่ที่มีทั้งแรงงานลูกเรือและเรือที่ติดอุปกรณ์ครบครันเช่นเรือคาโนมารุนั้น การทำอาชีพประมงยังไม่ถึงทางตันเสียทีเดียวเนื่องจากเป็นรายใหญ่ในท้องถิ่นที่มีการสั่งสมเงินทุนและประสบการณ์

¹¹ ปูอัสก้าส่วนใหญ่ที่รับประทานกันในญี่ปุ่นจะเป็นปูที่นำเข้าจากรัสเซีย ปูที่จับได้จากทะเลในประเทศจะมีราคาแพงมาก

และเครือข่าย ที่ทำเรือฮิเมะสีและอินะคุจิระ มีชาวประมงที่มีวิถีชีวิตคล้ายคลึงกับคุณมิสึอยู่มากกว่าทำเรืออื่นๆ คือประกอบอาชีพประมงเป็นหลัก และดำรงวิถีชีวิตโดยอาศัยเครือข่ายสังคมและญาติมิตร และมีรายได้ที่เป็นกำไรถาวรราวปีละ 7 ล้านเยน (ราว 2 ล้านกว่าบาท) ซึ่งเป็นรายได้ในระดับปานกลางถึงสูงเมื่อเทียบกับค่าครองชีพในญี่ปุ่น

แต่ปัญหาที่แม่ชาวประมงรายใหญ่อย่างคาโนมารุก็ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ก็คือ ปัญหาผู้สืบทอดกิจการ มารดาของคุณมิสึกล่าวว่า “อาชีพชาวประมงของครอบครัวเราก็คงจะสิ้นสุดที่ลูกชายคนโตคนนี้ (คุณมิสึ) เพราะหลานชายคนโตตอนนี้ก็เรียนหนังสืออยู่ที่โตเกียว เพื่อที่จะเป็นบุรุษพยาบาล ฉันก็ไม่รู้ว่าอะไร เพราะโรงเรียนที่เขาเรียนอยู่ก็มีไปถึงชั้นมหาวิทยาลัย ถ้าเขาเข้าเรียนมหาวิทยาลัยได้จบมาเป็นบุรุษพยาบาลอย่างที่เขาอยากเป็นได้ ฉันก็วางใจ การไม่มีคนในครอบครัวมาสืบทอดกิจการฉันก็เห็นว่ามันเป็นเรื่องช่วยไม่ได้ เรือคาโนมารุลำนี้ ฉันก็ส่งลูกชายไว้ว่าถ้าเลิกทำก็ให้ยกให้คนที่เขาอยากได้เอาไปทำต่อเสีย ถ้าเป็นเมื่อก่อนนี้ ลูกหลานครอบครัวไหนบอกว่าไม่อยากสืบทอดอาชีพชาวประมงของที่บ้าน พ่อแม่ก็จะโดนกดดันจากคนรอบข้าง แต่เดี๋ยวนี้มันกลับกัน กลายเป็นว่าพ่อแม่บางบ้านก็ไม่อยากให้ลูกมาเป็นชาวประมงเท่าไรนัก เพราะเป็นงานหนัก เหนื่อย ลำบากแล้วก็อันตรายด้วย ไปทำอย่างอื่นรายได้น่าจะพอๆ กัน แต่ไม่ต้องเหนื่อยแบบนี้”

สำหรับปัญหาผู้สืบทอดกิจการนั้น ทางภาครัฐได้มีมาตรการในการเพิ่มจำนวนชาวประมงหลายด้าน ซึ่งหนึ่งในมาตรการนั้นคือ การประกาศรับสมัครคนหนุ่มจากทั่วประเทศที่สนใจจะทำอาชีพ

ประมงโดยร่วมมือกับองค์กรเอ็นจีโอและหน่วยงานท้องถิ่น ตัวอย่างเช่น แคมเปญ “อนาคตการประมงยังสดใส” ที่ประกาศในเพจของศูนย์ส่งเสริมและให้การศึกษาผู้ประกอบการอาชีพประมงชายฝั่งและประมงน้ำลึก¹² โดยผู้สมัครจะต้องเข้ารับการอบรม และต้องผ่านการคัดเลือกโดยการสอบข้อเขียนและสอบสัมภาษณ์กับศูนย์ดังกล่าว เป็นความบังเอิญและความโชคดีของผู้เขียนที่พบว่าเรือคาโนมารุของคุณอิวานั้น มีลูกเรือประมงที่สมัครผ่านโครงการนี้อยู่ 1 คนคือ ซากาโมโด้ (นามสมมติ)

ซากาโมโด้ เด็กหนุ่มอายุ 22 ปีจากจังหวัดไซตามะเล่าว่า หลังจบมัธยมปลายแล้วก็ไม่ได้เข้าเรียนต่อในระดับมหาวิทยาลัยเพราะไม่ชอบเรียนหนังสือ ก่อนที่จะมาเป็นชาวประมงที่ซาโตะเคยทำงานเป็นช่างไม้ผู้ช่วยอยู่ที่จังหวัดไซตามะบ้านเกิด แต่เกิดเบื่อหน่ายงานช่างไม้ที่เขาบอกว่าซ้ำซากจำเจก็เลยอยากมาหาประสบการณ์ในอาชีพชาวประมงดูบ้าง ซึ่งเขาบอกว่าเป็นอาชีพที่มีความท้าทายและน่าตื่นเต้น อีกทั้งเหตุผลที่ทำให้เลือกอาชีพประมงเพราะเป็นคนชอบทะเลมากกว่าภูเขา และจากที่เคยมาเที่ยวที่เกาะซาโตะกับครอบครัวเมื่อสมัยยังเป็นเด็กจึงเกิดความประทับใจเลยเลือกที่จะมาเป็นชาวประมงที่นี่ ในช่วงที่มาใหม่ๆ ก็มาพักแบบกินอยู่ร่วมกันกับครอบครัวของคุณอิวานี้ แต่ตอนนี้ได้แยกออกไปเข้าบ้านอยู่คนเดียวแถบฮิเมะสีความฝันในอนาคตอยากจะแยกออกไปมีเรือเป็นของตัวเองและเป็นชาวประมงเต็มตัวซากาโมโด้เล่าว่า ที่ซาโตะน่าจะมีอาสาสมัครอย่างเขาอยู่ประมาณ 10 คนได้ ซึ่งผู้เขียนคิดว่าเป็นจำนวนที่ไม่น้อยเลย สำหรับเกาะเล็กๆ แห่งนี้

¹² http://www.suiko-van.or.jp/ryoshi/sensyu/bigin_main.htm ปัจจุบัน (กันยายน 2014) โครงการนี้ได้ล้มเลิกไปแล้ว และเปลี่ยนเป็นการรับสมัครผู้ฝึกฝีมือชาวต่างชาติแทน โดยมีวิธีการคัดเลือกคือ สอบข้อเขียนและสอบสัมภาษณ์เป็นภาษาญี่ปุ่นเช่นกัน

2) รูปแบบที่สอง: ประกอบอาชีพที่ส่งเสริมอาชีพประมงไปพร้อมๆ กัน

ผู้เขียนพบกรณีนี้มากที่สุดในพื้นที่ทาโคสะ อีกทั้งประเภทของอาชีพเสริมก็หลากหลาย ชาวประมงที่นี่มักจะทำอาชีพเสริมกันมากในฤดูหนาวที่วันออกเรือมีน้อย ส่วนหนึ่งไปทำงานในอาชีพก่อสร้าง และเมื่อถึงฤดูร้อนซึ่งเป็นฤดูที่นักท่องเที่ยวจะมาเยือนเกาะซาโตะมาก ก็จะไปเป็นคนขับเรือท่องเที่ยว หรือไปเป็นพนักงานขายของที่ระลึกสำหรับนักท่องเที่ยว ชาวประมงคนหนึ่งกล่าวกับผู้เขียนว่า “ในฤดูที่นักท่องเที่ยวมีน้อย วันไหนออกเรือไม่ได้ก็อยู่บ้านซ่อมแซมเครื่องมือ เช่น เย็บตาข่ายที่ขาด หรือทำอุปกรณ์จับปลาขึ้นมาใหม่” ส่วนใหญ่กล่าวว่าก็มีงานให้ทำตลอดทั้งปี จึงพออยู่ได้ คำว่า “พออยู่ได้” นี่เป็นอีกหนึ่งคำที่พบบ่อยจากการพูดคุยกับชาวบ้าน ซึ่งผู้เขียนขอตีความว่า “อยู่ได้สบาย” มากกว่าซึ่งจะได้กล่าวโดยละเอียดในบทส่งท้าย

ชาวประมงบางส่วน แบ่งพื้นที่ในบ้านของตนเองเป็นมินซุคุ โดยขุดขุดขายสำหรับนักท่องเที่ยวคือ “อาหารชาวประมง” ซึ่งส่วนใหญ่แล้วผู้ประกอบการแบบนี้จะเป็นชาวประมงรายเล็กคือมีเรือขนาดเล็กไว้สำหรับจับหอยหรือสาหร่ายทะเลตามชายฝั่ง อย่างเช่นมินซุคุ “อันจูโซ” นั้นเข้าข่ายกรณีนี้ เจ้าของกิจการหญิงคือ คุณอิวามิ มามิโกะ วัย 55 ปี และสามีเป็นชาวประมงที่เป็นสมาชิกสหกรณ์ประมงฮิเมะสึ คุณมามิโกะเล่าว่า เธอกับสามีนั้นออกเรือไปจับสัตว์น้ำแทบทุกวันที่สามารถออกเรือได้ สัตว์น้ำที่จับได้ก็อย่างเช่น กุ้งหวาน หมึกกล้วย หอยชนิดต่างๆ รวมไปถึงสาหร่ายประเภทโนริ และสาหร่ายประเภทวากะเมะ ในขณะเดียวกันเธอก็แบ่งชั้นบนของบ้านเป็น 3 ห้องเล็กๆ ไว้เพื่อเป็นที่พักสำหรับแขก เธอกล่าวว่า สัตว์น้ำที่จับได้

จะนำมาทำอาหารสำหรับแขกที่มาพัก วันไหนจับได้มากก็ไม่ได้เอาไปขายแต่ก็จะแช่แข็งเอาไว้สำหรับวันที่ออกเรือไม่ได้ จุดขายของมินซุคุ “อันจูโซ” ของเธอก็คือ หากพักที่นี่ก็จะได้รับประทานอาหารทะเลสดใหม่ประจำท้องถิ่นที่เจ้าของไปจับมาเอง ปปรุงเองและเสิร์ฟเอง ดังนั้น ไม่เพียงแต่สัตว์น้ำเท่านั้น ผักและข้าวก็เป็นสิ่งที่เธอและสามีช่วยกันปลูกเองด้วย “อาหารของที่นี่จึงเป็นของธรรมชาติที่เราไปหาเองปลูกเองทั้งหมด ถ้าจะมีสิ่งที่หาซื้อมาก็มีเพียงเครื่องปรุงและวัตถุดิบไม่กี่อย่างเท่านั้น” เธอยังกล่าวอีกว่าทั้งอาชีพชาวประมงและกิจการมินซุคุล้วนเป็นสิ่งที่เธอรัก และก็โชคดีที่ทั้งสองอย่างสามารถเกื้อหนุนกันและกันได้เป็นอย่างดี

3) รูปแบบที่สาม: หันไปประกอบอาชีพอื่นเป็นหลัก โดยอาจมีอาชีพประมงเป็นอาชีพรอง

สำหรับชาวประมงในกลุ่มนี้ มักเป็นผู้ที่ไม่มีเรือลำใหญ่เป็นของตนเองโดยอาจขายเรือไปแล้วหรือเป็นอดีตลูกเรือพาณิชย์แต่ต่างก็มีเรือลำเล็กไว้สำหรับออกหาปลาในวันหยุด ผู้เขียนพบกับคุณอิวามิ เซจิโร่ (อายุ 56 ปี) ผู้มีอาชีพขับเรือสำราญพานักท่องเที่ยวชมรอบอ่าวเซ็งกาคุและได้มีโอกาสสัมภาษณ์ คุณเซจิโร่เล่าว่า สมัยยังหนุ่มกว่านี้ตนก็เคยเป็นชาวประมงเช่นกัน โดยเป็นลูกเรือประมงพาณิชย์ที่เน้นการทำประมงแถบทะเลน้ำลึกตนเคยออกเรือไปไกลถึงเขตประเทศรัสเซีย จนเมื่อการทำประมงน้ำลึกไม่คุ้มทุน จึงออกมาจับจางซ์เรือ ปัจจุบัน คุณเซจิโร่บอกว่าทำอาชีพประมงเป็นเหมือนงานอดิเรก แต่ในฤดูร้อนที่เป็นฤดูท่องเที่ยวความเป็นชาวประมงเขาก็เป็นอาชีพเสริมที่สร้างรายได้เป็นอย่างดี โดยทุกเช้า คุณเซจิโร่จะออกเรือเล็กไปหาหอยเป่าฮื้อหรือหอยซาซาอะ เพื่อนำมาทำภรรยาซึ่งเปิดร้านขายหอยเผาสำหรับนักท่องเที่ยว

อยู่ที่ท่าเรือนั่นเอง คุณเซจิโร่และภรรยาจะมีงาน ชุกชุมมากในฤดูกาลท่องเที่ยว แต่เมื่อฤดูหนาวซึ่งนักท่องเที่ยวมีน้อยปลาและหอยที่หามาได้ก็จะนำมา หุงหาอาหารหรือนำมาแปรรูปเก็บไว้รับประทานใน ครอบครัว ซึ่งปัจจุบันอยู่กันสองสามีภรรยาเท่านั้น เนื่องจากลูกชายไปประกอบอาชีพพนักงานประจำ ร้านอาหารในตัวเมืองนิงะตะและลูกสาวกำลังเรียน มหาวิทยาลัยอยู่ที่นาโงย่า

คุณนาคามุระ มาซารุ (65 ปี) ผู้เป็นเจ้าของ มินซุคุ “ทาโคโมโตะ” มินซุคุแห่งใหญ่ที่รองรับแขก ได้ราว 30 คน ตั้งอยู่ในเขตโออุระ ของเมืองโอคาว่า ก็เป็นอีกคนหนึ่งที่เคยประกอบอาชีพชาวประมง มาก่อน คุณมาซารุเล่าว่า ตอนที่เขายังเป็นชาวประมงนั้น มีเรือขนาดกลางที่เป็นเรืออวนลากของตนเอง แต่ เมื่อการประมงซบเซาประกอบกับมีปัญหาสุขภาพ จึงได้เลิกทำอาชีพประมงแล้วเอาเงินเก็บมาสร้าง มินซุคุขึ้นเมื่อปี ค.ศ. 1971 ถือเป็นมินซุคุแห่งแรกๆ ในโอคาว่าและได้ขยายขยายมาจนใหญ่โตอย่างใน ปัจจุบัน ตอนนี้มีเรือลำเล็กอยู่ลำหนึ่ง นานๆ จะใช้ ออกจับสัตว์น้ำ ซึ่งปลาและสัตว์น้ำที่จับมาได้ก็จะ นำมาทำอาหารให้แขกที่มาพักที่มินซุคุบ้างหรือไม่ก็ ทำกินเองบ้าง หากวันไหนจับปลาได้มากก็จะนำไป ขายที่ตลาดปลาทาโคเตะ หรือนำไปใส่ในกระชัง เลี้ยงที่สร้างไว้ด้านหลังมินซุคุซึ่งอยู่ติดกับทะเล เพื่อนำมาใช้ในวันที่ไม่ได้ออกรเรือ เมื่อถามว่าระหว่าง เป็นชาวประมงกับเป็นผู้บริหารมินซุคุ คิดว่าอย่างไร หนคืออาชีพหลัก คุณมาซารุซึ่งมีท่าทีลังเลและ กำลังใช้ความคิดก็ถูกคุณนาคามุระ โยชิเอะ ผู้เป็น ภรรยาของคุณมาซารุตอบว่าผู้บริหารมินซุคุ โดยเฉพาะในฤดูกาลท่องเที่ยว คุณมาซารุผู้เป็นสามี เองก็ต้องมาช่วยทางมินซุคุจึงจะไม่ได้ออกรเรือเลย อาหารที่นำมาใช้ในการรับรองแขกตอนฤดูร้อน จึงเป็นอาหารที่ส่วนใหญ่แล้วไปซื้อมาจากตลาด ปลา ซึ่งก็เป็นปลาที่เพื่อนๆ ชาวประมงนำมาขาย

นอกจากกรณีของคุณเซจิโร่และคุณมาซารุ แล้ว ยังมีอดีตชาวประมงที่ไปทำงานเป็นพนักงาน ตามบริษัทหรือห้างร้านในเกาะ แต่ทุกคนต่างก็ยัง มีเรือลำเล็กๆ ไว้ออกรหาปลาในวันหยุด กล่าวได้ว่าการออกรหาปลา และจับสัตว์น้ำแม้ไม่ได้กลายเป็นอาชีพหลักของคนกลุ่มนี้อีกต่อไป แต่ก็ได้กลาย มาเป็นงานอดิเรกในวันว่าง

4) รูปแบบที่สี่: นำการท่องเที่ยวเข้ามา ทดแทนอาชีพประมงอย่างเต็มตัว

เรือ “โยชิฟุคุมารุ” เป็นตัวอย่างที่ชัดเจน ของการนำการท่องเที่ยวเข้ามาทดแทนการทำ ประมง โยชิฟุคุมารุ เป็นเรือประมงขนาดกลาง ราว 12-18 เมตร ที่ดัดแปลงให้เป็นเรือสำหรับ บริการนักท่องเที่ยว ออกจากท่าเรือ ทาโคเตะ โดยจุ นักท่องเที่ยวได้ราว 10 คน บริการนักท่องเที่ยว ทั้งแบบเดี่ยวและหมู่คณะ โดยบริการตั้งแต่พานัก ท่องเที่ยวไปตกปลา หรือตกหมึก โดยวิธีแบบ ดั้งเดิมของซาโคะคือการใช้อเบ็ตสายเดี่ยว จนถึงพา ชมทิวทัศน์แถบอ่าวเซ็งกาคุ นอกจากนี้ ยังมีบริการ กีฬาทงน้ำพร้อมอุปกรณ์ เช่น เจ็ตสกี ไว้บริการ โดยเรือโยชิฟุคุมารุมีทั้งหมด 8 ลำ ในจำนวนนี้ 2 ลำได้ติดตั้งห้องน้ำไว้สำหรับนักท่องเที่ยวหญิงได้ใช้ บริการอย่างสะดวกสบายขึ้น เจ้าของโยชิฟุคุมารุคือ คุณซาซากิ โยชิมิ วัย 45 ปี เล่าว่า ตนเคยประกอบ อาชีพหลักเป็นชาวประมงตกหมึก จนถึงเมื่อราว 12 ปีก่อน (ค.ศ. 1991) ที่หมึกกล้วยถูกตีตลาดโดย ของนำเข้าจากต่างประเทศทำให้ไม่คุ้มทุนที่จะทำ ต่อไป ตอนนั้นมีเพื่อนที่ทำงานอยู่แผนกส่งเสริมการ ท่องเที่ยวของเทศบาลได้แนะนำให้ลองเอาเรือมา บริการนักท่องเที่ยวดู ตนจึงได้เริ่มทำงานกลายมาเป็น อาชีพหลัก ในปัจจุบันนักท่องเที่ยวที่มาใช้บริการ มีทั้งที่มาประจำทุกปี และนักท่องเที่ยวสัญจรที่ได้ รับข่าวสารจากแผนกส่งเสริมการท่องเที่ยวของ

เทศบาลหรือทางเว็บไซต์ รวมทั้งนักท่องเที่ยวที่มาแบบปากต่อปาก

สำหรับเรือโยชิฟุคุมารุมีแผนจะเริ่มการท่องเที่ยวแบบพาลูกค้าออกจับปลาโดยใช้วนติดตา (刺し網 หรือ gillnets) เป็นบริการที่ให้ลูกค้าจำนวนตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป เข้าเหมาเรือพร้อมวนจับปลา แล้วปลาหรือสัตว์น้ำที่จับได้ในวนนั้นลูกค้าสามารถนำไปได้ แต่ในกรณีที่ไม่สามารถจับอะไรได้เลยหรือจับได้น้อยมากก็จะมีของแถมเป็นหอยซาซาเอะหรือหมึกกล้วยให้ นอกจากนี้ในปีที่ผ่านมาคุณซาซากิได้มีโอกาสนำเที่ยวให้แก่ผู้พิการซึ่งสร้างความประทับใจแก่คุณซาซากิมาก จึงมีแผนว่าจะจัดการประมงนำเที่ยวสำหรับผู้พิการโดยเฉพาะในอนาคตอันใกล้

เจ้าหน้าที่แผนกท่องเที่ยวของเทศบาลเมืองโอคาว่ากล่าวว่า การจะเอาเรือมาบริการนักท่องเที่ยวได้ก็จะต้องมีใบอนุญาตนำเที่ยวที่ออกโดยท้องถิ่นเสียก่อน แต่ละสหกรณ์ประมงจะมีชาวประมงที่นำเรือมาให้บริการนักท่องเที่ยวที่ได้รับใบอนุญาตนำเที่ยวอยู่ราว 40-50 คน บางคนที่เป็นเจ้าของมินซุคุแต่หากมีใบอนุญาตนำเที่ยวก็สามารถเอาเรือที่ครอบครองอยู่ออกพานักท่องเที่ยวไปได้ แต่เรือที่เข้ามาทำกิจการนี้เต็มตัวในแถบโอคาว่าก็เห็นจะมีแต่เรือโยชิฟุคุมารุที่ทำเรือทาโคเสะเท่านั้นจริงๆ แล้ว ที่ทำเรือทาโคเสะยังมีเรือบริการนักท่องเที่ยวอยู่อีกเจ้า แต่จะให้บริการนักท่องเที่ยวเฉพาะกลางเดือนมิถุนายน - ปลายเดือนกันยายนเท่านั้น จำนวนนักท่องเที่ยวจึงถูกจำกัดไปด้วยเกี่ยวกับเรื่องนี้ สอดคล้องกับที่คุณซาซากิเจ้าของเรือโยชิฟุคุมารุที่ได้เล่าให้ฟังว่า “ตอนนี้นักท่องเที่ยวที่พาเรือตกปลาหรือเรือพานักท่องเที่ยวชมรอบเกาะยังมีน้อย พอช่วงไฮซีซั่นที่นักท่องเที่ยวมาเยอะก็กลายเป็นว่าเรือของผมที่เดียวก็รับได้ไม่หมดอยากจะให้

ชาวประมงคนอื่นๆ ที่มีเรือหันมาทำแบบผมบ้าง อยากให้มีคู่แข่งเยอะๆ แต่ในแถบนี้ คนกลับไม่ชอบงานนี้นัก เพราะเวลาออกเรือล้นขึ้นอยู่กับลูกค้า ทุกคนเลยรู้สึกว่ามันยุ่งยากแล้วก็คงไม่ชินกับการต้องบริการนักท่องเที่ยวด้วย”

คุณซาซากิกล่าวว่า จากการหันมาให้บริการนักท่องเที่ยว ทำให้ตนได้รู้จักกับคนมากขึ้นหลายตา ซึ่งนักท่องเที่ยวบางส่วนที่มาตกปลาทุกปีก็ได้กลายเป็นเพื่อนกัน ในฐานะผู้ชื่นชอบการตกปลาเหมือนกัน ตนจึงไม่ได้คิดว่าการบริการนักท่องเที่ยวเป็นงานบริการ แต่เหมือนการพาคนรู้จักออกเที่ยวมากกว่า ส่วนใหญ่แล้วตนก็มีงานเกือบตลอดทั้งปีแต่ช่วงที่ไม่มีนักท่องเที่ยวหรือมีน้อยมากก็จะมีไปออกเรือหาปลาเองบ้าง คุณซาซากิ กล่าวว่า แม้กระทั่งตอนนี้ เขาคิดว่าอาชีพของเขาก็คือชาวประมง “แต่เป็นชาวประมงที่มีเพื่อนฝูงผู้ชื่นชอบทะเลและการตกปลามาเยี่ยมเยียนมากทำให้ต้องรับแขกบ่อยเท่านั้น”

6. บทบาทของภาครัฐในการส่งเสริมการท่องเที่ยวที่เกี่ยวกับการประมง

จากภาพที่ 3 จะเห็นได้ว่าแม้จำนวนนักท่องเที่ยวในระยะหลังจะมีแนวโน้มลดลงอาจจะด้วยเนื่องจากสภาวะเศรษฐกิจฝืดเคือง แต่ทางเทศบาลก็ได้คิดเมนูท่องเที่ยวที่คิดว่าจะตอบสนองต่อความต้องการของนักท่องเที่ยว โดยเมนูที่เทศบาลคิดค้นขึ้นและพยายามส่งเสริมก็คือการท่องเที่ยวแบบให้นักท่องเที่ยวได้ร่วมกิจกรรม (体験型観光) เช่น การให้นักท่องเที่ยวได้ปั่นหม้อดินเผาที่ศูนย์ช่างฝีมือแห่งเมืองโอคาว่าแล้วนำกลับบ้านได้หรือการให้นักท่องเที่ยวได้แกะสลักภาพด้วยฝีมือของตนเองเมื่อไปเยือนพิพิธภัณฑ์ศิลปะภาพไม้แกะสลัก เป็นต้น ในขณะที่นักท่องเที่ยวที่มา

เดี่ยวหรือมาเป็นกลุ่มเล็กๆ เพื่อการพักผ่อนและสนุกกับกิจกรรมส่วนตัวมีจำนวนเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง เทศบาลจึงได้ส่งเสริมกิจกรรมเพื่อตอบสนองนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้ด้วย เช่น การเทรกกิ้ง ไปตามคอร์สที่มีความหมายเชิงมรดกประวัติศาสตร์

แต่ทว่า เมื่อสอบถามถึงการส่งเสริมในส่วนของการท่องเที่ยวที่สัมพันธ์กับการประมงหรือกิจกรรมทางน้ำ ทางเทศบาลตอบว่า ณ ขณะนี้ยังอยู่ที่การให้ข้อมูลของผู้ประกอบการด้วยการช่วยประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางต่างๆ ของเทศบาล เช่น เว็บไซต์ เป็นต้น แต่ทางเทศบาลไม่ได้เข้าไปริเริ่มคอร์สท่องเที่ยวที่เกี่ยวกับการประมงเองโดยตรง ส่วนใหญ่ผู้ริเริ่มโดยตรงจะเป็นสหกรณ์ประมงแต่ละแห่งมากกว่า “หากทางสหกรณ์หรือชาวประมงขอความร่วมมือในการสนับสนุนมาเราก็จะพิจารณาเป็นโครงการๆ ไป แต่ตอนนี้เทศบาลยังไม่ได้เป็นผู้ริเริ่มทำเอง”

อย่างไรก็ตาม ที่ผ่านมา ทางเทศบาลก็เคยมีการดำเนินงานที่เป็นการส่งเสริมการประมงให้เป็นการท่องเที่ยวอยู่บ้าง นั่นคือ การนำ “กิจกรรมแล่หมึก” ที่สหกรณ์ประมงฮิเมะสึจัดขึ้นสำหรับเด็กนักเรียนชั้นประถมและมัธยมต้นที่มาทัศนศึกษาให้กลายเป็นกิจกรรมสำหรับนักท่องเที่ยวทั่วไป ซึ่งได้รับความร่วมมืออย่างดีจากกลุ่มเยาวชนและกลุ่มแม่บ้านของฮิเมะสึ และมีนักท่องเที่ยวเข้าร่วมอย่างคึกคัก จนเรียกได้ว่าประสบความสำเร็จ และได้พัฒนามาเป็น เทศกาลหมึกกล้วย (Ikaika Matsuri) ประจำปีของเมืองโอคาว่าตั้งแต่ปี 1997 กิจกรรมนี้ได้ทำให้การแล่หมึกได้รับความสนใจมากขึ้น จนในปัจจุบันตามโรงแรมในเกาะซาโดะเองก็มีจัดโชว์แล่หมึกและเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้เข้าร่วมด้วย

นอกจากนี้ ในส่วนของการสนับสนุนจากเอกชนก็จะมีบริษัทเดินเรือข้ามฟากซาโดะเคเซ็นที่จัดกิจกรรมตกปลาชิงถ้วยและเงินรางวัลอยู่ในเดือนพฤษภาคมของทุกปีซึ่งก็จะมีผู้ที่ชื่นชอบในการตกปลาจากทั่วประเทศมาเข้าร่วมแข่งขันจำนวนหนึ่ง

ผู้ที่เกี่ยวข้องกับทางเทศบาลกล่าวว่า การผูกธุรกิจการประมงซึ่งเป็นอาชีพหลักของคนในเกาะเข้ากับการท่องเที่ยวขึ้นนั้น ภาครัฐมักจะได้เป็นผู้ริเริ่ม “แม้ทางเทศบาลเราอยากจะทำแต่หากคนจับปลาเขาไม่เอาด้วยก็คงทำไม่ได้ เรื่องนี้ต้องมีคนนำซึ่งเป็นคนทางสหกรณ์ประมง ให้เขาเริ่มไต่เต้าว่าอะไรที่เขาทำได้หรืออยากจะทำการท่องเที่ยวเข้าไปเกี่ยวเราก็กินดีสนับสนุนเต็มที่”

ในขณะที่ทางฝ่ายผู้แทนจากสหกรณ์ประมงฮิเมะสึได้ให้ข้อมูลว่า ในส่วนของการพัฒนาการท่องเที่ยว ขณะนี้สหกรณ์กำลังส่งเสริมการท่องเที่ยวแบบดำน้ำ โดยมีโครงการที่จะของบประมาณสนับสนุนให้สร้างศูนย์ดำน้ำที่ทำเรือฮิเมะสึสำหรับนักท่องเที่ยว และจะพัฒนาให้เป็นแหล่งที่ออกใบอนุญาตดำน้ำได้ แต่เป็นโครงการระยะยาวที่อาจจะเกิดขึ้นหลังจากมีการยุบรวมหน่วยงานต่างๆ ให้กลายเป็นอำเภอซาโดะแล้ว แต่ในขณะนี้ยังเป็นแค่ไอเดียที่คุยกันในหมู่คนในสหกรณ์เท่านั้น

ท่าเรือฮิเมะสึนั้นมีการสร้างสะพานปลาขนาดใหญ่ขึ้นในปี 1998 โดยมีจุดประสงค์เพื่อใช้เป็นท่าเก็บสาหร่ายวากาเมะและสาหร่ายที่ขึ้นตามโขดหินที่เรียกว่าอิวะโนริ สะพานปลาแห่งนี้เป็นอีกหนึ่งในแหล่งชมวิวน้ำสำหรับนักท่องเที่ยว จึงมีการตั้งคณะกรรมการขึ้นมาดูแลสะพาน และมีร้านขายของที่ระลึกดำเนินงานโดยสหกรณ์ โดยขายผลิตภัณฑ์อาหารทะเลรวมทั้งหมึกกล้วยแปรรูปที่เป็นของขึ้นชื่อ แต่ก็เช่นเดียวกับแหล่งท่องเที่ยว

อื่นๆ ในเกาะซาโดะคือ ไม่ค่อยมีนักท่องเที่ยวมากนัก กระนั้นก็ตามทางท่าเรือเองก็ไม่ได้มีแผนที่จะโฆษณาประชาสัมพันธ์ให้ใหญ่โต ผู้แทนสหกรณ์กล่าวว่า อยากให้เป็นไปในลักษณะของการบอกกันปากต่อปากมากกว่า

คำว่า “ปากต่อปาก” เป็นคำที่ผู้เขียนได้ยินบ่อยครั้งจากการสัมภาษณ์ผู้คนบนเกาะซาโดะ ไม่เฉพาะแต่คนที่สหกรณ์โอเมะสึเท่านั้น แต่ตามมินซุคุ, ร้านขายปลา, ร้านขายของที่ระลึก ต่างก็พูดกันในงานองว่า วิธีการประชาสัมพันธ์ของคนที่นี่ คือไม่ประชาสัมพันธ์มาก ไม่ทำใหญ่มากแต่เน้นการสร้างความประทับใจให้แก่ผู้ที่เคยมาเยือนแล้วนำไปบอกเล่ากันปากต่อปาก การท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับการประมงของที่นี่จึงดำเนินการโดยชาวประมงเองเป็นหลัก โดยมีจุดขายอยู่ที่ “อาหารทะเลท้องถิ่นที่จับด้วยมือของชาวประมงที่ไม่สามารถหากินได้ที่ไหนอีก” ดังที่เว็บไซต์ของแผนกท่องเที่ยวของเมืองโอคาว่า ได้ระบุไว้ว่า “ที่เมืองนี้ สิ่งที่อยู่เบื้องหลังของการมีชีวิตที่สมถะและอยู่สบายคือ การรักษาธรรมชาติไว้อย่างเดิมมากที่สุดพร้อมกับใช้ภูมิปัญญาของท้องถิ่นในการพัฒนาท้องถิ่น เราพยายามที่จะนำเสนอสิ่งที่ธรรมดาสำหรับทุกท่าน แต่เป็นความธรรมดาที่เหมือนอากาศในชีวิตประจำวัน และทำให้ท่านรู้สึกเหมือนอยู่บ้าน”

7. บทส่งท้าย

ในบทส่งท้ายนี้จะเป็นการตั้งข้อสังเกตถึงการท่องเที่ยวในฐานะเครื่องมือแก้ไขปัญหาสำหรับชุมชนประมงเมืองโอคาว่าโดยวิเคราะห์บนฐานของการให้ความหมายต่อการท่องเที่ยวของคนในชุมชนประมงนี้ รวมทั้งตั้งข้อสังเกตต่อศักยภาพในการพัฒนาการท่องเที่ยวในชุมชนเมืองโอคาว่า

1) การดำรงอัตลักษณ์ในฐานะชาวประมง

ชาวประมงของชุมชนโอคาว่า แม้จะมีวิถีชีวิตที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวไม่มากนักน้อย แต่ส่วนใหญ่มีสำนึกว่าตนนั้นเป็นชาวประมงมากกว่าผู้ให้บริการนักท่องเที่ยว ดังจะเห็นได้ว่าชาวประมงต่างไม่ได้ทิ้งอาชีพประมง แต่ยังทำเป็นอาชีพเสริมหรือแม้กระทั่งทำเพราะรักเป็นงานอดิเรก และถึงแม้ในรายที่มีการนำการท่องเที่ยวเข้ามาอย่างเป็นกิจลักษณะก็จะเป็นในรูปแบบ “ทำเล็กไม่ทำใหญ่” เช่น ในกรณีชาวประมงที่ทาโคเสะที่มีเรือนำเที่ยว แต่จะนำเรือออกบริการในเฉพาะฤดูกาล หรือการที่มีเรือที่ให้บริการนักท่องเที่ยวอย่างเต็มตัวเป็นจำนวนน้อยมากเมื่อเทียบกับผู้ที่ได้รับใบอนุญาตนำเที่ยวที่มีเป็นจำนวนมาก ดังที่คุนซาซากิเจ้าของเรือโยชิฟุคุมารุกล่าวว่า อยากให้มีคู่แข่งมากกว่านี้

ชาวประมงที่เห็นว่าการดำรงอัตลักษณ์ในความเป็นชาวประมงนั้นสำคัญมากกว่าการสถาปนาตัวเองเป็นผู้ชำนาญการในทางท่องเที่ยว แม้การกำหนดให้ชาวประมงต้องมีใบอนุญาตนำเที่ยวของทางการจะเป็นความพยายามสถาปนาผู้ชำนาญการท่องเที่ยวขึ้นมากก็ตาม ดังนั้น การต้อนรับแขกเหวี่ยงของคนที่นี่คือ การต้อนรับแขกผู้มาเยือนด้วยอัธยาศัยไมตรีมากกว่าการให้บริการ คำถามคือ ผู้คนที่อยากให้มีแขกมาเยือนบ่อยๆ และมีจำนวนมากหรือไม่ คำตอบอยู่ที่การที่คนที่นี่เอ่ยคำว่า “บอกเล่าปากต่อปาก” ในฐานะกลยุทธ์การโฆษณาที่ตนพึงประสงค์ กล่าวคือ โฆษณาแบบไม่โฆษณานั้นเอง

กล่าวได้ว่า สำหรับคนที่นี่ อาชีพจับปลาคือทั้งศิลปะในการดำรงชีวิตในฐานะคนที่มีอาชีพนี้มาอย่างยาวนาน และเป็นทั้งงานที่สร้างรายได้ทางเศรษฐกิจในขณะที่การท่องเที่ยวเป็นทางเลือก

ที่นำมาตอบสนองต่อความอยู่รอดในการดำรงชีวิตทางเศรษฐกิจในระดับหนึ่ง คือในระดับที่จะสามารถประกอบอาชีพประมงและรักษาอัตลักษณ์ความเป็นชาวประมงได้ต่อไป

2) “การท่องเที่ยวเพื่อการประมง” มิใช่ “การประมงเพื่อการท่องเที่ยว”

ในส่วนบทบาทของภาครัฐเอง แม้จะมีการส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อเป็นส่วนหนึ่งในการกระตุ้นเศรษฐกิจของเกาะ แต่ก็มักจะเป็นในลักษณะให้การสนับสนุนหากมีการร้องขอเสียมากกว่า ในขณะที่สิ่งที่ภาครัฐมุ่งผลักดันคือ การเพิ่มจำนวนแรงงานประมง ดังจะเห็นได้จากการเปิดรับสมัครคนจากภายนอกเกาะที่จะมาดำรงอาชีพชาวประมงในเกาะ เรียกได้ว่าท่าทีเช่นนี้ของภาครัฐเองก็มุ่งเน้นไปในทางรักษาความเป็นชุมชนไว้โดยใช้การท่องเที่ยวเป็นตัวช่วยพยุงหรือหนุนเสริมเท่านั้น ท่าทีเช่นนี้เป็นท่าทีที่นำการท่องเที่ยวมารับใช้ชุมชนอย่างรู้เท่าทันว่าการท่องเที่ยวและนักท่องเที่ยวควรใช้ประโยชน์อย่างไร มิใช่การนำชุมชนไปปรับใช้การท่องเที่ยวซึ่งอาจสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนได้มากมาย แต่นั่นหมายถึงการหันไปพึ่งพิงปัจจัยภายนอกที่มีความผันผวนและควบคุมได้ยาก ในขณะที่การนำการท่องเที่ยวเข้ามาพ่วงวิถีชีวิตของผู้คนที่เมืองโอคาวานั้น แม้เมื่อมีความผันผวนจากจำนวนนักท่องเที่ยวอยู่บ้าง แต่ด้วยลักษณะการดำรงชีวิตที่เน้นการพึ่งพาตนเองและเครือข่ายชุมชนที่เข้มแข็งเป็นหลักทำให้ไม่ส่งผลกระทบต่อการดำรงชีวิตมากนัก

ท่าทีในการส่งเสริมการท่องเที่ยวในลักษณะนี้ ในความเป็นจริงแล้วเป็นกระแสการส่งเสริมการท่องเที่ยวหลังจากญี่ปุ่นเผชิญกับบท

เรียนสำคัญ กล่าวคือ ญี่ปุ่นนั้นเคยมีประสบการณ์ส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่างเต็มรูปแบบ (mass tourism) มาก่อนในช่วงเศรษฐกิจเจริญเติบโตอย่างสูงสุดในทศวรรษที่ 1970-80 มีการพัฒนาท้องถิ่นให้เกิดเป็นแหล่งท่องเที่ยวแบบรีสอร์ทจนเกิดปรากฏการณ์ที่เรียกว่า “รีสอร์ทบูม” แต่เมื่อเข้าสู่ยุคเศรษฐกิจฝืดเคืองจนถึงยุคฟองสบู่แตกในปลายทศวรรษ 1980 ท้องถิ่นที่ถูกพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวอย่างเต็มรูปแบบก็ต้องพบกับสภาพพลิกผันคือ การเสื่อมโทรมลงอย่างรวดเร็วในขณะที่เป็นท้องถิ่นได้ถูกทำลายไปเนื่องจากการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างเข้มข้นแล้ว¹³

จากบทเรียนนี้ ทำให้ภาครัฐตระหนักว่าควรเปลี่ยนนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวมาเป็นรูปแบบการพัฒนาการท่องเที่ยวที่ยั่งยืนควบคู่ไปกับการสร้างหรือฟื้นฟูเมือง (町づくり) โดยเน้นการรักษาความเป็นท้องถิ่นมากกว่าเน้นผลกำไรทางเศรษฐกิจ โดยการพัฒนานั้นมุ่งส่งเสริมให้มีการริเริ่มจากผู้คนในชุมชนเอง และเน้นแนวคิดการพัฒนา “ชุมชนที่คนในชุมชนอยู่สบายและมีความสุข ภูมิใจในท้องถิ่นของตัวเองเสียก่อนจึงจะเป็นชุมชนที่มีเสน่ห์สำหรับคนอื่น” (Otani: 1994) และเมื่อมีการประกาศนโยบาย “พัฒนาประเทศญี่ปุ่นด้วยการท่องเที่ยว” (観光立国) ในสมัยรัฐบาลนายโคอิซึมิเมื่อปี 2003 ญี่ปุ่นก็หมดยุคชุมชนที่แห่งใดแห่งหนึ่งเป็น “สถานที่ท่องเที่ยวที่ขึ้นชื่อ” อีกต่อไป แต่กล่าวได้ว่าประเทศญี่ปุ่นทั้งประเทศกลายเป็นสถานที่ท่องเที่ยวนับจากวันที่ประกาศนโยบายนี้อย่างเป็นทางการ หลังจากนั้นก็มีการดำเนินงานที่เกี่ยวข้องมาโดยตลอด¹⁴ และทำให้เกิดการพัฒนาชุมชนให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวอย่างกว้างขวาง เกิดแหล่งท่องเที่ยวชุมชนที่มีลักษณะ

¹³ เช่นกรณีเมืองอะดามิ จังหวัดชิโอะกะ

¹⁴ ที่เป็นที่รู้จักกันดีของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติคือ แคมเปญ Visit Japan และมาตรการยกเว้นวีซ่าเข้าญี่ปุ่น เป็นต้น

ท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์(eco-tourism),แหล่งท่องเที่ยวสีเขียว (green tourism), แหล่งท่องเที่ยวทางมรดกประวัติศาสตร์ (heritage tourism) เป็นต้น

จากที่ได้กล่าวมาข้างต้น การที่ชาวประมงมีสำนึกว่าตนเป็นชาวประมงสูงนั้น ถือว่าเป็นต้นทุนของชุมชนในแง่ศักยภาพในการพัฒนาการท่องเที่ยวในอนาคต ที่เน้นการท่องเที่ยวแบบชุมชนที่ยั่งยืน คือการนำเอาธุรกิจการท่องเที่ยวเข้ามาในชีวิตของชุมชนเพียงส่วนเดียว การท่องเที่ยวถูกนำมาใช้แก้ปัญหาในลักษณะของการช่วยพยุง ไม่ใช่การพึ่งพาการท่องเที่ยวอย่างเต็มตัวอย่างในอดีต การท่องเที่ยวที่ยั่งยืนนั้นไม่จำเป็นต้องพึ่งพาหรือหันวิถีชีวิตไปเพื่อการท่องเที่ยวก็สามารถประกอบวิถีชีวิตในชุมชนได้ อย่างเช่นวิถีชีวิตของชุมชนประมงโอคาว่า

อย่างไรก็ดี บทความนี้เป็นการศึกษาในบริบทเฉพาะในช่วงปี 2002-2003 เท่านั้น ปัจจุบันเมืองโอคาว่าได้ถูกผนวกรวมเข้ากับเมืองอื่นๆ ในเกาะอีก 9 แห่ง กลายเป็นอำเภอซาโตะ (หนึ่ง

เกาะอำเภอเดียว) ตั้งแต่ปี ค.ศ. 2004 ทำให้การบริหารงานของภาครัฐใหญ่ขึ้นและงบประมาณที่ได้รับจัดสรรมีมากขึ้น จึงน่าสนใจศึกษาต่อไปว่าหน่วยงานภาครัฐที่ใหญ่ขึ้นมีการส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่างไร และส่งผลต่อการท่องเที่ยวรวมทั้งวิถีชีวิตของชาวประมงซึ่งเป็นเป้าหมายศึกษาในงานนี้อย่างไร รวมถึงมีการใช้การท่องเที่ยวหรือการท่องเที่ยวมีส่วนแก้ไขปัญหาคาสิโนอย่างไรหลังจากเกิดหน่วยงานภาครัฐที่ใหญ่ขึ้นแล้วอย่างไร

ผู้เขียนหวังว่าประสบการณ์ของชุมชนประมงที่เมืองโอคาว่า เกาะซาโตะ จังหวัดนิงะตะนี้จะเป็นประโยชน์ในฐานะกรณีศึกษาเรื่องการนำการท่องเที่ยวเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในการแก้ไขปัญหาในชุมชนประมงในประเทศไทยได้ โดยไม่จำเป็นต้องพึ่งพิงการท่องเที่ยวที่มีเป้าหมายคือ เน้นผลกำไรทางเศรษฐกิจเป็นหลัก ดังที่สะท้อนในนโยบายการส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อ “ดึงดูดเงินต่างชาติ” ของภาครัฐไทยตลอดมา

เอกสารอ้างอิง (References)

หนังสือ

- 中尾清, 浦達雄 (2006). 『観光学入門』. 京都: 晃洋書房.
- 新潟県相川町 (1980). 『相川町統計書・昭和46年～昭和53年 6. 漁業』. 新潟.
- 新潟県相川町 (1985). 『相川町統計書・昭和54年～昭和58年 6. 漁業』. 新潟.
- 新潟県相川町 (1990). 『相川町統計書・昭和59年～昭和63年 6. 漁業』. 新潟.
- 新潟県相川町 (1997). 『広報相川1997年4月第371号』. 新潟.
- 新潟県相川町 (1998). 『広報相川1998年4月第383号』. 新潟.
- 新潟県相川町 (1999). 『広報相川1999年4月第395号』. 新潟.
- 新潟県相川町 (2001). 『相川町統計書・平成6年～平成10年 6. 漁業』. 新潟.
- 新潟県相川町 (2001). 『第四次相川町総合開発計画平成13年度～平成22年度』. 新潟.

- 新潟県相川町史編纂委員会 (1995). 『佐渡相川の歴史通史編近・現編』. 新潟.
- 農林水産省 (1998). 『第10次漁業センサス:海面漁業基本調査』. 東京.
- 農林水産省 (1999). 『図解漁業白書』. 東京.
- 橋本和也, 佐藤幸男 (2003). 『観光開発と文化: 南からの問いかけ』. 京都: 世界思想社.
- 前田勇 (2002). 『現代観光総論』. 東京: 学文社.
- 両津市郷土博物館 (1986). 『海府の研究—北佐渡の漁撈習俗』. 新潟.
- 両津市郷土博物館 (1997). 『郷土を知る手引き—佐渡島の自然・くらし・文化—』. 新潟.

เว็บไซต์

- ศูนย์สารสนเทศ กรมประมง. ปริมาณการจับสัตว์น้ำเค็มจากแหล่งน้ำธรรมชาติ จำแนกตามประเภทสัตว์น้ำ ปี 2536 - 2555. ค้นจาก <http://www.fisheries.go.th/it-stat/>
- 相川町観光協会 <http://www4.ocn.ne.jp/~aikawa.k/>
- 全国漁業協同組合連合会 <http://www3.jf-net.ne.jp/index.html>
- 全国漁港協会 <http://www.gyokou.or.jp/index.asp>
- 大日本水産会 <http://www.suiko-van.or.jp/ryoshi/index.html>
- 東京七島新聞記事 <http://homepage2.nifty.com/ebukuro/frame.htm>
- 農林水産省 <http://www.maff.go.jp/index.html>

