

婦人部の手で

環境・結いの伝統・食文化等を次の世代へ

志津川町漁業協同組合戸倉婦人部

部長 三浦 さき子

1 地域の概況

私たちの住む志津川町は、南三陸金華山国定公園のほぼ中心部に位置し、町の中央部には西に深く入り込んだリアス式海岸の志津川湾があり、湾内では各種養殖業や漁船漁業が営まれている。町内には民宿も数多くあり、さらに4年前から人工海水浴場の「サンオーレ（300）そではま」がオープンし、海水浴や釣りなど四季を通じたレジャーが楽しめる水産業と観光の町である。近年、海へのゴミの不法投棄や、生活污水のたれ流し等環境問題を多く抱えており、伝統産業である漁業・養殖業による収入は低下している。

また、地域のつながりが薄れ、結いの伝統・食文化が崩れてきている。

2 漁業の概要

志津川町漁協は、組合員986名（戸倉支所所属348名）を有し、湾内ではワカメ・ホタテ・ギンザケ等の養殖を主に定置網漁業やアワビ、ウニ等の採介藻漁業を、また沖合漁場では一部イカ釣りや刺網などの漁船漁業が盛んに行われている。

志津川町漁協の平成12年度における水揚物受託販売実績は、魚市場部門を除いて17億円（うち、戸倉支所扱い分9億9千万円）である。

3 婦人グループの組織と運営

私たち婦人部は、昭和37年12月に結成し、現在の部員数は276名で部長1名・副部長2名・監事2名で組織されているが、集落が散在しているため9つの支部を設けている。実践活動・技術等の講座や研修会の常時開催を通じ、活動を展開している。

さらに、下記の活動課題を設定し活動を展開している。

<主な活動>

- ・結いの伝統からボランティアの推進
- ・海を守る運動（合成洗剤追放・植樹等の環境保全推進・環境問題の解決）
- ・魚食水産物を大切に栽培・料理・加工し都市住民と手をつなぐ活動
- ・女性の起業活動支援（民宿・農漁家レストラン経営・直売所経営）
- ・美しい地域景観づくり

4 活動課題選定の動機

昭和37年の婦人部結成以来現在まで活動を展開してきた中で、これからの漁業・漁村を考えたときに「海を汚さないこと」・「魚食文化を守り次の世代へ」・「環境問題等都市住

民に理解してもらおう」ことが重要だということに気がついた。さらに、その課題を具現化するため、環境問題・結いの伝承、食文化等についてのアンケート調査を実施し、課題の把握を行った（図3）。その結果を踏まえ「せつかくここまで把握したのだから何とかしよう」と役員みんなで見直しを出し合い行動する事に決定した。

環境問題	
1位	家庭汚水のたれ流し
2位	合成洗剤の使用
3位	缶類・ゴミの不法投棄
食文化	
1位	魚離れ
2位	伝統食・行事食離れ

環境問題調査結果一例



消費者との交流（チャリティーバザー）

5 実践活動状況

(1) 結いの伝統からボランティア活動を通して仲間づくり

志津川町戸倉には昔から忙しい家を手伝う「結い」とよばれる風習があり、助け合いの精神が息づいている。その風習を残すため部員一人一人が出来る事に取り組んでいる。

一例としては、ワカメ養殖が最高潮だった昭和58年から私たち婦人部の発案で「若布一葉運動」を行っている。集めたワカメは塩蔵し、社会福祉協議会を通じ老人施設などに届けている。5年前からは助産施設へタオルも一緒に贈り、県の感謝状を頂戴したり、地域からも声援を頂いている。

また、年一度の特別養護老人ホーム訪問では、「おむつたたみ」、「食事の支度や介助」等の奉仕作業のサービス、チャリティーバザーを行い、用意した品物が30分で完売する等、売り上げは多くないが、福祉事業の資金に寄付している。

これらの結いの伝統を守った活動を展開する事により部員同士の会話が多くなり、身近な人々に喜ばれ部員一人一人の意識が高まり、婦人部活動が活発になっている。



栗・柿・梅等の植栽



海の清掃（トラック40台のゴミ）

(2) 海を守る運動

志津川は、ワカメ・カキ・ホタテ・ギンザケなど同一湾内での複合養殖が盛んなため、近くにある自然環境活用センターと連携をとり、「漁場環境のバランス維持に注意をしなければ」と部員の方々と話し合いを重ね、町に住んでいる人々全員に植物油脂原料の石鹼を使用するよう働きかける等、合成洗剤不使用運動を展開している。

また、「海を綺麗にするためには森を大切にしなければならない」と思い、家庭果樹（栗・柿・梅・ブルーベリー等）を近くの森に植栽する運動を展開し、昨年度は600木を植栽した。実がなったら都市の子供達・集落の子供達ともぎ取り体験学習を実施しようと、毎年植栽を考えている。

「海を汚さない」呼びかけは少しずつ浸透し、子供たちがゴミ問題をテーマとした「海の子作文」に応募して、宮城県団体賞を二人も受賞することができた。

若者たちも地域の海を守る運動を積極的に行っている。

また、「ゴミを海へ捨てない運動」の一環として海の記念日には、部員全員が朝五時から海岸清掃を行い、毎年トラック40台分（約85ト）のゴミを集めている。

(3) 農漁産物を大切に栽培・料理・加工の伝承と都市住民との連携

最近、漁村に生活する私たちの周りでも魚料理が苦手な若いお母さんや、魚嫌いの子供たちが見られるようになり、魚離れは都市部に限られたことではないと感じられたので婦人部で魚料理教室を開催している。

また、「産業フェア」や「おすばて祭り」等で鮭汁をふるまったり、雑魚を使用しているかまぼこづくり体験、地元開催の年一度の特別養護老人ホーム訪問でのギン鮭料理の提供を通じて魚食普及を行っている。

一方では、私たちの志津川町戸倉地域には、毎年多くの都市住民の方々に来ていただいている。「農海産物おいしい・新鮮・安全」と評価して頂いているので、都市の子供達に農漁業の体験学習で魚食普及で培ったノウハウを活かし、志津川町の食材をPRしている。

(4) 女性の起業活動支援（民宿・農漁家レストラン経営・直売所経営）

海・山そして里の幸に恵まれた戸倉地域の新鮮な食材を都市の人々にも味わっていただきたいと日ごろから婦人部内で話題になっている。その提供の場づくりのために部員の中には、民宿やレストラン等の起業活動に取り組む部員が少しずつ誕生してきている。

海・山・里の幸に恵まれた志津川町の新鮮な食材を活かした民宿経営を行っている部員が8名おり、私も関係機関からの勧めもあり、自分の家の漁船の名を取って「農漁家レストラン慶明丸」と名付けたレストラン経営を3年前から始め、レストラン経営を通して新鮮で美味しい料理を提供している。

新鮮な魚貝・海藻類と畑で栽培した野菜を用い、田舎の味（特に一人1,500円の慶明丸御膳が人気）を大切に料理を提供しようと日々努力している。

私のレストランには月平均200名のお客様が来店している。そのお客様が「大変、魚介類が美味しい」「ぜひ、魚介類を分けてほしい」等の声が多かったので平成13年8月新鮮な魚介類を直売する直売所も開設した。

私の起業が成功しているのは、消費者の人々からの支え（来店）だと思っている。さらに、婦人部の仲間たちの支えや励まし、時には食材の提供などの協力があつたことである。

婦人部の方々と一緒に民宿・直売所の運営やレストラン経営についても研修を重ねており、次々と起業家が誕生するのが期待されている。

6 波及効果

- (1) 海を汚さない呼びかけは少しづつ浸透し、子供たちがゴミ問題をテーマに海の子作文に応募して二人とも受賞することができたり、若者達も海の記念日（清掃）に年々多くの方が積極的に参加してくれたりしている。
- (2) 各種行事・産業祭り等を通して魚食普及をすることにより、志津川町特産のタコ、ギン鮭・鮭等が見直され部員の毎日の食卓に、都市の方々の食卓へと消費拡大がなされ部員共々喜んでいる。
- (3) 結いの伝統からボランティア活動を通して仲間づくりを推進してきた結果、行政や各種団体・福祉関係等から沢山の御礼が飛び込んでいるし、宮城県からも表彰・感謝状を受けている。このことから、各団体もボランティア活動を実施するようになる。
- (4) 私も農漁家レストラン「慶明丸」経営を通し、都市住民と手をつなぎ美しい景観・地域に残っている食文化・結いの伝統等を残し、次の世代へつなぐ活動を婦人部の役員会・研修会等で話し合っている。
特に「慶明丸」に来ていただいているお客様には、何度も環境・食文化（特に魚の食べ方）・結いの良さ等を話している。

7 今後の課題

海を汚さない呼びかけは少しづつ浸透してきたが、ついつい目先の綺麗さから合成洗剤に傾いてしまいがちである。このため、今後も根強い啓発活動を続けていくことが必要である。

また、農漁家レストラン「慶明丸」に訪れる都市の人々や次の世代へ食文化・漁村の結いの伝統、豊かな漁村生活を伝えていく活動を今後とも推進して行く。

