

## 女性部活動を通して、浜の活性化のお手伝い

### -<sup>はな</sup>岬ブランドを全国へ-

三崎漁業協同組合女性部  
部長 伊井 キヌヨ

#### 1. 地域の概要

私達の住む三崎町は、ご承知のとおり佐田岬半島の突端にある。人口4千人足らずの小さな半農、半漁の町であり宇和海、瀬戸内海、豊予海峡と、三方を海に囲まれている。(図1)

冬の季節風は強いが、風光明媚だ。佐田岬からの夕陽は、国土交通省による「四国のみずべ八十八ヶ所」の第48番目に選ばれた。(写真1)

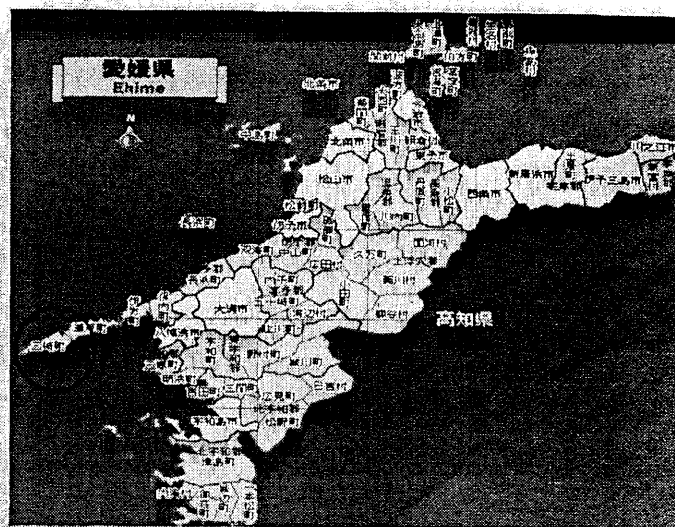


図1 三崎町位置図

#### 2. 漁業の概要

三崎漁業協同組合は、1町1漁業協同組合、組合員数は正組合員252名、準組合員574名の826名で構成されている。

養殖漁業や底引等の網漁業はない。漁船も3~4トンの小型漁船が主力になっている。沖合ではふぐはえなわ漁を操業しており、岸近くでは、岩礁地帯が多いため、あわび・さざえを獲る海土漁、伊勢えび・雑魚を獲る刺網漁を行っている。

また、沿岸域では、岬(みさき)と書いて、岬(はな)と独特の読み方で知られる岬(はな)あじ・岬(はな)さばの一本釣漁を操業している。(写真2)

漁協では、この岬ブランド化の推進に力を注いでいる。ブランド化推進の拠点・発信基地として、平成3年に三崎産魚貝類の直売、産直レストランを柱とした「佐田岬物産センター 三崎漁師物語り」を、平成13年には、県都松山市にも「三崎漁師物語り 松山店」をオープンさせた。(写真3-1、写真3-2)

そして、岬ブランドを全国に発信するため、ビデオの作成、東京での賞味会の開催、鳥羽一郎さんが歌う「海峡の春」の全国発売を行った。また、漁協のホームページも開設し、インターネットによるギフト商品の注文も受け付けている。(写真4)このような努力の結果、「岬ブランド」は、全国の消費者、量販店、マスコミ、地元住民、市場等にブランド化商材として認知されてきた。

#### 3. 組織と運営

当女性部は、昭和39年に部員70名で組織されたが、現在は部長以下50名で活動を行っている。三崎町は集落が多いため、役員の外に連絡係を兼ねた地区役員をおいている。運営費用は、100%漁協からの助成金で賄っている。

主に、ブロック活動を通じて近くの女性部と交流をはかっている。また、漁協と連携をとりながら加工事業、イベントへの参加、清掃活動、植樹などの環境美化活動を行っている。

#### 4. 研究・実践活動課題選定の動機

漁業を取り巻く状況が年々厳しくなる中、三崎町にも活気がなくなってきたと感じていた。私達女性部が浜の活性化のためにお手伝いできることはないのだろうかと考えた。

そこで、地場産業の掘り起こしのための加工活動や、漁協が推進する岬ブランド化への全面的な協力、浜に安らぎや潤いをもたらすための環境美化活動を実施すればよいのではないか、女性部が漁協や地域の活動に協力し相互が助け合えば、必ず「浜の活性化」につながるのではないかと考えた。

#### 5. 研究・実践活動状況及び成果

##### (1) 加工活動

漁協の加工部と一体となり、ヒジキ、天草の加工品(写真5)にはじまり、水揚げされた太刀魚をフイレ処理した後出てくる骨を使ったセンベイ(浜のかあちゃん、写真6)、エソの身100%のエソ天ぷらに取組んでいる。

また、平成10年に取組んだツワブキの粕漬は、試行錯誤の末、一応の成果をあげることが出来た。(写真7)

ツワブキとは、「キク科の宿根草」で、解毒等に効果があると言われている。「潮風あたる場所にツワブキあり」との言葉通り、海岸地方に自生し、この三崎町でも大いに育つ。

(写真8)「何で漁協女性部がツワブキの粕漬なのですか」とよく聞かれるが、私達女性部には半農半漁の部員も多く、その自然の恵みを利用することを思いついたのだ。

当初は、部員全員で山に入り、ツワブキを収穫し商品を作り上げたものの、果たして売れるのだろうか、と心配だった。(写真9)しかし、三崎の潮風が香る素朴な自然食品ということもあり、徐々にではあるけれど売れていくのが分かり、自信が持てるようになった。

販売に関しては、漁協の配慮で、三崎漁師物語りの店頭販売、また、レストランでの付き出しや産直販売のギフトカタログの中にも入れて頂くことができたため、何の心配もない。部員全員で50kgぐらいのスタートだったが、今では年間500kgぐらいになった。こうなると、なかなか部員だけでは賄いきれない状態となり、ツワブキの採取を浜の年配の方々に、1kg当たり100円で引き受けてもらい、女性部のお陰で小遣い稼ぎができたと思われている。

##### (2) イベントへの参加

私達女性部も漁協と一体となり、岬ブランド化の推進に協力し、産業文化祭り、豊漁祭、農林水産祭り、かあちゃん市(「三崎漁師物語り 松山店」で毎月2回水曜日に行っている)などのイベント等に積極的に参加している。(写真10-1、10-2)

その一つとして、夏場に行われる豊漁祭では、地元産魚貝類の即売会やバーベキューが行われ、お客さんはみな、舌鼓を打ち喜んで下さる。また、漁業者や後継者達は、「わしらが昨日釣ってきたんやで」と大声でアピールし、嬉しそうに販売している。お客さんも漁業者も皆が笑顔で、活気付いている様子を見て、これこそが岬ブランドの定着につながる原点だと思った。

またこのイベントでは、昨年度より地元の小学生がお父さん・お母さんの手を借りて、自分達で採ってきた天草でトコロテンや天草ゼリーを作り、販売している。

親達が漁業に打ち込む姿を見て育ったその子供達に、「自分達もこの恵まれた三崎の浜の産物に付加価値を付けて何とかしよう」という気持ちがある限り、この豊かな自然を守り引き継いでくれるものと確信した。これも漁協と一緒にやってきた女性部活動の成果だと私達は思っている。

### (3) 港に緑を

佐田岬漁港周辺では、観光バスが行き来しており、毎年沢山の人がここを訪れる。漁協への来訪者も大勢おられるが、その方達の多くが職員の方に、「港に木が沢山植えてあり、緑が多いですね。きれいに整理されていて、魚の生臭さがありませんね」とおっしゃり、港に自然が多く、整理が行き届いていて、清潔であることを誉めて下さるそうだ。

女性部活動の一環として、補助金による植栽や、ツワブキの移植、花壇の設置を継続して行ってきた。一方で、7月20日「海の記念日」に海浜清掃や港内清掃を毎年行っている。漁協の指揮の下、全組合員をはじめ、後継者、私達女性部員が地区内の人々や小・中学生と一緒に清掃活動を行っている。10年前に植栽した木々も今では青々と繁っている。木々の緑が、漁から帰った父ちゃん達の、その日の疲れを癒してくれれば、と思っている。

また、EM講習会も開催し、皆で海を汚さないための勉強を続けている。女性部員以外の方にも参加して頂き、環境に対する関心は、地域にも広がっていると考えている。(写真11)

## 6. 波及効果

三崎の特産品に付加価値をつけた加工品作りやその販売をすることにより、浜の活性化に貢献できればということから始めた活動だったが、今では、漁協や地域の人々の協力を得て、女性部員も前向きに取り組むようになった。

加工品作りは、「三崎ならではの味」の定着をめざし試行錯誤した結果、軌道に乗ってきた。

これからも、この経験をいかして、漁協と連携をとりながら、浜の活性化のためにさらに協力していきたいと考えている。

## 7. 今後の課題や計画と問題点

今後の計画として、今までの活動(加工品作り、イベント等への参加、ブランド化推進への協力、環境美化活動等)の継続を重要視している。女性部活動においては「継続は力なり」という言葉が重要な意味を持つと考えているからだ。その言葉のとおり、小さな活動でも、毎日、毎年こつこつと地道に続けていけば、5年先、10年先にはその成果はきっと現れてくると思う。

しかし、長い間同じ活動を続けていくだけだと、活動自体に活気がなくなる恐れもある。また、女性部を自立した組織にし、起業的で、魅力的な活動に取り組む必要があると痛感している。

そこで、新たに、今年から県の委託事業である加工事業に参加し、さらに加工品づくりに取り組もうとしている。商品として開発してあるさつま汁、天草ゼリーを、宅配で販売できるように工夫をし、長期の保存に耐えられるかなどの問題を解決していく予定だ。

今、私達の女性部も改めて意識統一を図り、皆が将来に希望が持てるよう、浜を活性化するお手伝いが長く続けられるよう頑張りたいと思う。



写真1 佐田岬からの夕陽

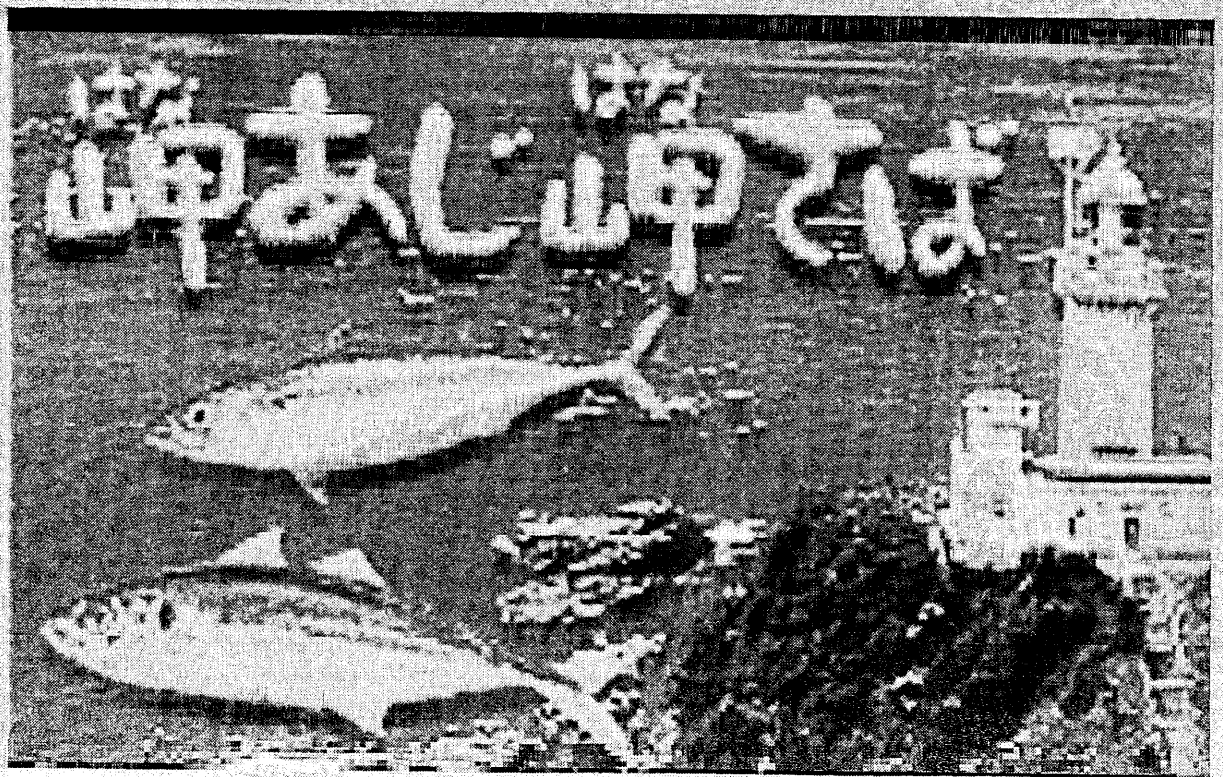


写真2 岬あじ、岬さば



写真3-1

佐田岬物産センター  
三崎漁師物語り

〒796-0822

愛媛県西宇和郡三崎町串 195

TEL 0894-56-0860

FAX 0894-56-0634

写真3-2

三崎漁師物語り 松山店

〒791-8025

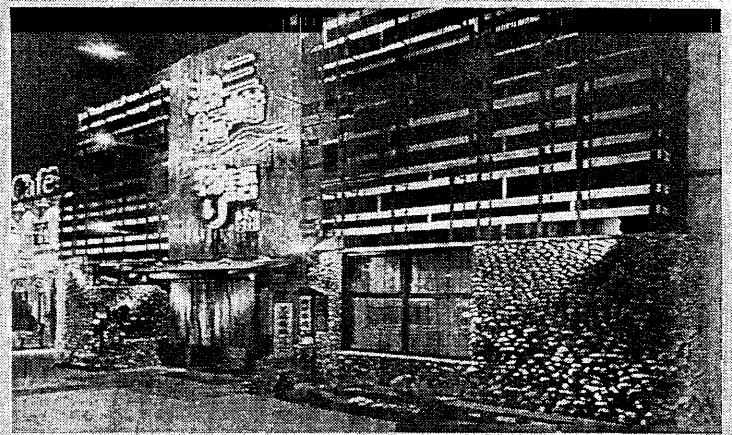
愛媛県松山市衣山1丁目188番地

パルティフジ衣山SC内

グルメシティ衣山

TEL 089-917-8855

FAX 089-917-6887



歳暮・正月用ギフト

11月~12月 決済は12月25日まで 12月30日発送します。

四国最西端佐田岬

<p><b>本釣りセット</b> 鮎(1尾) 1尾(400g) 鯛(1尾) 1尾(400g) 1尾(400g) 1尾(400g) E-01 <b>5,000円</b></p>	<p><b>刺し網セット</b> 鯛(1尾) 1尾(400g) 2-9尾(150g) E-02 <b>5,000円</b></p>
<p><b>海士セット</b> 鯛(1尾) 1尾(400g) 2-9尾(150g) E-03 <b>5,000円</b></p>	<p><b>漁師干物</b> 鯛(1尾) 1尾(400g) 2-9尾(150g) E-04 <b>5,000円</b></p>
<p><b>海士セット</b> 鯛(1尾) 1尾(400g) 2-9尾(150g) E-05 <b>5,000円</b></p>	<p><b>漁師の食卓</b> 鯛(1尾) 1尾(400g) 2-9尾(150g) E-06 <b>8,000円</b></p>

本釣りセット 6,500円

刺し網セット 6,000円

海士セット 6,000円

漁師干物 5,000円

漁師の食卓 10,000円

写真4 三崎漁協のギフトカタログ

<三崎漁協のホームページ>

<http://www.misaki.or.jp>

電話(フリーダイヤル0120-014-994)、FAX(0894-56-0632)、インターネットによるご注文も受け付けています。

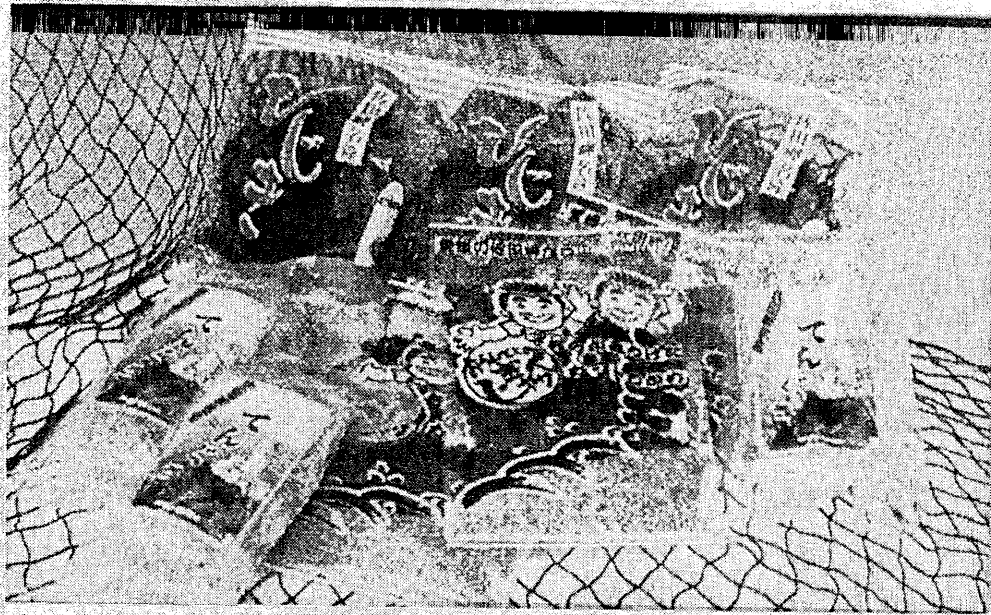
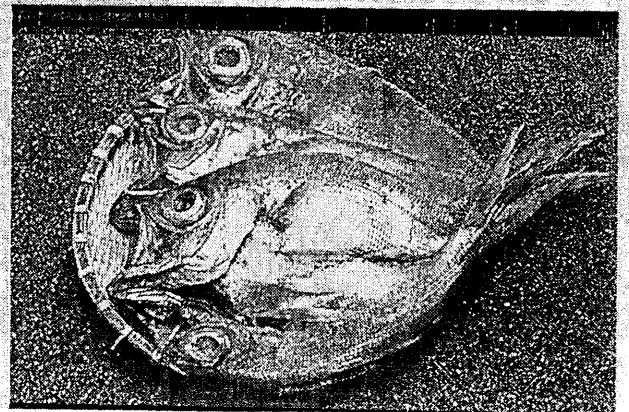
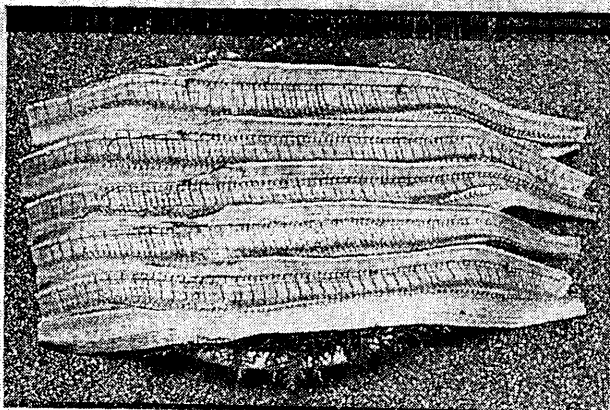
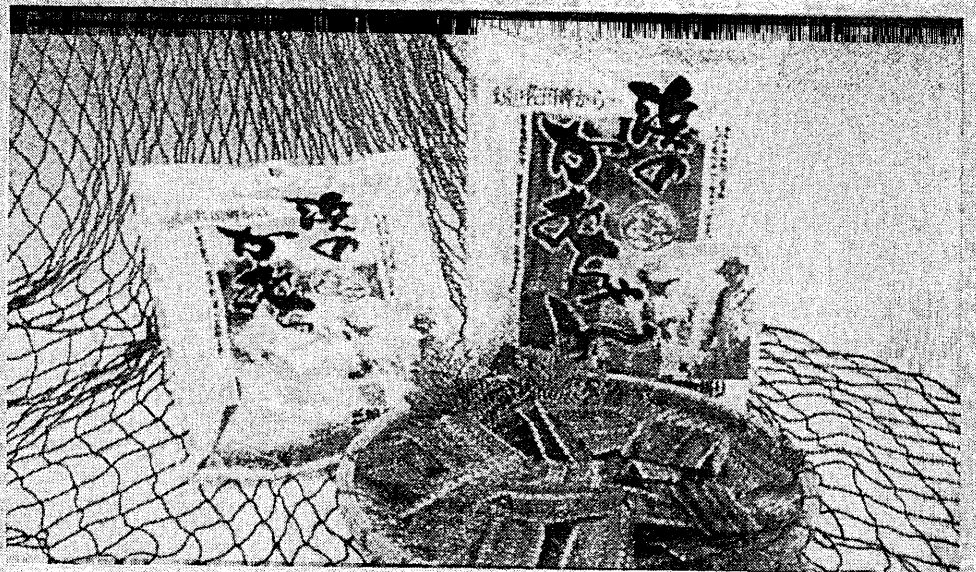


写真5

ヒジキ、天草の  
加工品

写真6

浜のかあちゃん



太刀魚、アマダイの加工品



写真7  
ツワブキの粕  
漬けをはじめ  
とした加工品  
の数々

写真8 ツワブキ

- ・ 菊科
- ・ 花期：秋
- ・ 暖地の海岸地方に自生するキク科の宿根草
- ・ 様々な園芸品種がある。
- ・ 性質は極めて強い。
- ・ 日当りから日蔭まで土を選ばずよく育ち、割合寒い地方でも栽培は可能。
- ・ 葉柄は食用に、葉は薬用にも用いられ、ハレモノ、湿疹、解毒に効果があると言われている。



写真9  
ツワブキの  
粕漬作りの様子



写真10-1  
産業文化祭  
りでの活動  
の様子

写真10-2  
豊漁祭での活動の  
様子



写真11  
EM講習会