

ウーマンパワーは無限大 ～魚食普及で広がる地域の輪～

種子島漁協女性部
部長 秋山多喜子

1. 地域の概要

私の住む西之表市は、本土最南端として知られる鹿児島県佐多岬の南東43キロに浮かぶ種子島の北部に位置している。(図1)

島の長さは58km、最大幅12kmの紡錘形をしており、西岸中央部に12kmにわたる砂丘海岸があるほかは磯海岸が多い。歴史的には鉄砲伝来の地として、また近年ではロケット基地が在る島として有名である。

2. 漁業の概要

地先沖合を流れる黒潮の影響と、天然の曾根が多いことから、沿岸の岩礁地帯ではトコブシ、イセエビ等の根付資源に恵まれ、またトビウオ、サバ、カツオ等、四季折々に回遊して来る魚種も豊富である。

種子島漁協は、平成5年に設立した西之表市と中種子町の1市1町に跨る広域合併漁協である。(表1) 正組合員403名(内女性3名)、准組合員328名(内女性4名)、合計731名の組合員で構成され、321の経営体を有している。漁協における近年の生産額は10億円前後で推移し、平成14年度には、1,444トン、956,652千円(図2)の水揚げがあった。漁業種類の生産額の割合は一本釣が最も多く、次いでブリ養殖業への種苗供給を目的としたモジャコ漁業が占めていることが当漁協の特徴である。(図3)

3. 組織と運営

種子島漁協女性部は、平成5年の漁協合併以降、西之表支部と中種子支部の二つの支部を置き、それぞれに前浜の事情を踏まえた活動を展開している。

私が所属する西之表支部は、昭和54年に西之表市漁協婦人部として発足し、今年で25年目を迎える。役員は部長、副部長が各1名、会計1名、監事1名、地区班長4名の8名体制とし、現在17名の部員で活動している。活動費は一人当たり3千円の会費と、漁協からの助

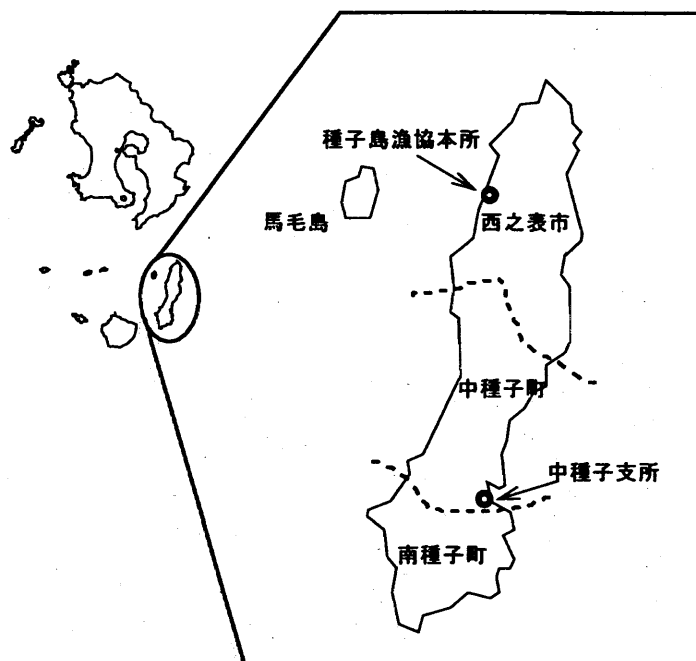


図1 西之表市位置図

成金、女性部で仕入れた海産物や女性部で製造した水産加工品の販売利益等を充てている。

主な活動内容は、加工品の製造・販売や魚料理講習会を通じた魚食普及活動、女性部活動の活性化と部員間の親睦を図るための視察研修旅行、また海の環境保全のための海浜清掃等、地道な活動を展開している。

4. 活動課題選定の動機

これらの活動の中でも特に力を入れているのが魚食普及活動である。魚食普及の必要性を感じたのは「西之表市婦人の集い」に参加するようになってからであった。市では年に一回、各種女性団体間の交流と活動の連携を図る目的でこの「集い」が開催しており、私たち女性部も発足以来この集いに参加し、他の団体の女性と交流を深めてきた。その際、同じ地域で暮らす女性でも、魚の美味しい食べ方や調理方法を知らない人が意外に多いということを知ったからである。多くの人にたくさんの魚を食べてもらうためには、私たち漁協女性部が中心となり、加工品や魚料理を紹介することが必要と考え、種子島の特産魚であるトビウオやキビナゴを女性部で加工し、地域で催されるイベントで販売したり、JA女性部や生活改善グループ等を交えた魚料理講習会を開催するようになった。

女性部で作る加工品は、原料となる魚が新鮮な上、合成保存料を一切使わず、生産者の顔が見えるという安心感と、魚食普及目的の安価な価格設定により巷の評判となった。そこで原料となる魚が大量に獲れ、相場が下落した時には女性部でこれらを仕入れて加工し、より多くの需要に応えられるよう努めた。

加工品の製造・販売や魚料理講習会の開催を通じた魚食普及活動は、多くの人との交流を深め、見聞を広めるための最も良い手段であると感じたことから、より一層力を入れるようになった。

5. 活動の状況及び成果

(1) 加工品開発の取り組み

加工品の製造・販売を通して、人から喜ばれ、求められることの楽しさを知り、新製品開発の意欲も高まった。

トビウオやキビナゴの一夜干しは、15年ほど前から作り続けている当女性部の定番商品であるが、他に何か新製品が作れないかと着目したのがトビウオの卵と内臓だった。試行錯誤を繰り返し、これまで大量に捨てていたこれらを「トビウオの卵のふりかけ」と「トビウオのはらわたの塩辛」として製品化した。中でも「トビウオのはらわたの塩辛」は原料の意外性が功を奏し、一夜干しに続く定番商品となった。

平成12年からはウツボの加工に着手した。ウツボは地元でキダカと呼ばれ、延縄漁の際に混獲されるものの、グロテスクな様相と小骨が多いということから需要はごく僅かであった。様々な加工法を考えた末、これまでの経験を踏まえ塩干加工を採用し、11月下旬から12月末までの期間限定で加工している。平成12年度の売上は、殆どが備品購入等の経費に充てられたものの、13年度、14年度は約150千円の売上実績を上げ、試験的な取り組みの割にはまずまずの成果となり、加工作業に参加した部員に2千円程度の日当を支給できた上、女性部の活動費に充当できる利益を計上することができた。現在は市内在住の購入者のみであるが、15年度からは漁協の売店にも置くようになり、観光客のお土産品として今

後の売上増に期待している。

また、15年度は水産試験場と水産業改良普及員の協力をいただき、トビウオすり身のウインナーの開発を試みた。トビウオのすり身加工は広く普及しているため、新たな加工品としてウインナー作りに挑戦した。試作品はすり身を腸詰めし、ボイルしただけのものであったが、参加者から美味しいとの好感触が得られ、詰める具材や加熱の方法等、今後の改良次第で様々なバリエーションの加工品に発展する可能性を見出すことができ、製品化に向け改良を重ねているところである。

(2) 料理講習会の取り組み

意外性のある原料や未利用資源を活用して美味しいものができたときの充実感と新製品開発の楽しさに味を占めた私たちは、新しい魚料理の創作にも積極的になった。料理講習会の際には考案した魚料理の紹介だけでなく、健康面で優れた魚食文化や地元の伝統ある郷土料理の良さも一緒に伝えようと、平成12年に漁協女性部の有志やJA女性部、生活改善グループへも声を掛け、「おっかんの里」を発足させた。「おっかん」とは鹿児島県の方言で「お母さん」という意味で、漁協女性部の活動と併せ郷土料理講習会の開催を中心とした活動も行うようになった。

最近では一般者を対象とした料理コンクールが各地で開催されるようになったが、そこに出品されるアイデア料理は大変勉強になるものばかりである。折しも平成14年に鹿児島県内で実施された「かごしまの“食”新料理コンクール」では、種子島在住の主婦が考案した地元産トビウオとサツマイモを用いた「とび魚ロール」が最優秀賞を受賞し、私たちの紹介できるトビウオ料理の1品に加え、今後の料理講習会に活かそうと考案者を講師に招き、調理法の習得に努めたこともあった。

6. 波及効果

「おっかんの里」を発足して間もなく、種子島のNPO法人「ジュントス」から郷土料理講習会の開催依頼が飛び込んできた。「ジュントス」は平成12年11月に島興しの会として発足し、翌年6月に法人認証を受けた市民団体で、講習会の受講者は島を訪れたサーファーだった。種子島は国内でも有数のサーフポイントで、愛好家の中には島に移り住む人もいる。島を訪れた若者が、私たちの郷土料理講習会で島の良さを認知し、少しでも多く定住するようになれば過疎化対策になり、島の活性化にもつながる。「おっかんの里」にとって大役であったが人肌脱ぐこととなった。

この講習会を機に私自身も「ジュントス」の役員として参画するようになり、サーファーとの交流は何の違和感も感じないまま現在まで続いている。海が凪いでいる時には共に海岸を清掃し、時には先生となって私たちにサーフィンやボディボードを教えてくれた。

サーファー達と一緒に海岸清掃を重ねる私達の姿を見て、次第に清掃に参加する地域住民も増え、海の環境保全に対する活動の輪も広がった。

これまでの魚食普及活動の目的は、健康面で優れた魚食文化を多くの人に伝え、魚の消費を伸ばすことであった。ところが「ジュントス」に参画してからの活動は、単に魚食普及ということだけに止まらず、気が付けば環境保全や島の活性化につながる活動に発展していた。

7. 今後の課題と問題

魚食普及の活動範囲を広げたことは、将来の漁協女性部に求められる社会的役割を見つめ直す良い機会となった。業種や地域、世代を越えた交流で得られた様々な意見や考え方は、女性部活動の活性化は基より地域の活性化を図る上で大きなヒントを与えてくれたと思う。とは言え部員の加入推進が進まない種子島漁協女性部の現状では、これ以上の活動を望むには限界がある。女性部への新規加入を拒む理由として、

- ① 漁業収入の減少を補うために漁業以外の副業に就く女性が増え、女性部活動に参加できない。
- ② 女性部活動への関心が薄い。
- ③ 部員数が少ないと役員にされてしまう。

等の要因が上げられる。

私自身も長い間女性部に参画し、時には部長に就いたことを後悔することもあったが、様々な経験を積む中では悔やむ以上に多くの楽しみを見つけることもできた。私にとって魚食普及活動はその最たるものであり、色々な可能性をもった活動だと思う。

幸いにも来年度は新たに2名の部員が加入することになっている。現在いる16名の部員を含め、誰もが種子島漁協女性部を背負う女性として大きな力を発揮して欲しいと思う。そのためにもこれまでに得た経験を活かし、漁協の協力をいただきながら、さらなる部員の加入推進に取り組み、いずれは自ら進んで部長になろうという後継者を育てることがこれからの自分の使命だと思う。

表1 種子島漁協合併の変遷

行政区	組合名	設立年月日	変遷					平成元年～現在
			昭和20年代	昭和30年代	昭和40年代	昭和50年代	昭和60年代	
西之表市	西之表町三ヶ浦	S24.9.21	西之表 (S26.4.10)			西之表市 (S50.2.28)	種子島 (H5.12.1)	
	花里崎大崎	S24.11.7						
	浦田湊	S24.8.17						
	住吉	S24.10.5						
	沖ヶ浜田	S24.10.20						
	安納	S24.10.13						
	伊関浦	S24.10.20						
	現和三ヶ浦	S24.10.12	東海 (S26.4.12)					
	安城	S24.10.16						
	立山	S24.11.26						
	柳原	S24.11.7						
	熊之浦	S24.8.20	熊之浦 (S27.12.12)			中種子町 (S29.9.3)		
	増田	S24.10.12						
	牧川浦	S24.11.19						
浜津脇浦	S24.11.7							
阿高磯浦	S24.11.10							
屋久津浦	S24.12.5	屋久津浦 (S26.4.12)						
中種子町								

図2 種子島漁協における漁業種類別生産額の推移

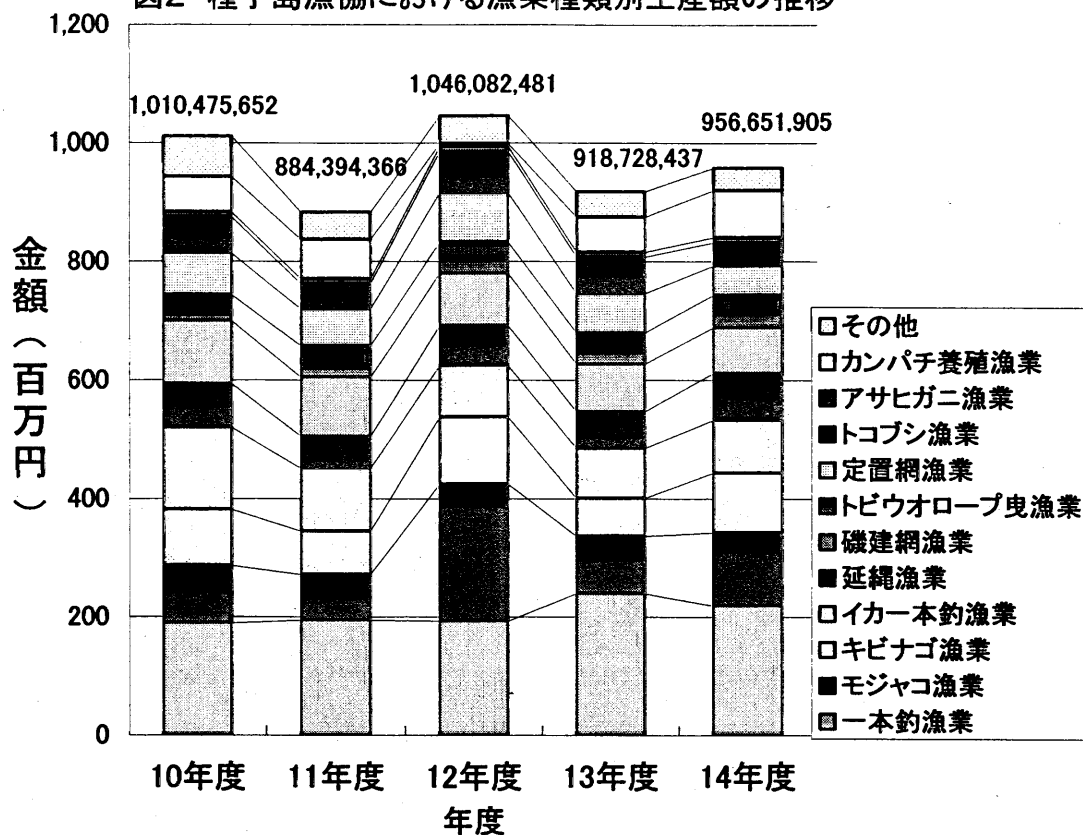
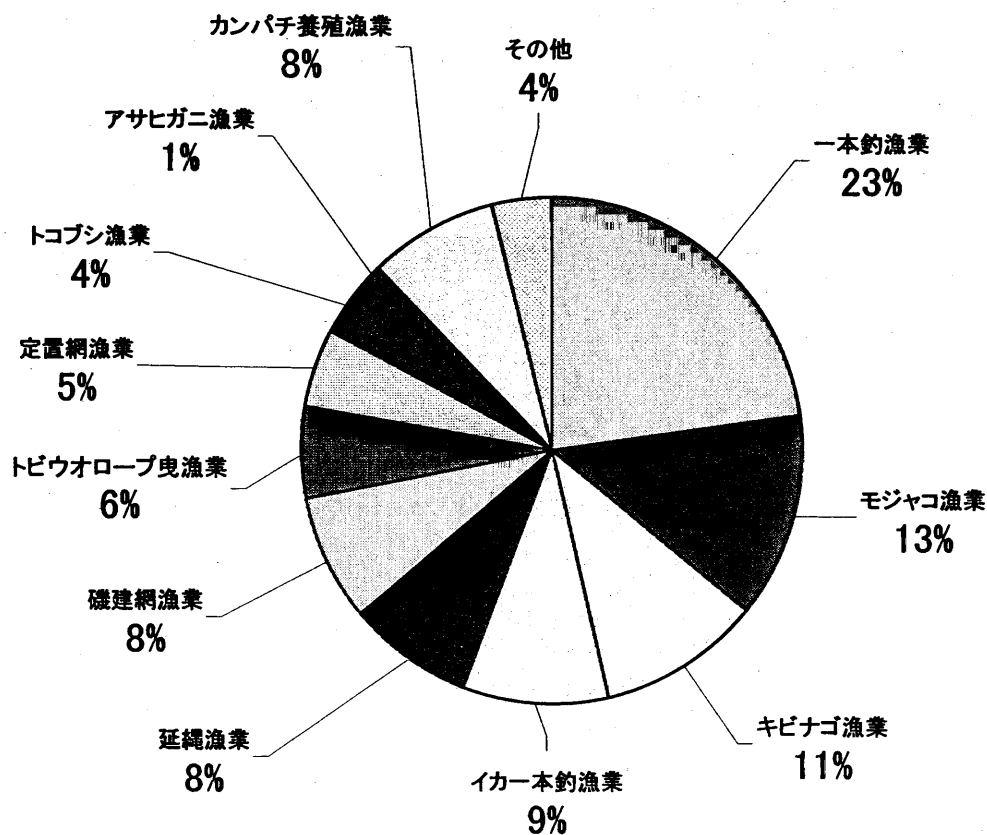


図3 平成14年度種子島漁協における漁業種類別生産額の割合



種子島漁協女性部活動記録

郷土料理グループの他団体との連携

種子島は、日本のサーフィンの3大ポイントに入るくらい有名です。波乗りが好きで種子島に移住する人も多い。そのような中で地元の人達ともっと交流を深めたいという要望が強かった。そこで郷土料理グループ「おっかんの里」が登場。郷土料理の試食、講習あるいはボディボード講習またサーファー達のサーファー米の田植えなどの応援などを通じ交流を深めて来た。また、郷土料理のバラエティーのための講習会も実施した。



郷土料理講習



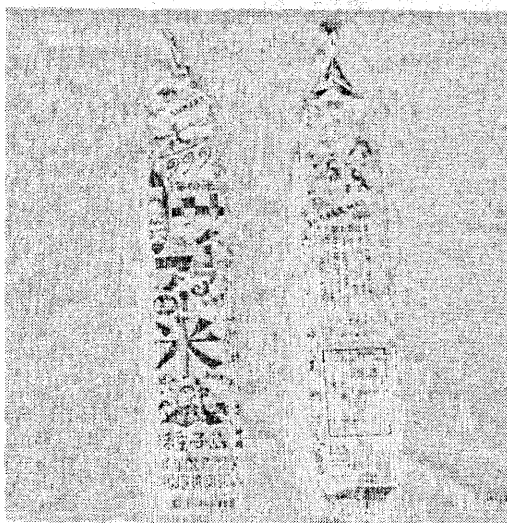
皆そろっていただきま〜す



さあ〜ボディボードに挑戦



サーファー米の田植え、ご飯ですよ〜



サーファー米のできあがり



女性部メンバーによる鹿児島県最優秀郷土料理講習会

リサイクル

毎週月曜日朝市

農林水産物

ふれあい市場

ふれあい市場



手工芸品
加工品

「おっかんの里」



いま、種子島の農林漁業は、高齢化の進行、農林水産業の担い手不足や輸入農林水産物の増加による価格の伸び悩み等、大きな転機を迎えています。

農林水産業は、産業としてだけでなく、ふるさとを守り、環境を守り、人を育て、安らぎを与える重要な役割があります。

心豊かなふるさと種子島を、私たちの声で伝え、私たちの手で守り、築いていきたいと考えています。

大きなことはできませんが、まずは、できることからはじめてみようとして「ふれあい市場」を企画しました。

皆さまのご理解とご協力を、なにとぞよろしくお願いいたします。

1月8日よりスタート

毎週月曜日朝市

8:00から
11:30まで

<同時出荷産物>

野菜・手作り品・リサイクル品・
花など、誰でも、何でも販売できます。
会費は無料。ただし、売上の1割が、運営費となります。

お問い合わせは、下記まで。

ふれあい市場「おっかんの里」

代表 落合 安子

電話 09972-8-0070

