

## 交流で築いた「わたりの味」と婦人部活動

亘理町漁業協同組合婦人部

部長 渡 辺 カズ子

### 1 地域及び漁業の概況

私達の住む亘理町荒浜は、宮城県の南部に位置し、夏は涼しく、冬は暖かい「東北の湘南」と呼ばれている住み良い地域である。

所属している亘理町漁業協同組合は組合員 181名、平成7年度の総水揚げ高は6億2千万円で、主として小型底曳網漁業を中心として刺網漁業、定置網漁業、のり養殖業が営まれている。

### 2 漁協婦人部の組織と運営

亘理町漁協婦人部は、昭和54年に設立され、現在35名の部員で活動しており、部の運営は年 2,000円の会費と親組合からの助成金5万円の他、斡旋品の売り上げ等で行っている。

主な活動内容は、魚食普及のための講習会や6月から12月まで月1回生け花教室を実施している。

また、今回の発表テーマでもある消費者との交流による月1回のまごころ市の参加や町主催の産業まつりでの販売活動を実施したり、海の清掃作業も定期的に行い、漁業に対する理解を深めている。

### 3 実践活動課題選定の動機

従来の婦人部活動は自分たちの技術を高めるような小さな活動が中心であったが、平成5年度から「地域に目を向けた活動」を部員一同の合い言葉とし、郷土食「はらこめし」の普及を推進することとなった。その頃、「女が語る米問題懇話会」から講師の依頼があったのでこれは幸いとそれを引き受け、県内各地に「はらこめし」を普及した。

これがきっかけとなって、消費者との交流活動が活発となり、地域の活性化に役立っている。

### 4 実践活動状況及び効果

#### (1) 婦人水産業従事者グループに推薦

平成6年度に、全漁婦連より「婦人水産業従事者モデルグループ」に推薦された。これは今までの私達の活動を見直すチャンスにもなり、モデルになるような活動は何かと部員みんなで検討会を開催して考えた。その中で「消費者に荒浜の美味しい魚を味わってもらう方法を考えられないか。」という声が出たことから、さっそく親組合と町の商工水産課に実行できる方法はないものかと相談した。

## (2) 定期市「まごころ市」への参加

町の農産加工のグループと消費者の会が、農産物と農産加工品を主に、月1回、第4木曜日に亘理町駅前で開催している定期市の「まごころ市」があるということを知り、7年も続いている「市」ということで消費者も固定して、交流が図られていることから、私達の考えていた消費者の交流にはもってこいだと仲間に入れてもらうこととなった。

「市」に参加する目的を部員全員に徹底させ、「魚離れしている消費者に、荒浜で獲れた美味しい旬の魚を食べてもらい、魚の種類を知ってもらいたい。小魚類はすぐ食べられるようにさばいて調理できるようにしたい。」ということになった。

## (3) 「はらこめし」で交流を

消費者が魚についてどう考えているかを部員自らが把握したいと、その時要望があった「はらこめし講習会」を引き受けることにした。隣町である山元町の坂元農協婦人部、名取市農協婦人部を交流相手とし、市場に水揚げされたさけを持参して現地で講習会を行った。熱心な消費者の反応には部員一同張り切り、「さけは捨てる場所がないんですよ。」等との話し合いの中では、さけだけでなく、いろんな魚の食べ方まで教えることとなった。これら講習会により新鮮な魚が欲しいという相手の熱心な態度にやっぱり「市」は必要だと確信することに至った。

## (4) 「水産加工研究会」発足

毎回のことながら、水揚げされる魚が安く値付けされたときは「困ったね、安いね。」とそっちに行ってもこっちに来て口説くのが婦人部。「年々水揚げが少なくなっている底曳きの魚では加工量に足りないし、秋の何トンも揚がるさけを何とか加工できないものか。」という発言も聞かれるが、「何をするにも先立つものがなくてね。」等と話題になっては、実行する前に話が消えていった。

しかし、昨年から「何とかしたいね。」という声が高くなり、親組合、町、県等の支援もあって「亘理町水産加工研究会」を発足することとなった。このことは、私達婦人部も町から認めてもらえるようになったことであり、助成金も考えていただけるようになった。

## (5) さけの加工、製品の検討

加工研究会を発足したものの、研究の名案が浮かばなかったが、水産事務所を通して石巻市にある水産加工研究所でさけの加工品を試作してもらえることになった。平成7年の12月には「さけの親子漬け、ハンバーグ、薫製」が届けられ、組合や関係機関の皆様に試食していただいた。その結果、「さけの親子漬け」はさけの切り身といくらを組み合わせたもので、酒のつまみに良いと大好評であったが、生ものため、保存方法が難しいことが分かった。

また、さけをすり身にした「ハンバーグ」は子供達にも食べさせたいと関心が高まった。

加工研究のきっかけがつかめた頃、水産事務所からの指導で「漁村女性はつらっライフ事業」の導入をお話しされ、さけの加工研究を平成8年2月に地元で行った。講師は水産加工研究所の方で、さけの親子漬けとすり身のハンバーグを実施した。原料のさけは冷凍していたものを使用した。

完成した後、ハンバーグは地元の魚の味を子供達に学校給食で食べさせたいという嬉しい声も聞くことができた。

## 5 波及効果

### (1) 「わたりの味」が消費者に理解

「まごころ市」に参加したことで、消費者との交流もでき、荒浜で獲れる魚の名前や時期等にも関心が高まり、理解されるようになった。好評なのは舌ビラメのすり身で、固定されたお客さんも出来、魚の美味しい食べ方も理解されてきたのではないかと思われる。また、「まごころ市」の出店者の方達とも親しくなり、新鮮野菜や加工品等、魚の調理に必要な野菜を多く持ってきてもらう等連携して売り上げを多くする工夫が生まれてきている。

### (2) 加工施設の設置

いつも「市」で好評なのは雑魚類の試食品であり、煮魚やフライ等のちょっとしたコツを教えてもらうのが楽しみのようなのである。これら消費者の声を受けて、捌くだけでなく、調理して製品化したいとの意欲が段々沸いて来たことから、その気持ちを親組合に働きかけ、県や町にも話してもらい、親組合から応援を考えていただけるようになった。組合の作業場を加工場に改築する具体案が検討され、既に調理器具は設置されている。上水道の設置を待つ加工販売許可のとれる施設をと胸を膨らませているところである。そのためにも今は調理加工技術の腕磨きを部員一同心がけている。

## 6 今後の課題

私達婦人部では温かい心が和む味のある加工品開発で、ゆとりある暮らしができることが今後の課題と考えている。

昨年度はさけが大漁であったにもかかわらず、魚価が極端に安値となったことは、私達漁業者にとっても漁業協同組合にとっても誠に残念なことであった。しかし、海で働いている夫、息子達の片腕となっている私達婦人部にとっては、魚に付加価値を与え、魚のおいしさを広く消費者に知ってもらうことが重要な役割であると認識し、「まごころ市」での販売活動充実と加工品の開発が今後の婦人部のメインテーマとして活動したいと考えている。

温かく、心が和み、味のある水産加工の新製品開発をぜひ実現したいと思っている。売ることも作ることもスターとしたばかりの1年生ではあるが、限りある資源を大切に、「獲る漁業から作り育てる漁業」を大きく掲げて努力している私達漁協の目標に呼応して、婦人部員一人一人が手をつないで仲良く楽しい活動を続け、少しずつ前進していきたいと思う。