

アサリの天敵を味方に

浜名漁業協同組合女性部
部長 斉藤和子

1. 地域の概要

当地区は静岡県の西部に位置しており、外洋の遠州灘、汽水湖の浜名湖という非常に恵まれた漁場に接した、浜名湖をぐるりと取り囲んだ2市5町からなる漁業地区である。最も組合員の多い舞阪町では、漁業従事者が1割を占めていて水産業が盛んな土地でもある(図1)。また浜名湖の恵みは水産業だけでなく観光産業にも及び、釣りや潮干狩り、海水浴など多くの観光客でにぎわっている。

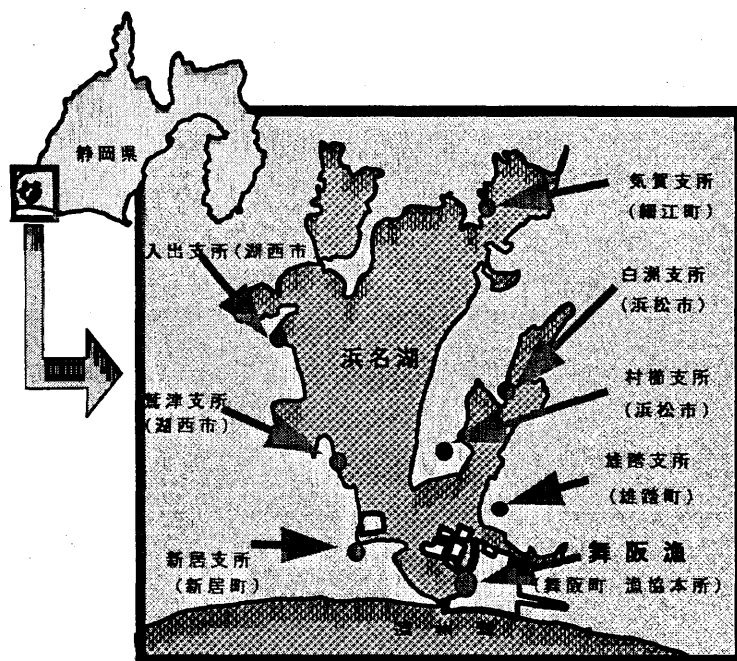


図1 地域の概要

2. 漁業の概要

浜名漁協は昭和40年に16の組合が合併して生まれた。現在は舞阪町にある本所と浜名湖周辺の7支所で構成され、約1,100人の正組合員を擁する。浜名漁協の漁場は遠州灘と浜名湖に分けられ、遠州灘では主に、シラス、カツオ、トラフグ、タチウオ等が漁獲される。

一方、浜名湖ではアサリやエビ、カニ、養殖のノリ・カキ等が漁獲されている。浜名漁協全体の年間水揚げ金額は約45億円(平成14年度)で、浜名湖内の漁業はそのうちの約3割となっている。この湖内漁獲金額の9割をアサリが占めている。

3. 女性部の組織と運営

浜名漁協女性部は、漁協の誕生と同時に活動をはじめ、現在の漁協の構成と同じく各本・支所ごとに8つのグループに分かれて活動している。漁協全体の女性部員数は631名で、役員は各支所の部長、副部長により構成され、さらにその中から総括の部長1名、副部長1名が選ばれている。普段の活動内容は様々で、魚料理講習会への参加や、舞阪漁港で行われる「えんばい」朝市での生シラスの販売など、浜名漁協の特産物のPRや食文化の啓発に携わっている。ほか、漁港内の清掃、「わかしお石けん」の販売、地域のイベントに積極的に参加するなど、様々な活動を展開している。

4. 実践活動、課題選定の理由

平成9年ごろから、浜名湖ではアサリを食べるツメタガイが大発生し、ツメタガイの食害にあったアサリの死骸(写真1)が多く見られるようになった。アサリ漁業者によると、アサリと同時に1日バケツ2杯分のツメタガイが漁獲されるほど浜名湖内に生息しているとのことで、浜名漁協でもアサリの集荷場でツメタガイを回収し駆除に努めていた。ツメタガイは年間約200個のアサリを食べるそうで、いま集荷場に揚がる数から考えても相当のアサリを食べているのではないかと推測されている。

このツメタガイは浜名湖地区では食料として利用されていないが、他県ではこれを食べる習慣がある。平成15年の6月、水産試験場浜名湖分場から女性部に、アサリの害敵の駆除と食材としての利用という2つの目的でツメタガイの料理方法を開発してみないか、との相談を受けた。女性部は以前より地元小学校や中学校に魚のさばき方や料理方法を教えるなど、魚食普及活動を行っており、さらに産地食材の利用にも力を入れてきたことを買われたものであった。

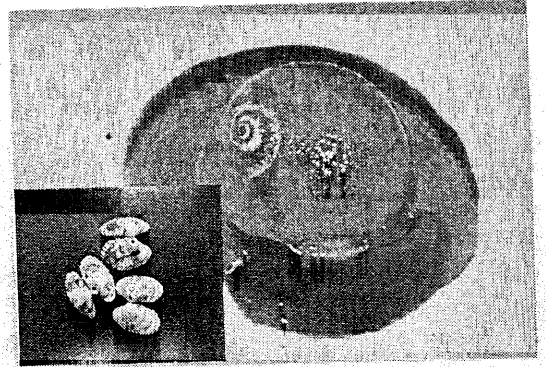


写真1 ツメタガイ(右)と
ツメタガイに食べられたアサリ(左)

女性部員の多くは舞阪、新居の女性であるため稼業のほとんどはシラス漁業であり、相談があった当初は、浜名湖にこんな貝がいるのかと驚き、アサリがそれほど被害にあっていることも知らず、さらに驚いた。浜名湖と言えばアサリである。アサリ为天敵を食材として上手く活用できたら、それこそ一石二鳥で漁業の振興にもつながるのではないかと、また浜の食卓を守ってきた自分達女性部だからこそ挑戦しがいもあると考え、ツメタガイ料理の開発に取り組むこととなった。

5. 活動状況および成果

私たちが今年度行った活動を以下に紹介する。女性部が参加を続けてきた、えんばい朝市を中心に、いろいろな人との出会いや活動が広がっていった。

(1) 女性部内での料理講習会

ツメタガイの料理方法について水産試験場から相談を持ちかけられてから、まずは女性部役員で会合を開き、ツメタガイを美味しく食べることで駆除につなげていくこと、その料理方法を探して広めていきたいことを確認した。

ツメタガイは、生きていた時の姿がかなりグロテスクで、触ると非常にぬるぬるしているうえ、独特の臭いがあるため、最初は本当に食べられるのかしら、と敬遠されがちな食材であった。しかし、とりあえずは女性部内で食べてみよう、7月19日に各支部の部長が集まり料理講習会を開催した。講習会の前には、部員数人でどんな風に料理したらいいか試行錯誤し、鍋でそのままゆでたり、圧力鍋で加熱したりといろいろ試すうちに、どうやら圧力鍋でゆでたあと自然に圧を抜き、冷ます方法で料理に使うと、「におい」や「ぬめり」を抑えられ、柔らかくたべられることがわかってきた。

講習会当日はその方法で下ごしらえしたためか、貝自体がもつ美味しさや、癖のなさが

良いイメージで部員に定着し、こりこりとした食感が持ち味であることが受け入れられた。

また、この取り組みを女性部で行うことにしてから、ツメタガイの料理を自宅で試作したり、今まで網にかかったり市場に揚がっても気にしなかったツメタガイを気にかけるようになるなど、女性部全体で積極的に活動に取り組む意識がでてきた。

(2) えんばい朝市での宣伝活動

ツメタガイの食害や、美味しく食べる料理方法について一般の人に知ってもらうにはどうしたらよいか検討したところ、えんばい朝市を利用する方法が案としてあがった。

えんばい朝市は、4月から8月の第4土曜日に舞阪町の魚市場で行われるイベントで、地元舞阪町はもとより周辺市町村、県外の方にまで来ていただける、水産物販売、宣伝の重要な場である。女性部では、すでにシラスや鮮魚の販売を行うなど、多くの一般のお客さんと関わってきた実績があり、この朝市を利用しない手はないと考えた。

7月の朝市から試食品を出してみることにになり、料理講習会で試作した料理のうち、佃煮と刺身を朝市に出すことになった(写真2)。朝市では、ツメタガイ料理の試食に加えて生のツメタガイの無料配布を実施した。当日は、帰りのお客さんが大勢おしかけ、どちらも瞬く間になくなるほどの人気であった。集まった人には、ツメタガイがなぜアサリの天敵なのか、またどんな調理法なら美味しく食べられるかをポスターを用いて説明したり(写真3)、ツメタガイ料理のレシピ(図2)の配布をしたりと、ツメタガイ料理のPRを行った。準備期間が短かったため、本来の朝市の場所からは離れた場所でのPRだったにもかかわらず、たくさんの人に寄ってもらうことができた。

7月には、試食に来た人達のツメタガイに対する認知度はまだ低く、「アサリを食べるツメタガイの試食をしています」と呼びかけると「何?」と聞かれることも多かった。しかし、潮干狩り時期と重なったこともあり、私達の活動が新聞に取り上げられ、ツメタガイがアサリの天敵としてマスコミで紹介されるようになると(図5)、ツメタガイの認知度もあがり、8月の朝市の時には、行きかう朝市のお客さんから「この貝知ってるよ」「自分も食べてみた」という声がかかるようになった。お客さんの反応も、「なんだろう?」という未知のものを見る目から、「この貝はこうしたら食べられるのね!家でもやってみようかしら」、というように食材としての意識に変っていった。



写真2 7月26日のえんばい朝市

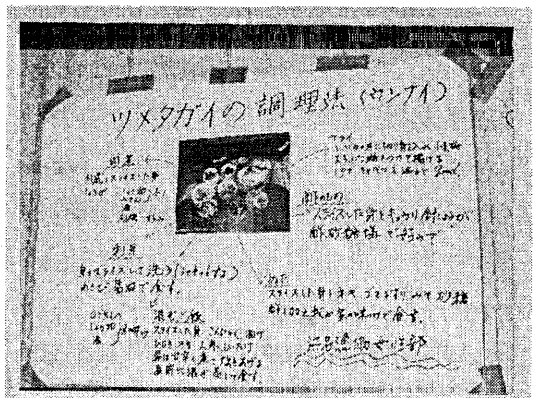


写真3 調理方法のポスター

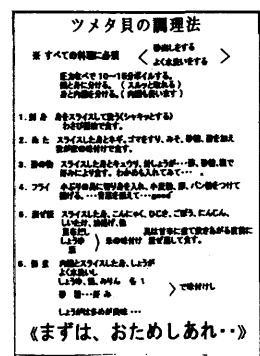


図2 配布したレシピ

そして、ツメタガイが地元の人達に知られるようになると、今度は「どこに行けば売っているの?」「どこで手に入るの?」という質問が出てくるようになった。美味しさや料理法については宣伝できても、売っている場所、扱っている場所を答えられない。そんなもどかしさが出てきたのもこの頃であった。

また、8月は水温が高いことからツメタガイの鮮度も悪くなり、もともとある独特の鼻につく臭いがさらに強くなった状態で、そのまま持ち帰ってもらうほかなかった。ツメタガイの臭いを既に知っている人ならともかく、はじめて料理する人が、この臭いを嗅いだらいやがられてしまうのではないかと、女性部内ではそんな心配の声もあがるようになった。このようなことから、ツメタガイが沢山獲れたときに下ごしらえをしてストックしてから販売すれば、一般の人達も入手しやすくなるうえ、真夏でも鮮度の低下を気にせず料理に使えるのではないかと考え始めた。



図3 15.8.10 中日新聞

(3) 古橋シェフとの出会い

9月には、私達の活動が新聞に掲載されたことがきっかけで館山寺国民宿舎の料理長である古橋さんからレシピ開発の協力を申し出ていただき、女性部とシェフとの協力体制ができた。朝市の開催時期を過ぎ、来年度の活動に向けて料理の開発が必要な時期であったため、女性部では料理や食品販売の相談相手として古橋シェフが現れたことをとても嬉しく感じた。シェフとともにツメタガイ料理を試作していく中で、漁師町の家庭料理の感覚とシェフの発想(盛り付けや味付け)とが合わさり、より美味しいメニューが出てくるようになった。

シェフにいくつかの料理を紹介してもらった後、女性部内で大規模な講習会を開き、女性部内に新しいツメタガイ料理を広め、この料理は美味しいという手応えを感じた。そこで、10月8日に一般の人を対象にした試食会を開き、料理を紹介することに決めた。舞阪町民センターで先着100名の方にツメタガイ料理を試食してもらおうという企画で、当初は時間内に料理が仕上がるのか、お客さんは来てくれるのか、ツメタガイが受け入れてもらえるのかなどの不安もあったが、多くの方に試食していただき、しかも「柔らかくて美味しい」「売れると思う」「酢のものに非常に合う」等のたくさんの心強い声をいただいた。



図4 15.10.9 読売新聞

(4) 販売に向けて

ツメタガイを多くの人に知ってもらい、美味しく食べられる、という自信をつけた後、この活動を絶やさないよう、販売につなげていきたいという意見が女性部内で出てきた。

しかしツメタガイの販売を目標に掲げても、当漁協には直売所がなく、いったいどうしたらいいのかがわからないままであった。そこで、わからなければ勉強してみようと、1月には、マーケティングの講師の先生を招いて勉強会を開いた(図5)。今後のすすめ方や、実際の販売の仕方はまだ検討段階だが、先生が仰るように、楽しんでできる内容を目指して活動を進めていきたいと考えている。



図5 16.1.16 静岡新聞

6. 波及効果

えんばい朝市で生のツメタガイを配布し、同時にレシピを配ったことで一般家庭で試してもらうことができた。また、マスコミに取り上げられたことで、ツメタガイやその料理について一般の人に知ってもらうことができた。そして、活動がマスコミに取り上げられたことで、地元だけでなく、県内の遠い地域の料理店からの問い合わせやメニュー考案の申し出があったり、流通にのせられないかと、相談が来たりと、確実に活動の内容が広がっている。

女性部活動のことは、統一した目標を持ち活動できたこと、仲間との交流が深まり、さらに外部のいろいろな人と出会えたことは私達にとって大きな収穫であった。浜名漁協女性部は、部員の数が多く地区も広いからか、今までは女性部全体で一本のテーマに取り組むことができなかった。今回、このテーマに取り組んで、女性部全体で一つのことをまとまってきたことは非常に有益であった。今までは役員同士、お互いの人柄を知らないまま活動しがちであったが、活動を通じて各支所の役員と気心が知れるようになり、協力して活動できるようになったことは大きな財産になったと思っている。

7. 今後の課題

この一年を振り返ると、最初はツメタガイの名前さえ知らず、単に料理方法の開発だけのつもりだったが、販売まで話が進んできたことに驚いている。味については、女性部内のみならずえんばい朝市のお客さんには美味しい食材だ、という評価を得ており、このごろでは、県内各地のイベントで試食を出してみないか、という問い合わせがあったり、佃煮屋さんからの照会も来るようになってきた。

しかし、女性部がツメタガイを使用する場合も、アサリの集荷場にあらかじめ連絡をしておき、漁師が自主的に駆除したものをもらっている。このような入手方法では、浜名湖近隣の人やアサリの漁師など地域の漁業関係者しか手に入れることができず、一般の人がツメタガイを欲しくても入手できない。

今後、不安定なツメタガイの入手をどうするのか、数量も季節によって変わるという点にどのように対処していくのかなどの課題について、私達の取り組みの中で解決できる道を探していきたい。

そして、この貝を多くの人達に食べてもらうようになることを目指し、アサリの天敵を女性部活動の味方につけ、活動を続けていきたい。