

## 創る、伝える、分かち合う、ぴちぴち母さん奮闘中

—部員の心ひとつに—

庵治漁業協同組合婦人部

部長 岡田 和子

### 1. 地域の概況及び漁協の概要

北緯34度24分、東経134度8分、四国最北端の町、石と魚が奏でる芸術・文化のまち、それが庵治町である。

人口約7千人、主な産業は、漁業と石材業である。

私達が従事する漁業は、小型底曳・敷網・刺網等で、イカナゴ、鱈、タコ、エビ類、イカ等を漁獲するほかハマチ、マダイ等の養殖を行っている。



### 2. 漁協婦人部の概要

庵治漁協婦人部は、昭和30年10月22日に結成され、現在の部員数は203名。

部長1名、副部長2名、会計1名、幹事5名、地域役員39名からなる構成メンバーで組織の運営にあっている。

主な活動は、海の環境保全、健康づくりを目標に、水質検査、天然石けんの推進、海浜清掃、健全な食生活づくり、貯蓄推進等で、毎月1回講習会や研修会等を開催している。

平成10年度からは、今から発表する実践活動に取り組んだ。

### 3. 実践活動課題選定の動機

「海の母さんは、たくましい。」とよく言われるが、海はやはり男性の職場である。私達女性も男性と共に漁に出ていくが、補助的な仕事の主になる。その分、男性の権限は強く、私達は、たくましいながら慎ましい日本女性に徹してきた。

しかし、21世紀を目前に控え、男女共同参画がうたわれている今、女性も補助だけでなく男性の良きパートナーとして漁業に漁村社会にその役割を果たしていかなければならないと考えるようになった。そこで、私達に何が出来るか、部員達と話し合い、親組合や関係機関の助言もいただきながら活動を見直すことにした。

「定例的に活動しているが、一般的な内容でなく課題を決めてもっと深く追求したい。」  
「活動がマンネリ化してきている。何か活性化する方法はないか」等の意見が出され、今までの活動を基盤に「漁村女性活動支援事業」を導入して、積極的な活動に取り組むこと

にした。

#### 4. 実践活動の状況とその成果

まず取り組んだのが、円滑な活動を行うために部員の中から希望者を募り、加工研究グループを組織することであった。その結果、28名が集まり活動を始めた。

そして、目標を「ぴちぴち母さんの社会参画」におき、加工研究活動を通じて知恵と技を出し合い一つの製品を創造し作り上げること、私達の先人のすばらしい食文化や伝承技術を見直し、それを次世代へ伝えていくこと、これらの活動を通じて得た情報、技術、知識はみんなの宝物だと考え、部員相互、地域の人達みんなに分かち合うこと、この3つの活動に取り組んだ。

##### 1) 創る活動

漁獲されるイカ、太刀魚、イカナゴ、エビ、アナゴ、未利用魚等でどんな新しい味が作れるか検討した。そして、香川県立多度津水産高校や県水産課、普及センターの指導を受け試作品づくりを行った。太刀魚のみりん干し、イカナゴのクギ煮、天ぷら、エビの空揚げ、イカ飯、魚介クッキー、ゲタの柔煮等商品化に向けて研究している。

また、加工品を作るに当たっては、一番衛生面に気をつけなければならない。そこで高松市保健所の指導もいただき、食品衛生にも十分注意を払うよう心がけている。

本島漁協婦人部や丸亀市漁協婦人部、県外では島根県恵曇漁協と交流し、活動状況や技術の交換等を通じて先進的活動を勉強した。

本島漁協婦人部とは、「県農林水産フェスティバル」の会場で交流した。本島の皆さん方は、タコやエビの天ぷら等を販売し、消費者との交流を行っていたが、活気あふれる活動に「私達も頑張っ行ってこう」と気持ちを新たにした。

丸亀市漁協婦人部とは、漁協の加工室をお借りして、ゲタ、アナゴの加工を部長さん達から教えていただいた。組合長さんを交えて試食をしながらの和気藹々とした交流は非常に意義あるものとなった。

島根県恵曇漁協は、大規模な加工施設を持っており、貯蓄推進、合成洗剤追放、魚食普及等色々な活動に取り組んでいる。特に起業化の進んだ加工活動や小学生及び地域の人達を対象とした魚食普及活動は、参加した部員達に深い共感を呼んだ。

また、平成11年3月には東京で開催された「ふるさと食品フェア」と「21世紀むらとくらし全国会議」に参加した。

ふるさとフェアでは全国津々浦々の加工食品の展示やその販売方法等私達には想像もつかないようなアイデアを目の当たりにすることが出来た。このアイデアを私たちの活動の中に取り入れていこうと思っている。

また、全国会議での優良グループの事例では、地域の産物を活用して商品化した上にレストランまでも開業したグループや「おばば軍団」と称して積極的に社会参画しているグループ等の紹介があり、迫力ある女性パワーの大きさに圧倒された。私達も少しでも近づけるように、今後努力しなければならないことを痛感した。

## 2) 伝える活動

伝統の味の洗い出しを行い、分量と作り方を記録に残すことにした。部員達が普段作っている家庭の味、行事や特別な日に作る行事食、庵治町に古くから伝わる海の味を出し合い、実際に作って確認を行った。そして、これらの活動をまとめた冊子を作って幅広く色々な人に知って貰えるように配布する予定である。

## 3) 分かち合う活動

庵治漁協では、平成11年6月20日より、毎週日曜日に「生き生き日曜市」を開催している。私たち婦人部は、この日曜市を自分たちが持ち得る情報をいろいろな人に発信していく絶好の機会として捉え、起業支援講習会等で学んだことを生かしながら、小エビの天ぷらやかきあげのほか、地元の水揚げされる旬の魚を加工して、直接お客さんに販売していくことにした。前日の土曜日に材料の仕込みなどを行い、当日の朝6時頃から販売施設に併設された加工施設で作業を始める。販売当初は、私たちの自慢作である加工品をお客さんに広く知ってもらうため、試食コーナーを設けた。そうしたところ、試食したほとんどのお客さんから、「とってもおいしい」との声が聞かれ、加工品はまたたく間に完売となった。いまでは私たちの加工品を目当てに来られる固定客も多く、開店から30分でその日の加工品はなくなっている。また、最近では庵治の良さをもっと前面に出そうと、私たちの加工品に加え、チリメンや、ゆでシャコなど地元加工業者の製品も委託を受けて販売している。

## 5. 波及効果

このような活動を行うことで、今までにない婦人部活動の芽が出てきたように感じられる。

一緒に集まり、話し合い、汗を流すことでほのぼのとした連帯感や信頼関係が生まれた。

自分のアイデアが採用された時の喜び、自分の体験が活動に役立った時の満足感、一つの物を力を合わせて作りだした時の充実感等、その一つ一つが部員一人一人の心の中に深く刻み込まれていった。

活動開始当時、消極的だった人が、率先して活動に参加したり、すすんで役割を引き受けたり大きな変化が出てきている。こうして、少しずつですが、参加から参画しようという姿勢に変わってきて、すばらしい部員が育っている。

また、この加工グループが核となり、他の婦人部員にも大きな波紋を広げ、活動に参加しようという気運が高まってきた。

心が一つになり、目標に向かって一生懸命活動している姿こそ、女性の役割を目一杯発揮している姿ではないだろうか。

## 6. 今後の活動計画と問題点

私達が加工品の販売を始めて、約9ヶ月になる。販売を始めた頃は加工研究グループ

全員が作業に参加していたが、今では活動も軌道に乗り始め、交代制による作業も可能となり、休みも取れるようになった。ただこうした取組の起業化を考えると、売り上げから必要経費を差し引いた利益はわずかなもので、まだまだ検討の余地があるようだ。

今後の課題として、私達の加工品も含めて、日曜市をもっと広域的にPRしていくことが必要であり、同時に、日曜市の質的な部分についても改善は欠かせないと思う。

その一案として、漁家のみならず、農家の人とも手を取り合って地域の産物（海の幸、山の幸、里の幸）で、家庭の食卓がまかなえるような充実した市にしていきたいと考えている。そして起業化を目指し、加工施設を核とした自立経営ができる活動を展開したいと思う。

テーマにある「ぴちぴち」とは、魚、新鮮、生き生き、跳ねる（飛躍）を意味している。

私達海の女性が、ぴちぴち活動する事で、漁村が活性化され、新しい活力が生まれてくる。そして海の女性の能力が高まり、男性と共に良きパートナーとして、よりよい漁村づくりを推進していくことができる。また、女性一人一人が嫁さん、奥さんではなく1人の人間としての自立が出来るよう、この活動を通じて努力していきたいと思う。

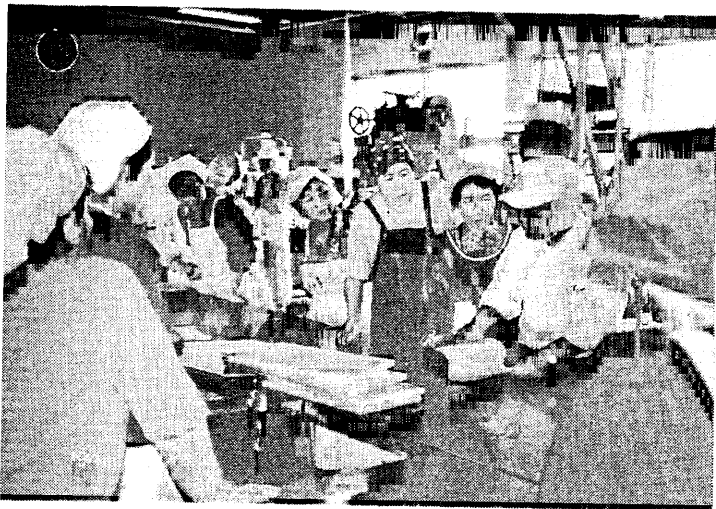
私達の力は微々たる物だが、今後も部員みんなで力を合わせて、地域の人達と手を取り合って活動に取り組んでいきたいと考えている。



食品衛生についてしっかり勉強



日曜市に備え仕込みを開始



多度津水産高校での加工実習



真心を込めてエビのかきあげをつくります



本島漁協婦人部との交流（農林水産フェスティバル）



製品は飛ぶように売れ、大盛況

庵治漁協婦人部生き生き日曜日参加状況について

1、日曜日について

(1) 目的

庵治町生産魚介類のイメージアップと地域ブランドの開発を図り、加工品等の販売を通して、浜料理の紹介や魚食普及、女性起業への取り組み、情報発信を行い、地域活性化や女性の社会参画の推進を行う。

(2) 開催状況

毎月第2日曜日に朝市を開催していたが、平成11年5月に市場施設と加工室が完成し、6月20日から毎週日曜日午前9時より11時までの3時間開設されることになった。6月から11月までの計24回の1回当たり平均来場者は、約420名で多い時には千人を超えることもある。9時の開店であるが朝早くから行列ができ、県下全域から来場者が訪れている。

(3) 婦人部の参加状況

① 販売品目

- ・加工品：イカナゴのくぎ煮、干物等
- ・総菜：天ぷら（エビ、イカ、かき揚げ、芋、豆等）、焼きイカ
- ・業者からの委託：ちりめん、いりこ、ワカメ等

② 販売状況

- ・販売金額：加工品は、250円から500円。天ぷらは100円から200円である。
- ・1回当たりの平均総売上は約12万円であるが、収益は約3千円と安定経営には程遠い状況である。しかし、売れ行きは好調で、朝9時の開店と同時に、天ぷらはあっという間に完売という状態で、消費者には喜んでもらっている。今後は、あなごやたこを使ったご飯を手がける予定である。
- ・加工や販売については、婦人部員の中から希望者を募り、16名が中心となって行うことにした。前日土曜日を準備日として8人ずつの2交代制で対応している。時間は土曜日が午後、日曜日は午前5時半から11時までとしている。賃金については、土曜日が1日千円、日曜日が二千五百円である。今後は五百円位アップする予定である。
- ・支出経費としては材料費、人件費の他に売上の4.5%を手数料として冷凍冷蔵保管料として月千円を漁協に支払っている。

図1. 各部門売上げ表

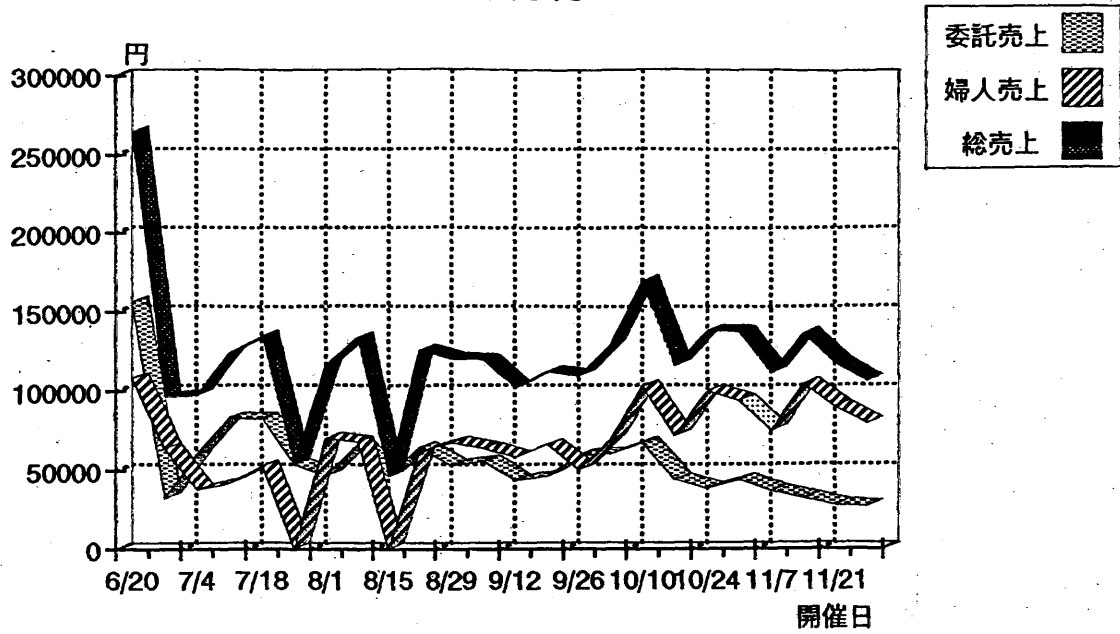


図2. 月別開市状況

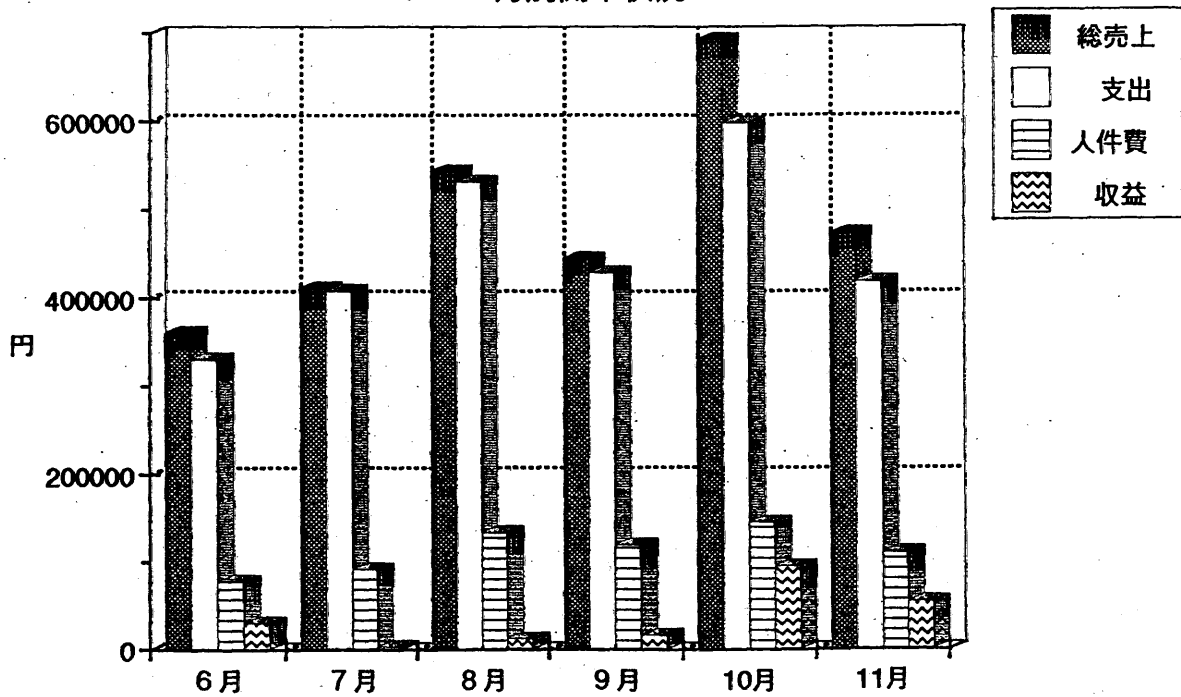


図3. 月別費用内訳

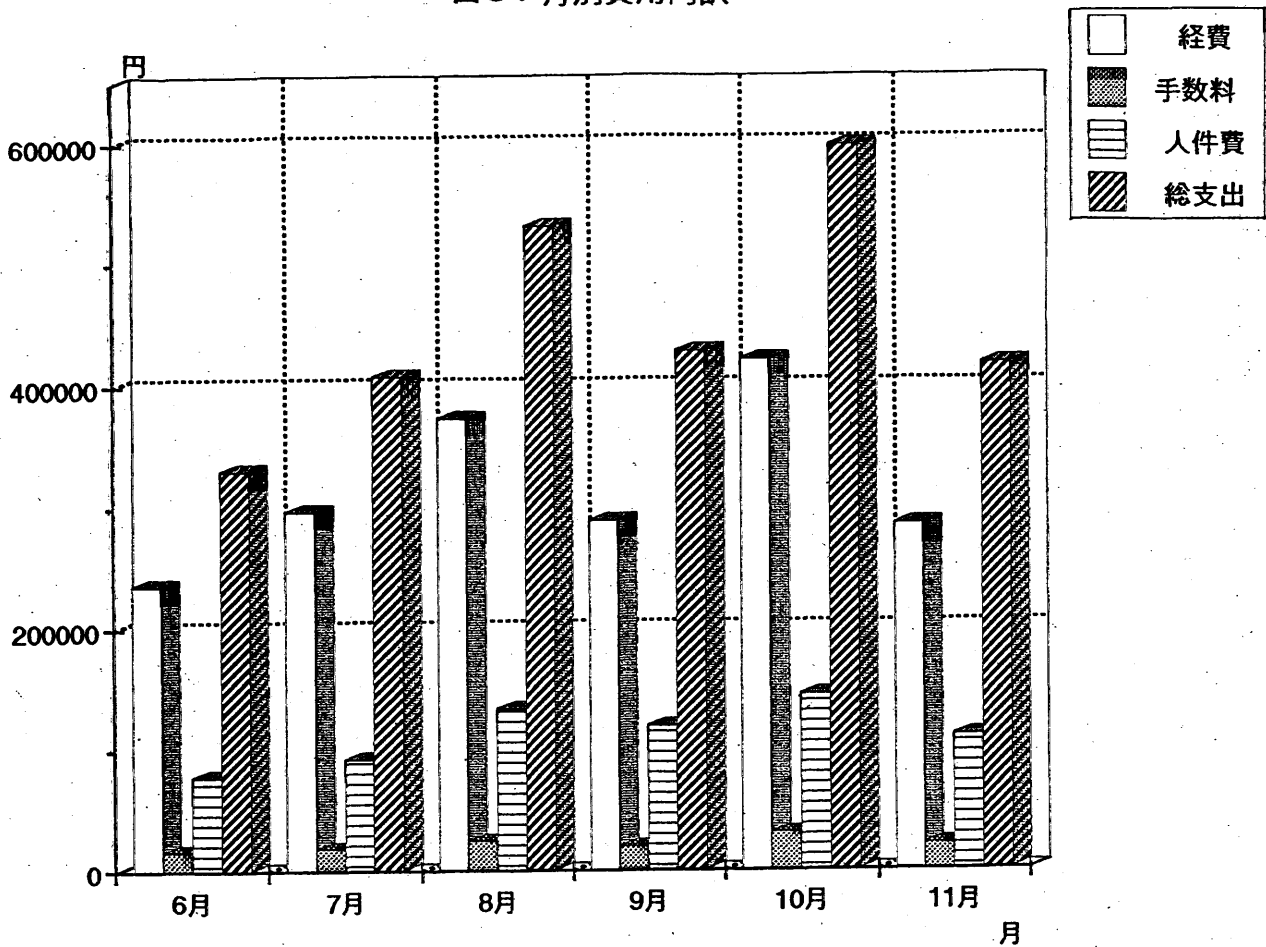


表1. 活き活き朝市開催状況

	総売上	手数料	支出	人件費
6/20	264610	11907	183072	42000
6/27	96250	4331	53290	36000
7/4	97700	4397	67891	27000
7/11	124510	5603	91170	27000
7/18	135450	6096	95215	38500
7/25	53650	2414	42650	0
8/1	116800	5256	73424	32000
8/8	134000	6030	92015	39000
8/15	46000	2070	35850	0
8/22	126450	5690	92950	34000
8/29	120900	5441	79452	29000
9/5	120150	5407	82124	30500
9/12	102400	4608	68164	31000
9/19	112570	5066	63190	32500
9/26	109750	4939	75811	25500
10/3	129800	5841	83644	21500
10/10	170450	7670	105176	26000
10/17	116200	5229	72126	25000
10/24	138700	6242	75866	47000
10/31	138350	6226	84806	26000
11/7	111902	5036	73518	26000
11/14	136900	6161	79732	30000
11/21	118210	5319	66847	29000
11/28	106550	4795	66129	26000
合計	2928252	131774	1904112	680500

2周年記念  
開市

# 庵治の漁師の直売所!



庵治漁協 活き活き

# 日曜日

ふる

新鮮

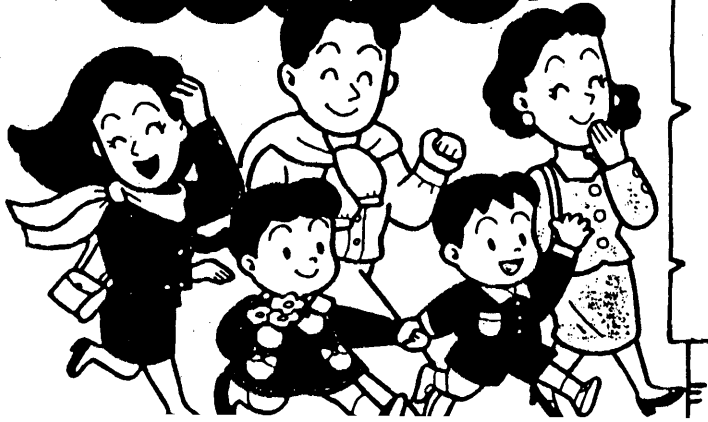
安心

12月26日(日)朝9時スタート

日曜日  
アンケートに  
ご協力頂いた方より  
抽選で50名様に  
鯛1尾プレゼント!  
抽選にはずれた方には  
鯛(2尾)プレゼント!

—407—

年末、年始贈答品、お正月料理用等  
多数取り揃えてお待ちしております。



**販売品目**

- 活魚** ハマチ、スズキ、タイ、カレイ、メバル、タコ、サザエ、エビ他
- 鮮魚** 子アジ、ゲタ、キス、山ダイ、イカ他
- 実績販売** エビ・イカの天ぷら、イカ焼き等
- 水産加工品** イカナゴのくぎ煮、チリメン等

**売切れ之免!**

※その日の状況により、魚種・数量等は異なります。ご了承下さい。

**お知らせ**

平成12年1月2日(日)の日曜市はお休みさせていただきます。  
初開市は1月9日(日)午前9時～正午まで  
**あじこ市場と共同開催!**

平成12年1月16日(日)より毎週日曜日に活き活き日曜市を通常通り開市いたします。

お問い合わせは

**庵治漁業協同組合** ☎(087)871-4131

