

磯の香りとミネラルたっぷりの味を届けます

八戸鮫浦漁協婦人部
部長 嶋脇 京子

1. 地域の概況

八戸市は青森県南に位置し、人口約24万人で、平成12年の水揚げ量全国1位の水産都市である。

私達の住む鮫地域は八戸港の東端にあり、昔から漁業中心に栄え、多くの水産関連施設がある。(図-1)

また、ウミネコの繁殖地として天然記念物に指定されている蕪島や県立公園種差海岸の入口にもなっており、観光資源に恵まれていることから、2002年12月開業予定の東北新幹線への期待も大きくなっている。

2. 漁業の概況

鮫浦漁協は、正組合員数83名、準組合員数100名で、刺網や延縄、採介草(アワビ、ワカメ等)、一本釣り、コンブ養殖等が営まれている。

特にコンブ養殖は、昭和39年に県の海洋学院の取り組みがきっかけとなって地域に広がり、兼業化がすすむ近年、高齢者や女性でもできるということで兼業漁家の漁業収入に占めるウエートは大きい。

3. 研究グループの組織と運営

私達の婦人部は、昭和50年4月、軌道に乗ったコンブ養殖の販売促進、水産物の付加価値づくりによる所得向上を目的に89名で結成した。その後、当初いた部員も手軽に現金収入が得られる水産加工場等へ勤める人が多くなったため年々減少し、現在は9名の高齢者で活動している。

組織の役員は部長1名、副部長1名、会計1名で、部長が事務局を兼務し、会員の年会費と直売活動、食堂の利益で運営している。

現在の主な活動は、「水産物を活かした地域活性化」を目標に①直売店、食堂の運営 ②水産物の加工と販売 ③他団体との連携活動 ④美しい浜の環境づくりの4本の柱で取り組んでいる。(表-1)

4. 実践活動課題選定の動機

特に私達が力を入れてきたのは、浜の直売店兼食堂「うみねこの家」の活動である。

コンブ養殖の成功により、青森、岩手の三陸沿岸に昔から伝わる加工品「すきこんぶ」の生産も多くなり、婦人部結成以前は組合員の母ちゃん達が、観光名所「蕪島」での青空販売活動を行っていた。婦人部が結成されたことで会員達の「だまって、お客さんを待っている時間をもったくない」「食堂はどうだろう?」という声がまとまったこと、お客さんからの「景色も良いしゆっくり休めるところがあれば良いなあ!」という声を受け、昭和51年に漁協の協力で、観光客が訪れる蕪島神社のすぐ下、船着き場のそばで古いバス

を利用した食堂をスタートさせた。

用意したバスは、座席が向かい合った古い型のもので、テーブルや厨房設備を入れるととても狭い空間であったが、地域の家庭でふだん食べられている、身近な素材の「すき昆布の煮付け」「昆布巻き」「そば」「おにぎり」「つけもの」程度のメニューではじめた。

しかし、窓のガラスを壊されたり、鍵を壊して中の物を散らかされたり、一見怖そうなお兄さんも出入りするようになり、たびたび嫌がらせを受けるようになったことや手狭なことから3年で閉めることになった。

5. 実践活動状況及び効果

1) 交流の場となったふだんぎの食堂「うみねこの家」

バスでの食堂をやめた後の婦人部の会合では、「家庭の事情でパートタイムには行けないが、教育費にかかるからお金がほしい」という話が良く出るようになり、「もう一度店をやりたい!」という直売所、食堂の復活を希望する声が大きくなっていった。また、浜の男性達からも「浜から上がって、暖まるところが欲しい!」という要望があり、再開に向け何度も話し合いを重ねた結果、ようやく昭和55年春、部員の自己資金と漁協からの借り入れ金、そして父ちゃん達の手づくりによるプレハブの小さな直売店兼食堂が完成した。「浜の父ちゃん達と母ちゃん達のパートナーシップ」のたまものである。

開店当初は、また怖いお兄さんのいやがらせを受けたが、負けん気の強い浜の母ちゃん達は、内心どきどきしながらも今度は負けずと対応したことで静かになっていった。

私達は開店してからも食べ歩きや研修などをかかさず行い、メニューの検討や味付けを工夫し、本格だしの「おでん」や「わかめラーメン」「みそもち」等のメニューを加え、評判も上々で売上也伸びていった。

その後、昭和62年には父ちゃん達の力強い応援により少し大きなプレハブに建て替えたが、材料費だけで済ませることができた。

店の開業は冬期間を除く8ヶ月で、平日は3人、休日は5人の当番制をとり、今まで培ってきた自慢の惣菜メニューで「磯の香り」を提供している。

店は、浜の母ちゃんの味を求めて店に来る子ども連れの家族や砂まぎれの海水パンツ姿の若者達、餅好きの常連客、散歩がてら訪れる地元の高齢者、沖合から帰ってきた父ちゃん達等さまざまな人達のオアシスとなっている。

ここ数年の観光客の減少により店の売り上げはピークを過ぎたが、観光地の利点で、地元観光協会主催の味覚まつり等年4回のイベントにも参画し、地域活性化につなげてきた。

また、マスコミでたびたび取り上げられたことから、一般観光客の中には、遠方からでもたびたび足を運んでくれるお客さんもあり、この方々との情報交換やここでのいろいろな人達とのふれあいが、会員達の元気の源にもなっている。

2) 地域の女性起業をリードして

手探り状態で取り組んできた私達の活動は、昭和61年に八戸市近隣町村の農漁業婦人団体と消費者団体の570人が参加して行われた「むらとまちを結ぶ婦人のつどい」で、直売店兼食堂の取り組みを紹介したことがきっかけで反響をあげるようになった。

このつどいでは、消費者から「うみねこの家のような海の取り組みと併せて農産物も一緒におけないだろうか」「地元の食材を使った手作りのものがもっと食べたい」「農産物も水産物も一緒に中心街に常時おけないだろうか」という要望が出された。

生産者の「毎日売るところが欲しい」という希望と両者の考えが一致し、このつどいのお話合いがきっかけとなって、八戸市内繁華街での「田舎の味直売店」開設につながった。

私達は直売所設立準備から率先して参画し、これまで培ってきた「うみねこの家」運営のノウハウを伝え、リーダーシップを発揮してきた。

「田舎の味直売店」は、八戸市近隣の町村から24団体と個人26名で組織しており、私達も一会員として団体加入し、惣菜や海の幸、山の幸、加工品等を販売している。

この店は地元の新鮮な産物を活用した懐かしの味、おふくろの味を求めて、自然志向の消費者や一人暮らしの高齢者、勤め帰りの常連客が訪れ、市民の台所的役割を担っている。

この関わりは、売り上げの拡大もさることながら、目的を同じくする仲間が増え、多くの情報を得ることができ、婦人部に新しい風をとり入れる良い機会にもなった。

3) 地場の水産物に付加価値をつけて

私達が常設店「田舎の味直売店」へと活動範囲を広げたことは、少量多品目の需要が増え、磯根ものを中心とした加工品を増やすことになった。

かつて婦人部として、地域で「あかはたもち」と言う江戸時代から冬期間だけ作られてきた加工品の規格を統一し、市場評価を高めてきた実績はあったが、さらに消費者の需要に応じて真空包装、冷凍等に挑戦することにもなった。

需要の減少してきた「すきこんぶ」を「どうしたら消費者の食卓に届けられるか?」とじっくり検討し、包装量を小さくしたり、すぐ食卓に出せる惣菜として缶詰、真空包装にも取り組んできた。

「鮭の角煮」も人気の商品だが原料調達がままならないこともあり、同じ立場にある隣接の階上漁協女性部と連携を図って販売している。

6. 波及効果

現在、産直活動も随所に見られるようになったが、開設当初は身近に事例もなく「うみねこの家」の活動が軌道に乗ったことで関係者の多くから注目をあび、視察にくる団体が多く、県内の産地直売に少なからず影響を与えてきたことを誇りに思っている。特に地元の田舎の味推進協議会のメンバーからは、直売店を開店するに当たって、自力で頑張っている「うみねこの家」の実績が行動を起す、原動力になったと感謝されている。

7. 今後の課題

1) 朝市の開設と後継者育成

地域の産物をもっと有効に活用すること、郷土の味を守っていくために、漁協組合員と観光協会との連携により、「うみねこの家」の前で朝市の開設とイベント等の多忙な時に応援を得ている、地域の若手女性を後継者として育成しながら、子供達とのつながりを持ちたい。

2) 浜の女性達のつながりで海の環境保全活動

資源を活かしたくらしをしていくために、「浜のくらしを考えるつどい」での絆を強め、近隣の浜の人たちときれいな海の保全に努める。

図-1 位置図



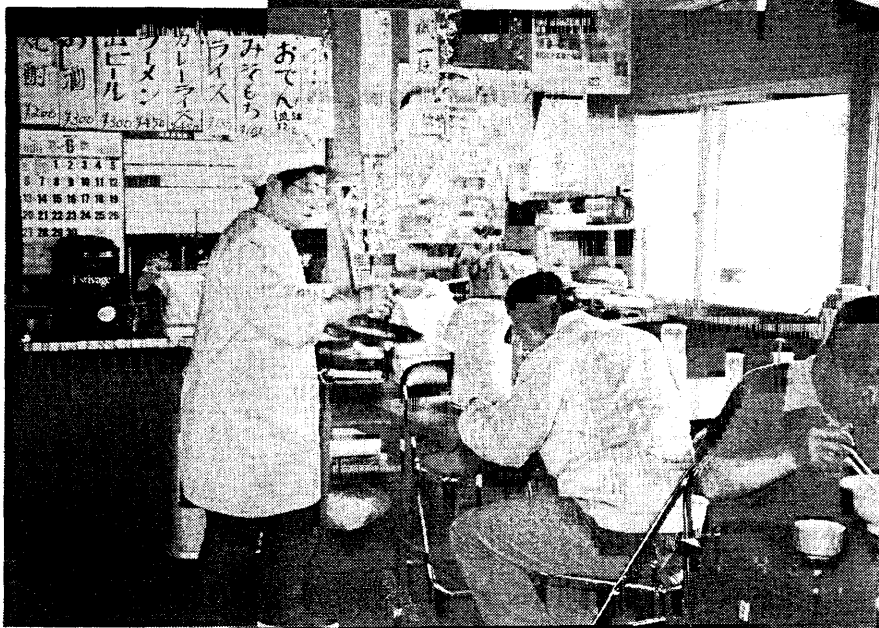
表-1 主な活動実績

活動内容	昭和		平成																								
	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1 直売店・食堂の運営																											
①古いバスでの開店			●	—																							
②うみねこの家開店							●	—																			
③食べ歩き研修					●	—				●	—				●	—				●	—				●	—	
④接遇、衛生研修									●	—																	
2 加工と販売品																											
①販売加工品 (すき昆布、出し昆布、塩・乾燥わかめ 乾燥岩のり、乾燥まつも)	●	—																									
いかの一夜干し 乾燥たこ							●	—																			
アカハタ餅							●	—																			
すき昆布缶詰															●	—											●
すき昆布の真空包装																											●
アカハタ餅の真空包装																											●
鮭の角煮															●	—											●
②研修(加工開発、包装、衛生)															●	—											
3 他団体との連携活動																											
①消費者、生産者組織 むらとまちを結ぶ婦人のつどい																											
田舎の味まつり参加																											
田舎の味直売店運営参画																											
②観光協会 蕪島まつり参加																											
夏、八戸港、味覚まつり																											
③隣接する浜の女性団体 浜のくらしを考えるつどい																											●
4 美しい浜の環境づくり																											
①観光名所の清掃	●	—																									
②合成洗剤追放																											

活動状況写真1



活動の拠点
「うみねこの家」



食堂は観光客や散歩の
人達や浜の父ちゃん達の
オアシス
壁にはお客さんの一句
やタレンの色紙もある

活動状況写真2



婦人部結成の
きっかけとな
った「すき昆
布」と昔から
食べられてい
る「すき昆布
の煮付け」



視察に訪れる
方々に「すき
昆布」の加工
の様子を紹介



出し昆布の調
整作業に取組
む会員達

活動状況写真 3



私達の活動が大きな影響を域女性団体で取組む「田舎の味直売店」私達の団体もメンバー



海、山の幸を市民に広く紹介する広域女性団体の取り組み「田舎の味まつり」



加工の研修