

## 私たちは地産地消活動の先駆者 ～魚食普及活動を通じて～

浜田市漁協婦人部連絡協議会  
表田 洋子

### 1. 地域の概況

私たちの住んでいる浜田市は島根県西部に位置しており、本年秋に開催される「第23回全国豊かな海づくり大会」の会場になっている（図1）。

浜田漁港は、昭和44年に特定第3種漁港に指定され、多くの県内外の漁船が利用する県下随一の港である。その漁港を主に利用する浜田市漁協は現在組合員が正組合員493名、准組合員422名の合計915名で構成されている。

ここでは、沖合底びき網漁業、まき網漁業を中心に一本釣、採介藻漁業等様々な漁業が営まれている。平成14年の浜田市漁協の水揚実績は約66億円、2.8万tで県内で最も多い水揚げを誇っており、県西部の水産流通拠点としての役割を果たしている。

また、豊富な水産物の水揚げを背景に、周辺には水産加工業者が多数あり、特に浜田市の魚に指定されているカレイについては、全国のカレイ塩干品生産量の約半数を占め、水産加工業も盛んな地域でもある。

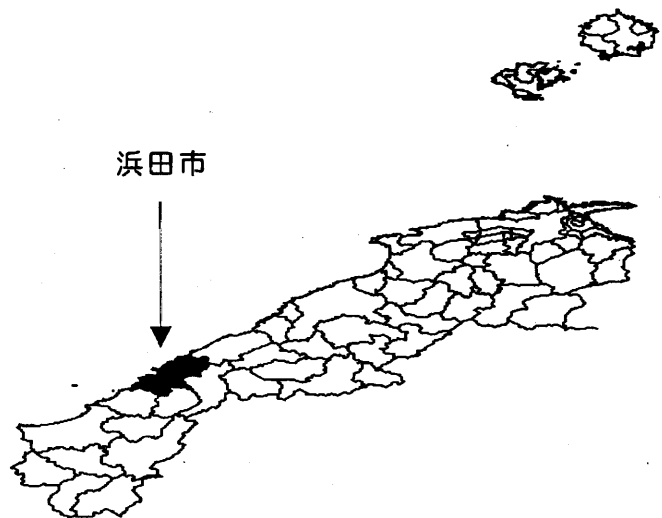
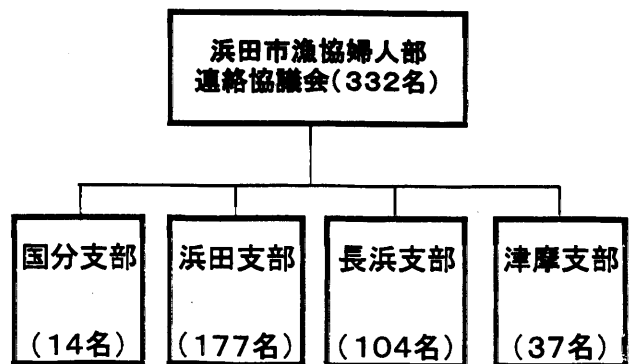


図1. 位置図

### 2. 婦人部組織の概要

私たちの所属する「浜田市漁協婦人部連絡協議会」は、前身の漁協婦人部組織が昭和34年に発足し、昭和55年5月に周辺4地区（国分、浜田、長浜、津摩）の婦人部が一本化し現体制となった（図2）。当初は660名の部員も、現在では332名まで減少した。



会長 1名 副会長 3名 監事 2名

図2. 組織図

### 3. 研究・実践活動課題選定の動機

私たちが取り組む婦人部活動（表1）は、貯金・共済事業といった協同組合運動への参画や、有害合成洗剤の追放運動や、洗剤のいらないエコタワシ（図3）の作成などの環境問題への取り組みがあるが、なかでも特に力を入れて取り組んでいることは、地域での魚食普及活動である。

現在、「日本型食生活」、つまり魚、米、野菜を組み合わせた食事が健康食として見直されつつあるが、私たちは、魚離

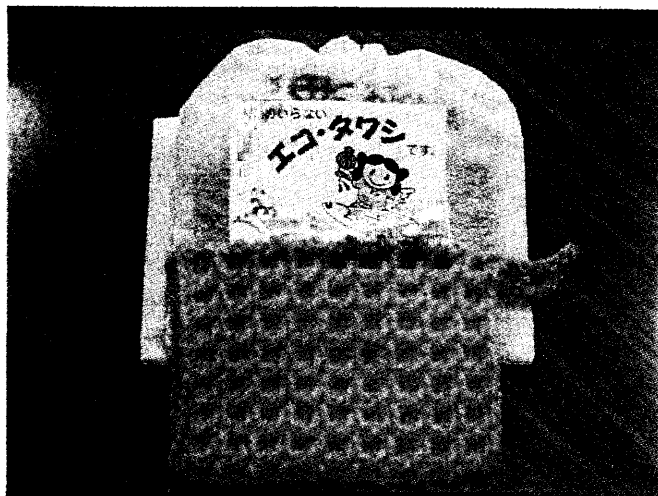


図3. エコたわし

表1. 婦人部活動の概要

協同組合運動への参加と協力 漁協貯蓄運動の推進 チョコー、くらし等の加入促進 年金受取、公共料金支払等の組合施設の利用
生活改善 漁家の生活改善(家計簿、営漁簿)の記帳指導、学習実践活動 生活物質の共同購入による生活の合理化、費用の節約等の啓蒙 救急救命法講習会の実施 浜での健康診断の開催
魚食普及 地元学校での魚料理の指導 海びこ山びこ食のつどい 「BB大鍋フェスティバル」への協力 「BB料理短大」への協力
環境問題 「生活と環境を考える市民の集い」の協賛 エコタワシ、無公害石鹸の使用促進 「浜田水の会」への参画

れの進む若年層や市民にもっと魚に親しみ、好んで食べてもらうことが大切であると考えている。併せて、私たちが祖母や母から教わった漁村の伝統的な家庭料理を後世に伝えていくことは、単に食文化の伝承のみならず食を通じた地域への愛着も湧くものであると信じて活動している。このようなことを念頭に置き、私たちはこれまでに様々な形で魚食普及活動に取り組んできた。そこで今回は魚食普及に関するこれまでの取り組みについて紹介する。

### 4. 研究・実践活動状況及び成果（結果）

#### (1) 「海びこ山びこ食のつどい」について

第一次産業に携わる私たちは、地域で獲れた新鮮で安全な食材を、もっと利用してもらいたいと考えているが、最近特に気がかりなのは、野菜や魚にかかわらず輸入品が多いことである。また、生産者である私たちは、消費者の立場に立った「ものづくり」をしていくことの重要性に気づいた。

そこで生産者と消費者が交流できる機会が必要であると考え、消費者との交流会を計画することになった。交流会では、私たちが地元でとれた農産物や魚介類を使った料理を紹介し、参加者がその料理を賞味し、意見交換するといったものだ。この会に参加することで、地元産品の良さを見直し、地域の豊かな伝統的食文化を知ってもらいたいと思った。この思いは地元の JA 女性部も同じであり、「それでは一緒に協力を」、ということで「海びこ山びこ食のつどい」を開催する運びとなった（図4）。「海びこ山びこ食のつどい」という会は、山にこだまする声のようにつどい、参加者と主催者の間で響きあい、海の波紋のように関係者

浜田市周辺の漁業、農業の女性ら

# 創作料理紹介し交流

浜田市周辺で漁業や農業  
に携わる女性らが、お互い  
の創作料理を紹介して交流  
する「海びこ山びこ食の集  
い」が8日、同市のいわみ  
中央農業協同組合ふれあい  
ホールで開かれた。

同市漁協の婦人部連絡  
協議会と同協会の女性部  
浜田が、地元食材のPR  
などを企図し、一般の消費者  
にも参加を呼びかけ、同  
団体のメンバーをはじめ  
主婦ら約二百五十人が集ま  
った。

漁協は昨春分のアジを獲  
ったすしやタチウオのギョ  
ーすなど5品を、農協は白  
納豆、きな粉、青のりをま



タチウオのギョーザ、三色むすび、干しガキのてんぷら...

また、地元材料で和風  
自慢の料理を作っても持  
つて、同市国際交流員で  
国際アメリカ人のサラ・  
デュウさんと中国人の鄭  
平さんも招き、ササタは  
韓国風海鮮チヂミを、  
高木さんは野菜を使った香  
辛な作りを披露してもら  
った。参加者は一人に調理  
のつなを熱心奪ねて  
いた。

海と山の食材を  
使った料理を交  
流した。

図4. 海びこ山びこ食のつどい

の輪が広がり、家庭の食卓に地元  
の伝承料理が浸透し、また末永く  
このつどいが発展するようという  
願いをこめて当時の浜田市教育  
長に命名していただいた。

地元食材を使った食の交流だけ  
でなく、毎回新しいテーマをもっ  
て実施してきた。参加者へのアン  
ケート調査や子供によるお料理審  
査会などを実施することにより、  
料理に満足してもらえたか、さら  
には今後のつどいの方向性などの  
ヒントも得ることができた。昨年  
度は浜田市の国際交流員の方に浜  
田の食材を使ったお国自慢料理を  
披露していただいた。今年度は節  
目の10年目となることから、末  
永くこのつどいが発展することの  
願いを込めて、長さ10mの長い  
巻きずしを作った。もちろん、こ  
の巻きずしの中身は地元で獲れた  
米、野菜、魚が入っており、参加  
者に協力してもらって巻き上げた。

私たちのこのつどいは、地元食材の豊かさや郷土料理などを取り入れることを  
念頭に置き、10年の歳月が過ぎた。思えば、10年前にこのつどいを開催する  
にあたっては不安が多かったと記憶している。

10年前、私たちが初めてこのつどいを企画したときのことである。参加者か  
ら参加費を徴収して料理を振る舞うことに異議を唱える人がいた。「婦人部の魚  
食活動は手前で獲った魚を使えばいい」や、「お金を取るくらいの良い料理がで  
きるのかしら?」といったものであった。しかし、私たち婦人部活動にはこのつ  
どいの参加費を無料にする余裕はなかった。また、参加費を無料にすると「魚や  
野菜は安いものだ」といったイメージを消費者に与えかねないと思った。このよ  
うなことから、参加費は有料とし参加券を買ってもらう方法をとった。だから、  
参加費を払っても満足してもらえるように、海と山の婦人部は一生懸命腕を振る  
った(図5)。料理はアジ寿司やイカめし、干し柿の天ぷらといった地元で獲れ  
たものを使い、毎年様々なものを紹介している。「レポートリーが増えた」や「こ  
のような地元の食材を使って正月料理を作りたい」などといった声が聞かれ、  
参加者には満足いただいているようである。今では参加券がすぐに完売するほど  
の盛況ぶりで、毎回200人以上の方に参加していただき、喜ばしい限りである。  
さらに大きな会場にすれば、より多くの人達にも浜田の海と山の豊かさを美味い

ただけるのではとの意見もあるが、海と山の婦人部が一つの目標のために協力して作り上げる手作りのつどいであり、準備などを考えると現在の規模が精一杯ではないかと思う。

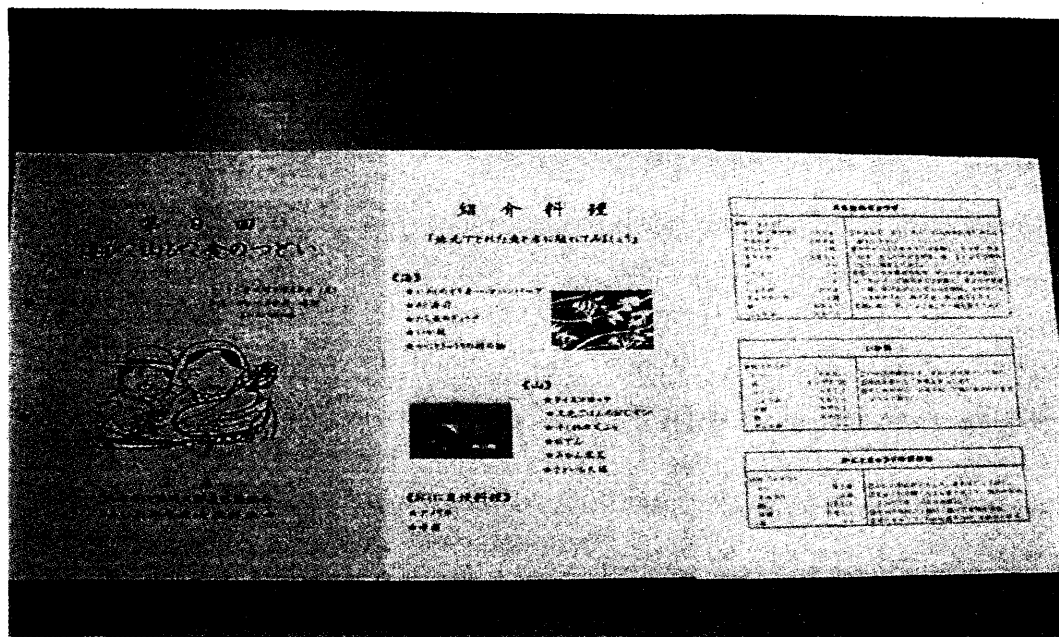


図5. 紹介料理（パンフ）

## （2）次世代への魚食普及の推進

私たちは、魚離れの進んでいる若年層の人達に魚に親しみ好んで食べてもらうため、平成5年から「BB 料理短大」というお魚料理教室を開校した。BB（びーびー）とは地元で魚を指す。婦人部が講師となり、丸のままの魚の捌き方などの基本を学ぶ初級と、もてなし用の料理などを学ぶ中級の2コースがある。これを6年間実施してきた。これまでに約800人の生徒が巣立ち、男女問わず各家庭で腕を振るい、魚食普及を実践しておられることと思う。

こうした活動を通じて、これからは特に次世代を担う子供たちに対して魚食普及を行うことの重要性を感じるようになった。最近、「魚ばなれ」などと言われているが、子供たちは「魚が嫌い」ということではないと思う。このことは、子供の好きな食べ物にお寿司が上位に挙がっていることから分かる。おそらく、子供たちは魚を食べる機会が少なく、また食べ方をあまり知らないのではないかと思う。そこで「魚食普及は子供たちの世代から始めるべきだ」と私たちは考えるようになった。

そんな折り、「総合学習」という授業科目が新しく始まった。当地域の小中高校では、地元で獲れた魚を捌き食べることを通じて、地元の食材の豊かさや郷土への愛着心を育むといった取り組みが行われるようになった。この取り組みに対して、私たちは地元の各学校から「魚料理の先生になって」といわれれば喜んでお邪魔し、生徒と一緒に地元で獲れる魚の紹介やその料理方法の指導に取り組んでいる（図6）。特に地物の魚やイカなどは、切り身からでなく丸のままを料理できるように、捌き方や調理法などを指導することになっている。

最近では、このような取り組みを年8回程度実施しているが、子供たちの料理の上達には目を見張るものがある。目を離しているうちにどんどん魚を捌いてしまう子供もいるほどである。また、後日子供たちから届いた感想文を読むと、「おいしかった」という言葉はもちろん、「お母さんと一緒に作ってみた」や「好き嫌いがなくなった」、さらには「近所のおばちゃん風の方が講師であったことがよかった」といったなんとも嬉しい言葉が目立ち、お手伝いした私たちとしても充実感でいっぱいになり、この活動を行ってきて本当に良かったと思っている。この活動をきっかけに地域の水産業の話題が食卓にのぼれば、魚離れはきっと少なくなると信じている。すぐに解決する問題ではないが、地道な取り組みの積み重ねを今後も続けていきたい。



図6. お魚料理教室

## 5. 波及効果

### (1) 地産地消活動の先駆け

これまで私たちは、様々な工夫を凝らしながら魚のファンを一人でも多く育てるため、魚食普及活動を行ってきた。これらはまさに今、盛んに言われる「地産地消」の先駆的活動である。生産者が願うことは安全で新鮮な地元産の生産物を利用してもらいたいということだ。その生産者である私たち JF 婦人部として、今後とも様々な場で魚食普及（地産地消）活動を取り組んでいきたいと考えている。

### (2) さまざまな活動の火付け役（料理短大、朝市、大鍋）

魚食普及活動の一環として、平成5年から「BB 料理短大」という若年層対象のお魚料理教室を開催した。また、毎週土曜日に「海と山のふれあい市」という名称の朝市を開催し、早朝6時から賑やかに活動している。さらに、「BB 大鍋フェスティバル」という浜田市を代表する秋のイベントにも約2万人を集客するようになった。かつて私たちが将来の魚食普及に繋がればと考えたこれらの取り

組みが、今では私たちの手から離れそれぞれが自立したものとなっている。このことは私たち婦人部の活動が、地域の魚食普及に何らかの形でお役に立ってきたことが実感でき、大変誇らしくまた喜ばしいものである。

## 6. 今後の課題

最近の漁業を取り巻く状況と同様に、私たちの婦人部活動にも高齢化や担い手不足の影響が顕著になってきた。また、水揚げの減少により、共働きの夫婦が増加していることや、漁協からの婦人部活動費の捻出が困難になることなどから、これまでのように婦人部活動ができるのか不安である。

JF 婦人部として、これからも積極的な取り組みを目指すためには私たちの活動を消費者に理解してもらうことが必要であり、何と云っても行政からの理解ある支援が不可欠である。そして、今後とも日本型食生活の推進、魚食普及活動を大きな柱とし、“浜田の婦人部らしい”活動を展開し、地域で役に立てればと考えている。