

歩み始めた私達の魚食普及活動 —地魚で生産者と消費者を結ぶ—

久慈町漁業協同組合婦人部
部長 木村 美智子

1. 地域の概要

久慈町は、世界に名だたる日立製作所発祥の地で、世帯数の6割がその関連会社に勤める典型的な企業城下町である日立市の南端、久慈川河口に発達した漁業の町です。現在は重要港湾日立港に隣接して太平洋に面する外港を生産基地として漁業を営んでいます。



漁協の所在地

2. 漁業の概要

久慈町漁業協同組合は正組合員64名、准組合員27名の91名で構成されています。

さんま棒受網、沖合底曳網、小型底曳網、船曳網、刺網、釣、採鮑等の漁業が営まれており、平成11年の水揚げは数量約3,500t、金額で約12億円でした。

3. グループの組織と運営

私達の婦人部は昭和53年11月に設立され、現在の部員数は24名、部長1名、副部长1名、会計1名、役員2名で構成されています。

今回の発表の中心になる地元久慈浜に水揚げされる水産物の消費拡大を目指した活動については、私達婦人部にとっては始めて2年目の新しい取り組みです。

この他の活動としては、発足当初から主に地元の漁業者を対象とした衣料品等販売を実施しています。

4. 実践活動課題選定の動機

私達は以前から地元の水揚げされる水産物を使って魚食普及活動をしたいと考えてはいましたが、適当な機会がなかったこともあって、実践するまでの踏ん切りが付けられずにいました。こうした状況の中、平成11年10月、全県的イベントである「茨城の豊かな海づくり大会」が地元久慈漁港で開催されるという絶好の機会が訪れました。私達は減多に巡ってこないこの機会を活かして、以前からの思いを実現しようと、この大会に魚食普及の立場から参画することを決め、初めてこの活動に挑戦しました。

私達はこの大会で多くの消費者とふれあい、魚食普及活動に確かな手応えを実感できたことによって、その後の活動を前向きに進めることができたと思っています。

5. 実践活動状況及び成果

(1) 「茨城の豊かな海づくり大会」への参画

魚食普及活動を始めるきっかけとなった「茨城の豊かな海づくり大会」へ参画するに当たっては、特に地元の水揚げされる水産物のPRを図る観点から、魚種の選定、提供の仕方等について、3回、役員会を行い、アイデアを持ち寄って検討を進めました。その結果、地物のアンコウ、ミズダコ、メヒカリを主体に消費者へ提供しようと考えました。アンコウについてはお客様を引き付けるためにも‘吊し切り’の実演を行い、アンコウを使った代表的な郷土料理‘どぶ汁’を作って、その場で賞味して頂くことにしました。また、ミズダコについては煮ダコに加工して販売することにしました。さらに、メヒカリは一般的なご家庭で一回の食事で食べ切れる程度の量にパック詰めして提供することにしました。

製品づくりは大会前日までに3回、組合の施設を利用して、婦人部全員が参加して行いました。私達は‘陸回り’の仕事を終えた後、午後一杯をかけて、ミズダコ250kg分の加工、袋詰め、メヒカリ400g入りパック750個を作ったほか、丸一日をかけてアンコウどぶ汁の食材の準備を済ませました。

そして、大会当日、‘吊し切り’で裁き立てのアンコウと事前に用意した食材で800杯分の‘どぶ汁’を用意し、来訪された方々に味わっていただきました。この‘どぶ汁’は好評でしたが、これにも増して一番驚いたのは‘ミズダコ’の売れ行きで、試食された皆様が口々に大変おいしいとの感想をもらし、用意した分すべてが2時間も経たないうちに売れ切れになってしまったことです。

正直申しまして、できる限りの努力をして大会に臨んだとは言え、自分達が担うコーナーがお客様にどの程度受け入れていただけるのか、心配でなりませんでした。それが、予想以上の好結果を得ることができたことは用意した水産物やそれを提供する私達の対応の仕方などを消費者の皆様がある程度認めて下さったことの証であると思っています。

(2) ミズダコの加工販売

海づくり大会に参画し、地元水産物に対する消費者の反応を実感できたことに加え、タイミングが良かったことに、大会直後に行われた婦人部交流学習事業に参加して、神戸市漁協婦人部からお聞きした魚食普及活動の話が大きな刺激となって、この年の暮れに漁家や近隣住民の方を対象にミズダコ(煮ダコ)の販売を行ってみようということで婦人部がまとまりました。数ある地元水産物の中からミズダコを取り上げた理由は、比較的安定してまとまった量が水揚げされること、年の暮れから正月にかけては煮ダコを食べる習慣があること、「海づくり大会」で予想以上に好評であったことなどからです。

方向が決まると、需要に見合った生産を行うため、さっそく各部員が近隣住民にこの話を持ちかけ、申込用紙を配付、注文を取りまとめる作業に入りました。そして、部員が交替で10回ほど加工作業を行い、受注量を生産し、予定通り暮れに製品を近隣住民へお届けすることができました(売上げ約70万円)。

この活動は平成12年にも実施しました。(3)で述べるように、秋季に集中して各種イベントに参画したことから、前年に比べ、注文を取り始める時期が一ヶ月以上遅れてしまいましたが、何とか前年並みに提供することができました(売上げ約75万円)。注文を受ける期間がもっとあれば、さらにご要望に応えることができたのではないかと残念に思っています。ただ、近隣の方から注文取りを催促する声上がるなど、煮ダコの供給を

待ち望んでくれている方がいらっしゃる事がわかり、やりがいを感じることができました。

(3) 平成12年における各種イベントへの参画

幸いにも前年の活動の成功によって、私達は地元水産物消費拡大に向けた気持ちを萎えさせることなく、2年目の活動をより積極的に継続させることができ、地元水産物の提供を通じて、前年以上に多くの消費者と交流し、地魚をPRすることができました。

具体的には10月から11月にかけて(時節柄、この時期にイベントが集中)、市内で開催された「百年塾フェスタ2000」と「日立港秋の味覚まつり」、さらに、隣接する町で開催された「鵜の岬第15回秋祭り」という三つのイベントに参画しました。

さて、これらのイベントに参画した結果をどう見るか、‘商売の素人’の私達には難しいことですが、‘売上金額’という客観的な数字を基に考えてみました。各イベントの1日当たりの売上金額を比べると、最も多かったのは「日立港秋の味覚まつり」でした。「いずれのイベントとも天候に恵まれ、来訪者の数、用意した水産物の種類や販売時間等には大きな差がなかったにも関わらず、売れ行きに差が出た」のは何故なのでしょう。私達は「日立港秋の味覚まつり」は純粋に水産物等の食品提供に絞ったイベントであった点が他のイベントと異なり、このイベントには最初から食品を意識して来訪したお客様が多く、それが好調な売れ行きをもたらした大きな要因ではないかと思っています。

正直申しまして、ボランティア活動ではありませんから、売上金額がこの活動を継続していく上での最も大きな励みになることは間違いありません。売上金額が多いほど魚食普及が促進されているとは必ずしも言えないと思いますが、同じように考えていたイベントでも内容(来訪を促す目玉行事や出店内容など)が異なり、それが私達の活動の結果にも影響を与えていそうだという点に気付いたことは一つの収穫であったと考えています。

2年間魚食普及活動に取り組んでみて、心身ともに大きな負担となったが、「やれば、できる」という自信を持つことができた点は何にも代えられない収穫であったと思っています。

6. 波及効果

生産者自らが地魚を消費者に提供する機会を重ねることは、地元の漁業の存在に関する理解を促進することにもつながっており、イベントを通じて私達のことを知った市民団体から交流の申し入れが来ております。これは大切にすべきお話であると思っています。

7. 今後の課題

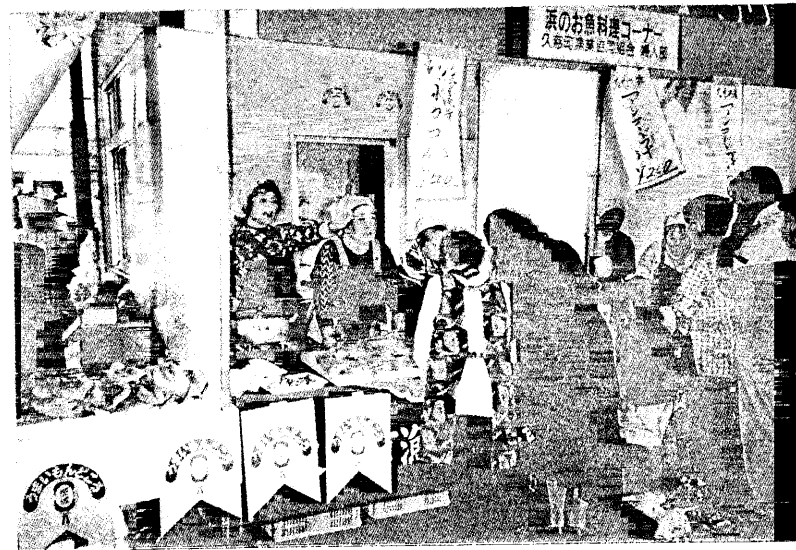
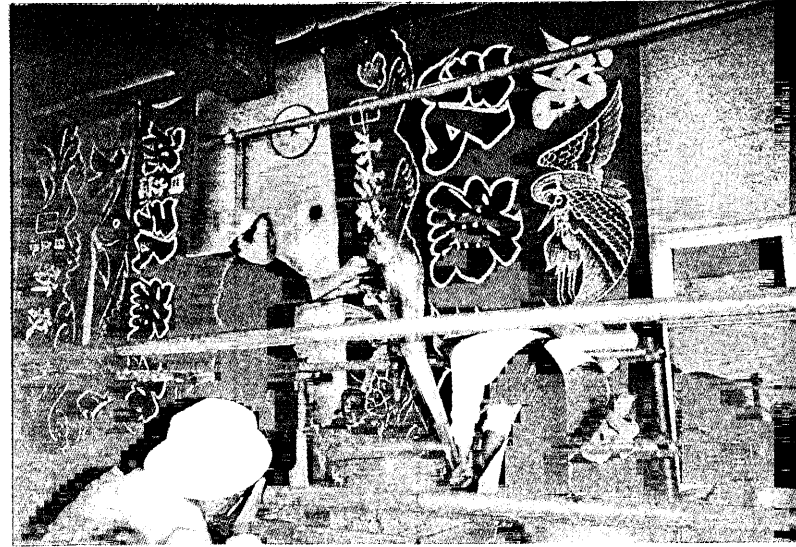
魚食普及は全国の浜が抱える共通の課題であり、古くから各地域の特性を活かして様々な形で取り組まれています。しかし、どの程度魚食普及につながっているかどうかを見極めることは、実は大変難しいことだと思います。私達は魚食普及活動に取り組んでみて、大変手間の掛かる活動であると感じていますが、これからもより良い製品作りに心掛け、余り無理をしないで、息の長い活動にするよう努めていきたいと考えています。

また、生活の様々な面で手間をかけない傾向が強まっており、難しいことかもしれませんが、一人でも多くの方に自ら魚をさばけるようになっていただくため、今後はたとえば「イワシのつみれ作り」等の料理講習会を開けたらいいなと考えています。

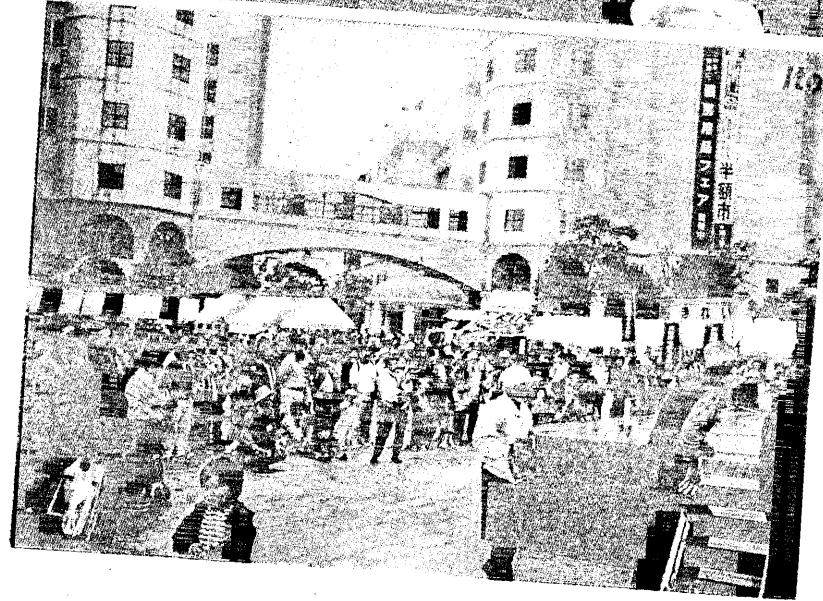
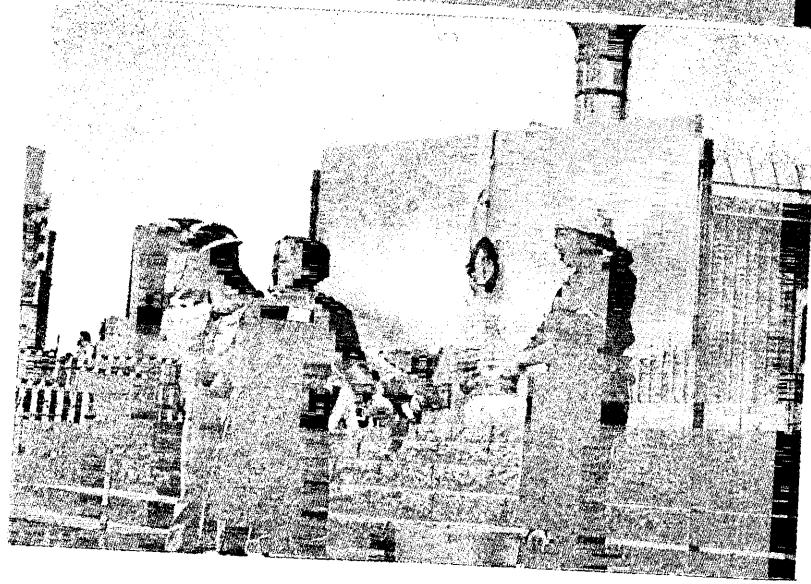
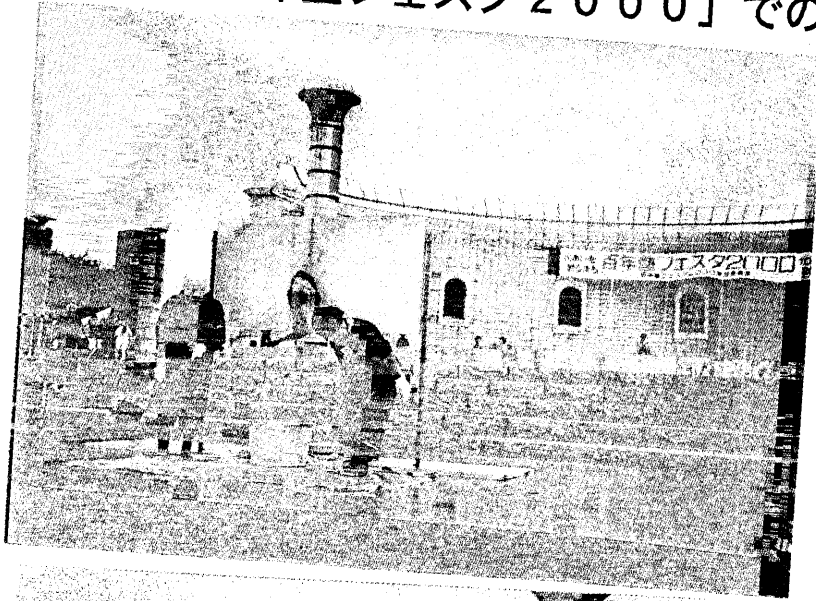
表 参画したイベントの概要

イベントの名称 (開催時期)	商品名	用意した量	販売した量	販売金額	備考
茨城の豊かな海づくり大会 (平成11年10月17日)	煮ダコ(約1kg/袋) アンコウどぶ汁 メヒカリ(400g入り) その他(ワカメ、シラス等)	250袋 800食 750パック	全部 全部 約半分	合計 約45万円	アンコウ吊し切りを実演。 煮ダコ、アンコウ、メヒカリは 自前で準備。 その他は漁連より調達。
百年塾フェスタ2000 (平成12年10月28日)	煮ダコ(約1kg/袋) アンコウどぶ汁 イナダ干物 サヨリ干物 シラス干し(120g入り) その他(ワカメ)	300袋 500食 300袋 250袋 550パック	約半分 300食 約半分 " " "	合計 約40万円	アンコウ吊し切りを実演。 煮ダコ、アンコウは自前で準備。 その他は漁連より調達。
日立港秋の味覚まつり (平成12年11月18～ 19日)	煮ダコ(約1kg/袋) アンコウどぶ汁 イナダ干物 サヨリ干物 シラス干し(120g入り) その他(イカ、ワカメ等)	200袋 500食 300袋 300袋 400パック	全部 300食 全部 全部 全部	二日間合計 約95万円	煮ダコ、アンコウは自前で準備。 その他は漁連より調達。
鵜の岬第15回秋祭り (平成12年11月23日)	煮ダコ(約1kg/袋) カニ汁 イナダ鮮魚 その他(イカ、ワカメ等)	200袋 300食 300本	約半分 150食 全部	合計 約30万円	煮ダコ、イナダ等は自前で準備。 その他は漁連等より調達。

「茨城の豊かな海づくり大会」での出店の様子



「百年塾フェスタ2000」での‘アンコウ吊し切り’ 実演の様子



「日立港秋の味覚まつり」での出店の様子

