

## 漁獲から販売までの取り組み

— ついに始めた料理屋のおかみさん —

日生町漁協婦人部

磯本 順子

### 1. 地域と漁業の概況

日生町は、岡山県の東の端にあり、本土と瀬戸内海に浮かぶ大小13の島で構成されており、「日生千軒漁師町」とうたわれるほど漁業の盛んな町である

日生町の戸数は3,050戸で、そのうち漁家は151戸である。主な漁種は、小型底引網、定置網、つぼ網、建て網、流し網漁で、冬場になるとこれに加えてかき養殖、のり養殖が行われている。

### 2. グループ組織と運営

私どもの婦人部は、昭和37年に設立された。部員数は85名で、漁種ごとに5つのグループに別れており、各グループからの代表者が役員になっている

昼間の操業でとれた魚は翌日の「せり」にかけるため、鮮度が落ち、保存しておくには冷蔵庫代がかさみ、思うように水揚げ代金が入ってこない。そこで、婦人部が知恵をしぼって考えたのが「浜売り」だった。これを「五味の市」と名付けて、今では日生町の名物になっている。夫が獲ってきた魚を女性が自らの手で直接消費者の方へ、新鮮でおいしくしかも安く食べて頂こうというものである。

売り場には一軒ずつ魚を並べる陳列台を作り、場所は毎日順番に移動すること等を取り決めている。特に、町外からのお客も多いので、お客さんにはていねいに魚の料理方法を教えてあげて、消費者との交流をもっている。

また、雑魚を利用して地域の特産品づくりに取り組み、干物、みりん干しの商品化に成功した。さらに、昭和63年度から、魚のPRにと始めた「水産業まつり」は、現在は6月の第一日曜日に開催される日生町の「サンバース」に引き継がれ、サワラずしや焼きアナゴの実演販売を行うなど、魚食普及の活動をしている。魚の水揚げ量が年々減少していく中で、海をきれいにする運動にも取り組み、ゴミの持ち帰り運動、月1回の浜の掃除を実践している。

### 2. 活動課題選定の動機

この度の発表は、私個人の生活内容になるかとも思うが、これまでの漁協婦人部員としての活動経過のうえに、今の私の漁家生活があるため、ご理解願いたい。

私は、韓国釜山市の生れである。日本から漁業指導に来ていた主人と知り合い、頼もしい主人の姿にほれて、日本での幸せな生活を夢みて結婚、日生町へきた。当時私は21歳

で主人とは一回り以上の歳の差があった。漁業に縁のなかった私だが、主人や両親の仕事を手伝いながら少しずつ日本語や漁業を覚えた。しかし、私が心を開いて日本の生活に溶け込もうとしても、韓国生まれということであわさされ、不愉快な思いをすることもたびたびだった。私の家の漁種は底曳き網漁で、主人は、季節によって違うが毎朝3時～4時頃出漁して、11時頃、魚を水揚げしている。

その魚を一部は市場へ出し、その他は日生町の名物である「五味の市」という浜売りで販売する。浜売りは火曜日以外は毎日行われ、約50人のおかみさんたちが腕一本で売っている。だから各々大声を出しての売り込み合戦になる。お客さんの相手をしながら、手元はアナゴを開き、みりん干し用の小魚の料理をしている。

当時、五味の市に出てくる婦人部の顔ぶれも50歳前後かそれ以上の人が多く、23歳だった私は最年少で同世代は他に2人しかいなくて、その年齢差に加えて、文化の違いから婦人部に溶け込めるまでにかなりの年月がかかった。しかし、長男、長女と子供も生まれ、何としてもこの日生町で、立派な漁師のおかみさんになってやろうという意気込みだけは忘れず、毎日をおくった。

「五味の市」でのお客さんとの会話の中で、「この魚、今食べたいなあ」、「どこか料理してくれるとこないの」など、この場で今、このおいしさを味わいたいという人が結構いる。私は、お客さんとの会話をヒントに、水揚げされた新鮮な魚を利用して、手ごろの値段で料理が提供でき、親密で遠慮、気がねのない店を持ちたいという夢をいつのころから持つようになった。また、主人と私はかなりの歳の差があったので、主人が漁に出られなくなった後の生活をどうやって支えようかという心配もあり、店を持てば、今度は私が支えることができると思っていた。

#### 4. 実践活動の状況及び成果

長男は現在、調理士を目指して調理士学校へ通っている。卒業後は父親と一緒に漁師をやりながらお店をやっていききたい、という息子の夢と私の夢がちょうど重なったこともあって、ついに料理屋の建設に踏み切った。開店に備えて、忙しい漁家の生活におわれながらも、私は料理の勉強をし、また保健所で食品衛生の許可を得た。

そして、平成9年2月1日、料理屋「磯」がオープンした。私の店のコンセプトは、「新鮮な魚をおいしく、そして気兼ねのない店」を目標にしている。あまり儲けなくてもいい、何回もお客さんが足を運んでくれる店を目指して頑張っている。開店してまだ1年ぐらいにしかないが、お蔭で店にはいつでもお客さんがおり、町内の人たちにも喜んで頂いている。私の店では、日生で比較的たくさん獲れるエビ、シャコ、イシガニは湯がいて大皿にドンと盛って、注文の料理ができ上がる間に食べていただいている。磯の香りが少しでもお客さんに届くように、最初はそのままの形で出している。魚はタコ、アナゴ、ニシ貝、イカ、ベイカ、ママカリなど日生で獲れる魚ばかりの料理である。しかし料理法は唐揚げ、塩焼き、天ぷら、酢漬けなどの日本料理だけではなく、私のふるさと料理にも力が入り、タコムチム、石狩メウントンなどの韓国料理も楽しんでもらっている。

また、水揚げされた魚のなかでも、雑魚は市場に出すこともできないし、「五味の市」でもだぶつき気味だ。こんな魚も地元町内の人々や、町外の観光客に上手に料理し、瀬戸

内海の魚の美味しさを満喫してもらっている。もちろん、小魚だけでなく、日生ならではの活きのいい最高の魚も味わってもらっている。

店は、昼間は私の他に、二人のアルバイトに来てもらい、夜は息子が手伝い2人でやりくりしている。そして娘は、私に代わって「五味の市」で魚を販売したり、店を手伝ってくれている。このほかにも経理の人や掃除の人を頼んで回している。

このように、獲る漁業から、料理屋の経営まで手を広げて、わが家の長期計画を実践している。

## 5. 波及効果

日生町は瀬戸内海に浮かぶ大小13の島で構成されており、瀬戸内海国立公園にも指定されている。歴史と史跡に富んだ美しい町で、海水浴、魚釣り、潮干狩り、ミカン狩り、島めぐり等で年間50万人の観光客が訪れている。しかしながら、これらの人達が気軽に食事をする料理屋が少なく、ゴールデンウィークなどには、昼食を食べるために列をつかって待っている観光客の姿をよく見かけた。

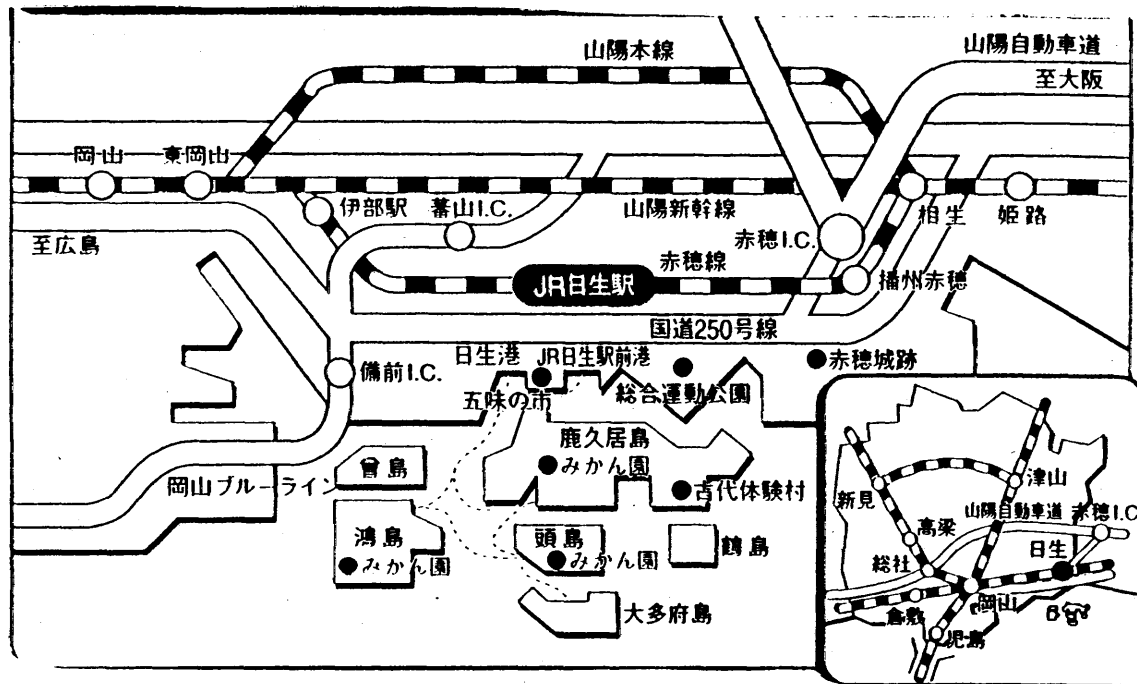
「日生で獲れた魚を食べたい」という要望にこたえて、料理屋を開店した私の試みは、日生の旬の魚のおいしさをPR、ひいては日生の活性化に貢献できるのではないかと自負している。すでに、島しょ部においては、漁業経営と民宿経営とを両立させている人達も多く、わが家もその仲間入りをし、その輪を日生本土に広げたといえると思う。

わが家の周辺の日生港埋立地は、駐車場のスペースも広く、周辺地を同業者が購入しており、今後、わが家のような経営も増えてくるものと思う。

## 6. 今後の計画と問題点

日生町の恵まれた資源を生かし、観光地として一層発展するために、今までの獲る、育てる漁業から一歩踏み出し、水産業を武器に、消費者を呼び寄せ、消費者に瀬戸内海の美味しい魚を味わって頂く、そして、若者も多い活力のある日生町の発展を夢見ている。人が集うところは、それだけの経済効果が生まれるので、漁業者のみならず、農業も、商業も栄えるものと思う。一人の漁業者として出来ることは、小さいことかもしれないけど、それぞれが自分の役割を果たし、一生懸命生きることによって実現するものと思う。

私は、韓国生まれの韓国育ち、そして今、私たち家族をここまでささえてくれた日生町で、これからは国際人としての視野から、殻にこもらない、前向きな生き方で精一杯頑張りたい。



### 「五味の市」

日生漁協の市場では、早朝より水揚げされた魚が漁師のおかみさん達の手で威勢よく売られている。どれも獲れたての新鮮さで、値段も格安。平日は午前11から、日・祝日は早朝より市がたつ。