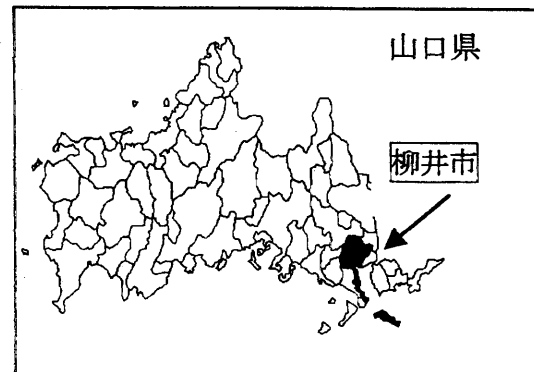


「阿月しおかせ朝市」を中心にした地域活性化 ～「久しぶりじゃネ！」で始まる朝市による地域の輪づくり～

柳井市漁協婦人部
大野君枝

1. 地域と漁業の概況

私たち婦人部が活動しております山口県柳井市は、県の南東部に位置し、内陸部と瀬戸内海に突き出た半島及び離島を含む、人口3万3千人余りの小都市です。私の住む阿月地区は市街地から南へ約10キロメートルの半島にあり、農家と漁家が混在しており、住民は約千人で、温暖な気候と自然に大いに恵まれております。



私たちの所属しております柳井市漁協は、平成4年1月に柳井湾・伊保庄・阿月の3漁協が合併した組合で、正組合員106名、准組合員210名、主な漁種は一本釣、建網、かご漁業、吾智網です。

2. 組織及び運営

婦人部も漁協合併に伴い、柳井市漁協婦人部として発足することで、新たな段階を迎えました。60歳以上が3分の2を占める状態ですが、総勢33名で活動を開始しました。

3. 実践活動課題選定の動機

さて、活動内容ですが、まずは魚食普及活動。毎年の恒例行事の1つになりつつありますが、学校へ出向いて「お魚料理教室」を開催しております。地元の小学校で先生・生徒・保護者と一体になって魚のさばき方から食べ方まで、にぎやかに楽しい授業になっております。

海のすぐそばに住んでいても、なかなか魚とふれあう機会の少ない子供たちです。そんな子供たちと一緒に昨年は他団体との協力を得て、体験学習として「地引網」を行いました。もちろん大喜びです。子供も大人も汗を流しながら網を引き、取れたての魚にさわったりつついたり、肌で感じながらの勉強です。私も部長として、また県の漁村生活改善士として、食についての話をしました。子供たちは目を輝かせて聞いていました。

平成4年にスタートした頃は、部員同士の交流活動からでした。合併漁協の現実、地域的な問題やそれぞれの方針を1つに結びつけることの難しさを知ることでした。共通点は海です。「うれしいことに、海がある。」は婦人部の合言葉です。まずは粉石けん推進運動。環境への思いを無公害石けんに託して、皆で強く意識しました。

そして、平成9年春にはアサリ貝の大敵であるツメタ貝について勉強し、駆除するため

浜に大集合。ツメタ貝の食べ方の工夫もしました。こうして海との関わり方も改めて認識しました。

また、自分たちにふさわしい活動はないものかと、県内の各栽培・加工センターの視察、平成9年5月の他の漁協婦人部さんとの意見交流会では、規模の大きさ・活動の深さに大いに刺激を受けながらも、少人数で何ができるだろうか、何か皆で無理のないやり方で、充実したものができないだろうかと考えていました。

そんな中でも、柳井地区魚食普及推進協議会主催の「チビッコ審査員によるお魚料理コンテスト」に出品参加することによって、子供たちの目から見た魚料理を参考に、郷土料理を作ることになりました。

そこで、毎年開催していた婦人部内の魚料理教室も少し趣向を変え、地元で取れた魚、野菜を主に郷土料理として工夫・研究し、ふるさとのお膳作りができるようになりました。そんな中で「阿月のお魚・旬カレンダー」が皆の意見をもとに作成されました。

「ふるさとのお膳」作りも春から秋へと移り、浜で残った魚を持ち寄り、ミンチにして天ぷらやハンバーグを作ってみました。ここで「加工」の2文字が脳裏に焼きつき、部員間では作り方の情報交換で持ちきりとなりました。

その後、平成10年・11年と他漁協婦人部さんの市場や加工場を視察し、意見交換の場を重ねてきました。ここでまた大きな刺激を受け、「何かやりたいネ」のもやもやが、またまたふくらみました。

この過程でもイベントは毎年繰り返され、新しく「お魚バーベキュー出張サービス」が始まりました。市内の保育園や幼稚園に出向いて、子供たちやお父さん、お母さん、園の関係者と皆で、たっぷりのお魚をバーベキューで味わってもらい、魚のさばき方・料理の仕方・食べ方を学んでもらおうというイベントです。

4. 実践活動状況及び成果

そして、平成11年の秋に入った頃、「とにかく何かやろう！！地元で自分たちだけの朝市をやってみよう！！」ということで皆に声をかけ、一気に、皆火がついたようになり、第1回目を10月24日、場所は漁協前の海のすぐそばの広場で、冷蔵庫の前。とろ箱を並べ、板を敷き、販売台にしました。自家製の野菜、手作り品、船には魚を活かして、また、漁連から海産物を仕入れ、何でもありの朝市で名前は「阿月しおかぜ朝市」と命名しました。

初めての朝市が終わってから、皆さんの声が届きました。「次はいつやるの？ 魚はもっとあったほうがいいよ！ 計算が遅かったネ！ 開催日をもっと早く教えてほしい！」等々。その中でも「次はいつやるの？」と聞かれるのが一番多かったのです。

部員会合を開き、今後の朝市について話し合いを続けました。地元の新鮮な魚がすぐ手に入るため評判が良く、朝市を続けてほしいという声が多数あり、3月から定期的に毎月第3日曜日に開催することを決定しました。

平成14年12月で36回目を迎えました。同じ地区に住んでいても、「まあ久しぶりじゃネ、元気じゃったかね」と、あちこちで声はずんでいます。1人暮らしの人、子供が就職して夫婦2人になった人、老夫婦で病気になってしまった人、市街地の大型スーパー等の影響で、地元のすぐそばにあった商店が閉店して買物にいけなくなった人たち、皆が

朝市を喜んでくれています。

また、市内はもちろん遠く、岩国・広島からも着てくださるお客さんなど、市内外のファンがどんどん増えてきております。

ここで、36回と回を重ねてきた朝市の様子をちょっと見てください。

平成14年は売上高1,570千円、活動費207千円です。主な売上は海産物32%、活魚・鮮魚31%、手作り加工品29%、野菜3%、その他5%となっております。(表1)

魚介類行商の許可も取り、平成12年、個人の施設ではありますが、加工所を建て、加工の許可と飲食店営業の許可も取り、惣菜販売を実現しました。「鯛めし」「鯛寿司」「鯛の一夜干し」「鯛を使った惣菜」、これらを1人前ずつのパックに入れて販売すると、少人数の家庭が多いこともあり、好評を得ております。

5. 波及効果

地元の吾智網で採れた鯛は、新鮮なまま甘塩の一夜干しに生まれ変わったり、あっさりとした鯛寿司になったり、地元の野菜と一緒に鯛めしとして炊き上がったり、鯛のあんかけへと変身したりして、皆に喜んでもらっています。

鯛はごちそうの時の魚です。めでたい時やお祝いの時しかなかなか食べようとはしない魚です。でも、普通にこうして瀬戸内海の幸を味わっていただけるのは、漁を営む者にとってはうれしいことです。また、日曜日は魚市場もお休みです。お天気次第で操業に出る漁師には、採れたての魚を朝市へ出荷できるのは多少でも収入につながり、朝市を開催する側にとっても活きた魚が売れるので、朝市全体が活気付いてうれしいことです。

「良い物を安く売る」、これが消費者との約束事で、信頼関係の根っこになっているのです。それぞれの立場の人たちが責任を持って消費者と向かい合い、販売するという理想的な構図が「阿月しおかせ朝市」の中に見受けられます。

魚だけではなく、野菜も部員が作った物を安く売っています。普通の野菜ではないのです。肥料は元を正せば魚が一役も二役も買っています。魚の内蔵や骨などをそのまま堆肥に加工します。その魚堆肥を使った野菜はモクモク成長し、有機成分が効いたみずみずしく、味も抜群においしい野菜です。漁師が朝市で野菜を売るなんておかしなものネと言いながらも、皆も魚堆肥に興味を持ち始め、魚料理から野菜作りへと話に花が咲きます。

朝市を開催するにあたり、開催日程を市の広報にも載せていただき、また手作りの張り紙をあちこちに貼り、PRにも努めるようになりました。

朝市用の「のぼり」を購入し、買物カゴもそろえ、レジはないけど計算する場所も決め、今は何とか格好がついています。大敵は雨・風そして真夏の太陽です。販売時間は朝8時からわずか30分のことですが、組合の軒を利用しています。青年部や組合員であるお父さんや組合の役員さんがのぞいてくれ、作業を手伝ってくれます。朝市の応援団が増えていきます。

皆に楽しんで、喜んでもらうには、まず自分たちが楽しみ・喜んでやっつけていかなければ、皆には伝わりません。その点、私たち婦人部は、1人1人が自主的に、無償のボランティア精神で楽しんでいきます。楽しみが婦人部活動につながっていくのです。『婦人部活動が、楽しいのです。・・・』と今やっと言いつけるようになりました。これも、なんのもめごともなく、婦人部の和が保たれている証だと思います。

6. 今後の課題や計画

自分たちの手で朝市を開くまでの「もやもや」は、「こやし」の一部だったのではないのでしょうか。国や県の補助金を受けてやる事業も考え、取り組んでもみましたが、自分たちにはどうにもならない壁にぶつかりました。部員たちの自信もエネルギーも半分だったと思います。あの時の「もやもや」が朝市を開くことによって、すっかり晴れました。この快晴を続けなければなりません。

少人数でも「山椒は小粒でもピリリと辛い」を地でいく婦人部であることです。そのためには、この豊かな地域資源を大切にうまく活用しながら、農漁村と都市交流の担い手役として活動し、地元のブランド料理や加工開発を続けることによって、地域と一体になった新たな起業おこしの構想を描き、活気ある地域づくりの夢を膨らませております。



「阿月しおかせ朝市」

柳井市漁協婦人部活動

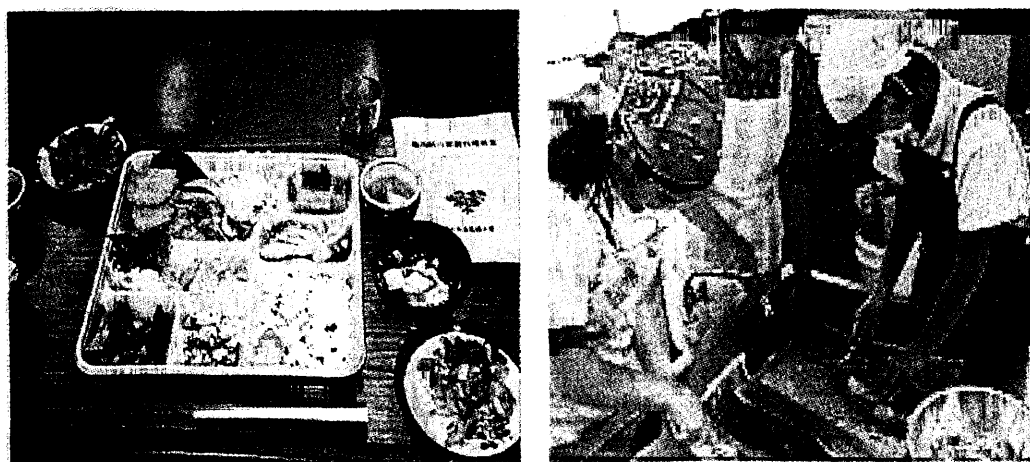
☆まつり



☆お魚バーベキュー出張サービス



☆お魚料理教室



チビッコ審査員によるお魚料理コンテスト



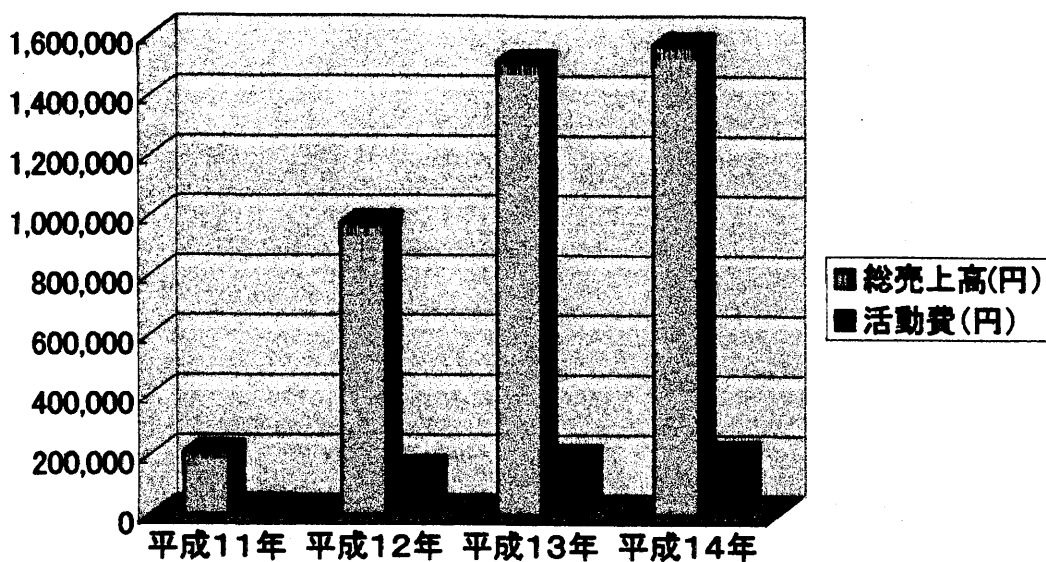
色や形、味などを採点中

阿月しおかぜ朝市オープン

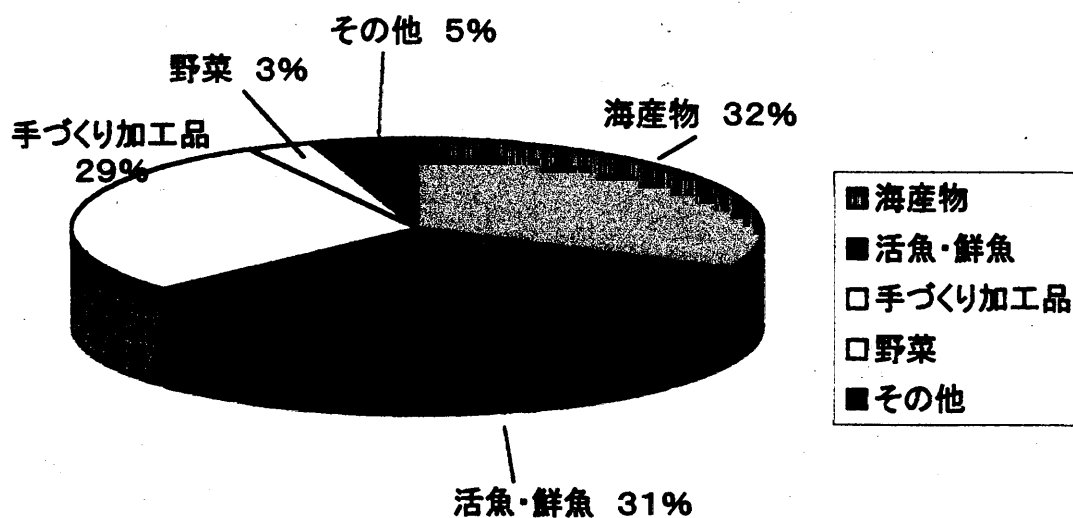


(表1)

売上高・婦人部活動費の推移



売上高の構成比 (H14年)



平成14年度 柳井市漁協婦人部活動計画

～いきいき婦人、いきいき婦人部～

婦人部組織の活性化
(地元での後継者を育てていますか?)

原点にもどって
“漁協婦人部らしい活動”を
選びましょう!

漁協と婦人部との相互理解
(組合とのコミュニケーションはとれていますか?)

LET'sおさかな運動

地域での水産物消費拡大のすすめ

- ・他団体とお魚料理教室開催
- ・朝市・イベントで新鮮な魚を販売
- ・地元で獲れた新鮮な魚を使った「給食サービス」(地域敬老会・市町社協との協力)
- ・地域の学校給食へ、普及拡大を(学校等講習会の開催)

水産加工品の開発・販売

- ・地元水産加工品、特産品の開発・販売(活動資金づくり、事業化へ)
- ・婦人部の店、婦人部加工所設立(「おさかな天国」CDの活用)
- ・水産加工先進地視察
- ・山口県農林水産まつりでの販売(うに飯・新鮮鍋ほか)

資源・環境・健康

天然せっけんキャンペーン

- ・なかなか普及しない問題点は何?
合成洗剤の環境への影響は?+ビデオ視聴
- ・手づくり廃油せっけんの普及
- ・山口県農林水産まつりでの販売

環境保全活動

- ・一斉海浜清掃(海と渚をきれいに!)
- ・植樹活動(魚付保安林等)
(森・川・海をつないで)
- ・リサイクル活動
(ごみ減量分別、廃品回収等)

定期休漁日の設定

- ・海・魚を休ませ、人も休みましょう
→7/20 海の日・11月第4日曜日

ふれあい・組織強化

教育・学習活動の推進

- ・幹部研修会でリーダーの育成他
- ・生活教室、スポーツ・レクリエーションなど、小グループ活動の実施

組織強化・男女共同参画

- ・婦人部員の増員、正組合員化
- ・組合役員、運営委員への参加
- ・組合総会へ婦人部からも出席

ボランティア・福祉活動

- ・声かけ運動・ホームヘルパーなど
- ・チャリティーバザー・各種募金運動など
- ・敬老会・福祉施設への慰問ほか

地域ふれあい活動

- ・地域のまつり・イベントへ参加

漁協全利用と生活設計

信用事業

- ・一日貯金・婦人部貯金への参加
- ◎全婦人部で年一回以上、一日貯金を実施しましょう!
- ・年金受取や公共料金の振替推進
～貯金もローンも漁協で～

共済事業

- ・チョコー、火災、くるま等

購買事業

- ・生活用品、季節商品の共同購入
- ・「七色せっけん」の一括購入

生活設計・家族協定を考える

- ・無理のないゆが家の生活にあった“生活設計”
と“漁家経営”を考えましょう