

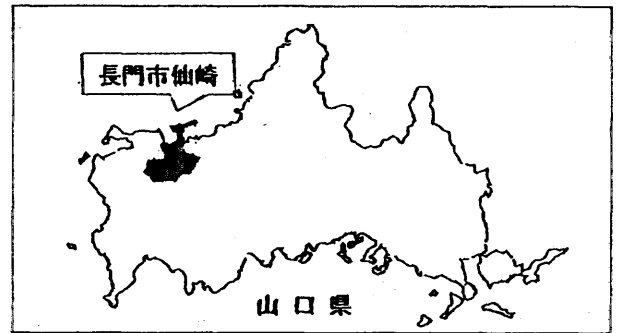
「さかなの町・仙崎」から新しい食の創造をめざして

山口ながと漁協女性部 仙崎地区
部長 原田松枝

1 地域と漁業の概況

私たちが住んでいる長門市仙崎は、山口県の西北部に位置し、北長門国定公園の代表的な景勝地青海島に抱かれ、童謡詩人「金子みすず」の生誕の地として近年脚光を浴びている美しい自然の良港に恵まれた漁業と観光の町です。

私たちが所属している山口ながと漁協は、昨年6月1日に長門市・三隅町・日置町及び油谷町内の6漁協が合併し、合併当時正組合員1,476名、準組合員769名で主な漁種は小型底引き網、一本釣り、採貝藻等多様な漁業が営まれており、水揚げ高は年間63億円取り扱っています。



2 組織及び運営

私たち山口ながと漁協仙崎地区女性部は昭和28年に結成され、現在部員は220名、大日比・仙崎・白瀉の3地区17支部で構成され、女性部活動として主に魚食普及、食の創造活動・環境と健康づくり活動・貯蓄推進、共済推進活動・教育とふれあい活動に20～70歳の多世代で取り組んでいます。

3 実践活動課題選定の動機

特に魚食普及活動については昭和の後半頃、「子どもが魚を食べない。若いお母さん方は魚の捌き方がわからない」など地域の問題を取り上げ、「新しい食の創造をめざす」ことも女性部活動に加えました。

また、その頃、地元の魚市場では「シイラが安い。お金にならない。獲れても海に捨てている」など漁師の声を聞き、「せっかく獲った資源だから何とかしたい。加工してみたい。」と女性部がたちあがったのです。

4 実践活動状況及び成果

仙崎の魚市場では水揚量の減少、魚価の低迷と暗いムードに、「女性の手で明るくしたい。地元の魚にこだわり、漁家女性の手作りにこだわり、魚をおいしく食べよう、新しい食の創造をめざそう運動」を漁業の生産現場も分かる女性部が魚の獲れる海のこと、さかなの町仙崎も紹介しながら地域の団体とも連携することも考慮に入れて、プラン・ドゥー・シーで活動の輪を広げてきました。

(1) 実践活動のうち、特に自慢は今では押しも押されぬ長門市の名物となった漁協女性部の鯛寿司への18年間の取り組みです。こだわったことは天然の新鮮な鯛を使い、こだわりの技術などのひと工夫です。市内の3つの漁協女性部が協力し、ながとふるさと祭などで販売し、今では地域のイベントといえば漁協女性部の鯛寿司といわれるまでになりました。これまでに特に苦労したことは、時化になると鯛の調達が難しいことです。この時期は絶えず天気予報が気になります。どうしてもない時はイトヨリか甘鯛をつかったこともあります。鯛にはかえません。この鯛寿司が女性部の要となり活動の輪を広げています。

自慢の鯛寿司をいつでも販売するためには惣菜の許可施設が必要ということで、丁度、長門市仙崎で開催された全国海づくり大会をきっかけに多目的研修施設が出来ました。その一角に惣菜の加工施設を整備し念願が叶いました。おかげで、今では朝市などでも販売でき、一番の売れ筋商品になりました。

(2) 健康志向にも目を向けた加工品として「シイラの薫製やシイラのパリパリせんべい」「骨ごと丸ごとハンバーグ」も作りしました。シイラの加工品は多く獲れ、安いときに加工していますが、出来上がった加工品は女性部員の自給で全部消費しています。ハンバーグ開発は「若い人や子供たちが魚離れしている。骨ごと食べればカルシウムがとれる。健康にいい。魚に付加価値をつけるために浜で売れない新鮮な魚を何とか商品にしたい。」と女性部で試行錯誤の結果誕生しました。地元の水産加工センターの協力も得て、専門の技術者の指導も仰ぎ、2年がかりで研究。原材料の水揚げと私達の加工の日程があわず、材料をムダにしたり、時には部員の出席が少なかったりと様々な苦勞を乗り越え、ハンバーグが出来上がりました。部員間では好評でしたが、紺屋の白袴ではいけない。他人の評価も聞くと同時に、普及PRをと本年度の県の加工開発コンクールへ出品し、思いがけず入賞するなど評価を頂き自信と普及への手応えを感じました。朝市などで試食会を繰り返しながら地域に広めています。消費者の反応は「健康に良い。骨が気にならず、おいしい」です。特に子供やお年寄りにとっても好評で、常時販売の希望もでているところです。

(3) 次に海と山のふれあい朝市の取り組みについてですが、そのきっかけとなったのは長門大津農山漁村女性団体連携会議での地産地消の取り組みで、漁協女性部からは「地元魚を食べよう運動」を提案し、アンケート調査を消費者に行いました。その結果、地産地消を理解している人は約半数でした。また、朝市直売所が近くにあれば利用したいと答えた人は96%で、「どんなことに気をつけて購入しているか」について魚の鮮度をあげた人は51%、地場産のものが32%、値段が16%でした。野菜と魚が同じ場所で販売されれば、利用すると答えた人は何と97%でした。このことが、きっかけとなりJA女性部と話し合い開設へ向けて段取りし、昨年仙崎の観光基地の前でテント張りで1年間(毎月2回)実施しました。テント設営は当番制で、みんなでワイワイ建てることも楽しいと感じたこともありますが、夏の暑い日、風の強い日や雨の日などには苦勞しました。また、JA女性部の野菜は自分の責任で予定通りに販売されるのですが、魚は天候に左右され思うようにいかず、困ることもありました。魚の干物も衛生的な問題がありますので、安全安心な加工品づくりに乾燥機等の整備が必要と強く感じました。消費者の皆さんからの要望もあり、常設の朝市施設を検討しているところです。

この海と山の朝市をさらに拡大発展し、私達女性部と鮮魚組合、かまぼこ組合、魚の卸組合、JA女性部、漁協など様々な団体が共催で第1回朝市を昨年11月魚市場の休日に漁協の魚市場で開催し、毎月1回朝市を開催することとしています。

(4)最後に食の創造への活動として子供たちへの魚の捌き方、料理等伝承への取り組みについてですが、地元の中学校へ本年度で5年目を迎えますが、ゲストティーチャーとして活動しています。指導の対象は毎年1年生(約60名)です。メニューはアジの煮付け 和え物 吸い物とご飯で和食料理です。生徒は慣れない手つきで包丁を持ち、アジの内臓から血が飛び出し悲鳴をあげる一シーンもありましたが、自分で捌いた魚を全部おいしく食べていました。ゲストティーチャーの活動は地元の新聞や4月に開局したばかりのケーブルテレビなどマスコミを通じて市内へ広くお魚料理普及を行いました。

5 波及効果

女性部活動の波及成果としては女性部の味としてこだわりの鯛寿司、こだわりの小魚南蛮漬、カレイやイカの天日干し等々が定着してきました。2つ目には魚を中心として、女性部の活動が幅広くなり、健康山口21推進協議会 長門市観光協会、中学校や高校等との連携活動が増え、女性部活動の理解者・協力者が増えてきました。それと共に魚嫌いだった子供が魚好きになっています。3つ目にはさらに観光と水産がマッチしたイベント(みすずまつり ふるさとまつり みすず笹まつり 観光物産展 公民館まつり等)で県内外へ広く長門市仙崎の魚料理等が波及しています。4つ目には魚料理や加工技術に優れ、子どもに信頼されるティーチャーが増えて来ました。ゲストティーチャーの一年目は魚料理を教えることだけでしたが、何度も体験することにより今では子ども達へ郷土の歴史、文化なども交えリラックスした授業が出来るようになり、学校へでかけるのが楽しいと思えるようになりました。町で出会った子ども達からも「お魚の先生」と声をかけられるようになり、私達とのふれあいを楽しみにしています。

6 今後の課題や計画

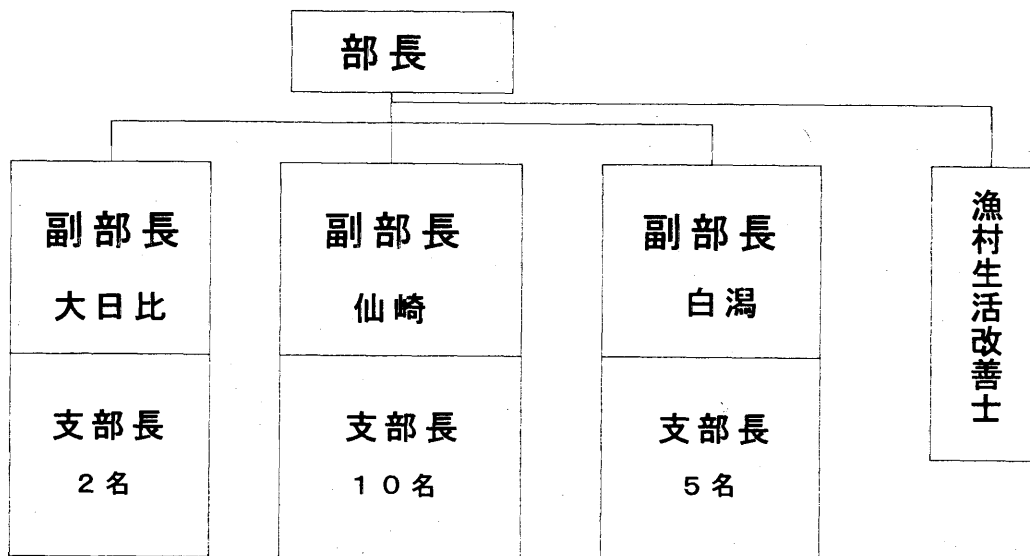
女性部の足跡を振り返ってみると、女性部と漁協、地元団体そして市や水産事務所水産研究センター等といつも相談や指導・情報交換等をしてきました。

30年も続いてきた「浜の掃除」、昨年は私達の継続した活動が認められ、長門市環境づくり協議会からも「きれいな海・環境づくり活動」の表彰状を頂きました。食の創造は食べることのみではありません。食をとりまく環境づくりも要素です。これらの活動から継続することの大切さを学び、地元魚のおいしい料理の伝承、新しいアイデアの開拓、未来をはぐくむ子供たちへの食育は継続したい楽しい女性部活動になっています。

今、私達の町は童謡詩人「金子みすず」さんのおかげで、沢山の観光客の来訪があります。「みすず」さんの自然、ものへの思いやり、感性などにも学び、地元食材にも感謝し、漁村ならではの地産地消を考えた業を起こしたい。私達のこだわった郷土料理を食べるお店をつくりたい。海の産物を活かした体験交流の取り組みも行いたい。きれいな仙崎湾、その海でとれた地元魚にこだわり、旬にこだわり、漁協女性部がこだわった食を考え、山口ながと漁協仙崎地区女性部一人一人の知恵と技を結集し、起業の構想を具体的に描き、地域の団体と協力して実現したいと夢を膨らませています。

女性部の組織図

部員数 220名



女性部の 主な活動内容

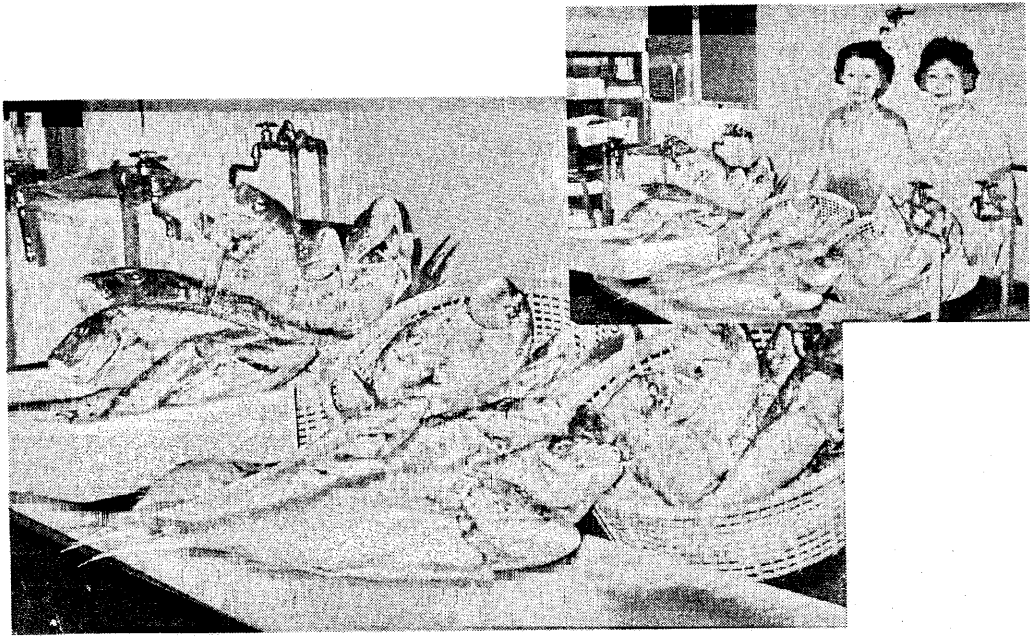
魚食普及・
食の創造活動

環境と健康
づくり活動

貯蓄推進・
共済推進活動

教育と
ふれあい活動

鯛寿司の商品化



女性部の味定着・イベントでPR



念願の研修・加工施設



加工・研究



コンクール入賞



海と山の朝市(チラシ)

😊 いらっしゃ〜い
 観光船の海開き

海と山ふれあい朝市

と き：毎月第2・4日曜日 9:00~
 (3/10, 3/24)
 と ころ：青海島観光船のりば前

<p>海から</p> <ul style="list-style-type: none"> - 鯛寿司、ワカメむすび - 骨ごと丸ごとハンバーグ - 魚の子もの、ひじき、ワカメなど 		<p>山(むら)から</p> <ul style="list-style-type: none"> - こだわり野菜 - 新鮮やさしいいろいろ 	
---	---	---	---

海と山の朝市試行



お魚普及・・・ゲストティーチャー

- ・ 仙崎中学生へ
- ・ 市内へPR
- ほっちゃテレビ
- 地元新聞



子供たちと会食

