

生産量日本一！うなぎと川・海を守る活動

一色うなぎ漁業協同組合婦人部

鈴木 やすゑ

1. 地域の概況

私たちの住む一色町は愛知県の中央部を流れる矢作川河口に位置している。面積は22.3㎏、そのうち80%が海拔0m地帯である。人口は約2万5千人、農業や漁業が盛んでカーネーションやえびせんべい、ウナギの生産量は日本一を誇っている。

2. 漁業の概要

活動の拠点となる一色うなぎ漁業協同組合の組合員は257名である。平成7年度の生産量は7千t、生産高約130億円で、全国のウナギ生産量の33%を占めている。

3. 婦人部の組織と運営

婦人部は昭和47年に結成され、現在の部員数は182名である。初めは漁協貯金の手伝いをしてきたが、だんだんと活動の輪を広げ、今では「川や海をきれいにする運動」「天然石けん作り」「農山村との交流活動」「魚食普及」等を中心に進めている。

4. 実践活動課題選定の動機

養鰻は、早くから専用の養鰻水道を布設し、加温ハウス化によって年中出荷している。しかし、ウナギの種苗は100%天然資源に頼っているため、河川の水質が悪くなるとシラスが川に登ってこなくなり、大きなダメージを受ける。年々この大切なシラスが減少し、価格が上昇している。この状況を改善し生活の安定を図ることが重要な課題である。

また一色町のウナギ生産量は、昭和58年以来、12年間日本一を続けている。しかし、ウナギ生産地としての知名度はまだ低いため、「ウナギと言えば一色町」を広く消費者に認識してもらいたい、というのが切なる願いである。

5. 実践活動状況及び効果

(1) 川や海を守る活動

私たちの漁場の上流にある矢作川は、愛知、岐阜、長野の三県にまたがる非常に長い河川であり、上流には各種企業の工場やゴルフ場などの建設が進んでいる。汚れた水が海に流れ込み水産物に大きな被害がでたのをきっかけに、私たちの手で少しでも川や海をきれいにしようと、漁協婦人部が集まって昭和48年「矢作川をきれいにする会」を発足した。以来、白生地に赤で会名を書いたタスキを掛け、長靴を履き、矢作川に隣接している市町村はもとより、長野県や岐阜県の水源地域まで出かけて、工場等の廃水処理は完全に行われているか、環境浄化は考えられているか、毎年4回のパトロールを行ってきた。このような運動が実ってか、年ごとに工場にはろ過槽、沈殿槽が建設され、改善を見ることができた。

また毎年5月には、矢作川沿岸水質保全対策協議会と地元漁協の協力により、長野県や岐阜県の児童100人を潮干狩りに招待している。「うわー、大きなアサリ。あたしこんな

の取れたよ」と楽しそうな子どもたち。2時間程、一緒に潮干狩りを行い、昼食には手料理の魚料理と一緒に食べて、1日楽しく過ごす。子どもたちから「川を汚さないことは、海を汚さないことにもつながることがよくわかりました。これからは、きれいな水が流れるよう、みんなに呼びかけていきます。」という手紙をいただいたときは、とても心強く思うと同時に、川の上流と下流に位置する町が、環境浄化を共に考えていくことは大変意義のあることだと改めて感じた。

川や海にはいろいろな水が流れ込んでいる。特に身近なものは生活排水であり、中でも合成洗剤が大きな問題となっている。皆の愛する大切な海、そしてシラスの来る海を、少しでも汚染から守るために、合成洗剤追放運動の必要性を訴えている。合成洗剤追放活動の先進地であった滋賀県の琵琶湖へ視察を行い、私たち婦人部も昭和56年から、自然にやさしい天然粉石けん作りに踏み切った。そして今年度は、地方振興事業の導入により、念願の婦人部の石けん工場（12坪）を建て替え、新しい設備を導入することができた。

天然石けんの主な原料となるてんぷら油は、町内の各家庭や飲食店、給食センターの協力を得て回収している。できた粉石けんは、町主催の健康祭りや、生活排水浄化推進大会の会場で町民に配付しながら、きれいな水が川や海、そして地域の産業である養鰻を支えていることをPRしている。粉石けんをさしあげた方から「油汚れが良く落ち、靴下がとってもきれいになるわ。天然石けんは川をきれいにするのに役立っているんですね。」などという、うれしい感想が返ってくると、ますます粉石けん作りに力が入る。

（2）ウナギ料理の普及

婦人部ではウナギのおいしさを直接消費者に知っていただくために、3か所の直売所を通じて食べ方のPRをしている。今年度は消費者300人を対象に、ウナギの消費に関するアンケートを実施した。その結果「蒲焼き」意外は、あまり食べられていないことがわかり、子どもからお年寄りまで、家族みんなに好まれる献立の研究をすることにした。

毎月1回料理実習を行い、味付けや作り方の研究を重ね、「サラダ」「巻き寿司」「揚げおろし煮」「骨の唐揚げ」など、新しい献立が誕生し、県の養鰻漁業者協会の協力により、「ウナギ料理集」としてとりまとめることができた。また名古屋のテレビ局から婦人部に取材の申込みがあり、ウナギ料理の講師としてテレビに出演した。これらの料理を県内各地の農山漁村、女性の交流会やイベント等で紹介しながら、「一色うなぎ」のPRも行っている。

また毎年、養護・盲児施設を訪問し「ウナギの蒲焼き」を食べてもらっている。今年も100人分をその場で焼いたが、子どもたちの天真爛漫な表情は活力につながる。

（3）山村との交流活動

山村の女性たちと地域ぐるみの交流を重ねて5年になるが、毎年、海と山の幸を持ち寄って一緒に料理を作っている。今年は長野県の南木曾町に出かけた。生きたウナギを捌くと「わー！頭を切ってもまだ動いているよ。」と皆さんびっくり。食事をしながら、料理の作り方や食べ方を教えあい、活動紹介などを行って交流を深めた。「ウナギの蒲焼き以外にも、こんなにいろいろな料理法があるんだね。」という感想も聞いた。

海と山、住む所は違っても、そこで生産されたものを、いかにおいしく食べるかを知っているのは、やはり生産者であることを強く感じた。このような婦人部の活動が、お互いの生活を見直し、生産物をPRする機会になり、少しずつ輪を広げた活動になることを希

望している。

6. 波及効果

きれいな川や海に支えられている私たちの漁業を理解していただくために、河川のパトロールや天然粉石けんの普及活動、川の上流と下流に住む人々との交流を進めたことは、川を利用する人たちがお互いに「水を大切にしていこう」という認識を向上させることにつながったと思われる。そしてこのような交流活動の一環を支えているのが、日頃婦人部で工夫を重ねている魚食普及であり、産地PR活動である。今、地球規模で環境破壊が問題になっている。なぜ破壊されていくのか、汚染されていくのか、その原因をしっかりと認識することが必要である。私たち個人では大したことはできないが、生活を預かる私たち女性だからできることがたくさんあると思う。このような婦人部の活動を積極的かつ継続的に進めていくことが、人を動かし環境の向上につながり、ひいては漁業を育てる事につながると確信している。

7. 今後の課題

ウナギの稚魚「シラス」は100%天然に頼っているため、私たちの漁業はきれいな川、海がなければ成り立たない。「すばらしい環境を次の世代へ」を合言葉に、資源を守る活動を河川を利用している人々や地域住民と共に考え、また家族みんなに好まれるウナギ料理の普及や産地のPR活動を積極的に推進していきたい。そして「日本一のウナギ産地・一色町」の名声が全国で聞かれるよう、がんばって活動を進めたい。