

浜のおばちゃん、ハンドパワーで元気発信・商売繁盛
—— 「もったいない」が発想の原点 ——

大谷本吉漁協 大谷地区女性部 おばちゃん倶楽部
齋藤 節子

1. 地域の概況

本吉町は宮城県の北東部に位置し、陸中海岸国立公園気仙沼湾の南部、三方を山に囲まれた半農半漁の地域です。海岸線は三陸沿岸特有のリアス式海岸と砂浜が交錯し、駅から日本一近い海水浴場、海開きが県内一早い海水浴場として有名な「大谷海岸」がある。

2. 漁業の概要

私達の所属する大谷本吉漁協は組合員 1,066 名、漁協女性部員 220 名の組合で、ワカメ養殖を中心にアワビ、ウニなどの採海藻漁業と定置網漁業が営まれており、組合の販売事業の取扱高は約 4 億円になっている。

3. 組織の運営

私達、おばちゃん倶楽部の加工活動は平成7年12月に始まり、道の駅「はまなすステーション」や本吉町農林水産物直売センターに隣接する農林水産物処理加工センターが活動拠点である。大谷地区漁協女性部の中にある、生活改善クラブ、「黒潮会」の会員を中心に集まったメンバー6人で、ワカメの芯加工からスタートした。以来、多くの方々に支えられ、6年が経過し、日当3,600円、交通費月額3,000円を作業賃金として支払えるまでになった。

大谷本吉漁協の皆様には本当にお世話になり、メンバーの大半は前浜地区に住み、加工場のある三島地区まではかなりの距離がある。車の免許を持たない私達が活動を続けられた裏には、忙しい業務の合間をぬって私達の送り迎えや電話一本で加工場まで飛んできて、機械の修理やいろいろの相談に乗ってくれた漁協の皆さんの存在は欠かせない。先日行われたサッカーのワールドカップ大会でもサポーターの存在は大きく、勝敗を左右するともいわれていましたが、私達の加工活動も正にそのとおりである。

4. 実践活動課題選定の理由

養殖ワカメの盛んな平成7、8年頃にワカメの中芯が海辺に捨てられてあるのを見て「もったいない」、これをどうにかして利用できないものかと話し合ったことが始まりである。三陸のきれいな海から採れたワカメの茎は品質もよく、香り、色合いもとてもすばらしいものである。余すことなく、商品化できたら経済的なメリット、間違い無しである。まずは養殖業者さんに声がけをしたところ、大量に、それもタダでいただくことができた。たとへ中芯であれ、せっかく大事に育てたものを無駄にしたいのではないとの思いがすごく感じられ、なんとしてでも商品化しようと思ったのが私達の加工活動の始まりである。

5. 実践活動状況

「おばちゃん倶楽部でぼつぼつと、今日もまた茎っ子作りで暮れにけり」

塩蔵ワカメの芯を丹念に手で裂いて小さく切り、小袋に詰め、手書きのラベルを貼って、できたのが商品化第一号の「ワカメの茎っこ」である。これだけではと農業改良普及センターの指導を受けて、浜福神漬け、佃煮、味噌茎など、いろいろな商品開発に取り組んだ。福神漬けに入るのはワカメの芯の他、だいこん、にんじん、ごぼう、きゅうり、しその実、唐辛子、しょうがの七品目で、しょうがを除く6品の野菜は全部自分たちが栽培している。漬け込み期間もいろいろやってみたが、試行錯誤の結果、味よし、色よしの、現在の漬け込み期間、2週間に落ち着いた。

私たちが扱う直売品目はフノリ、マツモ、ひじき、ワカメ、季節的に採れる野菜で作る加工品など30品目にのぼる。マツモは乾燥させて焼きマツモにすると、風味が増し、すぐ食べられるので、お客さんは喜んで買ってくれ、更に私達には、「生」で売る2倍以上のお金が入ってくるのだから、加工冥利に尽きる。

「ハンドパワーは機械を超越」

福神漬けに使う茎は斜めに切った方が見た目も味もよいが切り方は大変である。わざわざ斜めに切る機械も用意しましたが、あまりに故障が頻繁で、今では使われずに、加工場の隅に置かれたままになっている。やっぱり、おばちゃん達の手は「何年経ってもサビ知らず、故障知らず、使えば使うほどにだんだん上達する、すごい機械だね」と仲間で笑い合っています。

「加工の花形・カボチャまんじゅう」

半農半漁の私達の家庭ではどこの家でもかぼちゃを栽培している。食べきれずに腐らせることも多く、「もったいない」の思いから生まれた「カボチャまんじゅう」は今や、農林水産物直売センターの目玉商品である。

「道の駅」に立ち寄るドライバー、地域のお客さん、海水浴に訪れるお客さん方にも「田舎風で素朴な味がいい」と云って買ってくださいるほど評判は上々で東京、横浜、仙台方面に送ることもたびたびで、中には東京の親類の誕生祝いに贈りたいとの注文も寄せられる。そして私達は自慢のお得意さまを持っている。太平洋・大西洋で漁をする遠洋船で、洋上遙か沖で作業する船の方々に私達のつくったまんじゅうが、ふるさとと家族を思い出される味として楽しまれているのである。「カボチャまんじゅう」は作り始めて5～6年になるが、小豆餡、カボチャ餡、黒糖入りなど、いろいろ種類を増やしている。まんじゅう作りは直売所の営業に合わせ土、日、月曜日の3日間作ってきたが、今年の7月からは毎日の営業となった。これまで、私達は週平均すると300個のまんじゅうをつくってきたが、これからはさらに増える予定である。直売センターでの販売の他、イベントにも参加しており、気仙沼・本吉地方の産業まつりには常連参加である。浜のおばちゃんの元気なかけ声が客寄せ上手となって、午前中だけで400個のまんじゅうを売り上げたこともあり、気仙沼の会場と工場のある大谷の間を3往復というこもあった。すべて、手作業のまんじゅう作りだから大変であるが求められる喜びは最高で、疲れにも心地よささえ感じる。

「手間、ヒマが育てる、魅力の商品」

かぼちゃは餡と皮それぞれに使うので大量に準備しておき、すべて地物のカボチャでつくる。会員それぞれも栽培しているが、それだけでは足りないのので地元の方々からも仕入れている。年間使う量ですからかなりの量になる。粉の練り方、あずきの炊き方、蒸し方等これまでそれぞれの家庭で伝承されてきた手間ヒマかけた最高の技が合わさり、ひとつのまんじゅうに仕上がる

のである。家庭の台所から消えて久しい懐かしいおやつ「いさき」の復活に一役を果たせて、うれしい気持ちでいっぱいである。私達の商いは作って売るばかりでなく、永年かけ、培われてきた食文化の伝承という、熟年の私達でなければできない活動であると思っている。

6. 波及効果

「交流で伝え合い、学び合い」

おばちゃん倶楽部では気仙沼水産事務所の主催で漁村世代間交流事業の魚食普及ということで地元の高校の生徒さん達と一緒に浜料理のおいしい食べ方などを紹介したこともある。献立はひじきご飯。ひじきはまだ寒さの残る春先早く、岩についているひじきを鎌で刈、鉄の大釜で煮たものを真水を通して乾燥させることなどを話した。そして生徒さん達からは海草の中でもひじきはカルシウムが豊富な食品であること、カルシウムが不足するお年寄りには最高の食品であることを教えられながら楽しく調理をした。

また、夏休みの時期には仙台方面からの小学生の体験学習にも対応し、50人の生徒さんと一緒に魚料理に取り組み、私達の熟練の手さばきは感嘆の声と尊敬のまなざしを集めることができ、ちょっと気持ちのよい時間を過ごすことができた。

普段の暮らしの中では孫と一緒に調理することもめったになくなっていくにつけ、体験学習への対応は私達の熟練の手さばきを披露するきっかけの機会となった。自分の持っている生活技術が評価されたことは私達の普段の暮らしにも大きな自信となった。更に安全で安心な地域食材を学校給食に提供する地域食材提供連絡協議会にも参加し、大谷の浜でとったフノリ、わかめを提供している。私達が伝承してきた生活文化、生活技術を活かせるプログラムの生活学習への取り組みの提案など、地域の教育活動にも積極的に参加して行きたいと思っています。

7. 今後の課題や計画、問題点

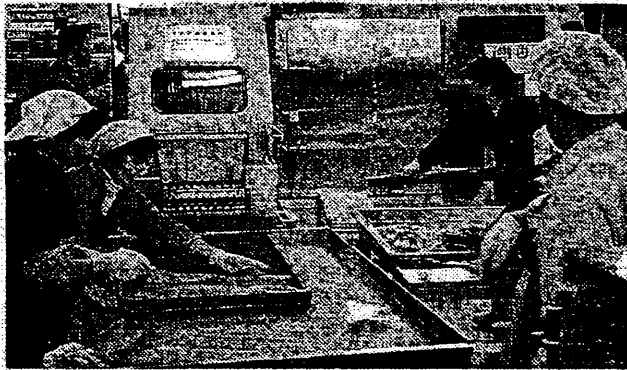
「怖ず、臆せず」

大谷地区女性部ではサケの付加価値を高める、新たな加工品作りにも挑戦している。気仙沼地方振興センターの水産部の指導のもと、地域水産物マーケティング促進事業により、みそ漬け、粕漬け、塩サケ作り、イクラ取りなどを教わる。また、漁協の応援を得て、車に山積みした鮭を伴い、宮城県水産加工センターに向かい、丸1日、みっちり指導を受けた。見るも触るも初めての大きな機械でとまどいましたが、何事にも挑戦でぜひ機械を使いこなせるようになりたいと思っている。

「備えあれば憂い無し」

おばちゃんクラブの平均年齢は70才にとどきそうであり、今はみんな元気に働いているが、諺にもあるように「備えあれば憂いなし」と3年前からは万が一に備えて漁協の傷害共済にも加入した。直売所に並ぶ、私達のまんじゅうや漬け物を待っていてくれるお客さん達のためにも、私達の技、活動を途絶えさせずに次代に伝えることも私たちの役割だと思っている。私達おばちゃん倶楽部は「いたわり合い」「助け合いとぬくもりの精神」でがんばっているが、次代を担う後継者育成にも備え、これからはその輪を少しずつ広げていきたいと考えている。

サケの付加価値高め



大谷漁協婦人部がサケを使った新たな水産加工品づくりに挑戦

そこで同婦人部では、オスサケの身に付加価値をつけて売り込むことにより、魚食普及はもちろん、副業振興にも役立てよう、と計画。今月七日には、町農林水産物販売センターを会場に試作品展示に取り組

み、沖獲りのサケ五匹を使った新製品、みま漬けに挑戦した。同婦人部では、サバやシヨウリなどを使って試験販売を進めているが、メー物やカボチャまんじゅうなどはやはりサケ。「塩焼き」だけだったサケだが、ちよっとした味付けによつて味が大きく変わりました。サケが「ねほおしい」

本吉町大谷漁協婦人部吉沖で捕獲された秋サケのはより吟味して商品化し、(高藤節子部長、部長百心)切り身を、粕漬けや味噌漬(高藤節子部長、部長百心)けにするなど付加価値をつけた。同婦人部では十年前、ケを種目で新たな加工品けるもので、すでに試作品ワカメの茎を使った漬物づくりに挑戦している。今後、さらなる成功を目指すなど、活発な活動を展開。今度のサケ加工品と合わせ、ブランド化への期待が高まっている。

粕漬けや味噌漬けに 商品化進め12月に販売 本吉町

みま漬けに

挑戦した。

今後、さらなる試作を

ながの商品化。十二月には同センターで販売を開始する。ワカメの茎を使った漬物やカボチャまんじゅうといったアイデア商品を売り出すなか、先進的な取り組みを続けている同婦人部は「商品価値の高い地場産品として定着させていきたい」と商品販売に向け、張り切っている。

大谷の特産
 大谷の海で育った
 茎わかめと
 野菜のしょうゆ漬
 漬の持ちろん
 キンキリの
 シンキキとした
 歯ごたえ特徴です

浜
 はま

大谷特産

福神漬

ごはんのおかずに!大谷特産

わかめ味噌

わかめ

大谷特産
 協賛

茎の手

大谷特産

煮もの

大谷産

焼まつも

大谷特産

浜福神漬