

浜のかあちゃんの挑戦 ～ ^{むろっ}室津の魚を食卓へ！ ～

室津漁業協同組合女性部
本多 春代

1. 地域の概要

私たちの住むたつの市室津は、東に世界文化遺産の国宝姫路城、西は忠臣蔵で名高い播州赤穂の中間に位置し（図1）、瀬戸内海国立公園の一部をなす美しい自然景観を有している。

室津は、奈良時代の僧、行基が1,300年前に開いたとされる、大変歴史のある港町であり、江戸時代には、西国大名が参勤交代で江戸へ船で向かう際の、上陸、乗船地として栄えた。竹久夢二が定宿としていた旅館や廻船業で富をなした豪商の建物など、地区内には伝統あるノスタルジックな町並みが保存されており、画家や写真家、歴史探訪で訪れる人が絶えない自慢の町である。

歴史的な建造物だけでなく、伝統行事も数多く残っている。春には、平清盛が安全祈願に立ち寄ったとされる賀茂神社で「小五月祭り」が華やかに開催され、ここで奉納される「棹の歌」は県の無形民俗文化財に指定されている。夏には海の男の祈願祭、「夏越祭り」が豪快に執り行われる。



図1 たつの市室津

2. 漁協の概要

室津漁業協同組合は、組合員数160名で構成され、小型底びき網漁業、船びき網漁業、かき養殖業を中心に様々な種類の漁業が営まれている。

平成24年の水揚げは、漁獲量が約1,046トン、漁獲金額が約11億7,523万円で（図2）、カレイ類、エビ類、イカナゴ、サワラのほか、地元の秋祭りには欠かせないガザミなど、多種多様な魚介類が水揚げされている。近年ではカキやアサリの二枚貝養殖も盛んに行われおり、組合の基幹漁業へと成長している。

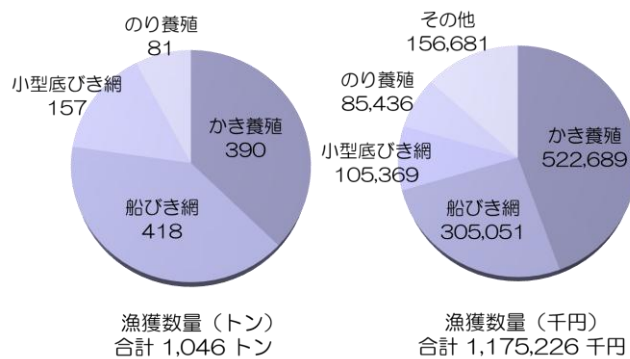


図2 平成24年水揚実績

3. 研究グループの組織と運営

漁協女性部は昭和34年に結成され、現在は部員71名が所属している。会長、副会長2名、会計、委員7名、監事2名の計13名で構成される役員会で、具体的な活動内容を協議、検討したうえで実施している。

活動は、「魚食普及」、「地産地消」、「環境保全」の三本柱で、海浜の清掃や山の植林等、海を守る活動にも長年取り組んできた。近年では、魚をきっかけに、歴史や文化、町並みや自然景観など、室津の持つすばらしさを伝えるための普及啓発活動に力を入れている。

4. 研究・実践活動の取組課題選定の動機

(1) 魚ばなれってどういうこと？

これまで女性部では、小中学生を対象とした調理実習、一般の方を対象とした料理講習会の開催やイベントでの魚介類販売などを中心として魚食普及に努めてきた(図3)。そこでいつも感じていたことは、「魚ばなれ」という世間一般に言われることとのギャップだ。確かに、浜での魚の値段は下がる一方であり、スーパーに置いてある魚は、外国産の切り身が中心で、地元の魚を見かけることは少ない。これを見ても、魚ばなれが進んでいることが分かる。しかし、イベントなどで調理法を説明しながら販売すれば、丸の魚でもすぐに売り切れてしまうし、料理教室では、子どもたちは皆、魚をおいしいとって食べてくれる。



図3 調理実習の様子

私たちは、改めて「魚ばなれ」とはどういうことなのか考え、それは、つまり漁業の現場と家庭の食卓が離れてしまった、ということなのではないかとの思いに至った。

(2) 魚を取りまくストーリーを発信していこう

離れてしまった、といっても地理的に離れてしまったということではない。その魚がいつどうやって獲られ、どこで水揚げされたものなのか、どう調理すればおいしく食べられるのかといった情報が伝わらなくなった、ということだ。これは、都市部に限った話ではなく、私たちの地元でも同じことが言える。

昔ながらの鮮魚店がなくなり、室津のような港町でも、週末に出かけるショッピングモールで魚を買う人が増えてきた。量販店では、調理済みの安い魚が手に入る代わりに、地元で水揚げされた魚が少なく、旬を感じる事が無くなった。調理方法に詳しい店員も少なく、たまに地元の魚に出会ったとしても、どう食べたらいいのか分からない。地元のイベントで魚が売れるのは、その魚がいつどうやって獲られたのか、どう調理したらおいしいのかという魚を取りまくストーリーが伝わるからだ。

私たちは、こうした魚ばなれの原因を解消するため、自ら魚の直売所を開設し、室津の漁業や魚について情報発信していく決心をした。

5. 研究・実践活動の状況及び成果（または効果）

5-1. 直売所「魚魚市（とといち）」の開設

（1）鮮魚の販売からスタート

情報発信の手段として、地元の人たちも利用できる魚の直売所を開設することにしたのは、地元魚介類の販売を行い、さらにその場で漁家ならではの料理方法を伝えることによって、地元はもちろんのこと、幅広い地域を対象とした活動が出来ると考えたからだ。平成14年11月に、漁協荷さばき所の隣に直売所「魚魚市」を開設し、女性部がその運営に取り組むことになった（図4）。



図4 直売所「魚魚市」

開設当初は生鮮魚介類の販売が中心であった。スペースは小さいが、女性部員が積極的にお客さんに語りかけ、魚のさばき方や調理方法などを伝えていく（図5）。魚は基本そのまま販売するが、さばき方が分からないというお客さんには、裏の調理場で女性部員が手ほどきし、自分でさばいてもらうこともある。即席料理教室だ。



図5 魚魚市の販売風景

（2）総菜、お弁当の販売開始

鮮魚販売が定着してくると、次第に惣菜なども販売してほしいとの声が聞かれるようになった。このため、平成16年に飲食店営業許可を取得し、お弁当や総菜、加工品の販売を開始した。現在では、干ガレイやたこコロッケ、シタビラメのみりん干しやタコの煮付けなどを販売している（図6）。また、週替わりで、ちらし寿司や巻き寿司、気まぐれ丼などを販売している（図7）。



図6 いろいろなお総菜



図7 週替わりのお弁当

（3）幻の？「魚魚市弁当」

お弁当は、魚魚市で一番の売りだ（図8）。販売当日は、早朝から調理場へ集まり、前日に下ごしらえをすませた揚げ物や煮しめを完成させて、盛りつけていく。肉は一切

使わず、地元の魚と野菜、ほんの少しの調味料で仕上げる。たくわん抜いてとか、ご飯少なめなど、地元客の細かいリクエストにも応える。また、常連さんを飽きさせないように、毎回おかずを変える。そのとき一番おいしい魚を一番鮮度のよい状態で使う。春はイカナゴにサワラ、夏はイカ、タコ、秋はシタビラメやエビ。女性部秘伝のタレを効かせた焼きあなごもある。こうした努力がみのり、当初30個から作り始めたお弁当が今では200個を作るまでになった。それでもほぼ予約分で完売してしまい、当日、これを目当てに訪れたお客さんには申し訳ない思いをさせてしまう。いつの間にかこのお魚弁当には「魚魚市弁当」と名前が付き、地元では知らない人はいないほどの名物となっている。平成17年には、農林水産省の食アメニティ・コンテストで優秀賞を頂き、活動の大きな励みになっている。



図8 お弁当には旬の食材を使用

(4) 女性部自ら入札に参加

魚魚市で販売する鮮魚やお総菜の材料は自ら入札に参加し、仕入れる(図9)。値の付かない小さな魚や数量のまとまらない魚などを中心に買い付けることで、原材料費を抑えるとともに、底値の下支えにも一役買っている。



図9 セリの様子

平成14年の開設以降、魚魚市はお客さんの要望に応えながら、営業規模を少しずつ拡大してきた。無理せず、背伸びせず、自分たちの出来る範囲で着実に取り組んできた。現在は、毎週土曜日と日曜日、10時から14時まで営業している。開設当初は地元の方の利用がほとんどだったが、安く新鮮な魚が手に入ることが口コミで広がったのと、テレビや新聞などのメディアで取り上げられたことから、現在では、神戸や大阪などの都市部からも多くのお客さんが訪れてくれる。

(5) 活動収支の推移

魚魚市の取り組みにより、私たちの「おいしい魚を届けたい」という思いが、少しずつ広がっていると感じられるようになった。しかし、思いだけでは、活動は続けられない。図10は、開設当初の平成15、16年と、直近の平成23年、24年の売り上げ実績を比較したグラフである。営業利益が順調に増えていることが分かる。平成24年度は、それまでの10年間の活動により蓄えた資金で施設規模を拡大し、惣菜やお弁当の生産数を増やしたことで、

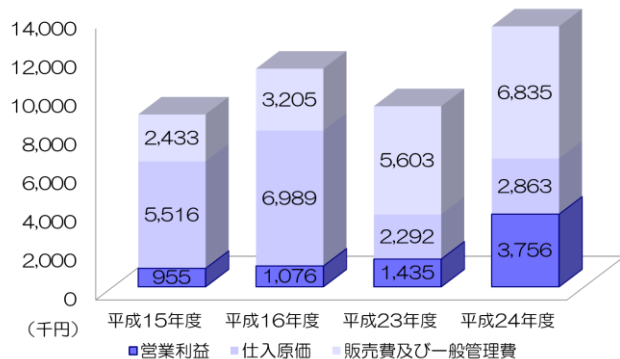


図10 売上高の推移

過去最高の営業利益となった。

さらに、ここで注目して欲しいのは、支出の内訳だ（図 11）。開設当初の平成 15 年、16 年は、鮮魚の販売が中心であったため、原価率がおおよそ 7 割と支出の大部分を占めていた。平成 16 年に飲食店営業許可を取得して以降、自分たちで魚を調理し、惣菜や加工品として付加価値を付け提供することで、原価率を 3 割にまで落とした。その分、女性部の収入を増やすことが出来ている。

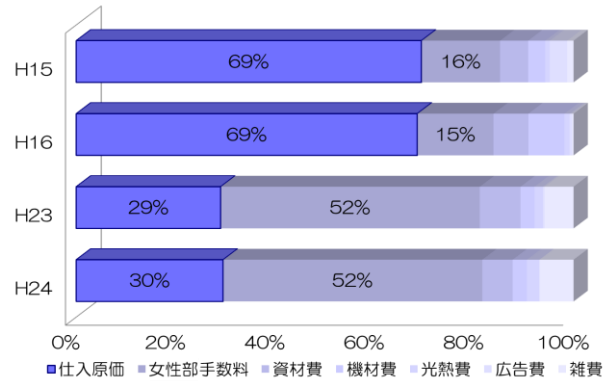


図 11 支出の内訳

女性部活動では、収益を上げるため、人件費が削られることがままある。儲けのための活動ではないため、それで良いのかも知れないが、ボランティア精神だけでは、長く活動を続けることは難しい。私たちは、収益のアップにあわせ、女性部の時給もアップさせ、さらなる活動のモチベーションとしている。

（6）大切なのは続けていくこと

魚魚市での取り組みは、多くの人に支えられ、今年で 12 年目を迎えることが出来た。こうした取り組みは、派手さはなくとも、続けていくことが大切であり、それが一番難しいことだとも感じている。ここまで続けてこられたのは、地域に認められ、支えられてきたことはもちろんだが、それ以上に女性部がチームワークを大切にし、活動してきたからだと感じている。取り組みのなかで生まれた問題意識を共有し、話し合いによって解決への目標を定め、個人が出来る範囲で役割分担し活動に取り組む。若手が意見できる雰囲気づくりも大切だ。これによって、室津女性部では世代交代がスムーズに進み、若手が活躍することで、新しい活動のアイデアが生み出されている。

5-2. レシピブックの刊行

（1）「ようこそ浜の台所へ」

魚魚市で鮮魚を販売する際には、さばき方や保存の方法、料理方法などを伝える。魚は食べたいけど、料理の仕方が分からない、という方は多く、特に都市部から訪れた方からは、簡単においしく食べられる料理方法が分かれば、もっと魚を日々の食卓に取り入れたいのに、という声を良く聞く。海に近く、魚に触れる機会の多い地域では、親から教わったり、ご近所さんから聞いたりして、自然と魚料理を習得していくが、そうでない都市部の方などは、調理法が分からない、ということが、魚をおいしく食べる上で大きなハードルになっていると感じる。せっかく、室津に足を運んでもらい、おいしい魚を食べるきっかけを持ってくれたのだから、地元に戻っても、是非おいしい魚を食べてもらいたい。そんな思いからレシピブックの作成を思い立った。

魚の一番おいしい食べ方を知っているのは、浜のかあちゃんたちだ。女性部を中心に聞き取りを行い、イカナゴのくぎ煮や小アジの南蛮漬けといった定番料理から、ねぶと（イシモチ）の天ぷらやあかした（シタビラメ）の甘辛煮など地元ならではの料理まで、地元の魚をつかったレシピを集めた。調理が複雑なものや普段あまり使わない調味料を用いるものは避け、若い方や魚料理になじみの薄い方でも取り組める内容とした。魚の

旬がわかるよう、春夏秋冬で章立てし、その時期に一番おいしい魚が分かるよう工夫している。魚などのイラストは、絵の得意な若い女性部員が描いた。一番苦労したのは、調味料の分量だ。普段、家では感覚で味付けするので、正確な分量を量ったことがない。レシピブックの作成のため、女性部総出で料理を一から作り直し、分量を計測した。

(2) 意外な？反響

こうした努力の甲斐あって、今年の4月におしゃれなレシピブック「ようこそ浜の台所へ」が完成した(図12)。1部300円で販売しており、魚魚市のお客さんにも好評だ。意外だったのが



図12 レシピブック

地元でもほしいという人が多かったことだ。一般的な魚料理のレシピ集なら本屋さんで手に入るが、地元では水揚げされない魚を使っていたり、調理が複雑だったりする。地元の魚を使った簡単レシピ集は、ありそうで無かったものようだ。

このレシピブックは、若手の発案により生まれたものだ。年配の部員は、料理は親から教わるものだと思っている。しかし、現在では、昔のように複数の世代が同居する家庭が少なくなり、親や祖父母から調理方法を教わる機会が減ってきている。こうしたことも、魚ばなれの原因の一つであると思われる。レシピブックを購入された方の中には、都会に出た娘に送りたいという人もいた。

レシピブックの刊行が魚食普及や地産地消につながってくれることを期待している。

5-3. 女性部活動の基礎「魚食普及活動」

(1) 子どもから大人までを対象に料理講習会

女性部活動の基礎となる魚食普及にも力を入れている。自然体験学習の一環として、たつの市内の全24校の小学4年生約800人を対象に魚料理講習会を実施するほか、地元の中学校へ女性部員がゲストティーチャーとして訪問し、授業で魚のさばき方を指導している。植樹活動がきっかけで交流の始まった山間部の小学校12校を招いての自然学校では、料理講習会のほか、漁船に乗船して湾内を巡ったり、漁師さんから操業の苦労話を聞いたりしている(図13)。また、道の駅「みつ」では、一般の方を対象に月2回「漁師料理」教室を開催している。1回の定員は25名だが、いつもキャンセル待ちになるほどの大盛況だ。これら料理講習会の受講者は、現在では年間で延べ1,000人を超える。



図13 漁船に乗って湾巡り

室津漁協女性部の料理講習会の歴史は約半世紀にもおよび、親子三代にわたり教えを受けたという家庭もあるが、こうした魚食普及の取り組みは、成果が目に見えず、やる

気を継続することが難しい。しかし、直接消費者と触れ合えるこうした活動は、世間の魚に対する関心の持ち方や嗜好の変化を知り、将来の活動の方向性を決める上で不可欠なものである。今後も出来る範囲で継続して実施していきたい。

（２）魚食普及リーダー育成の試み

料理講習会の取り組みは地元では広く認知され、近隣市町からも講習会を開催してほしいとの声を多く聞く。しかし、女性部も限られた人手のなかで、全ての声にお応えすることができず、歯がゆい思いをしている。そこで、2年前から、兵庫県下で食育活動に取り組む「いずみ会」という組織とタイアップし、魚食普及リーダーの育成に努めている（図14）。いずみ会は、子どもからお年寄りまで幅広い年代を対象



図14 魚食普及リーダー育成講習会

に、食育活動を実践しているボランティア団体であり、621の地区組織で構成され、約6,000人の会員が所属している。このいずみ会の各地区のリーダーさんに、魚のさばき方、地魚を使った料理を学んでもらい、地元での魚食普及に努めてもらおうというわけだ。取り組みはまだ始まったばかりだが、先日も、リーダー育成講座で訪れた山間部のいずみ会が、室津の魚を取り寄せて、地元で料理講習会を開催された。地道みが着実に実を結んでいることを実感し、うれしく思った。

（３）地元が一堂に会す「郷土料理給食会」

地元の人たちに、魚のおいしさや自然、文化、歴史といった室津の持つすばらしさを再認識して欲しい。そうした思いから、室津の小学校全児童、幼稚園児、保護者、教職員、地域のお年寄りなど総勢約160名を対象に、地元産物のみを使用したバイキング給食会「郷土料理給食会」を実施している（図15）。平成16年から開始して、昨年で11回目となった。地域の住民が体育館に一堂に会し、地元の魚や野菜を話のネタに和気あいあいと食事をする。



図15 郷土料理給食会の様子

給食会の最中には、食育や室津の歴史・文化などをテーマにした寸劇を演じることも恒例となっている（図16）。脚本執筆、小道具製作、演出、出演の全てを女性部が手がける完全オリジナル作品で、毎年新作を演じている。「魚魚市劇団」と自称し、息抜きのつもりで始めたのだが、子どもたちの興味を切らさないよう工夫するなど、今ではメニューの考案以上に頭を悩ませている。



図16 「魚魚市劇団」の寸劇

6. 波及効果

魚魚市の取り組みは、開始から10年以上が経ち、今では地元ですっかり溶け込んでいる。毎週末の開市日には、子ども連れの若いお母さんや車いすのお年寄りなどが訪れ、世間話に花が咲く。週替わりの魚魚市弁当を楽しみにしてくれているお年寄りも多い。テレビや新聞などのメディアに多く取り上げられたことで、都市部からの観光客が増え、小さな漁村に人の往来が増えたことで、地域全体が活気づいていると感じられる。祭りやイベントなどにも地域外からたくさんの方が訪れてくれるようになった。

室津の名前が域外に広く知られるようになったことで、量販店でも「室津の魚」として販売されるようになった。地元の市場より高く売れることから、わざわざ室津のセリに魚を運んでくる他地区の漁業者も増えている。また、魚魚市で販売する魚は、女性部自ら買い付けているが、仕入れの量が増えるにつれ、セリでの底値を一定金額以上に下支えする効果が出てきており、大きな値崩れの予防線となっている。

長年にわたる料理講習会や郷土料理給食会の取り組みは、地域に世代を超えた一体感を生み、郷里への愛着や誇りを育んでいると感じている。

7. 今後の課題や計画と問題点

室津に訪れた観光客や魚魚市に買い物に来られたお客さんに、お昼ご飯を食べるところを聞かれることがある。室津は市の中心部からは遠く、地区内にある数件の食事どころも、港から歩いて向かうには少し距離がある。観光客はもちろん、地元の子どもやお年寄りにも気軽に利用してもらえる「浜のかあちゃん食堂」ができないか。そんな思いが次第に強くなった。若手の後押しもあり、平成26年2月には、漁協事務所の2階で試験営業を行う予定としている。人手や施設改修費の確保など課題は多いが、常設化をめざし取り組んでいきたい。

私たちの取り組みは、華やかなものではなく、地道で小さなものだ。それでも、長い間、くじけることなく努力を積み重ねてきたことが、今、大きな成果を生み出していると感じている。室津に美しい風景と美味しい海の幸がある限り、これからも末永く活動を続けていきたい。



図17 新聞記事



図18 イベントで販売開始を待つ