

## 漁協女性部の魚食普及推進への取り組み

—海市場ちくら店長の卒論—

房州ちくら漁業協同組合女性部

坂本 敦子

### 1. 地域の概要

南房総市千倉町は房総半島の南端に位置して太平洋に面し、夏はきれいな碧い海、冬はキンセンカ、ストック、矢車草、ポピー、スターチス等色とりどりの花畑が自慢である。

四季折々に、海水浴や花摘み、新鮮な魚介類を食べに大勢の観光客が訪れている。



### 2. 漁業の概要

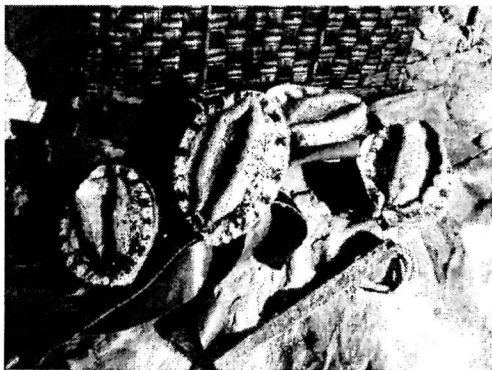
私たちが所属する房州ちくら漁業協同組合は、平成9年11月に千倉町内の4つの漁協が合併して誕生した。

平成18年度の組合員数は、正組合員1,701名、准組合員190名。

水揚量は3,308 t、水揚金額は9億7,958万円である。



かつて千倉町には、昭和20年代には90隻、30年代でも50隻の大型サバ・サンマ船があった。8月の盆過ぎに北海道のサンマ漁場を目指して出航する時には、小中学生たちの鼓笛隊やブラスバンドが見送り、町を挙げて祝ったものである。しかし漁船漁業の衰退とともに減船が始まり、平成12年には、最後の1隻となった大型サバ・サンマ船もとうとう姿を消してしまった。



房州ちくら漁協の現在の主な漁業は、定置網と磯根漁業で、特に総水揚金額の37%を占めているアワビの漁獲量は県内1位である。

このほか漁協自営の定置網ではイワシ、アジ、サバ、ブリ等を、小型船ではトビウオやメジ、カツオ、刺網ではイセエビやサザエを漁獲している。また、春先に組合員総出で磯から採取されるヒジキは、漁協施設で加工処理され、全国に販売されている。

### 3. 研究グループの組織と運営

房州ちくら漁協女性部には、組合員の家族約300名が所属していたが、平成19年4月に「活動したい人だけで」再編成することとし、44名で再スタートしたところである。



川口・平磯・千田・大川・白間津の5つの支部があり、私が初代の代表を務めている。

定期的に支部長会議を開き、料理講習会や体験漁業の受け入れ、健康管理研修会等の活動を行っているほか、月謝を払っての民舞やカラオケ等の文化活動への参加も盛んである。

産業祭りや地域での集い、祭礼等に、料理や踊りのリクエストがあると、声を掛け合って手のすいた人がボランティアで出向いている。

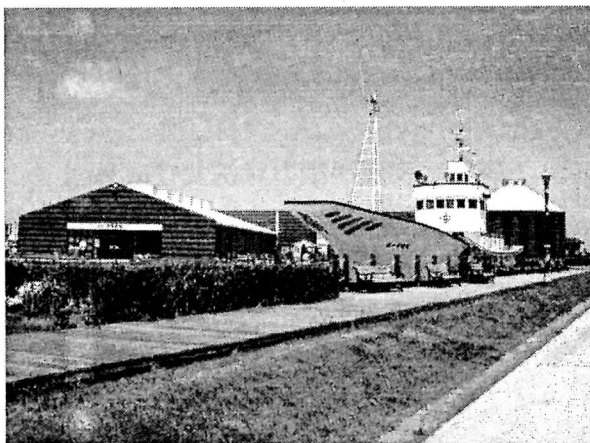
女性部の活動は、強制でなく、各自が楽しみながらやっていくのがコツだと思う。

### 4. 研究・実践活動の取組課題選定の動機

平成9年、漁協事務所の隣に道の駅ちくら「潮風王国」が開設された。大型サバ・サンマ船のモニュメントが往時を偲ばせている。

ココア色の建物の中に漁協直営の「海市場ちくら」がある。

私は、漁協職員として平成6年から漁協の直売所「魚っちゃんぐ千倉」の店長をしており、平成17年からは「海市場ちくら」の店長になった。地元住民や観光客に、千倉で水揚げされた水産物を販売することが私の仕事である。



房州千倉産のアワビやサザエ、定置網に入るアジやサバ、小型船が獲ってくるトビウオ……店頭で並べると「これは何という魚ですか?」「どうやって食べるんですか?」とお客さんから質問される。地元の人たちだって、どんな魚が漁港に揚がっているのか、千倉の海に潜ってあま(海女・海士)がどんな貝を採ってくるのか、答えられる人は少ない。海辺に住んでいて、あるいはせっかく海辺に旅行に来て「海の幸」のことを何も知らないなんて!

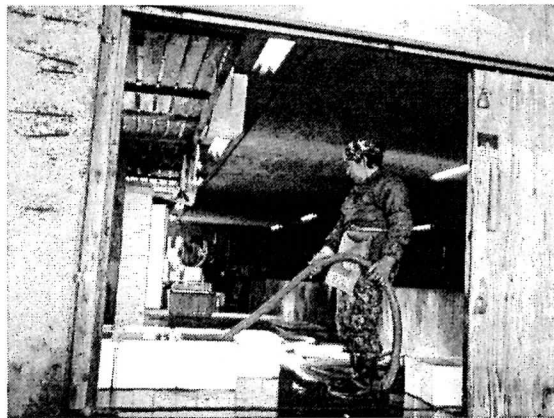


房州千倉の海の幸のことを、お客さん一人一人に知ってもらうこと、海の幸のおいしさを満喫してもらうことが自分に与えられた使命だと強く感じた。



ところで、漁協は、加工施設等、組合員家族に働く場を多く提供してくれている。遠くへ働きに行かなくてもいいので助かる。しかもパート職員は、60歳定年でなく働ける限り働くことができる。

例えばひじき加工場。春先に茹でて乾燥させた莫大な量のパリパリのひじきを、加工場の2階の部屋で、女性たちが手作業で、ひたすらゴミを除去している。安心・安全な食品を全国の人へ届けるために必要不可欠な作業であり、私たち漁村女性にとって大切な職場となっている。



蓄養場でのアワビ、サザエ出荷作業においても、何人も漁村女性がパートで働いている。こうして、地元水産物の流通に携わっていることが、漁村女性の誇りとなり、女性部活動に反映していることと思う。

## 5. 研究・実践活動の状況及び成果

潮風王国の平成18年度の入場者数は47万人。土・日曜日は子供連れが多く、平日は中・高年の夫婦が多い。「海市場ちくら」は入り口に位置しているので、入場者のほぼ全員が私の店の前を通過する。

サザエやナマコ、シッタカなど、触っても鮮度に支障のないものは、ダンベに入れて「さわってごらん」と立て札をしておく。子供たちは、海の生き物に触りたくて仕方がないようである。冷たかったり柔らかかったり、トゲトゲだったり、触った感覚をいつまでも覚えていく。

春先には、茹でたてのひじきを店頭に着く。茹でたひじきは、ふっくらして磯の香り満点である。「そのままサラダに入れて、しゃきしゃきした食感を楽しんではいかがですか?」「佃煮にしてもおいしいですよ。多めに買って行って、余ったら庭先で干して乾燥ひじきを作ってみましょう」とPRする。

海市場千倉店長として、「この魚はどうやって食べるのか」「どうするとおいしく食べられるのか」を教えた人たちがリピーターとしてやって来て「あの魚、おいしかった」と言ってくれた時はとても嬉しい。



「余ったので南蛮漬けにした」「言われたとおりバター焼きにしてパセリを散らしたら、とてもおいしかった」と、次の魚を買って行ってくれたりする。

毎年、茹でたてひじきを楽しみに買いに来てくれる人も増えた。

お客さんとの交流の楽しさやその結果が販売実績につながることを痛感し、漁協女性部にも広めようとして、平成18年10月、漁村センターで「漁村女性と消費者との交流会」を行った。私たち房州ちくら漁協女性部員13名と近隣から集まった消費者14名が、料理講習や意見交換を通して交流した。ひじきと豆腐入りカレーコロッケやアジのさんがを一緒に作って食べ、食材について勉強し、漁協のひじき加工場の見学等を行った。意見交換会では、ひじきの煮方やサザエの保存方法についてお互い話がはずんだ。

この他にも、女性部では、漁協が窓口となって受け入れた生協、NPO等の視察、漁業体験に協力している。例えば「サザエの磯潜り体験」では、女性部員の海女が何人か付き添って潜り方を指導し、その後、千倉名物のサザエカレーを作って参加者にご馳走するといったことを行っている。

このような活動を通じ、消費者に漁村の良さや地元水産物の素晴らしさを発信する一方で、漁協女性部活動の重要性を漁協関係者や女性部員に再認識してもらうことができた。



## 6. 波及効果

部員の中から「私たちには、さんが、なめろう、水なます、祭り寿司、ひじきやアワビの郷土料理等々食べさせてあげたい料理がたくさんある。潮風王国に来た観光客や地元住民に販売することを目ざして、料理を作りたい」との声がでた。さっそく、女性部代表として、漁村センター調理室の使用を漁協に申し入れたところである。



また、「漁村女性と消費者との交流会」後、女性部では、月に1回、料理の勉強会を開くことにした。伝統料理だったり、私たちが工夫して作り出した料理だったり様々だが、地元の水揚げされたぴちぴち新鮮な水産物を使った料理であり、それを食べて「おいしい！」と思う時、人は必ず

漁村の良さや漁業の大切さを感じるに違いない。そのような思いをみんなで共有できるようになってきた。

#### 7. 今後の課題や計画と問題点

以前、漁協女性部の大きな役割のひとつは貯金を集めることだった。漁協に貯金することで漁協を経済的に支え、地域に貢献していた。しかし、信用事業が譲渡されてしまった今、多くの漁協にとって女性部があることのメリットは小さくなったと言えるだろう。

実際、近隣には、高齢化や役員のみなり手がいないこと等で活動が停滞し、すっかり弱弱しくなった女性部や解散した女性部が多い。

そんな中で房州ちくら漁協女性部は、昔と変わらず漁協と連携しつつ活動を続けている。今後も漁村の若い女性へこの活動の火をバトンタッチ出来るよう頑張っていきたい。

最近、千倉の民宿では、キンセンカや金魚草の花を使った料理が評判になっている。花を使った魚料理にもぜひ挑戦したい。漁業と農業とのコラボである。

いろいろな角度から魚食と地域食材の普及に取り組んで、地元の人たちや観光客に魚食普及を推進していきたい。

私自身は漁協職員を平成19年4月に定年退職した機会に今までの活動を今回卒論としてとりまとめることにした。千倉町という漁村に住み、今後も女性部員として活動することには変わりはない。



将来的には、この花と海の町千倉に、漁村女性が運営する食堂を作ることが夢である。

その夢の実現に向けて、女性部の魚食普及活動をますます活発化し、消費者との交流を拡大するとともに、施設の整備や開業資金の確保に向けて漁協との連携を強化していくことが課題であり、今後取り組んでいくところである。

そこに食べに来た人たちが、全員「魚大好き、海藻大好き」になって漁業の強力な応援団になって帰る「海辺の不思議なレストラン」が開店したら、みなさん、ぜひ食べに来てください。