

パルシステム生活協同組合連合会との交流事業 —漁協の協力組織として、届けた浜の思い—

えりも漁業協同組合えりも岬地区女性部
川崎 尚子

1. 地域の概要

私たちが住んでいるえりも町えりも岬地区は、日高山脈が太平洋へと突き出した襟裳岬周辺に位置する漁業と観光のまちである。(図1) 1年を通して風が強く、風速 10メートル以上の日は年間260日以上に及ぶ。海況も、至る所に岩礁があり、親潮と黒潮がぶつかる荒波の難所として知られ、そうした厳しい環境が豊富な水産資源をもたらし、私たちの営みを支えてくれている。



図1 えりも岬地区位置図

2. 漁業の概要

私たちの所属するえりも漁業協同組合は、平成18年4月に旧冬島、えりも町、庶野(しよや)の3漁協が合併し誕生した。日高昆布と、銀聖(ぎんせい)のブランドで知られる秋鮭が主力漁業で、その他にも、ツブ、タコ、カレイ類など魚種は多彩である。(図2) 組合員数は平成29年3月末現在で816人。このうち昆布漁業には、拾い昆布専門業者も含め、実に723人が従事し漁家と漁協における漁業生産活動の屋台骨となっている。

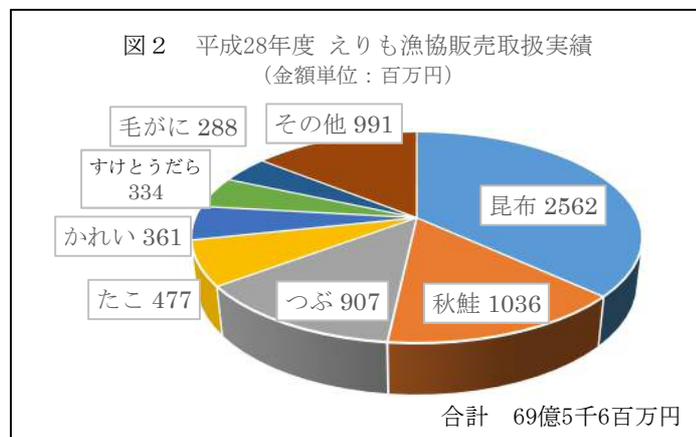


図2 平成28年度 えりも漁協販売取扱実績
(金額単位: 百万円)

3. 女性部の組織と運営

えりも漁協では、現在、私たちえりも岬地区を合わせた5つの女性部が活動を行っており、各女性部の連携組織として、えりも漁協女性部連絡協議会も結成されている。

えりも岬女性部は、部員 41 人で、年齢構成は 20 代から 60 代までと幅広いのが特徴である。また、地区の実行組合からは、部員が活動に参加しやすいようにと、行事のある時間帯の拾い昆布漁を「沖止め」とする協力も得られており、浜の理解のもとで各種取組に専念させていただいている。

主な取組は、連絡協議会としての行事も含めると、料理教室、植樹、漁港清掃、視察研修や勉強会、町の各種食のイベント参加、えりも町女性部大会などで、年間を通して多くの活動を行っている。(図 3)



図 3 えりも岬女性部による植樹の様子

4. 実践活動取組課題選定の動機

(1) パルシステム生活協同組合連合会について

パルシステム生活協同組合連合会（以下パルシステムという）は、首都圏を中心とした、生活協同組合で構成する連合会組織である。1 都 9 県の 9 地域生協で宅配サービスを展開しており、その組合員数は合わせて約 143 万人（パルシステムホームページによる平成 28 年 3 月末現在の合計値）。商品は単なる「モノ」ではなく、「食べる人を想う作り手と顔の見える関係を築き、互いの信頼から生み出された商品だけを届ける」といった「7つの約束」や、「モノづくりの裏側にある人や地域、物語を伝え、買う事への価値を実感できる場づくりを重視する」などといった商品づくりを基本としている。

(2) 私たち女性部ができる事

タイトルの「パルシステムとの交流事業」とは、えりも漁協が進める販売促進事業のひとつである。私たちが最初に関わりを持ったのは、平成 24 年 11 月、道内昆布の消費拡大のために北海道漁連が企画した、パルシステム静岡での組合員向け「浜のお母さん料理教室」である。そこで私は、日高管内の各漁協女性部が所属する日高地区漁協女性連の立場で当時の役員の皆さんと講師を務め、「生協のモノづくりに共感する組合員の皆さんであれば、日高昆布の良さをきっと分かってもらえるはずだ」と、精一杯 PR を行った。

私たち漁協女性部は、日々魚食普及や環境保全などの取組を行っているが、それ自体が利益を生むわけではない。日々の活動により海の幸に対する価値を創造し、漁協の事業に結びついてこそ組合員の豊かさにつながるというものである。そういう意味で、女性部は漁協の協力組織であるという自覚が大切であり、このパルシステムとの関わりは、まさにこれまでの活動を生かす場となるのではないかと思ったわけである。

パルシステムの商品は「製造者と組合員相互が交流する機会」を大切にしていると聞いた。この料理教室を契機に、パルシステムとの交流が始まれば、私たちの出番である。こうして、組合員の方が「買う事への価値を実感できる」商品として日の目を見るよう、今後の漁協のパルシステムとの連携の動きを注視していくに至ったのである。

5. 実践活動状況及び成果

(1) 浜のお母さん料理教室

料理教室は、平成 24 年から毎年、各地域生協に出向き開催している。

当日の出で立ちは、胴長にほっかむり、手にはえりも岬産の 10 メートルを超える長い昆布を持っての登場である。毎回、参加者の驚きと歓声が上がる。

(図 4)

そこで、私たちの定番メニューである昆布レシピによる調理実習を行い、その後のパルシステムの役員の方々との懇談では、えりもの豊かな海と森の関係、昆布に対する浜のこだわり、消費者への想いなど、短時間であるが思う存分伝えてきた。

アンケート結果で「環境、緑化の大切さまで知りました。素晴らしいです。購入を増やします」という趣旨の文章を目にしたときは、言葉にならないほど感動した。



図 4 第 1 回パルシステム静岡料理教室の様子

(2) 水産物産直提携事業協定と交流事業

パルシステムは、平成 24 年には、良質で安定供給が可能な「えりも岬」の昆布を使用した商品の取扱いを開始していた。道内昆布の普及拡大を狙う北海道ぎょれんが手掛けたものである。そして、約 2 年の販売実績を経た、平成 26 年 2 月、東京都内において、えりも漁協、パルシステム、北海道ぎょれんによる第 1 回産直会議を開催し、「水産物産直提携事業に関する協定」を締結することとなった。

この協定は、「自然環境と水産資源の保全、回復を基調とした漁業を行うことにより消費者の健康で安全な暮らしに貢献し豊かな地域社会をつくる」ことを目的としたものである。料理教室で抱いた、パルシステムとの交流が始まれば私たちの出番であるという思いが実現した瞬間である。

産直会議は、2 回目以降、1 年に 1 度、「パルシステム・えりも漁協交流事業」として産地開催されることとなった。主旨は、パルシステム組合員が、産直産地を訪れて、生産の現場を体験し、生産者と語り合うことで生まれる心の交流の機会を持つというものである。



図 5-1 パルシステム・えりも漁協交流事業の様子

第 1 回の「パルシステム・えりも漁協交流事業」は、平成 26 年 8 月にパルシステム茨城の役員の方々を迎え総勢 28 人で行われた。私は、えりも岬の生産者とふれあう企画の中で、実行組合と連携し、一部女性部員と浜での女性の役割や天日干し作業に係る対応などを受け持った。

当日は、えりも岬地区の昆布が出来るまでの工程を一緒に行うことで、代々受け継がれてき



図5-2 パルシステム・えりも漁協交流事業の様子

(3) 役立った日頃の女性部活動

これらの交流を通じ、女性部活動を通じた「学び」の機会を知り得た昆布に関する知識は、大変役立った。食物繊維の中でも水に溶ける成分を多く含み、大腸の善玉菌を増やすアルギン酸とフコイ

タンを効率よく吸収できること、また、ミネラルやビタミンも豊富なほか、カルシウムは牛乳の約7倍も含まれていることなど、パルシステム組合員の皆さんとの交流の場では、昆布の魅力を私の浜で培った話術をもって余すことなく伝えて来たわけである。

(4) えりも漁協の販売実績

パルシステムが北海道漁連を通じて仕入れたえりも岬産の原料昆布は、「北海道えりも産日高昆布」として、3等昆布を使いやすい15センチにカットした80グラムの袋詰め販売されている。丁寧な商品説明はもちろんであるが、これまでチラシや会報で、数多くの特集も組んでいただ

ってきた。(図7) その効果もあって、「北海道えりも産日高昆布」の販売数は、発売当初の平成24年は約4万個だったが、水産物産直提携事業協定を締結し、産直交流が定着した平成27年度には、約11万個を販売するに至り、その後も順調に推移して

た昆布漁業の大変さを実感していただき、さらに、えりも岬の緑化事業が行われている山で一緒に記念植樹も行い、生産者が参加する環境保全活動を体験してもらった。(図5-1~2)

翌年以降もこの「交流事業」の受け入れに全面的に協力をしているが、平成27年度以降は、料理教室もえりも漁協女性部のみで開催することとなり、オールえりもでパルシステムの対応を行っている。(図6)

図6 パルシステム・えりも漁協交流事業、料理教室開催実績

①パルシステム・えりも漁協交流事業

- ・平成26年8月 パルシステム茨城、総勢28人参加
- ・平成27年8月 パルシステム神奈川、静岡、茨城、総勢27人
- ・平成28年8月 パルシステム東京・埼玉・茨城・神奈川・千葉、総勢28人
- ・平成29年8月 パルシステム千葉、福島、茨城、神奈川、総勢28人

②料理教室

- ・平成24年11月21日 パルシステム静岡
- ・平成25年11月12~15日 パルシステム静岡、山梨、埼玉
- ・平成26年11月19~21日 パルシステム千葉、静岡、神奈川
- ・平成27年12月1~3日 パルシステム埼玉、千葉、茨城
- ・平成28年12月9~10日 パルシステム東京、福島
- ・平成29年11月30~12月1日 パルシステム千葉、茨城



図7 パルシステムによる日高昆布の特集記事

いる。

また、同協定締結後の平成 26 年以降は、既存の「刻み昆布」と「結び昆布」の商品も原料をえりも岬の昆布にシフトすることとなった。

こうして、産直原料使用昆布は、平成 27 年度末には初年度の約 3 倍となる 10 t に迫る出荷実績となった。(図 8)

漁協からは、交流事業の受け入れに尽力したえりも岬の実行組合や女性部の協力なくして、ここまでの実績は挙げられなかったと感謝され、誇らしく思えた。



図 8 産直原料使用昆布の販売実績

6. 波及効果

パルシステムでは、これまで開催した料理教室についても、毎回、会報や機関紙にその様子を掲載してくれている。昨年の交流事業にあっては、産地体験をされた方自ら、イベントや各種集会でスライドを駆使し報告会を開催してくれた。まさに組織のネットワークを最大限に活用した情報発信により PR が行われているのである。また、昨年 10 月には、えりも岬の昆布漁業を密着取材した PR 動画「～昆布で生きる～『北海道えりも産日高昆布』」が制作され、インターネット動画共有サービス「YouTube」で産地の魅力をまるごと伝えてくれている。こうした取り組みを耳にしたときは、生産・販売・消費のすべてが、営利を目的としない協同組合組織の連携によって進められ、パルシステム組合員約 143 万人の協同の力を得たような気持ちになった。

7. 今後の課題や計画と問題点

漁協では、今後、ツブなど、他の魚種についてもパルシステムへ原料を提供していきたいと話している。女性部としても、その際に、対象魚種を家業とする女性部員を中心として産地交流の受入体制を整え、漁協の強力なサポーターになることができれば、女性部活動の活性化にもつながって行くのではと考えている。

そのために、今後も漁協の動向を注視しながら、前浜で獲れる海産物に関する専門知識を学ぶ研修の場づくりなど、新たな取組みも視野に入れて活動をして行きたい。

また、浜のお母さん料理教室でも、パルシステムへ紹介する一品料理が商品化されることを目標として、よりヘルシーでおいしい味付けの追求や、新たなレシピづくりにも挑戦しながら取り組みたい。