

唐桑の「海」と生きる

—浜のかあちゃんのバ！バ！バ！な活動—

宮城県漁業協同組合 唐桑支所 女性部
鈴木 芳枝

1. 地域の概要

私たちの住む気仙沼市唐桑町は、宮城県の最北東端に位置し、岩手県陸前高田市に隣接する県境の地域である（図1）。北西から南東に細長く三方を海に臨む半島型の地形は、長さ20km、周囲は約50kmに及ぶ。リアス式海岸に特有の数多くの屈曲を描いた複雑な入り江や豪壮かつ奇怪な岩礁は、見応えのある景観から地域が誇る観光資源となっている。このあたり一帯は、昭和39年6月に国立公園に指定、その後、平成27年3月には三陸復興国立公園へ編入された。また、当地域は三陸沖をはじめとした自然の好漁場を擁しており、遠洋漁業先駆の地域としても著名である。「三陸地方鰹一本釣り」や「森は海の恋人運動」はこの地に始まり、「鮪立大漁唄込」は郷土芸能として、今なお唄い継がれている。

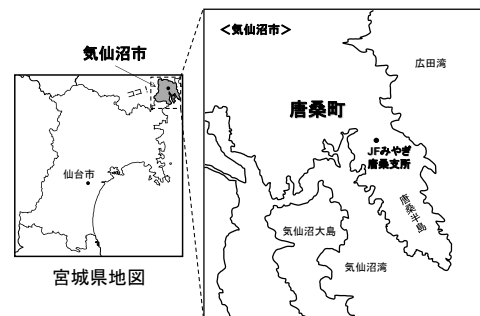


図1 唐桑の位置

2. 漁業の概要

私たちの所属する宮城県漁業協同組合唐桑支所は、正組合員455人、准組合員476人、合計931人（平成28年3月現在）で、主にホタテガイ、マガキ、ワカメ等の養殖業、定置網、刺網、せん漁業や春漁などの漁船漁業、アワビ・ウニ等の採介藻漁業等を営んでいる。平成27年度の販売取扱金額は9億7,800万円で、養殖業が全体の60%を占めた（図2）。

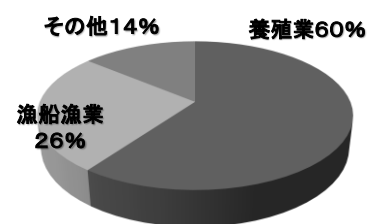


図2 漁業の内訳

養殖品目別にみると、ホタテガイが2.9億円、ワカメ（塩蔵・生・メカブ）が1.8億円、カキ（生・殻付）が0.8億円などとなっていた。また、漁船漁業による魚市場への水揚げは2.5億円であった。カキは当支所を代表する主要な養殖種であるが、平成27年度の生産量は震災前のおよそ80%まで回復したが、依然として復興の途上にある。

3. グループの組織と運営

唐桑支所女性部は、唐桑町漁協の婦人部として昭和32年2月に発足した。部員数は

84人（平成28年8月末現在）で、役員として部長、副部長、庶務、会計、監事が中心となり運営している。唐桑支所女性部の組織上の特徴は、漁協支所と一体となって活動している点が挙げられる。女性部長は漁協運営委員として、支所の運営および女性部の活動方針について意見交換しながら、相互に補完・支援して進める体制がとられている。



写真1 集合写真

4. 実践活動取組課題選定の動機

東日本大震災の津波により、唐桑の町は甚大な被害を被った。生活インフラが破壊され、多くの尊い人命や財産が失われた。このようなどん底にいた私たちを救ってくれたのが、全国各地から応援に駆けつけてくれた多くの仲間、支援者やボランティアの存在であった。震災で被災したが、「唐桑をもう一度盛り上げたい」、そんな気持ちになった。多くの励ましが私たちに元気と勇気をくれた。生産現場では漁業者が水揚げ回復に向けて頑張っていた。私たちの役割は何か？ 漁協と協議を重ねる中での問題意識としては、「売り先のないこと」が大きな課題としてあった。このため、「商材開発」と「販路開拓」の必要性があった。私たちが食べておいしいと感じる唐桑の海の幸を多くの人に知って欲しい。女性部の方針は決まった。女性部がもうけるためではない。活動を通して地域が復興し、全国の支援者に元気な姿を見せる。かくして私たち女性部の地域を巻き込んだ取り組みが始まった。

5. 実践活動状況及び成果

私たちの活動は、平成26年3月に支所の加工処理場が復旧し、魚介類加工業の営業登録を得た平成26年7月から本格化した。以下、私たちの実践活動状況を新規商材開発、未利用資源の有効利用、地域産品の情報発信、販路拡張、そして地域活性化の5つに区分して紹介する。

(1) 新規商材開発

唐桑では多くの水産物が水揚げされるが、現場で水揚げ後の処理に困っていて、唐桑らしさを表に出せるものを優先することとし、ウニ、ホヤとアカザラガイを選定し



写真2 塩ウニと冷凍ホヤ



写真3 生ウニの記事
(週刊水産新聞 H27.8.31)

た。平成 26 年度はウニ加工品として「塩ウニ」と「生ウニ（瓶詰めウニ）」、ホヤ加工品として「冷凍ホヤ」を開発した（写真 2）。製品は味もさることながら、見た目も大事なことから、唐桑在住のデザイナーにデザインを依頼し、地域の力でパッケージを製作した。「地産地消」にこだわった「塩ウニ」は、漁協の他、宮城・岩手に展開するスーパーおよびネット販売でも取り扱っていただいている。また、季節物として「旬産旬消」にこだわった「生ウニ」は、潜水で漁獲されたウニのみを使い、漁獲段階で選別、また、加工段階でも私たちの目で二重に選別し、品質を高めた。「生ウニ」は人気商材となり、新聞にも取り上げられた（写真 3）。また、「冷凍ホヤ」は水揚げしてすぐのものを迅速に処理し、鮮度が良いままに真空パックにする作業の流れを作った。ホヤ養殖発祥の地とされる唐桑から、一年中ホヤを食べることができる製品ができた（JF 全漁連プライドフィッシュ認定ホヤ）。さらに、平成 27 年度にはアカザラガイの加工品として「アカザラガイの燻製」を開発した。こちらは未利用資源の有効活用とも関連があるので、後段で詳細を述べる。商材は基本的に無添加であり、いずれも「女性部監修」が売りとなっている。

（2）未利用資源の有効利用-地域資源のブランド化に向けた取り組み

三陸沿岸に特有のアカザラガイはカキ養殖などの副産物として水揚げされる。主に赤みを帯びた鮮やかな貝殻色を持ち、身肉は濃い味わいで昔から地元では食べられていた。このアカザラガイ、実は高級フランス料理に使われるペトンクルの近縁であることが判明した。唐桑の海からフランス料理？ 活用しないのはもったいない。アカザラガイは貝毒対応などから常時の生食出荷が難しく、漁協からも商品開発の依頼が来た。アカザラガイは加熱により味に深みを増すことは経験から分かっていた。

一方、私たちは震災前の平成 12 年から震災直前まで「磯まわり」として燻製品を手がけてきた技術の積み上げがあった。もちろん、過去には失敗もたくさんあったが、



写真 4 アカザラガイ



写真 5 アカザラガイ加工



写真 6 アカザラガイの燻製



写真 7 商品化に向けて
（三陸新報 H27.11.22）

試行錯誤して諦めず活かした技術、アカザラガイにも活用できることは確信していた。私たちの思いは通じ、「気仙沼しんきん復興支援基金」から強力な資金援助をいただいた。また、アカザラガイ燻製品の商品化を進める中では漁協職員も一緒にアイデアを出してくれた。職員、部員の一体化がチームワークとなり、燻製品は改良を重ねた。組織内連携と6次産業化を推進できる仕組みも十分に機能した。そしてついに、唐桑自慢のブランド3品（もまれ牡蠣、海音ホタテ、春馬ワカメ）に次ぐ第4の品、アカザラガイ「漁師のおつまみ」（ワイン味、和風味、カレー味）が完成した（写真4～7）。

（3）地域特産品の情報発信

開発した新規商材を始めとする唐桑特産品は、地元向けには想起率の向上をねらい、季節ごとのチラシを製作して配布した（写真8）。また、対外向けとして、東京ビッグサイトの商談会（約120社）にも出展した（写真9～10）。商談会の主役はアカザラガイの燻製品「漁師のおつまみ」で、好評を博した。またアカザラガイはNHK 浜のかあちゃんシリーズでも取り上げられ、テレビ出演を果たした。（NHK オンデマンド：<http://www.nhk.or.jp/ashita/hamahaha/akazaragai.html>）。新聞取材も多数受けるようになり、反響が楽しみになった。（写真11～12）



写真8 販促チラシ



写真9 東京ビッグサイト商談会



写真10 漁師のおつまみ



写真11 取材を受ける女性部員



写真12 NHK 浜のかあちゃんシリーズ

(4) 販路拡張

販路確保の課題に対しては、地元と地元以外の2つに分けて対策を立てて行動した。地元向けには地元人の利便性を考えて、毎月2回の販売会を開始した。定期的に開催しているので、購入に限らず、人が集まる場としての交流の機会にもなっていた。また、宮城県気仙沼地方振興事務所主催の「みやぎ水産の日直売会イベント」にもこれまで6回出展した(写真13)。売り上げは右肩上がり、普段と違う新しい客層に手応えを感じている



写真13 みやぎ水産の日

(図3)。唐桑から宮城の水産をもっとPRしたい。さらに、マッチング推進では、唐桑番屋や気仙沼市内の飲食店でもアカザラガイに注目する店舗が増え始め、メニュー化がはじまり、試食会イベントを開催するなど固定販路となってきた(2件マッチング)。一方、県外向けにはインターネット販売(三陸特選市場)のページを立ち上げたほか、受注以外の品は築地出荷を進めている。また、平成28年10月より気仙沼市のふるさと納税の返礼品リストにアカザラガイ燻製品が採択された。さらに、JF全漁連機関誌「漁協くみあい」へのアカザラガイ特集掲載(平成29年春号)、加えてアカザラガイ燻製品は平成28年12月に連携した三重県の企業により伊勢神宮へも奉納され、今後の新たなファン獲得が期待される。

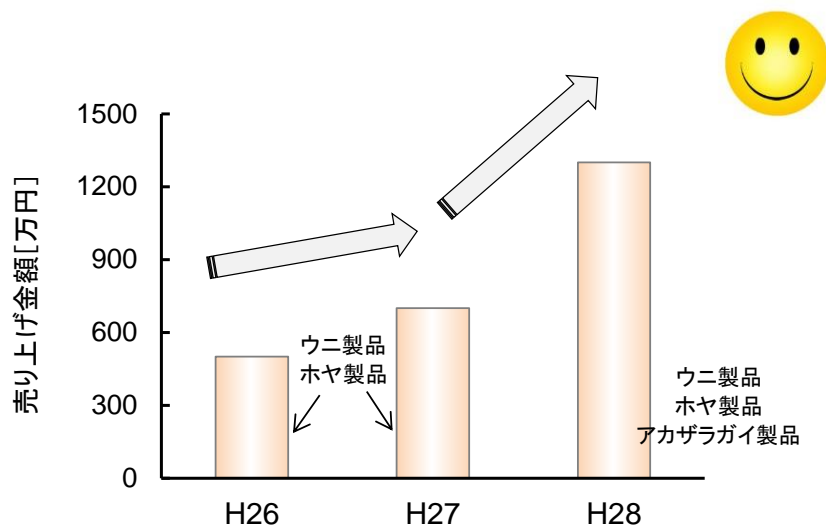


図3 唐桑女性部加工品の販売実績 (JF みやぎ唐桑支所調べ)

(5) 地域活性化

震災により一時途切れた地域ぐるみの活動を震災後にも少しずつ再開した。漁協では貯蓄推進運動や漁協共済事業の普及と加入促進活動、海を守る運動では、海浜清掃、

無公害石けん「わかしお」シリーズの普及宣伝、「森は海の恋人植樹祭」にも参加した。特に、森は海の恋人植樹祭は第1回から震災後も毎年参加し続けている。また、魚食普及運動（料理教室など）や漁船海難遺児を励ます運動、タオル1本運動（社会福祉協議会寄付）、海上保安庁の委嘱による救命胴衣着用推進運動（ライフガードレディース：LGL）、宮城県気仙沼水産試験場の協力で始めた海藻図鑑の製作等、これらの各種活動を通して地域が少しずつ「なりわい」を取り戻す一助になり、盛り上がりを見せていることを実感している（図4）。



図4 女性部の地域活動

6. 波及効果

(1) 世代を超えて

私たち女性部においても後継者や担い手の育成は大事な課題である。私たちは今後も続けていきたいが、女性部が長く続くためには、同時に若い世代も入れないといけない。女性部活動を見て、興味を持った若い人たちが加わってきている。女性部は地域雇用の受け皿にもなっていた。現在のメンバーは漁業者の奥さんだけではない、元公務員や移住したお嫁さんなど多様性に富んでいる。さまざまな経験を持つ人たちがいる。受け入れる側としては、会社の従業員と違い、無理なく続けることができる体制を組むことがコツと考えている。優先順位として、開口の日などは休むとしている。慰労会という楽しみもある。仕事の内容もこの人でないとダメ（スペシャリストの存在）とはしないで、ローテーションで皆が技術を習得して回していけるよう工夫している。この際、各浜には各浜の自分なりのやり方があるので、部員の意見を十分に取り上げ、協議して統



写真14 女性部として
(三陸新報 H28.5.7)

一した「女性部」の味として進めることを心がけている。「みんなで働き、みんなで守る」の体制作りが大切で、これが私たちのモットーである（写真 14）。

（2）地域協働と観光の拠点として

ボランティアや首都圏の会社から私たちの加工場を研修先に訪れる人たちも多い。最近では、インバウンドと呼ばれる外国人観光客も唐桑まで足を運ぶようになった。気仙沼観光協会が着地型観光のコンテンツとして取り入れたようだ。驚いたことに、唐桑を訪れた外国人観光客が唐桑での体験をブログに掲載し、そのことが旅行大手主催、日本の隠れた名所 2015 にエントリーされ、候補 31 カ所から、唐桑地区が大賞を受賞した（<http://www.japan-guide.com/tour/2015/j/award/>）（写真 15～16）。一方、復興支援のボランティアで唐桑に入り、唐桑に魅力を感じた首都圏からの移住も進んでいる。



写真 15 加工場体験



写真 16 隠れた名所 2015 大賞受賞

自分たちが楽しみ、地域の人たちが楽しむ。そしてボランティアや観光客などの外から訪問してきた人たちがさらに一緒になって楽しむ。このことが私たち、浜のかあちゃんのねらいとするバ！バ！バ！*な活動の核心と言える。唐桑の海に生きる営み、小さな唐桑の町から世界へ向けた発信なのである。

※「バ！」は驚きを表す気仙沼弁。「バ！」が多いほど「驚き」や「すごい」の度合いが増す。岩手県久慈地方の方言「じえ！」に相当する。

7. 今後の課題や計画と問題点

東日本大震災からの復興は半ばであり、加工品作りを定着させながら商品開発や販路確保にも引き続き取り組まなければならない。さしあたり、アカザラガイ燻製は冷凍品で出荷しているが、販路のさらなる拡大を目指して常温で出荷できるよう安全・衛生面の強化を図る必要がある。良いものを出し続ける挑戦に終わりはなく、女性部らしさを消さずに「浜のかあちゃんのプライド」を持って次のステップに進みたい。