

日本一の煮付けで地域を盛り上げる！

—「銚子つきんめ」による地域活性化へのチャレンジ—

銚子市漁業協同組合外川支所女性部

山口 貴子

1. 地域の概要

銚子市は、千葉県北東部に位置し、東に臨む太平洋沖合には黒潮と親潮が交わる好漁場が形成され、古くから漁業が盛んな地域として全国にその名が知られている（図1）。

銚子漁港には、まき網や沖合底びき網、さんま棒受け網等の県内外の大型船や、一本釣り、はえ縄、小型底びき網、刺し網など地元で沿岸漁業を営む小型船により年間を通じて多種多様な魚が水揚げされ、平成23年から9年連続の水揚げ量日本一を誇っている。また、犬吠埼灯台の周辺や、昭和の漁村の面影を残すレトロな町並みが残る外川（とかわ）地区は観光地としても人気がある。

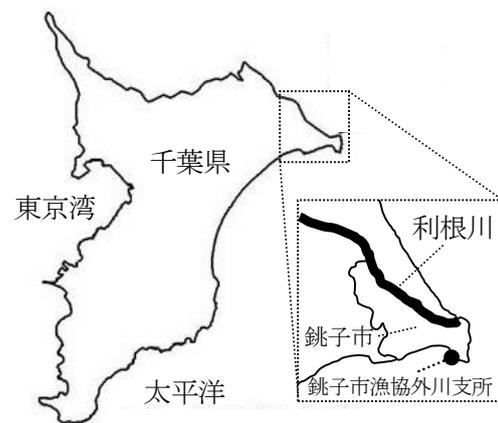


図1 銚子地域の位置

2. 漁業の概要

銚子市漁業協同組合の組合員数は202人で、大中型まき網、沖合底びき網、さんま棒受け網等の沖合漁業や、一本釣り、はえ縄、小型底びき網等の小型船による沿岸漁業とさまざまな漁業を営んでいる。私たちの住む外川地区は、江戸時代に紀州からイワシ漁業が伝えられたことをきっかけに漁村として発展し、現在もまき網2カ統と小型船47隻が操業している。小型船漁業者の約7割が操業する「立縄」によるキンメダイ漁業を中心に、メヌケ、アカムツ、マダイ、ヒラメ等を対象とした「底はえ縄」や、地元で大縄（おおなわ）と呼ぶ「浮きはえ縄」や「ひき縄」によりカジキやマグロ類など多様な魚種が水揚げされている。

3. 研究グループの組織と運営

私たちが所属する外川支所女性部（以下、「女性部」という）は、旧銚子市外川漁業協同組合婦人部が前身であり、現在の部員数は55人で、部長以下6人の役員と地区委員5人の11人の役員を中心に活動している。主な活動は、「きんめだいまつり」などのイベントを通じた水産物のPR、地区祭礼などの行事への参加である。これらの活動は、外川地区の小型船漁業者により組織された外川支所漁業者協議会（以下「協議会」という）や、漁協職員と連携し、地域で一体となって取り組んでいる。

また、女性部の役員6人は、平成8年に市内の6漁協が合併したことにもない、平成9年6月に発足した「銚子市漁業協同組合女性部（部員数82人、役員11人）」の役員としても、魚食普及、加工品の製造販売、各種イベントへの参加などの活動に取り組んでいる。

女性部の部員は皆、漁家の一員として家族が水揚げした魚の搬送や市場での選別作業等の「陸（おか）まわり」の作業を担っているため、女性部活動は、入札が済んで漁家の仕事有一段落した者から順に作業に加わる形にするなど、家の仕事と女性部活動を両立できるように工夫しながら活動している。

4. 研究・実践活動の取組課題選定の動機

外川地区の漁業者は昭和の時代からキンメダイを漁獲していたが、当時は銚子産のキンメダイのおいしさが広く一般に知られておらず、価格がつきにくい状況にあった。

そこで、銚子のキンメダイのおいしさを知ってもらうために、漁業者が中心となって、平成7年に第1回「きんめだいまつり」を開催し、鮮魚の格安販売、「きんめの煮魚」など試食品の無料配布、漁業者による資源管理の取組の紹介を行った。その後も「きんめだいまつり」の開催や、流通・ホテル等の関係者へのPRに継続して取り組み、次第に認知度が向上し、平成18年に「銚子つきんめ」として県の千葉ブランド水産物に認定された。

その後、名称とロゴマークの団体商標登録を行い、「銚子つきんめ」は地域のブランドとして定着した。

これらの活動の中で、女性部はPRイベントで提供する「きんめの煮魚」や「あら汁」などの試食品の調理を担当してきた。私たちが作る「きんめの煮魚」を試食した来場者からは「甘辛の味がこってりと濃くておいしい。煮汁を分けてほしい」と言われることも多く、評判が高かった。

イベントで提供する試食品は、「銚子つきんめ」のおいしさを来場者に直接伝えるという点で、大きな役割を果たしてきたが、平成25年ごろに地元関係者の中から「銚子つきんめ」が地域のブランドとして定着したことを踏まえ、イベントの際にも「試食品の無償配布ではなく、本格的に『銚子つきんめ』を味わえるような食事として提供してはどうか」との意見が出てきた。

そこで、「銚子つきんめ」を活用した、食による地域活性化の取組を進めるために「かあちゃん食堂」を立ち上げることにした。

さらに、全国に向けたPRと、日頃の活動で培った食を通じたPR活動の腕試しとして「Fish-1グランプリ」に参加することにした。

5. 研究・実践活動の状況及び成果

(1) 「かあちゃん食堂」の運営

①立ち上がった「かあちゃん食堂」

平成25年9月に開催した「第19回きんめだいまつり」で「かあちゃん食堂」を立ち上げた。「かあちゃん食堂」は女性部員総出で運営し、メニューは「きんめ煮魚定食」と「きんめ天井」をそれぞれ350食分用意することにした。煮魚定食は、3分の



図2 500円のきんめ煮魚定食

1 カットの煮付けにきんめのあら汁と白飯を（図2）、きんめ天井はきんめのあら汁をセットにして提供した。価格の設定は、今まで無料配布であったことや、初めての食堂運営であることを考慮し、ワンコインの500円としたので、内容的にもお得なメニューになった。

「かあちゃん食堂」は来場者が毎年3万人前後になる「きんめだいまつり」の会場内で開催するため、大きなテントの下にテーブルを34卓設置し（図3）、事前に購入し



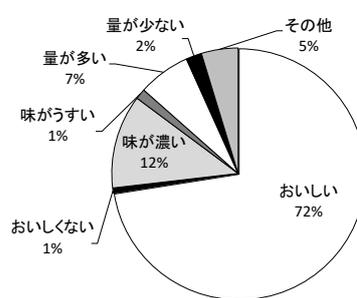
図3 かあちゃん食堂の外観

ていただいた食券を料理と引き替えるセルフサービスの形をとった。

当日は10時半の开店前から長蛇の列ができ、2時間半ほどで完売になる盛況ぶりだった。

アンケートでは、煮魚定食は「おいしい」が72%で好評だった。また、「味が濃い」が12%で、私たちの味付けの特徴が表

①煮魚定食を食べた感想



②煮魚定食の価格について

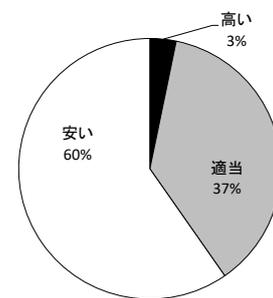


図4 かあちゃん食堂のアンケート結果

れた数字といえる。価格は「安い」が60%で価格設定には検討の余地があると考えられ（図4）、天井でも同様の結果であった。

平成26年の「きんめだいまつり」は、銚子水産まつりとの合同開催となり、前回よりも来場者が増えることが予想されたので、メニューは変えずに数量を大幅に増やして、きんめ煮魚定食650食、きんめ天井550食を用意したが、やはりお昼には完売となった。体力的にはきつかったが、1日で1,200食を提供し、来場者に喜ばれたことは今後のイベントで食堂を運営していく自信につながった。

平成27年以降の地元でのイベントでは、アンケート結果を踏まえて、煮魚定食のきんめを1尾付けに変更し、価格も1,000円～1,800円の範囲で提供した。来場者から、「きんめの煮魚を家族にも食べさせたい」「帰宅を急ぎたいので、持ち帰りたい」との声が寄せられたので、お土産用に煮魚の販売も開始した。

そして、表に示すように、この7年間に「かあちゃん食堂」を12回開催して食事として付加価値を高めた定食等を合計6,897食分販売した。来場者にも好評で、十分なPR効果を上げることができたと考えており、売り上げを運営費に充てることもできた。

②地域活性化に奔走する「かあちゃん食堂」

外川地区は、観光客が多く訪れるが、地区としては少子高齢化による人口減少が進行していることから、地域を活気づけたいと思っていたところ、協議会が、地元の商店街の有志と共に、地域を盛り上げるイベントを銚子市漁協外川支所で開催することを企画した。

そこで、私たちもこの取組に「かあちゃん食堂」で参加することにした。

平成 27 年 5 月に「キンメのまち外川うまいものフェア」と銘打って開催されたイベントは、キンメダイ漁業の町である外川で、「キンメダイや地域のおいしいものが食べられる」がテーマとなったので「かあちゃん食堂」はフェアの目玉企画となった。

また、地域の特産品である銚子産の干物や鮮魚の他に、地元の商店街も多数参加して販売を行った。

「かあちゃん食堂」では、私たちの看板メニューである「きんめ煮魚定食」と「魚フライ定食」を提供した。フライには「銚子つりきんめ」とキンメダイの操業時に混獲されるメダイ、銚子産のヤリイカを使った。フェアは 10 時の開場と同時に大勢の人が訪れて「かあちゃん食堂」も開店直後からフル回転になり、会場の様子を見る余裕がなかったが、洗い場の人から、「皿には骨しか残っていないよ」と聞いて、満足して食べてくれたことが分かり、安心した（図 5）。

また、地元のまき網漁業者から提供された新鮮なマイワシを使った「新鮮なマイワシの詰め放題」では、子供たちも真剣なまなざしで魚に向き合い、一段とにぎわいを見せていた。

さらに、地域活性化のためには、外川のまちの様子を知ってもらうことも重要と考え、漁協職員と共に、飲食店の情報やインスタ映えする場所を掲載した「外川まち歩きマップ」を作成して会場で配布した（図 6）。

参加者はマップを片手に、まち歩きを存分に楽しんでいった。

2 回目のフェアは平成 27 年 7 月に

表 PR イベントでかあちゃん食堂が販売したメニューと食数

開催年月 イベント名	メニューなど	食数
平成 25 年 9 月 第 19 回きんめだいまつり	きんめ煮魚定食	385
	きんめ天丼	315
平成 26 年 11 月 第 20 回きんめだいまつり	きんめ煮魚定食	655
	きんめ天丼	556
平成 27 年 5 月 第 1 回うまいものフェア	きんめ煮魚定食	158
	魚フライ定食	83
	きんめ汁	78
	イカのかき揚げ	79
平成 27 年 7 月 第 2 回うまいものフェア	きんめ煮魚定食	80
	魚フライ定食	47
	きんめ汁	32
	きんめ煮魚販売	27
平成 27 年 10 月 第 21 回きんめだいまつり	きんめ煮魚定食	477
	魚フライ定食	177
	きんめ煮魚販売	185
平成 28 年 5 月 第 3 回うまいものフェア	きんめ煮魚定食	108
	きんめ海鮮丼	89
	サバの味噌煮	70
	きんめ煮魚販売	43
平成 28 年 10 月 第 22 回きんめだいまつり	きんめ煮魚定食	283
	きんめ天丼	270
	きんめ煮魚販売	370
平成 29 年 10 月 第 23 回きんめだいまつり	きんめ煮魚定食	199
	きんめ煮魚販売	289
平成 30 年 4 月 第 4 回うまいものフェア	きんめ煮魚定食	128
	きんめ天丼	78
	マカジキ丼	65
	きんめ煮魚販売	28
平成 30 年 11 月 第 24 回きんめだいまつり	きんめ煮魚定食	171
	きんめ煮炙り丼	50
	きんめ煮魚販売	237
令和元年 5 月 第 5 回うまいものフェア	きんめ煮魚定食	131
	きんめ煮炙り丼	150
	きんめ煮魚販売	136
令和元年 11 月 第 25 回きんめだいまつり	きんめ煮魚定食	300
	きんめ煮魚販売	368
計		6,897



図 5 かあちゃん食堂の様子

開催され、1回目と同様に盛況のうちに幕を閉じた。地元の商店からは、自慢の商品がどんどん売れ、お店の宣伝にもつながったとの意見が多かったことから、引き続きフェアを季節ごとに開催する案もあったが、協議会や女性部への負担が大きいため、年に1回の頻度で開催していくことになった。

2回目以降のフェアでは衛生面に配慮し、食堂を屋外ではなく外川支所の2階の会議室と台所を用いて運営することとした。これに合わせて台所の改装を行い、使いやすい作業設備を整えた。

メニューも「きんめ煮魚定食」を軸に、マンネリ化しないように、「きんめ海鮮丼」や「マカジキ丼」も提供した。特に、きんめ海鮮丼では、具材にする魚種と食器の色のバランスについても皆で徹底的に議論したことで、キンメのなめろうを含む7種の具材を散りばめた彩りも美しい一品となった(図7)。

フェアには、地元の他の業種の漁業者も参加し、マグロやマカジキのブロック、自家製の干物等を販売したので、ミニ水産祭りのようなにぎわいとなった。

このように、私たちは地域と一体となって「かあちゃん食堂」を運営し、「外川 まち歩きマップ」を配付することで、観光客や地元の人たちを外川に呼び込み、外川の魅力を体感してもらう、地域活性化の仕組みを作り上げた。そして、この仕組みにより地元商店の特産品や「銚子つきんめ」のPRが可能になるとともに、「『銚子つきんめ』はどこで食べられますか?」という漁協への問い合わせが増えていることから、地元の飲食店等の活性化にもつながっている。

(2) 「Fish-1グランプリ」への参加

平成29年に漁協を通じて、同年11月に都内で開催される「第5回Fish-1グランプリ」の会場内で「銚子つきんめ」のPR販売を行ってみたいかという誘いがあった。協議会も全国



図6 外川 まち歩きマップ



図7 きんめ海鮮丼



図8 平成29年のPR販売の様子

に向けたPRを行う絶好の機会と考え、参加することにした。

提供するメニューは、女性部の自慢の味である「銚子つきんめ煮魚（300食）」と「銚子つきんめのあら汁（450食）」を用意し、それぞれ500円と300円で販売した。

開始直後から行列ができるほどの盛況で、煮魚は昼前に、あら汁も14時に完売となった（図8）。味も好評でお代わりを求めて再度並びに来る人が何人もあった。イベント終了後には、「来年は、自分たちがコンテストでグランプリを受賞し、ステージ上で銚子つきんめのPRができればよい」と思いながら帰途についた。

平成30年に入り、漁協職員と共に料理コンテストの応募に向け、アイデアづくりと試作を始めた。

汁物やハンバーガーなども考えたが、過去の上位入賞作には「丼もの」が多いため、銚子らしさを出すのに最適と思われる「きんめの煮魚」を使った丼ものにすることにした。

レシピづくりでは、味が単調にならないようにいくつかの工夫を行った。

「銚子つきんめ」は脂が乗っているなので、寿司店などでは刺身の皮目をバーナーで軽く焼いた「あぶり」として提供されることがある。また、外川地区では、朝食に前日の残りの煮魚を軽く焼いて食べることがあり、煮魚を焼くことで香ばしさが加わり食感にも変化が出る。そこで、食べやすく一口大にした煮魚の皮目をバーナーであぶったところ、香ばしさが出て、単なる煮魚ではないおいしさが加わった。白飯には白ゴマを混ぜ、食感と香ばしさを出すと共に、薬味も大葉、ガリ、白髪ネギに、レモンとウズラの卵を添えて、①最初にあぶって香ばしさが加わった煮魚の濃厚な味をそのまま、②次にレモンの酸味を加えてさっぱりとした風味で、③最後に卵のまろやかさが加わった味わいと、3つの味を楽しめるようにした。

試作品の最終的な味付けは、女性部、協議会役員、漁協職員にも試食をしてもらい調整を加えた（図9）。

こうして完成した「銚子つきんめ 煮炙り丼」のレシピで書類審査に臨んだ。応募作品には自信があったが、正式に「第6回Fish-1グランプリ」料理コンテストへの出場通知が届いた時には、一同、安心すると共に、いよいよ本番という気持ちが高まった。

料理コンテストでは、時間内に1,000食程度を提供するため、使用する魚の用意は漁業者の手を借りて準備を進めた。

11月上旬の「銚子港水産まつり」で私たち女性部が運営する「かあちゃん食堂」では、



図9 試作の様子

リハーサルも兼ねて「煮炙り丼」50食を試験的に販売し、万全の体制でコンテストを迎えることができた。

11月25日のコンテスト当日は、私たちと一緒に早朝から漁協職員や普及員など関係者がブースの飾り付け、材料の搬入や下処理、周辺での呼び込みなどを手伝ってくれた。

コンテストは、10時の販売開始直後から私たちのブースに長い行列ができて快調なスタートを切った。そこから後は、並んでくれたお客さんを待たせないように、ひたすら「煮炙り丼」を作る作業に没頭したため、後から友人が応援に来てくれたと聞くまで気がつかないくらい大忙しの状態だった(図10)。

14時半を過ぎても私たちのブースの行列は途切れずにひたすら販売を続け、最終的にキンメダイ250尾分のフィレを使い切って合計960食を提供した。完売した時は、ブースの後ろで手伝ってくれた漁業者も一緒に「やりきった!」という充実感があつた。

表彰式では、「銚子つきんめ煮炙り丼」がグランプリとして紹介され、大歓声に包まれて感極まった。表彰式の後はステージ前に全員が集まって記念撮影をし、良い記念となった(図11)。私たち女性部一同にとっても自分たちが作る「外川のかあちゃんの味」がグランプリを受賞したことは何よりも大きな自信となった。

さらに、受賞の翌週に、漁協の主催で報道関係者を対象にした受賞報告と「煮炙り丼」の試食会が開催された。市の記者クラブを中心に新聞6紙と市の広報が参加し、レシピ開発の経緯や女性部の活動、今後の活動などについて取材を受けた。市の広報や業界紙で紹介されたので私たちの活動を知ってもらう良い機会となった(図12)。

6. 波及効果

(1) 「かあちゃん食堂」の運営

最近、外川はキンメダイの漁師町というイメージが定着しつつあることから、テレビの旅番組などに取り上げられることも多くなった。メディアによるさらなるイメージアップが外川を訪れる観光客の一層の増加にもつながり、まちにも活気が出始めている。



図10 Fish-1グランプリの様子



図11 表彰式後の記念撮影



図12 記者会見の様子

また、観光協会が、外川のまち歩きマップを作成して配布を始めるなど、観光スポットとして注目度があがってきている。

(2) 「Fish-1グランプリ」への参加

グランプリ受賞後に開催された報告会で、漁協の海業支援施設「万祝」で平成30年12月から「煮炙り丼」が定食として販売される事が発表された。

また、グランプリ受賞後、漁協に「市内で『煮炙り丼』を食べられる店がないか？」という問い合わせや取材が数多くあったため、「煮炙り丼」のレシピを「銚子つりきんめ公式HP」で公開した。

さらに、令和元年度末から、千葉県漁連が全漁連のネットショップで受賞作品「煮炙り丼」の再現版を販売している。

7. 今後の課題や計画と問題点

2つの取組を通じ、私たちが作る「銚子つりきんめ」の煮魚や煮炙り丼には、地域に人を呼び込む力があることを改めて認識した。特に、「かあちゃん食堂」は地域活性化の効果が高いことから、今後も「きんめだいまつり」と「うまいものフェア」の中で、年2回位のペースで取組を継続していきたいと考えている。今年は、新型コロナウイルスの影響で、イベントの開催ができなかったが、状況が落ち着いたら再開したい。

また、再開に当たっては、運営の方法もこれまでのような食堂の形にこだわらずに、テイクアウトで、きんめの煮魚や「煮炙り丼」を提供するようなことも検討し、時代に合わせた形で細く長く活動を続けていきたいと考えている。

今後もこうした活動を継続していくためには、活動に参加する若手部員の確保が重要な課題となる。女性部の活動では、幅広い年代の部員と一緒に作業に参加することで、ベテラン部員が持っているノウハウを若い世代に伝えていくことができる。このため、若い世代に向けて、少しずつでも女性部の活動に加わってもらうように呼びかけを続けていきたい。

あわせて、今回の「煮炙り丼」のグランプリ受賞をきっかけにして、地元の飲食店でも地域のブランドである「銚子つりきんめ」を使ったオリジナルのメニューが提供されるようになり、さらに地域が元気になってほしいと願っている。

そして、女性部の活動を通じ、漁協、漁業者、地域の関係者と一体となって「私たちのまち外川」を元気にしていきたい。