

## 浜の母ちゃんも地場資源 ～女性部活動やるなら今でしょ～

根室湾中部漁業協同組合女性部  
酒井 昌子

### 1. 地域の概要

根室湾のほぼ中央、根室市の西側に位置するところが、私たちが所属する根室湾中部漁協のある場所で、ラムサール条約に登録された風連湖と温根沼の2つの汽水湖に隣接し、その汽水湖には晩春から初夏、初秋から晩秋にかけて広大な干潟が現れ、アサリ・北寄貝などの豊かな資源に恵まれ、ご存じの方も多いとは思いますがその干潟で採れる「おの貝」は特産品として珍重されている。

また、根室は日本一早い「日の出」が有名であるが、根室湾に沈む夕日も美しく、夕日を眺めながら一日の終わりを感ぜられる場所でもある。



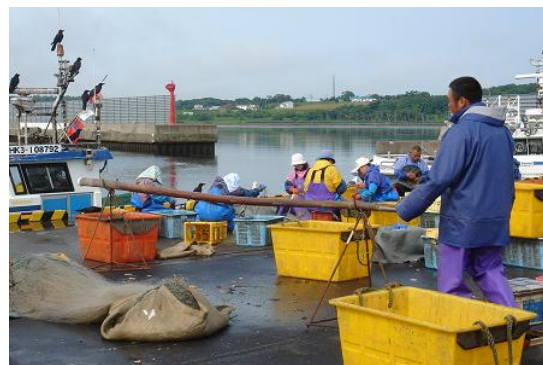
根室湾中部漁協地区の位置



根室湾に沈む夕日

### 2. 漁業の概況

根室湾中部漁協の組合員数は122名で、多くの組合員は前浜で生計を立てている。お父ちゃんとお母ちゃん、息子たちが一緒にアサリや北寄を掘り、沖へ出て北海シマエビやチカ、ニシン、ウニ、カレイ、カニ等を採っている結果、平成24年度の生産量は8,808ト、17億円の取扱となっている。



網外し作業風景

### 3. 女性部の組織および運営

女性部員は84名で、後ほど詳しく説明するが女性部オリジナルの加工品や漬物を生産・販売する事業活動や潮干狩りのイベント、交通安全の啓蒙運動への参加、植樹、飯寿司やお魚料理教室などの組織・文化活動をはじめ、干潟の耕うん、有害生物の駆除も行っている。



湾中女性部特製「飯寿司」



干潟の耕耘の様子

### 4. 「俺のおっ母のほっき飯の素」の誕生

私たち女性部の活動概要は前述の通り、様々な事業や活動に参加させていただいているが、近年、最も精力的に取り組んでいるのが地場産の食材を使った「浜の母ちゃんシリーズ」の「レトルト食品」である。

これまでも女性部の先輩方が、安い魚に付加価値をつけるため、コマイの一夜干しや、すり身、甘露煮、漬物などの水産加工。フライや炊き込みご飯、カレーライスなどの弁当・惣菜の製造・販売を行ってきたが、平成9年に国道44号線に面した旧湾中漁協事務所を利用して、「買おっと」から名付けた湾中漁協直売店「かおっと」の開店を機会に、今風でいうとアンテナショップを得た私たちは、新たな加工品、惣菜を販売する機会を得て充実した活動を行えることとなった。

湾中漁協では自営の加工場は持っていない。

いままでも加工品の生産や惣菜の販売は、魚価の付加価値向上のため、必要であるとの意識はあったものの思いもよらない話が、直売店の開店を機会に我々女性部に持ち込まれた。「今度開店する直売店は組合員が直接、消費者に魚を販売する“場所”と考えている」「鮮魚だけでは季節により売れる魚がなくなり、直売所は開店休業状態になる。そこで湾中漁協の加工部門は女性部として考えられないか」

「湾中漁協の加工品は手作り感を前面に出した“浜の母さん”の味としたい」

私たちには想像もつかない、「事業活動」の話が持ち込まれたものである。



湾中漁協直売店「かおっと」

これまでは、イベントで販売する程度の加工品や惣菜を手掛けてきたものの、直売店に陳列するレギュラー商品となれば、商品の企画もさることながら、加工品や惣菜を作る「人手」も必要である。

先ほども書いたが、私たち女性部員は父ちゃんや息子たちと一緒に「漁師の仕事」をしている。

好きでやっている女性部活動とはいえ、漁師の仕事の合間を縫って女性部活動を行い、部員によっては陸に上がった後も、パートに出ている人もおり、直売所の主旨は賛同できるものの、実際に事業として運営するにはやっぱり「人手の確保」が難しいとの課題に行き当たった。

「やれることだけ頑張ろう」と無理をしない活動を心掛けたが、いざ取組むとなると都合がつかず、活動の参加者を確保することが困難となり、事情は分かるとはいえ部員同士の関係も怪しくなるばかりであった。

ただ、直売店の開店を機会に私たち女性部の活動も充実したものになることは理解できたことから、次のポイントで生産する加工品、惣菜を絞りがつ、期間を集中して作業可能な「名物」を作り出すことを話し合った。

ポイントの1つ目は、近年、ホッキ貝が安いこと。

2つ目は、これまで販売してきたお弁当の「ほっきご飯」は手前味噌ながら完売するほどの好評を得ていること。

最後に、毎日、販売用のお弁当を作るのは女性部の活動として手におえないことだ。

話し合いの結果、直売店「かおっと」で販売していた私たち女性部の手作りの「ほっきご飯弁当」を買い求めていただいた皆さんより「ぜひ自分で炊いて食べてみたい」と好評であったことを踏まえ、「ほっき飯の素」のレトルトパックを作るアイデアが出され、今現在の「俺のおっ母のほっき飯の素」が誕生した。

このほっき飯の素、名前の由来は「俺の母ちゃん何を作ってもうまいぞ！飯食ってけ」という父ちゃんの自慢の一言が名づけ親である。



ほっきご飯弁当



俺のおっ母のほっき飯の素

## 5. 「俺のおっ母のほっき飯の素」の成長

使い古された言葉であるが、やっぱり初めは試行錯誤の連続であった。

材料を大きな釜で炊く分には問題ないのですが、小分けにしてレトルトパックに同封すると具材の偏りや、その具材の偏りが関係して味に濃淡が出る。

などなど、商品化に向けては「作っては失敗」の連続であった。

やっと行き着いた先が、具材は小さ目にするにより具材へのタレの浸み込みを防止しかつ、パック詰めの際も味に偏りがなく、ほぼ均等に分けることが出来ると解った。



「ほっき飯の素」作成作業風景

次は衛生管理である。

豪快な調理方法も「スパイスの一つ」と考えていた私たちの常識以上の管理が求められていたことに初めは驚いたが、冷静に考えると当たり前の「清潔さ」が求められていただけの話で、慣れてくると達成感すら感じるようになるものである。

平成18年に発足した「俺のおっ母のほっき飯の素」プロジェクトも色々な課題に対処して、試作を繰り返し、地場産の食材を活用しながら商品の開発を進め、やっと今の商品を販売できるようになったのが平成20年の6月であった。

お米は道産米を使用し、味付けには歯舞漁協さんの昆布醤油を使用して地元食材にこだわり、ほっきを柔らかく煮るコツを得て商品化したものである。

今では、三合のお米と一緒に炊ける食材をレトルトパックにし、月に2,000食分のパックを作るようになった。当時は販売促進のため近隣市町村で行われるイベントなどに足を運び、慣れない販売活動と自由な時間が拘束されることで不満を感じる時期もあったが、今となっては良い思い出である。

そんな販売活動のかいもあってか、平成25年9月には累計販売数が6万パックを超えることができた。

今後は、具材のバランスを考え価格をもっと控えて気軽に食べられる工夫など、「味」以外にも取り組まなければならない課題は沢山ある。



かおっと感謝祭の様子

## 6. 活動を通じて得られたもの

活動を通じて得られたもののなかに、当然、売上金である「お金」も含まれるが、それ以上に得られたものがある。

それは、小さな成功かもしれないが、女性部が事業を興したことで、参加した女性部員一人ひとりが得た「自信」と、商品を買っていただいたお客さんから得た「信頼」である。

この「ほっき飯の素」を私たち女性部が作り始めた時点で、各部員は相当な年齢を重ねていた。

世間一般的には隠居さんになる年齢の先輩方もいる。そんな仲間たちが集い、新たな挑戦として「商品」を開発し自分たちなりに「味」や作業時間をつくる工夫をしながら、皆さんに可愛がってもらえる商品を作り出せたことに、部員一人ひとりが自信を深めることができた。

さらに、レトルト食品作りは女性部員のみが参加可能で、作業時間の拘束もないことから、空き時間を利用することもでき、一度女性部を辞めた方の再入部がみられるなど、女性部活動への参加者数が増えました。この年齢になっても挑戦することができる喜びは、お金では買えない貴重な感動である。

また、その感動が「お客様」からの意見となって、益々大きなモノになってゆく充実感は何事にも代えがたいものであり、いまでもその感動は継続中である。



湾中漁協 女性部

## 7. 今後の課題

「ほっき飯の素」につづき平成24年からは「浜の母ちゃんシリーズ」の第二弾となる「ホタテご飯の素」のレトルトパックを販売した。

また、こちらのロゴシールも作成し、なかなか「垢抜けて」きたが今後はもっと「浜のおっ母ちゃん」を活かした「手作り感」を出したいと考えており、今度はホッキ貝を使った「浜の母ちゃんシリーズ」の第三弾を試作中である。「作って」、「売って」、「喜んでもらえる」感動をさらに高めてゆきたいと考えているが、基本は活動を通じた活力ある漁村作りである。

そのなかにあって、小さな存在である



ロゴシール



ホタテご飯の素

私たち女性部でもできることを考えて、一緒に手を携えてやり遂げる活動を継続させることが、漁師の仕事や、今子育てで忙しくしている若い女性部員さんも将来参加できる場の確保につながる。

これからも利益を追求した形ではなく、魚食普及や女性部への理解を深める活動を基本にこれからも頑張ってゆきたいと思う。

最後に、会場にいる皆さんと同じく、湾中漁協の女性部員のみんなも寝る暇もなく働いて、みんな「痩せている」。

女性部活動は美容と健康にも役立つということである。

女性部活動はいつやるの？。「今でしょ」。