

女性部食堂から広がる魚食と地産地消

— 事業化と魚食普及活動の両立を目指して —

新湊漁業協同組合女性部

尾山優子

1. 地域の概要

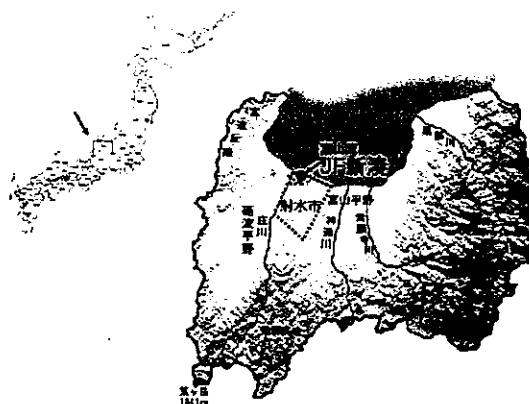
私たちの住んでいる射水市は、平成17年に新湊市・射水郡の5市町村が合併し、人口約9万4,000人となって新たに誕生した市であり、半径約7kmに市全域が収まるコンパクトにまとまった地域である。

新湊漁協女性部は、射水市の中で唯一海に面している旧新湊市にある。

当地区は、天平18年(西暦746年)に越中国主として赴任した大伴家持が、

漁師の操業風景を和歌に詠むほど(東風^{あゆのかぜ} いたく吹くらし奈呉の海人の釣する小舟^{さぶね} 漕ぎ隠る見ゆ)、伝統的に漁業が盛んなところである。

その一方で、新湊には特定重要港湾である伏木富山港(富山新港)があり、電力消費型の工場や北洋材関連企業などが数多く立地し、工業化・都市化が進んでいる。そのため、いわゆる漁村集落が形成されておらず、漁業者は一般市民と軒を連ねて生活している。



2. 漁業の概要

私たちの所属している新湊漁業協同組合は、平成15年4月、旧新湊市内の(旧)新湊・堀岡・海老江及び高岡市内の伏木の4漁協が合併して誕生した。平成21年度末現在の正組合員数は347名、准組合員数は168名で、主な漁業種類は定置・小型底曳・かご縄・延縄などである。平成21年度の水揚量は5,142トン、水揚高は19億8,000万円であった。

3. 研究グループの組織と運営

当女性部の前身である新湊漁協婦人部は昭和36年に設立され、ピーク時は360人の部員がいたが、廃業や高齢化により、現在は260人にまで減少している。組織の中核を担う役員は、漁業種類別に3~4名ずつ出してもらい、16名で構成している。活動費は、部員会費と漁協等からの助成金、イベントでの売上等でまかなっている。

活動内容は、当初は漁協貯金の推進が中心だったが、現在は漁業情勢の移り変わりに伴い、魚食普及活動をはじめとして、地域活動への参加協力、海岸清掃、合成洗剤追放運動、森と川と海をつなぐ環境保全運動など幅広く取り組んでいる。

4. 研究・実践活動の取組課題選定の動機

近年の魚の値段は、産地では魚価安なのに、スーパーマーケットなどの店先では地元の魚が割高という傾向が強まっているように思う。この原因は冷凍・輸入・養殖魚の増加などいろいろあるだろうが、一つの大きな原因として、消費者が家庭で魚をさばかなくなり、切り身や刺身など加工済みのものが多く売られるようになってきたことにあると考えている。

そこで、私たち女性部は、地元の魚を自分たちで調理して食べてもらいたいとの思いから、魚食普及を女性部活動の中心にして取り組んできた。

特に精力的に取り組んできた活動は、短大や高校等で魚を触ったことがない学生、魚が嫌いな学生などを相手とした魚の料理教室である。教室では、魚の栄養価の高さを教えた上で、調理方法やさばき方などを教えており、今では授業の一部にも取り入れてもらっている。また、そのほかにも、海鮮まつりなどのイベントで新鮮な地魚を使った鍋を作ったり、射水市内の全小学校の給食にベニズワイを提供し、食べ方の指導と合わせて魚や漁業の話をする活動などにも取り組んできた。

しかし、これらの活動は一年を通して見れば数日間の活動であり、対象者にも限りがある。そのため、旬の地魚を活かした「本物の浜の味」を一年中いつでも多くの方に提供できる場があれば、消費者が今一度魚の良さに目を向けるきっかけになるのではないかの思いから、これまでの魚食普及活動から一歩踏み出し、食堂を開くことにした。



【料理教室】



【大漁鍋】



【ベニズワイの給食配布】

5. 研究・実践活動の状況及び成果

(1) 市場2階で営業を始めた食堂

食堂は、最初は市場の2階にあった空きスペースを借り、平成15年9月に営業を始めた。席数は約15席と小さく、営業時間は早朝から昼までではあったが、その日水揚げされた魚を市場で直接買い付け、地魚を使ったボリュームのある定食などを提供したところ、地元の新鮮な魚が食べられるとあって、市場関係者だけではなく、口コミを聞いて遠方から足を運んでくる客もいた。

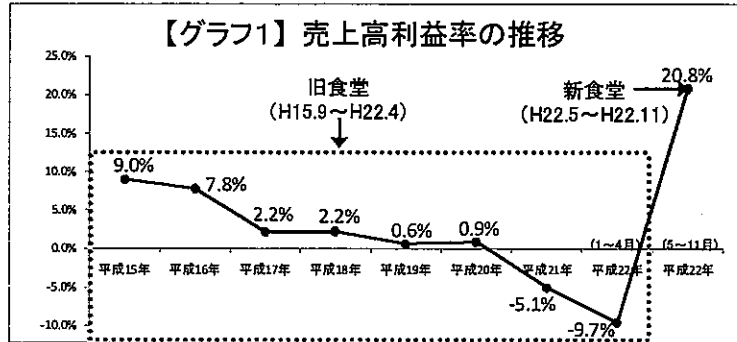


【旧女性部食堂】

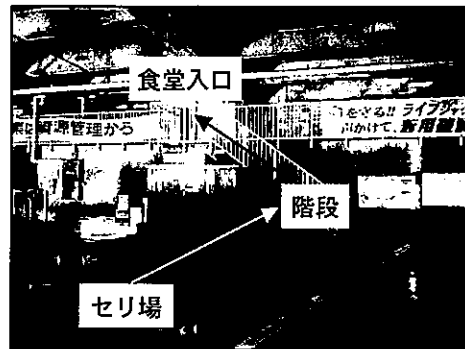
食堂の売上高利益率（売上高に占める利益の割合）を見てみると、開店してからしばらくは、目新しさも手伝ってか多くのお客様が来店し、平成16年までは8%前後の利益率を確保していた。しかし、平成17年～18年は約2%、平成19～20年は

1%未満になり、平成21年にはついに赤字になってしまった(グラフ1)。

このように年を追うごとに売上が減少した理由の大きなものとして、食堂の立地条件が悪かったことが挙げられる。



まず、食堂に入るにはセリ場の奥にある階段を登らなければならないが、その場所が分かりにくかった。さらに、飲食店にとって稼ぎ時の昼は、1階のセリ場で「後場」と呼ばれる昼セリが行われているため、一般の方にとって入りづらい状況にあった。また、セリ場を一般の方が通行することは衛生的に好ましくないうえ、水で濡れていて滑りやすいセリ場や階段で実際に転んで怪我をするお客様もいたなど、アクセス環境に大きな問題を抱えていた。



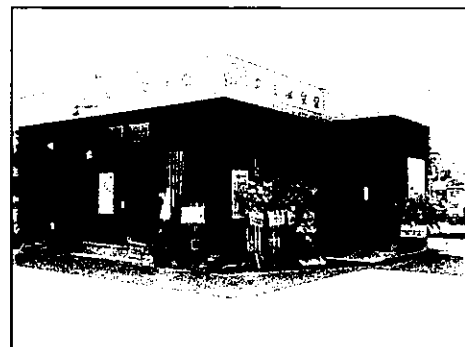
【旧女性部食堂のアクセス環境】

これらのことから、お客様に気軽にかつ安心してご来店いただけるようにしたいとの思いが募り、思い切って漁港敷地内に「JF新湊女性部食堂」としてリニューアルオープンすることとした。

(2) 食堂のリニューアルオープン

新しい食堂は、アクセス環境を良くするために、市場前の道路に面し、市場の中に入る必要のない場所に独立した建物として建設した。

リニューアルした新しい食堂のメニューは、刺身やカニなどの地元で獲れた新鮮な魚を主菜とした定食を中心に揃えた。食堂で使用する魚は、これまでよりも多く必要になると思われたことから、その日の朝、市場で直接買い付けたものに加え、仲買業者からもまとまった量を買うことにした。そして、昨年5月4日に、以前の食堂よりも2~3人多いスタッフ7名の体制で広くなった新しい食堂の営業を開始した。



【リニューアルした女性部食堂】

オープン当日は、ゴールデンウィーク終盤にも関わらず、想像をはるかに超えるたくさんの人が押し寄せ、手が回らないほど忙しく大盛況であった。



【刺身定食の一例】

新しい食堂のオープンに当たっては、国の「沿岸漁業者経営改善促進グループ等取組支援事業」を活用し、また県や漁協の全面的な支援協力があって、何とか実現に漕ぎ着けることができた。この事業は採算性を重視しており、経営的に成り立つことが重要なポイントとなっている。その点、リニューアルオープン後の利益率は平成22年5月から11月の半年間ではあるが20.8%となり、直前4ヶ月間(H22.1月~4月)の▲9.7%から大幅に改善されたことは、今後も活動を継続していけるという自信になっている(グラフ1)。

6. 波及効果

富山県では夏場に魚の漁獲量はとても少なくなる。これを地元では「夏枯れ」と呼んでいるが、この「夏枯れ」の時期には、確保できる地魚の絶対量が足りなくなるため、売上が減少する。また、そのため、メニューの品揃えに頭を悩ませていた。「夏枯れ」の時期は夏休みでもあり、来客数の増加も期待できるのに、旧食堂では利益率低下の大きな要因となっていたことから、何としても改善策を講じる必要があった。しかし、安全・安心・新鮮なものをお客様に提供するという方針は曲げたくなかった。

そこで、他県の漁協女性部に相談したところ、沖縄のモズクや三陸のワカメ、佐渡の干しスルメなどを送ってもらえることになった。

新食堂ではこれらを夏場のメニューとして使うことで地魚の不足分を補うことができるようになり、7月~8月の利益率は過去2ヶ年(平成20~21年)平均の▲12.5%から1.9%へと大幅に改善された(グラフ2)。

他県産の水産物を使用することは地産地消という概念からは少し外れることになるが、本場から直送された「本物の浜の味」を消費者に知ってもらうことは魚食普及そのものである。また、他県の女性部との連携・協力が図られ、違った食材を使うことにより料理に幅が出てくるなど予期しなかったうれしい波及効果も得られ、今後も全国の女性部間で提携の輪を広げていきたいと思っている。



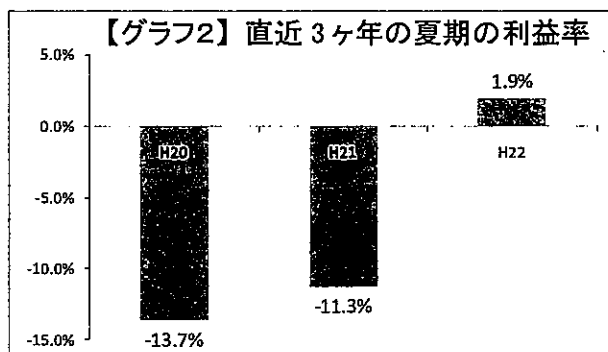
沖縄モズク



三陸ワカメ



佐渡の干しスルメ



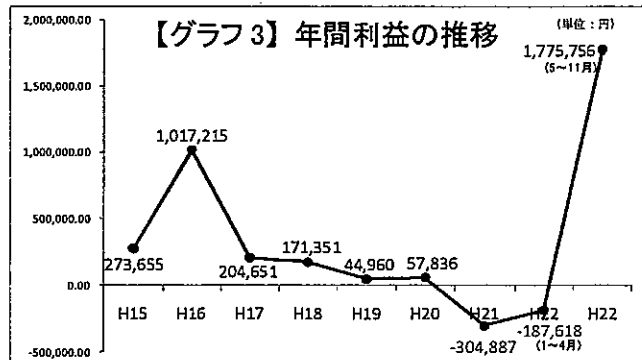
7 今後の課題や問題点

新しい食堂は、大盛況で開店できた反面、開店当初は注文が一気に集中して調理に手間取り、皿洗いは追いつかず、用意した食材も底をつく事態が発生した。その

ため、長時間お客様を待たせたり、やむを得ず入店を断るなど、接客を十分できない状態が一月余り続いた。

このことから、みんなでどこが悪かったのか毎日話し合いを重ね、悪いところを改善するよう努力した。当初は接客に不慣れな部員もおり、十分な接客ができていなかったが、現在ではスムーズにお客様に対応できるようになって来ている。

一方で、毎日の食材の買付に仕込み、献立の検討など、売上と経費のバランスを考慮しながらの食堂運営には、まだまだたくさんの課題がある。旧食堂は、開店後しばらくは売上が好調だったが、年を追うごとに売上が減少して最後には赤字に転落した(グラフ3)。



新食堂では、旧食堂以上に、お客様が何度でも足を運びたいくなるような魅力的でリーズナブルなメニューを提供し、売上を伸ばしていきたい。

また、今ひとつの課題は、食堂運営をいかにして魚食普及の次のステップへとつなげていくかということである。今のところは、お客様に「本物の浜の味」を提供することで喜んでもらい、運営を継続していけるだけの利益も出ているが、それだけで終わりでは女性部食堂を始めた意味がない。この食堂はあくまで魚食普及の一手段であって、目的ではないのである。

そこで、お客様が家庭でも自分で魚を調理して食べてもらえるよう、食堂で提供している料理レシピの作成や説明、旬の魚の紹介や料理教室の開催案内、新湊の魚を購入できるスポットの紹介など、女性部食堂を生産者と消費者の交流拠点にしていきたい。

折しも、今年4月には市場の隣に新湊初のフィッシャーマンズワーフ「新湊きっとときと市場」がオープンする予定であり、また、日本海側最大の斜張橋「新湊大橋」も数年後に完成予定である。今後、こうした観光スポットを目当てに新湊を訪れる人々の増加が見込まれることから、これらの施設と相互に連携して女性部食堂への来店者数を増やすことによって食堂経営の安定化と魚好き人口の拡大を図り、最終的には産地魚価の底上げと漁家所得の向上の実現につながるよう、女性部の立場から取り組んでいきたい。