

## 漁村食文化の伝承 ～女性部だからできること～

漁業協同組合 J F しまね西郷支所女性部  
部長 林 千枝子

### 1. 地域の概要

私たちの住む隠岐郡隠岐の島町は、島根半島の沖合 40～80 kmにある隠岐諸島のなかで最も大きな島「島後」に位置する（図 1）。平成 16 年 10 月に、島後 4 町村が合併して誕生した人口約 1 万 6,000 人の町である。

### 2. 漁業の概要

私たちの所属する西郷支所は、平成 18 年 1 月に県下 20 漁協が合併してできた漁業協同組合 J F しまねの 11 支所のうちのひとつであり、正組合員 736 名、准組合員 907 名の合計 1,643 名で構成されている。まき網、かに籠漁業といった大規模な漁業から沿岸域で行う一本釣や採介藻漁業まで多種多様な漁業を営み、平成 21 年の水揚げ量は約 5 万トンで水揚げ高は約 4 4 億円である（図 2）。

### 3. 活動グループの組織及び運営

J F しまね西郷支所女性部は、昭和 34 年 5 月に結成された旧西郷漁協婦人部が母体となり、部長 1 名、副部長 2 名を含む総員 71 名で構成されている。毎年 5 月に総会を開催し、1 年間の活動内容を決定している。

### 4. 研究・実践活動取り組み課題選定の動機

漁村女性の活動として、ひと昔前は大量に獲れた漁獲物の加工作業が中心であった。家族全員で漁業に取り組み、その延長線上に女性部の活動があったといえる。女性部は加工品を売って儲けを出すことにより、漁協経営に貢献し、結果として地域経済を支えてきたともいえる。

しかし、近年は安価な原材料の確保が難しく、加工事業で利益をあげ、漁協経営に貢献することは現実的に難しくなっている。さらに、離島である隠岐の島町でも大型量販店の進出等で都市化が進み、生活形態が変化してきた。現在は、ほとんどの部員が陸に漁業以外の仕事を持っているため、女性部としての活動を何かやろうとしても人数がそろいにくく、活動規模が年々小さくなっていた。そこで私たちは、女性部活動のあり方を見直し、加工品を作り売って儲けるといふ実益を求める活動よりも、私たちが長年受け継いできた漁村の食文化を地域の内外に伝える活動が現在の隠岐の島町では必要であると考えた。

隠岐の島町では、これまで漁業が基幹産業として地域経済へ貢献してきた。しかし、産業構造の変化に伴い、島の若者は都会へと就業の場を求めており、隠岐の島では年々高齢化、過疎化が進行している。島の最重要産業である漁業は、今でも県内有数の水揚げを誇るが、近年の魚価低迷等によりその経営は厳しい。このような状況の中、隠岐の島町の産業を振興させるためには漁業の再生が不可欠であり、そのためには異業

種と連携した取り組みや地産地消の推進が必要であるという気運が地域全体で高まってきた。

漁業と異業種が連携する取り組みとしては、年間 15 万人～17 万人訪れる基幹産業の一翼を担う観光業とのタイアップが検討され、地元観光協会が、水産加工品作りの体験を観光ツアーに盛り込もうという企画を立案し、漁協女性部へ観光協会から水産加工品作りの講師として協力依頼があった。漁家では、干しイカやめざしを作る習慣が残っており、私たちとしてもせっかく隠岐に来た観光客に隠岐らしい食文化を知ってもらいたいと思い、協力するようになった。

また、島外からの観光客等を対象とした活動をする中で、島内でも食文化を伝える活動ができないかと考えるようになった。というのも、海に囲まれた隠岐の島では、旬の魚を新鮮なうちに食べられる環境にあり、漁村ならではの食文化も数多く残っている。しかし、近年隠岐の島においても都会と同じ様に、若い世代を中心に自宅で魚をさばく家庭が減っている。今までは家庭の暮らしの中で当たり前のように伝承されてきた、地域の食材を使った料理などの食文化を、現代においては家庭の中だけでなく、地域の活動の中で伝承する必要があると考えるようになったからである。

そのように考えていたところ、町内の保育所から園児を対象とした料理教室の講師の依頼があり、願っても無い機会であると思い、協力することとした。

## 5. 研究・実践活動状況及び成果（効果）

### （観光客の加工品作り体験への協力）

水産加工品の体験ツアーの受け入れにあたっては、受け入れ体制を整えるため観光協会と事前打ち合わせを綿密に行い、前もって準備ができる修学旅行や社員旅行で来島する団体客を受け入れるようにしている。

団体客の受け入れ第一弾は、平成 14 年 10 月の四国からの中学校の修学旅行 122 名であった。漁業の盛んな離島で水産物の加工作業を体験してもらおうという趣旨のもと、「小アジのめざし」作りと「紅イカ（ソデイカ）さばき」を体験してもらった。「小アジのめざし」をメニューに入れたのは、隠岐ではアジがよく獲れ、一般的な食材であること、作り方が簡単であること、現在でも民家や鮮魚店の前でアジを干している風景がよく見られることから、隠岐の身近な食文化を紹介するにはうってつけであると考えたためである。「紅イカさばき」を体験してもらったのは、ちょうどこの時期が日本海で主に水揚げされる大型のイカである紅イカの漁期であり、四国ではあまり馴染みがない魚種であろうから、喜んでもらえるのではないかと考えたからである。

最初は人に教えたり、話したりするプロではない私たちが、都市部からの観光客をもてなすことができるのだろうかという不安があった。特に、参加者の中には包丁を握ったことがない生徒もいるであろうことは、大きなプレッシャーであった。しかし、実際に受け入れてみるとこの不安は杞憂に終わった。実際に、魚をさばいたり串を刺したりする作業を始めると、参加者は私たちが想像していた以上に熱心に取り組んでくれ、私たちは包丁の使い方など自然にフォローすることができた。

紅イカは大きいもので 20 kg にもなる大型のイカであり、四国で一般的に見られるであろうマイカ（スルメイカ）や白イカ（ケンサキイカ）よりも桁違いに大きいため、狙い通り強烈なインパクトを与えることができた。私たちにとって当たり前の食文化

が、島外の人にとってはとても新鮮な体験になるということを目の当たりにし、食文化を伝えることの面白さを強く感じた。

これを皮切りに、大阪の会社の慰安旅行など様々な団体を受け入れるようになり(写真 1、2)、ここ数年は関西の修学旅行生を中心に毎年 100 名程度を受け入れるようになってきている(表 1)。

以前は使える水産加工場がとても古く、衛生面・居住性に課題を抱えていたが、平成 21 年度に施設を改修することができ、現在では衛生的で快適な施設で観光客・修学旅行生を受け入れることが可能となっている(写真 3)。

今年度は現在のところ 4 件で 168 名の受け入れをしている。9 月 30 日には大阪の中学校の修学旅行を受け入れ、白イカの一晩干作りとイカハンバーグ作りを体験してもらった(写真 4、5)。隠岐では古くからイカが良く水揚げされてきたこともあり、とてもよくイカを食べている。イカの中でも特に白イカを好み、白イカの獲れる時期には軒先でイカを干している光景が良く見られるほど、隠岐の食文化に深く根付いた食材である。そのため、白イカの獲れる時期に受け入れさせていただいた団体には、可能な限り隠岐の食文化を代表する食材として白イカの加工を体験していただくようにしている。

毎年参加者の中でイカを食べたことの無い人はまず居ないが、そのほとんどはすでにさばかれたものを食べており、1 から自分でさばいたことのある人は皆無といっても過言ではない。今回も皆イカをさばくのは初めてで、最初は墨で手を真っ黒にして四苦八苦しなながらイカをさばいていたが、次第にイカの扱い方にもなれ、体験が終わる頃にはかなり上手にさばけるようになっていた。汚れることを嫌がりもせず、熱心に取り組んでくれたので、お互いに楽しみながら隠岐の食文化を紹介することができた。

加工品作り体験では、出来上がった干物等の加工品を宅配便で送り、自宅で召し上がっていただいている。参加者からは、「普段できない体験ができて面白かった」、「人との交流ができた」、「隠岐ならではの味覚を味わえてよかった」との感想をいただいております(写真 6)、女性部としても大変うれしく思っている。

#### (保育所での料理教室)

保育所での料理教室の第 1 回目は平成 19 年 9 月に町内保育所からの依頼により開催された。隠岐で良く獲れる魚の一般的な料理ということで、アジの一晩干し作りを体験してもらった(写真 7、8)。

修学旅行生の受け入れで中高生の対応には慣れてきているものの、園児の指導となると、上手く教えられるだろうか、怪我をしないだろうかという不安があった。しかし、同園の園児は普段から園の食育の取り組みの中で包丁を使っており、「ニャンコの手」で上手に包丁を使うことができていたこともあり、幸い怪我をする園児は一人も出なかった。お腹から出てきた内臓を見て驚く園児、真剣な眼差しで作業をする園児、干し機で回転しているアジの開きを見て「お魚の飛行機だ！」と言って拍手で満足した顔をする園児、どの園児の顔もとてもすばらしく、大変うれしく思い、やりがいを感じた。

これ以降、この取り組みは女性部の重要な活動の 1 つになっており、毎年 2、3 回程度その時々には隠岐で獲れる旬の魚を使った料理を園児たちと一緒に作っている(表

2)。

今年度も現在のところ3回開催しており、6月24日には、旬のアゴ(トビウオ)を使った、てんぷら(さつま揚げ)とつみれ汁作りを行った(写真9、10)。アゴは島根県の魚に指定されているほど本県ではなじみのある魚である。特に隠岐はアゴの一大産地・消費地となっていて、そのまま食べるだけでなく煮干加工し「あごだし」として利用するなどしており、アゴは隠岐の食文化を語る上で欠かせない魚と言える。

アゴのほかにも、前述のアジや白イカなど隠岐の食文化に深く根ざした旬の食材を使った料理作りを指導させていただいている(写真11)。平成21年からは毎回料理教室のあとには、給食と合わせて園児たちと一緒に料理したものをいただいているが(写真12)、美味しそうに食べている姿を見て、なんとも言えない幸せを感じている。また、中には「魚が好きになった。」「家でもお母さんと一緒につくる。」などといってくれる園児もいて、少しずつでも食文化の伝承につながっていることを実感している。

## 6. 波及効果

水産加工品作り体験は、隠岐らしさを活かした観光ツアーとして新聞等で紹介され、また、島外に配布していた観光協会のパンフレットを見て、県外の観光協会職員の方が視察に訪れるなど島内外の関心を引くようになった。

当初保育所の依頼で始まった料理教室も、現在では島内の小中学校からも声がかかるようになり、いろいろな場所で食文化の伝承をすることができるようになった。この取り組みは、平成21年の「食育推進全国大会」で紹介されるなど、「食育活動」として注目されるようになった。

私たちの行うこれらの取り組みは、食文化の伝承という効果に加え、魚の調理方法・魚の美味しさを伝えることにより、魚食普及・魚の消費拡大につながっていると考えられる。

## 7. 今後の課題や計画と問題点

隠岐の島町は離島であり、大学が無いため、子どもたちの多くは高校を卒業すると島外へ出て行ってしまふ。そのため、子どもたちに隠岐の食文化を伝えるチャンスは、高校を卒業するまでの間しかない。島外から来た若いお母さんは地元の料理を習得する機会が少なく、家庭で隠岐の料理を食べる機会はそれほど多くは無い。より効果的な取り組みとするためには、子どもたちだけでなく、その親の世代に対する働きかけが必要と考えられる。今後は親子料理教室を開催するなど、親世代への取り組みも計画している。

また、隠岐の島町では、隠岐の島町食生活改善推進協議会など様々な団体が学校で料理教室を開催するなど食育活動に取り組んでいるが、それぞれの団体が個別に活動しており、連携が図られていないのが現状である。今後は海産物だけにとらわれず、地元の食文化を子どもたちに伝承するために、他の団体と連携しながらの活動を検討していきたい。

これからも、講師の人数確保、質の向上などに努めながら、旅行客等の加工品作り体験、島内保育所・小中学校での料理教室など、私たち女性部だからできることを通して、隠岐の食文化を伝える活動を続けていきたいと考えている。

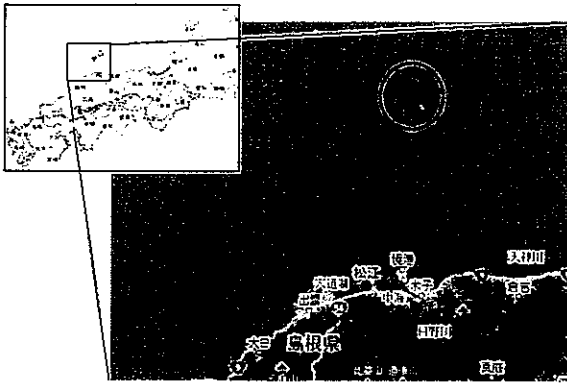


図1 隠岐の島町の位置

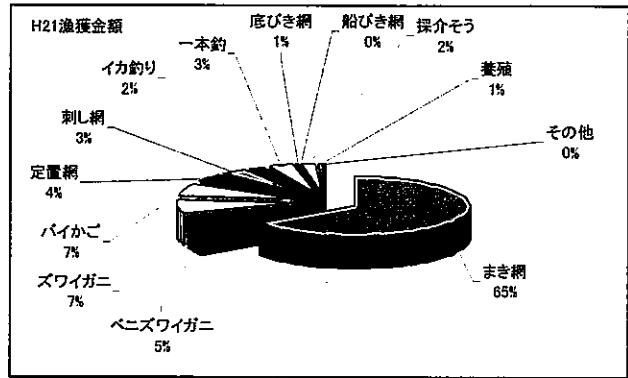


図2 漁業生産金額における漁業種類別構成(H21)

		H14	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22
修学旅行	件数	1			1	1	1	4	4	3
	人数	122			※2	40	※2	74	84	62
その他	件数			3						1
	人数			71※1						106
合計	件数	1	0	3	1	1	1	4	4	4
	人数	122	0	71※1	※2	40	※2	74	84	168

※1 3回のうち1回は人数の記録無し

※2 人数の記録無し

表1 団体旅行受け入れ実績

年月	区分	メニュー
H19.10	B保育所	アジー夜干
H20.10	A保育所	アジー夜干
H20.10	B保育所	アジー夜干
H21.6	A保育所	アゴてんぷら・つみれ汁
H21.8	A保育所	アジフライ・つみれ汁
H22.6	A保育所	アゴてんぷら・つみれ汁
H22.8	A保育所	アジフライ・つみれ汁
H22.9	A保育所	イカハンバーグ・一夜干

表2 保育所料理教室開催実績



写真1 修学旅行生 干しイカ作り体験



写真2 企業慰安旅行 紅イカさばき



写真3 改修後の加工場内部



写真4 イカハンバーグ作り



写真5 干シイカ乾燥作業

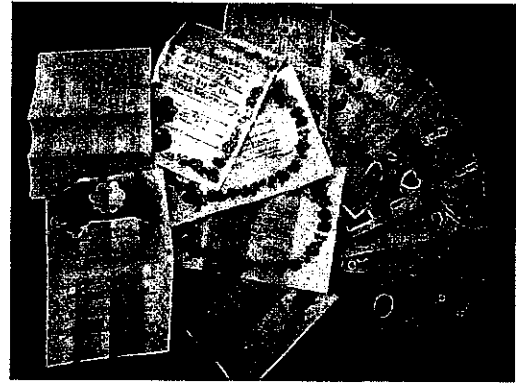


写真6 感想のお手紙



写真7 アジをさばく園児



写真8 アジ干物乾燥作業



写真9 アゴ（トビウオ）を持ち喜ぶ園児



写真10 アゴのすり身作り



写真11 アジフライとつみれ汁



写真12 アゴ料理を食べる園児