

「漁師の心」と「主婦の技」で浜に元気を届けます！ ～松阪漁協女性部の地域貢献～

松阪漁業協同組合女性部
部長 西 典子

1. 地域の概要

伊勢平野の中央部に位置する松阪市は、高級ブランド和牛、松阪牛の生産地として知られ、人口約17万人の県内で2番目に面積が広い市である（図1）。

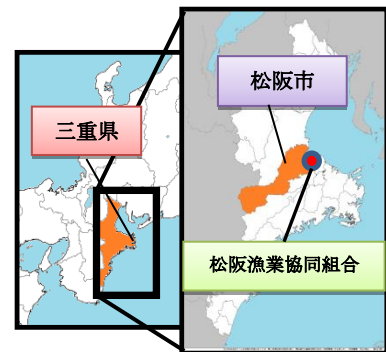


図1 松阪市の位置

2. 漁業の概要

松阪漁業協同組合は、組合員数389人で、採貝漁業、藻類養殖、底びき網、刺し網等の漁業が盛んである。漁獲金額は、貝類の水揚げに左右されるが、直近5年平均で年間約8億円となっている（図2）。中でもアサリは、県内漁獲量の約59%を占め（平成24年度）、県内第1位の主要魚種である。また、青ノリについても、全国第1位である三重県の生産額の約21%を占める（平成25年度漁期）。

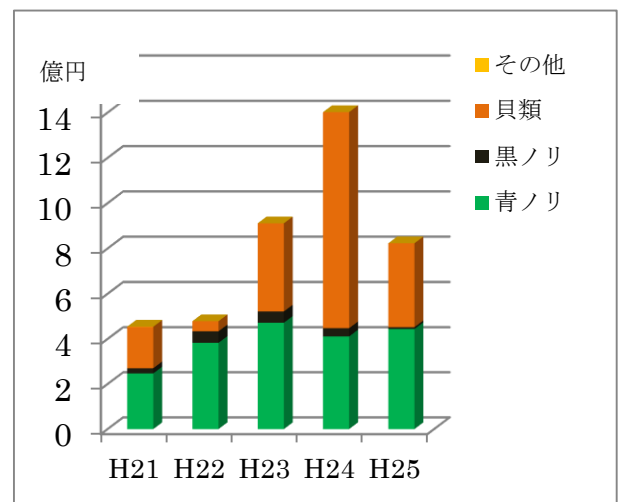


図2 松阪漁協の直近5年の漁獲金額

3. 研究グループの組織と運営

現在70人の部員が在籍する松阪漁業協同組合女性部は、三重県漁協女性部連合会に所属し、会員同士の積極的な情報交換等に努めているほか、独自の活動として、海浜清掃活動やイベントでの水産物販売等を行ってきた。

なお、当地区では、夫婦が一緒に出漁する、いわゆる「夫婦船」の操業形態が主であり、私たち女性部員は、男性と同様に、じょれんによる採貝、ノリの摘採等の漁労作業を行う漁業者であり（図3、図4）、家庭に戻れば、家事、子育て等と主婦の役割をこなしている。

現在、部員の平均年齢は65歳を超え、部員も年々減っているが、漁業者と主婦という二足のわらじを履きながら「無理せず、楽しく」をモットーに活動を続けている。



図3 じょれんによる採貝漁業



図4 青ノリ養殖作業

4. 研究・実践活動の取り組み課題選定の動機

当地区では、近年、新規参加者が減少し、漁業者の高齢化が進んでいる。組合員数も10年前と比べ約7割に減少しており、浜の活力が減退しつつあることは否めない。

このような状況下、私たちは、「漁獲物の価値を伝え、高めたい」と願う「漁師の心」と、漁村に生きる「主婦の技」を併せ持つ女性部ならではの活動で浜に元気を届けたい、と願ってきた。

そして、この実現のため、イベントでの地元水産物の販売や、子供たちに漁業の実態や大切さを伝えることで、松阪の漁業や水産物に親しみを持ってもらいたい、との強い思いを持つに至った。

5. 研究・実践活動の状況及び成果

①漁師の家庭料理を活用した地元水産物のPR

これまで、私たちは、松阪市が主催するイベント等の機会をとらえ、年に1、2回程度地元水産物の販売を行ってきた。販売が消費者に好評だったこともあり、松阪の漁業や水産物を消費者にもっとPRする機会を漁業者自らで作り出そうという機運が高まり、平成24年5月に漁協が「松阪あさり祭り」を開催することとなった。

「松阪あさり祭り」は、漁業者が企画から会場設営まで行う手作りイベントで、女性部は、松阪漁師の家庭料理である「アサリご飯」の販売を企画した。この「アサリご飯」は、松阪の市内でアサリのむき身が行商されていた古き良き昭和の時代には市内の一般家庭でも広く親しまれていた松阪の郷土料理の一つでもある。アサリをむく手間はかかるが、生のアサリのむき身を炊き込むことでうまみと食感を引き出すことができ、身が肥えた春のアサリを味わうには最適の料理である。また、冷めてもアサリのうまみや食感が損なわれないので、持ち帰っていただくこともお勧めできる。(図5、図6)。

「松阪あさり祭り」は、毎年2,000人前後が来場し、3年間継続したことで地域に定着してきた実感がある(図7、図8)。

なお、私たちの「アサリご飯」は、数年前から市主催のイベント等で販売してきたことから、「松阪のアサリご飯はおいしい」、との口コミがあったようで、「アサリご飯」

を目当てに「松阪あさり祭り」に来られる方も多く、毎年約 200 パックが 1,2 時間ほどで完売する人気商品となっている。「アサリご飯」の販売を通じて私たちは、前浜で漁獲するアサリのおいしさを消費者に伝え、その価値を向上することができたと感じている。

また、漁と家事の合間を縫って数日前からアサリの殻むき等の準備を行い、祭り当日も早朝からパック詰め等を行ってきた苦勞が報われ、うれしく思っている。しかし、何よりもうれしいのは、これまでの販売活動の継続が実を結び、「アサリご飯」が「松阪あさり祭り」の地域への定着に大きく貢献したことである。



図 5 アサリご飯調理風景



図 6 女性部手作りのアサリご飯



図 7 あさり祭りでのみそ汁振る舞い



図 8 あさり祭りでの消費者との交流

②若い漁業者との交流と絆

これまで松阪漁業協同組合では、女性部のみが活動を行ってきたが、私たちの忙しくも楽しい活動に負けまいと、有志の若い漁業者たちが平成 22 年に青壮年部を立ち上げた。将来の地域漁業を担う彼らも、地元水産物を PR したいとの思いが強く、若者のノリと勢いで、「松阪あさり祭り」に向け、新しい料理を開発することとなった。やる気マンマンの彼らだが、料理経験が浅いためか、思うような料理ができないとの声が聞こえてきた。試作の様子を覗いてみると、確かに調理の腕前は、客に満足してもらえるレ

ベルではなかった。

そこで、お節介とは思いながら、彼らの情熱と健闘を見過ごせず、料理に関しては一日の長がある私たちが協力することとなった（図9）。

私たちと青壮年部は、同じ漁業者として、「前浜の水産物を手軽においしく食べてもらうための料理」を広めたいと考えていた。また、「祭り会場で子供たちに喜んで食べてもらえ、家に帰っても手軽に再現できる料理を作りたい」との考えは一致していた。

私たちは漁協の調理室に魚貝類等の具材を持ち寄り、青壮年部員が持つ、若者ならではの自由なアイデアを主婦の経験で料理として整えていく方法で試作を繰り返した。その結果、アサリと松阪のもう一つの主要水産物である「青ノリ」を組み合わせた料理が完成した。この料理は、「たこ焼き風あさり玉」と名付けられ、女性部の「アサリご飯」と並んで「松阪あさり祭り」で毎年大好評を得ている（図10）。

これをきっかけに、若い漁業者との交流と絆が生まれ、顔を合わせた時に浜の将来について意見を交わしたり、漁や水揚げ作業のほか、地区の行事等でも助け合うことが増えた。



図9 青壮年部のメニュー開発に協力



図10 たこ焼き風あさり玉

③漁業の大切さを子供たちに伝えるイベント

昨年、県から、新しくオープンした県立博物館で小学生低学年を対象とした親子食育体験イベントを企画したので講師をしてほしいとの依頼が組合にあり、女性部が引き受けることとなった。

当日は、漁業に接する機会のない小学生親子36人を前に、じょれんを使った漁の実演やクイズを交え、私たちが資源や環境を守り漁業を行ってきたことを説明した。大勢の人の前で話すのは初めてで緊張したが、子供たちの活気で和気あいあいとした雰囲気の中、私たちも自分の子供や孫に接するよう



図11 小学生親子対象の体験イベントの様子

に楽しく講師を務めることができた（図 11）。また、イベントの最後には、私たちが家庭で作る「アサリの味噌汁を作る 2 つの方法」も紹介した。これは、水からアサリを入れるとアサリのだしが効いた味噌汁になり、沸騰してからアサリを入れると身離れがよく、アサリの歯ごたえが楽しめる味噌汁になる、というものだが、ちょっとしたコツでアサリのおいしさをより引き出せることを伝えられたと思う。

このイベントで、子供たちは興味を持って私たちの話を聞いてくれた。特に、じょれんを使った漁の実演やアサリを使った水質浄化実験は、視覚的に理解しやすいからか、思った以上に子供たちの興味を引くことができた。また、「1 回の漁で何日ぐらい船に乗るのか」、「深海魚は獲れるのか」等、色々な質問もあり、一般の人が持つ漁業のイメージの一端を感じることができた。

6. 波及効果

①自主的な活動意欲が向上してきた

「松阪あさり祭り」の開催に当たり、漁協の役職員、青壮年部、女性部の間で議論を重ねたことにより、私たちは漁業者として、また漁村の女性として、「誰に何を伝えたいのか」、「そのために何ができるのか」を深く考えるようになった。

また、消費者、行政や他地区の漁業者等さまざまな人たちと交流したことにより、他地区での事例等、活動の参考となる情報を聞くことができた。

何よりも、消費者の声を直接聞いたことで活動の成果が実感でき、部員の中に、アサリご飯以外の料理の販売等、「新しいことに挑戦したい」という気持ちが生まれ、女性部の自主的な活動意欲の向上につながった。

②仲間意識が深まり浜の活力が向上してきた

「たこ焼き風あさり玉」の開発を通じて、青壮年部との間で「浜の仲間」としての連帯感が強まったことで、機会を見つけては青壮年部に浜のためになる取り組みを連携してやろう、と声をかけている。今では、青壮年部員から、女性部員は、口やかましいが、面倒見の良い母親のようだとされている。

このような仲間意識の深まりから、支え合いが生まれ、両者ともに活動が円滑に行えるようになり、浜に活気が出てきた。

③女性漁業者の存在を伝えることができた

食育体験イベントで、私たちが「漁師」として紹介され、漁の実演をした時、参加者からは、「女の漁師」に対する驚きの反応があった。

世間では、漁業は男性の仕事と認識されており、女性は漁獲物の加工や男性が留守中の家事等の後方支援を担うというのが一般的なイメージと思われる。

しかし、私たちが松阪の漁業者の代表として漁の実演をしたり、漁業の内容を具体的に話したことで、男女が同等の漁労作業を行う松阪の漁業の実態を伝えることができた。

7. 今後の課題や計画と問題点

私たちは女性漁業者として漁業に携わり、家庭に戻れば主婦業をこなす多忙な日々の

中で女性部活動に取り組んで来た。今後は、新たな活動として地域の小中学生を対象にした出前授業の取り組みを始めたい。地域の担い手となる子供たちに漁業の実態と魅力を伝えることは、将来にわたって地域住民の漁業への理解を深めるために重要であり、これを地道に継続することが、地元水産物の消費拡大や漁業の担い手を育てることにつながる。出前授業では、漁業者としてだけでなく、主婦や子育ての経験を持つ私たちならでの伝え方ができると考えている。

また、地域の漁業を発展させるためには、男性たちと同じ立場で漁業に携わる女性漁業者の意見や考えも漁協経営に生かせるよう、女性役員の登用に取り組み、女性も男性も働きやすい浜をめざす必要がある。そのために、私たち自身も、他地区の漁業者や農業など異業種の方との交流を通じ見聞を広め、課題改善の意識を持つよう心掛けたい。

なお、女性部活動の発展のためには経済面での自立も必要なため、「アサリご飯」の定期的な販売についても検討したいと考えている。