

魚食文化の伝承と、町のPRに一役

— 鮮度が一番、笑顔が一番、手作りの味「浜っこかあちゃん市」 —

亘理町漁業協同組合水産加工研究会

会長 山本ちえ子

1 地域の概要

亘理町は、仙台湾南部沿岸に位置し、人口はおよそ35,800人で増加傾向にある。

農水産業を基幹産業とし、東北一の生産量を誇る「いちご」に代表される、宮城県では有数の園芸地帯である。

私たちの暮らす荒浜地区は、1級河川「阿武隈川」河口に位置し、「鳥の海」という堰止湖を有す、多様な生物層を誇る恵まれた漁場である。運河工事の臨検に訪れた伊達政宗公に献上し、「名物」と褒められた「はらこめし」を始め、「ほっきめし」「しゃこめし」など、豊かな水産資源を生かした食文化が受け継がれている。

2 漁業の概要

亘理町漁協は組合員数238名（うち正組合員187名）で、組合員の主な経営は小型底曳網漁、刺し網漁、海苔養殖である。魚市場の平成14年度の水揚げ取り扱い金額は、鮮魚類が約2億8千万円、貝類が約1千万円、乾海苔が約2億7千万円である。（図1）

一方、ブルー・ツーリズムへの取り組みも始まり、16年度は5年ぶりに「あさり潮干狩り体験」が復活し、大勢の入漁者で鳥の海湾内は賑わった。また、荒浜漁港内には「荒浜漁港フィッシャリーナ」が整備され、海の豊かさや楽しさを都市住民にアピールしている。

3 研究グループの組織と運営

会員数:23名 平均年齢:57歳。

平成7年より漁協女性部を水産加工研究会と改めた。事務局を亘理町漁業協同組合におき、基本的には漁協女性部の組織と役割を引き継ぎながら、地元水産物の利用拡大に向けた、水産加工と販売に取り組んでいる。

4 研究・実践活動取組課題選定の動機

荒浜漁港で水揚げされる魚介類のうち高い割合を占めるアカシタピラメは、白身魚特有の淡泊で上品な風味を持っている。ムニエルの材料としてレストランの引き合いは強いが、20cm以下の小型魚は極端に値が下がるため、その処理に困っていた。また、仙台市近郊にもかかわらず産地が有名でないため、他の活魚、鮮魚についても市況が低迷していた。

一方、地域内の各家庭では、調理に時間と手間を掛けないことがあたりまえになり、地元の魚を食べる文化が廃れ、子供やお年寄りを取り巻く環境から健全な食生活が失われる懸念があった。

このような状況を背景に、伝統の魚を地元の食生活に定着させ、「亘理の魚」の良さをも

っと広めることが必要と考えた。

そのため、先ずお客様に「直接美味しさを体験してもらいたい」、「とれたての魚を、その場で味わってもらう方法はないか」という、町や漁協、そして我々の思いが活動を始めるきっかけとなった。

5 研究・実践活動状況及び成果

(1) 販売体験から交流活動へ

町の農産加工グループの定期市に初めて参加させてもらったときは、「いらっしゃいませ」がなかなか言えず、大変に緊張していた。しかし、「魚離れしている地域の方々に、荒浜の旬の魚を美味しく食べてもらおう」、「荒浜で捕れる魚の種類を知って欲しい」といった出店の目的を全員に徹底して、「小魚類を捌いて、家庭で簡単にお召し上がりいただく」販売方法に取り組んだところお客様に好評で、私たちも次に踏み出す自信を得た。(写真1)

活動が知られ始めると、「はらこめし」の作り方について近隣の市や町の農協女性部から指導を依頼された。受講者の熱心な態度に私たちも張り切り「鮭は捨てる場所が無いんですよ」と話しながら、鮭料理だけでなく他の魚についても食べ方を紹介した。(写真2)

さらに、「はらこめし」をきっかけに始まった里山の人たちとの交流の中で、地場産品を育てる考え方や商品開発に取り組む姿勢を学んだ。「井の中の蛙」とならず、「より良いもの」の追求を合言葉に、お互いの交流を深め、販路拡大にも効果をもたらした。

多くの交流を重ねるうち、「新鮮な魚を、もっと食生活に取り入れたい」という相手方の熱心な声に、エンドユーザー向けの「市」が求められていると思い始めた。

(2) イベントから店舗営業へ

平成7年から平成10年までの間に、イベント参加型の営業で、売上金額は年百万円を超えるようになった。(図2) その実績が評価されて組合と町の支援により、平成9年、私たちの活動拠点施設「亘理町水産加工センター」が建設された。センターでは水産物取り扱いと惣菜加工、飲食店営業の許可も取得した。(写真3)

しかしイベントへの出店と違い、店舗で営業してゆく上での果たすべき責任は多く、食品衛生の知識や出役割当など、加工技術の向上以外にもいくつかの課題を乗り越えなければならぬ。2年経過しても会員の意識はまとまらず、センターは閉鎖されたままだった。

このままではいけないと、更に会員同士話し合いを重ね、平成11年より毎月第1、第3土曜日に開店する「浜っこかあちゃん市」としてオープンした。(写真4)

それぞれの家の経営を優先し、季節によって出られる人がそれぞれ都合しあい、前日の下ごしらえと当日の調理、販売に参加する。出来る範囲で、少しだけ背伸びして始まった。

「新鮮な材料を贅沢に使おう」、「気軽に買ってもらえる値段に」さらに、店内でお召し上がりのお客さんには「すり身汁」をサービスした。何とかお客様に満足していただくことがあった結果、評判は上々で売上金額は更に百万円伸びた。

(3) 小型魚、雑魚を利用した商品開発

夫の捕った魚を無駄にしたい。そんな思いで私たちは、市場で売れ残った小形のシタビラメを惣菜にし、さつま揚げ作りに着手した。はじめは失敗の連続だったが、県内の

水産加工業者の指導で加工のノウハウを学ぶ一方、試作と研究を繰り返し、平成8年、アカシタピラメのさつま揚げが完成。イベントでの販売をスタートさせた。(写真5)

現在販売している主な惣菜商品は、「アカシタピラメのさつま揚げ」や、「ころころ揚げ」(写真6)、「カタナギの天ぷら」、「メロウドの佃煮」など十数種類。ご飯ものは季節によって、「はらこめし」、「しゃこめし」、「ほっきめし」などが中心である。現在も、会員が各家庭で工夫した成果を商品化する取り組みが続き、町の新特産品表彰事業でも高い評価を得、幾点も受賞作を生み出している。

(4) 食育の実践

平成16年、中学校の総合学習として生徒と父兄を対象に、初めて「親子調理実習」を指導した。子供に人気がある「ころころ揚げ」を取り上げたところ、町の特産であるアカシタピラメを知らない子供も大勢おり、改めて地域の水産資源に対する理解と関心を促さなければと感じた。それでも最後に、美味しい地元の魚は子供たちの心を掴んだ。たくさんの笑顔に、「やってよかった」と嬉しい手応えを感じた。(写真7)

毎年、亘理荒浜の魚料理を通して、近隣市町の団体や仙台市の消費者と交流を行っているが、小魚の美味しさに新鮮な驚きを向けられるたび、ますます私たちの力を発揮しなければならないことを感じる。

今後も幅広い指導、交流活動を展開していけるよう、会を挙げて努力したい。

6 波及効果

旬の素材を贅沢に活かした、ふるさとのスローフードとしてお客様に支持され、マスコミにも度々取り上げられる。(写真8) また、県内各地のイベントや姉妹都市、北海道伊達市のお祭りにも招かれ、荒浜弁もにぎやかに各地で美味しい魚をPRしている。

・亘理町魚市場と浜っこかあちゃん市には、今では地元の人だけでなく遠方からの客も増えた。小型だったり小骨が多いなどのため流通にはのらないが、実は大変美味しい魚たち。地元で食べ継がれてきたそれらに、私たちが少々手を加える事で、大勢のお客様に知って頂き、皆さんに馴染んで頂くことは大変な喜びである。

7 今後の課題や計画と問題点

浜っこかあちゃん市はスタートから5年が経過した。一生懸命取り組んできた結果、大分仕事にも馴れ、会員のアイデア料理が次々とメニューに加わる。

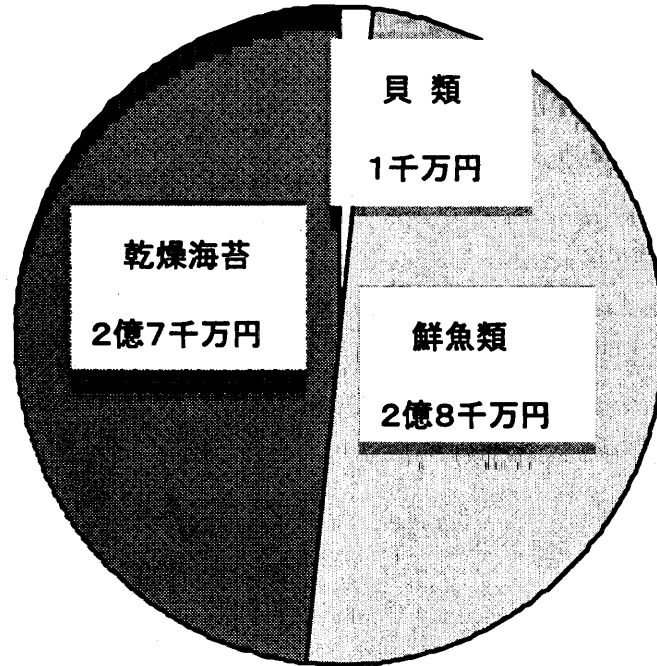
今年度より、さらに定食など新しいサービスの提供も視野に入れ、宮城県が提唱する「食材王国」の名に相応しい「本物の良さ」の発信を目指しながら大勢のお客様にご満足頂きたいと考えている。

会員一人一人の力は小さいものだが、力を合せて仲良く活動を続けながら、少しずつ輪を広げてゆきたい。また、女性起業としての私たちの活動が浜のくらしを元気付け、若い女性やお年寄りも巻き込んだ、楽しい町づくりの一端を担うよう努力を続けてゆきたい。

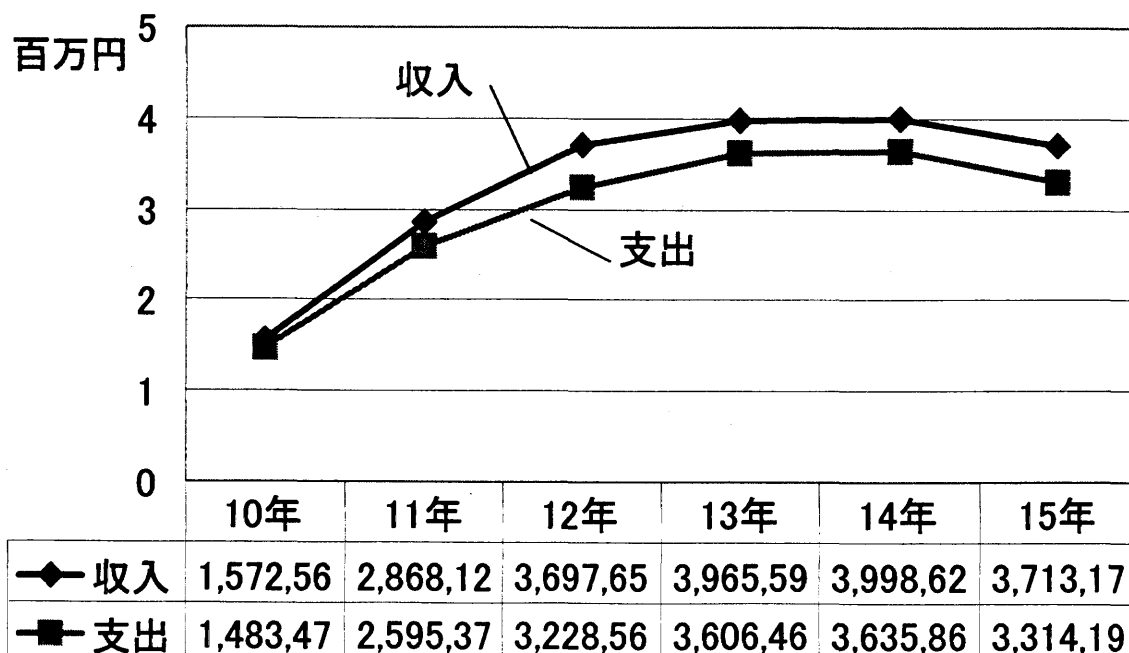
前浜の旬の魚を通じてお客様とコミュニケーションができる、この活動をして本当に良かったと思う。

皆さんも是非、宮城県の「浜っこかあちゃん市」に、来てけさいん。

(図1) 巨理町漁業協同組合平成14年度の主な取り扱い金額



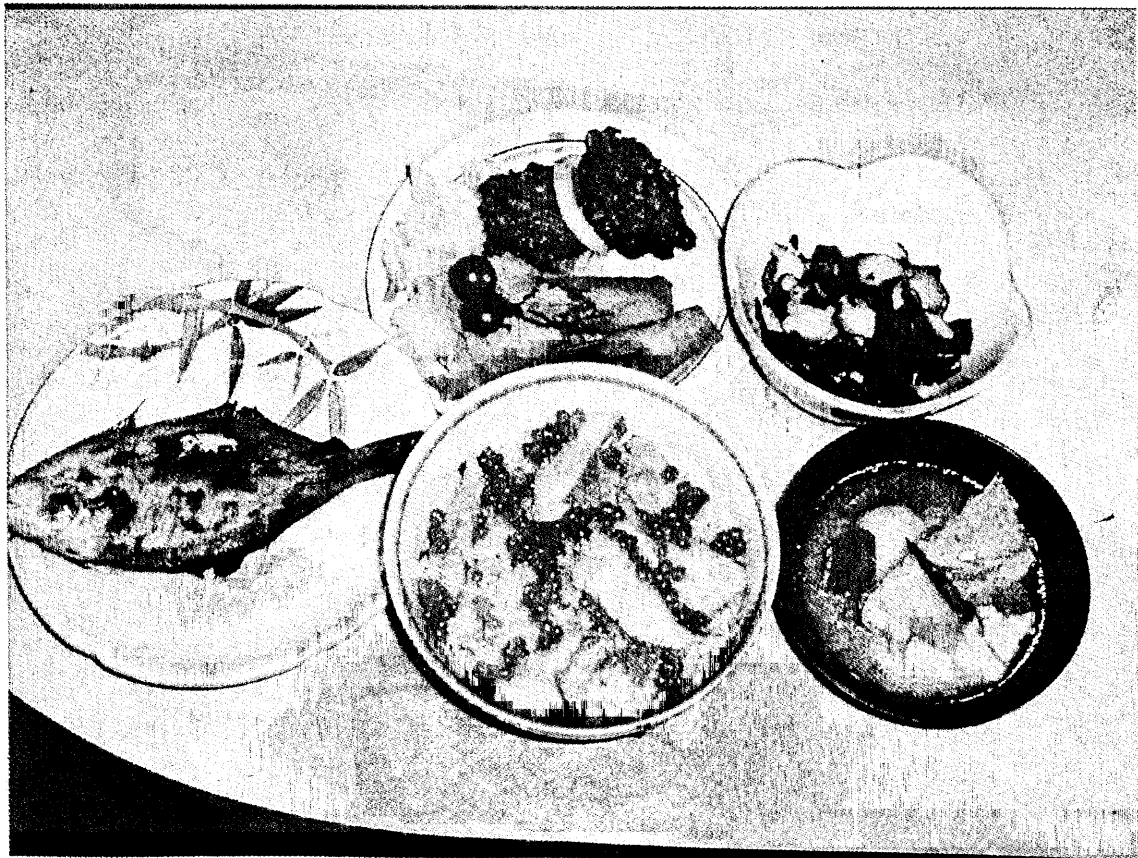
(図2) 巨理町水産加工研究会活動収支



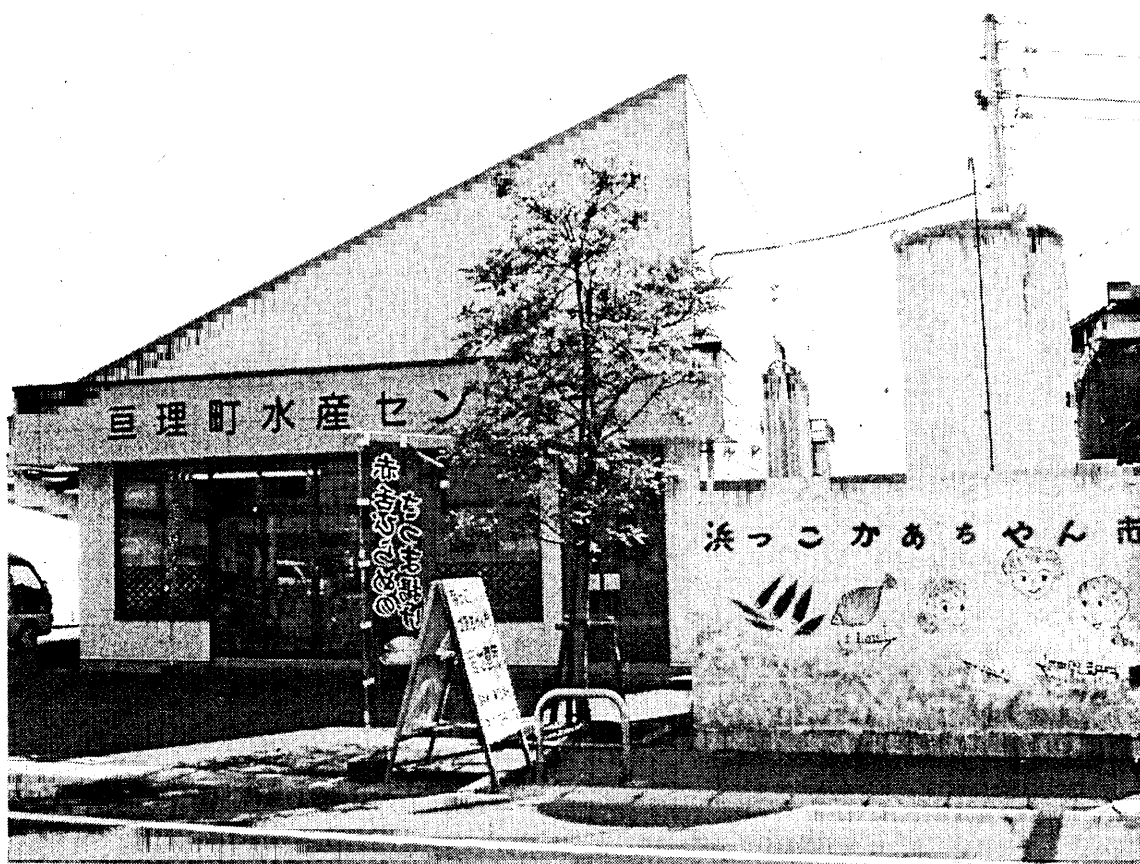
(写真1) イベントでの販売の様様



(写真2) はらこめし



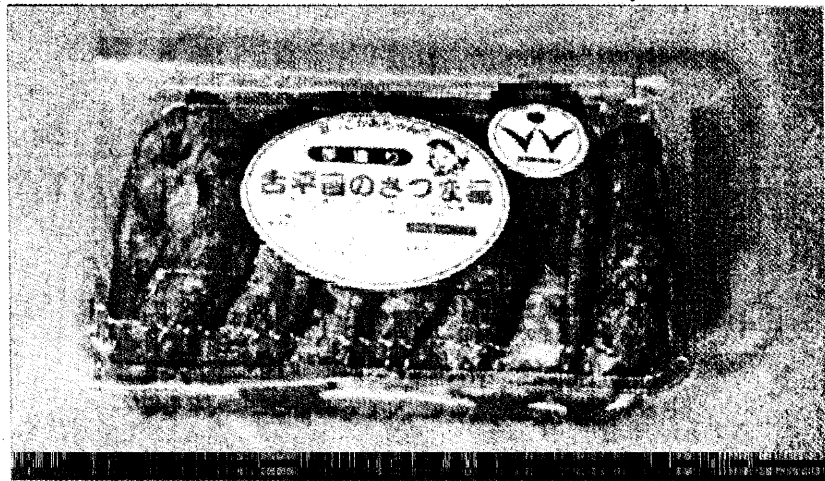
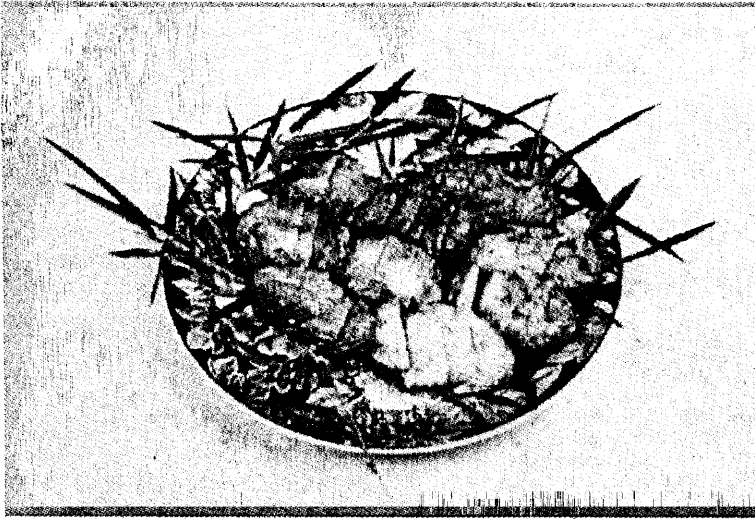
(写真3) 水産加工センター「浜っこかあちゃん市」概観



(写真4) 「浜っこかあちゃん市」店内の様子



(写真5) さつま揚げ



(写真6) シーフードころころ揚げ

