

小川原湖の素晴らしさを次世代へ
～宝湖とともに暮らすために～

小川原湖漁業協同組合 女性部
蛭名 郁子

1. 地域の概要

小川原湖は青森県の東側に位置し、湖岸は三沢市、東北町、六ヶ所村に囲まれ、周囲67.4km面積63.2km²、水深は最大25m（平均水深11m）で県内最大、全国でも11番目の面積を誇る湖である。湖への流入河川は七戸川、土場川、砂土路川等があり、北東部の高瀬川で太平洋とつながり、海水が入り込む汽水湖となっている。古くからヤマトシジミ（以下シジミとする）、シラウオやワカサギなどの豊富な水産資源の宝庫となっており、貴重な動植物を育む豊かな自然環境は、環境省より日本の重要湿地500、日本の音風景100選の指定を受けている（図1）。

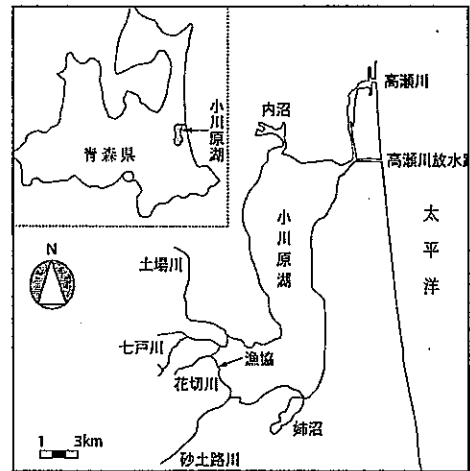


図1 小川原湖の位置

2. 漁業の概要

小川原湖漁業協同組合は正組合員422名、准組合員156名である。主な漁業はシジミ漁業及びシラウオ、ワカサギを対象とした船曳網漁業、その他刺網、建網、延縄漁業などが行われている。

特に小川原湖の主要な漁獲物であるシジミは、かつてジョレン掘り35ヶ統のみで操業されていたが、昭和50年代から操業者が増加し、現在では266ヶ統が操業している。平成5年9月からは入札制度を、また平成20年4月からはトレーサビリティシステムを導入し、小川原湖産シジミの品質向上、価格の安定を目的に漁獲制限等を実施しながら、資源保護にも取り組んでいる。

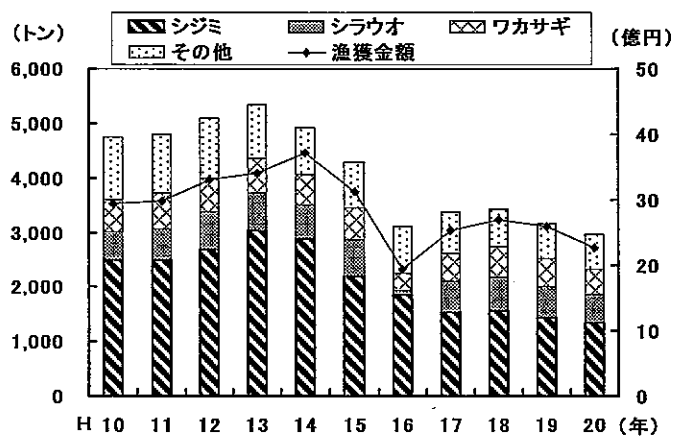


図2 小川原湖漁協の総漁獲量及び総漁獲金額

図2に小川原湖漁協の総漁獲量及び総漁獲金額の推移を示した。

平成20年の小川原湖漁協の実績は数量3,000トン、金額22億円であり、主要魚種はシジミ、シラウオ、ワカサギなどとなっている。

3. 研究グループ組織と運営

私たち女性部は、平成4年9月に漁協女性部が発足し、現在の部員数は65名であり、年1回の総会や年5回の支部長会議を定例会の場としている。会の運営は会費の他、漁協からの助成金などにより賄われている。

主な活動は、環境保全活動に関する取り組みとして湖岸清掃や、使用済みの油を利用した石けんづくりとわかしお石けんの普及促進活動を、湖産魚介類の消費拡大に向けた取り組みとして、県内外でのイベント等で試食販売などを行うほか、料理教室の開催や各種研修会に参加している。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

漁協では年間を通して主要魚種の資源管理に取り組んでおり、湖で働く旦那たちは午前中にシジミ漁や船曳網漁を行い、午後からは資源管理に関する調査等に参加することで、持続的な漁業を確立するための活動をしている。その結果、安定した収入が確保できる体制となり、近年は漁業後継者が増加傾向にある。

こうした中、私たち女性部も負けていられないという思いから、小川原湖のために何か出来ることはないか、また力になりたいと考え、どのようなことでサポートしていけるのかを話し合うようになった。

小川原湖の大きな特徴として、湖に注ぐ河川は大小合わせて24河川あるが、主に湖南部に集中しており、流出河川は湖北部にある高瀬川のみという仕組みになっていることから、汚れるのはすぐであるが改善には相当な時間がかかる湖となっており、近年は生活排水等の影響もあり富栄養化が懸念されている。

このことから、合成洗剤ではなく、使用済みの油を利用した手づくり石けんやわかしお石けんを利用しながら、湖岸清掃を行うことで、次世代にきれいで豊かな湖を託していきたいと思うようになった。

次に小川原湖の主要魚種であるシジミ、シラウオ、ワカサギは、全国有数の漁獲量を誇りながらも知名度は今一つという状況であった。実際、地域のイベントでの試食販売を行っても、お客さんからは「小川原湖でもシジミが獲れるの？」や「十三湖産でなければ食べない」という声が多く聞かれ、シラウオやワカサギも同様に、県内ですら満足に認知されていないというのが現実であった。このため、湖産魚介類の消費拡大に向けて、まずは小川原湖を知ってもらうことから始めていくこととした。

5. 研究・実践活動状況及び成果

(1) 環境美化への機運醸成

女性部では年3回程度、漁協荷捌き所の花壇整備を景観の向上を目的に行い、管理作業を分担して継続している。このほか町役場や漁協、組合員が一体となって活動する小川原湖クリーンデーにも参加(図3)し、湖岸全域の清掃を行うなど環境保全に貢献している。活動を継続していることで年々集められるゴミの量は減少傾向にある。



図3 クリーンデーでの清掃活動

(2) 次世代を担う子供たちへの普及促進活動

視察研修を通じて他県での生活排水対策を学んだことをきっかけに、使用済みの油を利用した石けんづくりを実施しながら、地元でのわかしお石けん・アクリルたわしなどの普及促進を図っている。また、これらの活動は主に地元小学生を対象にシジミなどを使った料理教室（図4）と併せて行っている。

これは、自分たちだけで行動を起こすだけでなく、地域全体にも広めていくために、地元の子供たちを対象に教室を開催することで、環境問題や地元の食材について理解を深めてもらう。その上で、子供たちが各家庭で親に伝えていくことにより、親たちは子供目線で真剣に聞き入れることから、私たちの活動に理解を示してくれると考えたからである。



図4 地元小学生を対象とした教室の開催

(3) 宝湖で水揚げされた魚介類の知名度アップ

漁協ではトレーサビリティシステムを導入し、シジミの品質の向上を図りながら首都圏及び地元での消費拡大を図るため試食販売会（図5）を行っている。

現在では、大手百貨店などで取り扱ってもらえるようにまでなったが、当初は大変な困難が伴った。

無料試食で始めたが、最初は全然食べてもらうことすら出来なかった。こうした中、地道に消費者と会話をする中で、砂抜きや料理方法を教えることでリピーターとなり、小川原湖という名も覚えてもらえるようになった。最近では大変好評となり、試食販売会を開催すれば予定数量が売り切れるほどにまでなった。



図5 試食販売会での消費者との交流

(4) 女性部の料理教室

定期的集まって開催する料理教室（図6）では、手軽に作れる料理にこだわりながらも、楽しく、おいしく作れるをモットーに、日ごろ考えているアイデアを持ち寄って料理を作り談笑しながら試食を行い、さまざまな意見を取り入れながら試行錯誤を繰り返して完成させていく。

近年の魚離れが進んでいる原因として、魚を捌くということと、残渣が出てそれが生臭



図6 女性部料理教室での試食会

くなるという理由が挙げられるが、シラウオやワカサギは捌くことなくそのまま使え、シジミは殻が残渣として出るが料理にはそのまま使えるので、包丁を使うことはなく、扱いやすいのが大きな特徴であり最大の強みでもある。

こうした中、料理教室で創作した料理を、平成20年12月に服部栄養専門学校において開催されたJF全漁連主催の「第9回シーフード料理コンクール」に応募したところ、浜料理の部において「白魚の紫黒米コロッケ蛸あんかけ」(図7)で日本放送協会会長賞を受賞することが出来た。このような賞を受賞することが出来、女性部一同の士気が上がるとともに自信へと繋がった。

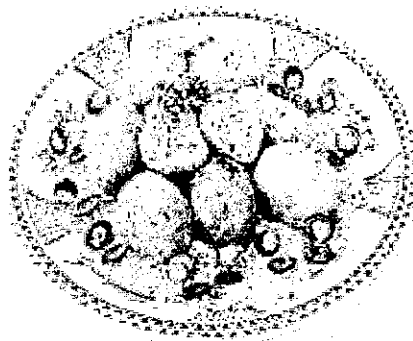


図7 白魚の紫黒米コロッケ蛸あんかけ

6. 波及効果

私たち自身が、これまでの活動を通じて宝湖の素晴らしさを再認識することが出来たと同時に、その素晴らしさを多方面に伝えられていないことを痛感した。このことで、今後の活動を行ううえでの目標を掴むことが出来た。

これまでは、「ポイ捨て」していた旦那たちが、ゴミ袋や灰皿を各自で漁船に備え付けてくれるようになってきた。活動を始める以前は、何度注意しても一向に直る気配はなかったが、小川原湖のために頑張っている姿を見せたことで、意識の改善に繋がったと実感できた。

また、NHKなど報道機関にも取り上げられることで、宝の湖が消費者に認識されるようになった。

7. 今後の課題や計画と問題点

これまでの取り組みから、私たちの活動はようやくスタートラインに立てたと感じている。

全国で初めてとなる、「活シラウオ」といった目玉となる材料を十分に活かしていきないうことや、地元の食材を味わえる店舗も少ない中、現在、東北新幹線青森駅開業に備え、いかにして魅力を発信し集客に繋げていけるかが大きな課題となっているが、大きなチャンスと捉え前進していきたい。

小川原湖の豊かな水産資源や自然は、私たちが受け継いできた誇るべきものである。宝湖の素晴らしさを次世代へ託していくためにも、環境保全に努めながら、魅力の発信を今後も継続し拡大して、地域の活性化や子供たちの食育にも繋げていく必要がある。

最後に、これまでの活動に対し多大なご指導、ご支援をいただいた関係者の方々に御礼を申し上げるとともに今後ともご指導のほどよろしくお願い申し上げます。