

女性の力で浜を元気に

～魚食普及活動を通して、地元水産物のおいしさを伝えたい～

宮城県漁業協同組合七ヶ浜支所女性部
部長 佐藤 順子

1. 地域の概況

宮城県七ヶ浜町は、県の中央部の沿岸に位置し、仙台市中央部から東に約20km離れている。東北地方の市町村の中では最小の面積であり、南は太平洋に面し、北と東は松島湾と三方を海に囲まれ、西は仙台市、多賀城市、塩釜市と隣接している。また、日本三景の松島に一端をなし、自然環境や景観に恵まれた地域である。七ヶ浜町は、東宮浜、代ヶ崎浜、吉田浜、花湊浜、菖蒲田浜、松ヶ浜、湊浜の7つの集落があったことから「七ヶ浜」と名付けられた。全国的にはカムチャツカなど北洋の海域を開拓した「北洋漁業の発祥の地」として知られている。近年は、沿岸漁業とノリ養殖業が盛んで地場産業の基幹をなしている。



図1 七ヶ浜町の位置図

2. 漁業の概要

宮城県漁業協同組合七ヶ浜支所（以下「七ヶ浜支所」という）の組合員数は601人（うち正組合員は137人）で、皇室献上品として知られるノリの養殖業や、刺し網漁業が盛んな地域である。また、アサリ・アカモク・ウニなどの採介藻漁業も行われており、高鮮度で品質の良い水産物が水揚げされている。七ヶ浜魚市場における令和元年度の水産物水揚げ金額は、6億1,000万円で、水揚量は681トンであった。また、令和元年度の乾ノリの生産金額は11億7,000万円、生産量は約9,000万枚であり、宮城県のノリ養殖生産量の四分の一は七ヶ浜が占めている。七ヶ浜支所が商品開発した「焼海苔」や「海苔チップス」はブランド七ヶ浜として町に認定されており、年間3,700万円の売り上げ実績を誇る。

3. 研究グループの組織と運営

七ヶ浜支所女性部（以下「女性部」という）では、7分会（要害・東宮・代ヶ崎・吉田・花渕・菖蒲田・松ヶ浜湊浜分会）が漁業と暮らしを守り豊かな漁家生活を目指し、各浜で活動を行ってきた。近年は、漁業が盛んな七ヶ浜町の住民においても魚をさばいたり調理したりする機会が少なくなっているため、女性部では魚食離れを止めるための取り組みを行ってきた。しかし、高齢化により部員数が減少したこともあり、各分会では思うような活動ができない状態となっていた。このため、令和元年度からは、各分会を「七ヶ浜支所女性部（120人）」として1つの組織にまとめることにした。こうして今までの各浜との垣根をなくした結果、活動の幅が広がり、女性漁業者が参画した取り組みの視察や、魚食普及活動を開始した。現在は、地元の水揚げされる豊富な水産物（カレイなど）を中心に魚食普及活動を行うことで、地域の活性化を目指している。

4. 実践活動取組課題選定の動機

新たな体制となった女性部の活動を探るため、女性部活動が盛んな地域を視察することとした。令和元年7月25日と26日に茨城県の大洗町漁業協同組合の「かあちゃんの店」を部員16人で視察し、女性が活躍する浜について、大洗漁業協同組合女性部（以下「大洗女性部」という。）と意見を交換した。ここで大洗女性部から、「一步踏み出さないと何も始まらない」という言葉を聞き、まず何事も



図2 先進地視察の様子

やってみることが大切であると思い知らされた。また、水揚げ現場の視察では、大洗女性部が水揚げ後の仕分け作業を全て行っている姿を目の当たりにして、圧倒されるとともに、女性が活躍するためには、家族の理解や協力が大切であると実感することができた。その後、女性部としては、地元の活性化のために何ができるかを部員同士で話し合った結果、全国的には魚の消費が減少している状況であり、まず自分たちの町の住民に対して地元の水産物を知ってもらうことが必要であると考え、第一歩を踏み出すこととした。

5. 実践活動状況及び成果

魚のさばき方教室

令和元年8月21日に、部員16人がカレイ・イシモチを用いて、子供やその保護者（計21人）にさばき方や地元での食べ方を伝える魚のさばき方教室を開催した。初めて魚をさばく参加者も多く、包丁の使い方やさばく部位、骨の扱いなど、始めは恐る恐る取り組んでいたが、時間がたつにつれて慣れていき、最終的には楽しい・面白かったとの声を聞くことができた。七ヶ浜では、年間を通して多種多様な魚が獲れるため、今後は旬の魚を用いた料理教室を開催したいと考えている。



図3 さばき方教室の様子

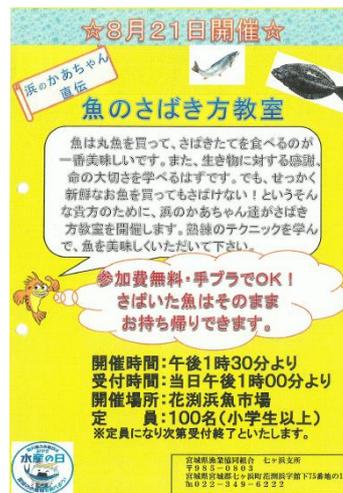


図4 参加者募集ポスター

料理教室

女性部では、過去に料理教室を数回開催したことがあったが、食材は他の地区のものを使っていた。令和元年度は、女性部員が地元の食材の調理方法を勉強するため、部員を対象とした海苔饅頭やカニ汁などを作る料理教室を開催した。部員20人が参加し、各浜の漁家に伝わる伝統的料理を発表することで、お互いの浜の料理を教え合う機会ともなり、部員個々の知識を深めることができた。今後は料理教室で開発した海苔饅頭の商品化を目指して活動を行っていきたいと考えている。



図5 料理教室の様子



図6 実際に作った料理

七ヶ浜町産業まつり

令和元年度 11 月に七ヶ浜の旬の味覚が楽しめる「七ヶ浜町産業まつり」に参加し、ポッケ鍋の販売を行った。産業まつりとは、地元で獲れた水産物や野菜など、七ヶ浜の旬の食材を食べることができるお祭りである。来場者からは、「初めて食べた。おいしかった」という生の声を聞くことができ、来年度以降も参加したいと考えている。



図 7 産業まつりに参加した部員



図 8 販売の様子

漁協の夕市での地元水産物 PR

商品を販売することを学ぶため、毎月第 3 水曜日に七ヶ浜魚市場で開催される地元水産物の直売イベント「漁協の夕市」において、販売補助を行い、商品を販売する喜びや苦労を実感することができた。今では、来場者に対して食べ方の提案や簡単な魚のさばき方などを伝えることができるようになっている。



図 9 漁協の夕市での様子

ダルスの商品化

ダルスとは、北海道から三陸沿岸にかけて生息する海藻の一種である。近年、ミネラルやタンパク質等が豊富に含まれていることが明らかになり、健康食品として注目度が高まっている海藻である。北欧やカナダではサラダなどの食材として利用されている。七ヶ浜支所青年研究会（以下「青年部」という）がダルスの試験養殖を行っているが、国内では北海道の限られた地域のみでしか



図 10 海藻「ダルス」

収穫されていないため、流通量は少なく知名度も低いため、消費者に対する食べ方の提案や高い機能性のPR活動が重要である。そこで、女性部では青年部が養殖したダルスの調理方法や販売方法の確立を目指すこととした。ダルスの癖のない味わいを生かして、これまでに佃煮にしたり、パンに混ぜた商品を試作した。

また、ダルスの取り組みをさらに発展させるため、国内のダルス生産の先進地である函館地域での視察を令和2年11月20日に実施した。新型コロナウイルスの影響により、集団で参加する視察は控えるべきとの判断から、組合と検討した結果、女性部の事務局と県の普及員が代表して現地を訪問し、その結果を共有してもらうこととなった。視察では北海道立工業技術センターや函館水産試験場の研究者の方々から、ダルスの生産や加工、産業化等に関する貴重な知見を学ぶことができた。また、函館市内の商業施設では、ダルスを利用した加工品が販売されており、七ヶ浜支所で生産するダルスを活用していくためのヒントを得ることができた。



図 11 函館視察の写真



図 12 ダルスパンの写真

6. 波及効果

組織改変して、1年目の活動はすべてが初めての経験となった。その中で、先にも書いたように大洗女性部に視察研修へ行ったことで、女性部活動のためには、家族の協力と理解が大切であることを身にしみて感じることができたと同時に、将来の女性部の目指すべき姿をイメージすることができた。料理教室や魚のさばき方教室では、参加していただいた地元の住民に、食材の作り方や食べ方を伝えることができた。

これらの取り組みにより、地元の方に地元の水産物について興味・関心をもってもらうきっかけをつくることができた。そして、活動に参加した女性部員から、「この活動が今後の女性部の活動につながっていく」「自分の知らないことを知ることができた」という感想を聞くことができた。

7. 今後の課題と展開

女性部としての今後の方針について、大人数での役員会などが開催できればさまざまな意見が挙がってくるが、新型コロナウイルスの影響のため、話し合いができない状況である。この問題が終息した後は、令和元年度に実施した活動を継続していきたいと考えている。特に、海苔饅頭やダルスを活用した商品を開発し、漁協の夕市や各種イベントでの販売活動を行っていきたいと考えている。

さらに、地元の水揚げされる資源を有効活用するため、商品にならない未利用魚種などを加工し販売することで、魚価の下支えや付加価値向上につながる取り組みを進めていきたい。そして、女性部としての活動内容、範囲等を広げていくことにより、七ヶ浜のさらなる活性化に貢献していきたい。