

私たちのたからもの ～人と人、祈りと願いを結ぶ道～

牟婁地区漁協女性部連絡協議会
会長 岩崎 光子

1. 地域の概要

牟婁地区は三重県の南部に位置しており、大紀町錦から尾鷲市梶賀浦までの9漁協を含む地区である。おとし、ユネスコの世界遺産に登録された「紀伊山地の霊場と参詣道（熊野古道）」が通っており、東側には熊野灘が開けている。温暖湿潤な気候で降水量の多さでは有名である。

2. 漁業の概要

牟婁地区は、さまざまな種類の漁業が盛んであるが、特に魚類養殖に携わる人が多い。養殖生産額は県内の約4割を占めており、マダイをはじめ、ブリ、トラフグ、シマアジなどが、水深の深い海水交換の良い湾の中で育てられている。近年は新しい養殖魚種としてマハタも手がけられている（図1）。

3. 研究グループの組織と運営

牟婁地区漁協女性部連絡協議会は、錦・海山・須賀利・尾鷲・古江・九鬼・三木浦・曾根浦・梶賀浦の9漁協の女性部で組織されている（図2）。昭和33年に設立された古い歴史を持つ協議会であるが、広範囲な組織であるため、これまでは、まとまって活動をするのがあまり無かった。しかし「熊野古道」が世界遺産として脚光を浴び、牟婁地区にも大勢の人が訪れるようになった。これを期に新たな活動ができるのではないかと考え、この2年間、さまざまな取り組みを行っている。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

どこの地区でも同じような状況であると思うが、水産業の不振は本当に深刻な問題である（図3）。しかし協議会として、どのような活動をすべきかよく分からない状態であった。

これまでも、それぞれの小さな地区の活動とともに、この地区を訪れる観光客や地元の人を対象に水産加工品の販売や、環境保全運動などに取り組んでい

た。しかし世界遺産となった熊野古道による集客を見逃す手はないと考え、協議会として観光客・参詣客に対して、より多くの人に水産物の良さを理解してもらう活動を実施することにした（図4）。

5. 研究・実践活動の状況及び成果

(1) 活動状況

地元の水産業の活性化のため、地元産の養殖マダイを使った魚食普及に取り組むことにした。それぞれの漁協女性部でマダイを使った郷土料理を作って持ち寄ってもらったり、マダイを使った料理の試作品を作ったりして、押し寿司、味噌漬け、炊き込みご飯、汁、ドーナツ、クッキーなど約20種類のメニューの検討を行った。アンケートを実施したり、さまざまな人の意見を聞いたりして、最終的に「鯛の炊き込みご飯」と「大敷き汁（鯛のみそ汁）」の2品をもてなし、販売のメニューに選定した（図5）。

マダイを使った新しい料理方法も学びたいということで、講師を招いて「料理講習会」を開催した（図6）。ここで教わったメニューは先生の了解を取って、パンフレットにすることにした。「一般の方では、おろす方法もご存じないのでは？」ということで、三枚おろしの方法も一つ一つの作業ごとに写真をつけて、丁寧に説明した（図7）。

熊野古道に関する知識と情報の収集のため、勉強会も実施した。熊野古道の歴史や意義、熊野古道の周辺に自生するさまざまな薬草の効能などについて教わり、自分たちの生活にも役立つ知識を得ることができた。熊野古道へのお客さんにも「魚」だけでない話題を提供でき、もてなしに一役買うことができる。

また地元の浜に打ち上げられる海藻を使って、海藻押し葉のしおりを作成し、海難遺児募金をしてくださった方にお礼として差し上げようということにした（図8）。

イベントを対象にした活動だけでなく、今後の協議会の運営も考えて、他産業・他地域との交流や研修も行った。特に松阪にある農業女性グループ「ささゆり会」は、自分たちで商品作りをし、食堂を経営している主婦たちの集まりで、その活動の営みは、私たちの今後を考えるに当たって非常に参考になるものであった（図9）。

(2) 活動の成果

「尾鷲^{おわせ}海^{うみ}・山^{やま}ツーデーウォーク」「熊野古道まつり」という熊野古道に関連したイベントで、もてなし・出店販売を実施した。昨年度の評判が非常に良かったため、今年度は市から願いがあったほどだった。ツーデーウォークでも

熊野古道まつりでも「鯛の炊き込みご飯」「大敷き汁」は完食・完売となり、パンフレットも用意した500部がほとんど無くなった。海難遺児募金のお礼としてお渡しした海藻押し葉のしおりは、「海藻なんて珍しい。」「きれいだ。」と募金者の方に喜んでいただけた。また同時に養殖魚やメニューに対するアンケートを実施したので、その結果を次の活動に反映させて、質の向上を図っていく考えである（図10, 11）。

6. 波及効果

「自分たちで出来ることなんて、たかがしれている。」と思っていた私たちがあつたが、これまでの2年間の活動を経て、多くの人からたくさんの温かい言葉や評価をいただいた。「来年もまた来たい。」「今度もよろしく。」と声をかけていただく中で「自分たちでもここまで出来た。」という自信は、今後の協議会の運営にも大きな影響を与えるものである。地元の顧客も出来、少しずつでも養殖マダイの魚食普及が浸透しているを感じている（図12）。

7. 今後の課題や計画と問題点

今後の計画では、この海域で新しい養殖魚種として注目されているマハタの料理講習会を予定している。マハタは地元でも、まだなじみの薄い魚であるため、牟婁地区漁協女性部連絡協議会が中心となって、消費拡大を図っていきたい。1月末に尾鷲で行われる「養殖魚について考える」フォーラムでは、都会から消費者として参加していただく方に、養殖マダイのおいしさや良さを知ってもらうため、炊き込みご飯や大敷き汁のもてなしを行うことにしている。このフォーラムでは、養殖現場の見学、三枚おろし教室なども実施するので、より養殖魚に対しての理解を深めてもらえると思っている（図13）。

また来年早々には「熊野古道センター（仮称）」がオープンする。そこでは交流ロビーや展示室の他、調理なども可能な部屋があり、センター特別顧問である石原義剛氏には、「ここで魚を使った郷土料理の普及に取り組んでいてもらいたい。」という言葉がけをいただいている。来年は牟婁地区漁協女性部連絡協議会にとって、さらなる飛躍の年となるであろう（図14）。

私たちの取り組みは、始まったばかりである。高齢化や過疎化など私たちではどうにもならない問題も多い。しかし今後も継続的に活動を続け、熊野古道に来てくれるお客さんに、そして地元の方々に「牟婁地区にはこんなに素晴らしい魚があり、料理がある。」と、あの日見た熊野古道からの景色とともに、忘れられない思い出にしたいのだ。





