

浜の料理を伝える
— 漁村食文化の継承活動 —

ひやま漁業協同組合女性部
江差支部長 藤谷 真理子

1. 地域の概要

江差町は渡島半島の日本海側に位置し、人口約 8,000 人の、追分が流れるロマンの町である。江差の5月は江戸にもないと言われるほどニシン漁で栄え、そのニシンや当時から繁茂していたヒノキアスナロを大阪へ運ぶ北前船の交易により古くから開けた港町である。ニシンの豊漁に感謝する江差姥神大神宮渡御祭は、およそ 370 年の歴史がある祭りで、第 1 回北海道遺産に認定され多くの観光客が訪れている。また江差の長い歴史と風土の中で育まれてきた江差追分は、日本だけではなく外国でも唄われるほどの世界に誇る伝統文化となっている。



図 1 江差町の位置



写真 1 江差姥神大神宮渡御祭



写真 2 江差追分全国大会

2. 漁業の概要

ひやま漁業協同組合は平成 7 年に檜山管内の 8 漁協が合併し、全道で初の管内 1 漁協として設立された。組合員数は 693 人でその内江差支所は 93 人である。昔はすけとうだら延縄漁業が盛んであったが、現在はいか釣りやなまこ、うに漁業が主な漁業である。平成 27 年度の漁業生産は約 6,600 トン、37 億円で、その内ナマコが 18%、次いでスルメイカが 17%、ウニが 12% である。しかし、水揚げ量は大幅に減少し総水揚げ量は 10 年前の約半分

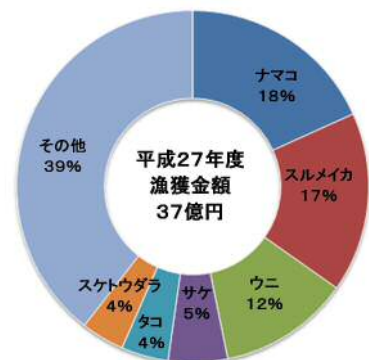


図 2 平成 27 年度魚種別生産金額の割合

にまで減少し厳しい状況が続いている。そのようななか資源の増産と回復のため、ナマコの種苗放流やニシン稚魚の放流を行い栽培漁業に取り組んでいる。

3. 研究グループの組織と運営

ひやま漁業協同組合女性部は平成7年に檜山管内8漁協の合併に伴い、各地区に8支部が設置されそれぞれの支部で活動を行っている。

そのなかで私たち江差支部は現在47人で構成されており、江差町内のお祭りやイベントに参加し魚食普及や植樹、港内清掃等の活動を行っている。

また、水揚げの低迷により漁家経営が厳しいなか、漁協では魚価対策として「船上活〆」や「活魚パック」など魚価向上対策に取り組んでいる。女性部ではこれらをイベントでの販売やPRに漁協と一緒に取り組み、浜の収入アップにつながるように努めている。

4. 研究・実績活動取組課題選定の動機

私たちひやま漁協女性部江差支部（以下、女性部）では江差町内のお祭りやイベントで“浜のかあさんの料理”として調理品を提供し、近年の魚離れに対する魚食普及や消費促進のPR活動を行ってきた。また、浜のかあさんの手料理には江差の漁業の歴史を背景に浜で伝わってきた郷土料理や、古くから各家庭に伝わってきた料理があり、漁の忙しいなかで手早くおいしいものを調理し“とおさんたち”の翌日の漁の活力となってきた。

しかし今の時代、核家族化が進み女性部員のなかでも子供たちは家を離れている状態が多く“浜のかあさんの手料理”が受け継がれていくのが困難な状況になっている。

このことから、“浜のかあさんの手料理”を現代のファストフードとはちがひ昔の素朴な味を今の人たちに、年配の方には“懐かしい”味を調理方法とともに紹介し、“浜のかあさんの手料理”＝“浜の料理”を伝えていきたいと考え、いままでの魚食普及と消費促進のPR活動に加え取り組んでいくこととした。

5. 研究・実践活動状況及び成果

女性部では“浜のかあさんの伝統の料理”をキーワードに、魚食普及活動に取り組んでいる。提供している料理は、旬の時期に前浜で水揚げされた食材を用いていることや、昔から食べ続けられていることが大きな特徴となっている。

また、町内外の人が自宅でも調理できるよう魚のさばき方や調理方法の紹介も併せて行っている。

(1) 地元魚介調理品の販促活動

女性部では、町内で開催されるイベントに参画し、季節にあわせた料理を提供することで、“浜のかあさんの伝統の料理”を町内外の消費者へPRしている。

① 『江差みなと活！海鮮・イカ刺し祭り』での魚食普及活動

毎年、沖に漁り火がともる7月上旬に開催される夏の風物詩『江差みなと活！海鮮・イカ刺し祭り』は江差の名産品の1つであるスルメイカを旬の時期に堪能できる祭り

ある。来場したお客さんは江差追分や切り声の実演を楽しみながら初夏の味覚を堪能している。

価格低迷に苦しめられた 20 年ほど前に、「少しでも鮮度の良いイカを食べてもらう事で消費拡大に努めよう」と始められたこの祭りは、釣りたてのイカをいけすに移し、生きた状態で市場へ持ち帰ったものを女性部員が直ちに刺身にしてお客さんへ提供している。

女性部員は祭りのメインである新鮮なイカ刺しを提供しているほか、来場したお客さんへイカのさばき方や刺身の作り方を紹介している。

この祭りは、今年で 18 回目の開催となるが、今では開会から閉会までお客が絶えることなく各販売ブース前で列を作っている。

女性部でも、新鮮なイカ刺しを提供するだけでなく、地元で水揚げされるスルメイカやミズタコを食材とした海鮮焼きそばや、地元で水揚げされた紅ズワイガニを用いたかに飯、ホッケの天かまやイカの唐揚げなど地元の旬の食材を用いた料理を提供している。



写真3 イカ刺し祭り



写真4 女性部によるイカ刺し作り（左）と女性部伝統の味「かに飯」（右）

②『冬江差“美味百彩”なべまつり』での魚食普及活動

毎年2月に開催される『冬江差“美味百彩”なべまつり』は、一年を通して一番寒さの厳しい「たば風（北西の季節風）」が吹き付ける季節に行われる『江差たば風の祭典』のイベントの1つである。

『冬江差“美味百彩”なべまつり』は本年度で 16 回目となったが、町内外より 23 店舗 24 種類もの各出店者自慢の創作鍋や郷土鍋が出店されている。

女性部では、北海道南部圏に古くから伝わる郷土料理「くじら汁」を提供し、来場者の心と身体を温めている。

くじら汁のほか、かに飯、ホッケのすり身揚げ、ホッケの天かま、ヒラメフライ、おしるこ



写真5 郷土料理「くじら汁」

など身体が温まる料理を提供するとともに、来場者へ料理方法の紹介も行っている。

平成 27 年に開催された第 15 回なべまつりでは、女性部が出店した郷土料理「くじら汁」が優秀賞に選ばれた。

③ 『江差町産業まつり』での魚食普及活動

町内の産業団体が消費者への日頃の感謝として、地場製品の PR とサービスを目的に開催されている『江差町産業まつり』へ参画し、くじらそーめんやホッケの味噌漬け、サケの昆布巻、するめなど旬の食材を用いた料理を提供するほか、漁協の「ヒラメ活魚パック」の販売と PR 活動に協力し、「ヒラメ」の活魚を消費者へ届けるための販売も紹介した。また、9月が旬のサケのさばき方やサケを用いた料理のレシピを紹介している。



写真6 江差町産業まつりでのメニュー

(2) 浜の母さんの手料理教室

女性部では、料理や加工品を町内外の消費者へ PR するだけでなく、料理教室を開催し、自宅でも魚料理が作れるようさばき方の講習や調理方法の紹介を行っている。

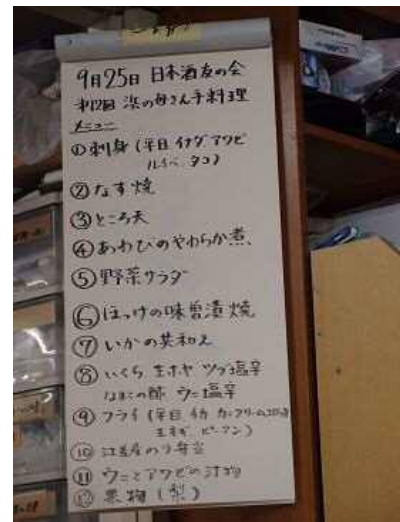
① 浜の母さんの手料理の会

女性部では、日本酒友の会と連携し江差に伝わる地場産魚介料理から日本酒にあうさかなをピックアップして参加者である地元住民に提供する魚食普及活動を行っている。

江差ならではの食材であるアワビ、ホッケ、ヒラメ、スルメイカ、ホヤなどを



写真7 浜の母さんの手料理とメニュー



を用いた刺身、煮物、汁物の他、塩辛など日本酒にあう調理品の提供と料理方法の紹介を行っている。

また、漁協江差支所では船上活魚の普及を行っており、この会で活魚ブリを刺身で試食してもらったところ「歯ごたえも良く」、「臭みが無い」と好評であった。

② 食育応援隊活動

女性部では、大手スーパーと連携し、札幌市や函館市の大手スーパーで販売促進活動を行うとともに、大手スーパーの利用者（消費者）を江差町（生産地）へ招き、漁業現

場の体験ツアー（魚さばき講習会、試食会）を開催することで、“浜のかあちゃんの伝統の料理”の普及活動を行ってきた。

消費者を招いて行われるこの食育応援隊活動では、魚を捕る漁具の解説から始まり、スルメイカ、ヒラメ、サケを実際にさばいてもらう作業、その後、さばいた食材を用いて江差に伝わる地場産魚介料理の試作・試食、調理方法の紹介や意見交換を行っている。

試食では、新鮮な刺身だけでなく、ヒラメのあらを用いた煮付けやイカのごろ煮、イカゲソのすり身揚げ、サケの南蛮漬、三平汁、もずく酢など江差ならではの料理を紹介し、魚食普及に努めている。



写真8 食育応援隊の現場体験・講習会

③ 農協女性部との地産地消活動

女性部では、地元小中学生への食育活動として、農協女性部と連携した地場産品の地産地消活動を行っている。

一昨年行われた『江差町スポーツ少年団本部交流会』では、「地元を食べよう」をテーマに漁協女性部が収穫されたばかりの江差名産の寒のりを、農協女性部が地元で収穫された米を提供し、集まった100人の子供たちと一緒に長さ10メートルの太巻き製作を行った。



写真9 長さ10メートルの太巻きづくり

このほか、地元農水産品を用いた三平汁や漬け物等多くの料理を提供し、来場した子供たちとその家族へ“浜のかあさんの伝統の料理”を紹介した。

このように、女性部では、町内外で販促活動や手料理教室を行う事で、多くの来場者に江差の浜の料理の味を伝えるだけでなく、その調理方法を伝えてきた。

女性部にはお礼の電話や手紙がたくさん届いており、「あの料理の作り方を教えてほしい。」「もう一度開催してほしい」という連絡が今でも届いている。



写真10 イカのさばき方

6. 波及効果

魚価安対策として始まった『江差みなと活！海鮮・イカ刺し祭り』であったが、消費者ニーズと合致したこともあり、今では夏の風物詩として定着し、都市部からのツアーに組み込まれるほどになった。

「浜の母さんの手料理教室」が波及し、地元の小学校や中学校から魚のさばき方や調理教室を開催してほしいと依頼があり、多くの食育活動の機会を頂けるようになった。

関係機関（町や消費者団体）との関係が強化されたことから、多くのマスメディア（テレビ、新聞等）が女性部の魚食普及活動を紹介してくれることとなった。

これらの各活動で児童生徒や主婦の皆さまと一緒に作業するなかで、真剣に調理をする姿、魚をさばく姿、調理したものを笑顔で食べる姿などを見て、私たち女性部はこれらの活動を行って良かったという喜びと、今後の活動への活力をもらうことができた。

7. 今後の課題や計画と問題点

これまで女性部では、お客に魚を食べていただく販促活動、魚を自宅で料理していただくための手料理教室をイベント会場や公共の場を借りて開催してきたことから、今後は調理作業を見ていただき、食べていただき、販売できるスペースが確保できるよう取り組んでいきたいと考えている。

また、漁協の経営が厳しいなか女性部として水産加工品の開発や漁協の活動に今後とも積極的に参加していきたい。

その一方、女性部では高齢化に伴う部員数の減少と、兼業化に伴う若手部員不足が深刻な問題となっていることから、女性部活動が地域の活性化につながるだけでなく、女性部員の働く場となっていくよう取り組んでいきたいと考えている。