

「魚食普及活動から魚魚市の取り組みへ」
～私たちが伝え続けなければならないもの～

室津漁業協同組合女性部
部長 本多 春代

1. 地域の概要

たつの市御津町室津は、東に世界文化遺産を有する姫路城、西は忠臣蔵で有名な播州赤穂のほぼ中間に位置し、瀬戸内海国立公園の一部をなす美しい自然景観を有するとともに、江戸時代に西国大名が参勤交代で江戸へ船で向かう際の上陸・乗船地として栄えにぎわった、長い歴史と伝統を持つ港町である。

地区内には伝統ある町並みが保存されており、画家や写真家、歴史探訪で訪れる人が絶えない自慢の町である。

2. 漁業の概要

室津漁業協同組合は、組合員数186名で構成され、小型底びき網漁業、船びき網漁業を主に様々な漁業が営まれている。(写真①)

平成16年度の年間水揚げは、漁獲量約1,250トン、漁獲金額約8億8,700万円で、カレイ類、エビ類、イカナゴ、サワラ、ガザミなど多種多様な魚介類が水揚げされ、近年はカキ養殖も盛んに行われている。(図1)

また、「室津ブランド」のロゴマークを作成するなど、ブランド化にも積極的に取り組んでいる。(写真②)

3. 研究グループの組織と運営

室津漁業協同組合女性部の部員数は現在102名、役員会は会長、副会長、会計、委員7名、監事2名の12名で構成され、女性部活動、運営については三役による三役会、役員全員による役員会で、具体的な実践活動を協議、検討したうえで実施している。

女性部の主な活動は、①魚食普及②地産地消③環境保全の三本柱で、海浜の清掃や山の植林等、海を守る活動に長年取り組んできたが、近年(過去10年間)は、魚食普及や、新鮮なとれとれの魚を地元消費者に届けるための活動を中心に、漁村女性の能力をフルに発揮できる活動を活発に展開している。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

「新鮮でおいしい魚を、より多くの人に食べてもらいたい。」との思いから、料理講習会、小学校を対象とした料理実習・学校給食会、イベントでの魚介類販売などを実施し、魚食普及に努めてきた。その取り組みは好評で、地元だけでなく近隣地区からも開催を求められるまでになったが、漁協女性部の限られた人手、時間では全ての要望に応えることができず、歯がゆい思いがあった。また、取り組みを行う中で、「魚食普及には、まずはおいし

い魚を食べてもらうこと。」「室津の人たちも地元の魚を食べる機会が意外と少ない。」ということに改めて感じた。

そこで、これまでの取り組みに加え、より効率的で効果的な魚食普及の手段として、漁協直営の直販所を開設し、定期的に地元魚介類の販売を行い、さらにその場で漁家ならではの料理方法を伝えることにより、地元はもちろんのこと、幅広い地域を対象とした活動を展開することになった。

5. 研究・実践活動状況及び成果(効果)

(1) 魚食普及活動

平成7年から取り組んできた料理講習会は、回を重ねるごとに開催要望が増え、平成16年度には年間約20回、700名近くを対象に実施するまでになった。(写真③)

平成16年からは、地元の室津小学校で、児童、保護者、先生、学校給食関係者を対象に、魚料理実習と地元産物のみを利用したバイキング給食、「郷土料理給食会」を開催した。

(写真④)

地元でとれる魚の名前、包丁の持ち方、料理方法を一から教え、魚に触れ、おいしく食べることにより、肉よりも魚、地元でとれた食べ物に興味を持つ子供たちが増加した。

小学校側はオープンスクールの一環として取り上げており、今後も毎年1回開催することになっている。

(2) 漁協直営直販所「室津の魚魚市(とといち)」開設

「室津の新鮮でおいしい魚を、地元をはじめ、より多くの人たちに食べてもらいたい。」との思いから、長年の願いであった漁協直営の直販所「室津の魚魚市(とといち)」を平成14年11月に開設し、女性部がその運営に取り組むこととなった。(毎週土曜日10時開店)

平成16年に飲食店営業の許可を取得したことにより、魚介類だけでなく、魚料理中心の仕出し弁当や各種惣菜、加工品などの販売も行い、現在では魚寿司、穴きゅう、舌平目の甘辛揚げ、南蛮漬け、からあげ煮、はぜのみりん干し、いかなごの釘煮、エビの菊菜揚げ、干しエビ煮など多種多様な商品を販売し、約44品目に及んでいる。

なかでも500円のお弁当は、魚介類のおかずが多いことが特徴で、栄養価を考え野菜も多く摂取できるよう配慮したことで、お年寄りの方からも喜ばれる人気商品となり、毎週、地元からの予約を多数受けるまでになった。(写真⑤、⑥)

魚介類を販売する時は、よりおいしく食べられるように、料理の用途ごとに処理し、そのうえで料理方法を説明することにより、漁家ならではの味を伝えるよう努めている。

平成16年の売り上げは、1,125万円(営業日数:53日)で順調に推移し、地元に着目した取り組みになりつつある。「日曜日もお店をやってほしい。」との声が多く聞かれるようになったため、平成17年11月からは、毎週土・日曜日、週2日営業することになった。また、昨年まで、女性部の時給600円であったが700円に上昇した。

(図2, 3, 4)

6. 波及効果

漁協女性部が中心となって直販所を開設している例は、県下でもまだ少なく、漁家女性

たちの大きな励みとなっている。取り組み者の平均年齢は55歳でとても充実しており、20代～40代の女性部員の刺激となり、次代を担うリーダーが育っている。また、活動が地域から認められることにより、漁協内での女性部の評価がさらに高まることになった。

活動の取り組みは、暮らしやすいところ、女性の能力が活かせるところ、地域の絆が強いところとして、漁業後継者のお嫁さん問題の解決にも一役を担っている。

また、未利用魚を活用して加工品や惣菜にすることにより、収益性が高く大きな経済効果を得られるようになった。

7. 今後の課題や計画と問題点

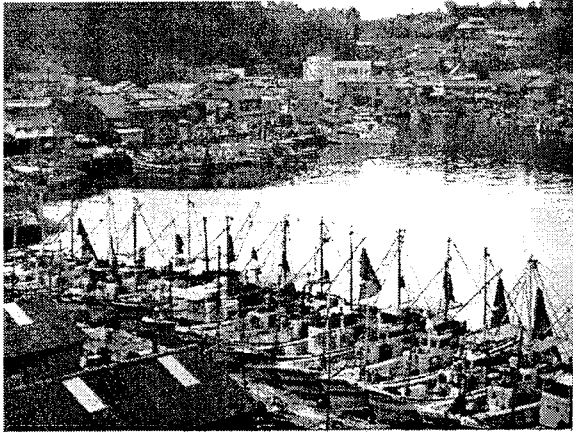
(1) 魚食普及活動

現在、地元小学校で「郷土料理給食会」を年1回開催しているが、子供たちに常日頃から地元産物に慣れ親しんでもらえるように、学校給食関係者と連携し、定期的に地元産物が学校給食のメニューに取り入れられよう、供給体制の整備を図っていきたい。

(2) 漁協直営直販所「室津の魚魚市（とといち）」

「室津の魚魚市」開設から4年がたち、これまでの積み重ねから地元に着した取り組みになりつつあるが、今後はインターネットの活用、観光事業とのタイアップなどにより、積極的に情報発信し、京阪神など広範囲からの集客を目指すとともに、定着しつつある「室津ブランド」に加え、「室津の魚魚市」独自の「魚魚市ブランド」の確立を図っていきたい。

夫や息子たちがとってきた新鮮な魚に、女性部の愛情を加え、漁家ならではの料理法を伝えながら、室津の新鮮な魚をたくさんの人たちに、安く、おいしく、安全に食べていただく努力をこれからも続けていきたい。



写真① 室津漁港



写真② 室津ブランドロゴ



写真③ 料理教室



写真④ 学校給食会



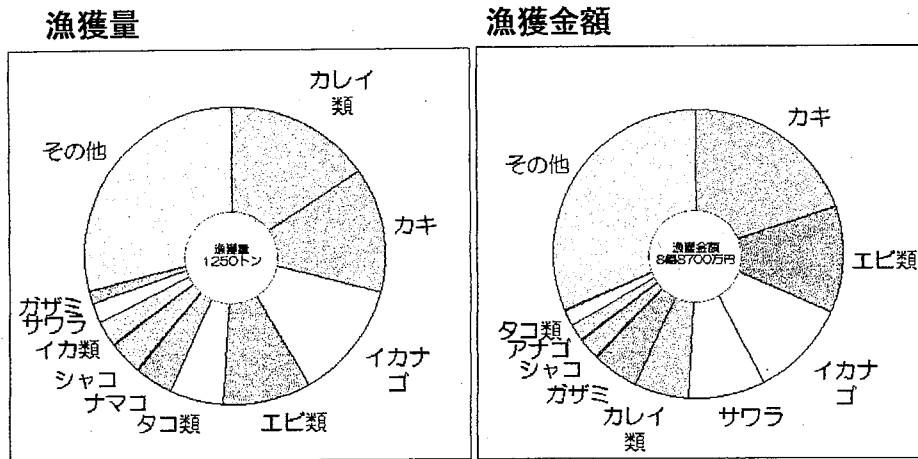
写真⑤ 魚魚市弁当



写真⑥ 魚魚市仕込み

図 1

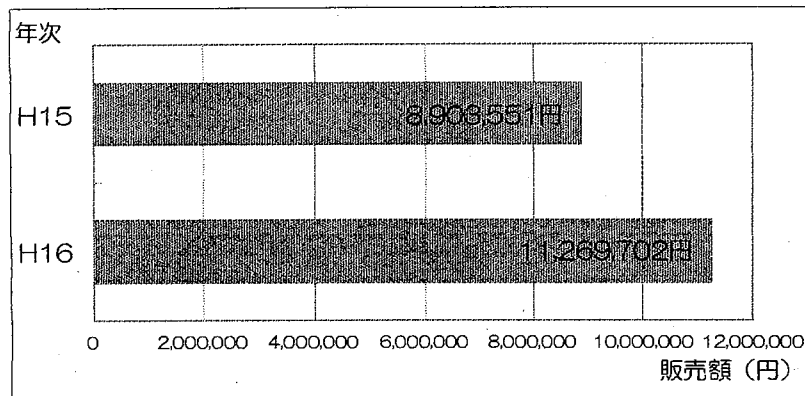
室津漁協水揚げの内容



※室津漁業協同組合女性部

図 2

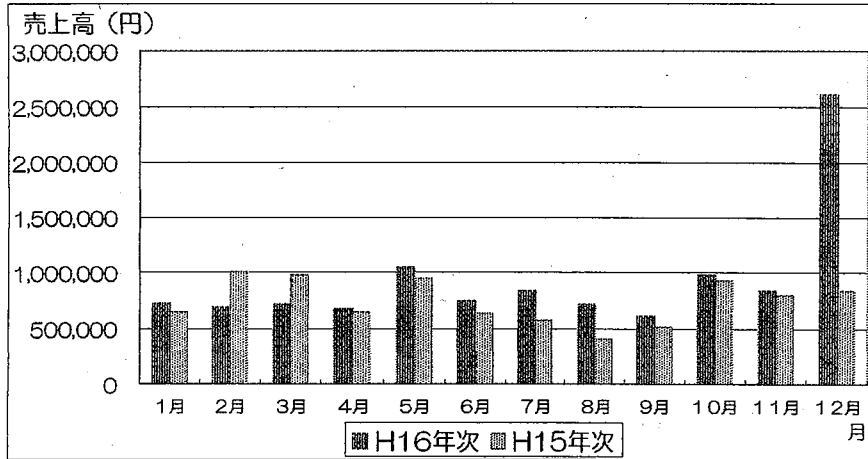
平成15・16年売上実績



※室津漁業協同組合女性部

図 3

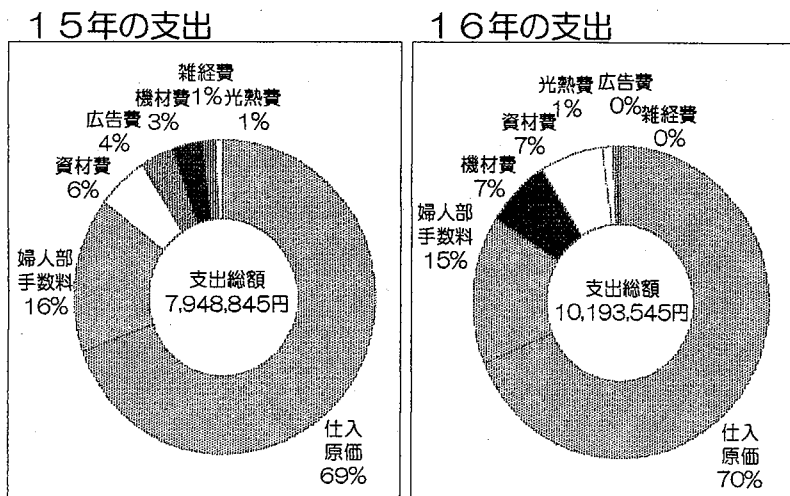
月別売上実績



※ 宮城県漁業協同組合女性部

図 4

支出の内訳



※ 宮城県漁業協同組合女性部