

漁師とあなたの食卓をつなぎたい！！

—漁村女性起業化グループ「めばる」の取り組み—

漁村女性起業化グループ「めばる」

桑原 政子

1. 地域の概要

私たちが住んでいる佐伯市鶴見は県の南部、豊後水道に突き出た九州最東端、鶴見半島の北側にある。平成17年3月、市町村合併により鶴見町から九州一面積の広い佐伯市となった(図1)。鳥羽一郎が歌ってヒットした演歌「男の港」のとおり、漁業が盛んな漁師町で、「全国豊かな海づくり大会」の記念すべき第1回目の開催地である(写真1)。

2. 漁業の概要

私たちが所属する大分県漁業協同組合鶴見支店は、組合員数1,177名で構成され、豊かな漁場で知られる豊後水道に面し、多種多様な漁業が盛んに営まれている。特にまき網漁業が盛んで、県下で最大、東九州でも有数の水揚げ量を誇っている。

3. 研究グループの組織と運営

グループのメンバーは10名、まき網漁師の主婦らで平成16年度に結成した。名前は「めばるって魚は目がぱっちりて胸が豊かでウエストがきゅっ、まるで私たちみたい!？」メンバー同士で楽しくおしゃべりする中で、明るく元気な私たちに似合う「めばる」と名付けた。役員は代表1名、会計1名で、私が代表を務めている。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

地元鶴見においてまき網漁業は基幹産業で、早くから漁獲物の活魚出荷(写真2)やブランド化に取組み、地域産業の牽引役となってきた。ただ、最近は漁獲量が減少している上、魚価の低迷から苦しい経営状態が続いている(図2)。そんな中、まき網漁師の主婦である私たちは、港で魚の選別や疲れて帰ってくる乗組員にまかないの仕事をしなから、多くの家庭の食卓に魚が上がる機会が少なくなっている現状にずっと危機感を抱いていた。「父ちゃんや息子が命がけで獲る魚を多くの家庭で食べてもらうにはどうすればよいのか？」と考えるようになった。「私たちがいつも食べる獲れたて新鮮な魚なら食べてもらえるのではないか?」、また「漁村に受け継がれている漁師の主婦ならではの料理を紹介したらどうだろうか?」などメンバー同士で話し合う内、いっそ私たちが消費者に直接販売し、本当の魚の美味しさを伝え、漁師と食卓の架け橋になろうと思い立った。「考えるよりまず行動」という、元気でイケイケな性格である私たちにとって販売活動はまさに得意分野であった。

地元鶴見で水揚げされる新鮮な魚介類をとことん鮮度にこだわり活魚や鮮魚や自分た

ちで加工した干物等を持って、県下の朝市や道の駅、イベントなどで直接消費者に販売する、起業化グループ「めばる」の組織を立ち上げた。また、全漁連の中核的漁業者協業体等支援事業の補助を受け、販売に必要な活魚トラックや販売資材を揃え、平成16年9月より本格的に活動をスタートさせた（写真3）。

5. 研究・実践活動状況及び成果

(1) 活動のはじまり

早速、県下各地に活魚トラックを走らせ、まき網で獲れるアジやサバ、イワシ等を活魚や鮮魚で、地域の漁業者から仕入れたイリコやチリメン、サザエ等、さらには手作りのアジやサバの開き等の加工品を販売し始めた。ところが、私たちの特徴である活魚の移動販売には大変苦勞することとなった。活魚の扱いなどしたことがなかった私たちは、生け簀からトラックに魚を移動させることすらできず、夫や息子達に手伝わせてしまったり、販売先に到着するまでに大切な魚を死なせてしまうこともあった。さらに、活魚の移動販売は他に見本となる取組が無く、どのように販売すればよいか分からず、全く売れない時期もあった。「このままではいけない」とみんなで知恵を出し合った。活魚は運搬後、お客さまに見えるようにパンライト水槽に移し替えて販売していた。これでは魚に負担がかかり、労力は多いうえ、荷物も増える。そこで、トラックに積むタンクの一部を透明アクリル板に換え、水族館のように泳いでいる魚を見えやすくなるように改造した。これはとてもヒットで、子供連れのお客さまに好評だったほか、魚も傷まないうえ、労力も軽減でき、荷物も少なくてすむ、一石四鳥の改善となった（写真4）。このような試行錯誤を続け、粘り強く販売に行くうち、次第にリピーターも増え、いつしか開店前にお客さまが待っていてくれるまでになった。

(2) 活動の転換

しかし、年間50回、60回と販売場所でお客さまとふれあうにつれ、日本人の魚離れが進んでいることを痛感した。「魚を捌いたことがない」、「魚をおいしく食べる料理を知らない」、「においや生ゴミが出るからいらぬ」、分かっていたつもりであったが想像以上だった。一番びっくりしたのは、若い女性のお客さまが活魚トラックで元気に泳いでいるアジを見て、「これは刺身で食べられるの?」と聞いてきたことである。魚食文化が崩壊しつつあることに愕然となった。このため、昔ながらの魚屋さんのように、魚の旬やおすすめの料理、調理方法をできるだけ丁寧に教えるように心掛けた。

一方で更に消費を伸ばすためには、家庭でもっと手軽に食べることができる加工品や総菜の販売もグループとして力を入れる必要があることを強く感じるようになった。これまでも活魚の販売と同時に、手作りの干物等の加工品を販売していたが、佐伯地方の郷土食品「ごまだし」やアジ寿司、サバ寿司、イカめしなど、種類を増やしていった。これらの中でも私たちが特に力を入れたのは「ごまだし」である。獲れたての魚の焼いた身を搗り、ごまを加えてしょう油やみりん味付けしたペースト状の調味料で、これを茹でたうどんの上に乗せ、熱湯をかけるとたちまち風味豊かなうどんつゆになる。作る工程はスローフードであるが、いつでも手軽に口にできる、まさに漁師のファストフードである（図3）。グループではこの「ごまだし」をもっと多くの家庭で食べてもらお

うと、商品開発にも取り組んだ。鶴見で漁獲された新鮮な魚と佐伯産ごまを使用した「こだわりの佐伯産ごまだし」、うどん会社とコラボし、常温保存可能な「大分郷土料理ごまだしうどんセット」、鶴見で未利用資源であったシイラを使った「シイラのごまだし」など、精力的に開発した（写真5）。また、直接販売するだけでなく、地元の直売所やスーパーでも販売してもらえるように努め、商品のパッケージングにもこだわった。それぞれに愛着を込め、まるで娘をお嫁に出すような気持ちで着飾らせた。私たちの気持ちが通じたのか、地元だけではなく大分市内のデパートでも販売してもらえるようになった。

(3) 活動の成果

活動は今年でついに5年目を迎えた。関係機関のご支援や家族の協力、そして自分たちの努力もあり、毎年順調に売上を伸ばしている。今年は800万円の売上となる見込みである（図4）。特に「ごまだし」については、平成16年はたった12万円程度の売上しかなかったが、今年は45倍の550万円を見込んでおり、換算すると年間約8,000世帯の食卓へ届けるまでになった。私たちが目指す「漁師と食卓の架け橋」がだんだん大きくなってきている。

また、活動はもうけや賃金が出なければ当然長続きしないため、利益を上げる努力もした。その結果、これまで加工品製造はメンバーが所有する喫茶店の小さな調理場でやってきたが、今年、自分たちで稼いだお金だけで、念願の加工場を作ることができた（写真7）。さらに、活動当初は初期投資を返済するため、メンバーはただ働きのスタートだったが、今年は240万円の人件費を支払う見込みである。このまま順調に売上を伸ばし、「起業化グループ」の名に恥じないように頑張るつもりである（図5）。

6. 波及効果

どこにでもいる漁村の主婦である私たちが、家族の協力、周りの方々のご支援のおかげで、活魚の扱いからトラックの運転、販売まで、今では自分たちだけで全てを出来るようになった。「やればできるもんだ!」と感じる。「もっと魚を食べて欲しい」と思って始めた活動が、だんだん自分たちの生き甲斐になり、みんなイキイキと輝いている。

また、活動を通してたくさんの方々や他のグループと出会い、ネットワークも広がった。平成19年、佐伯市内の他の製造者や販売者、そして飲食店まで巻き込んだ、私が出の副代表を務める「佐伯ごまだしの会」もその一つである。佐伯の特産品である「ごまだし」を会のみinnで県内各地はもとより、福岡や東京にまで出かけ、「作るときはスローフード、食べるときはファストフード」をうたい文句にPRしていった。平成19年12月、うれしいことに農林水産省「農山漁村郷土料理百選」に選ばれた。佐伯地方の漁師料理である「ごまだし」が全国の方々に「食べてみたい・食べさせたい・ふるさとの味」として、大きな評価を頂くことができた（図6）。

7. 今後の課題や計画と問題点

これまで、私たちの商品の多くを買って頂いたお客さまの年代は、私たちと同世代の方達であった。これからは若い人たちが好む料理や加工品を工夫し、商品化していかな

ければ消費の拡大につながらないと考えている。また、将来を見据え、小さな子供達にも丸のままの魚を見せ、調理させて魚の本当のおいしさや命の尊さも伝えていきたい。

さらに、食品に関して消費者の目は大変厳しくなっている。ひとつ対応を間違えれば私たちだけでなく地元鶴見、そして大分県の看板まで汚しかねない状況である。信頼される商品づくりのため、表示や衛生管理もより一層徹底して行かなければならない。

いま、日本の魚食文化は危機に瀕している。それに立ち向かうためには、私たちが行っている消費者への小さな架け橋だけでは到底足りない。今こそ、全国の漁村女性が立ち上がる時である。私たちには漁村に受け継がれているおいしい郷土料理を一番知っていて、それを若い人たち向けにも、アレンジできる力がある。私たちのグループは気軽に一步を踏み出し、失敗しながらも、ここまでやってきた。私たちを見て「あの人達にできるのなら、私たちにもできる！」と思ってもらえれば幸いである。全国の漁村女性のパワーを結集すれば、きっと次の世代にも、この大切な魚食文化を伝えていけるはずである。そして、みんなでもっと漁師と食卓をつないで行こう！



図1 佐伯市鶴見の位置



写真1 第1回全国豊かな海づくり大会の開催地大分県南海部郡鶴見町 (S. 56. 9. 29)

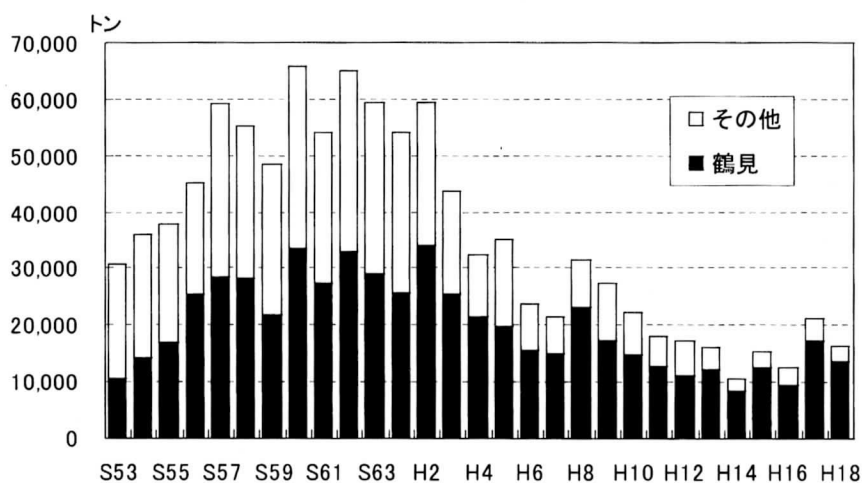


図2 大分県におけるまき網漁業の水揚げ量の推移

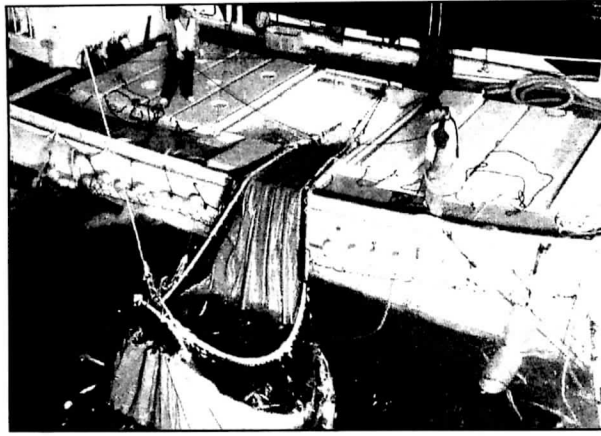


写真2 活魚で漁獲するまき網漁業



写真3 グループの販売風景

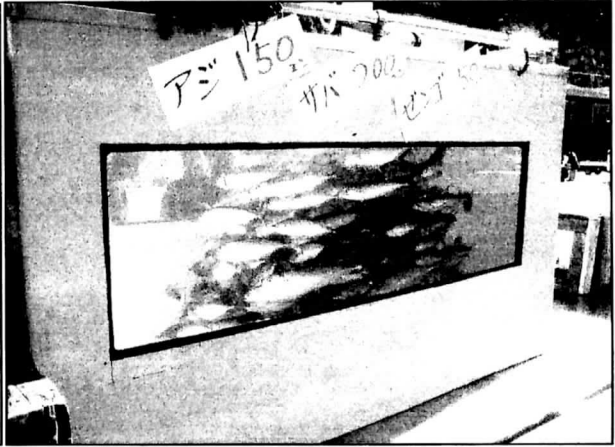


写真4 水族館のように改造した活魚タンク

うどんの他に
生野菜につけた「ルズ」
アレンジしてみよう☆

876-1203
大分県佐伯市鶴見沖松浦
TEL 0972-33-0274
FAX 0972-33-0274

🐟 **おいしいごまだしうどんの作り方** 🐟

沸とうした鍋にうどん1人前を
入れる

①

うどんを鍋からあげて
どんぶりに移す

②

ごまだしスプーン1杯と
沸とうしたお湯をかける

③

出来あがり☆☆
ねぎやまほこをそえるとおいしいよ!!

④

ごまだしは
お好み分量で
OK!!

図3 佐伯地方に伝わる郷土料理「ごまだしうどん」
～作るときはスローフード、食るときはファストフード～

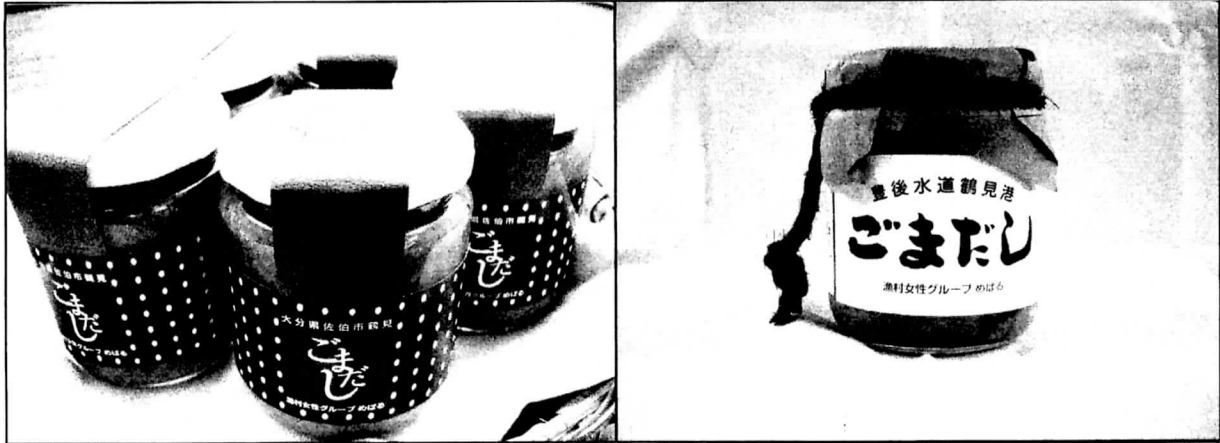


写真5 グループで商品開発した各種「ごまだし」

上左； 佐伯産ごま使用！
「こだわりの佐伯産ごまだし」

上右； 未利用資源を活用！
「シイラのごまだし」

下； うどん会社とコラボ！
「大分郷土料理ごまだしうどんセット」



種を茹で、丼に移し、上にごまだしを乗せて、熱湯をかける。エソやゴマの美味しさたっぷりの「ごまだしうどん」の完成です。

13 大分郷土料理ごまだしうどんセット

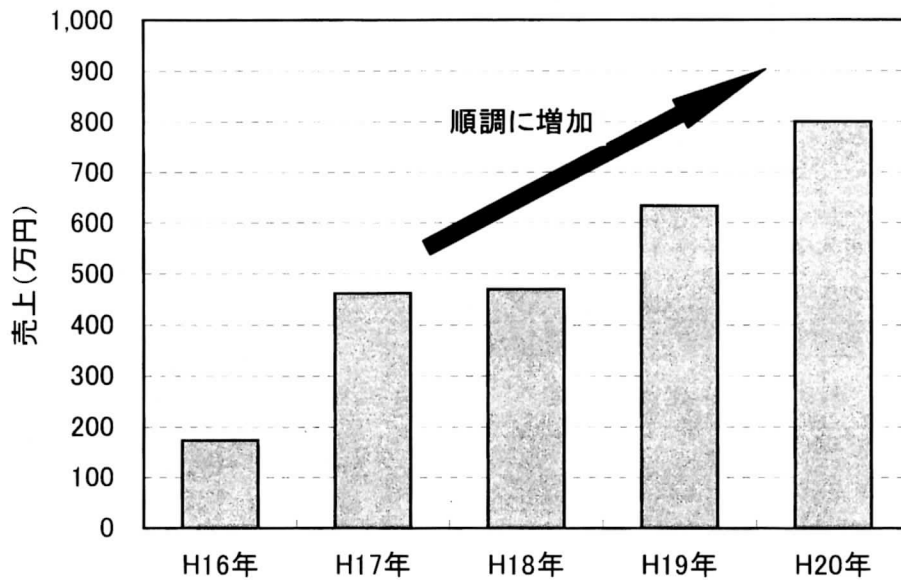


図4 グループの総売上額の推移(H20年は見込み)

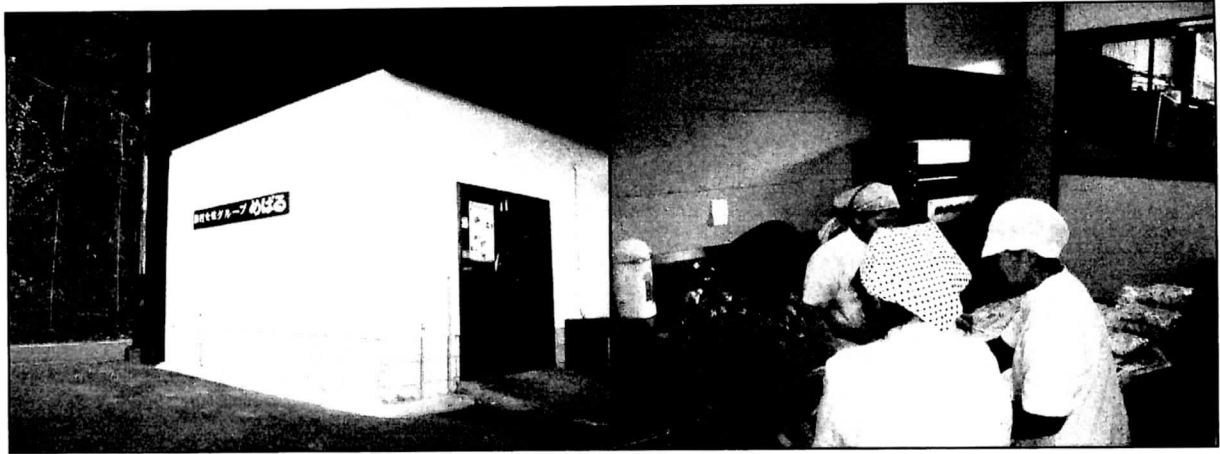


写真7 グループ念願の加工場と加工風景

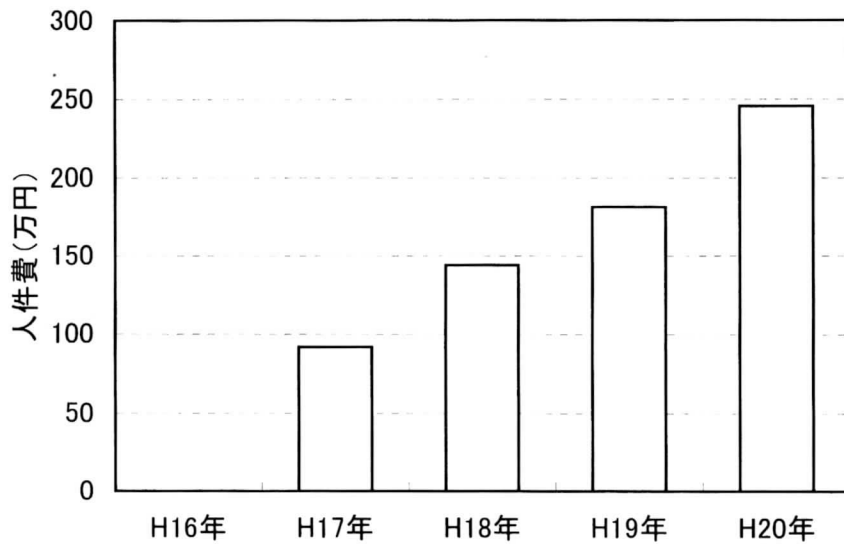


図5 グループの人件費の推移(H20年は見込み)

大分合同新聞朝刊 (朝刊) 2007年(平成19年)12月25日 火曜日

郷土料理百選

「食の宝庫」九州

大分からは3品

都道府県名	農山漁村の郷土料理百選
山口県	ふく料理、岩園ずし
福岡県	水炊き、がゆ煮
佐賀県	呼子イカの活きづくり、須古ずし
長崎県	卓袱(しっぽく)料理、具置煮
熊本県	馬刺し、いきなりステーキ、もんこん
大分県	プリのあつめ、 ごまだしうどん 、 ほべだんご汁
宮崎県	地鶏の炭火焼き、唐揚げ
鹿児島県	鶏飯(けいはん)、きびなご料理、つけあげ
沖縄県	沖縄そば、ゴーヤーチャンプルー、いかすみ汁

農林省の「郷土料理百選」に大分県からは3品が選ばれた。大分からは「ごまだしうどん」「ほべだんご汁」の2品が選ばれた。大分県は、九州では最も多くの郷土料理を誇る。大分県は、九州では最も多くの郷土料理を誇る。大分県は、九州では最も多くの郷土料理を誇る。

大分県からは3品が選ばれた。大分県は、九州では最も多くの郷土料理を誇る。大分県は、九州では最も多くの郷土料理を誇る。大分県は、九州では最も多くの郷土料理を誇る。

図6 大分合同新聞朝刊 (H.19.12.25付)