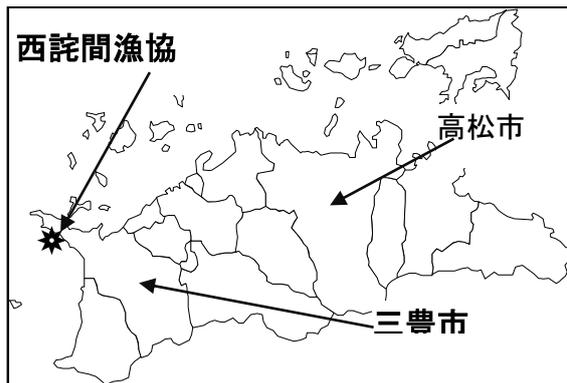


豊かな魚食文化を地域に根づかせたい！

～ お魚一匹食べよう伝道師の取り組み ～

西詫間漁協三崎女性部
大北 永吏

1. 地域の概要



【三豊市、西詫間漁協の位置】



【西詫間漁協三崎支所周辺】

私たちの住んでいる三豊市詫間町は香川県の北西部に位置する市で、西は燧灘（ひうちなだ）に面し、北部には詫間湾と接している。浦島太郎伝説で知られ、瀬戸内海に突き出た半島と、有人の島々を含む風光明媚で温暖な地域である。平成 18 年 1 月 1 日に周辺の 6 町と合併し、人口 6 万 6,000 人の三豊市が誕生した。私の所属する西詫間漁協三崎支所周辺は、良質な漁港に恵まれ、古くから漁業、製塩業が盛んで、臨海部の開発により港湾地域が広がっている。

2. 漁業の概要

西詫間漁業協同組合は平成 15 年 4 月 1 日、詫間町内にあった大浜漁協と私の所属していた三崎漁協が合併し誕生した。現在は正組合員 32 人、准組合員 55 人の計 87 人で構成されている。

主な漁業は、小型底びき網で、エビ、シャコ、カニ、ヒラメ、ゲタ、カレイ類を漁獲している。そのほか、定置網やわずかであるが伝統漁法であるゴチ網、キスの流しさし網があり、准組合員の多くは一本釣りを営んでいる。

3. 西詫間漁協三崎女性部の組織と運営

私が長年所属していた旧三崎漁協女性部は昭和 34 年 2 月 14 日に部員 30 人で発足した伝統ある女性部である。平成 15 年 4 月 1 日、旧大浜漁協との合併を機に、名称は西詫間漁協三崎女性部となったが、継続した活動は今年で 59 年目を迎える。私は漁師に嫁いできてすぐに女性部に加入し、平成 14 年に女性部長に就任、合併後も引き続きその職を務めている。現在の部員数は 14 人で、年齢構成は 30 代 1 人、40 代 2 人、50 代 3 人、60 代 2 人、70 代

以上が6人である。部員は少ないが、幅広い年齢層の漁家女性が所属しているため、中堅層である私たち50歳代の部員3人が、世代間の橋渡しの役割を担っている。年1回の海浜清掃のほか、各種研修会への参加により会員相互の交流と研さんに努め、平成27年度からは、市が主催するお魚出前教室に調理講師として積極的に参画している。

4. 研究・実践活動の取組課題選定の動機

(1) 魚食普及活動への契機

旧三崎女性部は平成8年、漁協主催で高松市内の短期大学の学生を招き、「一日漁業体験教室」を開催した。地元で伝わるクロダイを使った郷土料理「さつま」を実演したが、若い世代と触れ合い、直接「おいしい、楽しい」という言葉を聞いて、あらためて漁業者としての誇りと責任を実感した。



【三豊市の郷土料理「さつま」】

※写真は「さぬき味の歳時記」より

(2) 消費者を意識した産直市の開催

平成9年度から、私を含め漁業者4人が町内の産直市で、「漁師の店」を開いてとれたての地魚を販売するようになった。口コミで常連客を獲得し、新鮮な水産物を直接消費者に届ける販売方法に可能性を見いだした。平成19年からは市内内陸部で、「漁協直送市」と銘打ち土日だけ鮮魚を販売した。出店してみると、内陸の消費者は、水産物への注目度が低く、魚の扱いに慣れていないためか、小型の天然魚もラウンドでは販売しづらかった。そこで旬の魚の食べ方を説明しながら、客の要望に応じウロコ取りや、三枚おろしなどの調理を加えた結果、着実に売上げは伸びた。この事例から新鮮なだけでは魚は売れない、魚調理のポイントを伝え、調理の煩わしさを、楽しさに変える工夫が必要だと痛感した。

(3) 交流と協力の必要性

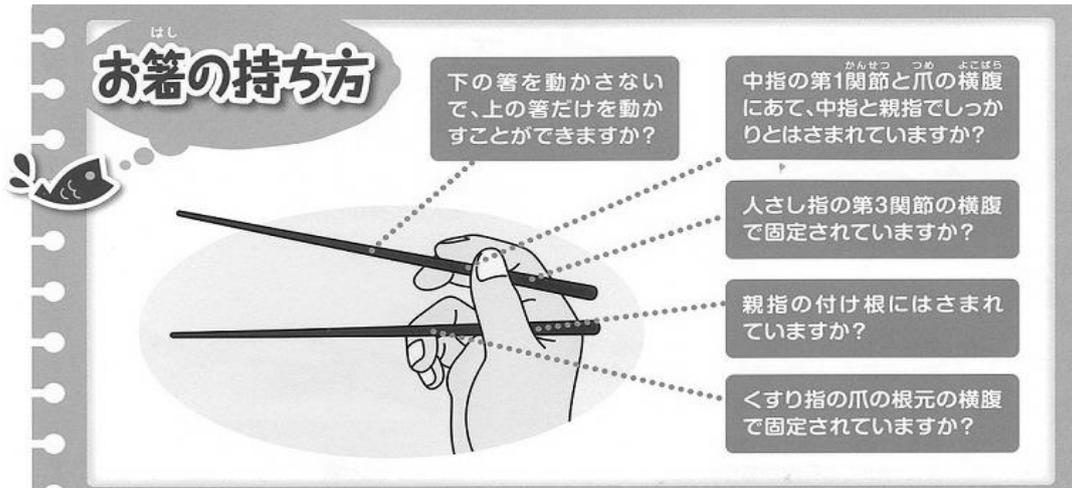
消費者交流イベントや産直市にかかわる中で、水産物の販路拡大やそれを支える魚食普及に関しては、漁業者個人の努力だけでは限界があり、現状のままでは大きな進展は見込めないと感じていた。地域や漁業関係者との交流や協力により、それぞれに利益や効果が出る魚食普及の形を模索するようになった。

5. 研究・実践活動の状況及び成果

(1) 魚食普及リーダーとなるための自己研さん

平成26年春、県漁協女性部連合会が香川県の委託を受け、「お魚一匹食べよう伝道師」の養成講座を開催することを知った。「お魚一匹食べよう伝道師」は魚の構造や栄養、食べ方、箸の使い方の実演を通し総合的に伝える、魚食普及のアドバイザーである。

「魚離れ」の理由は魚の食べにくさにあると言われ、調理の煩雑さや手間などから、特に一匹物の魚は敬遠される傾向にあるようだ。実際、夕方スーパーに行き、鮮魚コーナーに多くの魚が残っているのを見ると漁業者として切なく思う。伝道師が実施する「お魚教室」は、それらの現状に向き合い、解決の糸口を探るべく、魚の情報を発信するもので、時間と手間を要する地道な取組みである。一方で、漁業者だからできる作業でもあり、女性部

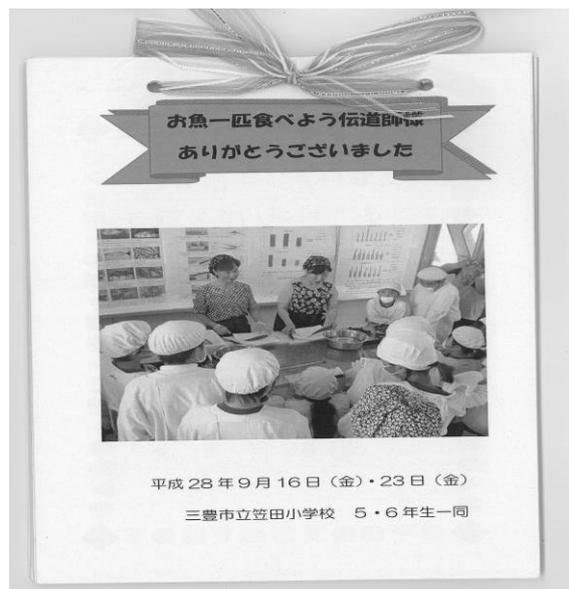


【お箸の持ち方説明リーフレット（抜粋）】

6. 波及効果

教室に参加した子供たちから後日お礼の手紙が送られてくる。「伝道師さんに優しく分かりやすく教えてもらったので、上手くなった」とか、「次は家でも、家族のために魚料理を作って食べたい」、「家に帰って母と一緒にアジのムニエルを作ったら、おいしかった」などの感想が書かれている。小学校の先生方からは「通常の授業ではできない貴重な体験。子供たちだけでなく関係者も夢中にアジをさばいた」などと喜んでいただいている。同じ内容でも、各教室での参加者の反応はさまざまで反省もあるが、会場の雰囲気によって時間配分を変えたり、言い回しを工夫するなど、回数を重ねるごとに臨機応変に対応できるようになった。

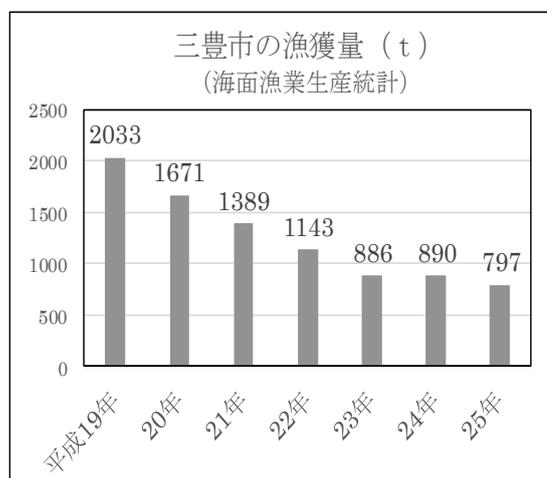
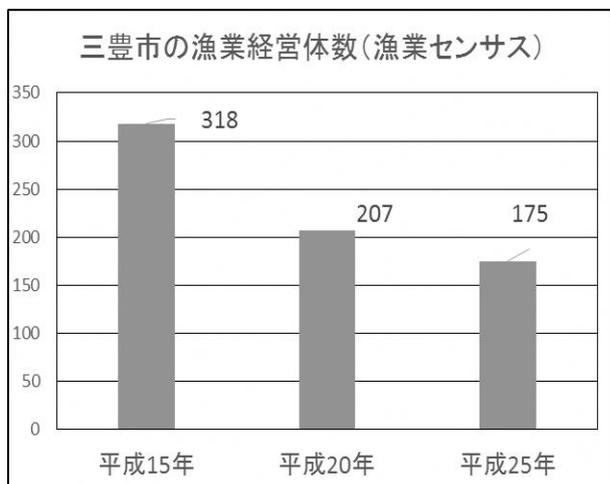
3年間で市内10カ所の小学校の5、6年生（延べ約260人）を対象に教室を開催した。このほかに、子育て世代の保護者やPTAを対象の教室も定期的に行うことができた。



【お魚出前教室の様子（完成料理：アジのかば焼き丼ほか）と児童からのお礼状】

またこの教室では、連携している他団体、特に地域漁連会長から厳しさを増す漁業の現状

をお聞きしている。市内の漁業従事者の数が著しく減少し、高齢化も深刻化していること、65歳以下の就業者が少なく、漁獲量も減少傾向にあること、魚価の低迷や資材の高騰により漁業経営は多くの問題に直面していることなど、地域漁業を総合的に見つめ直すことができた。分野や立場の違う方との連携活動で、得られる情報量や内容が増え、物事の見方や考えの幅が広く柔軟になった。



【三豊市の漁業の推移（漁業経営体数、漁獲量）】

7. 今後の課題や計画と問題点

(1) 今後の魚食普及活動の方向性

お魚出前教室の関係者から、最近の若い世代はほとんど煮魚の調理はしないし食べないという話を聞いた。来年度は煮付けに向いている魚を使い、さばき方や味付けのポイントなどを重点的に伝え調理のバリエーションを増やすことで地魚への関心を高めていきたい。私自身漁家に嫁いで本当に良かった。これから漁業者となる人、配偶者の方にも、そう実感して欲しい。そのためには漁家経営の安定は欠かせない。6次産業化や水産加工分野への参入は、経営の可能性を広げるよい機会であるが、以前と違って地元では加工材料となる魚が獲れない現状もある。食材としての魚の素晴らしさ、食べ方、利用方法を伝え、多くの食卓に地魚料理が並ぶよう、現況を分析した上で将来を見据えた魚食普及活動を実践していきたいと考えている

(2) 女性部活動体制の強化

現在の女性部員の中で、対外的な魚食普及活動に携わっているのは、伝道師認定を受けている50代の部員が中心である。このままでは、活動回数や範囲が固定化し、特定の部員の負担が増える恐れがある。他世代の部員に働きかけ、魚食普及活動の層や質を高めたいと考えている。60代、70代の部員には、地域水産物の伝承料理の再現を、30代、40代には、若い世代が好むお魚メニューの開発などに参画できる活動体制を作りたい。

並行して安全な地魚を安心して食するための天然石けん使用推進や、安全操業に関するライフジャケット着用推進などにも、継続して取り組みたい。課題は山積しているが、今までの経験をもとに無理をせず、チームワークで前進しようと気持ちを新たにしている。