

## 笑顔でつなぐ地域と未来

鴨川市漁業協同組合女性部  
部長 橋本みつ子

### 1. 地域の概要

私達の住む鴨川市は、太平洋に面する房総半島南部に位置し、岩礁域と砂浜域とで構成される美しい海岸線から山間部に至るまで、自然は変化に富んでいる（図1）。そして、主な産業は、農業、漁業、観光業である。農業では稲作が盛んで、長狭米というブランド米、山間部には棚田「大山千枚田」（千葉県の指定名勝）がある。観光では、全国的に有名な、鴨川シーワールド、日蓮上人ゆかりの誕生寺などがある。温暖な気候と豊かな自然に恵まれ、文化人を含む都会からの移住者も多い。



図1 鴨川市の位置

### 2. 漁業の概要

漁業は、鴨川市の基幹産業の一つである。生産量の多い魚種は、イワシ類、サバ類、ブリ、アジなど。また、イセエビ、アワビ、ヒジキなどの磯根資源も豊富である。

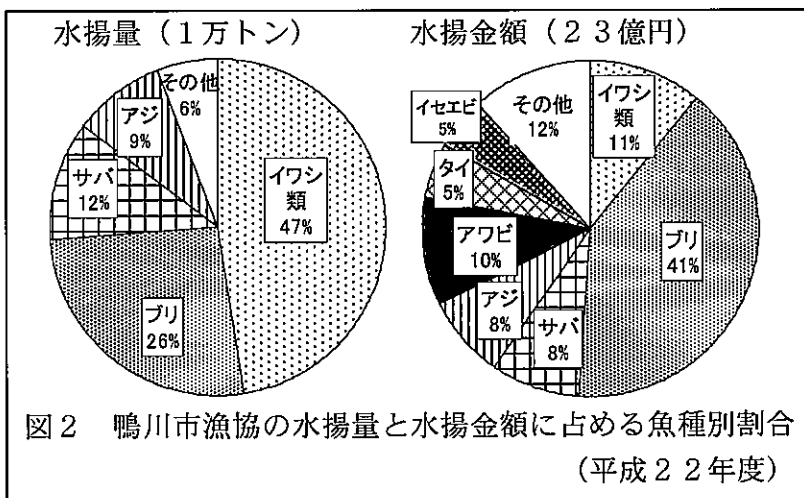


図2 鴨川市漁協の水揚量と水揚金額に占める魚種別割合  
(平成22年度)

私達が所属する鴨川市漁業協同組合は、組合員数1354名（平成22年度末）、県内でも規模が大きい漁協であり、女性が組合長を務める全国で唯一の漁協である。主な漁業種類は、まき網、定置網、小型船による一本釣り、さし網、採貝漁業である。平成22年度の水揚量は1万トン、水揚金額は23億円であった（図2）

### 3. グループの組織と運営

鴨川市漁協女性部（前婦人部）は、昭和32年に発足した。現在の部員数は73名、役員は部長1名、副部長1名、会計1名である。女性部活動の重要性については、地元でも十分な理解を得ており、活動資金を含め組合から支援を受け、部員間の話し合いを大切にしながら運営を続けてきている。



図3 農漁家交流



図4 メニュー開発（他地区漁家との交流）

これまでの主な活動は、女性部員同士の親睦を図ること、共済加入や貯蓄の推進、農業者との交流、魚食普及や水産物の消費拡大・PRなどである（図3，4）。

#### 4. 実践活動の取組課題選定の動機

鴨川市漁協では、実に様々な種類の魚が水揚げされる。また、定置網や巻き網に入るサバやブリなどは量的にも多い（図5）。さらに、小型船では、冬にはサバ、春先にはカツオ、夏～秋はイカなど、その季節ならではの魚が水揚げされ（図6）、私達は、日頃、新鮮でおいしい魚を口にしている。

ところが最近では、魚の消費量が減り、若い人が魚を食べない、と耳にすることが多い。マグロの刺身やサケの切身などは良く売れているようだが、調理に手間かかる丸のままのアジやサバなどは以前ほど売れなくなっているらしい。魚の『自給率』の低さも気にはなるが、それよりも「なんてもったいない。地元である新鮮な季節の魚を食べないなんて」と思う。

女性部のメンバーは、旬の魚はもちろん、季節外れで脂ののりが今ひとつな魚であっても、工夫し、おいしく食べる術を持っている。

私達の活動は、ささやかではあるが、若い人がおいしく魚を食べられるように、そして漁師が魚を獲り続けていけるように、縁の下で支える力になりたいと思って続けている。

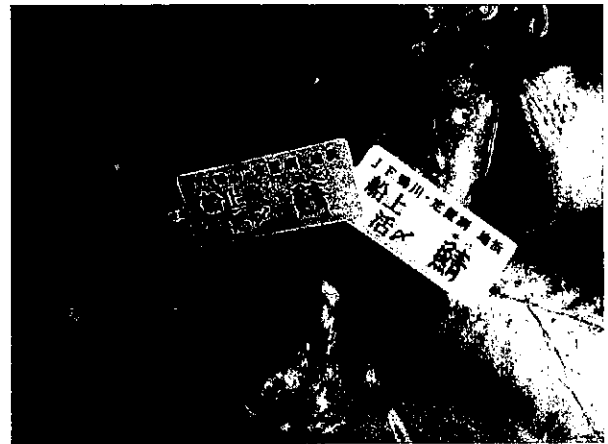


図5 定置網のサバ



図6 小型船（一本釣り）のカツオ

## 5. 実践活動の状況及び成果

鳴川の素晴らしい海の幸を、若い人や都市部の人にもっと知ってもらいたい、たくさん食べてもらいたい。そう思って、子供達への魚の調理指導やイベントへの参加などの活動を、長いものは25年にわたって地道に続けてきた。

長年継続していく中で、部員も年を重ね、活動に参加できるメンバーが固定的になってきたが、それぞれが持ち味を活かして、チームワーク良く取り組んでいる。

今や私達は“鳴川市漁協の顔”であり、地域のいわば“交流大使”として、組合からも鳴川市からも頼りにされていると自負している（図7）。

### （1）長年行ってきた都市部との交流

鳴川市は、姉妹都市の東京都荒川区と交流が長年続いており、交流行事の一端を女性部が担ってきた。

荒川区で実施される「川の手まつり」には、昭和62年から参加し、鳴川で獲れた魚の干物などを販売し、毎回好評である。



図7 “交流大使”



図8 自然まるかじり体験塾 今昔

子供達の体験学習「自然まるかじり体験塾」も、昨年で25回となった。これは、夏休みに荒川区の小学校4年生以上の子供達が数十人鳴川に来て、市内の農家に2泊して農業や農村生活の体験をし、最終日に漁船乗船体験や魚調理体験などを行うものである。最終日の会場は漁協の市場なので、水揚げの様子や選別された魚も見ることができる。この中で私達は、イカの塩辛作りやアジのたたき作りなどの指導と昼食の用意を担当している。

調理指導では、魚に触るのは初めてという子が多いが、どの子も興味津々で熱心に取り組む、「皮がむきづらい」「(食べられるところが)小さくなっちゃった」などと言いながらも、丸のままのイカやアジを上手におろせるようになっていく（図8）。

昼食は、前日に下ごしらえしたサバの竜田揚げや、アジのたたき、イカご飯やワカメご

飯などをふるまう。海を眺めながら友達と一緒に食べるご飯は、食が進むようで、何度もおかわりに来る子もいる。どの子も魚をおいしそうに食べてくれる（図9）。



調理指導や食事の折に子供達に話しかけると、「楽しかった」「家でつくってみたい」「嫌いだったけど、食べてみたらおいしかった」などの声が聞かれる。また、「前年に参加して楽しかったから、また来た」という子もいて、うれしくなる。

自分で作ったイカの塩辛は、お土産に持ち帰るので、家で待っていた家族と一緒に食べながら、鴨川の思い出に話がはずむことだろう。



図9 昼食

都会の子供達は、普段の生活の中で食物の生産現場を知る機会が少ない。目の前の食品が元々はどんな姿で生きていたのか、その作物や家畜や魚は、どんな人がどうやって作ったり獲ったりしているのか。この体験学習を通して、そのつながりを実感してもらいたい。都会の生活も、農山漁村の営みが支えていること、食料生産の大切さを分かってほしい。そう願って、この交流に長年携わってきた。

25回も続けてくると、子供の頃に体験した子が親になり、ちょうどその子供達が参加してくる頃である。鴨川での体験が、親から子に伝わっていることを願っている。そして、毎年、毎年、新しい出会いがあることを、楽しみにしている。

## (2) 鴨川の海の幸のPR活動

毎年6月に行われる地元鴨川の産業祭「シーフェスタ in 鴨川」には、昭和60年の第1回から参加し、鮮魚などの販売を通して、鴨川の海の幸のPRを行っている(図10)。



図10 産業祭/シーフェスタ (平成2年)

(平成22年)

また、産業祭のような毎年恒例のものだけでなく、地元から頼まれれば、突然のイベントにもできるだけ参加し、鴨川産水産物の魅力と浜の元気を多くの人に伝えたいとがんばっている（図11）。

今年3月11日に起きた東日本大震災では、千葉県でも津波や液状化により大きな被害を受けた。追い打ちをかけるように福島第一原発事故の影響で、千葉県の魚が売れなくなったり、価格が下がったりした。鴨川では、観光客の姿が減り、まち全体がなんとなく元気がなくなり、漁師の間にも不安が広がっていた。

そのなかで、女性部員は、鴨川の漁業のため、まちのために、自分達でできることをなんでも一生懸命にやりたいと思っていた。

そこで、震災の影響で沈滞した地域経済を盛り立てるために鴨川市が農協や漁協、観光サイドと連携して企画した、“ばらまつり（埼玉県）”への参加や、千葉県庁でのPRイベントにも協力し、鴨川産の干物などを販売した。干物は大変好評で、あっという間に売り切れた。おすすめ力に長けた部員のおかげでもある。

さらに、「千葉を元気に、千葉から日本を元気に」しようと千葉県が行っていた「がんばろう！千葉」キャンペーンに協力し、都市部のスーパーで、鴨川産の鮮魚をPRした（図12）。当日は、新鮮な鴨川産のアジ、サバ、ワラサ（ブリ）が鮮魚コーナーに並んだ。



図11 イベントでもPR  
（平成23年8月）



図12 がんばろう！千葉

鴨川の魚を目当てに来店し、私達にエールを送ってくれる方がいる一方、干物や調味済みの切身ばかりを手にとる方も多く、どうかこの機会に鴨川の魚のおいしさを知ってもらいたいという思いが強くなった。

浜の母さんの明るい声と笑顔で、ブリの刺身やアジのたたきの試食をすすめ、生きの良い鴨川の魚のおいしさを実感してもらった。さらに、おいしい食べ方や、簡単な料理法を紹介すると、「それなら私も家でできる」と安心し、嬉しそうに購入してくれた。

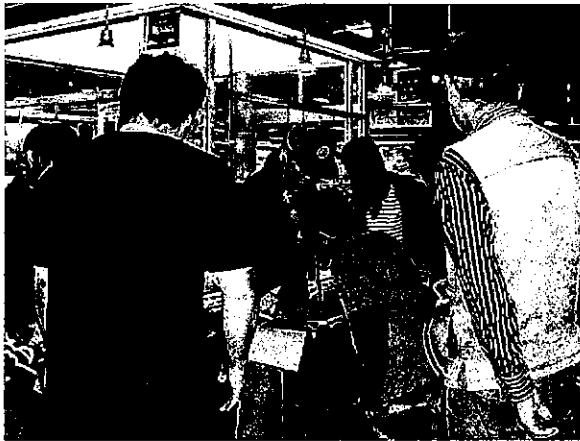


図13 コミュニケーションが大切

思えば、昔ながらの魚屋さんは、「今晚のおかず、何にしよう」と悩むお客さんに対し、本日のお勧め品とその魚に合う料理法を伝えて販売していた。魚は、同じ種類でも獲れる場所や時季によって味が異なるので、「物」だけを売るのでなく、調理法等「おいしく食べるための情報」を一緒に売ることが大切なのだ。消費者と売り手が、さりげないコミュニケーションを通じてお互いの信頼を深めることが、魚離れをくい止め

たり、水産物の消費拡大につながると実感した。今後、消費者とのコミュニケーションをさらに大事にしていきたいと思った（図13）。

## 6. 波及効果

長年活動を共にしてきたので、メンバーの結束は固くなり、調理指導やイベントにおいても、自然と役割分担ができ、阿吽の呼吸で手際よく進めることができるようになった。

イベントでは、私達がおいしいとお勧めできるものを販売しているので、リピーターとして買いに来てくれる方ができたり、さらには、宅配を頼まれるようにもなって信頼関係の輪が広がっており、また、消費者等とのコミュニケーション術も向上したと感じている。

「自然まるかじり体験塾」に参加した都会の子供達が、成長し、自分の子供や孫の代まで、魚のおいしさを伝えていってくれば何よりの喜びである。

## 7. 今後の課題や計画と問題点

約10年前には90名程いた部員も徐々に減少し、現在は73名、平均年齢は71歳である。また、部員は、水揚げの手伝いや、漁業以外の仕事で家計を支えたり、家事などにも忙しく、活動に参加するメンバーは固定化している。

漁業者の減少・高齢化とともに、漁協女性部員の減少は、多くの漁村地域での共通の悩みではあるが、鴨川では明るい兆しも見られる。

まき網や定置網の乗り子として若者が多数就業するようになり、正組合員として定着している者もいる。彼らの中には、仕事が終わった後や休日、海土漁などをする者も多く、年配の漁師から「海が好きで、良く働く」と好意的に評価されている。

彼らの存在が、同年代の仲間がいるという安心感につながり、地元漁師の後継者の定着を促すように働くことを期待している。

そして女性部にも、彼らの奥さん達に入ってきてもらいたい。私達は、若い人達が気軽に話しかけやすい、頼れる「お母さん」でありたい。奥さん達も、育児や仕事で忙しいの

で、すぐにはいかないだろうが、料理講習会など交流する機会を設けることから考えていきたい。そこから少しずつ、女性部の活動に加わってくれたらと願っている。女性部の活動は、大変と思えば大変かもしれないが、実際にやってみると、地元の人や子供達との交流はとても充実感があるので、若い人にもぜひ味わってもらいたい。

鴨川は、千葉県の中でも、都会と田舎（農村・漁村）と観光地がいい形で融和している所である。昔からの伝統的な漁村でも、新しい形の漁村女性の活動が芽生えることを期待しながら、私達らしい活動を続けていきたい。