

「ぎょしょく」を柱に町を活性化！

愛南漁業協同組合 女性部
宇佐久子

1. 地域の概要



四国西南部に位置する愛媛県愛南町は、平成 16 年 10 月に南宇和郡内の 5 ヶ町村が合併して誕生した。北は宇和島市、東は高知県宿毛市に接し、南は黒潮躍る太平洋を望み、西は豊後水道に面した足摺宇和海国立公園に指定された地域である。気候は四季を通じて温暖で、北部に四国山脈から分岐した篠山支脈があり、ここを発した僧都川流域の下流平野部に町の中心部が形成されている。豊後水道に面した沿岸部には、リアス式海岸の内湾に集落が点在しており、豊かな漁場環境に恵まれた地域である。

2. 愛南漁協の概要

愛南漁業協同組合は、平成 17 年 10 月に 7 つの漁業協同組合が合併して誕生した。黒潮海流が、太平洋から宇和海に流れ込んでくる最初の分岐地点に位置しており、年間を通じて多品種の魚が水揚げされ、中でも黒潮に乗って回遊するカツオは、四国一の水揚量があり「町の魚」



に指定されている。その他、潮の出入りの良好な内湾を利用した魚類・貝類・真珠養殖業もあり、魚類養殖の中でもマダイは全国でも屈指の生産量を誇っており、漁船漁業、養殖、水産加工までの多種多様な漁業形態が本組合の特徴となっている。

組合員数	組合員数 2,096 名 (正組合員 713 名 准組合員数 1,383 名)
役員・職員数	役員 26 名 (理事 22 名 監事 4 名) ・職員 58 名
施設	深浦本所、内海・御荘・南内海・西海・福浦・東海の 6 支所 市場 3 箇所 (深浦、南内海、船越)
漁業種類	定置、一本釣、はえ縄、刺網、まき網、敷網、底曳網、ひき網、 すくい網、カゴ、かつお一本釣、潜水器、雑魚剛 採介藻、 魚類養殖、真珠養殖、真珠稚母貝養殖 カキ養殖、ヒオウギガイ養殖他
事業内容	販売・信用・共済・購買・加工・製氷・冷凍・種苗生産事業
年間販売取扱高	約 30 億円 (平成 19 年度)
組合員組織 (協議会・部会)	魚類養殖 貝類養殖 女性 真珠・真珠貝養殖 一本釣他漁船漁業 底曳網漁業 まき網漁業 市場仲買人組合 水産加工業 青年漁業者連絡



漁協シンボルキャラクター →

3. 研究グループの組織と運営

新たな漁協に合併して3年が経過し、この間、多種多様な漁業形態を集約するために同一形態ごとに組織した10の協議会や部会が新設され、その中に、組合員の女性の社会的・経済的地位向上を目的として女性部を組織することとなった。

女性部は、合併前の旧漁協単位から各3名の役員を選出して、現在21名が中心となって活動をしている。以下が主な活動である。

- ① 海の環境保全活動（『わかしお』商品の普及、販売促進・海浜清掃等）
- ② ぎょしょく普及事業（調理実習指導等）
- ③ 組合事業協力（各種販売イベント、貯蓄推進等）

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

日本の水産業は、輸入魚の拡大や流通の変化、消費者の魚離れ等の影響から魚価が低迷するなど厳しい状態が続いており、愛南地域も同様に、昭和の後半に400億円あった総水産生産額が、近年では200億円まで半減している。このような状況から魚価を向上させようと漁協のみならず行政の協力を得ながら地域が一体となって、水産物の品質の向上や流通の改革、販売の促進に力を注いでおり、平成20年4月に愛南町に新設された愛媛大学南予水産研究センターのご指導をいただき「産官学」の連携を図ることとなった。

また、生産者も「浜」から消費者に向けた情報発信やアクションを起こす事も重要だと考えるようになった。

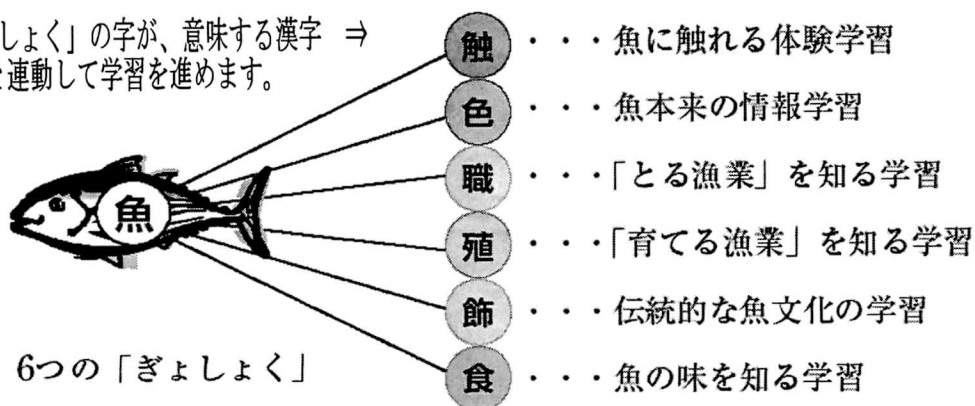
5. 研究・実践活動状況及び成果

① 「ぎょしょく教育」

愛南漁協女性部は、漁協・大学・行政・地域と連携を図りながら活動しており、他の漁協女性部の中でも、このように行政・大学に協力を得ながら活動している女性部は他になく、その中で、特に「ぎょしょく教育」に力を入れている。「ぎょしょく教育」とは、愛媛大学が考案した食育プログラムで、平成17年度より愛南町で実践しており、地域の水産業の生産・加工・流通・消費までの一連の活動を総合的に学習しながら、食の重要性を認識する水産版食育の教育システムである。



「しょく」の字が、意味する漢字 ⇒ と連動して学習を進めます。



6つの「ぎょしょく」

実践では、依頼のあった小学校に出向き、魚のさばき方をわかりやすく教えており、子供たちも慣れない包丁を持ち、魚の三枚おろしに一生懸命挑戦した。

今、子供も親も魚離れが進んでおり、私たちの住んでいる漁村でも「魚は臭い」「骨があり食べにくい」「食べるのが面倒だ」と言われている。そのような現状のため、小学校低学年や幼児期から魚に親しんで、親と子が共に興味を持っていく教育が必要である。

②ぎょショック・バスツアー

平成20年3月29日土曜日、「養殖漁場視察と意見交換会」美味しい「桜鯛」ぎょショック・バスツアーを開催した。この事業は、愛南漁協及び漁協魚類養殖協議会の主催で、女性部も大学や町と一緒に協力した。

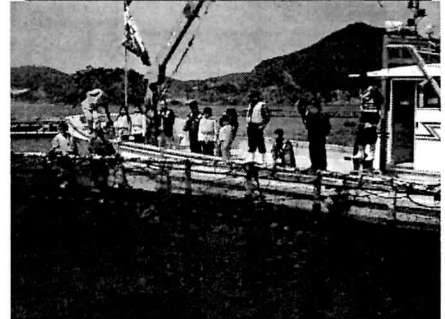
近年、養殖魚の魚価が低迷して厳しい状態が続いており、このような時期にこそ消費者の方々に普段訪れる機会のない魚類養殖漁場に来ていただき、適正な養殖現場を視察して、消費者と生産者が情報の共有や交換することを目的として開催した。

町で推進している「ぎょしょく教育」から発展的な形態として名称を「ぎょショック」に変更して、実践の中から新しい驚きや感動を発見できるように、関係者と打ち合わせを行った。参加者団体は、大学から紹介があり、かつ、県内最大の消費者団体として大きな影響力も持つ「生活協同組合コープえひめ」に決まり、ツアーは、コープ側の希望であった春休みの土曜日に、合わせて親子35名の参加となった。

行程は午前8時に松山市駅を出発し、11時に来町後、すぐ沖の養殖漁場を視察した。海上は波穏やかで天気も良く、愛南町のきれいな海の養殖場で魚が養殖されていることを海上で説明し、その後、昼食をはさみ意見交流会を行った。

昼食は地区の公民館に移動していただき、「桜鯛料理」を含め、バイキング方式で行った。

女性部は、前日から準備等にかかり当日は鯛めしをはじめ12品目、50人前の料理を12時前にすべて仕上げ、参加者を迎えることが出来た。女性部にとっても初めてのことであったので、計画書が出来上がってから当日まで2回試食を持ち、そして役員会の夕食に何点か試作し、皆さんの意見を聞きながら試行錯誤し、特に衛生面に気を付け調理した。その甲斐あってツアーの皆様には大変喜んでいただき、事業効果を計るために女性部が実施した簡単なアンケート調査では、積極的な意見を頂いた。



アンケート結果

～昼食のアンケート 結果より～

- 鯛料理の豊富さや活け盛りの豪華さに驚いた。
- 真鯛の魚卵を使用した料理をはじめて食べて珍しく美味しかった。

～良い印象～

- 関係者の愛南ブランドへの熱い思いが強く伝わりました。
- 天然魚よりも安いし、良いイメージに変わってきた。
- 養殖管理が良く出来ていて、きれいな海で魚が元気に育っている。
- 養殖現場を見て「安全安心」であるエサや環境にもこだわりがあることが理解できた。

～悪い印象～

- 南予の人はPRが不足している。
- 個人で体験するには限界がある。
- 何を食べさせて養殖しているか不安に感じていた。

その他、いろいろな意見が出て、今後の取り組みに大変参考となった。

また後日、「バスツアー」に関して女性部で反省会を開催し、反省事項は次のとおり



- ・セルフサービスでの昼食で立って並んで待つ時間が長い。
- ・子供と大人の料理を分ける。
- ・昼食のテーブルに女性部の方々が同席していろいろと話しながら食事をすればもっと交流が出来たのではないかと。
- ・今回実施したバスツアーのような現場を直接見ていただく事の重要性を改めて感じた。
- ・今回今後も、このような事業を継続していきたい。

③ぎょショック・調理講座

コープえひめ今治支所で「ぎょショック」調理講座を平成20年6月19日に行った。愛南町の養殖真鯛を広く知ってもらおうと、前回同様に大学・行政等の協力を得て初めて実施し、女性部4名のスタッフで朝早くから愛南町を出発した。



参加者は、今治市内の生活協同組合員 12 名で、年齢は 30 代～70 代。50 代以上の方が半数を占めており、まず、調理に先がけて、養殖真鯛の特徴や養殖の管理方法について、スライドを使い愛南町の養殖真鯛の良さを説明した。その後、養殖真鯛のさ



ばき方・調理の仕方を、女性部員一人ずつが各調理台を担当して、見本を見せながら行った。三枚おろしや頭の二つ割りなど、参加者は一生懸命挑戦して一人で調理が出来るようになった。

女性部として、他市町での初めての調理講座であった。この講座を通じて、もっと若いお母さん達にも参加していただき、魚に関心を持ってほしいと改めて感じた。試食会の中で、天然真鯛と養殖真鯛の食べ比べも行い、参加者から、「真鯛一尾丸体のままでは区別がつくが、お刺身にした場合ほとんど変わらない。」という意見をいただき、養殖魚への間違った価値観を、講習会を通じて払拭する必要があると実感した。このような活動は私たち女性部が、消費者の生の声を直接聴くことができる良い機会と考えている。

～参加者のアンケート結果より～

- 養殖は美味しくないというイメージがありましたが、今日の学習で払拭されました。丁寧に教えていただき、ありがたかったです。
- タイが丸ごと色んな料理にできて、家でもさばいて作ってみようという気になりました。
- さばき方は、とてもわかりやすく指導していただき、思ったより簡単でした。さばき方はコツがあり、わりとすんなりと三枚にさばけました。
- 全部を作る事が無かったので良かった。

6. 波及効果

「ぎょしょく教育」の活動により学校や保育所の給食でも地産地消の意味からも、もっと地元の魚を使った料理をと考えて下さる現場の先生が増えており、現在、愛南町では肉の代わりにカツオを使った「カツオカレー」が臨時に給食に登場したり、「キビナゴ」「サバ」の竜田揚げなどの料理が定番メニューとして子供たちの給食に出るようになった。

「ぎょショック・バスツアー」は消費地と生産地とをつなぐ一つの新しいやり方としてその食事の風景は平成 20 年 3 月 31 日付けの愛媛新聞にも紹介され評価を受けることとなった。

7. 今後の課題と取り組み

現在、燃油高騰や世界的な食料危機等の問題から水産業への関心が高まっているが、魚価や漁業者の収入の増大には繋がっていないのが現状で、この状況を脱却するためには、流通の改革や安全安心な生産物の供給体制の整備に長期的な取り組みが必要である。

消費者の皆さんが安心して利用できる水産物を供給するために生産者は、水産物の安全性の確立と同時に、産地の情報も発信し続け、また地域の水産物の販売を拡大するために、その水産物が地域でも喜んで消費され、且つ、愛される必要もある。

そのためにも、愛南漁協女性部として「ぎょしょく」を柱に次の事項に取り組んでいきたいと考えている。

- ① 魅力的な女性部の活動をしながら組織の強化を図りたい。
- ② 愛南には海・山の幸が豊富にあり、それを利活用して付加価値をつけた加工に挑戦していきたい。
- ③ 愛南漁協の特徴である産官学の連携を更に強化して、「ぎょしょく教育」を柱に地域が一体となった活動を推進したい。



おさかなのふる里
愛南漁協