

「さくらえびの港」からおいしい文化を全国に！  
～地元の子供と都会の子供に漁業体験を～

由比港漁業協同組合女性部  
熊谷 升見

## 1. 地域の概要

私たちの暮らす静岡市清水区蒲原・由比地区は、駿河湾と山々に囲まれた温暖な気候と豊かな自然に恵まれた土地柄である。旧東海道の宿場町の面影が随所に見られ、最近ではウォーキングコースとしても人気がある。農業においては、みかんやびわなどの栽培が盛んであり、漁業においてはサクラエビが有名であり、地域一丸となって「さくらえびの町」を全国にPRしている。



図1 由比漁港

## 2. 漁業の概要

由比港漁業協同組合は、昭和21年に設立され、現在は正組合員278名、准組合員416名、職員18名で構成されている。主な漁業は、サクラエビ船びき網漁業である。漁協の近年の年間水揚げ量はおよそ2,000トンで、年間水揚げ金額はおよそ45億円であるが、水揚げ量の約6割、水揚げ金額の約9割をサクラエビが占めている。平成18年には「由比桜えび」、「駿河湾桜えび」の名称で地域ブランドとして商標登録を行っている。

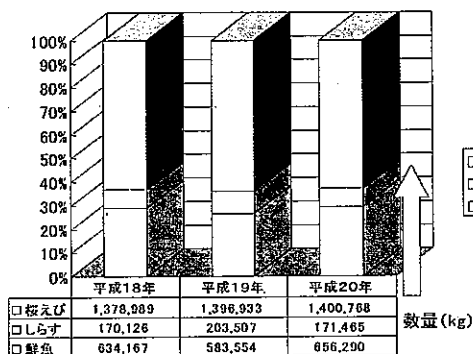


図2 近年の魚種別水揚げ量

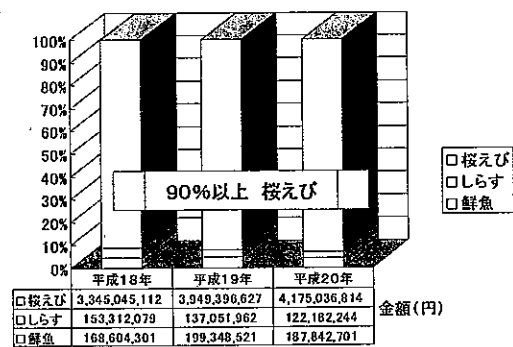


図3 近年の魚種別水揚げ金額

平成21年5月には、資源管理活動を積極的に行っている漁業としてサクラエビ2そう船びき網漁業が、マリンエコラベルジャパンの認証を取得した。

また、平成20年5月には、富山県新湊漁協と提携を結び、お互いの特産物であるサクラエビとシロエビをおめでたい紅白エビと称してイベント等で取り上げ、友好を深めると同時に双方の漁業振興と名産品のPRに努めている。

### 3. 由比港漁協女性部の組織及び運営

由比地区の女性部員 55 名と蒲原地区の女性部員 21 名が各地区を中心としながら活動している。役員は地区ごとに、えび網組合女性部としらす組合女性部から選出し、各事業 2 年間の任期を計 15 名で推進している。

主な活動は、地域内外のイベントにおけるサクラエビの PR、漁港の清掃、魚料理の普及、セリが終わった後のエビ箱洗いである。特にゴールデンウィークに開催される「由比桜えびまつり」では、女性部員総出で揚げるサクラエビのかき揚げを買い求める客が長蛇の列を作ることである。

### 4. 実践活動課題選定の動機

由比港漁協での水揚げは、サクラエビ・シラスをはじめとして定置網に入るマアジやタチウオなど沿岸の魚がほとんどであるが、近年、核家族化や外食産業の普及により、どの家庭でもまるのままの魚を調理することや、「生きの良い地元の魚」を見る機会はほとんどないものと思われる。魚ばなれや魚価の低迷の対策には、これらの地元資源を有効に利用した魚食普及を推し進め、サクラエビ漁で実践している資源管理や海への配慮などを次世代に伝えていくことが重要である。

私たち女性部は由比漁港を身近に感じてもらい、由比漁港に水揚げされる魚を知ってもらい、さらに子供たちに魚を好きになってもらうよう、地元の小学生と中学生を対象の魚食普及活動や漁業体験教室により、魚の捌き方や料理方法を教えている。

平成 17 年には、地元で好評を博した「漁業体験学習」を、学校単位で訪問する体験学習旅行のコースメニューに登録したことにより、首都圏からも多くの学校が訪問するようになった。都市の子供たちとの交流のなかでも由比漁港と魚食を PR し、多くの子供たちに対して、「人とのふれあい」、「魚とのふれあい」を第一に考えて接し、地元水産業の素晴らしさを感じてもらえるように努めている。

### 5. 実践活動状況及び成果

#### (1) 地元小中学生対象の体験学習

平成 10 年以前より、地元小学校 4 校、中学校 2 校に出向き、地元の魚を使った料理や、サクラエビ料理の「沖あがり」の作り方を教えている。「サクラエビの沖あがり」とは、サクラエビ、豆腐、ねぎの煮物で、サクラエビ漁を終えて帰ってきた乗り子さんたちの労をねぎらうために振舞われた料理である。私たちはこの料理を伝えることによって由比漁港とサクラエビにまつわる歴史を知り、ふるさとの味を記憶してもらい、ひいてはサクラエビを大切にし、後世まで残すことができるのではないかと考え、この「沖あがり」を学校の体験学習をはじめ、さまざまなイベントなどで提供し普及に努めてきた。

また、地元のアジを使ったお刺し身を教えるときは、部員が子供ひとりひとりに付いて、まるのままのアジを包丁で捌くところから指導を行っている。上手に捌ける子供から、ずたずたにしてしまう子供までいろいろであるが、最初はヌルを不快に思う子供たちも、最後は目を輝かせて生の魚に触れている。魚を上手に捌くことができな

くて自信を失くしている子供には、「たたきにすれば大丈夫」と励まし、次に「たたくのが上手だね」とか「皮をはぐのが上手いよ」と必ず褒めながら指導し、子供たちのやる気を起こさせて、魚に興味を持ってもらえるように心がけている。魚を捌く途中で胃袋の中から餌として食べたサクラエビや小魚が出てくると歓声が上がり、子供たちの好奇心の強さを実感できた。海の中の食物連鎖を説明して、その頂点に人間がいることも教えている。

学校には、定置網に入ったいろいろな魚を持ち込み、刺し身・たたき・ひらきに骨せんべいまで、子供たちが普段ではなかなか味わえない料理にも挑戦させている。特にカリカリの食感を楽しめる骨せんべいは大好評であった。教えることの難しさを痛感しながらも、子供たちの笑顔を見ると、「ああ、教えにきてよかったなあ」と部員はいつも感じている。



写真1 地元小学生の体験学習で振舞われた「沖あがり」

## (2) 体験旅行での学校の受け入れ

由比漁港が「漁港体験教室」として登録されると、八王子市や横浜市から多くの学校が訪れるようになった。初年度は5校だった訪問数が、来訪した学校から「由比漁港」の体験が口コミで伝わり、本年度は申し込みが30校を超え残念ながら断る学校が出るほどだった。すでに来年度も予約が殺到している状況である。

「漁港体験教室」では、小学校高学年の50名～150名の子供たちが、市場・冷蔵庫の見学、獲れたての魚を使った朝食づくり、漁船への乗船、釜揚げシラスの試食などを体験している。女性部は朝食づくりの指導を担当し、多いときは部員1名あたり10名の子供たちの世話をする。地元の子供たち以上に魚に触れる機会がない都会の子供たちには、獲れたばかりの魚を目にして、触って、捌いて、さらに食べてみることを体験して、海や魚を身近に感じるができる盛りだくさんの内容である。最初は引込み思案の都会の子供たちも、一度魚に触れてしまえば興味津々で観察し、料理し、味見し、「もっとやりたい」、「もっと食べたい」と催促の聲が上がるほどである。朝まで泳いでいた魚を捌いて、その場で食べる美味しさは格別だということ、由比の港には新鮮な魚があることを子供たちに知ってもらえたと思っている。

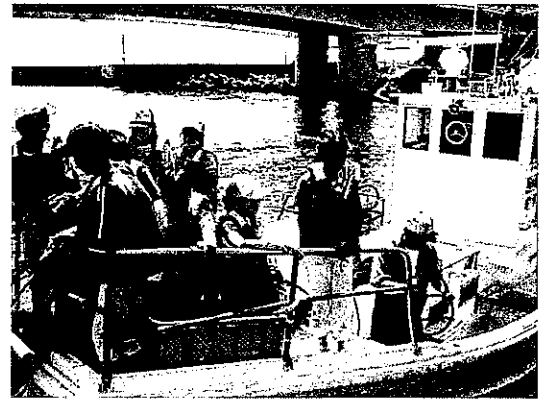


写真2 市場見学と乗船体験

表1 由比漁協における体験学習実施状況

年度\内容	期 間	延来校数	人 数	備 考
平成17年度	6/16～ 9/15	5	487	横浜市5校
平成18年度	6/28～ 9/21	10	979	八王子市2校、横浜市8校
平成19年度	6/18～10/19	18	1810	八王子市8校、横浜市10校
平成20年度	5/24～10/3	25	2316	八王子市13校、横浜市12校
平成21年度	6/13～10/9	26	2542	八王子市12校、横浜市14校

## 6. 波及効果

子供たちに魚の捌き方や料理を教える前に、部員全員が同じように指導できるよう手順や方法の統一を図る勉強会を開催した。各家庭で流儀があり魚に包丁を入れる順番や場所も違うため、なるべく安全で子供たちがやりやすい方法で教えようという目的で行ったのだが、これによって特に若い部員にとっては魚の捌き方をベテラン部員から教わるというよい機会となった。また、定置網にはいろいろな魚が入るため、地方名から和名まで魚の名前と顔を覚えることができ、知識を深めることができた。

子供たちは教えられたとおりに包丁を使ってくれるため、手を切ってしまうような事故はこれまで起こっていない。また、子供たち以上に、同席している保護者が捌き方に興味をもち、積極的に指導を受け、真剣に包丁を振るっている姿も見られた。子供たちが後日漁協に送ってくれた手紙や寄書きにも「おいしかった」、「楽しかった」、「また、行きたい」という声ばかりだった。

特に都市部における学校教育の中では山や海に親しむことの重要性が提唱されているが、誰もが安全に楽しめ学べること、また、時間的制約を前提とすると国道1号線沿いの由比漁港の利用はベストマッチである。今までの漁業体験学習は日帰りコースでの設定であるが、民泊などを利用することによりさらに内容の濃い体験学習が可能となると考えられる。

蒲原・由比地区は旧街道という歴史的魅力と、富士山を望む景観の良さに加え、市町村合併により、街づくり・観光振興としての地盤は十分に固まっている。そこに、魚という地域資源を加えない手はない。旧来の狭い港では、受け入れ人数や設備にも限界があるが、平成23年に新港が完成するので、広くなる敷地を有効利用していければと思う。

## 7. 今後の課題

魚食は子供たちだけではなく、その親の世代にも興味を持ってもらわなくてはならない。最近では料理をしない・できない家庭が増えてきているので、「さくらえびのかき揚げ」、「沖あがり」をはじめとして沿岸で獲れる魚を色々な機会に食べてもらいPRしていくと共に、料理教室の開催やレシピ集の編集などで魚をおいしく手軽に食べる情報を家庭に配信していきたい。特に若いおかあさんたちが魚料理を習得できれば、魚食の機会が増えることになる。ネットの利用や異業種交流を通じて情報発信に努めたい。

また、「由比の港にまた来たい」という方々には、ゆっくりとしてもらえる滞在施設の整備も必要となるだろう。今後も、漁協と協力し、行政と連携しながらサクラエビをはじめとした沿岸資源の食文化を全国に発信することで水産業の発展に努めたい。

「さくらえびの港」由比漁港は、すでに全国へ踏み出している。