

## 漁村女性の輝く場づくり

—臼杵市における魚食普及活動の取り組み—

大分県漁業協同組合女性部臼杵支部  
廣戸とよ子

### 1. 地域の概要

私たちの住む大分県臼杵市は、九州の東岸で大分県の南東部に位置し、豊後水道北部の臼杵湾に面している（図1）。

臼杵市は、キリシタン大名として知られる大友宗麟が築城した臼杵城の城下町として栄えた町で、現在も市内中心部の八町大路や二王座歴史の道など城下町の情緒を感じることが出来る自慢の町である。

また、国宝の臼杵石仏や江戸時代末期から発展した醤油・味噌の醸造業などが有名である。



図1 臼杵市の位置図

### 2. 漁業の概要

大分県漁業協同組合臼杵支店は、正組合員 199 人、准組合員 188 人の計 387 人で構成され、釣り漁業、はえ縄漁業、刺し網漁業、中型まき網漁業、船びき網漁業、小型機船底びき網漁業、小型定置網漁業、磯突漁業、潜水漁業、たこつぼ漁業などの沿岸漁業だけでなく、リアス式海岸の地形を生かした養殖業も盛んであり、ブリ等の魚類養殖、真珠養殖などが行われている。特に、タチウオ釣り漁業が有名であり、生産量は県下で最も多く、1995年に設立した共同出荷組合による出荷が継続されており、そのほとんどが福岡魚市場に出荷されている。この共同出荷の取組は2002年に第41回農林水産振興祭天皇杯を受賞しており、地域の誇りでもある。

### 3. 研究グループの組織と運営

大分県漁業協同組合女性部臼杵支部は、1983年に臼杵市漁協女性部として発足し、漁協合併などを経て、現在の名称となっている。現在、部員は29人で、支部長、副支部長2人、役員6人の計9人から構成される役員会で、具体的な活動内容を協議、検討した上で活動を実施している。

活動としては、お魚料理教室などの魚食普及活動やライフガードレディース活動などを行っており、特に本発表で紹介する魚食普及活動に重点的に取り組んでいる。

#### 4. 研究・実践活動の取組課題選定の動機

近年、漁業は資源の減少や燃油高騰など大変厳しい現状にあるが、さらに「魚食衰退・魚離れ」が進行しており、全く先が見えない現状にある。私たちはこのような現状の中で、「漁業をしている以上は魚を食べていただきたい」という強い思いから、20数年前、当初は女性部員の個人的な活動として、魚食普及活動を始め、そこでの多くの方からの魚料理を私にも教えてほしいという声から、活動は拡大していった。

漁村女性は魚のさばきや魚料理はお手の物であり、これらの活動は活躍の場が少なかった漁村女性が先生として、人前に出ることが出来る、まさに「漁村女性の輝く場」になるのではという思いから、女性部活動としても取り組むようになり、その後、継続的に活動を行っている。

お魚料理教室は魚をさばいた事がない参加者や魚料理をしたことがない参加者にとって、何より素晴らしい経験になることを、その指導を行っている私たちは皆認識しているが、年間に行える回数にも限りがあり、また、一度に指導できる人数もわずかである。そのため、効果を確認しつつも、お魚料理教室だけでは「魚食衰退・魚離れ」を食い止めることは出来ないという思いから、より多くの消費者と触れ合うことができる朝市などの機会や、臼杵市内における臼杵産魚が食べられる場所との連携などを通じて、広域的な魚食普及活動を行う必要を感じ、機会があるごとに、積極的に活動を行うようになった(図2)。

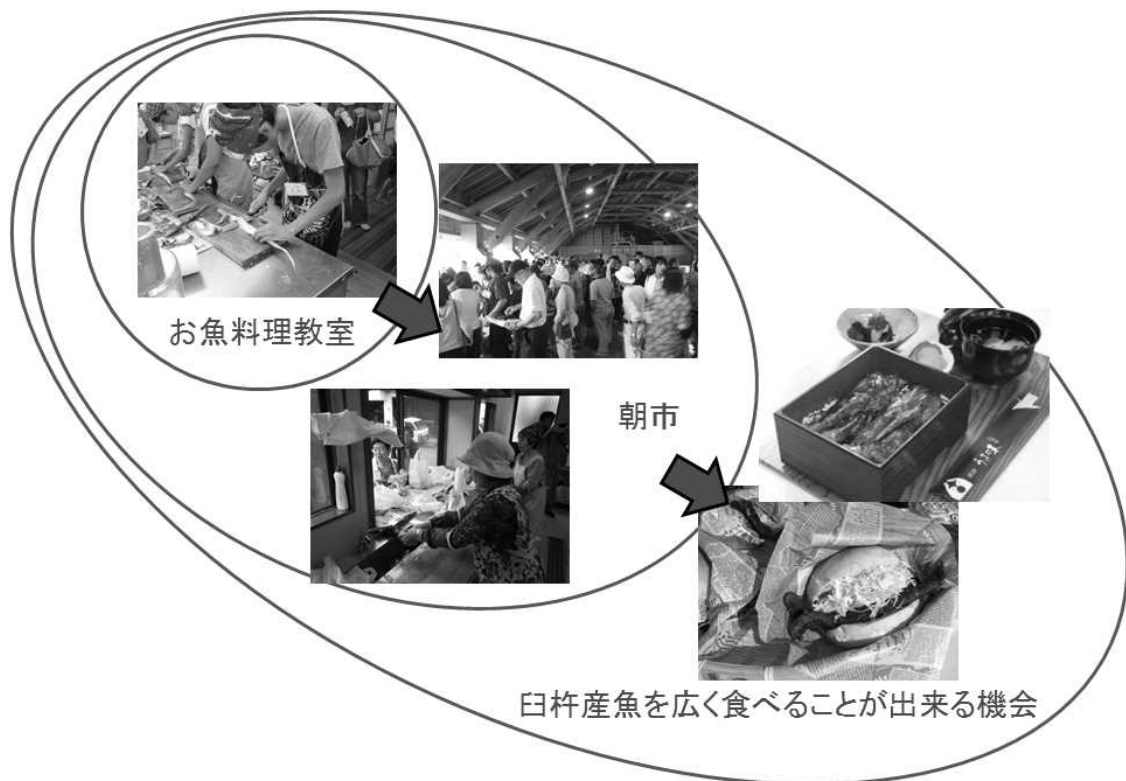


図2 展開すべきと考える魚食普及活動のイメージ

## 5. 研究・実践活動状況及び成果

### (1) お魚料理教室とその効果について

最近 10 年間（2004～2013 年度）においては 26 回のお魚料理教室や魚さばき教室を行い、役員を中心に毎回 4～5 人が講師として取り組んでいる。

お魚料理教室の効果について、2012 年 7 月 28 日（土）、大分県臼杵市の泊ヶ内公民館で行った「職人から学ぶ臼杵っこ料理教室」を例にして紹介する。小中学生 20 人を対象とした教室では、講義、料理実習、会食交流・片付けから構成する内容で行われた。料理実習では女性部員が指導し、タチウオの三枚おろしやフライ、すり身の調理を行った（図 3）。料理実習後は会食交流を行い、会食後は参加者全員で片付けを行った。

参加者を対象にしたアンケート調査結果から、この体験をするまで魚に触ったことのない参加者が 3 人（15%）もいたことが分かった。魚に毎日接する私たち女性部員にとって、魚に触ったことがない参加者がいること自体が驚きであり、このように魚に接する機会を提供することの意義を感じた。また、泊ヶ内地区の代表的な料理である「すり身」がどのように作られるのかを知っていた参加者が 4 人（20%）と少なく、多くの参加者がどのように作られるのかを認知していなかった。この体験を通じ、すり身の作り方を学ぶことができた点は 1 つの教育効果であるといえる。次に、教室への評価については、またこのような体験をしたいと回答する参加者が 17 人（85%）と多く、活動への手応えを感じた。

このようにお魚料理教室は、魚に触れ合う機会を提供する場、魚料理を伝える場として効果があると考えられる。



図 3 職人から学ぶ臼杵っこ料理教室の様子

## (2) 朝市の取り組みについて

大分県漁協臼杵支店では、JA おおいた大分のぞみ地域本部と連携し、2007年度から3年間、2カ月に1回、第3日曜日の朝10時から「うすき海農朝市」を開催した。女性部は魚食普及コーナーを設け、タチウオの天ぷらやカマガリ芋汁等を無料で試食していただく機会を提供した(図4)。朝市開催当初、来場者数が約2,000人を記録するなど、毎回数百人が来場し、魚食普及活動の素晴らしい機会となった。

その後、臼杵産魚をいつでも気軽に購入する機会、魚食に親しんでもらう機会を提供するために、2012年7月21日より毎週土曜日に「うすき海鮮朝市」を開催している(図5)。この朝市は朝7時半より行われ、仲買人が市場で競り落としたばかりの新鮮な魚を来場者がその場で購入することができる。以前の「うすき海農朝市」と比較すると、来場者数は1回に50人程度と小規模ではあるが、週に一度の継続的な取り組みであり、地域にも広く浸透している。

この朝市の特色として、購入した鮮魚を女性部員が無料で三枚おろしなどにさばくサービスを行っており、魚がさばけない消費者などにも広く購入してもらえよう魚食普及に資する取組を実施している(図6)。

この取組には地元臼杵市にある津久見高校海洋科学学校の生徒も参加しており、女性部員から生徒へのさばき方の技術伝承などの様子も見られている。参加した生徒の中には魚のさばき方などを競う第11回水産海洋高等学校食品技能コンテスト全国大会実技コンテストで優勝する生徒が現れるなど、現場での取組の成果が見られている。



図4 うすき海農朝市



図5 うすき海鮮朝市



図6 魚さばきサービスの様子



図7 提供されている海鮮天井の例



図8 新設された海鮮食堂うすき

また、2013年3月9日からは女性部員が臼杵産魚を用いた朝食の提供を開始し、ワンコイン(500円)で気軽に食べることができる海鮮丼や海鮮天井の提供を行っており、好評を博している(図7)。

2013年8月には漁協が主体となり、食堂と加工施設の機能を兼ね備えた「海鮮食堂うすき」を魚市場横に新設した。このことにより、ますます朝市のお客さまが利用しやすい環境整備を行うとともに、加工品の製造を行う場が出来たことで、臼杵産の魚をより広く食べてもらうための取組が可能となった(図8)。

### (3) 臼杵産の魚をより広く食べてもらうための取組について

臼杵産の魚をより広く食べてもらうため「海鮮食堂うすき」において、女性部がタチウオのフィレの加工を行い、それを市内飲食店などに納める取組を2013年9月27日から行っている(図9)。加工を行うことにより、タチウオの魚価の下げ止まりや所得向上にもつながっている。

フィレを取引先に納入することに関しては、一番に生産者と取引先の顔が見える関係を構築することが重要であるため、取引先の社長と女性部員が入念に打ち合わせを行い(図10)、取引先の要望も含め、トラブルがないように慎重に協議を行った。

その結果、市内飲食店において、女性部員が加工したフィレを用いたメニュー(「たち重」)を提供するようになった(図11)。このたち重は観光客を中心に大人気メニューとなり、メディアにも大きく取り上げられた。観光客に提供することにより、県内外への臼杵産魚のPRにも繋がっており、魚食普及活動に大きく貢献している。



図9 加工したタチウオフィレ



図 10 取引先の社長と協議する女性部員と漁協・県関係者



図 11 石仏観光センターうさ味で提供されているたち重



図 12 カマガリバーガー：現在市内でも常時販売している。



図 13 カマガリラーメンを提供するラーメン店：カマガリのフライをラーメンにのせて提供している。

最近では、タチウオの他、地元では「ご飯を釜ごと借りてきて食べなくてはならないほどおいしい魚」と呼ばれるカマガリ（標準和名クログチ）の加工を始め、漁協・市・県が連携し、積極的にPRをすることで、市内飲食店において、カマガリバーガー（図12）やカマガリラーメン（図13）など、カマガリを用いたメニューが提供されており、白杵市における水産業の活性化を肌で感じる事が出来る。これらの取組は漁村女性の輝く場づくりだけではなく、漁村女性が地域を輝かせた成果であると考えられる。

## 6. 波及効果

白杵市における魚食普及活動の取組は水産業のみならず、観光など他分野においても大きな波及効果が見られている。

加工したタチウオフィレを用いた「たち重」は現在までに約4,000食が提供されており、直接的な売り上げは400万円を超えている。また、このたち重の昼食を目玉とし

た読売旅行ツアー（図 14）も企画され、多くの観光客の方々に「たち重弁当」を食べていただくことが出来ている（このツアーでは 824 人）。加えて、カマガリについては、女性部員が加工したカマガリフィレを用いたカマガリバーガーが、県内有数のフードイベントである OBS 大分放送主催の第 6 回おおいの B 級グルメ No.1 決定戦（2014 年 9 月 13～15 日）において、参加 14 店舗中第 3 位に輝いた（図 15～16）。この様子は大きく報道され、地域でも大きな話題となり、前述のとおり、常時販売する店舗も出てきた。

カマガリは知名度が低い魚であり、それ故、安い魚と位置付けられていたが、これら一連の取組により知名度向上が図られ、現在、臼杵市では知らない人はいない魚となっている。臼杵市の観光パンフレット（図 17）にもカマガリを扱う飲食店が取り上げられるなど、地域の観光分野への波及効果は目を見張らせるものがある。そのため、カマガリを扱う飲食店が増え、引き合いが多くなったことから、値が下がらなくなったという漁業者の声も聞く。水産と観光が一体となった成果である。



図 14 読売旅行社のチラシと提供された「たち重弁当」：チラシ中央にたち重弁当が紹介されている。



図 15 B級グルメ No.1 決定戦の様子



図 16 B級グルメ No.1 決定戦の表彰式



図 17 白杵市観光パンフレット「白杵藩の冬めぐり」(裏面)

## 7. 今後の課題や計画と問題点

「魚食衰退・魚離れ」が進んでいる状況の中で、それを食い止めるためには、まずは現在の活動を継続していく必要がある。女性部員の多くは高齢化が進んでおり、また、地域の実情として、女性部員の多くが夫婦船でタチウオ漁に出漁するため、体力や活動出来る時間には限りがある。そのため、女性部員以外の主体、例えば、地域の水産高校の生徒や地域の飲食店にも協力を働きかけ、白杵産の魚をより広く食べてもらう機会を継続的に提供しなければならないと考える。

加えて、今後とも漁村女性の輝く場づくりを行うため、日々の努力はもちろん、積極的に漁村女性が学んでいなければならない。そのため、女性部では年に1回研修旅行を行い、大学や研究機関に出向き、新しい知識を吸収している(図18~19)。この取組も継続していきたい。

最後になるが、魚食普及活動は漁村女性の使命であり、輝く場でもあることから、今後とも輝き続けていきたい。



図 18 水産大学校での視察研修



図 19 別府短大での視察研修