

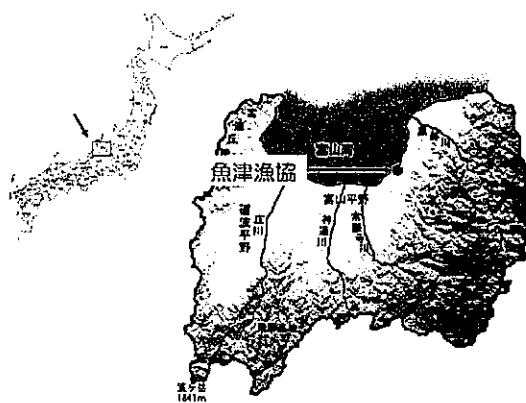
## 魚の街「魚津」にふさわしい地域づくりを目指して —地域に根ざした魚食普及活動—

魚津漁業協同組合女性部  
大黒 富子

### 1. 地域の概要

魚津市は富山県東部に位置し、東には僧ヶ岳、名峰剣岳などの北アルプスが広がり、西は富山湾に面し、「蜃気楼の見える町」として有名である。

魚津は、古来『魚堵（おど）』と称し、「小戸（おど）」「小津（おづ）」とも言われてきたが、魚の産地ということで魚津に改称され今日に至ったとされている。海岸線は比較的平坦だが、海中では海底が急傾斜となり深層まで落ち込んでいる。そのため、魚津の港は昔から良港として船の出入りが多く、また、海底から湧き出る地下水に育まれた魚は種類・量とも豊富で、“魚津”の名のごとく県下屈指の漁場として広く知られている。



### 2. 漁業の概要

私達の所属している魚津漁業協同組合は、正組合員 214 名、准組合員 1,529 名の合計 1,743 名で構成されており、主な漁業種類は、定置網、かご縄、小型底曳網、刺網漁業などである。年間水揚げは平成 23 年度で 15 億 5,500 万円であった。

平成 16 年 2 月には高度な衛生管理型市場（愛称・おさかなランド）を導入し、消費者の安全・安心ニーズに対応した新鮮な魚を全国に届けている。

### 3. 研究グループの組織と運営

魚津漁協女性部は昭和 36 年に設立された「経田漁協婦人部」、昭和 37 年に設立された「魚津漁協婦人部」が前身となっており、平成 8 年の漁協合併に伴い、婦人部も組織統合し「魚津漁協婦人部」となった。平成 14 年には名称を「魚津漁協女性部」とし、現在、163 名の部員で活動を行っている。

活動は漁協系統事業の協力、海浜清掃、環境保全運動、地域活動への参加協力など、多岐にわたっているが、魚食普及活動には特に力を入れて取り組んでいる。

### 4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

魚離れと言われてから長い年月が経過しているが、私達の女性部では、約 30 年前から、地元の高中生や主婦の方を対象とした魚のさばき方教室を開催したり、海鮮まつりなどの

イベントで大漁鍋をふるまったりすることにより、魚食普及に努めてきた。

また、現在、市場に隣接する「海の駅 蜃気楼」で月2回開催されている「魚津の朝市」には、旧市場で開催が始まった平成7年当初から出店し、大漁鍋や、焼き魚を主とした「朝市定食」を販売しており、朝市の名物になっている。

このような活動を長年続けているが、一方ではこれまでと視点を変え違うアプローチで魚津の魚をPRすることも必要ではないかという思いもあった。

そのような中、魚津市で市政運営の基本となる「魚津市総合計画」が策定された。その策定にあたり、市民から市に対する課題や要望が出され、その中に「立派な市場がどのように活用されているのか知らない」「魚津の魚をもっとPRしたほうがよい」などという声があった。

また、計画策定に伴って実施された市民アンケートでは、「農林水産業の流通・販売体制の整備・強化」や「農林水産業を生かした交流の促進」については、「施策に対する満足度が低く、重要度も低い」項目に分類されていた。

こうした声は、これまで様々な魚食普及活動を行ってきたと自負していた私達にとって意外ではあったが、漁業に対する市民の理解が思ったほど浸透していないという事実を前にし、やはり今後の活動を見直す必要があるのではないかと考えるきっかけとなった。

今までの活動が無駄なわけではない。発展させることで、より効果的な魚食普及になるような活動を始めようと漁協と女性部で検討し、新しい魚食普及活動をスタートさせた。

## 5. 研究・実践活動の状況及び成果

### (1) 市場見学と朝獲れ魚の試食会

魚津漁協の水産物荷さばき施設は、高度な衛生管理を導入した市場であるとともに、本格的なHACCP（食品衛生管理システム）にも対応していることから、オープン当時から多くの漁業・行政関係者が各地より訪れ、視察研修が行われている。

その一方で、新市場は衛生管理上、鳥などの侵入や雨風を防ぐため閉鎖型の構造になっていることから、一般市民にとっては中の様子が全く分からず、いわばブラックボックス化している。そのため、鮮度管理や衛生管理といった漁業者や漁協職員の取り組みが市民の目に触れることはなく、そのことをもっと知ってもらえれば漁業や魚津の魚に対する市民の愛着が深まるのではないかと考え、市場見学を企画した。その中で、「市場見学だけでは、一般の方は参加しづらいかもしれない」、「見学後に朝獲れの魚を食べてもらったらどうか」などの声が上がリ、朝獲れの魚を使った朝食を女性部で提供することとした。

参加費は500円とし、魚津市内の地区別に参加を呼びかけた。魚食普及、地産地消の推進には市民の意識の変化が重要と考え、まずは対象を魚津市民限定とした。その結果、私達の予想を超える反響があり、現在まで参加者は延べ193人、9回の「市場見学と朝獲れ魚の試食会」が開催された。

市場見学は朝5時半にスタートする。見学者には長靴とイヤホン付きのトランシーバーを渡し、活気にあふれる市場でも説明が聞きやすいようにしている(写真1)。漁協職員が、市場の特徴や、セリの様子を解説する。私達は朝7時に朝食が出せるように、見学がスタートする前から準備に取り掛かる。地魚を使うのはもちろんのこと、朝市で出している「朝市定食」と同じようなメニューにならないようにも注意している。

市場内を初めて目の当たりした参加者からは驚きの声があがり、セリ人の威勢のよい掛け声がこだまする市場見学は大好評であった。漁業者から流通に携わる全ての人が、安全・安心・新鮮な魚を届けようと取り組む姿勢と熱意は参加者に伝わったようである。

また、今ほど目の前でセリにかかっていた魚をすぐに味わえることはまたとない体験で、「本当に美味しい」と感動の声があがるほどであった（写真2）。

参加者の生の声を分析し、今後の活動に反映させるため、終了後アンケートを書いてもらった。その結果は、「市場見学に参加して大変良かった」（グラフ1）との声が圧倒的で、やはり「この市場の高度な衛生管理については知らなかった」（グラフ2）ということであった。また、「普段魚を購入する際に選ぶ基準は産地」（グラフ3）という意見が多い一方、魚を食べない理由としては、「調理が面倒」（グラフ4）という意見が多いことがわかった。

## (2) 地元の魚を使った総菜販売及びレシピの開発

市場見学の参加者は、魚に対する関心や理解度が比較的高い市民層だと思われるが、そのような人たちでさえ、アンケート結果によれば「魚の調理は面倒で、骨もあり食べにくい」という意見が多く見られた。

そこで、私達は週一回、商店街の一角で開催され、JA女性部や地元の商店も参加する「もちより市」で旬の地魚を使った総菜を販売することとした。「ゲンゲの竜田揚げ」や「アジの南蛮漬け」など、今までに販売した総菜の種類は20種類以上で、どれも売り切れる人気商品であった（写真3）。魚の骨を気にせず食べられるような総菜を、食べきりサイズで販売しているため、高齢者のリピーターも多い。

また、地魚を使った伝統的な魚料理のレシピを作成中である。今後、こうしたレシピを利用して、総菜屋やスーパーの総菜部門等でも販売してもらえれば、魚の消費拡大につながる事が期待できる。

「美味しい魚を手軽に食べたい」という消費者のニーズは、今後の魚食普及活動の方向性の一つを示していると思う。まずはこうした総菜を消費者が手軽に食べることで旬の地魚の美味しさを知ってもらい、次は自分で魚を買って調理してみようという動機付けになればと思っている。

## 6. 波及効果

地魚の美味しさを知ってもらいたいという思いから私達が行っている魚食普及活動は、市民の方にとっては魚津市をPRすることと捉えられているなど、私達への期待が大変強いということを知った。

市民の期待は更にチャレンジしようという意欲に繋がり、まずは魚津漁協でブランド化に取り組んでいる「魚津寒ハギ（ウマツラハギ）」を使用した「皮ハギバーグ」を考案（写真4）。市場見学後のアンケートの中にも小学生向けに料理教室をしたらどうかとの意見もあったことから、小学校でこの「皮ハギバーグ」の調理実習を開催した。皮ハギの皮をむく児童達からは「きれいにむけた」と声があがり、完成した皮ハギバーグを味わう児童達はみんな笑顔で、私達も嬉しかった。これをきっかけに児童達の地魚への関心が高まればと思っている（写真5）。

大変ながらもイキイキと活動する私達の姿を見て、「活動に参加させてほしい」「手伝い

たい」という声を一般の方から頂いた。部員の高齢化や減少が進む中で、このような声が聞けるとは思ってもおらず、大歓迎で活動に参加して頂いている。

今までのように全て自分達だけでやるのではなく、時には女性部員がアドバイザーとなり、時には地元の方にサポートしてもらうことが、今後の活動に必要であり、また、地元の方と一体となって行うことで「魚の街・魚津」が今以上に活気ある街になると思う。

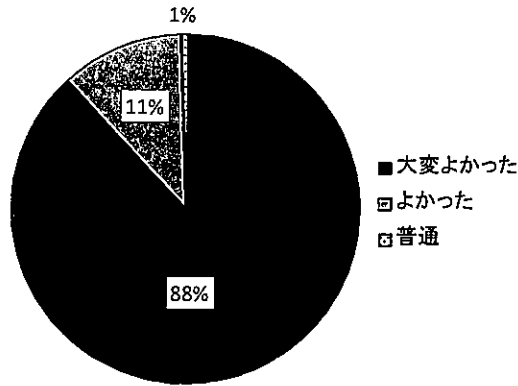
## 7. 今後の課題や計画と問題点

市民限定で行っていた市場見学と朝獲れ魚の試食会だが、市民の皆さんからこの活動は魚津市のPRとしても有効であるから、県内外の方を対象にしたらどうかとの意見がある。県外を含めた観光客相手となると今まで以上に丁寧な説明、対応が求められる。その期待に応えられるよう部員全員、あらためてこの市場、魚津の魚について知識を深めている。また、多くの方にこの見学を進めたい一方、大勢の方が来ることにより、市場の衛生管理が崩れるのではないか、という不安もある。市場の衛生管理や市場業務に支障がきたさないような対策を漁協と一緒に考え、進めていきたい。

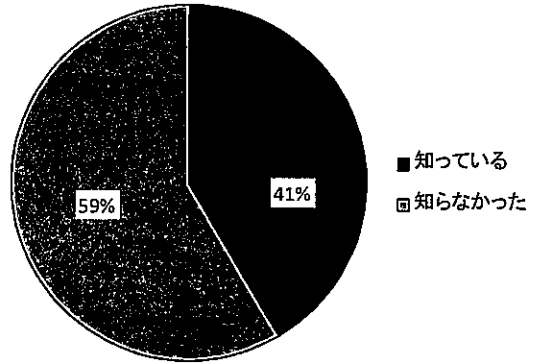
また、最近では体験型の旅行人気が高いことから、市場見学と併せて魚のさばき方を教えるツアーを旅行会社とタイアップして企画している。

「魚の街といえば魚津」という認識が定着し、たくさんの方に魚津の美味しい魚を食べてもらえるよう、私達女性部が地域との架け橋となり歩み続けたい。

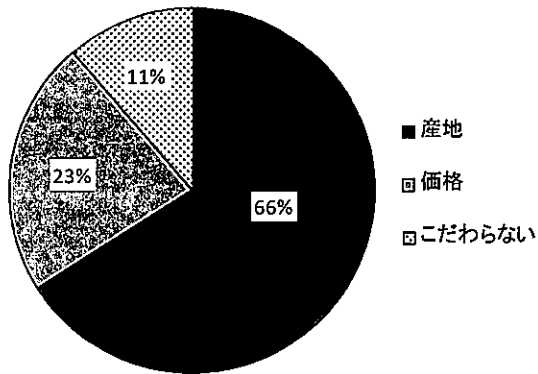
【グラフ1】魚津水産物卸売市場の見学に参加した感想



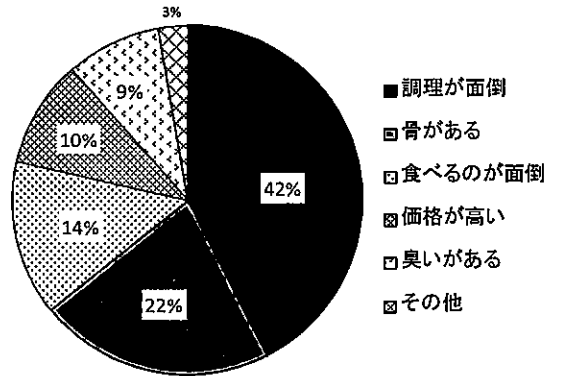
【グラフ2】市場の高度な衛生管理について知っていましたか



【グラフ3】魚を購入するとき産地と価格のどちらを重視しますか



【グラフ4】魚離れの原因としてどのようなことが考えられますか



【写真1】市場見学する魚津市民



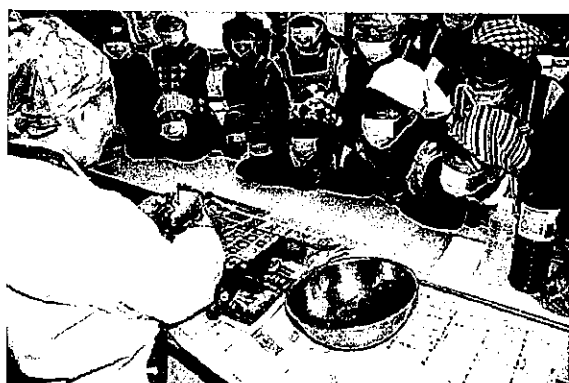
【写真2】新鮮地魚朝食は大好評



【写真3】旬の地魚を使った総菜



【写真4】皮ハギバーグ



【写真5】真剣な眼差しの児童達