

青壮年部活動の新たな展開について ～資源保護活動から魚食普及活動へ～

摂津播磨地区漁業協同組合青壮年部連合会
会長 大角 生馬

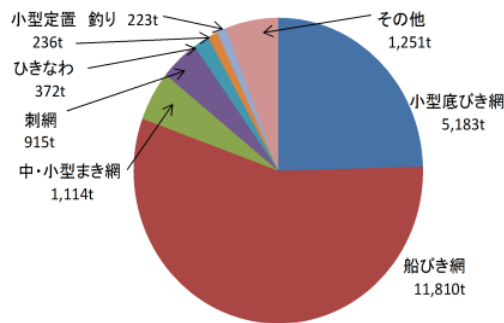
1. 地域の概要

私たちが住んでいる兵庫県の摂津播磨地区は、兵庫県の瀬戸内海沿岸地域であり、東は神戸市、西は赤穂市までにわたり、大阪湾と播磨灘に面している（図-1）。地域には神戸市、姫路市などの大都市を含み、また京阪神という大消費地とも隣接しており、兵庫県だけでなく京阪神への「食」の供給基地として大きな役割を担っている。

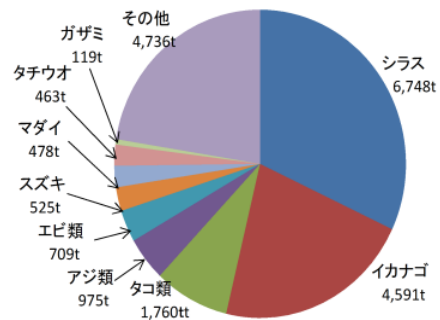


図-1 位置図

2. 漁業の概要



漁業種別漁獲量



魚種別漁獲量

兵庫県瀬戸内海、摂津播磨地区は、平成24年現在、漁協数19組合、組合員数は2,666名（正組合員：2,178名 准組合員488名）で、5トン未満の小型漁船を中心に底びき網や船びき網等の漁船漁業とノリやカキ等の養殖業がバランス良く営まれ、都市近郊の沿岸漁業地帯を形成している。漁船漁業においては、イカナゴ、イワシシラス、マダイ、

マダコなど季節ごとに様々な魚種を漁獲し、平成 22 年度の漁獲量では約 2 万 1,100 トンとなっている（図-2）。

3. 研究グループの組織と運営

摂津播磨地区漁業協同組合青壮年部連合会〔以下、摂播漁青連（せっぱんぎょせいれん）〕は、地区にある 14 の漁協青壮年部を会員として組織されており、平成 25 年 7 月現在で総勢 281 名の青壮年部員が所属している。各青壮年部が養殖試験、水産物の P R などに取り組んでいるほか、摂播漁青連として資源保護活動、魚食普及活動、植樹活動、清掃活動などに取り組んでいる。特に地域の重要な資源であるガザミの資源管理に取り組むために昭和 61 年に設立されたガザミふやそう会を摂播漁青連の内部に組織し、平成 25 年 12 月現在、漁業者会員 481 名、一般会員 352 名、計 833 名を擁して活動をしている。

4. 研究・実践活動の取組課題選定の動機

摂播漁青連の活動の柱は広域的な資源管理であり、地域の重要な漁獲対象であるガザミの資源保護のために昭和 61 年より、「抱卵ガザミの保護運動」、「稚ガザミ・柔らか甲羅ガザミの再放流運動」に取り組んできた（図-3）。このガザミの資源保護活動は、①「買上制のしくみの確立による水揚げの保証」、②「買上費用を賄う会員募集のしくみの確立」、③「保護活動への参加意識の醸成」によって、自立かつ継続的な取り組みを行い、25 年以上続く地域に根付いた活動となっている。また、本会が他地区に先駆けて開始したガザミの保護活動は、その後、瀬戸内海を中心に各地に広がっている。



現在では、出荷サイズの規格化（規格に満たない小型サイズのガザミの再放流に繋がる）やブランド化を推進しながら、関東圏への出荷にも取り組んでいるところである。

一方、消費者の魚離れや魚価安が続くなか、こうしたガザミふやそう会の理念を継承しつつ、生産者として、また青壮年部の立場から何か新しい取り組みができないかと模索してきた。みんなで何度も話し合いを重ねてきたなかで、特に「生産者の努力を消費者に共有してもらうために、魚に触れたり食べたりするだけではなく、漁業者と消費者が触れあう機会を作ることが必要ではないか」との提案に皆の賛同が得られたことから、これまでの資源保護活動の P R に加えて新たに前どれの魚介類の普及活動を展開していくこととした。

5. 研究・実践活動の状況及び成果

（1）普及活動～漁師さんのお魚教室～

『生産者の立場からできる魚食普及活動とは何か』というテーマへの取り組みの一つ

として、消費者と直に会って、前どれの魚の良さを知ってもらうとともに、これらの魚がどのようにして漁獲され、また、資源を増殖・管理する取り組みがどのようにして行われているかを広く理解してもらうため、幼稚園児や小学生及びその保護者を対象に「漁師さんのお魚教室」を開催する方針を決め、平成21年度より実施した。

お魚教室の中で料理教室も実施し、自分たちで魚を調理して味わうことを経験してもらうために、アジを捌いて「つみれハンバーグ」と「ガザミやつみれを用いた味噌汁」に仕上げてもらったこととした(写真1)。また、どんな魚が獲れるのかを知ってもらい、魚への親近感を深めてもらうためにタッチプールを準備し、自分たちが当日までに沖で獲ってきたマダコをはじめガザミ、カレイ、スズキなどの前どれの魚介類に触れてもらうこととした。



園児たちは料理に大満足でタッチプールでも大喜びであり(写真-2)、また保護者からも「漁師さんの苦労や大変さがわかった」、「簡単な捌き方を教わることができて良かった」といった感想を多くいただくことができた。



実施した教室の結果を踏まえ、より安全で楽しくお魚教室に参加してもらうために、教え方、準備と段取り、園児に包丁を使わせるので安全面への注意などの課題を抽出して、今後の実施に向けて検討を重ねた。特に、教え方はみんな経験

がほとんどないので、「魚食普及活動の現状と教え方のポイント」というテーマで学習会を開催した。兵庫県漁連や明石浦漁協から講師を招いて、子供の興味をひくために「大きさに身振り手振りをまじえると良い」といったことや、「普段通りに自分の言葉で話すこと」といったポイントを学び、その後のお魚教室で活かすことができた。

活動の参考にするために魚介類について参加者へアンケートを実施したところ(参考資料-1)、「好きな魚介類は何ですか?」という質問に対して、量販店や回転ずしなどでお馴染みのさけ、えび、かに、まぐろ、さんまが上位5種となり53%を占めた。その他の回答にはいかなご、さわらといった兵庫県に馴染みのある魚の回答もあった。「魚介類の購入先」については85%がスーパーとの回答であり、調理しやすく食べやすいものが好きな魚介類として上位にあがったのではないかと考えられた。一方、「産地を気にするか?」との問いには「気にする」と「種類によって気にする」の合計が84%を占めたことから、私たちが資源保護に取り組んでいるガザミをはじめまだまだ認知されていない前浜の魚介類を知ってもらい「地産地消・旬産旬味」を進める取り組みが大切だ

と考えられた。また、お魚教室に対して「良い体験になった」という感想が多く、「魚に触れることで魚を身近に感じることができた」、「子供が刺身＝魚と認識できた」といったコメントもあり、食育の面からもお魚教室の取り組みの大切さを改めて感じることができた。この取り組みは子供たちだけではなく、保護者や先生方にも非常に評判がよく、アンケート結果からも「また参加したい」と回答された方が 95%にもものぼり、他の幼稚園からも多くの要望をいただき、活動を継続している。

(2) 普及活動～大学との交流～

私たちが取り組んできたお魚教室を中心とした普及活動は、主に子供とその保護者を対象としたものである。一方、子育て世代以降の年代へは漁協女性部が中心となって熱心に組み込まれている。しかし、これらの間の世代である若者世代に対して、普及活動は十分できておらず、青壮年部だからこそできる活動があるのではないかと考えた。

兵庫県では、(一財)兵庫県水産振興基金が「大輪田塾※1」を開設しており、塾の講師団顧問を務められている関西学院大学の田和教授に相談する機会があり、直談判した結果、同大学で消費流通検討交流会を開催できることとなった。

この交流会では、文学部の田和教授のゼミ生(3回生)14名のほか、漁青連のメンバーら11名が参加した。まず漁業や青壮年部の活動を知ってもらうために私たちが講師を務めて、普段の沖での操業の様子にはじまり、資源管理・保護活動、魚食普及の取り組み、海の環境についての講義をして、私たちの活動や「漁師」という仕事について理解を深めてもらうことができた(写真3)。



講義後に学内の食堂に移動し、学生らに加え、同大学生協の担当者も交えて県産の水産物や加工品の試食会と意見交換を行い、次いで大学生協での試験販売の検討を行った。用意したシラス、イカナゴの釘煮、タコのやわらか煮、焼きアナゴ、ノリ、川津エビ(サルエビ)の塩ゆではどれも大好評であり、食べてもらえばそのおいしさを知ってもらえるという自信を深めることができた(写真4)。

学生との意見交換では、「学食には魚介類のメニューが少ない」、「学食でもおいしい魚介類を食べたい」といった話を聞くことができ、若者世代も地元の美味しい魚を求めていることがわかった。また、生協担当者からは「是非、学食で使ってみたい」と高い評価をいただき、大学生協祭での試験販売の提案を頂くことができた。学食ではなかなか価格をあげられないことがネックであるが、まずは前どれの魚介類の味を知ってもらい、大学生協との関係をつくる必要があるという思いから、この提案を受けることにした。

※1 大輪田塾は、様々な座学、研修、視察を通じ、将来の漁業組織を担う人材の育成を目的として開設されている。卒業生から組合長も誕生している。

(3) 普及活動～大学イベントでの水産物PR～

大学生協祭での試験販売の提案を受けて、提供できる旬の魚介類を絞り込み、試食会での学生の意見なども参考にして検討を重ねてメニュー開発に取り組んだ。生協担当者の意見を参考に、提供する形態や価格も考慮して旬の魚介類を用いた「丼」とすることに決定した。大学生協と丼の共同開発に取り組み、旬のアシアカエビ（クマエビ）のかき揚げ、明石ダココロッケ、ネプト（テンジクダイ）の唐揚げに焼き海苔をトッピングして丼に仕立てることとした（写真-5）。また、大学生協と摂播漁青連のコラボレーションということがわかるようなネーミングを考えて、「LOVE SEA 丼（ラブシーどん）」と命名した。（「LOVE SEA」は豊かな海を愛する思いを表した摂播漁青連のキャッチフレーズであり、「WE♡SEA」のロゴ入りポロシャツを作製して、メンバーが一体感をもって普及活動に取り組んでいる。）この「LOVE SEA 丼」を400円で3日間限定販売したところ、1日約100食を売り上げることができ、提供する形態や価格次第で大学生にも受け入れられるという大きな手応えを得ることができた。



また、生協食堂での「LOVE SEA 丼」の販売とあわせて、大学祭でのブース出店のお誘いをいただくことができ、摂播漁青連としても水産物や資保護活動の絶好のPRの機会と考えて参加することにした。出店ブースの内容についてみんなで打合せし、「明石だこコロッケ」、「ネプトのから揚げ」を販売したところ、狙い通り、手軽さが受けて開店当初から多くの学生が訪れ（写真

6)、予定していた400食をまたたく間に完売することができた。また、資源保護活動については自分たちが長年継続して取り組んでいるので胸を張ってPRすることができ、私たち生産者の努力に理解を示して取り組みに興味を持つ学生もおおり、メンバー一同あらためて取り組みへの意欲を高める機会にすることができた。

6. 波及効果

幼稚園でのお魚教室の評判を聞きつけたコープこうべからも資源保護や海の環境、食育をからめたお魚教室開催の依頼を受けた。これまでの料理教室やタッチプールといったメニューに加え、干しダコづくりと、命をいただくことや海の環境について学んでもらう内容で実施したところ(写真-7)、コープこうべの広報誌にも取り上げられ県産魚介類について多くの問い合わせが寄せられるようになった。



一方、関西学院大学の大学生協と共同開発した「LOVE SEA 丼」が好評であったことから、この丼を季節ごとに内容を変えて提供できることになった。県産の四季折々の魚介類が提供できることで、旬や前どれの魚介類のおいしさを知ってもらう、まさに「地産地消」「旬産旬味」をPRできる絶好の機会となった。

また、交流会での講義に参加して、漁業や資源管理に興味を持った学生が卒業論文のテーマに「明石ダコ」を選び、私たちのメンバーが現場取材に協力するなど交流も広がっている(写真-8)。さらに繋がり広がり、他大学や専門学校からも大学祭への出店や出張講義のお誘いをいただき、前どれの魚の良さや生産者の思いを伝えることができた。



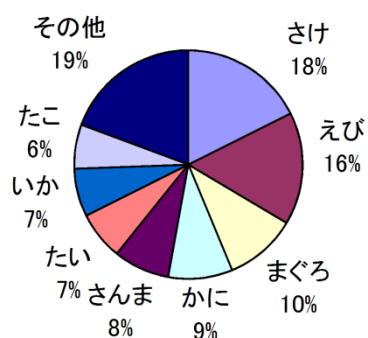
7. 今後の課題や計画と問題点

今回発表した活動以外にも、様々な活動を摂播漁青連として行っている。しかし、全ての活動に全力で取り組んでいくには負担が重くなってしまい、本業である漁業との両立が課題となっている。

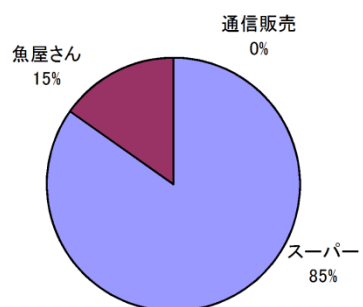
摂播漁青連の活動の柱は、資源管理への取り組みであるが、この取り組みは我々が安心・安全な地元水産物を安定的に消費者に供給するために、なくてはならないものである。交流を通じて私たちの活動への理解を深めてもらい、生産者の努力を共有できる将

来の消費者、言わば『前どれの魚介類のファン』を一人でも多く育てることが、私たちの漁業の未来を築くことになるはずである。

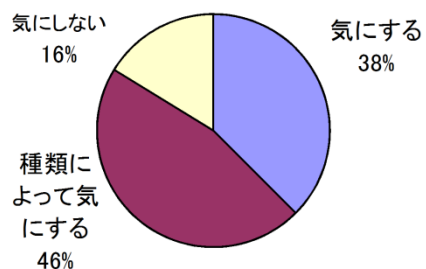
好きな魚介類は何ですか？



魚介類をどこで購入されますか？



産地を気にされますか？



また参加したいですか？

