

## 魚食機会の拡大に向けて —浜のかっちゃんの味伝授—

百石町漁業協同組合 女性部  
会長 種市 はるゑ

### 1. 地域の概要

私たちの住むおいらせ町は青森県の東南部に位置し、三沢市、六戸町、八戸市、五戸町に隣接しており、東は太平洋に臨み、約 7km の海岸線には砂浜が広がっている。台地には十和田湖を源流とする奥入瀬川が流れ、秋には大量のサケの遡上がみられる。

おいらせ町の気候は、夏には偏東風（ヤマセ）と呼ばれる太平洋からの冷たい風が吹き、冬には気温は低いものの降雪量は少なく、青森県内で最も雪が少ない地域となっている。

アメリカのニューヨーク市と同じ北緯 40 度 40 分にちなみ、町には 4 分の 1 スケールの自由の女神像があるほか、長寿日本一の大いちょうの木や国の史跡となっている阿光坊古墳群など、歴史的・文化的遺産も多く見られ、また、県内有数の白鳥の飛来地である間木堤を有するなど、自然環境に恵まれた地域となっている（図 1）。

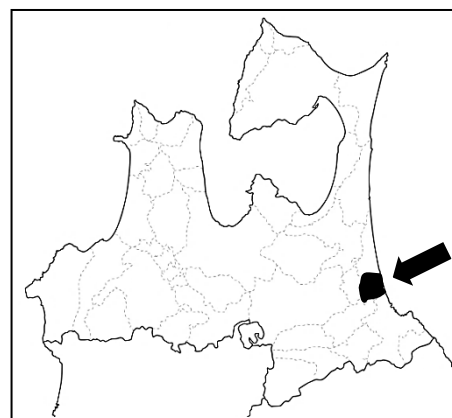


図 1 おいらせ町の位置

### 2. 漁業の概要

私たちが所属する百石町漁業協同組合は正組合員 193 人、准組合員 3 人で構成されており、小型定置網漁業、ホッキガイ漁業、刺し網漁業などが営まれている。平成 25 年の水揚げ量は 741 トン、水揚げ金額は 2 億 3,983 万円となっており（図 2、図 3）、小型定置網漁業とホッキガイ漁業で水揚げ量、金額ともに 9 割以上を占める重要な漁業となっている。

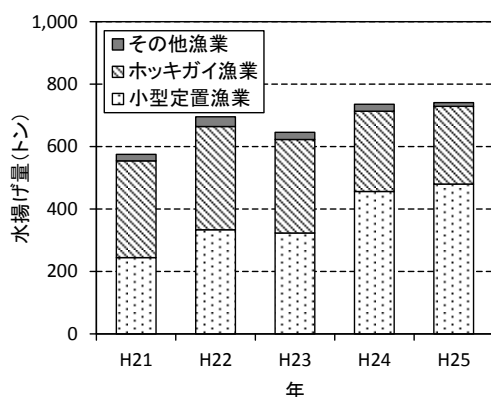


図 2 百石町漁協の水揚げ量の推移

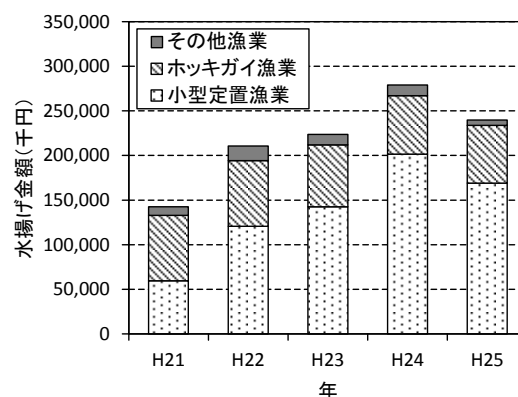


図 3 百石町漁協の水揚げ金額の推移

### 3. 研究グループの組織と運営

女性部（会長 種市はるゑ）は、会員相互の連絡協調を図り、漁協の組合員組織と提携して漁協女性部の活動を促進し、女性の地位向上と明るい豊かな漁村を築くことを目的として平成元年に結成された。現在は部員 27 人で組織されている。会の運営は会員からの会費の他、漁協の助成金により賄われている。

### 4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

百石町漁業協同組合の水揚げ量の 55%を占めるサケ、30%を占めるホッキガイはおいらせ町を代表する水産物である。サケについては、私たちの町を流れる奥入瀬川の上流にある十和田市において奥入瀬川鮭鱒増殖漁業協同組合が 100 年以上にわたりサケふ化放流事業に尽力し、サケ資源の安定に取り組んでいる。また、平成 24 年度からは百石町漁協定置網漁業者とふ化場関係者による協議会を発足、海と川が一体となって、海産親魚を用いた早期回帰群の生産に取り組んでいる。ホッキガイについては、三沢市から八戸市の関係 4 漁協による北浜海域ほっき貝資源対策協議会により、ホッキガイ資源の維持、資源管理型漁業の推進、価格向上対策などに取り組んでいる。さらに、当百石町漁協では独自にホッキガイの共同操業に取り組み、漁業コストの削減による漁家所得の向上という大きな成果を挙げている。

輸入水産物の増加による魚価低迷や魚食機会の減少による販売不振など、漁業を取り巻く環境が一層厳しさを増すなか、海の男たちや漁業関係者は資源管理や栽培漁業、経営改善に一生懸命取り組んでいる。漁師を夫に持つ私たち女性部に出来ることは、魚食普及により浜値の向上を目指すことはもとより、地元内外の人たちに「浜のかっちゃんの味」を味わってもらい、各家庭で水産物が調理される機会を増やすことと考え、町の協力を得ながらさまざまな活動を行うこととした。

### 5. 研究・実践活動状況及び成果

#### (1) 「山と海」の女性交流会

平成 14 年 12 月に旧百石町と新郷村では、農山漁村間の女性団体の交流を開始し、親睦を図るとともに情報交換、互いの特産物、郷土料理の普及を行った。しかし、平成の大合併（旧百石町と旧下田町）などを理由にその後は開催されず、長い年月がたつに連れ当時活動していた女性部員も少なくなり、次第に風化しつつあった。

時は流れ、平成 23 年 3 月 11 日、まだ脳裏に鮮明に残っている東北地方太平洋沖地震が発生した。日本各地に甚大な被害をもたらした東日本大震災は、私たちのおいらせ町にも甚大な被害をもたらした。幸いにも人的被害は少なかったものの、係留していた漁船の多くは津波により大破し、漁港後背地は海水にのみ込まれた。漁業者ばかりでなく町民全てが何が起きているのか理解もできず、困惑していた中、おいらせ町にいち早く新郷村から村特産の「飲むヨーグルト」3,000 本が救援物資として届けられた。私たちは予期せぬ救援に感謝の気持ちでいっぱいになった。

その後、被災した漁船や漁具の復旧が関係機関の協力により完了したことから、援助していただいた新郷村へのお礼を兼ねて、「山と海」の女性交流会の再開を打診したところ、

平成 25 年 12 月 18 日（水）、新郷村都市農村交流センター「美郷館」において町の協力を得て開催される運びとなった。交流団体は私たち女性部と新郷村の農業後継者レディースの会、ビックウーマンの会員ほか総勢 50 人以上となった。

開会にあたり救援物資のお礼としてサケとホッキガイがおいらせ町長から新郷村長に贈られた（写真 1）。11 年ぶりの開催となった「山と海」の女性交流会では、郷土料理の実演調理と郷土料理を肴に懇親会が行われた。新郷村女性団体からはキノコ汁やシイタケバーガー、長芋の漬物などが振る舞われ、私たちからはホッキガイの刺し身、ホッキ味噌、ホッキ飯やサケのイクラ、チャンチャン焼きを振る舞った。

実演調理では私たちが、ホッキガイのむき方や刺し身の作り方、百石地域の郷土料理であるホッキ味噌の作り方について指導を行った。新郷村の女性にとっては見慣れない貝で初体験という方が多かったものの、さすがは地元のリーダーである方々、作業が終わる頃には慣れた手つきで、まだまだ物足りないといった雰囲気であった。（写真 2、3）。

参加者からは「貝むきは初めて」、「刺し身がおいしい」、「たくさんの郷土料理を知ることができた」などの感想が寄せられた。

これを機に、おいらせ町の海産物が新郷村をはじめ周辺地域で多く消費されることを期待したい。また、今後も継続して女性部の交流を行い、懇親を深め、魚食普及に努めていきたい。



写真 1 救援物資のお礼の品贈呈



写真 2 ホッキガイのむき方の指導



写真 3 おいらせ町の提供品

## (2) ホッキガイ料理教室

おいらせ町とおいらせ町担い手育成総合支援協議会の主催により、平成 26 年 1 月 23 日（木）に町の「いきいき館」で町民を対象として初のホッキガイ料理教室を開催することとなった。地元住民でも、ホッキガイを調理したことがないという人が多かったことから、地産地消、魚食普及活動による水産物消費拡大を狙った取り組みである。参加料は無料とし、町の広報誌（図 4）により 15 人の参加者を公募したところ、直ぐに定員に達した。料理教室は漁協女性部の代表 6 人が講師を務めた。

最初にホッキガイのむき方を指導し、むいたホッキガイは料理に使用した。今回の教室で指導した料理は、「ホッキ味噌」、「ホッキサラダ」、「なます」、「お吸い物」、「バター焼き」

の5品目であった。講師を務めた女性部員が調理のお手本を見せ、その後に参加者による調理が行われた。調理終了後には自分たちの作ったホッキガイ料理の試食会を実施して(写真4、5)、最後に今回の料理教室についての参加者の感想を聞くため、アンケート形式で意見を取りまとめた(図5)。

今回のホッキガイ料理教室に参加したきっかけを聞くと、「料理を覚えたいから」と答えた人が10人、「興味があったから」と答えた人が5人、「さばき方を覚えたいから」と答えた人が1人という結果であった。また、今回の料理メニューを自分で作ってみたいですかという質問に対して、全員が「ぜひ作ってみたい」と答え、さらに次の開催に当たっては献立を変えて開催してほしいという要望が多かった。ホッキガイは一般的に刺し身で食するのが主体になっており、新しい料理方法を覚えるため参加した方が多かったものと思われた。今後も参加者の要望に応えながら継続して料理教室を実施していきたいと考えている。

その他要望として、ホッキガイが産直等で手に入りやすいよう販路を拡大してほしいという意見が寄せられた。漁協では宅配業務は行っているものの、町民が常時購入できるような販売体制は整っていない。気軽に購入できる機会を増やすことが出来れば、魚食普及、水産物消費拡大につながるものと考えられる。今後、漁協や行政などと相談しながら産直施設等についても検討していきたい。

おいらせ冬の味覚、ホッキ貝 百石町漁協女性部の  
私たちが教えます

## 料理教室を開催します

▶ホッキ貝の剥き方を覚えたい▶ホッキ貝を使った料理を覚えたい▶料理のバリエーションを増やしたい。そんなご要望に地元漁協の女性部がお応えします。参加は無料、未経験者大歓迎です。参加者には特製レシピをプレゼント。申し込みは先着順です。

募集人数に達した場合、受付を締め切ります。あらかじめご了承ください。


**日時** 平成26年1月23日(土) 10時～12時

**場所** いきいき館調理室 **講師** 百石町漁協女性部 **募集人数** 15人

**内容** ホッキ貝のむきかた・調理の仕方

**調理品目** ホッキ貝増ほか2～3品

申し込み者には別途、町から詳しい開催案内をお送りします。



**申込期限** 平成26年1月15日(金)

図4 町広報誌による料理教室参加者公募



写真4 ホッキガイのむき方指導



写真5 ホッキガイの調理指導

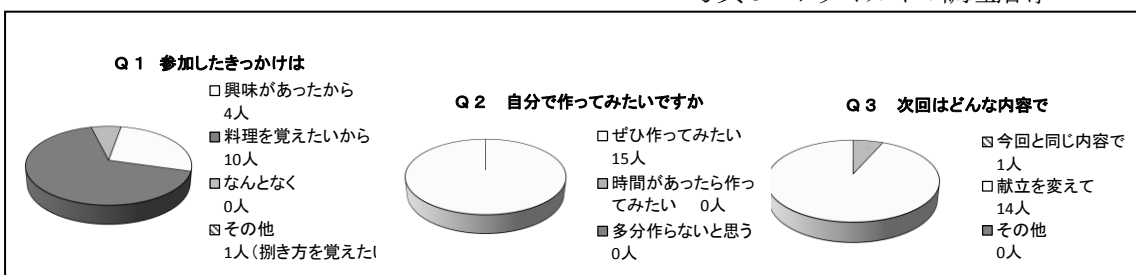


図5 料理教室アンケート結果

(3) 「おいらせホッキ小屋」体験日帰りツアー

おいらせ町の地域資源を最大限活用し、「おいらせブランド」の確立による地域づくりと町産業の活性化を目的として平成 19 年に組織されたおいらせブランド推進協議会と八戸広域観光推進協議会の企画により、平成 26 年 2 月 15 日（土）、16 日（日）の両日、「おいらせほっき小屋」体験日帰りツアーが開催された（図 6）。本ツアーは平成 25 年には 1 泊 2 日のスケジュールで開催されていたが、2 年目となった平成 26 年は日帰りツアーとして開催された。

ツアー参加者は両日で定員の 56 人に達した。県外からの参加者は宮城県からの 8 人で、県内の参加者は八戸市から 24 人、八戸市以外の県内各地から 24 人であった。

私たち女性部は百石漁港内にある浜小屋でツアー参加者を出迎え、浜小屋の中でホッキガイ料理を提供、調理の実演を行った。参加者は炭火のコンロを囲んで暖を取りながら、ホッキの炭火焼きやしやぶしゃぶを堪能した（写真 6、7）。また、地元の伝統食品であるホッキ味噌を調理実演し、料理を提供した。

本ツアーでは、私たちの「おいらせホッキ小屋」の他に、同おいらせ町内にある「桃川酒造の酒蔵見学」や「百石えんぶり門付けの見学」、「アグリの里おいらせの産直やイチゴ狩り体験」などが盛り込まれており、一度のツアー参加でおいらせ町の色々な産業や文化を味わうことができるよう設定されている。このように他産業との連携や協力により、集客効果は何十倍にも大きくなる。このような機会を利用して、地元水産業の活性化に貢献するとともに、地元だけでなく多くの人々の魚食意欲を増進させるため、新鮮でおいしい水産物の提供はもちろん、おいしい料理方法の伝承にも力を入れていきたい。

## 今季初開催！「おいらせホッキ小屋」体験日帰りツアー

～百石えんぶりと酒蔵見学～

八戸駅  
集合

＜共同企画＞おいらせブランド推進協議会・八戸広域観光推進協議会




おいらせ町の旬を満喫できるお得なモニターツアーをお楽しみください

日時：2014年2月15日(土)・16日(日)

料金：3,500円

お一人様  
小学生以上  
参加可

八戸市内の観光客、県外、17歳以上の小学生は参加費がかかります。  
(小学生)参加費：小学生以上1,000円、小学生未満500円  
小学生未満参加費、お一人様1人1名に限り申し込み可能です。

2月15日(土)・16日(日)

10:50	八戸駅集合
11:25	おいらせ町役場本庁舎 (お車でお越しの方の集合場所)
11:30	桃川酒造(40分) ※酒蔵見学・試飲
12:20	おいらせホッキ小屋(百石漁港)(90分) ※蕎麦・炭火焼、しゃぶしゃぶ、ホッキ味噌 他
13:55	街なかサロンおいらせ(30分) ※百石えんぶり門付け見学
14:35	アグリの里おいらせ(50分) ※イチゴ摘取り体験(オプション)・産直見学
15:45	おいらせ町役場本庁舎 (お車でお越しの方 降車)
16:20	八戸駅解散

＜買切バス移動＞

※天候や運行状況等により、行程前後・内容が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

申込締切：2014年2月10日(月)

■お申込み：2名以上 ■募集定員：各日28名 ■最少参加人数：各日16名  
出費員になり次第、締め切らせていただきます。

＜お申込みのご案内＞ ●旅行発着の中止／各コース最少参加人数に満たない場合は、旅行開始日の前日から起算して4日前までに旅行中止の旨をお伝えし、お預かりしている旅行代金を全額お返しします。●この旅行は、公益社団法人八戸観光コンベンション協会が企画・運営する事業型企画旅行の条件が部分的に一致いたしますので、この募集広告を主眼として発行いたします。そして、別途お渡しする「国内事業型企画旅行のお申込みのご案内(旅行条件書)」に基づいて行程のうえ、お申込みください。

＜ご旅行条件(要領)＞ ●旅行代金のお支払は、出発日の前日までに支払っていただきます。●お支払のご都合により旅行開始を遅延もしくは変更する場合は、次のとおり取消料を申し受けます。旅行開始の前日から起算して10日前～8日前のキャンセル：旅行代金の20%・7日前～4日前のキャンセル：旅行代金の30%・前日のキャンセル：旅行代金の40%・当日のキャンセル：旅行代金の50%・無連絡の不参加・旅行開始後のキャンセル：旅行代金の100% ●責任・先着順は当協会旅行契約の規定によりまします。●モニターツアーのみ、アンケートのご記入をお願いいたします。また、記録写真を撮影させていただきます。  
※詳しい旅行条件を説明した書類をお渡しいたしますので、事前にご確認ください。

公益社団法人 八戸観光コンベンション協会

〒031-0073 青森県八戸市中央1-1-2 TEL:0178-41-1680

お問い合わせ・お申し込み先 公益社団法人 八戸観光コンベンション協会

TEL:0178-41-1661 FAX(24時間):0178-41-1680

受付時間：9:30～17:00(土・日・祭日・年末年始・臨時休業を除く) 受付人員：随時対応可(TEL:0178-41-1680)

図6 「おいらせホッキ小屋」体験日帰りツアー広告



写真6 提供したホッキガイ料理



写真7 食事する参加者

## 6. 波及効果

今回、報告した「山と海」の女性交流会、ホッキガイ料理教室、「おいらせホッキ小屋」体験日帰りツアーは、町や関係団体との連携により進めてきた取り組みである。自分たちから発案した自発的な活動ではなかったものの、実施するに当たっては皆で協議、討論し、参加者に喜んでもらうとともに、魚食機会を増やすためにはどんなことが必要かなど考え進めてきた。そのかいもあって、女性部員一人一人の意識改革やイベントの実施意欲も増し、この年になって浜のカッチャの元気が益々パワーアップした。

## 7. 今後の課題や計画と問題点

これからも関係機関との協力により、魚食機会の拡大を図るため、各種趣向を凝らした取り組みを進めていくことはもとより、何より浜の所得向上を目指して、浜が一致団結して取り組んでいきたいと考えている。併せて、漁業後継者、浜のかっちゃんの後継者づくりに尽力していきたいと思っている。関係者の皆さまの協力をよろしくお願いします。