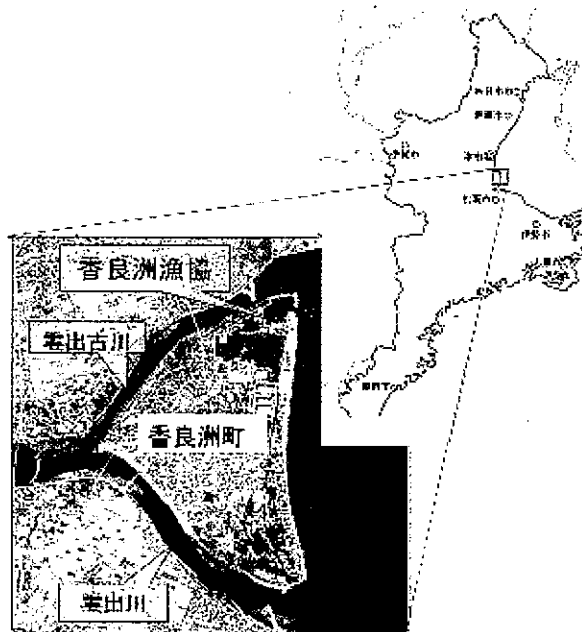


香良洲のさかなを子供達へ そして たくさんの人達へ

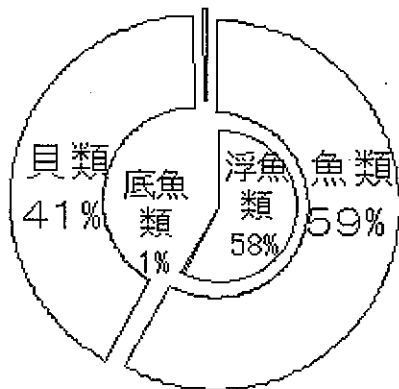
香良洲漁業協同組合女性部
中西 富士子

1. 地域の概要

津市香良洲町は、雲出川と雲出古川にはさまれた三角州にあり、面積は3.9平方キロメートル、平成21年10月末現在の人口は約5,100人のまち。平成18年1月1日に市町村合併により津市の一部となる。昔から半農半漁の町で、農産物では梨の生産が盛ん。漁業では津市内でも経営者数の多い地域。経営規模は零細。イワシなどを原料にした煮干加工業が盛んな時期もあったが、現在では行われなくなり、イカナゴの加工場が数軒残るのみ。



2. 漁業の概要



漁獲量: 932t (H18地区別統計)
水揚額: 2億6千万円 (平成20年)

香良洲町の漁業者は香良洲漁協に所属しており、平成20年末の組合員数は67名。ばち網、船びき網、底びき網、採貝が主に営まれ、イワシ、イカナゴ、エビ、カニ、アサリ、バカガイなどが漁獲される。平成20年の生産金額はおよそ2億6千万円ほど。漁獲量は、平成18年度三重県漁業地区別統計表によると、香良洲地区全体で932トン。内訳は、魚類が約60%、貝類が40%。魚類の大部分をイワシ、イカナゴなどの浮魚類が占めている。

3. グループの組織と運営

香良洲漁協女性部は、部員12名、賛助部員15名の27名で構成されている。賛助部員とは元漁協組合員の配偶者で、総会参加や役員就任などに制限はあるが、そのほかは部員同様、女性部の様々な活動に参加できる。

女性部の指導体制は、町内9地区からそれぞれ1名ずつ役員を選出し、さらにその中から部長、副部長、会計各1名を選出しています。役員改選は2年ごとに行っている。

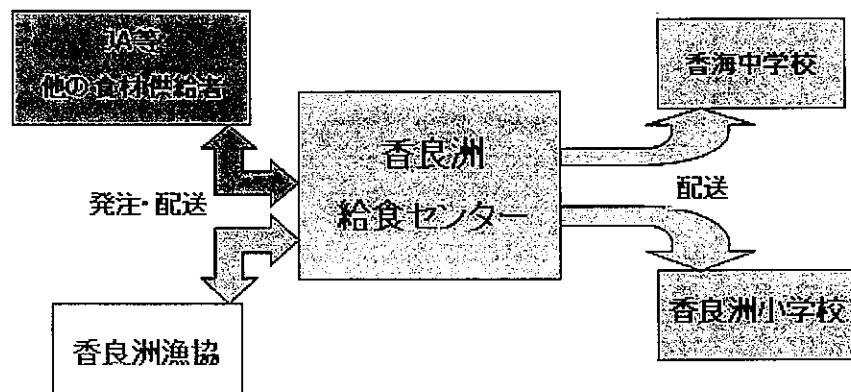
4. 活動の動機

香良洲漁協女性部は、漁業者の高齢化に歩調を合わせる形で、部員の高齢化が進んでいる。役員の手不足から、解散する事も何度か議論された。そんな中、組合及び女性部内で協議し、自主的な活動資金の確保のため、平成15年度から潮干狩り客を対象とした稚貝放流協力金の徴収業務を女性部として行う事となり、活動資金を確保できるようになった。

これを期に、香良洲町主催の祭りや、地元で獲れた水産物の加工品を販売したり、料理教室を開催するなど再び活性化をはじめた。そんな中で、メディア等で伝えられている現代の子供達の魚離れを実感し、改善したいとの思いも強くなっていた。一方、町内にある香良洲小学校でも、子供達に地元の水産物を食べさせたいと考えていたことから、思惑が一致し、学校給食へのアプローチが始まった。

5. 活動の状況及び成果

香良洲町では香良洲給食センターにて調理された給食が、町内の香良洲小学校、香海中学校に配送されている。学校給食では、予算的な制限がある事、当日の調理等に手間をかけられない事など、地元の水産素材をそ



香良洲町の学校給食

のまま使う事への障壁がある。手間の問題については、香良洲漁協女性部が全面的に協力し、給食に使用できるよう下処理を行う事でクリアした。これにより、平成19年、香良洲小学校において地元で水揚げされたアナゴを「前物あなごのちらしずし」として学校給食に提供する事ができた。この取り組みが好評を博し、その後、香良洲町内をはじめ、近隣の小中学校教員及び栄養教諭、給食調理員等23名が参加した調理講習を開催するに至る。参加者には好評で、学校給食への地場産品、一次加工品の供給を期待しているとの感想も聞かれた。

平成20年2月には魚食普及の一環として、先にアナゴを提供した香良洲小学校で調理実習の出前授業を実施。子供が喜ぶレシピを部内で検討し、串揚げを試みる事になった。ただ、小学校での初めての試みという事で、包丁で切る事と、油で揚げる事は女性部員が行い、児童は食材を串に刺す事とパン粉を付ける事のみとした。試食では児童達に好評を博した。児童が行った作業はわずかだが、普段目にすることが無い地元水産物を手に触れ、普段頻りに話をすることのない漁協女性部員との交流は、児童にとっても、また女性部員にとっても貴重な体験になった。

2年目の取り組みは



殻付きツメタガイから貝肉を取り出す

2年目となる昨年の2月17日にも、同じ香良洲小学校で調理実習の出前授業を実施。対象となった児童は4年生約50人。前年、漁協女性部が既に下ごしらえをしたツメタガイの貝肉を学校に持ち込んだが、今年は殻付きのツメタガイを調理室に持ち込み、殻から取り出し、食べやすい大きさに切る作業も一部の食材で行った。殻から取り出し

た貝肉に最初とまどった様子の児童もいたが、最終的に串揚げとなったツメタガイは児童達に好評だった。ツメタガイの貝殻は、地元の砂浜に打ち上げられ、子供達もよく目にする貝だが、食材としては地元でも余り利用されていない。今回は新たな食材として味と生き物のツメタガイを繋げる事も出来た。また、現状の消費量としては微々たるものだが、アサリの天敵でもあるツメタガイの利用促進は食害対策としても有効と思われる。水揚量が減少しているアサリの資源量回復に一役買えるように取り組みたい。

6. 波及効果

新たな展開へ

平成21年10月14日

香良洲小5年生50人参加

ヨシエビ15万尾の放流を実施



地元で揚がった水産物を、加工品又は一次処理品として提供する事により、実際に学校給食に提供したことを契機に、香良洲小学校では以前にも増して漁業への関心が強まっている。本年度も交流を行うことはもちろん、社会見学でも、今年度新たに雲出川河口部で行われた、ヨシエビ種苗15万尾を放流する漁協の取り組みに、5年生の児童50人を参加させる等、食育に止まらず、地場産業としての

水産業へ関心が向けられるという良い連鎖が生まれている。

また、香良洲小学校の実習で作成したツメタガイの串揚げは、香良洲漁協女性部が開発した新メニューであり、児童を対象としたモニタリングで感触を得て、その後に行われる地域の祭りに登場させるという戦略の一環でもあった。このように、地域限定であるものの、メニュー開発からモニタリングの場の設定、その結果を見て、改良を加えながら新メニューの定着を図る取組手法が確立された意味は大きいと思われる。

女性部自体の活動も地域だけに止まらず、県内外の人々に対して三重の水産物を知って貰う場へも積極的に参加している。平成21年度で4回目を迎える海難遺児チャリティゴルフ大会等での地元料理の振る舞いがそれである。この大会には遠く京阪神や関東方面からやって来る参加者も大勢いる。振る舞う側も香良洲漁協女性部だけでなく、三

チャリティコンペでのふるまい



H18,11身障者チャリティコンペ

H21,7海難遺児チャリティコンペ



重県内の様々な漁協に所属する女性が参加している。それぞれの特色ある郷土料理を振る舞うことから、本来の海難遺児のためのチャリティのみならず、香良洲の、そして三重の海の幸を遠来の人の舌を通して知らしめる絶好の機会になっている。香良洲で水揚げされる水産物の手作り料理は毎回好評を得ており、大会に招待される市内の小学生児童達にも喜ばれている。今後もこのような場で香良洲の海の幸のファンを広げていければと思っている。

以上のように、香良洲漁協女性部が学校給食を通して地域とつながりを広げて行く中で、児童生徒との交流が生まれ、その交流がステップアップすると同時に、交流した学校では食育のみならず、漁業に関する他の取り組みへの関心につながるという広がりを見せ、女性部も更に取り組みを広げる事が出来た。

7. 今後の課題や計画

香良洲漁協女性部には、地元で揚がった水産物を加工調理し、学校給食や地元のスーパー、道の駅などで売ってみたいという夢があるが、恒常的に学校給食や小売店舗に地元水産物の加工品を提供していくためには、様々な課題を克服していかなければならない。

まずは、衛生的な調理場所の確保。現在は漁協の空きスペースを使って、調理等を行っているため、総菜等食品加工を業として行うことは出来ない状況にある。これを行うには、専用の流しや排水施設の整備、器具や原材料を保管する為の専用収納スペースの確保などが必要。材料の確保も漁の多少が自然任せである事から不確定要素が大きい。そして、女性部員のマンパワーも限界があり、年々高齢化していく女性部員がどれだけ出来るかという点も不安があるが、調理場の確保ができれば作業員の確保は可能と考えている。加工品の販売の場となっている地域の祭りでは、高価な価格を設定できず、収支トントンの中で、利益を生むために高価格の設定をした時、それが売れるかどうか不透明。

まだまだ、手探りの状況だが、これらの課題を一つ一つ解決しながら私達香良洲女性部にとって無理のない一歩を踏み出すことに模索を続けたいと思っている。