

『魚のマチ室蘭』を目指して  
— 女性部活動で魚レシピのPR —

室蘭漁業協同組合女性部  
中 越 小 夜

### 1. 地域の概要

室蘭市は、北海道の南西部に位置する人口約9万7,000人の都市である。主要産業は鉄鋼業、石油関連業、造船業などの重化学工業であり特に鉄鋼業については日本を代表する製鉄会社が立ち並ぶ「鉄のマチ」として知られている。また、工業都市には珍しい自然豊かな景観が随所にあり、特に地球岬からの眺めは絶景である。近年はマリレジャーが盛んで、日本では数少ないホエールウォッチングのポイントとしても有名である。



### 2. 漁業の概要

室蘭漁業協同組合は昭和24年7月に設立され、平成18年4月には室蘭機船漁協と合併し、現在107名の組合員で構成され事業を行っている。室蘭市は絵鞆半島を中心に太平洋と噴火湾の2つの海域の漁場を有し、こうした地理的特性から多種多様な魚が水揚げされる。漁業の歴史は古く、松前藩によるニシンやサケの沿岸漁業が営まれた頃には今はない捕鯨も行われていた。現在は主に沖合底曳網漁業、ホタテ養殖漁業、刺網漁業が盛んであるとともに、磯資源も豊富でウニ、ナマコ、コンブ等の採介藻の漁獲も行われている。平成19年の漁獲量は2万4,227トン、金額で39億6,000万円と胆振管内第1位の漁獲量を誇っている。

### 3. 女性部の組織及び運営

室蘭漁協女性部は昭和33年に設立され、今年で創立50周年を迎える。7支部で構成され、現在50名の部員で活動している。主な活動内容は植樹、漁港清掃、料理教室を中心とした魚食普及活動、地域イベントへの参加などである。また、研修にも力を入れており、青年部と合同の研修会、部員みんなが楽しみにしている研修視察旅行は毎年必ず実施している。部の運営は部員からの会費、組合からの助成金、各種イベント活動での収益金で行っている。

### 4. 実践活動課題選定の動機

現在行っている女性部活動はどれも大切なことだと思っているが、その中でも特に力を入れていることが魚食普及活動である。今考えると、平成7年に室蘭市役所の女性職員から魚のさばき方、簡単な魚料理を紹介してほしいと依頼されたのがそもそものきっかけだ

と思われる。これを機会にいろいろな団体の方達と話をすることが増えてきたが、室蘭に住んでいながら室蘭の魚を知らない市民の多さに驚かされた。世間一般には室蘭と言えば「鉄のマチ」で知られているが、室蘭に漁師がいることすら知らない人もいた。私達の生活の糧である漁業、そして胆振管内で第1位の水揚げを誇る室蘭の魚をもっと市民に知ってもらい美味しく食べてもらいたい、私達女性部が魚食普及活動に力を入れて取り組み始めたのはこうした気持ちからである。

## 5. 実践活動状況及び成果（効果）

### （1）魚料理のレシピポスターを配布

ちょうど10年前、私達女性部は創立40周年を迎えた。これを記念に何かできないかと検討し、まずは市民に室蘭の魚を知ってもらおうと魚料理のレシピポスターを室蘭市内全家庭に配布することとした。レシピも一般家庭で手軽にできるシンプルなものではなくてはだめと、部員みんなで知恵を絞りと、調理と試食を何度も繰り返し、春夏秋冬季節に合わせた旬の魚を使ったレシピポスターを1枚にまとめることができた。この1枚のレシピポスターは私達女性部の魚食普及活動の原点と言っても良いほど、大きな意味を持つ1枚だと私は思っている。

### （2）料理教室

「浜のお母さん料理教室」と題して毎年2回程度、町会の婦人部や学校のPTAの方達を相手に実施してきた料理教室も今年度で26回を数える。「旬の魚を使って、簡単で美味しくヘルシー」という基本コンセプトは当初から変わらない。健康志向が強くなり、食の安全・安心が求められている昨今の情勢から魚を使った料理教室の注目度は高くなってきていると思われる。私達女性部としても浜での仕事を抱えているため、活動を両立させるには大変な苦勞を伴う。昨年は4回の料理教室を実施し、もっと増やしたいという思いがあっても、この回数がせいっぱいなのが実態である。最近の注目すべき点は、子ども達に対する料理教室の依頼が増えてきていることである。昨年も4回のうち2回が高校生、1回は小学生が対象であった。子ども達はとても素直で、魚をさばく1つ1つの行為に興味津々である。大きなサケのお腹から見事なイクラが出てくると目をまるくして「うわあ、すごい！」と歓声があがり、「僕にもさせて」と何人もの手があがる。そんな光景は可愛らしく嬉しく感じ、この子供達の食育につながり未来永久に魚の美味しさが伝わっていけばいいと思う。また、私達も常に勉強していかなければならないので、料理教室では必ずアンケートをお願いして次の料理教室の参考にしている。

### （3）室蘭さかなの港町同窓会

室蘭漁協が位置する追直漁港では毎年10月初めに「室蘭さかなの港町同窓会」と称した漁港祭りが開催される。今年度で15回を数え1万3,000人ほどの人出で賑わう室蘭の一大イベントである。組合で売る「サケの棒引き」は、1本の紐に2本サケがついていたり、大きいメスだったりとお客さんの最高の楽しみであり、その抽選券を求めて朝6時前から長蛇の列ができるほどである。私達女性部は、サケ汁の1,000人鍋、イカ・タコ・ホタテの炭火焼、コンブ・鮮魚の販売を行う。前日の野菜切りなどの下準備もあり、

2日間合わせるとマリンメイトも含めて総勢40名程の参加となる。サケ汁の1,000人鍋は200食できる鍋2つをフル回転させ6鍋作る。具沢山でとても人気があり「今年も来たよー。」と人垣から声がすると親戚にあったように嬉しい気分になる。自分で作ってもこんなに美味しくできないと鍋を持って来る人がとても多くなってきている。魚貝類の炭火焼きも顔を真っ赤にして炭の熱さと戦いながら汗だくになって頑張る。毎年、へとへとに疲れるが、遠く札幌や千歳方面からのお客さんも多く、期待を裏切らないよう、美味しい室蘭の魚を食べて満足して帰ってもらいたいという気持ちと、お客さんの笑顔、「美味しかったよ。ご苦労さん。」の言葉に背中を押され頑張れる。また、棒引きなどで手に入れたサケは自分でさばけない人が多く、組合員にも協力してもらい身おろしサービスを実施している。1本100円の募金をお願いして、サケを料理しやすいようにさばいてやり、その募金は漁船海難遺児育英手当基金と青い羽募金に寄付しており、毎年400本以上にもなる。

## 6. 波及効果

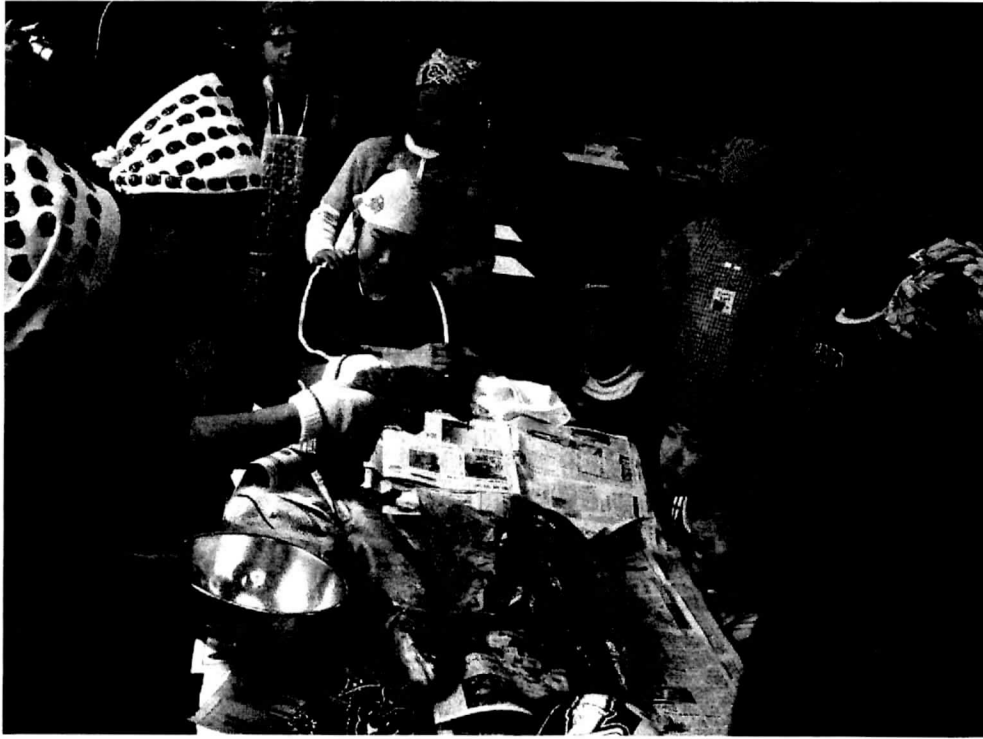
こうした活動を継続することにより地域において漁協女性部の活動が注目され、理解されてきたように感じる。まず、市政だよりや新聞への料理レシピの投稿の依頼が増え、現在も北海道新聞の「旬の味」というコーナーに室蘭の旬の魚を使った料理レシピを年間6回ほど掲載している。これは、予想以上に反響が大きく、「病院や行政の事業所等の食事の参考にしている。」といったお礼の電話はとても励みになり、一方では「レシピどおり作ったのに上手く作れない。」などのお叱りの言葉をいただくこともある。

また、昨年は「むろらん海の幸料理レシピ20」という冊子を作成した。これは室蘭商工会議所が事務局となって実施した「さかなのマチ室蘭」ブランド化支援事業の中の情報発信活動のひとつである。内容は室蘭市で獲れる魚の時期がわかるカレンダーや、家庭料理として手軽にできる料理レシピを20品掲載した冊子で、メニュー・作り方の考案、写真用の料理の作成を女性部で行った。このレシピは市の関係機関、近隣市町村、旅行雑誌社、報道機関等に配布し、室蘭で獲れる魚を使った料理を市内外へ紹介することができた。

## 7. 今後の課題や計画と問題点

これまで私達女性部は魚食普及活動として料理教室やイベントでの地元魚貝類の提供を行ってきた。これに新聞やレシピ本、さらにはテレビなどのメディアを通じた情報発信がプラスされ、「魚のマチ室蘭」のイメージ浸透に少しは寄与できたのかなと感じている。最近では地域や行政のイベント等の企画の中に魚のさばき方や地元で獲れた魚を使った料理の試食を盛り込みたいと女性部への協力依頼が増えている。さらには、室蘭漁協で試験養殖をしているクロソイが「室蘭市の魚」に指定され、室蘭漁協が位置する追直漁港では北海道開発局により「つくり育てる漁港」「ふれあい漁港」をコンセプトとした漁港整備事業、通称「Mランド構想」が進められている。まさに今、地域や行政も「魚のマチ室蘭」を目指して動き始めており、女性部の役割も今まで以上に重要なものになってくると感じている。その期待に応えるためにも、何より私達の生活の基盤である「魚のマチ室蘭」のために、まず自分たちの組織がしっかりしていなければひとつも前には進めない。漁業者の後継者不足が深刻化しているのと同様の悩みはあるが、現在私達女性部の活動の中心となっ

て頑張っているメンバーには若くて元気で美しい部員も沢山いる。そういう若い部員が次の後継者と今の私達と同じように共通の目的に向かって活動を継続していけば、少しずつではあるが、きっと「魚のマチ室蘭」は発展していくものと確信している。



— 室蘭漁協女性部による料理教室 —



— むろらん海の幸料理レシピ20 (冊子) —