

夫婦船によるアサリ漁業と潮干狩りについて —「おもてなし」で目指す地域の活性化—

木更津漁業協同組合女性部
石川絢子

1. 地域の概要

木更津漁業協同組合は、東京湾の中央部に位置し、東京からアクアラインを通過して約60分の立地である。潮干狩りが人気で、毎年5万人から6万人の観光客が訪れる。潮干狩り場のある中の島公園へ渡る「中の島大橋」は高さ27m、日本一高い遊歩道として、また、「木更津キャッツアイ」のロケ現場として有名である。

温暖な気候に恵まれ、古くから漁業や農業が盛んである。漁業では、東京湾に残る最大の干潟である盤洲干潟でノリ養殖やアサリ漁業、沖合いではスズキ、カレイ等を対象とした底びき網や刺し網漁が営まれている。

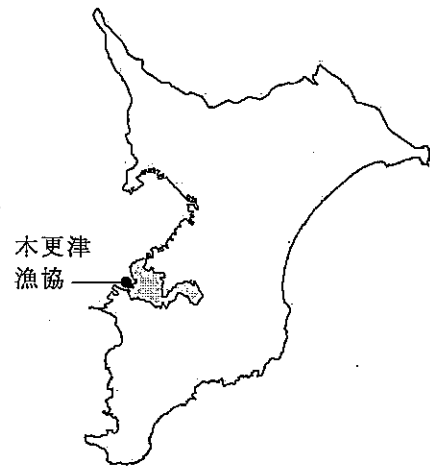
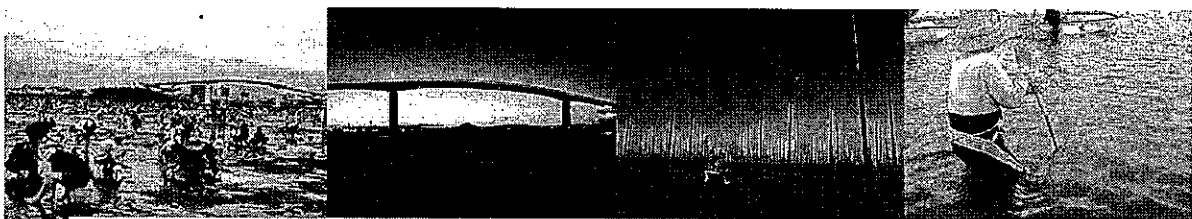


図1 位置図



潮干狩りの風景

中の島大橋

ノリ養殖

アサリ漁業（腰撒き）

2. 漁業の概要

木更津市内には、6つの漁業協同組合があり、木更津漁業協同組合がその1つで、組合員は、正組合員92名、准組合員175名の計267名で構成されている。

木更津漁業協同組合の主な漁業は、アサリ漁業とノリの生産であり、平成20年度のアサリの漁獲量は81トン、ノリの生産枚数は687万枚、生産額はそれぞれ約3,000万円、約7,000万円であった。

ここ数年のアサリの漁獲量、ノリの生産枚数は、経営体数の減少（図2）などの影響により、減少傾向にある。

特にアサリに関しては、二枚貝に寄生するカイヤドリウミグモの影響を受け、平成

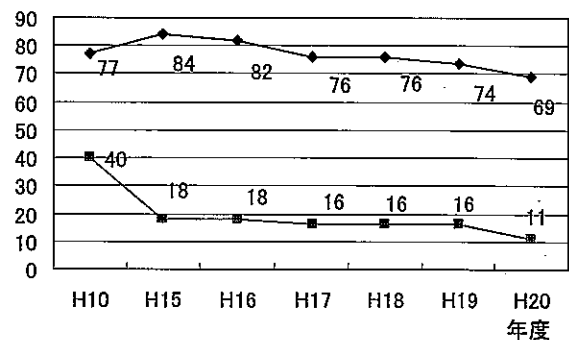
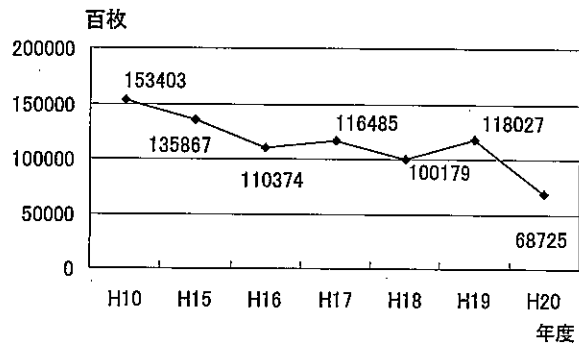
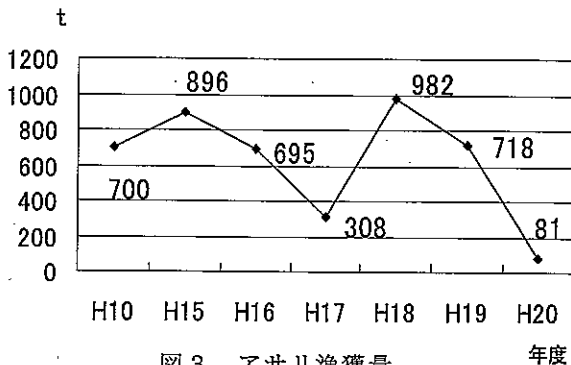


図2 アサリ（上段）及びノリ（下段）の経営体数

20年度の漁獲量は大きく減少した。(図3)

また、ノリの生産枚数は、天候等の影響で前年の6割程度となった。(図4)



3. 研究グループの組織と運営

私たちの木更津漁協女性部は、豊かな近代的漁村を建設するために昭和50年2月に組織され、生活の改善、漁業生産力の増強、貯蓄の増強運動を積極的に推進してきた。現在部員は54名で、貝淵地区、新田地区、新宿地区および吾妻地区の4支部があり、支部ごとに代表を決定し、その代表から部長、副部長、会計および監事を決定している。

毎年6月に開催される総会で、その年の活動計画を決めており、最近の主な活動は、潮干狩り場オープン前の清掃活動、木更津のアサリ料理の普及となっている。

4. 実践活動取組課題選定の動機

木更津漁協でも担い手の減少と高齢化が問題となっている。

女性部員の人数は図5のとおり、年々減少し、ここ10年間で約半数となっている。

また、年齢構成は、図6のとおり全員50歳以上で、70歳以上が全部員の約半数を占めている。

漁業のみならず、担い手が減少すれば、すべての産業は立ち行かなくなり地域の活性化は期待できない。漁業そのものが元気を取り戻せるようにするには何から始めたらよいか、まず私たちががんばってみようと考えた。

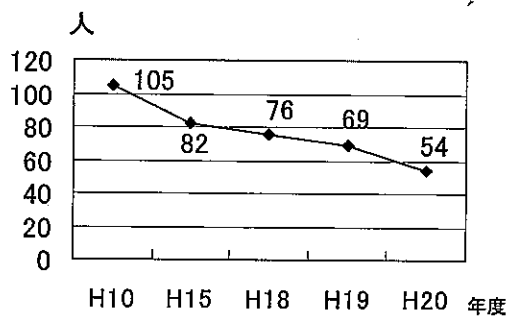


図5 女性部員数の推移

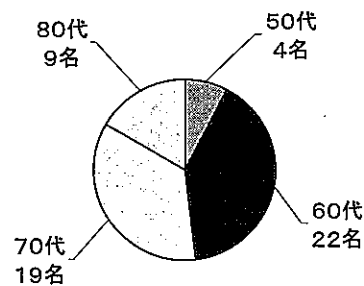


図6 女性部員年齢構成 (平成20年度)

また、部員の減少と高齢化に歯止めをかけるには、漁協女性部も新しい視点や分野で活動し、その魅力を若い世代に分かってもらい、参加してもらうことだと考えた。

そこで、女性ならではの視点で、できることから地道な努力を重ねていこうと、大きく分けて3つの活動をすることにした。

1つ目は、女性部だけの活動に留まらず、組合員全員が協力して漁場の清掃活動を行うこと。

2つ目は、観光拠点である潮干狩り場を中心とした「おもてなし」をすること。

3つ目は、木更津の主要な産物を積極的にPRすること。PRの方法は漁協のホームページの活用、子供向けの料理教室の開催である。

3つ目のホームページでのPR活動をするようになったきっかけは、数年前に、「アド街ック天国」という番組で木更津が取り上げられ、特産品であるアサリを紹介するため、漁協の調理室でアサリご飯や天ぷらを作った。その様子が放映された途端、一般の方からのアサリに関する問い合わせが殺到したのである。情報を発信することができればこんなにも反響がある。この経験から継続して積極的なPR活動を行うことにメリットがあると考えたからである。

5. 実践活動状況及び成果

(1) 漁場の清掃活動

「海の中に物を捨てない」「海を汚さない」をスローガンに、漁場の保全整備や海岸清掃などを心がけ協力しながら努力し励んでいる。

アサリを獲る方法は色々あり、船で獲る方法や人が潜って獲る方法もある。私たちの木更津では腰捲きという漁具を使用して、人の力でアサリを掘って獲っている。多くが夫婦船で、腰巻きで獲ったものからアサリを選別する際に集まるゴミを漁場から持ち帰る運動を行っている。

これは、夫が獲ったアサリを妻が篩いにかけて（このことを「がたとおし」という。）アサリと一緒にあがった海の中のゴミや貝の死殻などは選別、陸上げして処分するという共同作業である。集めた貝殻などは指定の場所に持ち込み処分するが、1日当たり5～6Kgほどになる。

また、決められたサイズ以下の小さな貝は、資源保護のため海に戻す活動を行っている。小さな貝が、重なって地に潜れなければ死んでしまうので船を移動しながら放流するなど工夫している。



漁場の清掃活動の様子

(2) お客さまへの「おもてなし」潮干狩り場の清掃とオープン日のアサリみそ汁

例年、木更津の潮干狩り場は3月中旬にオープンする。お客さまへの「おもてなし」の気持ちを大切に、3月初めにオープン前の潮干狩り場の清掃活動に積極的に参加をしている。潮干狩り場内の事務所、休憩所、更衣室、足洗い場など1日ばかりであるが、潮干狩りを気持ちよく楽しんでいただき、「来年もまた木更津の海に来たい」と思っただけであればと考え実施している。

加えて、潮干狩り場のオープンの日には来場者300人分のアサリのみそ汁を無料配布し、とれたての木更津のアサリを味わってもらおうが、これは、レジャーとして潮干狩

りに来ていただくだけではなく、木更津のアサリがどれほどおいしいか分かってもらい、またスーパーなどに買い物に行ったときも「木更津のアサリ」を選んでいただけるようにという願いが込められている。

まだ肌寒い時期の温かいみそ汁はとても好評で、配布前から長い行列ができる。



(3) 主要な産物のPR

①アサリの料理レシピ紹介で情報発信

2年ほど前から漁協のホームページでアサリの料理を紹介している。

どのような料理を掲載したらよいか打ち合わせをし、決まったら作り方や料理の写真を女性部で作成する。



生のアサリをむき身にするのは経験のない方には難しいので、「砂抜きしたアサリを鍋で蒸し、むき身にしたもの」を料理するというレシピを多くした。

最初は定番のアサリご飯やかき揚げを紹介したが、毎年少しずつ料理を追加して、現在では、9品目を掲載している。

潮干狩りに訪れた多くの皆さまに、獲れたアサリを美味しく食べてもらうため、今後もレシピを研究していく考えである。

木更津漁業協同組合のHPに掲載しているアサリ料理



アサリご飯

アサリのかき揚げ

アサリのフライ

スパゲティーボンゴレ

②子供向けの料理教室を開催

魚や貝などを通じた食育を実践している「ウーマンズフォーラム魚」という市民グループが主催する「海彦クラブ」事業に協力をした。

千葉県漁業士会内湾支部会（木更津市の漁業士はこの内湾支部に属する）と連携し、平成18年に東京都内の小学校で料理教室を開催した。

私たちが獲ったアサリとノリを会場に持ち込み、アサリは殻をむいたりそのまま使ったりしてかき揚げやみそ汁を作り、ノリはのり巻きにして試食してもらった。「家で食べるよりおいしい」と歓声をあげた時の子供たちのキラキラした表情はなんとも言えない。

この教室は、単に料理をするだけでなく、漁師の生活について学ぶという内容も盛り込まれていた。料理教室に参加した児童のうち15名が夏休みを利用して漁師宅にホームステイをするというプログラムが組まれており、朝は漁師と一緒に早く起きたり、体験乗船をしたりといったことを行った。

6. 波及効果

アサリのPR活動のおかげで、木更津のアサリをお目当てにした、潮干狩りの時期以外の観光客が多くなった。

木更津市内の料理屋では、お店で「あさり御膳」をお出ししようという活動に発展し、お昼時には「あさりづくし」のランチを求めて観光バスが停まっている光景を目にするようになった。

私たちの活動が、だんだんと他の仕事をしている方々にも影響しているのが実感できる。

また、「海をきれいな状態に保ちたい」という気持ちは、他の漁業を行っている漁業者、他の漁協の組合員も気持ちは同じであり、参加者が、今後増えていくことを期待する。

7. 今後の課題や計画と問題点

私たちの清掃活動は地道な小さな活動であるが、観光客などの多い潮干狩り場で活動の様子の写真の掲示、チラシの配布などをして、「ごみは持ち帰る」という気持ちを持ってもらえるようにしていきたいと考えている。

また、「木更津のアサリ」というブランドがさらに有名になるように、ホームページでのレシピ紹介の数を増やしていきたい。さらに、市や漁業士会と連携して、地元の子供や若い母親にも木更津の漁業のこと、アサリのことをもっと知ってもらえる催し物なども開催したいと考えている。料理教室の際にお世話になった主催者の代表の方から「学校では農業の勉強に比べ、漁業についての学習が遅れているので、こうした授業で海に関心をもって欲しい。」との話があったが、私たちも同じ考えである。都会よりもまず、地元の若い世代に対し、このような情報発信が必要だと感じた。

最後に、女性部の活動を長く続けていくためには部員の人数を確保していくことが必要であると思う。

現在、一漁家から一女性部員が加入するよう、脱退してしまった女性部員に対し再加入を促しているが、なかなか思うように進んでいない。

漁家に嫁いできた若い方々を部員として迎え入れていく、その前段階として漁家に嫁いできてもらうことが必要だと思う。そのためには、漁家のよいところをもっとよく知ってもらうことだと思う。

漁家においては、世の中で言われ始める前から男女共同参画が成立していたのではないかということを知りたい。夫が採ってきたものを妻が加工する。夫が獲ったアサリを妻が選別するというように、自ずと夫婦の役割分担ができ、お互いの役割を尊重しあっている。

私たち漁家の女性の役割は、自分の携わっている漁業や品物だけでなく、「漁師の奥さんって楽しいですよ」ということも情報発信していくことである。