

地域交流を通じて地元の魚をPRしています！

山口県漁業協同組合平生町支店女性部
部長 森本サク子

1 地域及び漁業の概要

平生町支店は、瀬戸内海東部の室津半島に位置し、馬島、佐合島などの島々に囲まれた平生湾に面している。一方、背後には、標高438mの大星山がそびえており、とても風光明媚なところである。大星山は、発電用の大きな風車が7基設置されている山であり、遠くからでもすぐにわかる。頂上からは、平生湾内はもとより、天気良ければ、四国まで見渡すことができる。

漁業は、小型底びき網漁業を中心に、建網、いわし船びき網などが営まれている。昨年度の支店全体の水揚げ額は1億1,000万円、正組合員数は39人、正組合員の平均年齢は72歳である。水揚げの減少、魚価の低迷、組合員の減少・高齢化などにより、当支店の状況は、年々厳しくなっている。



2 グループの組織と運営

平生町支店女性部は、昭和39年に設立され、これまで、お祭りなどの地域行事への参加をはじめ、海岸清掃を中心とした海浜環境美化、また、魚食普及など、様々な活動を行ってきている。

少し変わったところでは、集めたアルミ缶を車椅子などに交換し、これらを社会福祉協議会に寄贈する活動がある。アルミ缶集めは、女性部員自らが行うほか、地域住民にも呼び掛けて行ってもらっており、地域が一体となった活動になっている。これまでに、車椅子のほか、医療器具や鉄の大鍋などを寄贈してきたが、利用者からはとても喜ばれている。

女性部を立ち上げてからしばらくの間は、部員数はとても多く、また、みんな若かったが、最近は、部員数は減り、高齢化も進んでしまった。現在の部員数は29名、平均年齢は70歳を超えている。



鉄の大鍋贈呈式

3 実践活動取組課題選定の動機

地域行事への参加、環境美化といった活動は現在も続けているが、最近、女性部では、地域交流を通じた地元の魚のPR活動に力を入れている。

当支店の組合員が獲った魚の大部分は、広島を中心とした県外に出荷されている。このため、地元では支店の魚をあまり食べる機会がなく、支店の魚のことはあまり知られていなかった。私たちはこのままではいけないと考え、地元の人たちとの交流の場を増やし、直接会話することにより、支店の魚をPRする活動に力を入れることにした。

4 実践活動状況

力を入れている主な活動を4つ紹介する。

1つめは、社会見学の積極的な受け入れ。この活動は、町内にある2つの小学校の低学年の児童及びその保護者に支店に来てもらい、魚の水揚げ状況や、水揚げされる魚を実際に見てもらうものである。小学校の社会見学の一環として、10年ほど前に始まったものであるが、私たちは、これを毎年積極的に受け入れている。

今の子供たちは、普段魚を見ることがあまりないようであり、児童は、水揚げされる魚を見ては、「きゃーきゃー」言っていていつも大騒ぎしている。私たちが、魚の獲り方や魚の種類などについて説明すると、魚にはとても興味があるようで、その時には、児童は真剣に説明を聞いてくれる。説明の後には、児童の質問を受け付けるが、児童からは、魚の名前など矢継ぎ早に質問がなされ、中には「クジラは捕れるのですか」といった想定外の質問もあることから、少し返答に困ることもある。



支店前で小学生と記念撮影

2つめは、料理体験の活動。これは、町内の中学校の生徒に支店に来てもらい、魚を使ったハンバーグを作ってもらうもので、3年前から毎年実施している。

材料には、支店で水揚げされたエソ、グチといった小魚を使用するが、魚を捌くところからフライパンで焼くところまで、全ての作業を生徒が行っている。

私たちは、この活動では、材料や道具の準備のほか、生徒に対して、小魚のさばき方や調理の仕方などを指導している。生徒への指導は、あえて口だけであるようにしているが、これは、自分自身であれこれ試した方が、コツを早くつかめるようになるからである。私たちは、この料理体験で、生徒にできるだけコツをつかんで帰ってもらいたいと思っている。それは、コツをつかめば、魚をさばいたり、料理をしたりするのが面白くなるからである。



料理体験の様子

そうして出来た料理は、生徒と私たちみんなで試食する。味が薄かったり、少し焦げていたり、出来は様々であるが、生徒が一生懸命作った魚のハンバーグであり、生徒には、「材料の小魚はここで獲れたものなのよ」、「次はここをもう少しこうやったらいいよ」、などといろいろと話をしながら、楽しく食べている。

中学生といえば、少し難しい年頃のように思われがちであるが、実際に接してみるとそんなことはない。

3つめは、イベントで加工品を販売する活動。平生町の中心部に農林水産物の直売施設があり、毎年秋に、ここで町主催のイベントが開催されるのが、私たちは、このイベントにおいて自分たちで作った魚介類の加工品を販売している。原料となる魚介類は、支店で水揚げされたものである。

イリコ、ゆでダコ、レンチョウ(=アサビ)の一夜干し、コウイカの串焼きなどを販売するが、どれもお客さんには好評で、特に、ゆでダコは大人気でいつも大行列ができる。

イリコは、大人1回100円でつかみ取りをしてもらう。ほとんどの人がつかむ前に、「私は手が小さいから。」と言うが、イリコをつかんだら手を離さない。また、加工品の販売に合わせて、子供を対象としたアナゴすくいも行っている。小さなすくい玉で、生きたアナゴをすくってもらうが、子供たちは大喜びするので、アナゴすくいはとても盛り上がる。ちなみに、すくえるのは、一人3匹までで、私たちは、すくったアナゴをその場でさばき、子供たちに持たせてあげている。



アナゴのすくい網

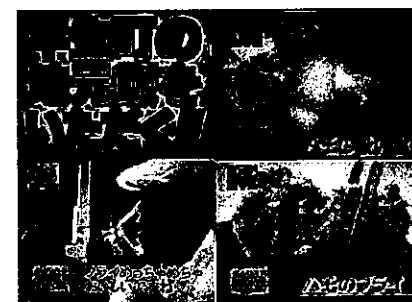
そして4つめは、町主催のイベントで、ハモ料理を紹介する活動である。このイベントは、「きてみて平生の会」という名称で、一般の人たちに平生町の四季折々の食材を楽しんでもらうものである。私たちは、このイベントにおいて、ハモのさしみ、湯引き、フライ、吸い物といった、様々なハモ料理を作り、参加者に振る舞っているが、料理はどれも好評で、手応えを感じている。



みんなでハモ料理作り

料理をハモにしているのには少し訳がある。ハモは、その処理、特に骨切りがとても難しいので、一般にはあまり食べられていなかった。しかし、県漁協の本店と民間加工業者とが手を組んで、骨切り処理までされた「西京はも」という名称のハモ製品を開発した。このことにより一般の人も、骨切りなどをすることなく、ハモを食べられる可能性が高まった。一方、当支店ではハモの漁獲が多く、「西京はも」の原料としての出荷も多いことから、そのPRを行って、この「西京はも」の需要を高めていく必要があったのである。

「西京はも」に関しては、私たちはこれまで深く関わっている。開発の初期には、地元で食べられているハモ料理を紹介するため、下関まで出掛けてハモのホイル焼きを作った。また、ある程度軌道に乗ってからは、テレビ等のマスコミを積極的に利用し、テレビ取材があった



西京ハモの料理が、テレビ放送されました。

場合には、沿道に、「西京はも」のノボリをたくさん立てて雰囲気を出したり、レポーターに、私たちが作った様々なハモ料理を食べてもらい、コメントしてもらったりしている。

5 結果及び波及効果

最近、力を入れている主な活動は以上のとおりであるが、どの活動も、漁や家事の合間に話し合いを行い、いろいろと準備しないと行けないので大変である。しかし、魚を見てはしゃぐ小学生の姿や、苦戦しながらも真剣に魚を捌く中学生の姿などを見ていると、準備や日頃の漁で疲れた体が癒され、また明日からも頑張ろうという気になる。

そして、最近では、直接私たちのところに魚の注文が入ったり、魚を求めて支店を訪ねてくる人が現れたりするようになった。私たちは、これらのことをこれまで活動を続けてきた成果だと考えており、とても嬉しく思っている。

なお、支店では、こういった要望に応え、水揚げ作業中に荷捌き所を訪れた人に対しては、要望に応じて魚を直接販売することとなった。また、クチコミでこの販売のことが広まり、お客さんの数は少しずつ増え、「今日、魚はありますか。」といった問い合わせも増えてきている。



楽しそうな小学生



真剣に魚をさばく中学生

6 今後の課題や計画と問題点

私たち女性部は、高齢化が進んでしまったが、その分知識や経験は豊富である。これからも、この知識と経験を活かし、いろいろと工夫しながら、また、地魚のことをもっと知ってもらい、そのファンが増えることを目指し、今の活動を続けていきたいと考えている。地味な活動かも知れないが、頑張っていきたい。



これからも頑張ります！