

## 川尻の海を守る —ヒジキの復活を目指した取組—

川尻漁業協同組合  
女性部 根本ひろ子

### 1. 地域の概要

日立市は、世界に名だたる日立製作所発祥の地で、世帯数の約6割がその関連会社に勤める典型的な企業城下町である。また、市内30kmの海岸線には6つの漁港と5つの漁業協同組合があり、県内有数の水産業が盛んな地でもある。私たち女性部の所属する川尻漁業協同組合は日立市の北端に位置しており、隣接する鵜の岬海岸は日本の白砂青松100選にも選ばれた美しい浜であり、長良川の鵜飼漁で用いる海鵜の捕獲地としても知られている。

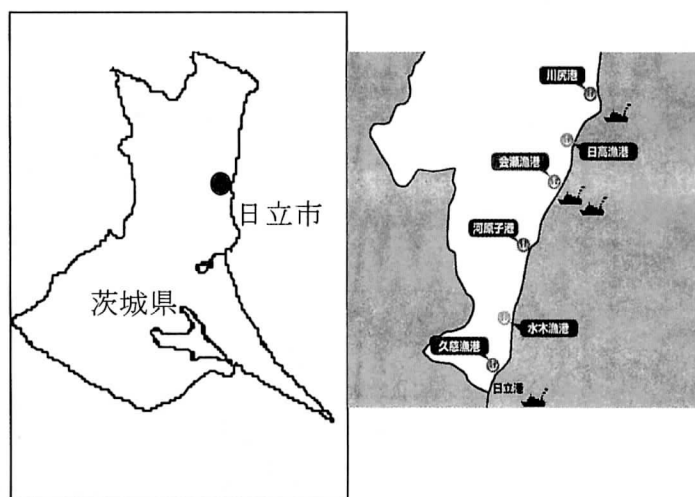


図1 地域の概要

### 2. 漁業の概要

当組合の組合員は74名（正組合員69名、准組合員5名）で、平成20年の水揚量は397トン、水揚金額は2億4,172万円となっている。主な漁業は、カレイ類やタコ等を対象とした小型底びき網、シラスやコウナゴ等を対象とした船びき網、スズキやヒラメ等を対象とした延縄、釣り、採鮑等の沿岸漁業が営まれている。

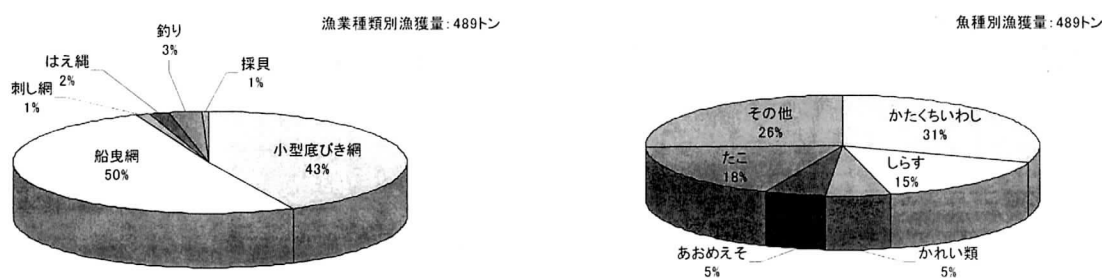
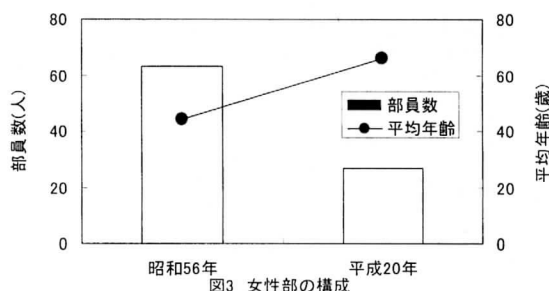


図2 川尻漁協の生産状況(H18)

### 3. グループの組織と運営

私たちの女性部は、昭和49年に設立され、昭和56年には63名の部員がいたが、現在は26名まで減少している。また部員の平均年齢は昭和56年は44歳であったが、現在は66歳となり高齢化が著しい。これまで合成洗剤追放活動、浜そうじ、健康管理などに積極的に取り組んできたが、最近では、料理講習会や朝市など市民に対しての地元水産物をPRする活動を積極的に実施している。



#### 4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

女性部では、不安定な漁業収入を補うためにヒジキの利用を考え、昭和56年から「磯そうじ」と称して、ヒジキ生育場の保全のために雑海藻の刈取り作業を実施してきた。当時は約200万円程の販売収入があったが、シラス船曳網漁業の普及により、その重要度は低くなり、ヒジキを採取する部員も減少してきた。

また、部員の高齢化、減少も進み、若い部員のなかにはヒジキの利用方法を知らない部員もおり、これまで実施してきた「磯そうじ」の継続に危険信号が点り、先祖より受け継がれてきた「川尻の磯」の荒廃が懸念されるようになった。

磯の荒廃を防ぐためには、「磯そうじ」を継続して実施していかなければならないが、そのためにはヒジキを再び利用して収入に繋げる取組を行うことが急務であった。そこで、まずは地元の市民に対して販売していくことを考えたが、日立市は県内有数の水揚を誇っているにも拘わらず、日立製作所の企業城下町であることから、市民の水産業に対する理解や認知度は希薄であり、地元川尻の水産業を地域住民に対して理解を深めていく必要性を感じた。そこで、日立市及び日立市水産振興協会と協議を重ね、新たな取組として「料理教室」と「直販活動」を実施することとした。

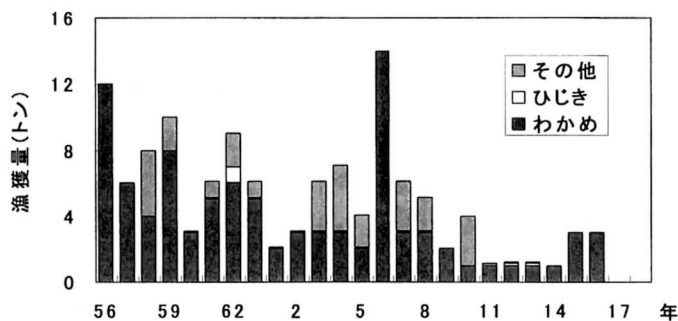


図4 海藻類生産量の推移

#### 5. 研究・実践活動の状況及び成果

##### (1) ヒジキ生育場の保全活動 —磯そうじ—

この取組は昭和56年にヒジキの増殖を試みるために水産試験場の協力を得て、雑藻刈取り後の海藻の着生状態を調査し、効果を確認した。ヒジキやフノリを採取した磯には、ウミトラノオなどの有用ではない海藻が付着するために、そのままにしておくと、来年また採取することができない。作業はヒジキやフノリの採取が終わる6月の大潮の時期に行い、朝7時頃から午前中一杯、ヘラやシャベルを用いて岩肌が見えるまで雑藻を取り除く。潮の引いている時の限られた時間内での作業なので、手際よく行わなければならない、時には、作業に夢中で潮をかぶる時もあるので、お互いに注意しながら作業を行う。半日ほどの作業ですが、磯づたいに歩いたり、しゃがんでの作業のため、結構、腰に負担のかかる作業である。



①昭和56年の「磯そうじ」



②現在の「磯そうじ」



③作業実施 前



④作業実施 後

図5 「磯そうじ」の概要

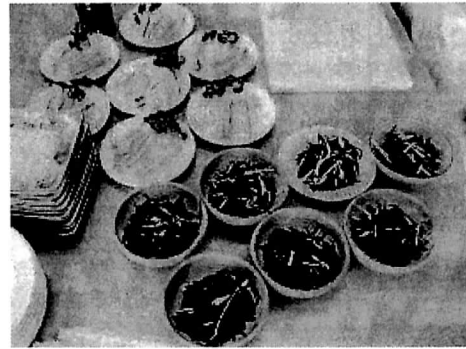
## (2) 市民へのPR活動

### A 料理講習会

私たちは、ヒジキを始めとする川尻の水産物をPRするために、平成17年度から、日立市水産振興協会の協力を頂き、一般市民の方を対象に料理講習会を開催することとした。以前は女性部の中で料理講習会を行っていたが、市民の方を交えての講習会は、女性部では初めてで不安もあったが、今までの経験を活かしながら挑戦してみることになった。毎年2月に約30名程の市民の方を募集するが、募集とともにすぐに定員が一杯になるほどの人気である。私たちは、まずはヒジキをPRするために「ヒジキおこわ」、「ヒジキサラダ」をつくり、その他に地元で水揚げされた食材を用いて「たら鍋」、「さより刺し」等の地魚料理を作ったりしている。参加者からは、「ヒジキの歯ごたえ、味、香りが全然違う」、「どこで買えるの?」などの意見があった。また、町の中で参加者と行き会った時には「こんにちは、あの時の料理は美味しかったですよ、またいつやるんですか」などと声をかけられることもあり、少しでも市民の方々とふれあいがもてたことをうれしく思った。



①料理講習会



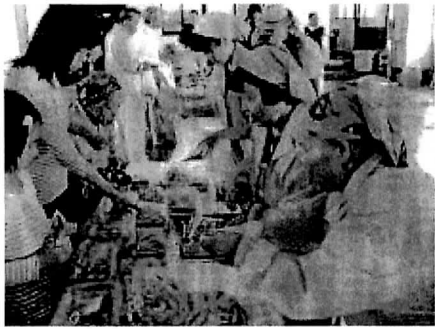
②ヒジキサラダ

図6 料理講習会の概要

### B 直販活動 —朝市—

料理講習会において、参加者から「川尻の水産物はどこで買えるの」といった意見を多く頂いたことから、そうした市民の声に応えるために、私たちは日立市と日立市水産振興協会の協力を得て、平成19年から、新たに港内で「朝市」を開催している。料理講習会でも評判の良かった「ヒジキおこわ」は朝市の名物となり、毎回200食を作っているが、飛ぶように売れている。また、家庭でも「ヒジキおこわ」を作りたいと生ヒジキを買っていく人もとても多く年間約100kgが売れるようになった。。併せて川尻の磯で育ったツノマタ、マツモ、ワカメの海藻類とともに漁業研究会が養殖しているコンブを販売し、豊かな川尻の磯をPRしている。おそらくツノマタは食べたことが無い人が多いと考え、試食のみそ汁を用意したところ、試食した人は、独

特のネバネバ感に感激したようで、珍しさもあり次々と買っていった。その他にもシラス干し、煮ダコ、アカガレイの干物、イカ焼き、サメフライ、どんこ・メバル等の地魚も販売している。毎回、開始15～20分で完売してしまう盛況ぶりに、驚きとともに、市民の方々の「地魚」に対する意識がとても高いことを認識した。



①朝市販売状況



②ヒジキおこわとヒジキ



③朝市紹介新聞記事

図7 朝市の概要

## 6. 波及効果

料理教室では市民の方々との触れあいから、やりがいを感じられるようになり、頼りにされているという取組に対する満足感が得られてきたとともに、「朝市」では予想外の人気に市民の地元産物に対する意識の高さを認識した。これらの活動から部員も「売る」ことに対する認識を改め、加工場の設置などについても議論されるようになり、将来の浜のことについて積極的に考えるようになってきた。

そうしたなか、県の普及室の協力で外部から講師の先生を招いて、環境活動をテーマとした学習会を開催するなどして部員の意識の向上にも努めている。昨年は、茨城県及び海・人・くらしフォーラムが主催した漁業フォーラム2008へ参加し、我々の活動を他地区の漁業者や市民へとPRするとともに、環境活動の重要性を学び、自分たちの活動が環境保全にも役だっていることへの意識が強くなり、廃油石鹸づくりという新たな環境活動へも取組が広がり、活動の活性化につながってきている。



①学習会



②漁業フォーラム2008



③廃油石鹸づくり



④廃油石鹸配布(朝市にて)

図8 その他の活動

## 7. 今後の課題や計画と問題点

今は、「料理講習会」や「朝市」等で、川尻の「漁業」、「地魚」を知ってもらっているが、市民の反響も高いことから、是非これからも我々の情報発信活動と位置づけて継続していきたいと考えている。さらに「朝市」については、収入に繋がる取組として規模拡大も含めて考えていく必要がある。

これまで、私たちは、浜で暮らしていることから、「磯」は当たり前の存在だったが、最近になって、漁村の多面的機能が謳われるようになり、「磯」の重要性が指摘されているが、「料理講習会」や「朝市」を実施することによって、改めて生産の場である「川尻の海」の重要性を認識したところである。

同じく「磯そうじ」についても、環境保全の観点から、浜以外の人たちに理解してもらうことも重要だと思っている。環境保全活動としての「磯そうじ」、啓蒙活動としての「料理講習会」、地産地消活動としての「朝市」、それぞれがつながりをもった活動を行うことにより、「元気な浜」が維持されていくことになると思う。

そのために、生産の場である「川尻の海」を守っていかなければならず、まずは「磯そうじ」を継続実施していくことが大事であるが、私たちだけでは継続が危ぶまれているので、市民の協力が必要であると感じている。

さらに、昨年からはじめた廃油石鹸づくりについては、朝市に来てくれた人たちに石鹸を配布して、一般の人にも「台所は海への窓口」であり、海が綺麗でなければ、安心して安全な水産物を生産できないことを呼びかけている。漁業者の活動では限界があるので、今後は地域の住民みんなで「川尻の海」を守るという運動へ発展させていきたいと考えている。

そのためにも、「浜のサポーター」を一人でも多く作って、共に活動していくとともに、女性部も一丸となって、それぞれの抱える課題を一つずつ克服し、地元における漁業の存在価値を高めていき、祖父母、父母から受け継がれてきた「川尻の海藻」とそれを育む「川尻の海」を子、孫へとバトンをつなげていきたい。

