

八丈島の魚で魚好きの子どもを増やしたい！

—学校とともに魚食需要を創造する—

八丈島漁業協同組合女性部

山下ミヤ子

1. 地域の概要

私たちの暮らす八丈島は、東京から南へ約 290 キロの太平洋上にある面積約 70k m²、周囲約 60kmの繭形をした島で、人口は約 8,300 人、一日に 3 便のジェット便と、一便の定期船とで東京にアクセスしている。(図 1)。

また、島の気象は黒潮の影響を受け、冬は温暖で夏は涼しく、雨が多いことが特徴である。

島の主な産業は、観光や農業、水産業で、この他、黄八丈織物や、焼酎の生産なども行われている。

2. 漁業の概要

平成 20 年度末の八丈島漁業協同組合の組合員数は 839 名(正組合員:214 名、准組合員:625 名)である。

また、水揚げは 1,515 トン、9 億 9,200 万円で、主にキンメダイなどを対象にした底魚一本釣り漁業、カツオなどを対象にした曳き縄漁業、ムロアジの棒受け網漁業、トビウオの刺し網漁業などが行われ、東京都では随一の漁獲を誇っている。

しかし、近年は漁業者の減少や高齢化に加え、磯焼けの進行、サメ・イルカによる漁業被害も深刻で、漁獲は最盛期であった昭和の終わりごろに比べ半減している。

3. 研究グループの組織と運営

八丈島漁協女性部は、平成 13 年の漁協合併を機に、これまで島にあった 3 地区の漁協女性部が統合し、新たなスタートを切った。

現在の部員数は 179 名で、魚食普及や貯金、共済の推進、海浜の清掃活動などに取り組んでいる。

また、平成 16 年には、私たち女性部の有志が中心となって、地元の魚をいかに多くの人に食べてもらうかを考えるため、「八丈産お魚研究会」を発足した。(写真 1)。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

漁獲が低迷している今日でも、八丈島の近海では、ムロアジ(写真 2)やハマトビウオなどが豊富に漁獲される。

しかし、これらの魚は、漁獲が安定しているにもかかわらず、さまざまな理由から思うように売れず、せっかくの資源を有効に活用できていなかった。

例えば、ムロアジは刺身にしても大変おいしい魚であるが、身がすぐに軟らかくなってしまいうため、鮮魚として島外へは出荷することができず、主に特産のくさやの原料や、マグロはえ縄漁の餌として活用されてきた。しかし、くさや消費の減少や、マグロはえ縄漁船減船の影響で需要が減少し、新たな販路の開拓が求められていた。また、ムロアジ漁の際にはナメモンガラ（通称：トミメ）というカワハギの仲間（写真3）も混獲されるが、おいしいにもかかわらず、消費者に馴染みがないことから、商品価値がなかった。

さらに、ハマトビウオは資源管理が成功し、漁獲が伸びてきたにもかかわらず、他産地との競合により、思うように売れない状況が続いていた。

一方、平成17年には食育基本法が制定され、全国的に学校給食で地場産物の活用が求められるようになっていたが、八丈島では学校給食に地元水産物を流通させるルートがなかったため、漁業生産が盛んな地域でありながら、島の子どもたちは給食で地元水産物を食べることなく過ごしていた。

「夫が命がけで獲ってきた魚を有効に活用したい」、「島の子どもたちの給食で島の魚が食べられるようにしたい」との思いが私たち女性部の中で日増しに高まっていった。

5. 研究・実践活動状況及び成果

いざ、取り組みを始めようと思立ったものの、私たちには、加工場も十分な資金も無かった。

そこで、漁協にお願ひし、使わなくなっていた漁具倉庫を借り受けるとともに、（財）東京都島しょ振興公社（伊豆・小笠原地域の産業、観光等の振興に関する事業を行うことにより、島しょ地域の振興に寄与することを目的に設立された財団）の補助と自己資金を使い、小さいながらに加工場を整備し活動を開始した（写真4）。

活動を開始して、まず気がついたのは、私たちが加工するムロアジやトビウオなどの魚は、料理の専門家である学校の栄養士さんたちにすら、ほとんど知られていないということだった。

そこで、私たちは栄養士さんたちにこれらの魚の調理法や、おいしさを知っていただくため、地元のみならず島外の学校へも積極的に出向いて、料理実習などを行った。（写真5）。時間や経費はかかるが、栄養士さんたちと直接意見を交わすことで、商品の良さを知っていただくことができ、また、逆にいただいた意見は、より良い製品づくりにも活かすことができた。

こうしてたどりついたのが、現在の主力商品であるムロアジ、トビウオのミンチである（写真6）。これは、ムロアジ、トビウオをミンチにして1kg入りの真空パックにし、冷凍にただけのものであるが、すり身ではなくミンチにすることで、魚のおいしさがしっかり味わえるとともに、子どもたちが普段慣れ親しんでいる家庭料理のハンバーグ（写真7）やメンチカツ（写真8）などのひき肉料理にも応用できる点が評価されている。また、魚嫌いの子どもでもおいしく食べることができたとの報告をよく受ける。

次に気づいたのは、栄養士さんたちは、私たちが加工した魚に食材だけではな

く、教材としての付加価値を認めていただいているという点だった。

このため、輸入品等とくらべれば、決して安くはない私たちの加工品を繰り返し使っていただいていたのである。

これまで私たちは、加工品を発送する際に、できるだけ八丈島や魚のことなど、加工品に関する情報を伝えたいとの思いから、原料となったトビウオのサンプルを希望に応じ同封したり、魚や島のことを紹介したニュースレターを同封するなどの取り組みを行ってきたが、加工品を受け取った学校では、これらの情報を給食の際や、さらには社会科の「島の暮らし」、「日本の水産業」などの単元の生きた教材として活用してくれていたのである。(写真9)。

これは、加工品を食材としてしかとらえていなかった私たちにとって、目から鱗の大きな発見であった。このため、今では、栄養士さんを対象にした講習会だけでなく、子どもたちを対象にした出前講座にも力を入れている(写真10)。

これらの甲斐あってか、現在は、地元の小中学校、保育園、老人ホームはもとより、広く東京都全域の小中学校にも(財)東京都学校給食会や、協同組合関東給食会といった給食物資を扱う団体と連携し、加工品を納めている(図2)。

生産も順調に伸び、平成20年度の総売り上げ金額は約2,700万円、主力商品であるミンチの出荷量は約8.6トンになっている(グラフ1、グラフ2)。

また、これに伴い漁協から購入する加工原料の仕入れ数量も増加している(グラフ3)。

6. 波及効果

現在、私たちは給食事業の合間を活用し、島内での朝市開催や(写真10)、地元でもほとんど作る人がいなくなっていた伝統食、「ムロ節」(ムロアジの燻製)(写真11)の復活などにも力を入れている。この結果、島の人たちからも私たちの作る加工品が心待ちにされるようになるとともに、給食のない夏休みや冬休みにもコンスタントに仕事ができるようになり、私たちの安定した雇用の場となっている。

また、出前講座を通じ、八丈島に興味を持つてくれた子どもたちや先生方が観光で島を訪れてくれるなど、都市と漁村の交流にも寄与している。

更に、近隣の島でも、漁協女性部が中心となって地元の学校給食や、島外の学校給食へも加工品を納めるところもでてきていると伺っている。

7. 今後の課題や計画と問題点

加工事業の順調な伸びとともに、これまでの加工場が手狭になったため、現在、新しい加工場の整備を進めている。

新しい加工場になれば、便利になる反面、高額な電気代や、施設の維持・補修なども全て私たちの負担になる。加工事業は順調に推移しているものの、これまで以上に、部員一人ひとりが経営者としての意識をより高め、経営管理を行っていかねばならない。

また、増えていく学校からの需要にしっかりと応えていくためには、新しい部員を育成していくことも不可欠である。

将来的には法人化することも検討しなければならないと思っている。

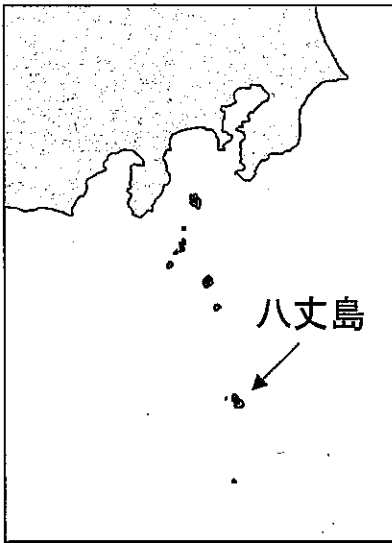
この際には、私たちの賃金の安定化を図ったり、原料を確保してくれる漁業者が生産を維持していける価格で原料を購入することにも配慮しなければならない。

しかしながら私たちの活動の原点は、八丈島のおいしい魚を多くの子どもたちに食べてもらいたいということである。このため、今後とも出前講座などを通じ、私たち生産者と消費者である子どもたちとの間で、顔の見える関係づくりに努めながら事業を展開させていきたいと考えている。

さらに、取り組みを発展させるためには、行政、教育機関、流通業者など、幅広い機関と連携を深めることも不可欠である。連携を深めることでどんどん仕事の幅が広がっていくものと確信している。どうしたらよいか悩む前に、今後ともさまざまな機関と積極的に意見交換し、みんなを巻き込んでいきたいと考えている。

私たちの取り組みは小さな取り組みである。しかし、日本各地でこのような取り組みが活発になっていけば、魚の大好きな子どもたちが増え、日本の漁業にも活気を取り戻せるのではないかと考えている。

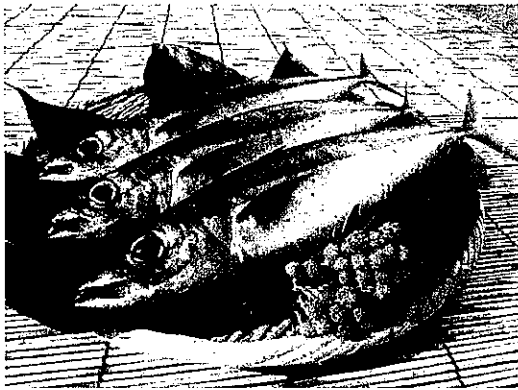
これからの水産業の振興は私たち女性の取り組みにかかっているととっても過言ではないと考えている。ぜひ皆さんもいっしょにがんばってまいりましょう。



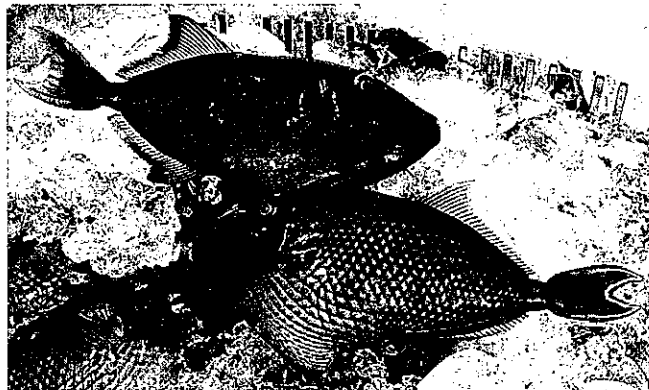
八丈島の位置(図1)



八丈産おさかな研究会(写真1)



ムロアジの仲間である
クサヤモロ(写真2)



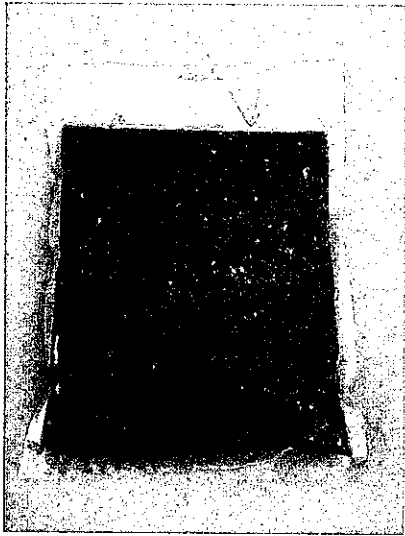
ムロアジ漁業で混獲されるナメモンガラ
(トミメ)(写真3)



加工作業の様子(写真4)



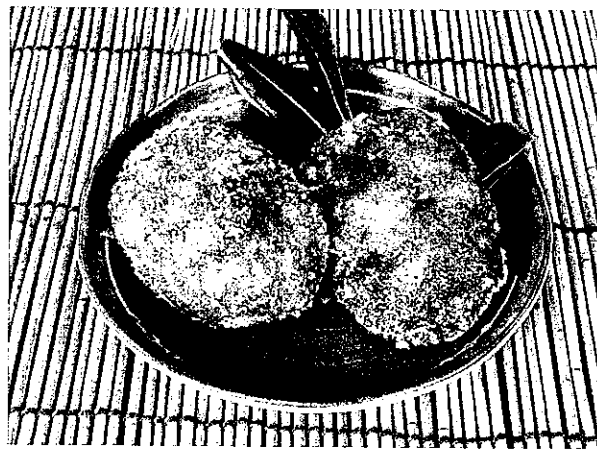
栄養士を対象にした調理実習
(写真5)



ムロアジのミンチ(写真6)



ムロアジのハンバーグ(写真7)



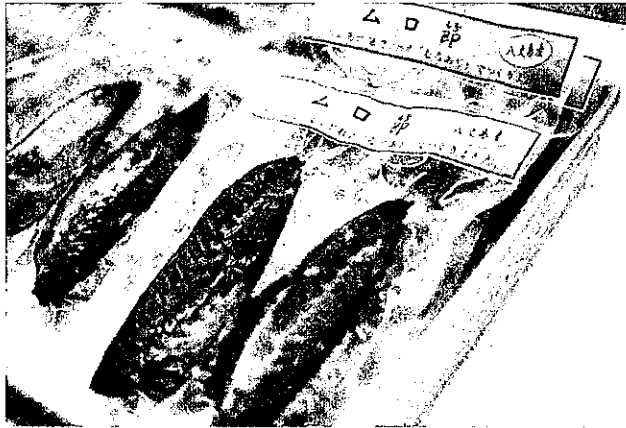
ムロアジのメンチカツ(写真8)



給食時に先生がサンプルのトビウオを用いて食育(写真9)



都内の小学校で出前講座(魚さばきの実演)(写真10)



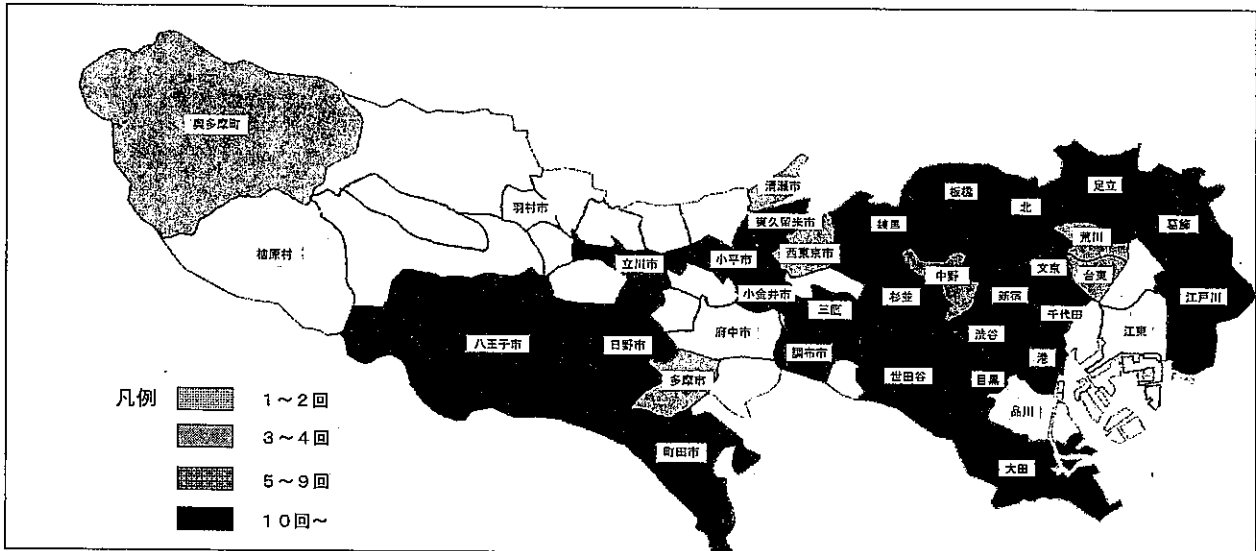
島の木で燻製にしたムロ節(写真11)



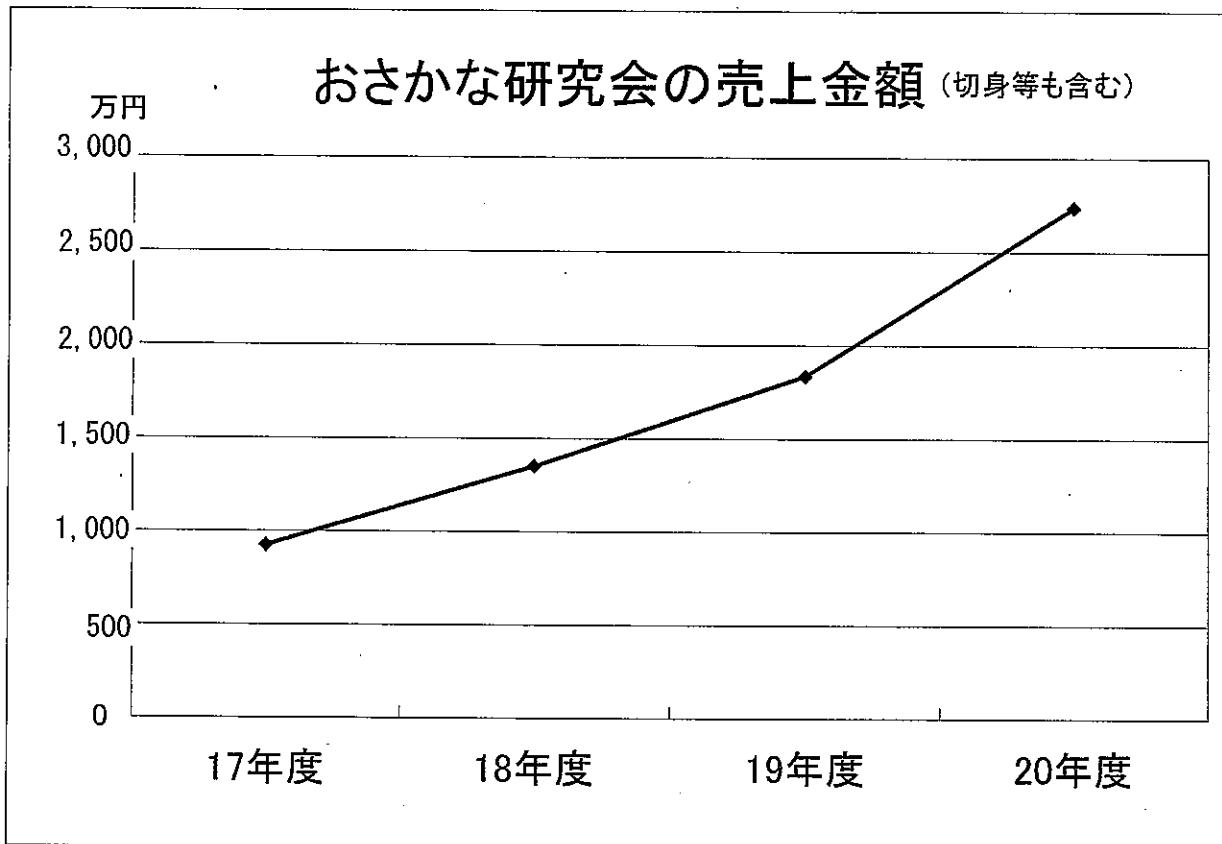
島内での朝市(写真12)

平成20年度 都内学校給食への魚ミンチ納入先 (図2)

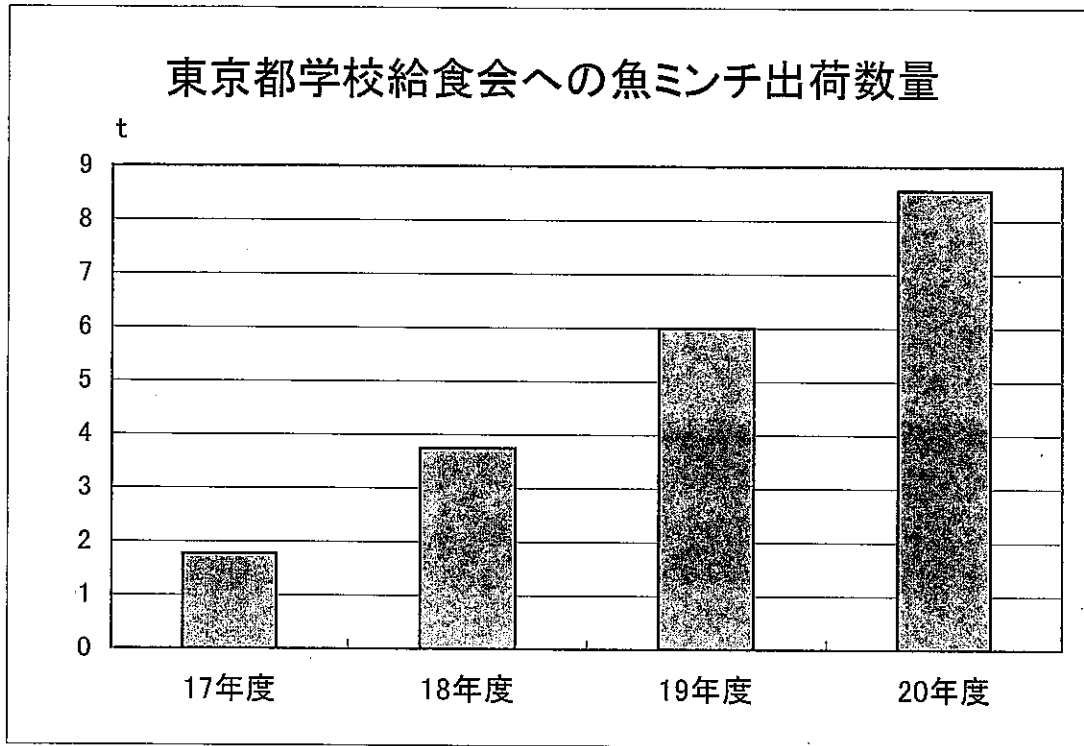
※東京都学校給食会取扱分の魚のミンチ



(グラフ1)



グラフ2



グラフ3

