

「みんなの笑顔が元気の源」

～味、技をつないで13年～

宮城県漁業協同組合大谷本吉支所女性部 おばちゃん倶楽部  
齋藤 節子

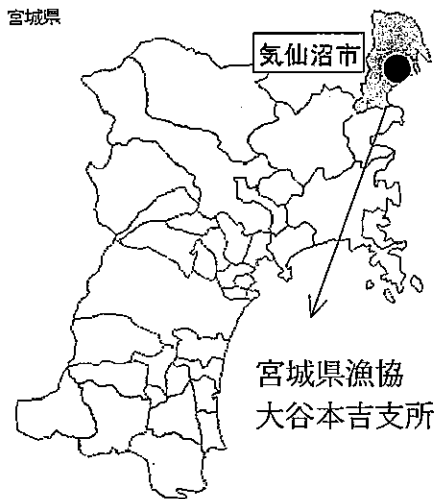


図1 気仙沼市の位置図

### 1 地域の概況

私たちの住む気仙沼市は、宮城県の北東端に位置し、海岸線は三陸沿岸の特徴的なリアス式海岸と砂浜が交錯する南三陸金華山国定公園の中にある。春には椿が咲き誇る「気仙沼大島」を湾口に抱く気仙沼湾は天然の良港として全国の船が往来し、湾の南側には「快水浴場百選」に認定され日本一駅から近い海水浴場として有名な「大谷海岸」があり、自然環境に恵まれた、風光明媚な地域である。

### 2 漁業の概要

宮城県漁業協同組合大谷本吉支所は、正・准組合員合計1,015名を有し、ワカメなどの養殖業を中心に、漁船漁業、定置網漁業、アワビ・ウニなどの採介藻漁業などが営まれている。平成20年度漁協共販取扱金額は3億7,000万円余りで、第1位はワカメで全体の70%、次いでアワビが15%、ホタテが6%の順である。また、県内有数のサケの水揚げ量を誇り、市内にある大川および津谷川のサケ種苗生産用親魚捕獲数は県内第1、2位となっており、サケ資源の増大に貢献している。

### 3 女性グループの組織と運営

私たちおばちゃん倶楽部は、平成7年12月に結成し、今年で13年目を迎える。現在の部員は10名であるが、当初は漁協女性部の中にある生活改善クラブ「黒潮会」のメンバーを中心に集まった6人でスタートした。「本吉町農林水産物直売センター」、道の駅「はまなすステーション」や「農林水産物処理加工センター」が活動の拠点である。半農半漁の地域性を活かし「ワカメの中芯」や「カボチャ」など農・水産物を中心に、地元でとれた食材を使って加工・販売している他、魚食普及・体験学習の受け入れ等を行っている。加工販売については、多くの方々に支えられ、当初は、年間4万円に過ぎなかった売り上げが現在では500万円を超えるようになった。私たちの活動は、すべてその販売金額で運営しており、500円から始まった日当は4,000円になり、月3,000円の交通費に加えて、年2回、ボーナスの支給も出来るようになった。

#### 4 実践活動課題選定の動機

地元で養殖されたワカメの中芯が海辺に捨てられていたり、家庭で栽培されているカボチャを食べきれずに腐らせてしまうことも多く、「もったいない」、「これをどうにかして利用できないものか」と話し合ったことが活動のきっかけとなった。ワカメの中芯加工やカボチャ饅頭を作り、販売活動を行った取り組みを、平成14年度の本大会で発表させていただいた。

地元でとれたものを余さず地元で食べるということは、ごく当たり前の食習慣であった。今では、お店へ行けば季節にかかわらず欲しい食材が何でも手に入る一方で、地元のもの食べる機会がずいぶん少なくなっている。旬の食材は美味しいのはもちろんのこと、地元でとれたものであれば愛着もひとしおである。今まで「もったいない」という気持ちを原点として、地元食材にこだわり、加工・販売を行ってきたが、地元食文化のすばらしさを知っている私たちだからこそできる活動をしたい、そしてもっと多くの人に知ってもらいたいとの思いがさらに深まり、加工商品の開発・販売へより一層情熱をかけるとともに、食育活動にも活動の幅が広がっていった。

#### 5 実践活動状況

##### (1) 加工・販売活動の取り組み

従来利用されていなかった「ワカメの中芯」、商品価値が低い「雄の秋サケ」、「カボチャ」等の余剰農産物を活用した加工活動に取り組み、次々に新しい商品を生み出してきた。

浜に捨てられていたワカメの中芯は、ひと手間かけることで、商品化第1号の「ワカメの茎っこ」から始まり、浜福神漬、佃煮、味噌茎など、さまざまな商品に生まれ変わった。

開発から5年をかけて看板商品になった「浜福神漬」は、平成17年に開催された第6回シーフード料理コンクールで農林水産大臣賞をいただいた。受賞の喜びとともにこれからも皆さんに喜んでいただける商品を作っていこうと気持ちが引き締まった。

また、地元で漁獲される雄の秋サケの浜値が安いのは商品価値が低いためであることを知り、サケの付加価値を高め美味しく食べてもらうため、研修や試行錯誤を重ね、さつま揚げ、みそ漬、粕漬など、新たな加工品を開発し、商品価値の高い地場産品として販売している。

「浜おやき」は、あるきっかけで知り合った方のアドバイスから誕生した「わかめ饅頭」を改良し、本吉地域でとれる、海の特産物「ワカメ」と、山の特産物「シイタケ」、そして季節によってアレンジされる「野菜」を具とする旬の野菜と海産物が入った「おやき」で、これも看板商品の一つとなった。

私たちが扱うのは、「浜福神漬」、「フノリの味噌漬」、季節商品の「鮭のさつま揚げ」などの他、季節の野菜で作る加工品である。半農半漁の利点を活かし、加工材料は水産物



図2 「浜おやき」

にとどまらず、四季折々に生産される地元の農林水産物を組み合わせた手作りの商品である。地元食材に私たちの「手」が加わることでより一層美味しくなると思い、日々頑張っている。

また、私たちは直売所での販売の他、気仙沼・本吉地方の産業まつり等にも積極的に参加している。浜のおばちゃんの元気な掛け声で、売り場の前にはあつという間に人の輪ができる。「かぼちゃ饅頭」や「浜おやき」はあつという間に売れ、会場と加工場の間を何回も往復することもあって大変であるが、みんなに「美味しいね！」と言って買い求められる喜びは最高で、早朝からの仕事の疲れも飛んでしまう。

店頭ではお客様へ積極的に食べ方や調理法等を紹介している。ありがたいことにお客さまからは、さまざまな評価をいただき、それをまた商品作りに反映している。

## (2) 食育活動の取り組み

昔は、魚を調理するのは家庭の日常的な風景であったが、今では魚をさばけるお母さんが少なくなっていると感じる。

当地域においても、魚料理が苦手なお母さんが増えてきており、地域のお母さんたちからの要望や地元の小学生、中学生、高校生を対象とした料理講習会を開催している。調理法はもちろんのこと、地元で採れた農林水産物がどのように生産されているのか、美味しい食べ方、美味しい旬の時期等の情報も併せて伝えている。



図3 地元中学生を対象とした料理講習会

平成21年3月には、子供たちと故郷の自然に親しみながら環境学習を行うというパナソニック株式会社が行った体験イベント「アースキャラバン・スクール本吉」が開催された。地元中学生ら約20人の参加のもと、塩蔵ワカメ作りを体験し、地先海岸でマツモとフノリをとった。その後、自分たちでとったとれたての海藻で、海藻しゃぶしゃぶ、フノリの味噌汁、ヒジキと秘伝豆のハンバーグ等を作り、地元の新鮮な海の恵みを体感してもらった。「海藻とりは初めて。祖父が漁協の組合員なのでいつか手伝ってみたい」、「自分で採った海藻を使った料理は美味しい!」などの声があり、生徒さんたちにはこうした体験が新鮮だったようで、大変好評であった。地元の食文化への理解と、地域とのつながりが深まった。

夏休みには、仙台方面からの小学生親子体験学習を通じて、生徒さんと一緒に魚料理に取り組んでいる。私たちの包丁さばきに、感嘆の声が次々と上がるとともに、食卓を囲んでは大きな口いっぱい頬張った子供たちの姿を見てみると、思わず頬が緩んでしまう。

また、私たちは、本吉町地域食材提供連絡協議会への参加を要請され、ワカメやフノリ等地域食材を学校給食に提供したり、学校に出向き、生産現場の様子を直接生徒に伝える活動を行っている。給食センターへ働きかけ、提供できる食材の量や品質、美味しい食べ方等の情報を栄養士へ伝え、給食の献立作りに生かしてもらっている。

## 6 波及効果

私たちは、さまざまな試作から商品化を行う中で、漬物加工業、惣菜製造業、菓子製造業の許可を取得し加工・販売活動のステップアップを図り、商品のラインアップを増やし、お客さまに喜ばれてきた。その活躍に刺激を受け、加工の認可を取得する地元女性農漁業者が増えており、直売センターの活況にもつながっている。

直売センターの入込数、売上ともに年々増加傾向にあり、直売センターの「顔」となっている私たちが、その活況の一翼を担っていると自負している。何より、私たちが作った商品が多くの方々に喜んでもらっているのだと思うと気持ちに張り合いが出る。

また、不要なものとして浜に捨てられていたワカメの中芯は、今では漁協に出荷されるようになり、扱いは大きく様変わりした。

おばちゃん倶楽部に持っていけば、「何かに活かしてくれるのでは」とか、おばちゃん倶楽部に聞けば「何か教えてくれるのでは」との期待から、新鮮な水産物、農産物など地域のさまざまな生産物が加工場に持ち込まれることもあり、地元生産物の有効活用につながるとともに、新たな商品開発のきっかけにもなっている。

本吉町地域食材提供連絡協議会は、将来を担う子供たちへ食育活動の取り組みが評価され昨年度、「食材王国みやぎ推進優良活動表彰」をいただいた。最近では、本地域のみならず他の地域の給食センターへも食材の提供を始めている。子供たちに地域の産業に直に触れて理解を深めてもらったり、私たちの持つ知識・技術を伝えることも私たちの役割の一つだと思っている。

さらに、最近では、地域に根ざした私たちの活動を参考にしたいと、県内外から視察を受け入れることが増えた。交流を通じ、勉強になることが多く、逆に私たちも刺激を受けて、新たな知識を吸収し、チャレンジ精神で新たな製品開発や食育活動に取り組んでいる。

## 7 今後の課題と展開

世の中では「魚離れ」が進んでいると聞く。当地域でも例外ではなく、特に祖父母のいない家庭では、もっと家庭で魚を食べたいと思っても、調理の手間がかかるし、何より調理の仕方がわからないと聞く。家庭で好まれる魚料理は、お寿司や刺身などで、他は切り身で売られているものを焼いたり煮たりするなどメニューが限られているようだ。

このような中、私達の豊富な経験や技術、さまざまな工夫などを伝えていくことは、大切なことであり、私たちの地域に果たす役割は大きいものであると感じる。

平成20年に行われた大型観光キャンペーン、仙台・宮城デスティネーションキャンペーンでは、当地域にも多くの観光客が訪れた。私たちおばちゃん倶楽部の饅頭作りが体験メニューの一つに加えられ、仙台方面の小学生親子に本吉地域自慢の「食」の魅力を伝えることができた。今年のポスト仙台・宮城デスティネーションキャンペーンでも引き続き体験メニューの一つになっている。この他、体験型観光にも力を入れている地域内外の観光協会が研修に訪れ、近々、体験メニューに加わるのではと期待が膨らみ、おばちゃん倶楽



図4 大人気の「かぼちゃ饅頭」

部の活動が地域の活性化にも貢献できるのではないかとの思いを強くした。

私たちは、長年かけ培われてきた地元食文化の伝承という、熟年の私たちだからこそできる活動を実践している。これまで活動を続けることが出来たのは、「美味しいね！」と言って食べてくれるみんなの笑顔があったからであり、そして何より私たちの元気の源である。

高齢化は、私たちおばちゃん倶楽部にとっても避けて通れない課題であるが、これからも、私たちの地域の「味」をつなぎ、「技」をつないで、多彩な地元食材を利用した美味しい料理を伝え、地域に根ざした食育活動を続けられるよう地域の輪を広げていきたい。



図5 本吉町農林水産物直売センター



図6 地域の小学生を対象とした  
饅頭作り体験