

「ちくら」で役立つ女性部活動のために

東安房漁業協同組合ちくら女性部
山本和子

1. 地域の概要

私たちの住む千葉県南房総市千倉町は、房総半島南部に位置し、太平洋に面した自然豊かで温暖な場所である（図1）。

2. 漁業の概要

東安房漁業協同組合は、平成23年、千倉町にあった旧房州ちくら漁協と近隣の白浜町、和田町、天津小湊の4漁協が合併して誕生した。

私たちの女性部がある千倉地区（旧房州ちくら漁協管内）の組合員数は、正組合員274人、准組合員1,685人、計1,959人である（平成26年度末）。

あまや刺網によるアワビ、サザエ、

イセエビ、ヒジキなどの磯根漁業と、漁協自営の大型定置網が地域漁業の中心となっており、平成26年度の水揚量は約2,600トン、水揚高は約7億円となっている。

組合員の年齢構成は、主力のあま漁業従事者では40～60歳代が多く、一部20～30歳代の若い人が参入しているものの、今後は心配な状況である。

3. ちくら女性部の組織と運営

私たちが所属する東安房漁協ちくら女性部は、昭和30年ごろ、千倉町内の各漁協において婦人部として発足し、あまや刺網などに従事している女性はもとより、漁業者の配偶者も参加して運営されてきた。

平成9年には旧千倉町管内の4漁協が合併して房州ちくら漁協となったが、合併時は、組合員本人や組合員の配偶者であれば自動的に女性部員となっていたため、活動に消極的な人も多かった。そこで「楽しく活動したい人」が集まって再スタートし、平成23年に東安房漁協となって以後、現在は、東安房漁協ちくら女性部として部員数22人で活動している。

4. 実践活動の取組課題選定の動機

私たちは長年にわたり地域の漁村生活の向上を目指し、さまざまな活動を行って



図1 南房総市千倉町の位置

きたが、その取り組みが外部から見てどのように評価されているのか、また地域や水産業界等に有意義な形で還元されているのかを確認するとともに、活動のさらなるステップアップを目指すために、平成 26 年 3 月、外部有識者等を交え、ブラッシュアップミーティングを開催した。

これまでの女性部活動を振り返るとともに、ブラッシュアップミーティングの実施結果と、その後の活動について発表する。

5. 実践活動の状況及びその効果

(1) これまでの女性部活動について

昭和 30～40 年代の活動は、漁模様に左右される家計を助けるために「貯蓄の推進」や「漁業共済の加入推進」を積極的に行った。また、魚ばかり食べている家庭の「食生活改善」をはじめ、家計に重い負担となる場合もある冠婚葬祭の簡素化や、共同購入の推進による「生活改善」など、漁家経営を下支えする取り組みが主なものであり、女性部が浜の暮らしを改善していこうと頑張っていた時代であった。



図2 石けん普及運動の様子

昭和 50 年代になると、全国各地で工場や家庭から出る生活雑排水による水質汚染の問題が深刻化し、海を守ろうという運動が盛んになった時代である。

私たちが日頃、台所などで使用していた合成洗剤が、海の生物、特に千倉沿岸漁民の大きな収入源でもあるアワビに与える影響が大きいと聞き、女性部が中心となって自然に優しい石けんを使おうという運動に積極的に取り組み始めた（図 2）。

また、女性部員同士の親睦を深めるための旅行や舞踊、生け花、家族のためにもなる料理講習会なども行い、浜のお母さんたちの生活に少しずつ余裕が生まれてきた時代になった。

平成になってからは、全国的な傾向である消費者の魚離れに対応して、魚食普及活動に力を注いできた。

地元の小学生を対象にした郷土料理の「さんが」や「太巻き」作り指導や千倉中学校少年水産教室における「いかの塩辛」作り指導、千葉県漁業士会館山支部に協力した地元高校での魚調理指導など、若年層への魚食普及を推進している。

また、生協組合員との交流や部員向けの料理講習会、南房総市産業祭りへの出店のほか、地域の夏祭りへの協力、有志で老人福祉施設へ慰問し、日頃練習している民舞を披露するなど、楽しみながら女性部活動を行っている。

平成 25 年には、地域で伝えられてきた郷土料理や部員自慢のレシピをまとめた料理冊子「千倉のさかな料理」を作成した（図 3）。



図3 料理冊子

「千倉のさかな料理」

イベントや子供たちへの郷土料理指導の際にこの冊子を配布し、非常に好評を得ている。

(2) 魚食文化の大切さが再確認できた「ブラッシュアップミーティング」の開催

新たな取り組みや若い部員も増やして、女性部活動をもっと楽しくしていこうという気持ちが部員に芽生えていく一方で、私たちの活動が外部から見てどのように評価されているのか、また活動が地域などに還元できているのかを知りたくなった。

そこで地元の水産事務所に相談したところ、ブラッシュアップミーティングを行うてはどうかとの提案があり、指導・助言をもらいながら準備を進め、26年3月14日にミーティングを開催した。

出席者については、外部有識者として大学の先生や県や市の水産関係職員を、地元の代表として組合長や定置網の若手職員等を招待した。

ミーティングの内容は、私たちの日頃の活動を見て触れてもらうため、料理冊子で紹介している女性部自慢の料理の中から、ヒジキ入り五目ご飯やヒジキと豆腐のカレーコロッケ、カツオの刺身サラダ（図4）など9品目を選び、出席者に調理から立ち会ってもらい、一緒に試食を行った（図5）。



図4 ブラッシュアップミーティングで披露した女性部自慢の料理
左からヒジキ入り五目ご飯、ヒジキと豆腐のカレーコロッケ、カツオの刺身サラダ



図5 ブラッシュアップミーティングの様子
左：参加者との試食会、右：女性部の活動報告

①活動報告

これまでの活動については、すでに紹介したとおりであるが、今後取り組んでみたい新たな活動は、魚を使った加工品や総菜、弁当の製造・販売、漁家のおかあさんレストラン、地域のお年寄りのための配食サービスである。

これらに取り組んでみたい理由は、魚のおいしさと千倉の魅力を広く一般の方々に伝えたいこと、そしてお年寄りに昔から食べ慣れた魚や野菜のおかずを食べさせてあ

げたいからという、私たちがずっと心に持っていた希望である。

また、女性部の活動を継続していくためには、後輩の育成も欠かせない。今の女性部活動が非常に楽しいものであるからこそ、さらに一緒に楽しく活動する仲間を増やしていきたいと考える。一度女性部を辞めてしまった人も、お嫁さん世代や若い漁師の奥さんたちともこの楽しさを一緒に分かち合い、伝統のある「ちくら女性部」を末永く続けていってもらいたい。それが私たち現部員全員の本音であるということをお熱く語った。

②意見交換

参加した皆さんと色々な話をした主な内容は次のとおりであった。

意見・質問	私たちの回答
試食したメニューは十分売り出せるものが多い。	これらは十八番のメニュー。これをお金に変えられれば部員にも還元できる。活動を一步前進させるための参考にしたい。
イベント等で試食メニューを配布する際、お客さんにどのような思いを伝えているのか。	千倉名産のヒジキを使って作っていることを話している。産業祭りでも買いに来てくれる人が増えた。今後はヒジキの新しい料理を考え、もっと千倉のヒジキをアピールしたい。
都市部との交流はどの程度あるのか。	毎年、都市部の親子連れでの祭りずし講習会がある。1回約40人を受け入れている。料理冊子のおかげで要望がたくさん来ている。

③先進事例の紹介

有識者の先生から全国各地の活動が紹介された。活動が成功している事例に共通することは、やる気のある人が集まること、活動の目的や目指す姿を明確にしていくことが重要であること、また各家庭に残る大きなすしおけなどの道具には、地域独特の民俗や風習などの歴史物語が詰まっており、そういう物語を自分たちの商品の背景にすれば、商品や地域の魅力がアップするということであった。

現在の女性部はやる気のある人ばかりであり、目的を持って活動しているつもりではあったが、目指す姿を一層明確にする必要があると感じた。また私たち漁村の家庭に残る食器などは大切に使っている物もあれば、お役ご免になってしまわれているものも多い。そういうものに目を向けて物語を作っていくことは、とても楽しいことなのではないかと感じた。

(3) ブラッシュアップミーティングを終えて

ミーティング終了後、女性部員および出席者にアンケートを行い、その結果を取りまとめた。

①女性部員へのアンケート結果

女性部員の大半が試食会での自慢の料理に対する参加者の反応を喜んでおり、活動報告については、みんなが同じ考えを持ち、楽しく活動していることを再確認できた。

また、女性部のお店を出してお客さんに自慢の料理を安く振る舞いたいという夢を

かなえるために、加工品などの製造・販売についてもチャレンジしたいという考えがみんなの心の中にあることが分かり、私もうれしい限りである（図6）。

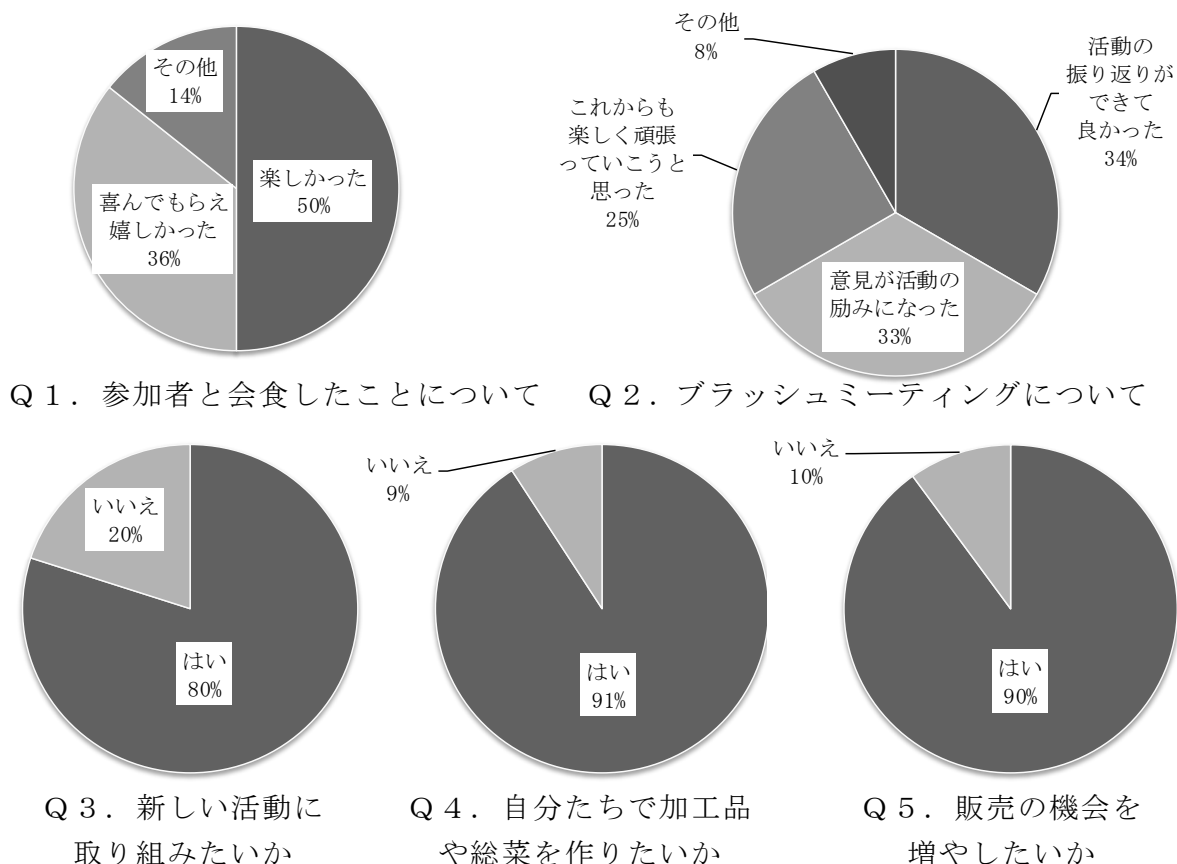


図6 女性部員へのアンケート結果

②ミーティング出席者へのアンケート結果

私たちが作った料理冊子は、出席者の皆さんにも評判が良かったようであった。また今後の女性部活動に期待されることは、われわれ部員の思いと同じものであり、今後の活動方向に自信がついた（図7）。

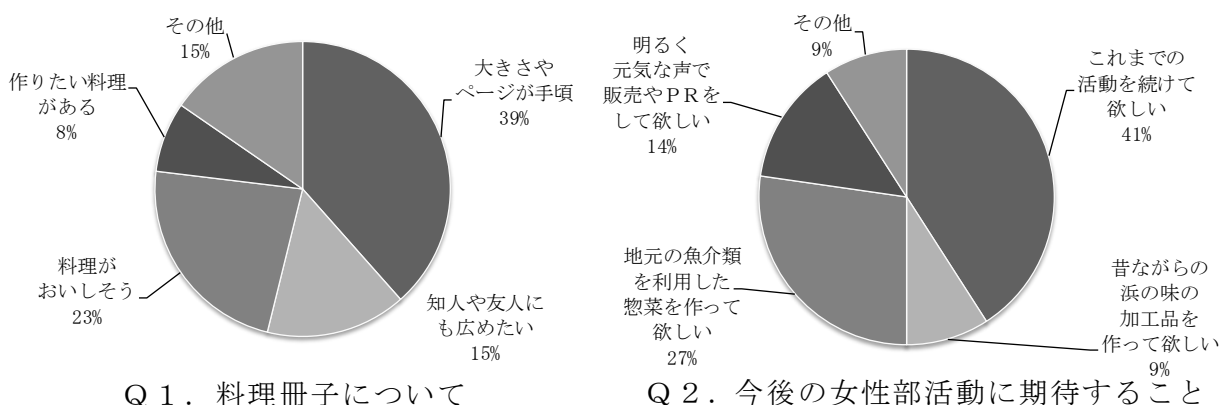


図7 ミーティング出席者へのアンケート結果

③その後の活動について

アンケートの結果を踏まえ、以前から実施している魚食普及活動や生協等を通じた都市部との交流会等に加え、漁協と連携し、花摘みの盛期である2月に観光客や地元客で盛況となる「千倉港物産市・うまいもん市」や、毎月第1日曜日に開催される「ち

くら港朝市」の漁協ブースで、鮮魚や塩干品販売を手伝いながら加工品販売のノウハウを学んでいる。

6. 波及効果

ブラッシュアップミーティングを開催し、これまでの女性部活動を振り返るとともに、外部の人の意見、評価を確認できたことは非常に有意義であった。

ミーティング終了後、さらに部員で話し合ったところ、新しい部員を迎えて活動していこうという機運も高まり、新規加入者を迎えることができた。

これまでの取り組みを評価していただいたことが自信となり、新たに地域の特産品であるアワビ・サザエ・イセエビに焦点を当てた料理冊子の続編を作成し（図8）、各種イベントで配布を行ったところ、好評であり、27年11月末までに2編合わせて約7,000部を配布した（図9）。

私たちの活動の場は年々増えている。



図8 料理冊子の続編
千倉のさかな料理
「アワビ・サザエ・イセエビ編」



図9 物産市や朝市における漁協ブースへの参加と料理冊子の配布の様子
（白丸は配布した料理冊子）

7. 今後の課題や計画と問題点

今後も、おもてなしや思いやりの心を持って、地元水産物のPRや魚食普及等、地元で役立つ女性部活動を楽しみながら続けていき、地元の魚介類を生かした漁家のお母さんレストランや地域の高齢者のための配食サービスなど、部員の目標をかなえたい。