

浜の母ちゃんの挑戦 —風評に打ち勝つために—

福島県漁協女性部連絡協議会
志賀 勝子

1. 地域の概要

私たちが住む福島県は東北の最南端に位置しており、全国で3番目に大きい県である。福島県は大きく会津、中通り、浜通りの3地方に分かれており、それぞれ特色のある天候や地形、産業を有している。太平洋に面した地方が浜通りと呼ばれ、海岸線の延長は約160kmある。この沖合の海域は親潮と黒潮がぶつかる「潮目の海」で、豊かな漁場が形成されており、この海域で漁獲される魚介類は「常磐もの」として、市場で高い評価を受けてきた。

しかし、平成23年に発生した東日本大震災とそれに続く原子力発電所事故により、県全域が大きな被害を受け、復旧・復興は3年以上経過した現在も道半ばの状態となっている。



図1 福島県の位置

2. 漁業の概要

震災前の福島県の漁業就業者数は1,743人、漁船数は865隻であった（2008年漁業センサス）。

福島県では底びき網、船びき網、さし網等の沿岸漁業が盛んであった。また、県南部のいわき市はまき網やサンマ棒受網等の沖合漁業の基地としても栄えていた。震災の前年である平成22年の漁業生産量と金額は、それぞれ約3.9万トン、約110億円であった。

東日本大震災により、福島県では漁業関係者も含めて多くの人命が失われた。漁船や、漁業関係施設も甚大な被害を受けた。

また、原子力発電所事故の影響で、沿岸漁業は自粛を余儀なくされており、安全を確保できる魚種、漁場に限定して試験操業を行っている。まき網やサンマ棒受網等の沖合漁業の本県への水揚げも風評により大きく減少した。

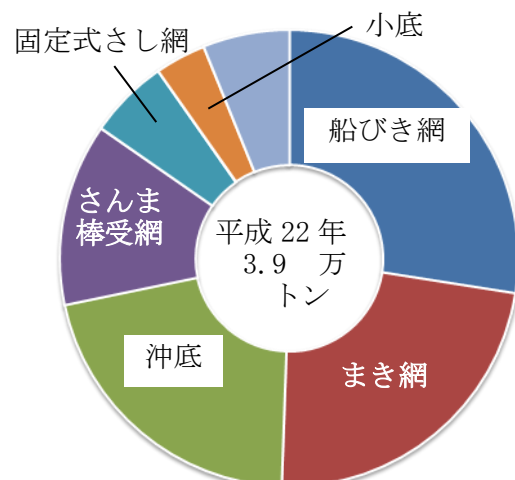


図2 漁法別水揚げ量 (属地)

3. 研究グループの組織と運営

福島県漁業女性部連絡協議会（以下、女性連）は、昭和33年に福島県漁協婦人部連絡協議会として発足した。現在は13の漁協女性部または支部により構成されており、部員総数は493人となっている。主な活動として海浜清掃や魚食普及、各種研修会、大会への参加等を行っている。



図3 海浜清掃

4. 研究・実践活動の取組課題選定の動機

試験操業は少しずつ魚種や漁場、漁法を拡大しており、沖合漁業の水揚げも継続しているが、震災前の規模には遠く及ばない状況にある。試験操業で漁獲した魚は県内外の消費地市場等に出荷販売している。これまでのところ、出荷先での評価はおおむね良好で、他産地との大きな価格差は

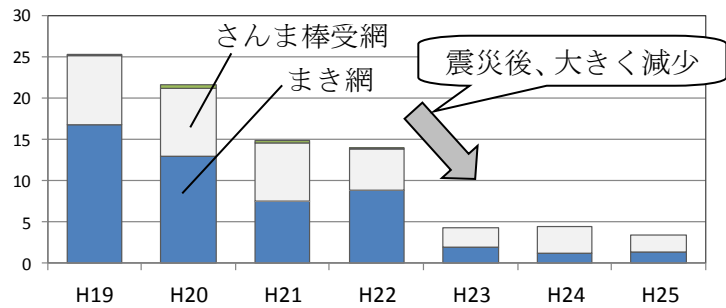


図4 沖合漁業の水揚げ量の推移

見られていないが、一部の魚種では全国的な漁獲量が増えると福島産が敬遠される等、状況によって風評が顕在化した例もある。このため、試験操業や沖合漁業の水揚げを拡大していくにあたっては、これまで以上に風評対策や魚食普及の取組が重要だと考えている。

震災以前も女性連や各漁協の女性部はイベントへの参加や、料理教室への講師派遣等により魚食普及に取り組んできたが、試験操業の取組を支援するため、従前から行ってきた魚食普及の取組を強化するとともに、福島県産の水産物の安全性やおいしさをPRする活動に積極的に取り組むこととした。また、効率的・効果的な対策とするため、各女性部単独ではなく女性連として地域を超えて連携した取組を拡大することとした。

5. 研究・実践活動の状況及び成果

(1) 築地海産物イベントへの参加

今年の9月、築地場外市場の施設「ぷらっと築地」において、福島県主催の海産物のPRイベント「ふくしまの浜の母ちゃん飯」が開催され、女性連から相双3人、いわき3人が参加して、振る舞い用の調理を担当した。「ぷらっと築地」前でカニ汁の無料配布を行ったほか、事



図5 皆で下ごしらえ

前公募した消費者の方々への試食提供を行った。カニ汁はヒラツメガニを使用しており、「だし」がよく出たおいしい汁ができた。配布開始の10分以上前に、予定していた100人分の行列ができるほどの人気で、実際に食べた人からは「とてもおいしい」との感想を聞くことができ、大変うれしかった。

試食提供ではメヒカリの空揚げ、サンマつまみれ汁、ホッキ飯、シラスかき揚げを提供し、こちらも大好評だった。また、イベントにはいわき出身の方も参加しており、地元を離れても、こうした形で応援してくれていることを、うれしく思った。

首都圏の消費者が相手だったので、どのような反応を示されるか不安もあったが、県が行ったアンケートでも全員が良い評価をしてくださり、ブログやツイッターで紹介してくれた人も数人いたと聞いている。こうしたイベントに参加する人は、もともと応援してくれている人たちなので当たり前のことかもしれないが、こうした人たちが起点となり、友人やご近所に、あるいはインターネットを通じて福島県の魚の安全性、おいしさが広がっていくことを期待したい。



図6 カニ汁の行列



図7 カニ汁の配布



図8 試食会

(2) 新メニューの開発

今年度、県の補助事業を活用し、いわき地区の女性連部員で加工による付加価値形成に取り組んでいる。まず、各女性部の代表者で打ち合わせを行い、福島県沖で漁獲したヤリイカを使って「焼きイカめし」、スケトウダラを使って「タラのハンバーグ」を作ることを決めた。その後、「焼きイカめし」の試作会を行い、イカに詰めるご飯の味つけを決定し、レシピを作成した。その後11月15日に開催した県水産試験場の参観デーで「焼きイカめ



図9 新メニュー打ち合せ

し」の試食提供とアンケートを行った。
アンケート結果は、95%の方が「とてもおいしい」と回答していただき、大変好評であった。今後も、レシピの改良を重ねながらイベント等での提供を行い、付加価値を付けたヤリイカ等の販売につなげるとともに一般の家庭でも作ってもらい、本県水産物の消費拡大を図っていきたい。



図 10 試作会



図 11 水試参観デーでの提供

問 “焼きいかめし”
…ずばりおいしかったですか？

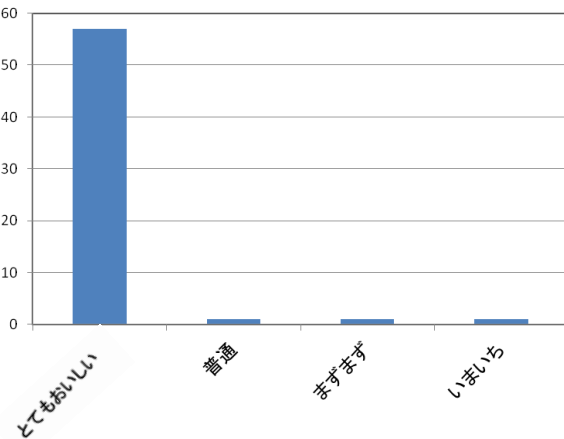


図 12 アンケート結果の例

(3) 料理教室への講師派遣

県漁連が主催する料理教室に、女性連から講師を派遣している。最近2年間の開催数は1件であったが、今年はこれまでに4件の依頼があった。女性連では、料理教室への派遣やイベント等での試食提供に参加してもらうため、女性部員を対象とした講師養成のための講習会も行っている。

料理教室は昭和53年以降、40年近く継続しており、女性連にとって歴史ある非常に重要な活動となっている。こうした取組は地元での魚食普及を推進する上で非常に重要なので、今後も力を入れていきたい。



図 13 料理教室

(4) サイエンスカフェ等での試食提供

上記のほか、「いわきサイエンスカフェ」や、「福島県地域漁業復興協議会」等に試食提供を行った。「いわきサイエンスカフェ」はいわき市の主催によるもので、漁業関係者だけでなく、大学の先生、行政機関、公募した一般の消費者等が参加して、福島の漁業復興等に向けて語り合うイベントである。

「福島県地域漁業復興協議会」は県漁連が立ち上げた組織で、漁業関係者、加工、流通業者、学識経験者、県、水産庁がメンバーになっており、水産物の検査体制や試験操業計画についての協議を行っている。

こうした場で試食提供や福島県の水産物をPRし、福島県を応援してくれている人たちに福島の魚のおいしさを知ってもらえたことは、今後の漁業復興に向けて有意義だったと考えている。



図 14 サイエンスカフェ

6. 波及効果

各地区の女性部単独ではなく、女性連として地域を超えて連携する活動が増えたことで、県全体の女性部員間の和が強くなった。

また、他地区の郷土料理や、イベントへの参加などの取組の情報交換が活発になることで、お互いの活動の刺激となっている。

7. 今後の課題や計画と問題点

試験操業の拡大や、本格的な操業再開に向けては、これまで以上に風評との闘いが重要になる。女性連としても一致団結し、県産水産物の安全性やおいしさをPRしていきたい。特に、今取り組んでいる新メニューの開発については、PR活動の目玉に出来るよう、しっかり取り組んでいきたい。

現在、福島県内では漁協や青壮年部、市町村、県等が盛んに風評対策やPR活動に取り組んでいる。今年は県南部のいわき市で漁協の主催による、震災後初めての「いわき魚まつり」が開催され、大変な盛況ぶりであった。このイベントにはいわき市内の女性部が協力した。今後も、浜の女性ならではの力や視点を活かしながら、他の団体と連携して効果的な活動を展開していきたい。



図 15 いわき魚まつり