

次世代につなげる魚のさばき方と地域連携 ～銚子のおさかなをみんなの食卓へ届けるための工夫～

銚子市漁業協同組合 女性部
山口 和恵

1. 地域の概要

銚子市は千葉県北東部に位置し、海に突き出すような立地で、沖合では黒潮と親潮がぶつかり合い、利根川から栄養豊富な水も流れ込むことから好漁場が形成され、漁業の盛んな地域として知られている(図1)。

また、漁港の知名度と犬吠埼や屏風ヶ浦などの景勝地により、首都圏から近い観光地としても知られている。

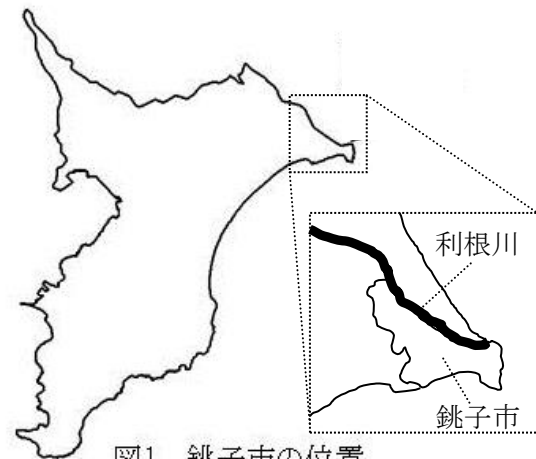


図1 銚子市の位置

2. 漁業の概要

銚子市漁業協同組合は、平成8年に銚子市内の6つの漁業協同組合が合併して設立され、233人の組合員が大中型まき網、沖合底びき網、サンマ棒受け網などの沖合漁業から、小型底びき網、一本つり、はえ縄などの沿岸漁業に至るまで、さまざまな漁業を営んでいる。

また、銚子漁港は、県外のまき網漁船やサンマ、マグロ漁船による水揚げも多く、平成23年から5年連続で水揚げ量日本一を続けている。

3. 組織と運営

銚子市漁業協同組合は合併以前、旧組合ごとに婦人部があり活動を行っていた。それらをまとめる形として銚子地区漁協婦人部連絡協議会として活動を行ってきた。その後平成8年に6組合が合併し、1年後の平成9年に現在の形の銚子市漁業協同組合女性部が正式に発足した。現在の活動は部員96人で主に加工品の製造・販売などの経済事業や、さばき方教室などの魚食普及活動を行っている。これらの活動の基本的な考え方は、魚介類の魚価向上対策として草の根的な活動であると共に将来的には、漁家の収益の向上を目標としている。

例えば当女性部の経済的基盤となっている事業として、加工品の製造・販売を行ってきた実績がある。特に地元向けの海草こんにやく(図2、海藻コトジツノマタを

煮詰めて固めたもの)は地域の食文化として親しまれている。他にも女性部の味としてヤリイカの煮物やマグロ(ビンチョウマグロ)の佃煮などの商品を提供し、地元から高い評価をいただいている。これらの加工品販売は地域の食文化の継承のみならず、女性部を支える経済事業として十分な実績を積み上げてきた。これら経済事業によって女性部の運営を行っており、いわば経済事業の利益を利用した魚食普及事業として、今回報告させていただく料理教室等の普及活動事業を行っている。



図2 海草こんにやく「商品名:くろしお海草」

4. 課題選定の動機

私たち銚子市漁協女性部は平成8年に合併して以来、「銚子のおさかなをみんなの食卓へ」をキャッチフレーズに、おさかな普及員として小学校などから依頼を受け、料理教室を実施してきた。この取り組みを女性部が続けていくことは苦労が多いが、魚食普及を図る上で非常に大事なことだと考えている。また、平成27年4月に銚子市漁業協同組合の第一市場が整備され、建物内に女性部活動拠点が併設されて幅広い活動が可能となった。今回、この拠点を活用し女性部が主体となって、地域住民とのふれあいや地元にある大学との連携を視野に入れ、さばき方教室を中心とした魚食普及の取り組みを行ったので報告する。

表1 料理教室の取り組み

	相手機関	人数
平成15年	千葉県立松戸国際高校	21人
平成16年	千葉県立千葉豊学校	10人
平成17年	千葉県立佐倉東高等学校ほか	157人
平成18年	銚子市立本城小学校ほか	101人
平成19年	千葉県立松戸国際高校ほか	72人
平成20年	銚子市立双葉小学校ほか	77人
平成21年	千葉市松ヶ岡小学校ほか	161人
平成22年	千葉市立椎名小学校	50人
平成23年	千葉市立椎名小学校ほか	87人
平成24年	千葉市立椎名小学校ほか	64人
平成25年	千葉市立椎名小学校ほか	55人
平成26年	県立銚子商業高校ほか	161人
平成27年	銚子市立第五中学校ほか	133人
平成28年	千葉市立椎名小学校ほか	84人
計	34回開催	1,233人

5. 活動の状況および結果 (1) おさかな普及員等の活動(料理教室)

平成15年度から幅広い区域で学校や一般向けに魚の料理教室を開いており、これまでに14年間で34回、計1,233人の生徒に向けて実施した(表1)。この中で印象的であった事例を紹介する。数年前のことだが、中学2年の元気な男子に効率的なサンマ

のさばき方を教えた時のことである。突然姿が見えなくなって探してみると「気分が悪い」と廊下に座りこんでしまっていた。事情を聞いてみると、「さばく時に首をポキッと折ることが気持ち悪い」とのことであった。私たち女性部にしてみると、魚をさばく事が気持ち悪いということと、しかし気持ちが悪いと言っていた生徒も、さばいた魚は美味しいと食べていたことは驚きだった。私たちは、生徒たちが「魚をさばく事」にいかにか馴染みがないかということのを再認識した。

私たちは魚一匹を、最初から最後まで自分でさばいて食べることを重視しており、これがさばき方教室の開催意義だと思っている。牛肉、豚肉など、他の動物性たんぱく源との違いは、「魚をさばく＝自分が生き物を処理する」という点だと思っている。これは残念ながら「馴染む」ことが必要である。

他の生徒からもいろいろ聞いてみると、魚をさばいた経験がない、さらには親が魚をさばいているのを見たことがないということが浮き彫りになった。

このような現状では子供にいくら教えても魚食普及が図れないと感じた。そこで子供だけではなく、その食事を作っている親御さん向けに手軽な料理法を教える料理教室を開催すれば、家庭でもっと魚料理が出るのではと考え、検討を重ねてきた。

しかし、当時の私たち女性部の活動場所は狭く、人を招いて料理教室を開く施設ではなかったため、諦めることとなった。

(2) さばき方教室の試験実施（銚子水産まつり会場で開催）

前述のとおり、平成27年4月に銚子市漁協第一市場が稼働することとなり、国の補助事業「産地水産業強化支援事業」を活用することにより、市場施設に併設して女性部活動拠点が整備できることとなった。この事業の目的は魚食普及活動等を円滑に推進し、従来行なっていた加工販売や、活動の幅を広げることである。これにより加工品製造・料理教室を開催するのに必要な調理台・コンロ・流し台が設置されることとなり、ハード面でさばき方教室開催の見込みが立った。

ソフト面でもいくつか検討した。まず、教室で教えるための二つのコンセプトを定めることとなった。コンセプトの一つ目は「魚料理に馴染んでもらう、女性部ならではの効率的なさばき方」である。家庭で魚をさばかないのは魚をさばくことに抵抗があるからであり、具体的には生ごみが出ること、台所が汚れること、さらに慣れなければ時間もかかることである。このハードルを乗り越えてもらわなければ、魚料理に馴染んでもらえない。そこで、初心者が始められるように工夫した点は調理の後始末の方法であった。魚をさばくと、どうしても内臓や骨等が出ることで、台所が血で汚れることが多い。これを防ぐために簡単なことだが、新聞をまな板に敷いてその上で調理を行うよう指導することとした。これで台所が汚れることなく、さばいた内臓等はそのまま敷いた新聞紙で包むことで簡単にまとめられるし、匂いも漏れにくいので、体験者には好評である。

コンセプトの二つ目は「たくさんの魚で何度も調理体験してもらうこと」とした。

これはさばき方教室で学んだことを自宅に戻ってもチャレンジしやすくするため、手に入れやすい魚で回数をこなしてもらいたいからである。

ソフト面の課題のもう一つは、これらを教えるために「主催するノウハウ」を習得することである。私たちは料理教室の講師をした経験はあるものの、自ら主催者となってさばき方教室を運営した経験はなく、実際にイベントに合わせて一から主催してみようということになった。

平成26年11月に、銚子市が主催している銚子水産まつり（銚子市産業まつり、銚子港近海まぐろフェア、きんめだいまつりを同時開催）が開催されたが、この会場で関係者の協力を得て、魚のさばき方教室の開催までこぎつけた（図3）。当日は参加費を1,000円頂く事にしたにもかかわらず、27人の参加があり、会場をオープンキッチン形式として見やすいよう開放したこともあり、参加者以外の見学者も多く、大変盛況であった。また無事に開催できたことで、これなら私たちでも教室を主催できるという自信につながった。



図3 銚子水産祭り（さばき方教室）
*テーブルで作業しているのは参加者、その後ろは見物者

（3）一般向けさばき方教室開催

このような形でハード・ソフトの両面で教室開催にも目途がついたところで、平成27年4月に活動拠点の稼働という、女性部にとって待ち望んだ転機が訪れた。それまで、学校からの要請により、料理教室講師として対応していただけであったが、主催者としてかつ、定期的一般人向けの教室を設けることができるようになったのである。

さばき方教室は市の広報、漁協 HP に掲載し参加を募ることとした（図4）。受け入れる初回は、参加相手が分からず不安・緊張もあった。実際に受け入れてみると、受講者の意識は高く、さばき方教室の内容は非常に好評であった（表2）。平成27年度は立ち上げに時間がかかった

図4 さばき方教室参加者募集ポスター（漁協 HP 掲載）

ことや、他の普及活動との兼ね合いもあり、3回の開催となった。当初は銚子に多く水揚げされるイワシやサンマでさばき方を教えていたが、複数回参加するリピーターも現れたことから、違う魚でもやって欲しいという声があり、さまざまな魚を使うこととなった(表3)。

しかし、扱う魚種によっては失敗もあった。地元でイワシやサンマの水揚げがなく、急ぎょ入手しやすいスズキを使った時には上手に教えられなかった。これは女性部員それぞれ、馴染みのある魚が異なっており、スズキを頻繁にさばいている部員が、当日出席できなかったためである。これ以降、教室では地元で入手しやすいことに加え、当日の講師が馴染みのある魚を扱うようにしている。

なお1回の教室で材料費として、参加者1人につき1,000円を集めている。これは保険代や材料費の一部にあてているが、さばき方教室は将来の魚消費者を育てるという高い目標のため、採算は度外視としている。また当日講師となった、女性部員には2,000円程度の日当を出しているが、これも女性部の活動費から支出している。

こうした取り組みは銚子市からも快く受け入れられ、地元メディアからも取材がある。

(4) 地元の大学との連携(さばき方教室)

一般の人向けにさばき方教室を開催した私たちであったが、銚子市の人口が以前より減少し、また高齢化も進むなど地域の活力の低下を感じていた。実は女性部でも高齢化は深刻で、さまざまな取り組みにも限界があると感じていた。

こうした中、新たなアプローチとして平成16年に銚子市内に開学された千葉科学大学を対象にさばき方教室ができないか検討することとなった。大学の学生を対象としたのには、三つの理由があり、一つ目は新たな対象年齢を開拓することでさばき方教室の間口を広げ、地域を盛り上げる力にしたいこと。二つ目は県外からきた学生に在学中に銚子の魚の美味しさを知ってもらい、県外にPRして欲しいためである。

表2 さばき方教室(一般向け)
アンケートの主な意見

-
- ・大変役に立った、次回も参加したい。
 - ・ある程度さばき方は知っていたが、改めて教えてもらおうと気がつくところがいっぱいあった。
 - ・とても良い体験をさせてもらった、夕飯のレパートリーが増えるよう頑張ってみたい。
 - ・実施した魚種以外もさばき方を教えて欲しい。
 - ・素晴らしい企画で感激した。子供たちにおおいばりで調理した美味しい魚を食べさせたいと思います。
-

表3 今まで実施した魚の一覧

サンマ(3枚おろし)
キンメダイ(3枚おろし、2枚おろし)
マイワシ(手開き)
ヒラメ(5枚おろし)
アジ(3枚おろし・皮ひき)
スズキ(3枚おろし・皮ひき)

そして三つ目は千葉科学大学には「銚子学」という講座があり、これは地元のことを積極的に学ぶ方針のもとに設けられていると聞いていたからである。大学側と何回か意見交換をし、地域と交流を持つ機会を設けたいという意向があることから、平成28年2月に試験的に実施する運びとなった。今までとは違った分野であったが、



図5 さばき方を真剣に学ぶ学生

参加した学生や先生からも大変好評であった。これを踏まえ今度は大学側から、「銚子学」講座の学外講座として対応して欲しいという話になった。平成28年4月から具体的な検討を行い、6月と7月に2回ずつ講座として教室を開催した(図5)。ところが、この時期の銚子漁港はサバ・イワシ等の多獲性魚の水揚げが少ない時期にあたったため、定期的な水揚げが確保できる地元特産のキンメダイを扱った。計4回の教室で引率教員も含む46人が参加し、キンメダイを使ったということもあり、非常に好評であった。終了後のアンケートでは受講生から「特に考えがなく授業の一環だからと参加したが、非常に面白かったので今後は家でさばいてみたい」と、魚をさばく事について非常に積極的な意見がみられた。また引率教員から「個人的に一般向けのさばき方教室にも参加してみたい」などの声もあった。新たに開拓した分野からのこうした意見は女性部にとって何よりのやりがいとなっている。

また、今年を受け入れは、大学内部でも好評だったらしく、来年もぜひお願いしたいとの話が来ており、現在、日程、人数、費用など相談を行っている。

6. 波及効果

一般向け公募は、地元銚子市役所の応援や、地元メディアの取材などにより、興味を持つ人が増えているように感じている。公募時には定員の2倍以上の応募があるなど、地域の研修会として定着しつつある。参加者が自宅で魚料理を披露することで、口コミなどで銚子のおいしい魚や魚料理をする楽しさが伝わってくればありがたい。

大学等との連携では近年、料理教室やさばき方教室を行った地域内の高校や千葉科学大学を卒業後に、銚子市漁業協同組合等地元企業に就職する者などがあり、銚子地域内の連携の強化につながる事が期待されている。

なお、千葉科学大学生向けのさばき方教室のアンケートによれば、受講した学生は県外または国外の出身が多かった(図6)。これらの学生は市外・県外に就職・居住

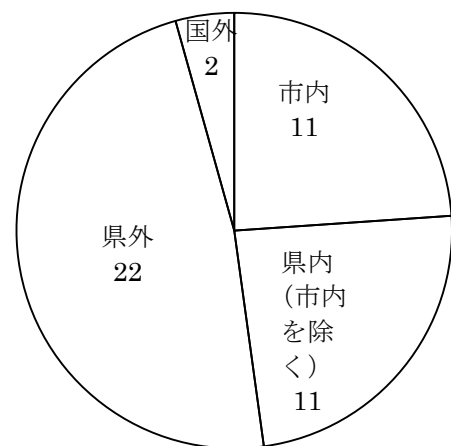


図6 受講者の出身地別人数
(千葉科学大学対象)

する可能性が高い。こうした方々に「魚をさばける技術」を覚えてもらえることと「銚子のさかな」のファンになってもらうことにより、彼らが地元等に帰ったときに、スーパーなどで魚（できれば銚子産ありがたい）を見て、さばいてみよう！！と思ってくれば、魚食普及に、さらに銚子の水産業の振興に役立つと思っている。

7. 今後の課題と計画

さばき方教室自体はまだ始めて2年目で慣れない点もあり、日々細かい点を改善している。例えば、一般向けさばき方教室ではキャッチフレーズどおり、銚子のさかなのみを使って開催しているが、銚子漁港は時期によって多獲性魚の水揚げが少ないことがある。したがって対象の魚についても、旬の時期や普及効果を考えた価格等、また銚子のPRとして多彩な水揚げ魚種や調理法を考慮するなど、今後検討をしていくつもりである。

また、さばきかた教室の本来の目的は親御さんに教えることだったが、子育てを終えた50代～60代の受講者も多く見受けられた

(図7)。今後は子育てをするような若い夫婦に教えていくために、広報の仕方や、受講者の選定をするなどの必要があると考えている。例えば「親子で一緒に参加するさばき方教室」等の実施なども検討したい。

受講者の目線からのアドバイスも参考にさせてもらっている。例えば、さばき方教室用の履物についても、当初はスリッパを使っていたが滑りやすく危ないとのアンケート回答を貰って以降、滑りにくいサンダルに替えている。

大学等との連携では、今後できることから進めていきたいと考えている。それは私たち女性部員の高齢化も進んでいるため、実際に女性部活動をしているのが役員と一部の部員に留まっているという現状を踏まえている。しかし今後、活動の幅をさらに広げる為にも、地域の大学や高校の若い力と連携した新たな女性部活動を展開していきたいと考えている。

例えばさばき方教室の継続を手始めとして、銚子地域、水産業、魚食、料理などに興味を持った学生がいれば、今後、女性部や漁協が参加するイベントへのボランティア参加等を千葉科学大学に提案するなど、さらなる連携の強化と卒業生の一層の地元定着を図っていきたい。

以上のように女性部活動の幅が広がり、地域との連携を考える事ができるようになった。今後も、長い目を持って魚食普及に努めることで、水産物のさらなる普及を目指したいと考えている。

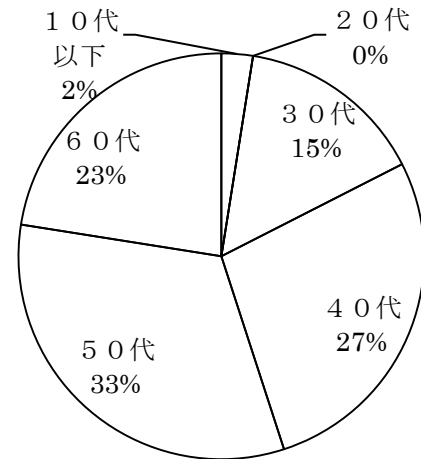


図7 さばき方教室（一般向け）
受講者の年齢構成