

こだわりの伝統を魚食普及で —大野かきフェスティバル—

大野町漁業協同組合女性部
部長 岡島悦子

1. 地域の概要

廿日市市大野地区は、広島県の西部にあり、日本三景のひとつ安芸の宮島の対岸に位置している。当地区は、平成17年11月に廿日市市と合併した旧大野町域であり、目の前には、長さ10km、幅2kmの大野瀬戸が広がり、気候は温暖で瀬戸内海の青い海と鮮やかな木々が繁る山々に囲まれている。

(図1)

2. 漁業の概要

大野町漁業協同組合は、正組合員113名、准組合員947名の計1,060名の組合員で構成されており、主な漁業は、カキ養殖漁業であり、その他に、一本釣り漁業、刺し網漁業、小型底びき網漁業、採貝漁業が営まれている。カキ、あさりについては、「大野瀬戸カキ海道」、「大野あさり」というブランド名を付け、販売促進を積極的に行っている。(図2)

3. 研究グループの組織と運営

女性部は、部員50名で構成され、主に漁協からの助成で運営している。年間の活動計画は毎年6月の総会で決定しており、特に力を入れているのが、地元で開催されている「大野かきフェスティバル」での魚食普及である。大野地区の特産品のカキを使った「カキ飯」を提供し、地元の人々だけでなく、一般の消費者との交流や地域の活性化に向けた活動を行っている。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

廿日市市大野地区では、毎年、県内生産量の約1割に当たる2,000トンのカキが生産されている。近年のカキ養殖は、漁場環境の悪化や台風被害を受けるなど環境条件が厳しくなる中においても関係者の努力で安定した生産を続けている。しかし、価格は他の水産物と同様に低迷の状態が続き、カキ養殖業を取り巻く環境は厳しくなっている。

安定したカキ養殖業を続けていくためには、地域の産業として理解されるとともに、カキの消費拡大が必要だと考え、地元で開催されている「大野かきフェスティバル」(以下「フェスティバル」)に参加し、「カキ飯」の販売による魚食普及活動に取り組んできた。

また、若い人達は「婦人部」に対し、「年寄り」のイメージをもっていたために、活動に消極的なところがあったため、名称を「女性部」に変更し、若い人達とのコミュニケーションを積極的に行い、女性部の連携強化にも取り組んだ。(図3)

5. 研究・実践活動状況及び成果

フェスティバルは、毎年2月の第1日曜日に廿日市市大野地区の宮浜温泉で開催され、新鮮なカキだけでなく樽酒の販売が行われる大野地区の一大イベントである。大野町漁業協同組合のほか、大野地区内にある大野漁業協同組合、浜毛保漁業協同組合、温泉組合・農業組合・飲料組合など30店舗が参加している。

フェスティバルの前身は、昭和50年ころに旧大野町の宮島口で「カキ祭」である。当時は、漁協の青年部による「パック入りのカキ」や「焼きがき」のサービスが行われていたが、昭和60年に大野町観光協会や商工会を中心とした大野地区全体のイベントとなり、地域イベントとして定着した現在では、毎年約2万人の人々で賑わっている。(図4)

フェスティバル参加については、女性部総会で参加を決め、役割分担は、各部員で自発的に決めて、食材、機器の準備・調理・販売を行っている。「カキ飯」の提供は、平成元年から始めたが、年々「カキ飯」を求めて訪れる人が増え、毎年昼までには完売するようになった。そこで、少しでも多くの人に本物の「カキ飯」を食べてもらうため、提供量を増やしていった。提供を始めた当初は1,500食であったが、数年後には500食増やし2,000食としたが、まだ、足りない状態が続いたため、3,000食にすることを検討した。部員からは、「もうこれ以上は無理」、「当日作るのは、失敗が多いので前日に作ってはどうか」、「前日作るのでは、美味しくない」など反対意見が多く出たが、部員を説得し「こだわり」にこだわりを持って、当日、出来るところまでやるということになり、4年前から3,000食を提供している。(図5)

フェスティバル開催の一週間前から具材等の注文・準備を始め、カキは、大野町漁協の組合員だけでなく、地区の他漁協からも提供してもらい合計100kgのカキを使用している。家事が終わった後にフェスティバルの準備をすることは、主婦にとって非常に大変だが、先代の部長から引き継いだ炊きたての家庭の味に「こだわり」を持っている。寒さの厳しい2月に冷たい水で米を50釜分磨いだり、釜を洗ったりと苦労もあるが炊きたての「カキ飯」を美味しそうに食べてくれるお客さんのことを考え、毎年「こだわり」を持って作り続けている。(図6)

このフェスティバルで得た収益金は、女性部の活動費に当てるなどしてグループ内の交流・親睦を図るとともに、毎年、収益金の一部を、地域への感謝の気持ちを込め、大野町社会福祉協議会に寄付もおこなっている。

今後も、「カキ飯」へのこだわりを女性部活動の柱として、活動を続けていきたいと考えている。

6. 波及効果

フェスティバルでの魚食普及活動を15年以上続けることにより大野地区内外の人々にカキ養殖が地元の産業として認識されるようになり、また「カキ飯」を目的にかきフェスティバルに来る人々も多く、かきフェスティバルの定着にも貢献したと考えている。

このフェスティバルの活動を通して、お客さんとの交流だけでなく、女性部員の交流が深まり、地域の連携強化や女性部の後継者対策にも繋がっていると考えている。(図7)

7. 今後の課題や計画と問題点

かきフェスティバルの活動や「大野瀬戸カキ海道」のブランド化などにより、カキ養殖が地元産業として認識されるようになったが、一般消費者の方が、カキを家庭で手軽に料理し、食べるころまでは、まだ十分に出来ていないと感じている。この課題については、カキだけでなく、地域特

産物であるアサリ、ナマコを使った郷土料理的なものを紹介し、水産物の消費拡大につなげていきたいと考えている。

カキを含めた水産物の消費拡大のためには、女性部の活動範囲の拡大、青年部組織等との連携強化が必要だと考えている。昨年、その第一歩として11月に広島市内で行われた県漁業青年連絡協議会（カキ養殖部会）主催のカキの日イベントに、大野町漁協青年部員ともに参加し、「大野瀬戸カキ海道」のPR、「カキ飯」の販売を実施した。このイベントでも女性部の「カキ飯」は好評であったため、青年部組織との連携も含め次年度以降の活動に追加することを考えている。

現在は特に問題となっていないが、若い人達には、「女性部」は「年寄り」のイメージがあるため、将来的には後継者が問題になると考えている。フェスティバルでの活動等を継続して実施していくためにも、「女性部」に名称変更したことを契機に、新しい活動を取り入れるなど若い人達へのイメージ改革をしていきたい。(図8)

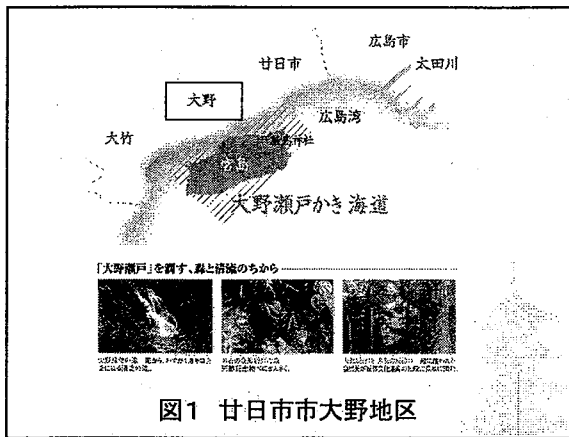


図1 廿日市市大野地区

○大野町漁協組合員
 正組合員 113名 准組合員 947名

○主な漁業種類
 かき養殖業, 一本釣り漁業, 刺し網漁業, 小型底びき網漁業, 採貝漁業

○主な特産品(地域ブランド)
 大野瀬戸かき海道,
 大野あさり




図2 大野地区の漁業概要

大野地区の問題

- 水産物の価格の低迷
- ・地域産業としてのPR, 経営安定に向けた消費拡大
- 女性部活動の継続
- ・部員間の連携強化, 若い部員とのコミュニケーション

図3 実践活動の動機



図4 大野カキフェスティバル会場



図5 カキ飯販売



図6 かきめし準備風景

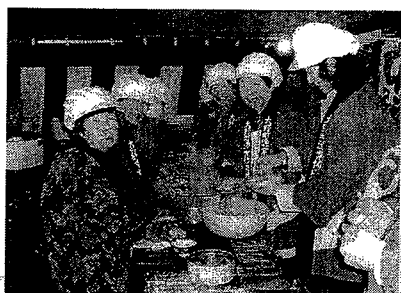


図7 女性部員の交流

課題

- かき料理の普及
- ・手軽な家庭料理の紹介
例)かきぬた、かきグラタン、et
- 青年部組織との連携強化
- ・イベント活動での連携
- 後継者の育成
- ・婦人部のイメージ改革



家庭料理の一例



青年部組織主催のイベント参加

図8 今後の課題