

未来へつなぐ、オホーツクの恵み

— 料理って面白い —

紋別漁業協同組合 女性部
渡辺 玲子

1. 地域の概要 ～オホーツク海を望む紋別市～

私たちが暮らす紋別市は、北海道のオホーツク海沿岸のほぼ中央に位置し、豊かな自然に恵まれた、人口約2万3,000人の漁業・農業が盛んな町である。

昭和29年、1町2村の合併により紋別市が誕生し、昭和48年には東洋一の産金量を誇った鴻之舞金山が閉山したが、昭和50年に紋別港が重要港湾に指定され、国際貿易港としての整備が進み、商港として定着している。また、わが国唯一の氷海域であるオホーツク海の特徴を活かし、冬はガリンコ号による流氷観光、夏季は花観光や釣りクルーズ体験などの自然を利用した観光にも力を入れており、平成26年には市制施行60周年を迎えたところである。



【紋別の流氷】

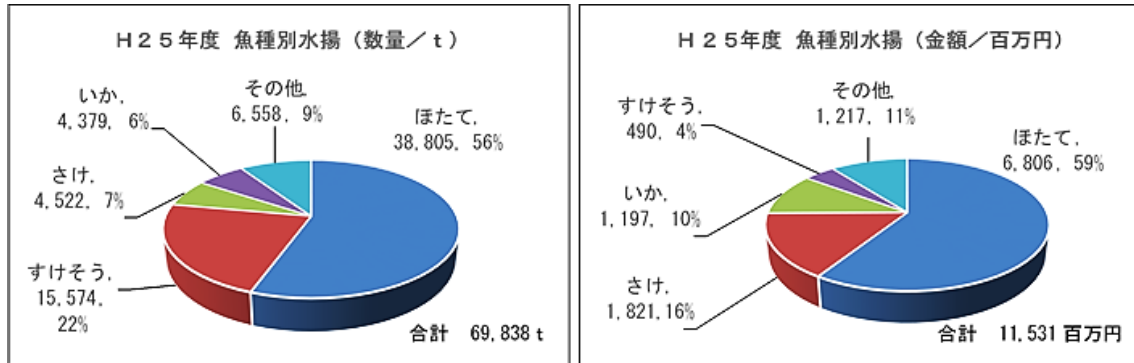


【冬のガリンコ号】

2. 漁業の概要 ～歴史ある紋別の漁業～

私たちが所属している紋別漁協は、昭和24年に沿岸1漁協と機船底曳2漁協が統合して、沿岸と沖合漁業者が一体になった漁協として誕生し、全国初の水産モデル地区として指定を受けた。現在は、組合員169人（平成25年12月末）で構成されており、平成26年度には組合創立65周年を迎え、紋別市制施行よりも古い歴史をもっている。

また、昭和50年代に「獲る漁業から育てる漁業への転換」を図ったことが奏功し、ホタテ・秋サケともに「漁獲から収穫へ」とシフトした結果、平成25年度については、ホタテ漁業が約3万9,000トンで68億円、秋サケ漁は約4,500トンで18億円、組合総体では115億円の水揚げとなり20年ぶりに100億円を超えた。



3. 研究グループの組織と運営 ～私たち、紋別漁協女性部です～

紋別漁協女性部は、昭和32年に漁協婦人210人が集まってスタートし、今年で創部58年目を迎える。現在は41人の部員で、イベントでの弁当販売などの自主財源を元に活動しているが、近年は部員数が減少し、平均年齢が上昇している。

4. 研究、実践活動取組課題選定の動機 ～なぜ、いま「食育」なのか～

(1) さまざまな活動

私たちは、地域への貢献活動としてさまざまな取り組みを行っている。

昭和38年に開始した植樹活動は、平成8年度から「オホーツク魚の市民植樹祭」として紋別市と共同開催しており、ホタテの貝焼きやカニ汁の無償提供を行っている。

また、毎年10月には「交通安全ヨロコンプ」と名付けた地元産の昆布をドライバーへ配布し、安全運転を呼びかけている。

このほか、平成6年度から始まった「紋別グルメ祭り」では、主催の市役所から目玉商品として依頼されたカニご飯とホタテご飯作りを女性部が担当し、会場で大好評だった。現在は女性部自らで出店・販売を行っている。

このように、地元への協力活動を通じて広く活動を知ってもらうことにより魚食普及や地産地消に一役買いたいと願って日々活動している。



【植樹祭でホタテ配布】



【ヨロコンプで交通安全】



【紋別グルメ祭り】

(2) 何が何でも「食育」を！

北見地区女性連が旭川大学短期大学部で毎年開催している調理講習会を、地元でも開催したいと考えていた。

折しも世間では、集団食中毒、食品偽装表示問題が相次いで社会問題となり、「食の安全・安心」が広く叫ばれるようになったころのことである。ライフスタイルの変化や、多様化する価値観の中で、食を取り巻く環境が大きく変化しており、スーパーやコンビニなどではさまざまな種類の加工品や冷凍食品が手軽に購入でき、魚を1匹丸ごとさばいて料理する家庭も減少していると聞いていた。

私自身も「地域の未来を担う子供たちに、地元産の新鮮で、安全・安心な魚介類を、おいしく、将来にわたってもっとたくさん食べてもらいたい」と常々考えており、「私たちが食の大切さを広く訴え、実践していく必要がある。漁業を生業とする漁協女性部として何かできることがあるはず」と考え、地域での食育推進活動に力を入れていこうと決心した。

ちょうど、紋別南高校（現 紋別高校）の家政科では、当時の女性部長のお孫さんが教師をされており、そのつてを通じて授業の一環として取り組むことができないかと相談を持ちかけたところ、学校側も快諾してくれ、実施する運びとなったのである。



【平成26年度 紋別高校での「浜のお母さん料理教室」の様子】

5. 研究・実践活動状況及び成果 ～生徒たちの気持ちが大きく変わる～

(1) 教室にて

私たちが地元紋別高校総合ビジネス科の3年生を対象に、授業の一環として「浜のお母さん料理教室」を開催するようになって今年で12回目を迎える。その中で、ほとんどの生徒は料理経験が無く、ましてや魚をさばいたり、ホタテをむいたことのある生徒など皆無に近い。ホッケやホタテを食材に、いざ調理実習が始まると、「ヌルヌルして気持ちワル～」とか、「生臭い」「血が怖い」「内臓とかチョーリアルなんだけど……」と言って、最初は大騒ぎしていた生徒も、教えられた通りに恐る恐るホッケをさばき、ホタテをむき始めた。悪戦苦闘しながらも何とかさばき終えるが、まだ終わりではない。料理が進むにつれて最初の不安に曇った表情は段々と真剣になり、やがて微笑がこぼれ始め、ちょっとずつ自信が芽生えてくる。「上手にできたね」と褒めると、弾けるような、心から嬉しそうな顔になる。「苦手」が「好き」に変わる瞬間だ。

終わってみるとほとんどの生徒が、「楽しかった」「またやってみたい」「家族に作ってあげたい」と感じていたようであった。そんな生徒たちの心の変化を目の当たりにすると、私たち自身もうれしく感じるのはもちろんだが、料理教室を開催することの確かな手応えを感じ「食育とはまさにこういうことだ」と自信が湧いてくる。

(2) 生徒たちの感想

高校での料理教室には、平成22年度～26年度までの直近5カ年で男子21人、女子156人の合計177人が参加しており、生徒からの感想が学校を通じて送られてくる。その内容を整理してみると、多かったのは、「楽しかった」(72人)、「良い経験・貴重な体験となった」(66人)という調理自体に関するものの他に、「講師(女性部)とのコミュニケーションを楽しめた」(50人)という、地域のつながりに結びつくような感想は、うれしさ万感だった。この他にもやはり、「初めて魚をさばいた」(79人)、「普段から料理をしない」(69人)と、普段から直接魚に触れる機会が無いことを確認したが、少数意見の中には、次のような感想もあり、あらためて私たちの興味を引いた。

【生徒からの感想】

感想
魚介類は苦手だが、美味しく食べられた(好きになった)
家族に作ってあげたい/日頃、料理をしてくれる家族に感謝
家での手伝いに役立てたい/一人暮らしをするときに役立てたい
紋別産の新鮮な魚介類の美味しさを知り、もっと地元に関わっていきたくと思った
紋別産の魚介類に関心を持って食べるようにしたい
地元で獲れた海産物の料理を受け継いでいく大切さを学んだ
紋別の食材で料理できる喜びを色々な人に伝えたい
将来子供に食べさせたい/次の世代にも伝えていきたい
漁業に携わっている人に教えてもらったのが良かった

こうした感想を聞いていても、地産地消、魚食普及を目指して行う私たちの料理教室が、食育活動として、十分その目的を達成していると実感できているとともに、家庭での調理の大変さや食事の大切さなどを分かってもらえたのは予想外で、地域社会と家庭、そして学校との連携にも一役買ったものと、今後の活動方針や方向性を考える上で大きな自信につながった。

6. 波及効果 ～紋別市との連携～

(1) 実現された私たちの提案

紋別市でも平成23年に紋別市食育推進委員会及び食育推進計画策定会議が設置され、平成24年には「紋別食育プラン」による行政レベルでの食育推進が決まった。この委員には、市開催の食に関するイベントへの協力や紋別高校での料理教室などの活動が評価された紋別漁協女性部長が選出されており、女性部としての意見を積極的に提案している。

この会議で私たちが繰り返し主張しているのが、「地元食材の活用」である。

「学校の給食に魚のフライが出るんだけど、冷凍食品で全然おいしくないんだよね。それをみんな、おいしいおいしって食べるんだからかわいそうだよね」

「札幌の小学校でお魚の料理教室をやるのに、どうして紋別ではやらないの？ やったらみんな喜ぶのにね」

私の2人の娘たちからのこんな何気ない一言が、新鮮でおいしい魚介類がたくさん獲れる地域に住んでいながら、それが子供たちの口に入っていないという実情と結びつき、大きな衝撃を受けた。

こうして「地元食材を学校給食に」と訴え続けた結果、その第一歩が平成26年9月19日に実現した。市内の小中学校全11校で紋別産ホタテを使ったカレーライスが学校給食で提供され、子供たちも大喜びで食べてくれた。市では今後、地元の農産物も使った給食の導入も検討中とのことだが、女性部としては、単発ではなく継続的に行ってもらえるよう、働きかけを行っていきたいと考えている。

この他にも春・夏・秋の年3回、紋別の前浜で獲れた新鮮な魚介類を使った市民向けの料理教室の開催を提案したところ、市の担当者からも賛同が得られ、具体的な協議に入っている。

(2) 会議委員との連携

策定会議で、私たちが行っている料理教室に対して「料理だけではなく、ホタテの栄養や体に良いとされる成分などの講義も取り入れたほうが良い」とアドバイスを受け、早速今年から実践した。そうすると「サプリではなく自然のものを食べ、栄養を摂りたい」という感想を持った生徒がおり、正に「食育とはこういうことだ」という実感を得た。

また、今年度の料理教室には推進委員の数人が視察のために同行し、女性部とは違った視点からの感想やアドバイスなどを受けることができ、意見交換を行っている。

こうした行政との連携は、横のつながりとして大切にしていきたいのと同時に、しっか

りと実践に結び付けていきたいと思っている。

7. 今後の課題や計画と問題点 ～もっともっと頑張っ、将来につなげてゆく～

紋別高校の生徒たちの感想に、「次の世代に伝えていきたい」「地元で獲れた海産物の料理を受け継いでいく大切さを学んだ」というものがあった。

私たちは、この活動に関しては「あせらず、地道に、確実に！」をモットーに、継続することで着実に成果に結びつけていきたいと考えている。料理教室を続けていくことはもちろんだが、女性部員の高齢化が進み、人数が減っていく中で、女性部自身をいかに活性化し、活動を活発化させていくかが目下の悩みである。

私たちのこうした活動で、「紋別の子供は誰でも魚をさばける」ようになるのが夢であり、加工品やサプリメントに頼ることなく、自分で食べる魚は自分で調理できる、そして大人になって紋別を離れることがあっても、自分が育った街の味を忘れずに、健康に暮らして欲しい。それが私たちの願いです。