

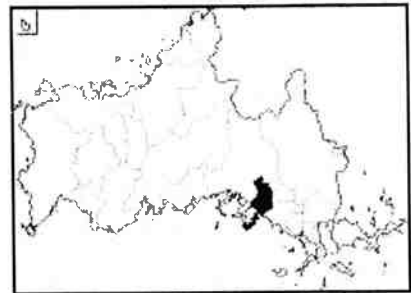
シゴし^{さば}ちゃろう
～ あなたに捌かせたい ～

山口県漁業協同組合下松女性部
網本正子

1 地域の概要

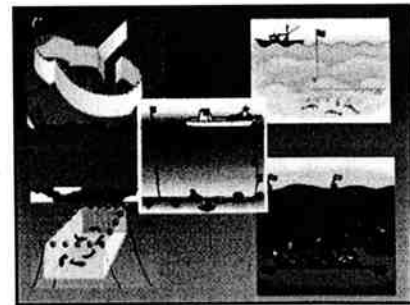
下松市は、山口県の内海中東部に位置し、人口5万5,000人、世帯数2万3,000戸である。

本土側は周南工業地帯の一角にあり、海岸線のほとんどは工場等が建ち並んでいる。一方、橋で本土側とつながっている笠戸島は瀬戸内海国定公園の指定を受けており、自然が豊かで、風光明媚なところである。



2 漁業の概要

笠戸島周辺では漁業が盛んで、主な漁業は小型定置網、魚類養殖、刺し網、はえなわ、たこつぼ等である。下松支店の漁業者も、高齢化が進んではいるが、小型定置網、魚類養殖を営んでいる若手の漁業後継者を中心に、青年部が組織されており、他の地区と比べると恵まれている方である。



3 女性部の組織と運営

下松支店の女性部の部員数は33名で、夫と共に沖に出て操業を行う者が大半で、働き者ぞろいである。現在の主な活動は、浜の海浜清掃とルーラルフェスタでの水産加工品の販売と魚の料理教室である。

4 研究・実践活動取組課題選定の動機

私たちは、主人と一緒に沖に出て、魚を市場に出荷しており、魚の値段は年々、下がっていることを肌で感じていた。一番の原因は魚の輸入だと思うが、若い人たちの魚離れが一因であるとも言われている。特に若い主婦は、魚を自分で料理しない人が多く、子どもたちも魚より肉が好きな子が多いと聞く。

私たちは、若い人たちの魚離れをなんとか改善する方法がないものかと話していたところ、中国電力から魚の料理教室を開催しないかとの話があった。私たちは、若い人たちに魚の料理を教えることができれば、



魚離れの防止に役立つのではないかと二つ返事で引き受けた。

料理教室をやってみると、消費者の生の声を聞くことができ、『魚は美味しいけど高い。』『魚の捌き方が分からない。』『魚はゴミが出るし、臭い』とか言われた。私たちから見ると、魚は安く、簡単に料理でき、ゴミを少なくする料理もあるし、何よりも体によい、美味しいものなのにと、悲しくなった。

魚離れを危惧していたのは、私たちだけでなく、下松支店の青年部も同じ思いを持っていた。青年部と話し合う中で、魚の料理を教える前に、魚を捌くことができない世代に、さかなの捌き方を教えることが先決ではないかとの話しになった。捌き方を習得すれば、地元の新鮮な丸のままの魚を購入し、自分で3枚におろし、和風料理だけでなく、洋風料理にもアレンジでき、なによりも新鮮でおいしい魚が食べられ、子どもたちも魚好きになるのではと考えた。

そこで、平成11年から20～30代の若い女性を対象とした魚の捌き方を教える「魚をシゴしちやろう会」を青年部と協力して始めた。『シゴ』とは「捌く」とか「調理する」とかの方言で、まさに会の目的を一言で表現しているすばらしいネーミングだと自負している。

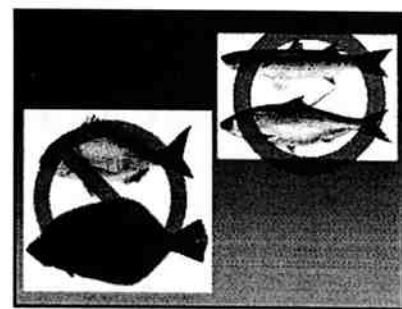


5 研究・実践活動状況及び成果

「魚をシゴしちやろう会」で使う魚は青年部から提供してもらい、魚の捌き方を教えるのは、女性部が担当することとした。さらに、「食生活改善推進員」「食育推進ボランティア」や「ヘルシーおさかな普及員」の方々にも協力を仰ぎ、活動に参加してもらった。彼女たちには、私たちでは説明できなかった栄養価など、魚の良さを科学的に説明してもらい、これにより参加者が魚の良さをより理解できたと思う。



使用する魚は、決して高い魚は使わず、時期にもよるが、「ボラ」や「コノシロ」などできるだけ安い魚を使用している。これは、材料代の節約ではなく、魚屋で売られている安い魚なら、買いやすいし、これらの安い魚が売れるようになれば、自分たちの魚も、もっと高く買ってもらえるようになるのではないかと思ったからである。実際、「ボラ」などは、市内の小売店で、丸のままのボラが販売されはじめ、ボラの出荷単価が1.5倍に上昇した。



昨年の夏休みには親子を対象にした会を開催したところ、大変好評だった。子ども

たちの中には、初めて包丁を握った子もいたが、皆、楽しんで魚を捌き、料理を美味しい、美味しいと食べていた。その姿を見て、新鮮な魚を料理すれば、子どもたちもよるこんで魚を食べると、実感できた催しで、私たちの取り組んでいる方向性に間違いはないと感じた。

私たちは、魚の捌き方や料理方法だけではなく、漁業の現状や、魚の販売価格、魚の栄養などについて説明し、どうしたら安全で美味しい魚を安く食べてもらえるかを一緒に考えてもらっている。参加者と話す中で、最近の健康ブームの中で魚が身体に良いことは分かっているが、魚は肉に比べて割高感があるので、敬遠しがちになるとの声がある。魚の流通は他の食品と比べると複雑なため、消費者が買う時には高くなってしまいう現実はあるが、生産者の魚は今より高く、消費者は今より安く購入できるようになればよいのにと考えている。

このように私たちが独自に活動してきたなかで、一昨年、下松市教育委員会から、『是非、生涯学習講座の出前講座に登録していただきたい』と言われた。この出前講座と言うのは、下松市民の学習ニーズに対応するため、登録された講師を派遣するもので、今までの私たちの活動が行政にも認められたのだと、自信がついた。



6 波及効果

「魚をシゴしちゃう会」の参加者から、「どこに行けば料理教室で使用している新鮮な地元の魚が買えるのか」という質問が多く出された。以前、市場が休場となる日曜日に女性部が朝市を運営していたこともあったが、地元仲買人の反対があり、朝市の運営を中止して長い間が経っていた。しかし、このような皆さんの声を後押しに、一昨年の12月から、笠戸島の地魚の消費拡大のため、毎月第1・3日曜日に笠戸島にある国民宿舎「大城」の敷地内で、朝市「プチ海の駅」を開店した。この「プチ海の駅」は、笠戸島周辺で獲れる魚だけではなく、笠戸島で採れた野菜や地元の特産物も販売している。ここでは、お客さんと直接、接することで、消費者の声が聞けるし、私たちの考えを消費者に伝えることができる貴重な場となっている。



さらに昨年からは、魚を安く食べてもらおうという観点から、徳山駅の商店街で「徳

山ふく横丁」という店の運営にも参加している。これは「ふぐはえ縄漁業」の発祥地、周南市粕島の女性部長が、ふぐを地元で安く提供し、消費拡大につなげることはできないかと考えていたところ、周南市商工会も、ふぐによる街おこしができないかという考えと結びつき、駅前にふぐ料理の店を出すこととなったものである。

現在、私たちは料理のお手伝いをしているだけだが、将来は、自分たちで、経営にも参加してみたいとも考えている。



7 今後の課題や計画

現在、料理教室の運営は下松支店の女性部を中心に行っているが、今の人数では年、数回の開催が限界である。そこで、近隣地区の女性部にも声をかけたり、料理教室に参加した方に参加者ではなく、主催者側の立場で魚料理を楽しんでみないかと声をかけ、料理教室の運営に参加してもらい、徐々にではあるが、会員の数が増えてきている。このように私たちだけで始めた「魚をシゴしちゃう会」だが、これからも参加者を増やししながら、ますます活動の幅を広げていきたいと思う。