

私たちは魚食の伝道師
—都市と浜とを繋ぐ魚食普及活動—

いわき市漁業協同組合女性部
久之浜支部 柴田ひとみ

1. 地域の概要

いわき市は、福島県浜通り地方の南部に位置する温暖な気候に恵まれた地域である。太平洋に面した約60 kmの海岸線に9つの港があり、春にはコウナゴ、シラス、秋にはアンコウ、カレイ、サンマの水揚げで賑わう漁業の盛んな地域である。久之浜はいわき市の最も北にある地区で、フタバスズキリュウの化石が出土したことで有名で、現在は「海竜の里」として地域起こしが行われている。

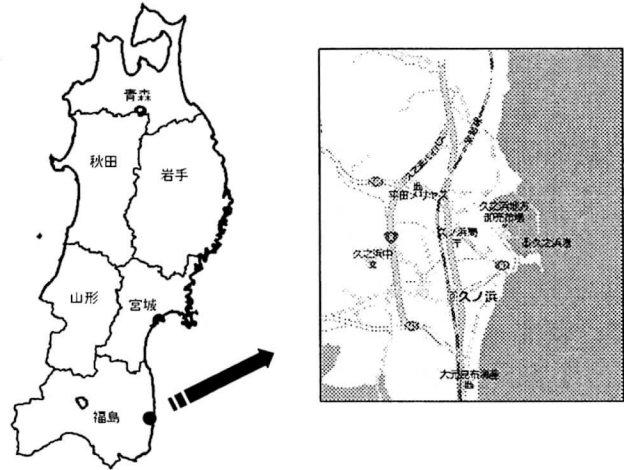


図1 いわき市久之浜町の位置

2. 漁業の概要

いわき市の漁業は古くから遠洋漁業を中心に発展してきたが、国際的な海洋規制の強化に伴い、漁業の主体は遠洋から沿岸に移り変わった。平成12年には市内の沿岸7漁協が合併し、いわき市漁協が設立された。平成20年現在、久之浜支所の組合員数は103名、所属する漁船数は73隻で、主な漁業は、沖合底曳網、小型底曳網、船曳網、かご、固定式刺網漁業などである。

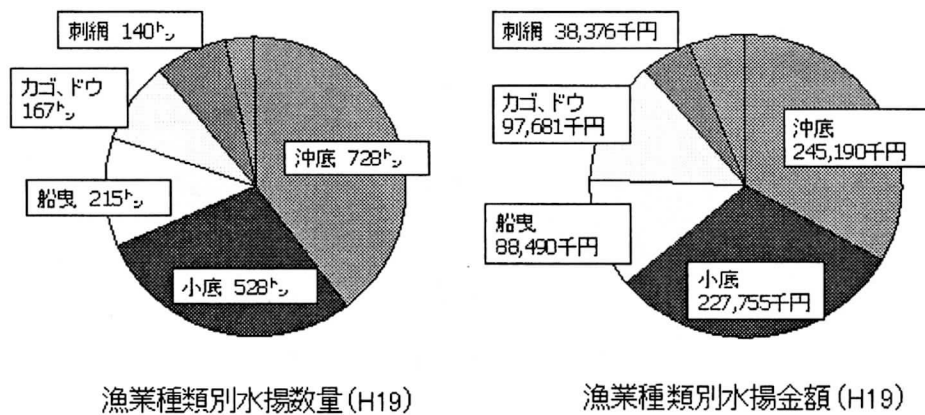


図2 いわき市漁協久之浜支所の水揚げ状況

平成19年9、11月には、「東京ウーマンズフォーラム魚（WFF）」の依頼により、東京都の高井戸小学校と高島第五小学校に出向き、「おなかがいっぱい、魚の授業」を行った。メニューは「ホッキご飯」、「カレイの南蛮漬け」などで、地元から持ち込んだ魚を材料に、5年生が久之浜風の魚料理に挑戦した。最初は尻込みしていたこども達もすぐに包丁の使い方を覚え、カレイの鱗を上手に取れるようになった。調理の後の昼食会では、「カスベの煮付け」が好評で、校長先生は「こうした魚が東京に出回らないことが残念だ」と言われた。たしかにカスベは市場の価値が低い魚で、地元消費がほとんどである。こうした魚はまだまだあるので、その美味しさと食べ方を上手に伝えることが女性部の魚食普及活動の原点であると感じた。



図5 おなかがいっぱい、魚の授業

11月下旬には、同じくWFFのプログラムで東京のこども達が、「サカナ体験ツアー」で久之浜にやって来た。青壮年部の協力のもと、漁船乗船や水揚げ体験、セリ見学などを行った。折しも燃油高騰の影響が出始めた時期であり、交流会では、魚の美味しさや漁業の魅力だけでなく、漁業経営の厳しさや後継者問題についても話しをした。こうした活動により、漁業の実情を理解し、漁業を応援してくれる人々が増えることを切に期待している。



図6 セリ見学



図7 交流会

(2) 魚食普及は子どもから

平成20年6月には、久之浜第二小学校で漁業講演と魚料理教室を行った。同校は山間部の小規模校のため、浜との関係は疎遠で、ほとんどの児童が久之浜の魚を食べたことがない状態だった。メニューは「ホッキご飯」、「イカジャガバーグ」などで、こども達はホッキ剥きとイカのタタキに挑戦した。特にイカを細かく叩く作業が面白いようで、思った以上に美味しいハンバーグができ好評だった。

東京の子ども達との交流でも感じたことだが、魚に対する子ども達の対応は真剣で、上達も早く指導する私たちもわくわくする程やりがいを感じた。若いお母さん達は、「生臭い」とか「台所が汚れる」と言って魚料理を敬遠すると聞くが、子ども達からは昨今の「魚離れ」は感じられなかった。こうした取り組みを通じて、魚好きの子ども達を育てることで、食育と家庭への魚食普及が図られるものと感じた。



図8 小学校で魚料理教室

(3) 地域イベントで魚食普及

久之浜漁港では毎年10月に「海竜の里久之浜漁港まつり」が開催される。これは漁協、JA、商工会、地区の住民が共同で開催する地域最大のイベントである。この中で私たちは、水産物調理品の販売を行っている。売り物は「ホッキご飯」、「魚の揚げ物」など何れも市場で安く扱われる魚が材料である。仕事の合間を縫ってイベントに参加することは、心身共に大変ではあるが、「この魚美味しい!」とか、「どうやって作るの?」などの率直な声が明日の元気の素になっている。こうした取り組みができるのも家族の理解と協力があるからである。「ご飯は自分で準備するよ」と言って、快く送り出してくれる父ちゃんに感謝している。



図9 海竜の里久之浜漁港まつり



図10 女性部出店

6. 波及効果

子ども達を対象とした魚食普及活動は、地域の小学校の先生や保護者から高い評価を

受けており、市外の他の地区からも多くの要望が寄せられている。料理教室を開催すると次の教室の依頼を受けたり、早速、魚料理に挑戦するので魚を送って欲しいなどの相談を受けるなど、活動の成果を実感している。

7. 今後の課題や計画と問題点

交流会や料理教室、イベントでの水産物の販売などの取り組みは、年々上手になり、収益も十分に興行的には成功しているが、当初目的の「付加価値形成」や「魚需要の掘り起こし」の達成はまだ十分ではない。これはイベント等の活動が単発的なもので、参加者の熱が冷めやすく、継続した魚需要の掘り起こしに繋がらないためと考えている。

このため今後は、交流会や料理教室などの参加者とネットワークを作り、魚の食べ方だけでなく、漁業や産地の情報を広く伝えることを検討している。こうした取り組みを進めることで、漁業を理解し応援してくれる人や、魚食の良さを理解し魚をたくさん食べてくれる人を増やせると思っている。魚食普及は私たち女性部の使命である。魚食の伝道師としての活動を、部員全員が一致団結して継続していきたい。