

富津のさかなを売り込むぞ！

富津漁業協同組合女性部
斉藤 洋子

1. 地域の概要

千葉県富津市は房総半島の中央、東京湾側に位置し、南北40キロメートルに及ぶ海岸線と、緑豊かな鹿野山や、切り立った崖の鋸山など、海や山に囲まれた自然豊かなまちである（図1）。

産業別就業人口は、第3次産業が約6割を占め、第2次産業約3割、第1次産業が約1割となっている。

東京湾アクアライン等の高速道路が整備されたことで、首都圏からのアクセスが向上し、潮干狩りや海水浴、ハイキングなどを目的とした観光客が多く訪れるまちでもある。



図1 富津市の位置

2. 漁業の概要

富津漁業協同組合は、東京湾に突き出した富津岬の北側に位置し、188名（平成25年6月30日現在）の組合員が所属している。

主な漁業は、海苔養殖業、潜水器漁業及び小型機船底びき網漁業であり、他に、

刺網漁業、まき網漁業等が営まれている。特に、潜水器漁業でアサリを獲っている組合は千葉県内で唯一である。

組合の漁獲金額割合（平成24年度）を見ると海苔と貝類で全体の約3分の2を占め、他は漁獲金額が多い順に、スズキ類、キス、ナマコ、マコガレイ、カマス、スマイカとなっている

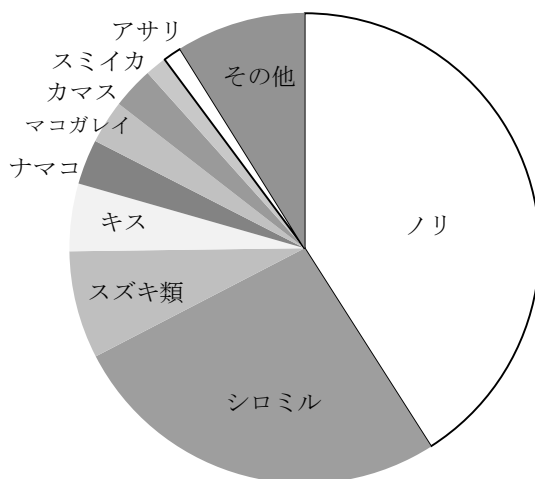


図2 漁獲金額割合(平成24年度)

(図2)。

また、春から夏にかけて「潮干狩事業」を実施しており、東日本大震災前は、約 17 万人（平成 20～22 平均）が利用する事業だったが、震災後は津波や福島原発の影響等により利用者が激減し、平成 23 年度の利用者は約 6 万人、平成 24 年度は約 9 万人であった。

3. 研究グループの組織と運営

富津漁業協同組合女性部は、現在 36 名の部員が所属し、役員は部長 1 名、副部長 2 名、会計 2 名である。女性部役員は、海苔養殖漁業、潜水器漁業、小型機船底びき網漁業から均等に選出するようにしている。

女性部の主な活動は、海岸の清掃活動、研修会の開催、女性部員同士の交流活動等であり、近年は、ライフガードレディース活動も加わっている（図 3）。

活動資金については組合の支援を受けており、漁協の活動にも積極的に参画するよう心がけている。



図 3 ライフガードレディース活動

4. 研究・実践活動の取組課題選定の動機

近年、家庭で魚料理を食べる機会が減っているという記事を目にするようになった。外食等で食べる機会はあるのだろうが、子供の時に家庭で魚料理を食べ慣れなければ、大人になって自分で作って食べようとは思わないだろう。子供達への魚食普及は大切な事であり、子供達が「魚料理を食べたい！」と言えば、家庭での消費も増えると思う。

また、私達の組合で獲れる新鮮で美味しいさかなを、多くの人に知って、食べてもらえれば、富津のさかなの知名度も上がり、家庭でさかな料理を食べる機会も増えるのではないかと考えた。

何が私達の「売り」になるのかと考え、県内で



図 4 潜水器漁業

唯一、潜水器漁業（図 4）で獲ってくる深場のアサリが良いのではと思いついた。水深 4～5m の深場に生息するアサリは、大きくて身がつまって、他とは違う美味しさである。これが私達の「売り」ではないかと思った。

こうした考えから、私達女性部は、子供達への料理教室と組合の食堂事業への参画に力を入れて取り組むことにした。

5. 研究・実践活動の状況及び成果

（1）学校での調理指導

料理教室では魚をさばくところから教えたいと思っていたところ、富津市から食育事業として高等学校で料理教室をやってみないかとの話があった。

そこで、平成 24 年 1 月に千葉県立上総高等学校で「魚を丸ごとさばく」事をテーマに料理教室を開催した。参加者は 3 年生 11 名と教師 2 名の合計 13 名で、4 テーブルに分かれて調理を行った。

私達女性部からは講師として 3 名が参加した。

材料の魚は、アジを使うことにした。魚は切り身の姿で泳いでいると思っていた子供がいるという話を聞いた事があるが、現在でも魚そのものを調理したことがある子供は少ないと思い、手頃なサイズで魚をおろすところから調理出来るアジを選んだ。

献立は、家に帰って作れる簡単なもの、新鮮な魚は美味しいと思ってもらえるものが良いと考え、なめろうとさんが焼きに決め、骨は骨せんべいにすることにした。

この献立は、新鮮な魚は臭みが少ないこと、同じ材料で違う料理が出来ること、骨まで食べれば残滓を減らせることを教えるのに丁度良いと考えての事である。



図 5 調理実習

料理教室では、私達が魚のおろし方、料理の手順等のお手本を示した後、各自自分のテーブルに戻って、1 人 3 尾程度の魚をおろすところから始めた。私達は、各テーブルをまわり一緒に調理を行って指導した（図 5）。

魚に触った事がない生徒もおり、「頭がある～」「顔がある～」とキャーキャーと賑やかな中での指導となったが、魚からおろして調理をすることは、魚を知ってもらうためにも良い事だと感じた。

調理実習中は高校生に「先生」と呼ばれ、少し照れたが、自分達は魚の事を教えられる先生にならなければと改めて意識する良い機会にもなった。

【アンケート結果】

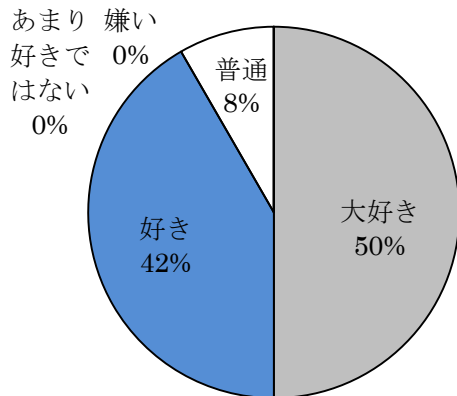


図 6 魚貝類は好きですか？

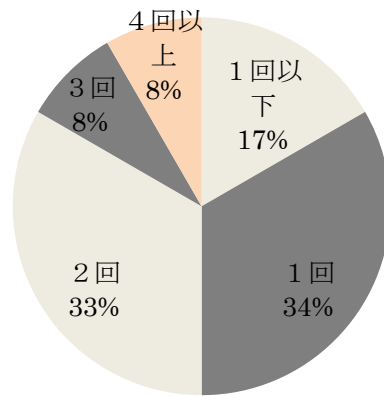


図 7 魚貝類を週何回食べるか？

料理教室の終了後のアンケート調査では、魚貝類が好きと答えた子供が9割以上(図6)いたにもかかわらず、食べる回数は週2回以下の子供が8割以上(図7)と、食べる機会が少ない事がわかった。

高等学校での料理教室はその後にも継続しており、平成24年、25年は君津商業高等学校で実施した。

「魚を丸ごとさばく」というテーマは変えずに、材料、献立も変更しないで実施したが、魚に触れたことがない子供達が多いことがわかったので、地元の水揚げされる他の魚も知ってもらうため、アジよりサイズが大きいサバを用意し、私達がさばいて見せた。また、生徒達の前でさばく時は、出来るだけ魚の話、漁業の話をしながら説明するように心掛けた。

この料理教室は生徒達に好評で、平成24年度は終了後、生徒達からとても楽しかったので学校新聞に掲載して良いかと聞かれ、子供達にとっても良い機会になっていると実感した。

最初は怖々触っていた子が、最後にはとても上手におろせるようになるのを見ると、子供達に魚をおろす機会さえ与えれば、出来るようになるかと確信した。

この料理講習会により、少しでも家庭での調理回数が増えることを期待している(図8)。

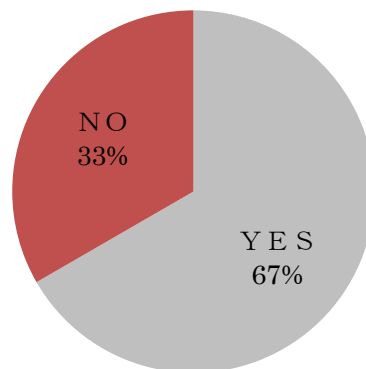


図 8 今回の講習で、家庭で魚料理をしようと思ったか？

(2) 千葉県協同組合女性交流会

毎年、生産者と消費者が相互に交流することを目的として、県内の千葉県生活協同組合連合会、JA千葉女性部連絡協議会、JF千葉女性部連絡協議会（以下「女性連」）で交流会を実施しており、平成24年度は「栄養豊富な魚貝類が健康的なパワーをもつ」をテーマに女性連が主催する事になった。

実施場所が木更津・富津地区に決まったので、私達も積極的に参加することにした。

交流会では、木更津・富津地区で獲れるアサリを食材とした料理と一緒に作ることにし、アサリを獲る体験からしてもらうため、潮干狩りを行った。

献立は、普段作っているアサリをふんだんに使用した「アサリの炊き込みご飯」「アサリのフライ」「アサリの酢の物」「アサリの酒蒸し」とした。

参加者からは、「ふっくらプリプリのあさは美味しかった。」「アサリの貝むきが楽しかった。家でもやってみます。」等の意見（表1）があり、改めて、新鮮で美味しい物を提供し、食べ方を知ってもらえれば、家庭でも作ってもらえると感じた。

また、テーブル毎の少人数でアサリを食べながら談笑を交えての漁業等の説明は、講義形式



図9 交流会

とは異なり、消費者の方にも質問等しやすかったようで、私達のテーブルは話が弾んだ（図9）。

表1 アンケート結果

主な意見
○こんなにたくさんのアサリ料理を食べたのは初めてです。
○見て、感じて、味わって…大満足の交流会でした。
○アサリと言えば味噌汁と酒蒸しくらいしか思いつかないが、アサリのフライ、酢の物等珍しいメニューを教えてもらい、レパートリーが増えそう。
○女性連ならではの食材は贅沢で、普段では味わえないものでした。
○あさりの殻むき、生まれて初めての体験でした。

(3) 漁業協同組合の食堂事業への参画

今年の5月に、組合から潮干狩りに来る観光客を対象にした食堂事業を始めるので、参画してみないかという話があった。私達は、料理を有償で提供する事は初めての事であり、家庭料理しか作った事がないため、最初は部員の中には出来るだろうかと不安がる者もいたが、役員会議を重ね話し合った結果、富津を訪れる潮干狩客に地元のさかなを売り込む良い機会だと考え、取り組むことにした。

まずは、メニュー作りに取り組むことにした。参考のため、他の組合が経営している直営食堂を視察することに決め、事業を始める前の6月に、役員全員で南房総市にある漁協直営レストランに話を聞きに行った。同じ漁協直営ということもあり、ざっくばらんな話も聞け、例えば、「開店直後は食材限定でメニューも少なめで始めた」、「開店当初はお客が少なかった」等の話を聞き、アジを多用したメニューを見せてもらったことで、私達の食堂では、この時期一押しの潜水器漁業で獲ってくるアサリをメインに料理を提供することに決めた。今までの活動をとおして、消費者は新鮮なさかなを提供すれば手を加えなくても美味しさを理解してくれることがわかっていたので、地元の食材を活かしたシンプルなメニューにすることにした。

試作を繰り返し、理事達に試食もしてもらい、様々な意見を取り入れた結果、「あさりのかき揚げ天井」「あさりご飯定食」「穴子天井」「刺身定食」(図10)の4つに絞って始めることにし、潜水器漁業で獲ってきたアサリたっぷりの味噌汁を付けることにした。

価格は、近隣の食堂や原料価格を参考に設定し、刺身定食は水揚げがあったとき限りの限定メニューで、かつ価格も時価とした。



図10 食堂メニュー

今年度は試行と言うこともあり、既存の施設を活用して実施する事にした。食事を提供する場所は、潮干狩り客が休憩する休憩室（図 10）の一角にテーブルを据え、調理場は休憩室の 2 階にある台所（図 11）を使用し、資材は必要最小限の購入にとどめた。



図 11 潮干狩り休憩場

今年度は、潮干狩りシーズン後半の 8 月 1 日から 9 月 5 日まで営業し、営業日は、潮干狩りを実施する日、時間は昼の時間帯 11 時から 14 時までとした。オープン初日は、練習も兼ねて関係者が利用し、24 食分の調理に挑戦した。



図 12 調理場

約 1 か月、21 日の営業を終了し、大々的な宣伝はせず訪れた潮干狩り客に対しチケット売場

等での呼びかけだけで、利用者 222 名、約 19 万円の売上となった。食堂事業としては、収益 19 万円に対し費用が 60 万円と大赤字であった。大々的な宣伝をしなかったため利用者が少なく収益が上がらず、不慣れなため人手をかけすぎて人件費がかさんでしまったことが原因である。

ただし、メニューについての利用者の反応は、食材を朝獲れにこだわり提供していたので、どのメニューも「美味しい」と言ってもらえた。

6. 波及効果

料理教室を開催し、改めて家庭でさかなを食べる機会が減っている事を見聞きすると、料理教室に参加することがさかな料理を作るきっかけになり、家庭で料理する回数が増えてくれればと思っている。そのためにも、継続して実施することが重要だと考えている。

また、食堂については、潮干狩り入場者の約 5.4 パーセントの人が利用し、普段は食べることが出来ない朝獲れのさかなに対し、「美味しい」という評価をいただいた。今後は宣伝等を行う事で利用者を増やし、富津のさかなの知名度アップにつなげていきたいと考えている。

7. 今後の課題や計画と問題点

多くの漁村地域での共通の悩みであるが、漁業者の減少・高齢化とともに、漁協女性部員も減少し、さらに、海苔加工作業や漁業以外の仕事のため、活動に参加出来る部員が少なくなっている。

より多くの部員に参加してもらうためには、参加しやすい開催時期や時間等を考慮しなければならないと考えている。また、料理講習会等は若い人達と交流でき、参加してみるとけっこう楽しく感じるものである。他の部員にもこの楽しさを伝えていければ、参加する人も増えるのではと考えている。活動は、楽しみながら続けていく工夫が必要だと思っている。

食堂事業については、今年は試行のため、今回の経験を踏まえ、料理の手順、接客等を見直しているところである。メニューについては、「かき揚げ丼」と「あさりご飯」の注文がほぼ同数で約8割を占めていた。値頃感もあったと思うが、「売り」である潜水器漁業のアサリの美味しさも理由のひとつになっていると思っている。これからのメニュー作りにも、潜水器漁業で獲ってきたアサリを活用し、潮干狩に来る子供達に提供するメニューにアサリカレーがいいかなと考えている。

来シーズンの営業については、これから組合と話し合いを重ねていくことになるが、女性部活動の中でも重要な活動になると思っている。

料理講習会や食堂事業への参画など活動の幅を広げていくことは大変な事ではあるが、部員同士が集まって色々な事を話せる良い機会にもなっており、部員同士の絆も深まっているように感じる。

これからは、多くの部員が気軽に参加出来るような体制を作り、女性部活動の中心となるような事業に育てていきたいと考えている。



図 13 富津漁協女性部