

漁村の活気を女性から

—漁協婦人部活動の“今”を支える思い—

京都府漁業協同組合 中浜婦人部
中 江 栄 子

1. 地域の概要

私たちが住んでいる京丹後市丹後町は、京都府最北端に位置し（図1）、観光業を中心に、農業および漁業等が営まれている。

丹後町の海岸部には11の地区があり、私たちは北東部の中浜を中心とする地区に住んでいる。冬季の降雪量が多い日本海側気候に属し、海がしばしば荒れるものの、漁港を中心に発展してきた漁村である。

中浜地区を含む丹後町の海岸部は豊かな自然を誇り、平成22年10月に国内で4例目の世界ジオパークに認定され、『山陰海岸ジオパーク』として人気がある。また、冬場は丹後町のブランド水産物「間人（たいざ）ガニ」（ズワイガニ）を食べるに多数の観光客が訪れる。

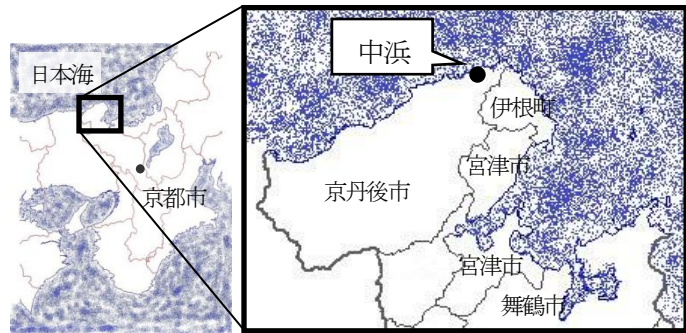


図1 京丹後市丹後町中浜の位置

また、近年、漁船にお客さまを乗せて漁業見学を行う等の漁業と観光業の連携も行われ始めた。

2. 漁業の概要

中浜漁港一帯には、かつて大型定置網があり、イカ釣り漁業も盛んに行われ、昭和50年代まではにぎわっていた。

しかし、漁獲量の減少等で平成16年に大型定置網が廃業し、イカ釣り船が減船するなど、水揚げ量は著しく減少した。

平成22～24年の平均水揚げは、量は約57トン、金額は2,600万円ほどで、京都府内全体の水揚げの約0.7%の規模である。

主要な漁獲物はブリ類、イカ類であり、ほかにはサザエ等の磯根資源も獲っており（図2）、漁業種類は釣り、採介藻が主体となっている。

京都府漁業協同組合の組合員数は2,148人であり、そのうち、中浜漁港一帯には129人の組合員がいる。

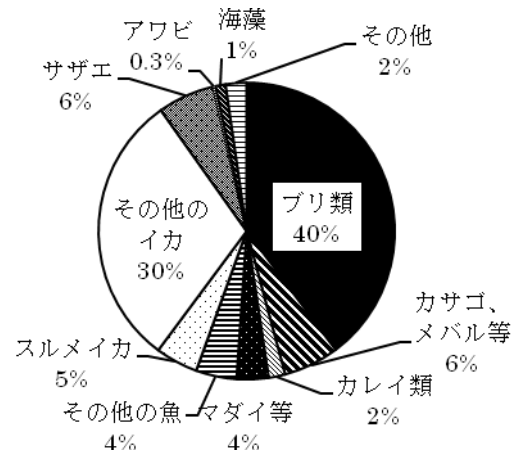


図2 平成25年地元水揚げ高の魚種別割合

3. 研究グループの組織と運営

中浜婦人部は、中浜漁港を拠点として昭和34年に発足した漁家婦人の団体で、当初は80人以上の部員を有した。昭和60年頃には部員の高齢化等によって部員数は半減し、その後、最少7人まで落ち込んだものの、現在は12人で活動している。

発足当初は、自家用を主体に加工品の製造などに取り組み、近隣地区の婦人部との交流や漁家の生活改善や魚食普及等にも取り組んでいた。現在も、漁村の活気づくりを目的に魚食普及等の活動を続けている。部という組織でありながら全員参加で一つの活動に取り組まなければならないといった決まりはなく、部内で有志グループを形成し、部員は希望する活動にのみ参加している。私たちの目的は地域の活性化であり、それを共有できていれば、自分の都合に合う活動を選択してもよいと考えている。このような考え方は、働きに出るなどで婦人部活動に割ける時間が短い近年の女性たちの生活様式に適合できるよう、徐々に形成されたものと思う。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

京都府の漁協婦人部は、昭和30年頃には約20団体あったが、現在は中浜婦人部を含めて2団体のみである。しかし、中浜でも部員数の減少が続き、平成23年には部員数が7人にまで落ち込み、存続の危機にさらされた。

そのような状態を打破しようと、部員勧誘のため、地元漁業者の家を訪ねて「身近な海を大事にしたい、海で働く夫の助けになりたくて活動してきた。漁業が活気を失っている今こそ、そのような思いを持って活動する婦人部が必要。地域のために婦人部の仲間になってくれないか」と、婦人部の活動の根底にある思いを直接訴えた。

この思いが通じ、平成24年に5人の新規部員を迎え入れた私たちは「今一度中浜に活気を」を合い言葉に、以下の行動を起こすことにした。

(1) 対外的な活動

平成24年の夏、中浜漁港において、遊漁船で山陰海岸ジオパークをめぐるツアー（写真1）や近隣の小型定置網見学を目玉としたイベントが開催されることになった。

このイベントへの出店を依頼されたことをきっかけとし、地域の活性化や婦人部の存在を周囲に広く知ってもらえるよう、各種イベントへの積極的な参加に努めていくこととした。



写真1 ジオパークをめぐる遊漁船

(2) 地元の魚を地元で売りたい

地元で大型定置網があった頃は、水揚げされた魚をその場ですぐ買える「地売り」によって住民は地元の魚を手に入れていた。しかし、大型定置網が廃業したことで地売りも無くなり、地元の魚を入手できる場所が消えた。中浜は漁村でありながら、地元で獲れた魚を住民が食べられない状況が続いていた。

一方、地元漁業者が獲ってくる魚の中には、量やサイズが半端で出荷できないものもあり、私たちはそのような収入にならない魚があることを「もったいない」と感じていた。

私たちは漁業者の妻として、住民にとって地元の魚がこれ以上遠い存在にならないよう、それらの間を取り持つ取り組みを始めることとした。

5. 研究・実践活動状況及び成果

5-1. 新たな活動

(1) 各種イベントへの参加

平成24年から始まった中浜漁港における夏のイベントにおいて、1年目、2年目は1食300円のアワビご飯（写真2）を約100食販売し、3年目を迎えた昨年は、定食メニューを初めて設け、1食1,500円で100食販売した（写真3、4）。また、今後の活動に役立てるため、昨年のイベントでは来場者アンケートを実施し、イベント内容に関する客観的な評価の把握を行った。さらに後日、部員およびイベント主催者が集まる場を設け、次年度の改善点等について意見を交換した（写真5）。



写真2 婦人部が養殖したアワビを使った「磯めし」



写真3 中浜漁港におけるイベント



写真4 イベントで販売した定食



写真5 イベント後日の意見交換会

ほかにも、市内にある体験型農業公園で定期的に行われるマルシェに参加し、来場者に対して地元で水揚げされたオキギス（ニギス）のすまし汁を振る舞い、また、オキギス焼き体験として食べていただくなど、地元の魚のおいしさをアピールしている（写真6、7）。



写真6 マルシェへの参加



写真7 オキギスの食べ方体験

(2) しんのみ市

前述の動機のもと、婦人部内で知恵を出し合い、今まで市場出荷できなかったような魚を、量やサイズにかかわらず、市場出荷価格を下回らない額で地元漁業者から買い取り、週一回の頻度で販売するという取り組みを考えた。

そして、この計画と私たちの思いを地元漁業者に理解していただき、平成24年10月、取り組み実施に漕ぎ着けた。

出荷せずに漁業者の家庭で汁の具などで消費されていた魚を販売する活動なので、地元の言葉で汁の具を意味する「しんのみ」から「しんのみ市」と命名した(写真8、9)。



写真8 しんのみ市 のぼり旗



写真9 しんのみ市

商品は鮮魚が多いが(写真10)、婦人部で加工した干物等も販売している(写真11、12)。



写真10 しんのみ市の商品(鮮魚)



写真11 しんのみ市の商品(加工品)

地元を大事に思う婦人部として、機械ではなく、中浜に降り注ぐ太陽と風を使って、手間を惜しまず地元で根ざした干物づくりに励んでいる(写真13)。



写真13 加工品(カレイの干物)づくり



写真12 加工品の試食

しんのみ市は部内有志7人によって毎週火曜日の午後3時から漁港内で開催され、最近では開始数分で魚が売り切れるほどの盛況ぶりとなっている。

開始から丸2年が経過し、これまで、漁業者からの買い取り額にして80万円以上の魚を地元で販売することができた(図3)。

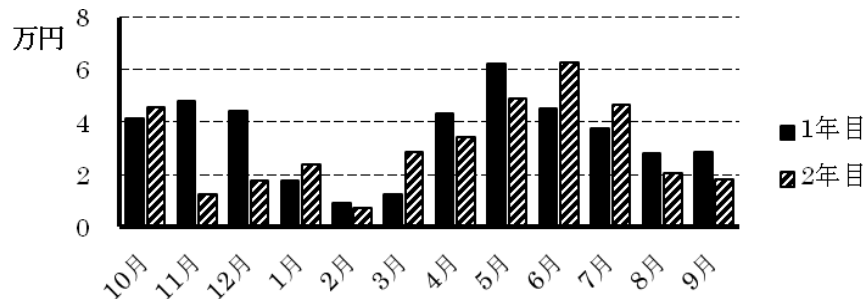


図3 しんのみ市における地元漁業者からの買い取り額

5-2. 従来からの活動

(1) お魚料理教室

市内の小学校5年生を対象に、毎年夏から秋にかけて6回程度実施している。婦人部発足当初から継続している取り組みで、市の企画に参加する形で行っている(写真14)。

児童一人3匹ずつ丸の魚を与え、さばくことから教える。「気持ち悪い」と初めは言っていた児童が、料理教室が終わる頃には「家族に作ってあげたい」と言うようにさえなる。短時間でも意識が変わっていく児童たちの姿は、私たちにとって大きな喜びであり、魚食普及という目的への意欲が改めて高まる貴重な機会である。



写真14 お魚料理教室

(2) クロアワビの陸上養殖

平成20年から、有志4名で取り組んでいる(写真15)。

クロアワビの種苗を例年1,000個ほど購入し、漁港内の施設で飼育、出荷している。

主な取引先は地元旅館だが、一般の方々やしんのみ市のお客さまにも買ってもらえるよう、PRチラシを配付している(図4)。



写真15 クロアワビの陸上養殖

6. 波及効果

各種イベントに参加し、さまざまな方々と関わりを持つことによって、私たちは婦人部活動に自信を持てるようになった。そのおかげで、他の取り組みにも積極的な気持ちで臨めている。

しんのみ市については、経済が循環し地域が元気になる取り組みとして新聞に掲載され(図5)、中浜の魚と住民の間を取り持ちたいという思いがけないつつある。また、漁業者の所得向上にわずかながら貢献できていると同時に、お客さま同士の会話も生まれ、住民交流の場にもなっているように感じる。

7. 今後の課題や計画と問題点

当面の課題は、婦人部の部員数を増やし、現在の活動を継続・発展させていくことである。

中浜の魚と海を大事にしてくれる女性ならば、夫の職業や居住地区にこだわらず、活動の輪を広げていこうと思っている。そのためにも、地元への思いを大事にして現在の活動を継続すること、その活動を地区内外に発信することによって力を入れて取り組んでいきたい。

また、陸上養殖しているクロアワビを地元の特産品として売り出せないか、販路拡大等について観光関係者等との連携強化も検討したい。

私たちは活力が低下していた婦人部活動の再生への第一歩を踏み出したばかりである。さまざまな方面からの支えを受けながら、私たちを支えてくださる皆さまに中浜から元気を届けることができるよう、漁村の活気を女性からつくりあげていく気概で、今後も婦人部活動に取り組んでいきたいと考えている。

火曜の3時は
中浜旬のお裾分け

しんのみ市
「しんのみ」って・・・？
お味噌汁の具を「しんのみ」といって漁師の家では量が少なくて出せない魚を味噌汁に入れて煮てきました
「こんなにおいしいものを自分たちだけで食べるなんてもったいない！」そんな思いで売りたいのが「しんのみ」
地元産ならではの新鮮さとお手頃価格が好評！「これは何という魚？」「おいしいの？」「がら料理したらいい？」なんでも聞いてください！漁師どころならはのフグも刺さるやいばす

アワビの王様「黒アワビ」
肉厚
中浜婦人部は黒アワビの養殖を行っています！肉厚も柔らかい魚でとっても美味！
養殖は一般にしかず！
味には違い、おまっいしいアワビを味わってみませんか？
ご注文・お問い合わせは 中浜の方も 京都府豊後下野川警察署 第一の青もどろで 0772-76-0521

図4 婦人部活動のPRチラシ

大勢の人でにぎわうしんのみ市—京丹後市丹後町中浜で

旬の地魚橋渡し

京丹後市丹後町の中浜漁港前で毎週火曜日
に開く地魚販売「しんのみ市」が「新鮮」「安い」と好評だ。「しんのみ」は丹後の言葉で、数が足りずに市場には出回れなかったり、小さな魚を指し、漁師がせつなく取っても近所に配り、流通することはなかった。地元漁協の婦人部有志7人が「もったいない」と市を始め、経済が循環して地域が元気になるよう動き出した。

経済循環 町も漁師も元気に

中浜は丹後半島のほぼ盛んな地域。しかし、ほぼ北端にあり、漁業が漁協の合併や定置網の廃止が続き、漁村に住民ながらも魚がなかなか手に入らない状況が続いていた。

漁協婦人部の本下壽美さん(83)は「地元の人たちに地元の新鮮な魚を食べてほしい」と立ち上がり、昨年10月、市を始めた。願いは「漁師と消費者との橋渡し。価値ある魚を安く買ってもらいたい」と話した。

本下さんは「次の世代のための町づくりの土台になったらうれし。漁師が元気になり、町がかつてのようになり、魚を取り戻すよう頑張りたい」と話した。

【塩田敏夫】

図5 しんのみ市を報じる新聞記事