

## 海とともに生きる私たち — 子供たちの目が輝くお魚料理教室 —

新深浦町漁業協同組合北金ヶ沢(きたかねがさわ)女性部  
伊藤満由美

### 1. 地域の概要

深浦町は青森県の西南部に位置し、南は秋田県八峰町に、北は鯨ヶ沢町に接している。西は日本海に面して長く複雑な海岸線をもち、背後には世界遺産に登録された白神山地が広がっている。山川海の自然が非常に豊かで、年平均気温が10℃程度と過ごしやすい気候である。平成17年に岩崎村と合併し、現在の世帯数は3,997戸、人口は1万164人で、集落は日本海側を走る国道101号線沿いに10か所、山間部に6か所が点在している。古くは風待ち湊として大阪や京都などの文化導入の表玄関として、北前船が行き交って栄えていた。現在は水産業をはじめとした一次産業の振興を優先しながら、千疊敷海岸を代表とする美しい海岸線と日本海に沈む美しい夕陽をイメージした「夕陽海岸ふかうら」として観光開発が進められている。私たちの住む北金ヶ沢地区は、町の北西部の海岸線沿いに位置している。



図1 深浦町と北金ヶ沢の位置図

### 2. 漁業の概要

私たちが所属する新深浦町漁業協同組合は、平成20年に岩崎村、鱸作(へなし)、大戸瀬(おおどせ)の3漁協が合併して誕生し、組合員数は668名(正519名、准149名)、所属船は655隻である。底建網漁業を主体に定置網漁業、磯漁業、刺網漁業、いか釣り漁業等が営まれており、平成21年度の販売取り扱い高は3,345トン、16億円に達し、冬から春にかけてのヤリイカ漁、初夏から秋にかけてのブリ、マグロに加えサケが高い割合を占めている。

### 3. グループの組織と運営

昭和48年、女性の地位向上と明るい漁村を築くことを目的に北金ヶ沢漁協婦人部が発足した。その後地区組合の合併に伴い大戸瀬漁協婦人部(連合婦人部)となったが、漁協の合併により、再度北金ヶ沢地区での活動となり、現在は北金ヶ沢女性部として、部員数64名、6班体制で活動している。

組織体制は部長、副部長を中心に代表者14名で役員会を構成し、活動資金には年会費と漁協からの助成金等をあてている。

#### 4. 研究・実践活動課題選定の動機

沿岸漁業の漁獲量が減り続ける一方、魚価は低迷し、また燃油の高騰が漁家の経営をさらに圧迫している。この状況を少しでも改善するためには、魚価の向上が必要であると考えているが、水揚げした魚は入札により取り引きされ、私たち漁業者が価格を決められない中で、私たち女性に何ができるかを考えた。

とにかくたくさん魚を食べて欲しいとの思いから、まずは魚料理を教えることを考え、中学生対象の料理教室開催をメインに、地区の漁業振興、地域振興のためのさまざまな取り組みを始めることにした。

#### 5. 研究・実践活動状況及び成果

##### (1) 食育と魚食普及

私たち女性部員は、子供たちが社会人になり、地元を離れたときに、季節ごとに「ふるさとの味」を思い出したり、友達に故郷の「魚」について説明できるようになって欲しいという気持ちから、中学生を対象にお魚料理教室を始めた。初めての料理教室のとき、家族が漁業者であっても、ほとんどの子供は魚をさわったことがないということに愕然とした。さらには、魚が嫌い、ほとんど食べないという子供もいたため、食育から始めることにした。地域で獲れる魚の種類、どれくらい獲れているのか、食べ方等を役場、漁協の職員から説明してもらい、その中で「獲った魚をたくさん食べてもらうことが魚の価格安定につながり、漁師さんたちの生活を支えることになる。」との説明にうなづく生徒たちの姿に希望がもてた。

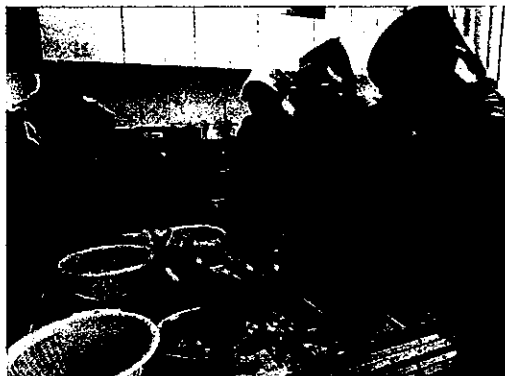


写真1, 2 お魚料理教室

説明のあとは、早速包丁やまな板などの調理器具を用意して、魚をさばくことから始める。多少のけがは覚悟していたものの、みんな真剣に取り組んでいるため、料理教室を始めた平成11年から現在まで、手を切ったり、やけどした生徒が一人もいないのが自慢である。料理教室等の取り組みは単発では子供たちに定着せず、中学の3年間に1回だけ魚をさわっても、さわった記憶しか残らない。

私たちは、生徒たちが将来一人暮らしをしても、魚を料理して食べるようになって欲しいと考えた。魚を自分で料理することの楽しさが、深浦のおいしい魚への愛着につながることを期待して、学年ごとにそれぞれ料理教室を実施してきた。毎回食材を提供してくれる漁協の協力もあり、季節ごとの魚を使い、飽きない工夫もしているこ

とから、子供たちは毎回楽しみにしてしてくれる。1年生のおぼつかない手つきが、3年生では手際良くなるのを毎年見てきて、魚にさわって、料理して、食べることがどれほど大事かを改めて感じている。

表1 お魚料理教室メニュー

1年生・3月	2年生・7月	3年生・11月
イカめし	アジのフライ	カワハギのフライ
ホッケのフライ	スルメイカの刺身	ヤリイカの刺身
タコのサラダ	イカの酢味噌和え	ヤリイカのサラダ
タラ汁	モズクの味噌汁	イクラ丼
		サケ汁

魚食普及には、特に海に面していない地域のお母さんたちへの働きかけが重要と感じている。今年の水産庁の国産水産物普及活動事業により、11月19日に五所川原市の小学4年生とその保護者の方々を対象に料理教室を行った。

メニューはカワハギのフライ、モズクの酢の物、サケのすり身鍋とイクラご飯。サケやイクラを初めて見たと皆大騒ぎで、カワハギの三枚下ろしもやりたい子が多く、時間が足りなくなるほどであった。子供たちには魚料理のおいしさを、魚を扱い慣れていないお母さん方には、安い魚を簡単に、おいしく料理できることを伝えることができた。次か



写真3 お母さんと一緒のお魚料理教室

らは魚を買ってもらい、料理して食べてもらえるものと確信している。

## (2) 地産地消と外貨獲得・販売戦略

高級魚であるヒラメも春から夏の産卵期には、値段はずいぶん下がってしまう。他の魚も値段は低迷している。これからは、一般の人たちに適正な値段でおいしくたくさん食べてもらうことを、私たち漁業者自身が考えていかなければならない。



写真4,5 第1回・北金ヶ沢を元気にする産業祭り

その第一歩として11月6日に「第1回・北金ヶ沢を元気にする産業祭り」を開催した。地産地消、地域内消費循環を目指す第一歩として、「地元で手に入るものに、地元のお金を回そう。地域外のお客さんにも来てもらい、買ってもらう。」を合い言葉に、私たち女性部が中心となって、中学生と一緒に、鮮魚や干物の販売に取り組んだところ、大盛況であった。産業祭りが今後地域の楽しいイベントとして定着するよう、私達も頑張っていきたいと考えている。

次に、外貨獲得を目指し、日本海で活躍した「安東水軍」にちなんで「ヤリイカ水軍」と銘打って、地域のヤリイカをブランド化するため、大消費地である仙台市場へ乗り込み、大キャンペーンを行った。市場の評価は上々で、ヤリイカを先頭に深浦産の魚介類をこれからも売り込むための力をいただいた。他にも「深浦の魚をたらふく食べる会」に参加し、私たち女性部自慢の郷土料理を、青森市のお客さんに堪能してもらった。これらの取り組みをより強化するため、先進地視察として、山形県の道の駅「鳥海ふらっと」の漁協女性部直売店を訪ねた。小さい店舗であったが、魚を焼くおいしそうな匂いが店内に立ちこめ、焼き魚、揚げたての魚のフライやお総菜が目の前で次々に売れて行くのを目の当たりにし、私たちの活動の方向性を考える材料をたくさんいただいた。



写真6 ヤリイカ水軍キャンペーン

### (3) 後継者育成に向けて

子供たちに海の大切さ、すばらしさを実感してもらうために、部員の旦那さんたちに協力してもらい、定置網体験も行っている。多くの子供たちは漁船に乗ることも初めてで、魚がたくさん入った網を歓声を上げて引き上げる。魚の種類之多さに驚き、名前や食べ方にも興味津々である。帰港後は女性部の出番で、獲れた魚を潮汁にして振る舞う。その後漁協に届けられる感想には、「漁業は楽しそうだ。」「魚の種類が多いのに驚いた。」「潮汁がおいしかった。」と、やって良かったと思わせてくれる感想ばかりである。近年、地区から八戸水産高校への進学が定着し、現在2年生、1年生に1人ずつ在学し、中学3年生も1名志望している。ほかにも、3名が高校卒業後そのまま漁業後継者となるなど、長年の地道な取り組みがようやく実を結んだものと考えている。



写真7 網起こし体験

### (4) 救命胴衣着用推進

漁に出るお父さんたちの安全と、陸で待つ私たち家族の安心のために、着用率100パーセントを目指し、海上保安部からライフガードレディースの委嘱を受けた。

救命胴衣着用やライフロープ作りの研修にも多くの女性部員が参加した。



写真8 救命胴衣着用研修

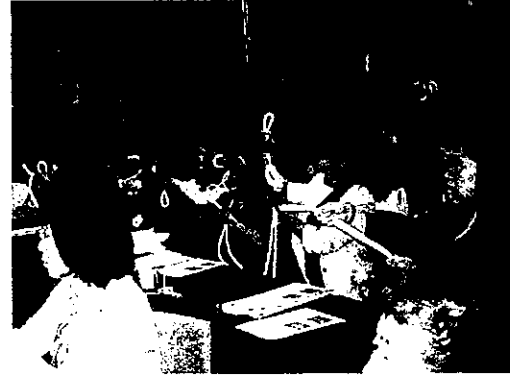


写真9 ライフロープの作り方

#### (5) 環境保全の取り組み

漁業には、海や漁港周辺的环境を守ることも重要である。女性部の年度初めの行事が、毎年春に漁港周辺の花壇の雑草を取り、花を植えることである。水揚げの手伝いの合間を縫って、多くの部員が参加している。

そのほか、漁港のゴミ拾いや清掃では、女性部員と中学1年生と一緒に汗を流すのが恒例である。身の回りをきれいな状態に保つことは重要であるし、参加した生徒がその日家に帰ってから、清掃前の状態、自分たちが拾ったゴミのことなどを夕食時の話題にすることによって、大人の環境保全の意識もさらに高まるものと思っている。昨年度は、環境保全事業で、女性部員と中学生が、地区の山に入り、雑木の刈り払いとブナの植樹を行った。遊んでいる子はおらず、みんな一生懸命に作業していたのが印象的であった。

環境保全活動により、私たちの生活の糧である海の生産力を維持することも、私たち女性部員が家族とともに取り組むべき大きな課題である。



写真10 花植え



写真11 海岸清掃

#### 6. 波及効果

中学生のお魚料理教室は12年目を迎え、第一期生は24歳になった。高校、大学への入学で地元を離れた若者も多いが、「魚料理が好きになった。」「居酒屋などで必ず魚を注文する。」などと聞くと、魚食普及活動の重要性を実感する。加えて、定置網の網起こし体験、海浜清掃、植樹を通して地域の良さを実感したことも、自分たちの

故郷を愛し、大事にする気持ちを育ててくれたものと思う。

これらの取り組みが評価され、平成15年には大戸瀬漁協婦人部として青森県水産振興会から水産賞を、平成21年には熊谷部長が青森県の水産大賞を受賞した。

若者たちが安心して戻り、安定収入が得られる地域にするために、漁業の未来を真剣に考え、自分たちでできる加工や販売の道を探る入り口までは来たと考えている。

#### 7. 今後の課題や計画と問題点

3年間の中学生生活を通して、故郷を大事にする気持ちを育むために、魚にさわり料理して食べることや漁業や環境保全などの活動をこれからも地道に続けていきたいと考えている。

同様に、若者が安心して暮らせる地元を作っていくことも、私たちの役目であると考えている。

これからも海とともに生きていく私たちは、子供たちと一緒に海を大事にし、そこから得られた魚にきちんと価値を付けて、消費者に買っていただく、食べていただくという強い意志を持って、加工、販売に取り組むことで、地域を活性化していきたい。