

漁師と食卓を結ぶ架け橋へ  
—普及活動の新たな展開—

但馬漁協 津居山女性部  
鮎谷 嘉子

### 1. 地域の概要

豊岡市は兵庫県の北部（日本海側）、但馬地域に位置し、人口8万6,000人を擁する都市である。また、県下一の面積を有するため多くの農山村を抱えており、近年はコウノトリの飛ぶまちとしてコウノトリとの共生をシンボルに、環境に優しい街作りを推進している。産業としては農林水産業をはじめ、柳行李から発展したかばん産業や、城崎温泉・コウノトリなどの観光業が盛んである。（図1）

### 2. 漁業の概要

豊岡市の漁業は津居山港を中心に行われており、沖合底曳網漁業・沿岸一本釣り漁業が主要漁業種類である。なかでも16隻が着業する沖合底曳網漁業が冬場に水揚げするズワイガニ（松葉がに）は但馬の冬の味覚を代表し、漁業者はもとより加工業、観光業にとって無くてはならない物である。他の生産物としてカレイ・ハタハタ・ホタルイカやケンサキイカ（白いか）・ソデイカ（赤いか）も多く水揚げされている。

### 3. 女性部の組織及び運営

私たち但馬漁協津居山女性部は昭和30年に結成し、部員は128名で活動している。年齢構成は非常に若く20代から50代の働き盛りの世代が多くなっている。当部の特徴としては、漁協女性部＝地域の婦人会となっており、様々なメンバーがそろっている。そのため会議や行事への出席機会が多く、地域に熟知するのはもちろん、域内での幅広い連携を基に、地域としてのまとまりを図りながら事業を推進している。

### 4. 研究・実践活動の取組課題選定の動機

魚食普及活動に女性部がかかわり始めたそもそものきっかけは、ずいぶんと前のことで不明である。しかし、今私たちが魚食普及活動に取り組まなければならないと考える根本には2点が上げられる。1つには多くの美味しい魚が値が付かず捨てられている現実があり、2つ目にはメタボが叫ばれる今日の健康問題である。なぜ、発泡箱代よりも魚が安いのか。なぜ、健康問題が叫ばれ、魚の健康効用が言われているのに魚が売れないのか。これは全国どこの漁業関係者も共通して感じている問題ではないだろうか。

そして、今活動している私たちが魚食普及活動に取り組む上で大切にしている誓いの言葉がある。それは「私たちが漁師と食卓を結ぶ架け橋となる」との思いである。

## 5. 研究・実践活動状況及び成果（効果）

### （1）これまでの活動

女性部の行ってきた魚食普及活動で長く中心をなしてきたのは、近隣の婦人会を対象とした料理教室である。日常的に魚を料理されている方も多く、調理のアドバイスその他、新しい食べ方や味付けの提案を通じて魚の美味しさをさらに知ってもらおうという主旨は共感を得やすく、参加者からはとても喜んで頂き「またお願いします」と言われることが多い。

次に取組を始めたのはイベントへの出店である。広く魚のおいしさを知ってもらうことを目的として、青壮年部と女性部が連携し、さらに他地区とも協同して都市部や地方のイベントに赴き汁物やイカ飯、干物等を販売した。毎年続けて参加しているイベントでは、イカ飯などは飛ぶように売れ、毎年楽しみにされている方も居るようだ。事前に電話で問い合わせが来ることもあり、私たちとしても大変喜ばしいことだと感じている。（写真1）

以上のような取組はどれも好評で、喜びの声や感謝の声を聞くにつけ、私たち自身も非常にうれしい気持ちになり、魚食普及の活動として非常に効果があると確信している。

### （2）新しい課題

しかし、これまでの活動では子供や、普段新鮮で美味しい魚を食べていない人を対象とした普及活動の機会に恵まれなかった現状があり、また、市場に出回らず捨てられてきた魚を活用するという「もったいない」に根ざした活動についても、取り組む機会が少なかった。

こうした反省から私たちは、魚離れが進む子供たちや、今まであまり魚を食べてこなかった人たちに魚の美味しさを伝えることが非常に重要だと意識するようになり、これらの人たちに魚の美味しさを伝えることと、捨てられる魚を積極的に利活用することについて本格的に考えるようになった。

これら2点を新たな課題として位置づけ取組をスタートしたことが、私たち女性部の活動をさらに発展させる大きなきっかけとなった。

### （3）新しい活動

1つ目として、子供たちに直接美味しい魚を食べさせるにはどうすればいいのか。子供たちを対象に料理教室を行い、一緒に料理して一緒に食べればよいのである。地元の但馬漁協津居山支所では毎年トライやるウィーク（※）の一環として中学生を受け入れていたため、彼らを対象に料理教室を開催することにした。

中学生に料理を教えるにあたっては、普段料理をせず包丁を持たない子がほとん

どであるため、初めは怪我をしないかとハラハラさせられた。しかし進めていくうちに笑顔が漏れ、食べる段になると「おいしい」、「家でもやってみたい」などうれしい声が聞かれた。(写真2)

2つ目として、普段新鮮で美味しい魚を食べていない人たちはどこの人たちだろうか。私たちが考えたのは農山村の人たちだ、という結論である。先に述べたとおり私たちの住む豊岡市は多くの農山村が存在し、それら地域の人たちを対象にした料理教室を開催したい、美味しい魚を食べてもらいたいとの思いが強まった。しかし普段の繋がりもなく、私たちの望む料理教室を希望しているのかどうか分からない地域に対して話を持ちかけるのは非常に躊躇することであり、機会をうかがう日々であった。

時を同じくして、豊岡市コウノトリ共生課では「教室開催サポート」として一般市民と講師を繋ぐ事業を始めていた。この事業は、例えば料理教室を例にとるのなら、料理教室を受けたいサークルと・料理教室の開催相手を探すサークルとを橋渡しする事業である。つまり私たちにとっては渡りに船であった。

手始めに山間の竹野南小学校においてイカ飯の配布を行い大変好評だった。地元神戸新聞では写真入りで紹介され、また子供たちからはお礼のお手紙もいただき、私たちとしても報われる思いだった。夏場には青壮年部の主催で、山間の子供たちに海を見せよう(少年水産教室)という企画をした。あいにくの時化に遭ってしまい、船釣りは中止せざるを得なかったが、短時間のクルージングと海の幸のお弁当は大変喜ばれ、子供たちからはまた海に来たいとの声が聞かれた。冬はズワイガニの雌(セコガニ)を使ったセコ飯とセコ汁の料理教室を小さな子供を持つ、若いお母さんを対象に実施した。ただ料理教室をするだけでなく海への興味を深めてもらおうと、県の職員により漁業の紹介をしてもらったことで、漁業や海の幸への理解が深まったとの声をいただいた。(写真3)

3つ目として、捨てられている魚で何かできないかと考えていたとき、ハタハタの小振りなものが多く網にかかる聞いた。ハタハタは通常干物に加工されるが、小さい物は手数が多くかかり加工屋さんには敬遠され、値が付かないため投棄されることが多い。このことは但馬漁協津居山支所の職員も何とかしたいと思っていたようで、県の事業を利用してハタハタのハンバーグを開発しようとの声が聞かれた。そこで、漁協・県と協力してハタハタのハンバーグに取り組むことになった。ハンバーグはイワシやアジなどで作られた物がスーパーなどで販売されており、子供からお年寄りまで幅広く手軽に食べられている。それをハタハタを利用して開発してみようということである。

まずミンチチョッパーを購入するにあたり、どのような目合いの物が必要か考えるために県の水産技術センターのミンチチョッパーを借りて様々な挽き度のものを作成した。5種類のミンチを少量の塩だけで味付けして焼いてみたところ、頭と腹を抜いて背骨ごと細かく挽いた物が一番美味しいということになった。次に味付け

やつなぎなどをみんなで考えて持ち寄り、値段のことも考え様々な味付けを試行錯誤した。この取組はまだ途についたばかりであり、これから漁協とも相談しながら商品化と料理教室での活用も含めて考えているところである。(写真4、5)

(※) トライやるウィーク：兵庫県が1998年から実施している中学2年生を対象とした職場体験。1週間の職場体験を通じ、地域について学び「生きる力」を育もうというもの。

## 6. 波及効果

子供たちや農山村の若いお母さんからは「お母さんに教えたい」や「家でもやってみる!」といった言葉を多くいただく。これがこの活動の根本なのだと感じている。3つの活動は全国で行われていることで目新しさは無いかもしれない。しかしこうした活動は1つの地域だけで行われても効果は薄く、たくさんの地域で行われていき、かつ浸透するまで根気よく続けていくことで小さな波が大きくなうねりに変わるものだと信じている。

昨年秋(平成21年11月)には高知漁協の女性部の方々が視察に来られて、私たちの活動の話もした。同じような活動を地域の実情に合った形で少しずつ前へと進めていくことが大切だと感じている。

## 7. 今後の課題や計画と問題点

3つの活動を通じて今まで関わってきた人との新しい関係が生まれるとともに、今まで関わることの少なかった人たちとの交流も芽生えた。女性部の中でも新たな発見や新しい意見がどんどん出てくるようになってきている。これら女性部と女性部外の人々との協力を最大に活かして、これまでの活動と新しい3つの活動を連携させて取り組んでいきたい。

まずは、取組始めたばかりのハタハタのハンバーグを料理教室で試食してみる、商品化する、その先には農山村の学校給食への参入など思うことは多くある。特に学校給食には近年「食育」の場として多くが期待され、地域によっては漁協と協力して地場水産物が使われる地域があると聞く。私たちもこれからは地産地消と合わせて土産土法(※)といった視点も入れて、食育に真剣に取り組んでいきたいと考える。

(※) 土産土法：どさんどほう。地域のものを地域で食べるのが地産地消。地域のものを地域の方法で食べるのが土産土法。昔ながらの食文化や歴史を大切に考える考え方。

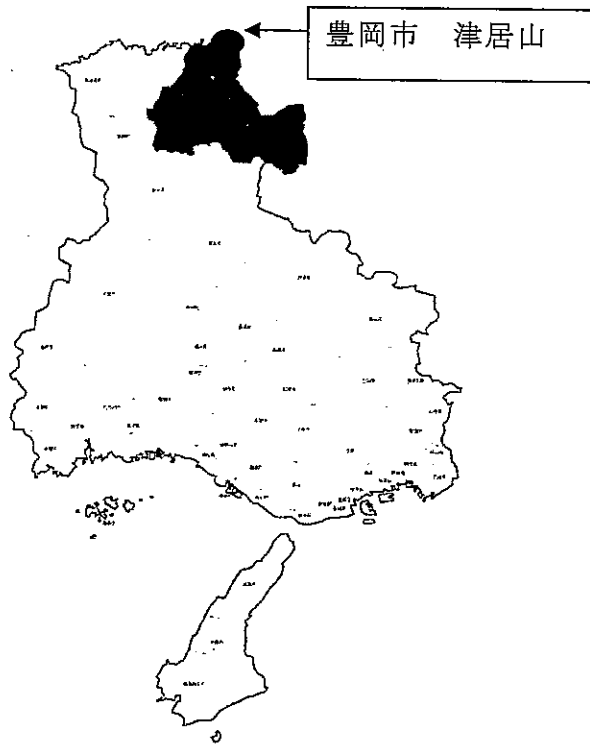


図1 豊岡市 津居山



写真1 コウノトリの郷公園での普及イベント



写真2 トライやるウィークの様子



写真3 セコガニ料理教室の様子



写真4 ハタハタのミンチ



写真5 ハタハタのハンバーグ