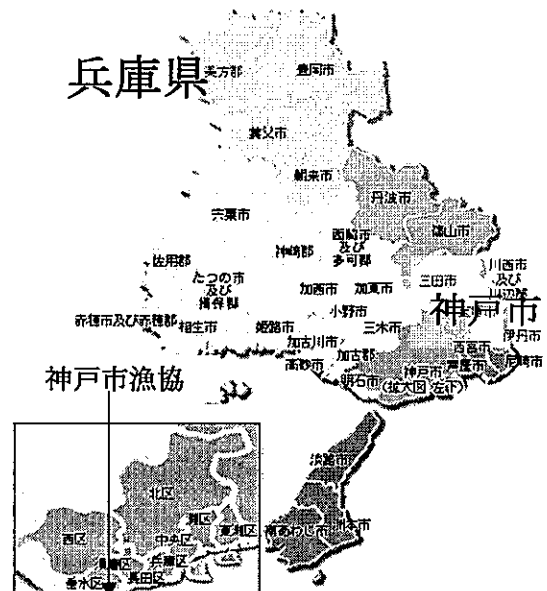


魚食普及活動の成長戦略

神戸市漁業協同組合女性部
井上 二三枝

1. 地域の概要

私たちの住む神戸市は、兵庫県の南東部に位置し、150万人の人口を有する気候温暖な都市です。神戸市漁業協同組合は、淡路島と明石海峡大橋を望む大阪湾に面した神戸市の西の端に位置しています（図1）。



2. 漁業の概要

平成22年度末現在の正組合員数は209人で、春から秋にかけての船びき網漁業や底びき網漁業、冬場のノリ養殖を中心として、建網、たこつぼ、遊漁船業を含めた釣り漁業が盛んです。水揚げされる主な魚種はイワシシラス、イカナゴ、ノリです（図2）。

図1 神戸市漁協の位置

3. 研究グループの組織と運営

神戸市漁協女性部は、昭和35年に7地区の組合合併によって結成されました。現在の部員数は156名で、各地区から選任された7人の支部長を中心に、運営を行っています。活動は、①漁港清掃などの「環境美化推進活動」、②健康管理研修や生き甲斐づくりなどの「生活改善の推進」、③女性部だよりの発行などの「教育情報関係活動」、そして今回の報告にあります④「魚食普及活動」の4本柱で展開しています。

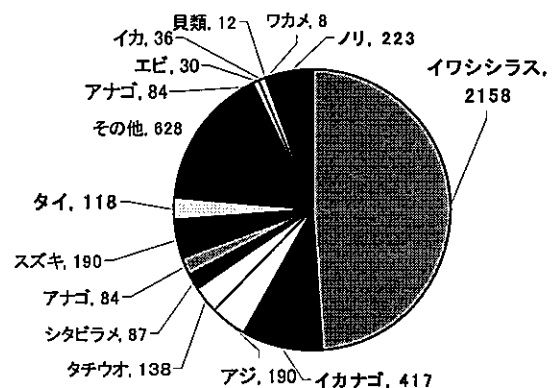


図2 神戸市漁協平成22年度魚種別漁獲量（単位：t）

この「くぎ煮講習会」から、私たちが気づいたことがあります。それは「イカナゴという季節限定の前浜ものが消費者を刺激した」ということ、そして、「くぎ煮は子どもや女性が好んで食べられた」という2点です。消費者に広く受け入れられるには、「消費者の視点を考えることが重要だ」ということを実感しました。全国的に深刻化する魚離れの原因は、消費者の魚に関する知識・情報不足ではないかと感じた私たちは、“イカナゴくぎ煮講習会”に加えて、“お魚料理教室”にも力を入れることにしました。

5. 研究・実践活動の状況及び成果

(1) 教室で取り上げる魚料理

くぎ煮講習で得た「消費者の視点」を重視して、魚種を選びました。まずは、ちりめんとのりです。なぜならこの2つは、神戸の前浜ものをPRできる代表的な水産物であり、消費者が購入しやすいという点から選びました。例えば、ちりめん山椒はどの料理教室でも作るようにして自宅でも簡単に作れることをPRしたり、イカナゴのくぎ煮教室では、須磨のりを使った太巻き作りなどをセットし子どもたちが喜ぶようなメニューを考えたりしています。次に、魚ではマダイを積極的に使っています。なぜマダイかというと、神戸で周年の水揚げが比較的安定していること、魚さばきの説明がしやすいうえ、「丸のタイをさばけた」と参加者の満足感が高い印象があること、今日では養殖ものを含めどこでも比較的購入しやすいことなどの理由から選びました。調理法は、女性や子どもも食べやすいように野菜なども積極的に取り入れて栄養バランスに配慮し、また、潮汁やアラ炊きなど、魚すべてを使えることをポイントとしています（図4）。

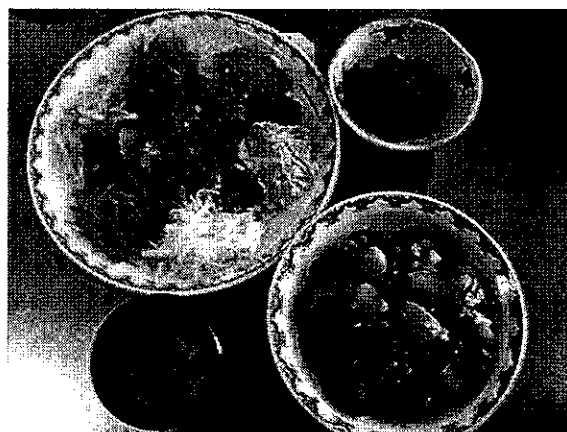


図4 鯛サラダ、甘酢あん、潮汁、チリメン山椒

(2) お魚料理教室の進め方

料理教室ではできるだけ参加者とのコミュニケーションをとり、神戸の漁業のこと、神戸でとれる魚のこと、漁業の魅力などについてお話しし、よく知ってもらえるように心がけています。

さらには、教室を実施する私たち部員自身が、魚のさばき方や料理方法の技術向上を図るために、定期的に講習会を行っています。そして、さばき方についてはマニュアルを作成し、料理教室の参加者への配布もしています。また、教室をビデオ撮影して部員で反省会を行い、よりよい教室への研究を行っています。

(3) お魚料理教室の広がり

私たちの漁協女性部では昭和60年以来、コープこうべ店舗や幼稚園、小中高の学校などで出張料理教室を実施してきました。近年は、いずみ会を対象としたものや、漁協の新たな取り組みである移動販売車の出店先の農協の直売所での出張料理教室を新たに行うなど徐々にその取り組みを広げています(図5)。

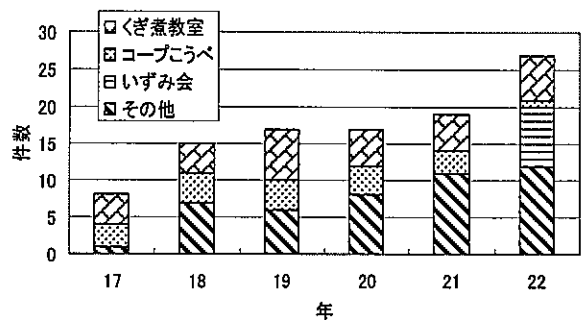


図5 おさかな料理教室実施件数の推

(4) いずみ会との料理教室

「いずみ会」というのは、食生活改善推進員と呼ばれる全国組織の兵庫県独自の名称で、県下には8,700名の会員がいます。いずみ会は、保健所が指導機関ということもあり、食育や健康管理をテーマに各地域で料理教室を年間延べ5,000回も開催している、いわば料理のプロです。私たちがいずみ会を対象に料理教室を行ったのは、私たちがいずみ会に対して、魚のさばき方や調理方法そして魚や漁業の情報を伝え、いずみ会主催の料理教室にこれらを取り入れてもらえれば、そこでの参加者にその情報が伝わることによって連鎖的に魚食普及の2次的3次的効果が得られると考えたからです。このいずみ会対象の料理教室は平成22年度から県の支援を受けて開始しました。



図6 いずみ会への料理教室

私たちの料理教室に参加したいずみ会の会員からは、「普段はしない丸の魚をさばくことができた」「身やアラなど、魚を余すところ無く利用する方法を教えてもらった」などの声が多数寄せられました(図6)。

さらにアンケートでは、実に96%の方々が「料理教室で作ったメニューを家庭でも作りたい」と回答し、また86%の方々が「魚料理の回数を増やしたい」と回答しています(図7)。そして、1年後の状況調査を実施したところ、「魚を食べる機会が増えた」と回答いただいた方々が79%となり、また「いずみ会で魚料理の教室を開催した」と回答いただいた方々が55%と過半を超える結果が得られました(図8)。

まさに受講者だけでなく、受講者が開催した教室の受講者の魚食も拡大する、2次的3次的な魚食普及につながっていることがわかり、本当にうれしく思っています。

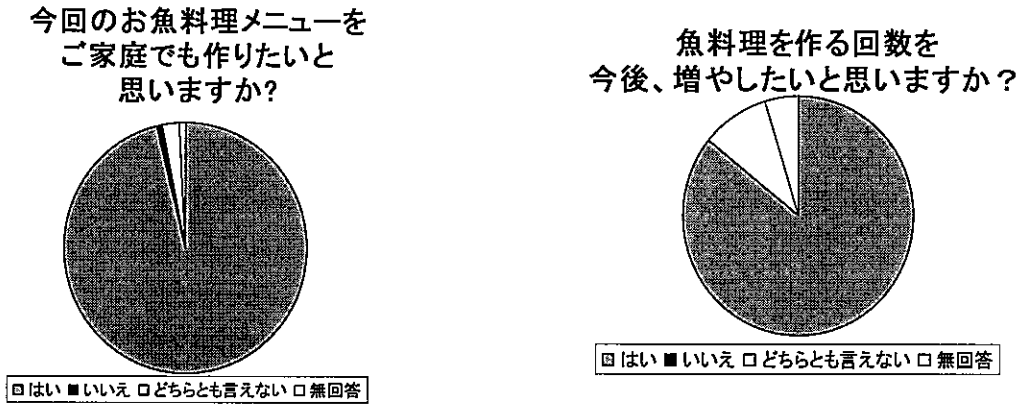


図7 伊ずみ会料理教室実施直後のアンケート結果

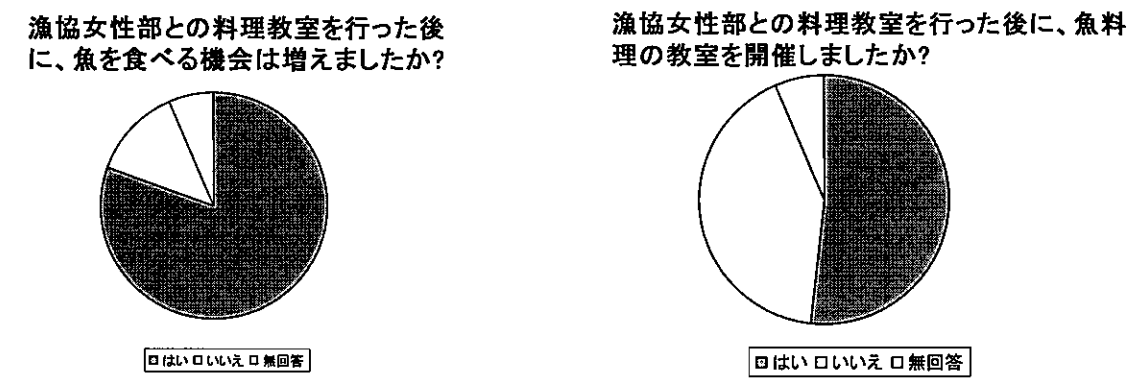


図8 伊ずみ会料理教室実施1年後のアンケート結果

(5) 魚食の拡大と併せた水産物販売の新規ルート拡大

私たち漁協女性部は、料理教室以外にもさまざまなイベントへの出展を重ねてきました。保育園児に対して料理は難しいので魚さばきの実演やちりめんじゃこ試食、タッチングプールなど、イベントでの出展ではくぎ煮の試食のほか、地元の垂水いかなご祭りではくぎ煮づくりを実演するなど、条件や対象に応じて内容を変えて行っています。そしてまた、農村部の生活研究グループや農業協同組合との交流活動も続けてきており、多方面からの魚食普及に取り組んできました。



図9 鮮魚移動販売の実施状況

そのつながりをもとに、近年、神戸市内でも増えてきている農産物直売所の数店舗から、「魚が欲しい」との声が高まり、神戸市漁協では平成21年から移動販売車の導入による魚の直売を始めました。現在、神戸市内外の6カ所での販売を行っています（図9）。

そこで、私たち女性部では魚の直売に合わせて魚のさばき方や食べ方を知ってもらうため農産物直売所での出張料理教室を実施しています。直売所で販売している野菜と、移動販売車で扱っている魚を使った料理メニューを心がけています。これらの取り組みにより教室開催後は魚の販売高が増加しており、購買意欲を高める効果があることが実証できました。（図10）そして、直売所での講習会は、私たちが野菜について学ぶことも多くあり、料理のレパトリーを増やすことにも役立っています。地産地消を進めるためにも、農家と協力して、地元の食材を使った教室を増やすことができると考えています。努力のかいもあって現時点では漁協の移動販売車は売上高を順調に伸ばすことができます（図11）。

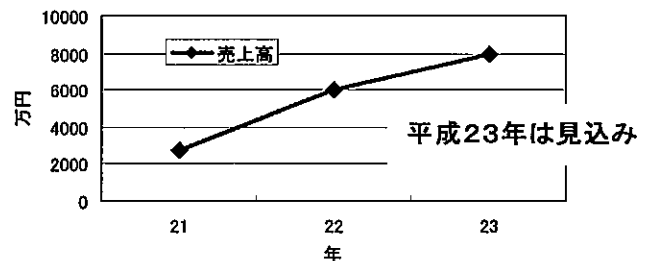
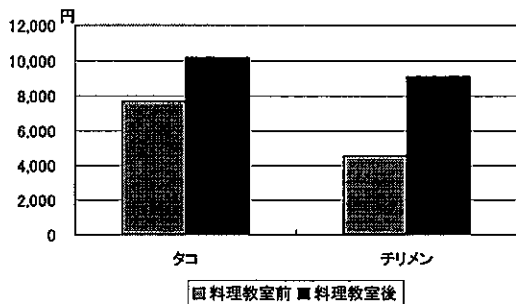


図10 直売所料理教室前後の水産物売上の状況 図11 鮮魚移動販売車売上の推移

6. 波及効果

今回の魚食普及活動の効果をまとめますと、1つ目には、消費者の視点を大切にした魚食普及活動への発展です。メニューの検討や部内講習会による技術向上により、参加者からは、「1尾の魚で何種類もの料理ができて楽しかった」とか、「魚のさばき方がわかった」と、喜びの感想をいただいています。

2つ目には、いずみ会を対象とした魚食普及活動により、2次的3次的効果がうまれたということです。これまでに私たちの講習に参加して下さったいずみ会のメンバーは188名です。そのうちの55%の方が、魚料理教室を開催して下さっているとのことです。少し荒っぽい推測かもしれませんが、1回の教室参加者が20名と仮定しても、約2,000名（ $\approx 188 \times 55\% \times 20$ 名）の方に、新たに魚食普及されたこととなります。こうして、私たち漁協女性部以外の、むしろ消費者側の立場の人を、魚食普及の立役者として育てることは、大きな成果につながると思います。

3つ目には、私たちの活動が、新たな販売ルートの構築に大きな役割を果たしたということです。これからも漁協の移動販売車が出店する直売所での料理教室を定期的に行い、様々な料理メニューを紹介することで、まだまだ魚の販売高

は伸びると考えます。

7. 今後の課題や計画

最後に、今後の課題です。これまで述べてきたとおり、これからの料理教室の開催にあたっては、“前浜ものの販売拡大”を大きな目標に掲げそれにつなげていく意識を持って展開していかなければならないと考えています。例えば、平成22年からつながりのできた「いずみ会」においては、今後料理教室を開催する際に、魚の販売ルートを確立することなどが、そのひとつとして考えられます。具体的には、神戸市漁協の直販事業としっかりと組んで、教室でチラシなどを配り、料理教室の参加者が購入してもらえるように積極的にPRしていきたいと考えています。

こういった形で、つねに販売とタイアップした形の、積極的な姿勢で、活動を進めていきたいと思えます。

魚食普及活動は、その取り組みの成果が分かりにくく、またすぐには結果の出ない地道な活動ではありますが、その取り組みの目標を見定めることができたと思っています。これからも、神戸の海の恵みを、女性部の知恵と工夫でさらに生かすべく、私たち女性部の舞台である料理教室、魚食普及活動を通じて、神戸の魚、漁業をPRし、活気ある浜づくりに尽力していきます。