

那珂湊の誇るおいしい魚を届けるために —たくさんのサポーターとともに活動をつなぐ—

那珂湊漁業協同組合女性部
根本 経子

1. 地域の概要

私たちの住むひたちなか市は、茨城県の海岸線のほぼ中央部に位置し（図1）、日立製作所の企業城下町として栄えた勝田地区（旧勝田市）と、関東第三の大河である那珂川と親潮と黒潮がぶつかる常磐の海に支えられ、漁業の街として栄えた那珂湊地区（旧那珂湊市）から成り、干しいもの生産量全国1位の町としても知られる。



図1 位置図

また、国内有数の観光市場である那珂湊おさかな市場や、平成12年から平成31年まで20年もの間、国内最大の野外音楽イベント「ロック・イン・ジャパン・フェスティバル」の開催地となり、春のネモフィラや秋のコキアが咲き誇る絶景がSNSで話題となっている国営ひたち海浜公園など、観光地としての注目度も高く、年間を通じてにぎわいのある地域である。

2. 漁業の概要

那珂湊漁業協同組合は64人（正組合員37人、准組合員27人）の組合員で構成される。底びき網漁業、船びき網漁業、固定式刺し網漁業、ひき釣り漁業、採介藻漁業などの多様な沿岸小型船漁業が営まれ、令和2年の属地水揚げ金額は約2億6千万円、水揚げ量は約415トンである。県魚であるヒラメ（図2）の漁獲量は県内一を誇り、特に豊洲市場に直送される活ヒラメは、市場で高い評価を受けている。また、サンマやカツオの水揚げ地としての歴史も長い。



図2 市場に水揚げされたヒラメ

3. 研究グループの組織と運営

私たちの組織は、昭和30年代に平磯漁協女性部として発足し、平成15年以降は那珂湊漁協女性部（以下、那珂湊女性部）として、半世紀以上にわたって活動を続けている。現在は30代から80代の18人の部員で、「那珂湊の誇るおいしい魚をたくさんの人に届けたい」をテーマに、地元魚を使った水産加工品作りやイベント出店、料理教室への講師派遣など、地元を中心とした魚食普及活動を行っている。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

那珂湊女性部が本格的に魚食普及活動を行うきっかけになったのは、平成12年からのロック・イン・ジャパン・フェスティバルでの出店だった(図3)。それまでも年に何度か地元のイベントに出店することはあったものの、全国規模のイベントに参加するのはこのときが初めてだった。真夏の炎天下の中、大鍋で作ったサンマのつみれ汁を求めて若者の行列ができ、たくさんの人に地元の魚を食べてもらえる喜びを強く感じた。これをきっかけに、より多くの人に那珂湊の魚のおいしさを伝えたいという思いで、さまざまなイベントで大鍋をもって出かけるようになった。



図3 ロックフェスでの行列

やがて平成20年ごろになると、若者を中心とした魚離れが騒がれるようになり、私たちの活動が地域に貢献できるのではないかと考え、学校給食や料理教室など、地元を中心に活動の幅を広げていくこととなった。

5. 研究・実践活動の状況および成果

(1) 加工直売所「魚食楽(さくら)」の運営

平成23年の東日本大震災で漁協1階に構えていた活動拠点が被災したため、平成26年に復興事業を活用して加工直売所「魚食楽(さくら)」(図4・5)を新たな拠点として整備した。観光地として休日には多くの人でにぎわう那珂湊の地域特性を生かし、訪れた人にその場で那珂湊の魚を味わってもらえるように、小さな飲食スペースも設けた。地元の料理家や市の水産課、県の水産試験場などからアドバイスを得ながらメニュー開発に励み、シラス井やサンマやサバの南蛮漬、干物など、地元の魚、無添加にこだわった商品を販売している。特に、未利用魚のエイを使った「にこちゃん」フライ(図6・7)は、オリジナルのロゴマークも制作してPRにも力を入れ、店頭だけでなく学校給食やイベントでも人気商品になった。平成27年度には、国の女性活躍のための実践活動支援事業を活用して採肉機を導入し、手間がかかっていたつみれの生産も効率化することができた。



図6 「にこちゃん」ポスター

また、県や市の地魚を取り扱う飲食店の登録制度も活用し、水産物のキャンペーンなどにも積極的に参加している。



図4 「魚食楽」の外観



図5 「魚食楽」の内観



図7 「にこちゃん」フライ

(2) イベント出店など

地元の産業祭や那珂湊、平磯、隣町の大洗までの三つの浜をたすきでつなぐ三浜駅伝、商工会が開催する朝市などの地域イベント（図8）や、姉妹都市である那須塩原市のお祭りなど、多くのイベントに出店している。イベントの場が新たな出会いを生み、私たちのできることなら協力したいという思いで出店の機会はどんどん増え、多いときには1日に何件もイベントがバッティングするほど。新型コロナウイルス感染症が発生する前は、年間数十回のイベント出店が当たり前だった。

最近では出店型のイベントだけでなく、県や観光協会が推進するサイクリングイベントへのケータリング提供や、テレビドラマのロケ弁当提供（図9）など、多様な依頼を頂くようになり、多くの人に那珂湊のおいしい魚を味わう機会を提供できることに喜びを感じている。



図8 地元のイベントでの出店



図9 ロケ弁当作りの様子

(3) 学校給食などへの食材提供

この取り組みは平成10年代から長く続いており、現在は市内の小中学校や幼稚園の給食向けに年間約5万食（図10）、そのほかにも老人ホームや地元のホテルにも提供している。特に学校給食は、年を重ねるごとに提供するメニューや回数も増え、より多くの注文に対応できる体制が求められている。昨年6月には、長年の取り組みが評価され、市の学校給食功労者表彰も頂いた（図11）。

コロナ禍では学校給食の停止で一時的在庫が滞留したが、県や市のサポートの下、県庁生協との取引を開始したり（図12）市民への割引販売を行ったりと、新たな販路の開拓により乗り越えることができた。



図10 学校給食（にこちゃん）



図11 学校給食功労者表彰



図12 県庁生協の那珂湊定食

(4) 料理教室の実施

料理教室は、市などの協力の下で年間10回以上実施しており、子供から大人まで幅広

い世代を対象に行っている（図 13～14）。漁協の調理場を会場に行う場合には、市場見学も併せて行うなど、水産業に関する理解を深めてもらえるよう工夫を凝らして実施してきた。平成 28 年度からは、市内小学校の授業の一環としてつみれ団子作り教室を行っており（図 15）、市内全校を回ることを目標にしている。また、東京都や栃木県など他県の団体から依頼を受けることもあり、地元だけでなく魚を通じたコミュニティーの広がりを実感できている。何より子供たち素直なリアクションは、私たちの活動のエネルギーにもなっている。



図 13 高校生対象の料理教室



図 14 主婦層対象の料理教室



図 15 小学校でのつみれ作り

6. 波及効果

(1) 条例の制定

私たちは、ひたちなか商工会議所が主体となる「旬魚万来サロン」、「魚の美味しいまちひたちなか推進協議会」（図 16）に参加し、シンポジウムでの講演や、震災後の風評被害払拭に向けた活動などを市民団体と一体となって行ってきた。この活動が市に認められ、平成 28 年 4 月に「ひたちなか市魚食の普及推進に関する条例」が制定された（図 17）。この条例は、地域の水産振興と水産物の消費拡大などによる観光振興や地域経済の活性化、魚食の普及を通じた日本の伝統的食文化への理解の促進、市民の健康づくりや食育の推進を目的としている。まさに私たちの行ってきた活動が条例という形で結実し、活動のさらなる発展へとつながったのである。

条例の制定後、年に 1 度、旧那珂湊市内の小中学校のみで実施していた給食への食材提供は、市内に約 30 ある全ての小中学校に拡大し、提供メニューも 1 品から 3 品に増えた。さらに今年度からは水産物を取り扱う市内の飲食店でのキャンペーンを行うなど、魚食を通じた地域振興が広がっている。



図 16 魚の美味しいまち推進協議会の様子



図 17 条例のシンボル

(2) 学校教員の意識の高まり

市条例の制定後、市の教育委員会に魚食普及推進の担当班ができたことにより、市の栄養教諭の方々とコミュニケーションを取る機会も増え、毎年新メニューの開発や交流給食などの企画にも取り組んでいる(図18)。最近では、学校教員の研究発表会や献立コンテストで私たちとの連携が表彰を受けたとの報告も頂きうれしく思っている。今後も連携を深めながら、学校教育の場での食育と魚食普及活動を継続していきたい。



図18 新メニューの試食会

(3) 魚価の向上

私たちは、調理のしにくさや鮮度落ちの速さなどの理由から地元でも食べる人が少なかった低利用魚の有効利用にも力を入れてきた。特に、看板商品の「にこちゃん」の原料であるアカエイは、かつては山売りされほとんど値が付かない魚だった。鮮度落ちが早く匂いが出やすいことが原因であったが、鮮度が良ければくせのない淡白な白身で、コラーゲンなど栄養もたっぷり含み硬い骨もない。そのため、県の水産試験場などの協力の下、お年寄りや子供向けにフライやナゲットにアレンジすることを考案した。商品化に当たっては、まず船上でヒレのみを切り取って氷冷して水揚げするように漁師にお願いした(図19)。これにより鮮度が向上しただけでなく加工の手間が大きく減り、アカエイの付加価値は大きく向上した。そして、イベントや給食などで安定した需要を確保できるようになった現在では、浜値を200円/kgまで上げることができた。このほかにも、底曳網で混獲されるやや小型のサバやカナガシラ、ニギスなど、市場価値の低い魚に付加価値を付けて加工販売することで、浜値の底上げを図っている。



図19 水揚げされたエイ

7. 今後の課題や計画と問題点

多くの人たちのサポートを受けながら、こつこつと続けてきた魚食普及活動だが、ここ最近の悩みは部員の高齢化だった。現役を引退した70代以上の部員が中心になり、直売所の営業は原則週に3日のみにするなど無理のない範囲で活動を続けてきたものの、重い荷物を運ばなければならない食材配達やエレベーターのない学校での料理教室など体力が必要な活動も多く、活動の見直しが必要な時期に差し掛かっていた。

そんなところに2年前、子育て中の30代の2人が新たな部員として加わった。2人はともに6年前に那珂湊の漁師の家に嫁ぎ、家事育児の合間を縫ってイベントなどの活動に手伝いとして参加する中で、那珂湊女性部の活動を守っていくために自分たちも協力したいという思いをもって私たちの仲間になってくれた。

そして私たちは、その若い2人の行動力や発想力を生かして、新たなステージに進むため、次の三つの目標を掲げることにした。

【目標1】ワークライフバランスを重視し、持続可能な活動に

これまで活動の軸にしていた直売所の営業やイベント出店は拘束時間が長く、体力が必要な活動が多かった。一方、学校給食などへの食材提供の準備は、部員が都合のよい時間に集まって活動に参加することができる(図20)。漁業を引退した高齢世代、漁業のサポートで忙しい現役世代、働ける時間が限られる子育て世代が、それぞれの生活に合わせて無理なく活動することで、ワークライフバランスを重視した持続可能な活動を目指す。また、地域コミュニティーの希薄化が進む中で、女性部の活動の場が世代を超えた交流の場、憩いの場になればよいと思っている。



図20 調理場での活動風景

【目標2】地域に貢献できる漁業者に

私たちは、魚食を通じて地元への愛を深めてもらいたい、ひたちなか、那珂湊に生まれてよかったと思ってもらいたいと強く思っている。市や商工会議所と連携しながら、地元である那珂湊駅の朝市(図21)や、高齢者の支援施設での市民交流市など、小規模でも地元の人たちと交流できる地域のイベントに積極的に参加し、那珂湊の魚の魅力発信と、地元を盛り上げる取り組みを続けていきたい。



図21 那珂湊駅の朝市

【目標3】次世代への魚食文化の継承

令和3年の11月幼稚園の親子を対象とした料理教室を実施した際、親と子が一緒になって料理を学ぶ場は家庭の延長線上にあり、食育効果が非常に高いと感じた。今後は、若い2人の子育て世代の部員を中心に、同世代の親子を対象にした料理教室を強化していきたい(図22)。日常の経験を生かした料理教室にすることはもちろん、家事や育児の悩みを共有できるような、同世代の親子の交流の場を作っていきたい。



図22 料理教室の様子

「那珂湊の魚を知って、食べてもらいたい」という思いを胸に、自分たちができることから一歩を踏み出し、続けてきた那珂湊女性部の活動は、応援してくれるたくさんのサポーターとともに舞台が広がってきた。そして、新たな部員とともに踏み出した次の一歩。1人でも多くの人に、私たちが誇る那珂湊の魚を届けるために、頑張っていきたい。



ひたちなか市広報広聴課提供



図23 女性部の面々