

次世代に残す女性部活動

佐賀県有明海漁業協同組合 広江支所女性部
江口 直美

1. 地域の概要

私たちの所属する佐賀県有明海漁業協同組合 広江支所は、佐賀県庁所在地より南へ7 km 余りに位置し、北は福岡市、南は有明海に面している。また、空の玄関口「九州国際空港」があり、開港20周年には過去最高の利用客77万人と佐賀一羽田便は10年連続で利用客を増やしている。

米、麦、大豆といった農産物の生産に加え、有明海では春の潮干狩りや釣り船、海苔の養殖などが盛んである。特に有明海が育んだ「佐賀有明海苔」は磯の香り、柔らかさと独特の甘み成分が凝縮した全国に誇れる海苔で、19季連続日本一の海苔生産地でもある。

一番摘みの海苔は非常にデリケートで扱いが難しく、乾燥にも細心の注意を払いながら作業しなければならない。また、ブランドにもなっている「有明海一番」は、1万枚に3枚しか採れないという非常に貴重なものである。



図1

2. 漁業の概要

私たちが所属する広江支所は、組合員数114人、准組合員数16人の合計130人で構成されている。主幹漁業は海苔養殖業である。

3. 女性部の組織と運営

このような海苔産地、有明海で「安心安全に食べられるおいしい海苔作り」をコンセプトに活動している、広江支所女性部54人である。



図2

4. 取組課題選定の動機

佐賀海苔は高品質ブランドとして全国的にも評価を受けており、私たちの生活を支えてくれている。ここ2、3年はコロナ禍で大変な漁期であったが、支所全体一致団結し、

しっかりと対策をして皆で乗り切ることができた。

また、地球温暖化の影響による海況の悪化、担い手の減少と女性部員の減少という課題も抱えているが、このような情勢の中でも女性部の魅力を若い世代に向けて発信していくために以下のような活動に取り組んでいる。



図3

5. 実践活動の状況および効果

先代から受け継いだ「宝の海を守る」活動の一環として、4月から9月までの月1回の漁港清掃や8月に実施されているクリーンアップ事業を行っており、組合員、青年部員、女性部全員で海の美化に努めている。



図4

ここ数年、九州北部でも集中豪雨による災害が多く、各地で河川が氾濫し、街中心部が冠水するなどの被害が発生している。そのため有明海に大量のゴミ、ヨシくずが漂着しており、令和2年7月には、漁港清掃を3回実施した。

また、県内でも取り入れる企業が増えてきている「SDGs」(エス・ディー・ジーズ、持続可能な開発目標)の17項目、その中に「海の豊かさを守ろう」という項目がある。私たち女性部でも海の豊かさを守る活動の一つとして、人と環境にやさしい「わかしおせっけん」を年2回、家族構成により量を決めて配布している。



図5

わかしおせっけんは海や川を守るせっけんのブランドで、環境に優しく、水で薄まると石けんのカスとなり水中の微生物や魚のエサになる。私たちの海を汚染から守るため部員一丸となり、わかしおせっけん運動の輪をもっともっと広げていくのが私たちの課題でもある。

また深刻な問題として、海洋プラスチック問題がある。世界では毎年3億トン以上のプラスチックが生産されていて、海には年間800万トンのプラスチックゴミが流れ込んでいる。既に1億5,000万トンのプラスチックゴミがあり、2050年には、海にいる魚の重量を超えると予測されている。この現状が、このまま続けば結果は自分たちに返っ

てくる。考えてみただけでも恐ろしい事である。私たち一人ひとりの小さな行動力が、未来を変える大切な行動につながる。部員一同意識をして、海洋プラスチック問題にも取り組んで行きたいと思う。

ほかにも年間活動として、商社訪問、海苔講習会、海苔の抜き打ち検査、定期積金、缶々貯金などの貯蓄運動、女性部旅行などを開催している。

このような活動の中で、漁期の反省をするだけでなく、働きながらも趣味を楽しみ、さまざまなことにチャレンジし、いつまでも輝いている女性であり続けるため、アロマスクールの先生を招いたセミナーを行った。さまざまな香りの使い方や、「こんな時に使うと幸せ」などアロマの活用方法を楽しく学んだ。ストレスを解消し、リラックスしたい時の香りやお気に入りのアロマと出会い、部員同士のコミュニケーションを深めることができた。



図 6

また、令和2年度、旬のおいしい海苔を知ってもらえるよう、初のPR活動として、佐賀空港での海苔配布や小学校への海苔配布を行った。訪れたのは富士小学校と松梅小学校。松梅小学校では、給食の時間に配布したところ、子供たちからたくさんの笑顔をもらい、海苔から広がる笑顔の輪に私たちもうれしくなった。



図 7

また、より多くの人に佐賀海苔のおいしさを知ってもらうために、部員みんなで手作りの配布海苔を作った。

がばい肉肉グルメまつり肉フェス 2019 では、サガテレビの協力の元、こころざしの森会場にて海苔を配布した。たくさんの方に並んでいただき、大好評に終わった。

皆さんからの「おいしい」といううれしい声を聞くことができる機会は貴重である。毎年いろいろな会場で私たち広江支所の海苔をPRして、海苔の消費拡大につなげていきたいと思う。



図 8

そんな中、NHKからのオファーで、「梅沢富美男・東野幸治のまんぷく漁師めし！」では、佐賀海苔を紹介していただき、私たち女性部も海苔を使った料理で出演した。

レシピとして、海苔餃子、海苔の佃煮、海苔トースト、佃煮のあえ物、海苔の卵焼き、海苔ドレッシング、海苔ふりかけを紹介した。どの料理も大好評で、私たちも頑張ったかいがあり、これからも、海苔を使った料理レシピを考えていきたい。

そして、令和4年の5月、京都にある宇治茶の会社の通信販売のカタログに、私たち女性部の活動や、海苔を使った料理を紹介していただいた。海苔とチキンのチーズ照り焼き、海苔と豚肉のピカタ、海苔パタパタ海鮮サンド、海苔の三色あえ、海苔トーストなど簡単にできるレシピとなっている。



図 9

海苔は美容・健康食材として知られている通り、とても栄養価が高く、日本古来のスーパー食材である。海苔に含まれているEPA（エイコサペンタエン酸、必須脂肪酸）は血管や血液の健康維持に重要であり、血液をさらさらにする、中性脂肪値を下げる、血管年齢を若く保つ、心臓病・脳梗塞・動脈硬化を防ぐなどの効果がある。ほかに、ビタミン・ミネラルの宝庫であり、ビタミンAについてはほうれんそう45g相当で、海苔に含まれるビタミンCは熱に強く、鉄分は貧血に良いといわれている。食物繊維は便秘解消に、カルシウムは、ストレスの解消や神経や血液などにも働くといわれている。

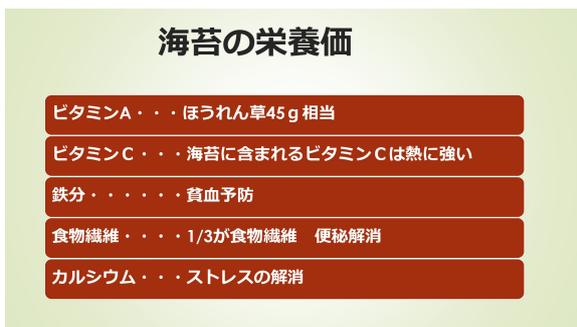


図 10

テレビ番組の出演や通販カタログへの掲載は、一日2枚食べることでたくさんの栄養素が確保できる、スーパーフードである海苔を使った料理を全国の皆さんに知っていただく機会となった。

6. 波及効果

世界に誇れる佐賀海苔のおいしさは、肥沃な栄養分をたくさん含んだ有明海と海苔養殖漁家をはじめとする多くの人たちとのつながり、つまり、自然の恵みと作り手の力によってつくり上げられている。生産者から食物を作る職人として一人一人が責任を持ちその作り手を支える私たち女性部員も、楽しく笑顔で働ける環境のバトンを次世代に残していきたいと思っている。

7. 今後の課題や計画と問題点

新型コロナウイルスの感染拡大により、世界が一変した令和2年。経験したことのないウィルスで、生活様式や働き方は変化し、大勢での集まりなど、それまで普通にできていたことができなくなり、いまだに戸惑いと不安でいっぱいであるが、今できることをしっかり意識して、コロナ禍に負けずこれまで以上に笑顔を絶やさず、明るい未来に向かって頑張っていきたい。



図 11