

つなげ！漁村女性のエネルギー！
— 松阪漁協女性部の地域活性化 —

松阪漁業協同組合女性部
丹羽 菜穂美

1. 地域の概要

私たちが住む松阪市は、伊勢平野の中央部に位置しており、東部は伊勢湾に接し、南西部は山地が連なる比較的温暖な気候風土である、高級ブランド和牛「松阪牛」の生産地として全国に知られている。平成 17 年の合併により、県内で 2 番目に面積が広い市となり、約 16 万人の市民が生活している（図 1）。

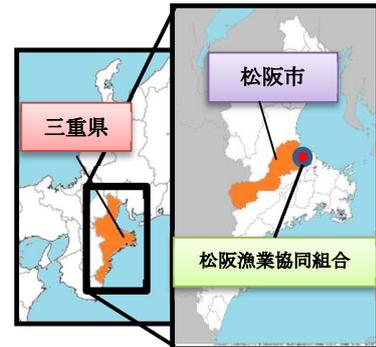


図 1 松阪市の位置

2. 漁業の概要

松阪漁業協同組合（以下、「漁協」）は、平成 14 年 6 月に松阪市内 3 漁協と旧三雲町の 1 漁協が合併して誕生した。令和 4 年 4 月には隣接する津市の香良洲（からす）漁業協同組合とも合併し、現在の組合員数は正組合員 129 人、准組合員 125 人の計 254 人となっている。

私たちの地域では、伊勢湾の穏やかな浅海域で行われるアサリ、ハマグリなどの採貝、アオノリ、クロノリ養殖をはじめ、小型機船底びき網、刺し網、小型定置網、船びき網など多様な漁業が営まれている。県内でも有数のアサリの生産地として知られ、かつては水揚げされたアサリが市場内に所狭しと並ぶ風景は春の風物詩であった。特に、アオノリ養殖は、豊かな漁場の恩恵を受け、県生産額の約 3 割（三重県漁業協同組合連合会（以下、「県漁連」）共販実績）を占める重要な養殖種となっている。過去にはアサリの水揚げで 10 億円以上を誇っていた漁協の水揚げ金額が、近年は 5 億円前後で推移しており、アサリにとって変わり水揚げの大半をアオノリが占めている（図 2）。



図 2 松阪漁協の直近 10 年の漁獲金額

3. 研究グループの組織と運営

松阪漁業協同組合女性部（以下、「女性部」）は、平成 14 年 6 月に結成され、現在は部員 40 人の体制で活動を行っている。

女性部の主な活動として、地元水産物の美味しさを伝えるために、結成当初から地域のイベントにおいて料理の販売を行ってきた。また、地域の子供たちに漁業の大切さを伝えるため、食育イベントなどにも取り組んできた。さらに平成 24 年度からは、地域の特産であるアサリをより一層PRするために、漁協が主催する「松阪あさり祭り」の企画・運営にも参画してきた。

なお、当該地域では、夫婦が一緒に出漁する、いわゆる「夫婦船」の操業形態が主である。そのため、女性部員は漁業者として男性と同様に海に出て、網入れ・網揚げ、じょれんによる採貝、ノリ網の手入れや摘採などの漁労作業を行っている（図 3、4）。さらに、家庭でも家事、子育てなどで家族から頼りにされる大きな存在である。



図 3 アオノリ養殖



図 4 採貝漁業

4. 研究・実践活動の取り組み課題選定の動機

かつて松阪漁協の水揚げ金額の大部分を占めていたアサリは、近年、その水揚げ量が大きく減少しており、平成 31 年 3 月以降は、まったく水揚げがない異常な事態が続いている（図 5）。アサリが採れなくなり、セリがほぼ止まっていることから、市場では漁業者や仲買事業者の活気が減少していった。平成 24 年から漁協が開催し、私たち女性部も関わってきた「松阪あさり祭り」も開催できなくなるなど、漁村全体の活気も徐々に減少していった。

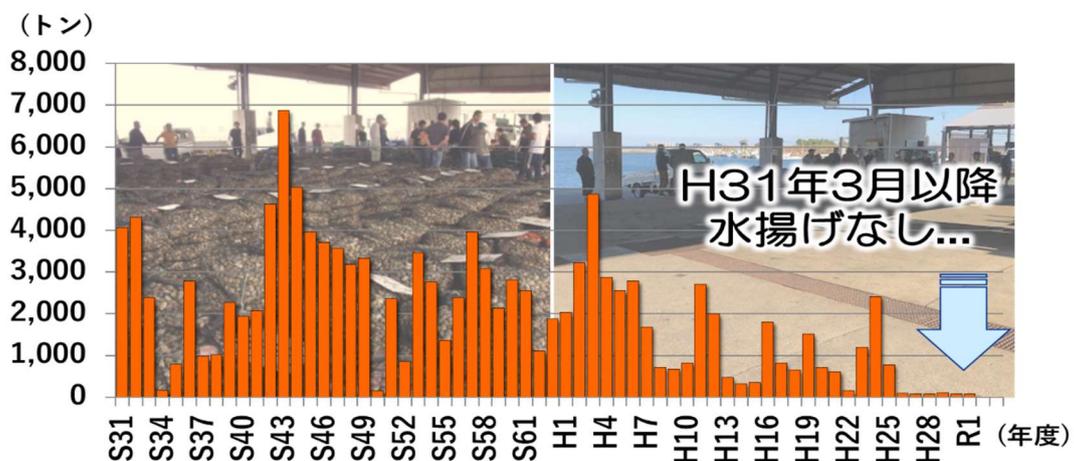


図 5 松阪漁協のアサリ水揚げ量

水揚げが減ったことだけが要因ではないが、漁業を続けることができない漁業者も現れ、松阪漁協の組合員数は10年間で約半分にまで減少している(図6)。この減少は女性漁業者も同様で、一人また一人と女性漁業者の姿が前浜から見られなくなっている。また、高齢化で女性部の平均年齢は70歳を超えており、活動に参加できる部員の

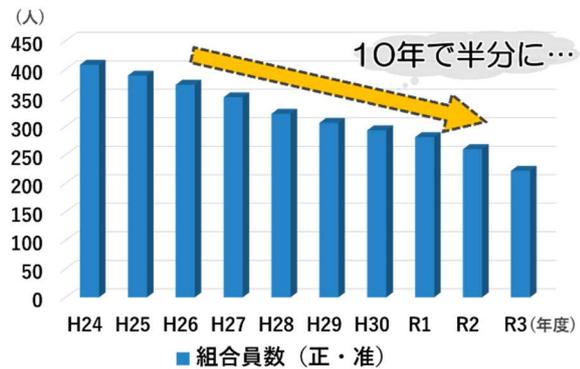


図6 松阪漁協の直近10年の組合員数

数も減少していた。さらに、新型コロナウイルス感染症(以下、「新型コロナ」)による行動の制限が追い打ちとなり、地域のイベントが相次いで開催されなくなるなど、皆が気軽に集まることすらできなくなった。時を同じくして、活動が停滞した県内の複数の漁協では女性部の解散が続いたこともあり、女性部は部の存続に非常に強い危機感を抱くようになった。

そこで、女性部は、部の存在意義について改めて考えることにした。女性部はこれまでどんな困難があっても地域の活気を引っ張るため、前浜の中心で、大きなエネルギーを放ってきた。そういった過去を振り返り、前浜に活気を取り戻すためには、まずは女性部が元気であること、そしてこれからも活気あふれる漁村を残すために、元気な女性部を次世代につなぐことが使命であると考えに至った。女性部は、この考えを行動に移すべく、女性部の活動として、①途切れさせないこと(=「守る」)、②次世代へ託すこと(=「つなぐ」)、③新たに担う人を導くこと(=「育てる」)の3つに取り組んだ。

5. 研究・実践活動の状況および成果

本章では、①「守る」、②「繋ぐ」、③「育てる」活動の成果について述べる。①②においては私が加入する以前の女性部の活動について、③においては新たに加入した私と女性部の活動成果について報告する。

①女性部活動を「守る」

女性部活動の中心であった地域のイベントなどへの出展の見通しが立たない中、女性部活動を「守る」ため、まずは「活動を止めないこと」を目標にできることからコツコツと続けることとした。自分たちの生活を支える海をきれいにするために女性部独自の活動として長年続けてきた海浜清掃活動や、新型コロナの感染状況の合間を縫って県漁連から依頼を受けて海難遺児チャリティーへの参加を続けた。海浜清掃には地区の漁業者たち、海難遺児チャリティーには県内各浜の女性部の仲間たちが参加した。コロナ禍で顔を合わせる機会が減った中で久々の再会を喜ぶとともに、苦しい状況でも互いに頑張っている話を共有することで、女性部が前を向いて活動していく力をもらった。

また、日頃から主婦として料理の腕を振るう女性部は、地元で採れるアサリやアオリを使用したタコ焼き風料理「アサリ玉」を考案し、イベントなどで振る舞ってきた。

このように地元の水産物に着目して新商品を開発する能力を生かし、隣の香良洲地区で大量に水揚げされるが食用としての利用が限られているカタクチイワシに注目して、オイルサーディンの試作に取り組んだ（図7）。普段は貝を扱うことが多い当地区の漁業者にとって、これまでに経験が少ないイワシの料理は未知のチャレンジであった。しかし、試行錯誤する中で、自分たちの「地元の水産物をおいしく食べてほしい！」という思いの大きさに女性部員自身が改めて気付く機会となり、その後の魚食普及活動のモチベーションとなった。

さらに、女性部は新たな担い手探しにも並行して取り組んだ。子育て世代の女性漁業者は、日々の漁労作業で体を酷使しながら、炊事・洗濯などの家事に子供の世話もこなす重労働をしている。過去に同じ経験をしている先輩の女性漁業者は、若い女性漁業者が女性部に加入し活動を行うことが負担になるかもしれないと考え、まずは同じ女性漁業者としてよき理解者になろうと、漁場で積極的に声かけをしていた。このように女性部が模索しながらさまざまなことに取り組む姿にほかの漁業者も感化され、良い影響を与え始めた。

こうした中、アサリ資源についても明るい兆しが見えてきた。当漁協で採貝漁業を行う漁業者グループが、アサリ資源の回復に向けて試行錯誤しながら、漁場への碎石投入による覆砂などを行った結果、碎石投入した漁場（以下、「碎石漁場」）ではアサリ資源の復活が見られ、試験操業で見事に成長したアサリが漁獲されたのである。

碎石漁場で採れたアサリを見た女性部員は、アサリがたくさん採れた頃を懐かしむとともに、地域のイベントが再開された際においしいアサリを再び提供できることを期待して、その準備としてアサリのむき身作業を行った（図8）。皆で作業を行うことで、こうした松阪の漁業者の努力と想いを背負い、アサリの美味しさを多くの方に伝えたいという思いを強くした。

なお、この取り組みは2年前の全国青年・女性漁業者交流大会で発表され、2つの賞を獲得するだけでなく、東京湾での漁業者の取り組みを促進するといった影響を及ぼしている。



図7 オイルサーディンの試作



図8 碎石漁場で採れたアサリのむき身作業

②女性部活動を「つなぐ」

回復の兆しが見えた松阪のアサリが若い世代にも愛される食材であってほしいと考えた女性部は、地元の相可（おうか）高等学校の調理クラブに若い世代に愛されるアサリを使ったレシピ開発について相談を持ち掛けることにした。同調理クラブはドラマ『高校生レストラン』のモデルとなっており、調理技術はもとより、地元食材や食育を大切にする理念を持ち、地元からも愛されている。調理クラブの教諭にアサリ資源の回復に向けた漁業者の努力や思いを説明したところ、われわれの依頼を快諾していただいた。

出来上がった「アサリの佃煮」は普段漁家で作られる味付けとは異なっていたが、若い生徒たちが伝統食である佃煮を現代風にアレンジしており、漁業者の思いと伝統を次の世代に「つなぐ」のにふさわしいシンボリックな料理が完成した。また、生徒が作った「アサリの佃煮」は、令和4年3月に同調理クラブと地域のすし職人が主催する「食の祭典 in 松阪」において提供された。「松阪牛」とともに美し国三重の食材の一つとして紹介されたことは女性部にとって大きな喜びとなった（図9）。



図9 相可高校とのコラボレーション

このように徐々に女性部の活動に活気が戻りつつあるさなか、私は女性部に出会った。きっかけは、漁場で隣り合って作業を行っていた私が、何度も女性部の先輩に漁労作業について相談に乗っていただいたことだった。男性に比べ力の弱い女性ならではの苦労を理解して、貝を採る道具の扱い方などを親身になって教えていただき、そこから主婦としても同じ苦労を経験した先輩に、漁業と家事・子育ての両立についても相談する中で意気投合していった。そして、同じ女性漁業者として、漁村に活気を取り戻すために女性部を元気にしたいという思いに共感し、女性部への加入を決心した。たった一人の加入ではあったが、先輩たちから、「久しぶりの30代の女性部員誕生は、女性部の活動をつないでいく大きな希望だ」と伝えられ、心が奮い立つ思いだった。

③女性部活動を「育てる」

令和4年秋、新型コロナウイルスの感染第7波に収束の兆しが見え出したころ、待ちに待った

地域のイベントが開催されることとなったため、碎石漁場で採れたアサリを使った料理の販売を企画した。アサリ復活を象徴するような料理は何かと検討する中で、地域からの期待が最も大きかった「アサリご飯」を販売することとした。「アサリご飯」は松阪の伝統的な漁師飯で、アサリのうま味を最大限引き出した炊き込みご飯である。かつて松阪あさり祭りでも好評を博した料理だが、若い世代では作る人が減っており、アサリご飯の味が途絶えようとしていた。そこで、先輩女性部員が、新人の私に、味付けのコツや、口当たりの良い具材の大きさ、米を炊く時のだし汁の温度など、秘伝のレシピを一から教えてくれた（図 10）。

イベント会場では、お客さんの呼び込み・販売・接客に加えて、ポスターを使って松阪の漁業者によるアサリ資源回復の取り組みや思いを一生懸命に説明した。イベント開始直後は商品が全て売れるか不安だったが、販売開始からわずか2時間足らずで準備した約 100 食がすべて売り切れ安堵した。また、「家族全員がアサリご飯のファンで楽しみにしていた」「松阪漁協のアサリご飯が一番おいしい」「資源回復のために漁業者が努力されていることが分かった」といった声を直接聞けたことで、うれしさも込み上げてきた。同時に、私たちの活動を通して前浜のアサリの魅力や漁業者による資源回復の取り組みを消費者にしっかり伝えることができたと確かな手応えを感じた（図 11）。



図 10 アサリご飯の調理

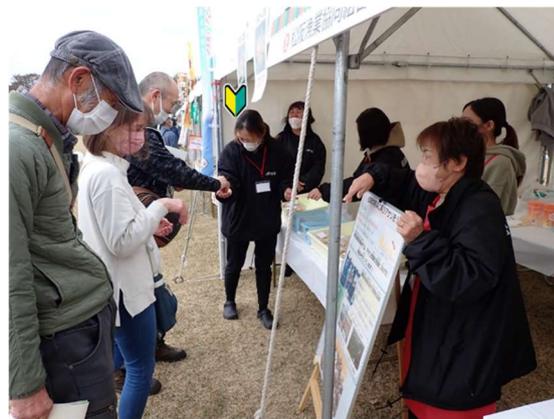


図 11 久しぶりの地域のイベント出展

このイベントの後、さらに2つのイベントへ出展する機会が得られた。

ひとつは、鳥羽地区の地元漁協が、「勝手に宣言!!さわらまち」と題して開催した、ブランド化を進めるサワラをはじめとする地域の水産物のPRイベントに出展した。私たち女性部は、アサリ同様、前浜で水揚げされるハマグリを使い、定番の酒蒸しを販売した。その際、隣のブースで鳥羽地区の漁協の女性部が特産のサワラをフライにして提供していたのだが、特に若いお客さんに人気を誇っていた。サワラを定番の刺し身ではなく、誰もが手軽に食べやすい料理で広い世代に向けてPRするというコンセプトで活動する姿を見て、私たちの地区でも水産物のブランド化に取り組む際には、新たな食べ方の提案など女性部だからこそ担うことができる役割があると実感した。このことは、新人の私にとって大きな気付きとなった（図 12）。

また、例年約7万人が来場する松阪の主要なイベントである「松阪牛まつり」では、高品質なアオノリづくりを目指して頑張っている青年部の若手漁業者とともにアオノリを食材に出展した。青年部が、小麦粉の生地にあオノリをたっぷり練り込んだ「あおさ焼き」を作りおいしさをPRする横で、私たちは商品サンプルやポスターを用いて、女性目線で栄養価や調理方法を説明した（図13）。それぞれの得意分野を生かし、チームワークでアオノリのPRを行う経験をしたことで、数年間滞っていた青年部との交流機会が生まれたのである。若い世代同士、今後の前浜の将来を共に考え助け合っていく土台が作られたことは大きな成果だと感じている。



図12 鳥羽地区の漁協イベント



図13 松阪漁協青年部との協力

女性部では、このように県内各地のイベントに出展し、私たちの住む漁村の魅力や水産資源の素晴らしさをアピールしてきた。加えて、今回は新人の私がもう一步成長できるよう、本交流大会での発表という重要な役目を任せていただいた。発表に向けて過去の女性部の活動歴を振り返ることで、女性部や浜が抱える課題を整理することができ、これから私たちが目指す漁村の姿を明確にできた。また、これまで人前で発表する機会がなかった私も、徐々に度胸が身についてきた。何より、漁業と家事で忙しい中でも発表練習などを先輩方が一緒に行ってくれたこともあり、先輩方の期待に応えたいという気持ちが高まった。これまでの活動を通して、先輩方はかけがえのない存在となり、そんな先輩方が「守り」「つなぎ」「育てて」くれた女性部を、今度は私が大切に守りつないで育てていこうという強い決意が芽生えた。

6. 波及効果

新型コロナで女性部活動が制限される中でも、「とにかく止まらずチャレンジしように！」の精神で、できることを見つけ出しながら手探りで活動を続けた結果、大きな壁を乗り越えたという成功体験によって、私たちは、活動に自信を持つことができるようになった。

また、さまざまなイベントへの出展を通じて、ほかの漁協の女性部や地域の学校、行政などさまざまな主体と活動を共にしたことで、単に水産物を販売するだけでなく、「誰をターゲットにするか」「水産物を通して何を伝えたいか」「そのためにはどんな方

法が最適か」を考えるようになった。

さらに、うれしいニュースもあった。一般社団法人日本建築協会が主催し、全国の工業高校生が参加する「工高生デザインコンクール」に私の娘が出品し、最優秀賞を受賞した。高校1年生での受賞は初であるとして令和5年1月13日付けの中日新聞にも掲載されたが、何よりもうれしかったことは、「私のまちの『学び』ステーション」という、地域の新しい学びの場を設計する課題に対して、「漁師が海に出られない日に地域の子どもたちに漁業や海の自然について教える施設」というコンセプトを考えてくれた点だ。今回のコンクールでそのコンセプトが評価されたことにより、これまで女性部が取り組んできた、地域の子供たちへの出前授業などの活動が地域社会にとって非常に有意義なものであるということが認められたと感じている（図14）。



図14 次世代に「つながる」思い
(中日新聞、令和5年1月13日の記事)

7. 今後の課題や計画と問題点

新型コロナの感染状況が今後どうなるかは見通せないが、経済活動との両立が図られる中で、徐々に以前の生活が戻りつつあると実感している。新型コロナの影響で女性部活動が制限された3年間分のエネルギーを、イベントや出前授業を通じて、地元水産物のおいしさ、そしてその水産物をとる漁業という仕事を地域で守っていくことが重要であると、若い世代に伝えることに活用していきたい。

一方、アサリ資源については、現時点では資源の回復は砕石覆砂などを実施した漁場に限られており、道半ばである。いつまでも松阪のアサリが食べられるように、私たちが女性漁業者として資源管理に取り組むとともに、アサリが以前のように漁獲されるまでに回復したあかつきには、中止となっている「松阪あさり祭り」を再開して地域に活気呼び戻したい。

最後に、女性部の高齢化は依然として大きな課題である。私が先輩方の協力によって、漁業と家事・育児を無理なく両立できた経験を基に、同じ子育て世代やさらに若い世代に対して女性部への加入を呼びかけ、新たな女性部員の確保に取り組むとともに、これからも長く活動を継続できる組織としていきたい。

そして何より、松阪女性部らしく明るく元気に、いつまでも私たち女性部が前浜を元気に照らすエネルギーとなって、地域の活性化に貢献していきたい。