

## 復活した缶詰作りで地域を元気に！

田野畑村漁業協同組合浜岩泉浦女性部  
早野 くみ子

### 1 地域の概要

私たちの住む岩手県田野畑村は、人口約3,000人で県北部沿岸に位置し、北は「あまちゃん」で有名な久慈市、南は景勝地の「浄土ヶ浜」がある宮古市のほぼ中間に位置する（図1）。

田野畑村には、JTBが主催した自然資源・海岸の部で、国内で唯一最高ランクの特A級に指定された「北山崎」や星空がきれいなことから作家の吉村昭氏の『星への旅』の題材となった「鵜の巣断崖」など自然に恵まれた観光地があり、これらの景勝地を巡る「断崖クルーズ」が人気を集めている。



図1 田野畑村、田野畑村漁業協同組合の位置

### 2 漁業の概要

私たちが所属する田野畑村漁業協同組合は、令和3年度末現在、正組合員数214人、准組合員数60人である。ワカメ、コンブの養殖漁業、定置網漁業、サケはえ縄漁業の他、アワビ、ウニなどの採介藻漁業が営まれており、令和3年度の生産量は873トン、生産額は約2億5,000万円となっている。

### 3 グループの組織と運営

浜岩泉浦女性部は昭和30年に設立され、令和4年4月現在、部員36人で活動している。当女性部は島越地区と切牛地区から成り、部長・副部長および連絡員を兼ねた幹事がいる。また、活動費は部費と組合からの助成金で賄っている。

当女性部の活動は、「より良い地域づくり」を目指して、「部員募集」「貯蓄推進」「行事への参加」「わかしお石けん使用の推進」「スポーツの推進」および「食品加工と研修」の6項目を行っている。

### (1) 行事への参加

毎年7月開催の島越大神宮祭、10月の田野畑村の産業まつりに、踊りで参加するほか、サケ汁やヨモギ大福、福耳かりんとうなどの振る舞いおよび販売をしている(図2)。

また、早稲田大学の育林活動の地域交流サークル「思惟の森の会」と50年以上交流を続けており、学生と地元の料理教室を行っている。

### (2) わかしお石けん使用の推進

合成洗剤追放運動として、わかしお石けんの使用、普及に努めている。部員に販売するほか、道の駅たのはたにわかしお石けん商品各種をそろえ、部員以外への普及にも努めている(図3)。

### (3) 食品加工と研修

今回の発表の主な項目であり、私たち女性部の活動の中心でもあるサケの中骨缶詰作りをはじめ、干し昆布の袋詰め作業などを行うことにより、部員間の交流を図っている。また、それらを販売することにより田野畑の水産物の利用促進を進めている。



図2 島越大神宮祭



図3 道の駅たのはたでの石けん販売

## 4 研究・実践活動の取り組み課題選定の動機

地区内で東日本大震災からの復興について話し合う中で、以前のように女性部活動をするためには何が必要か考えたところ、震災により中断していた女性部の先輩方が長年続けてきた「缶詰作り」を再開させたいと強く思うようになった。缶詰作りの機械は震災で流失してしまったため、田野畑村と漁協に機械の設置について働きかけたところ、地区のコミュニティーセンターに設置してもらうことができた。

そこで、この「缶詰作り」を女性部の活動の中心とし、「心を一つに地域を取り戻す」を合言葉に活動を再開した。

## 5 研究・実践活動の状況および成果

### (1) 缶詰作りの始まり

缶詰作りは、昭和 60 年の「水産資源の利用加工教室」から始まった。当時は、村に企業が誘致されたことにより部員の中にも外で働く人が増えていた。炊事時間の確保が難しくなったことから、魚の産地でありながら処理にかかる魚が食卓に並ばなくなり、インスタント食品の消費が急激に増えていた。

そこで私たちは、健康的な食生活を取り戻すとともに、魚離れに歯止めをかける方法はないかと考え、すぐに食べることができ、手軽に持ち運べて栄養価も高い食品作りも可能な「缶詰」に着目した。

### (2) 缶詰作り機械の設置

利用加工教室は昭和 60 年から 7 年間開催し、年 7、8 回研修を重ねた。当初、私たち女性部には研修場所がなく、漁協や浜の作業小屋を借りて実習を行っていた(図 4)。このため、活動拠点の整備について田野畑村や漁協に要望したところ、新設される漁村センター内に実習室を作ってもらえることとなった。

そして平成 2 年には、センター内に缶詰作りの機械を設置してもらうことができた(図 5)。これは、それまでの先輩方の努力によるものが大きい。機械が設置されたことから、島越地区を 4 つのグループに分け、ローテーションで機械を使用して、缶詰作りを開始した。

さまざまな検討の結果、この時点では、5 種類ほどの缶詰を作っていた。その中に、現在も続く「サーモンボン」、つまり「サケの中骨缶」もあった。



図 4 水産資源の利用加工教室の様子



図 5 缶詰作りの機械(震災前)

### (3) 缶詰の商品化

利用加工教室開始から 7 年目の平成 3 年には、機械の使い方にも慣れ、缶詰の味にも統一感が出るようになったことから、村の産業開発公社などに意見を聞いたところ、「これなら商品化できる」との評価が得られた。

そこで、田野畑村の物産展や産業まつり、村内のホテル、三陸鉄道の駅などで販売を開始したところ、味は好評であり、販売も順調であった。

#### (4) 東日本大震災

ようやく缶詰作りが軌道に乗ってきた時に起こったのが、東日本大震災であった。大震災によって、前述のとおり、私たち部員の家や缶詰作りを行っていた漁村センターも流失し、機械も使えなくなってしまった。

部員の家も離れてしまい、また、缶詰作りという活動の中心を失ったため、女性部の活動はほとんどできない状況が続いた。

#### (5) 缶詰作りの再開

震災後の平成 27 年に、島越駅の隣に地区のコミュニティーセンターが建設されるとの情報を受け、田野畑村や漁協に「女性部の活動場所を作ってほしい」と要望したところ、コミュニティーセンター内に研修室と缶詰機械を設置してもらうことができた(図 6、7)。

以前とは違う機械であったため、メーカーを招いて作り方の勉強会なども行い、平成 29 年度から缶詰作りを再開した。



図 6 島越地区コミュニティーセンター



図 7 缶詰作りの機械 (震災後)

#### (6) 缶詰作りの方法

- ①サケの裁断 (1~1.5cm に裁断)
- ②血抜き (3%食塩水に 10 分間浸漬)
- ③中骨の洗浄 (60℃の温水で血合い、油分を流す。つまようじを用いて丁寧に確認)
- ④中骨の収容 (中骨の缶に収容し、2%の食塩水を入れ、蓋をする)
- ⑤脱気 (真空脱気法による巻締め)
- ⑥圧力 (115℃、90 分圧力をかける)

缶詰は、完成した後、時間をおいてさびや膨張の有無などの確認が必要で、出荷できるのは3カ月後である。震災後には、村の地域おこし協力隊に依頼して、新たなデザインの缶を作り、土産用として3缶入りの箱も作成した(図8)。



図8 震災後復活したサケの中骨缶

(7) メディアでサケの中骨缶復活をPR

私たちがサケの中骨缶を通じて進めてきた活動は、県や村の広報誌などで取り上げられた(図9、10)。

震災後の「サケの中骨缶の復活」を記事にしてもらったことで、私たちの活動をPRすることができた。



図9 広報たのはた  
(2019年11月号)



図10 いわてグラフ  
(2019年10月号)

(8) 活力とうるおいにあふれた「むらづくり」賞受賞(令和2年度いわて農林水産躍進大会)

私たちが進めてきた活動が評価され、令和2年度には、同じ田野畑村漁業協同組合の田野畑浜女性部とともに、いわて農林水産振興協議会会長表彰の「活力とうるおいにあふれた『むらづくり』賞」を受賞した。

#### (9) 令和3年度農林水産省「消費者の部屋」での特別展示

昨年度には、震災復興に関わる農林水産省「消費者の部屋」の特別展示の依頼を受けた。農林水産省から取材を受け、令和4年3月7日から11日まで、東京の農林水産省内にある「消費者の部屋」で私たちの活動が動画で紹介された(図11)。

このように、地道に活動していることを評価していただき、さらに継続していこうと意欲が高まった。



図11 農林水産省「消費者の部屋」の特別展示

#### 6 波及効果

サケの中骨缶の復活などの浜岩泉浦女性部の活動を通じて、元気な田野畑村を全国に向けてPRすることは、地域全体の活性化につながると期待される。

#### 7 今後の課題・計画

サケの中骨缶作りを女性部の活動の中心に据えて、地域の連携の柱として今後も継続して取り組んでいくとともに、人数が減ってもできることを精一杯やり、無理せず地域に貢献していきたいと考えている。

また今後は、地域の「郷土料理」を若者に伝える取り組みを行いたいと考えている。島越地区の季節の料理など、この地域ならではの料理を伝承していくことで、若い人に地域への愛着を持ってもらうことができるだろう。これを地域の活性化につなげたいと考えている。