

これまでとこれからと
—継承されていく地元の味—

別海漁業協同組合女性部
中島 美智子

1. 地域の概要

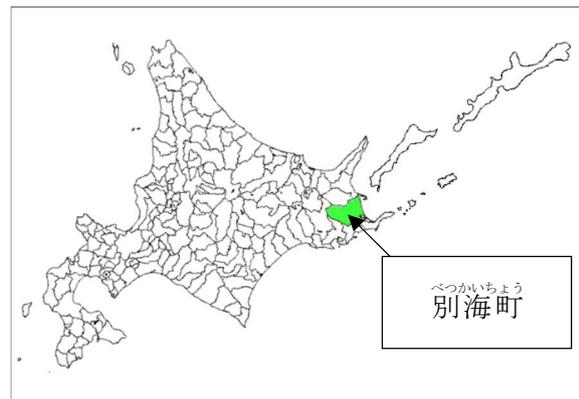
私たちの住む別海町は、北海道東端部に位置し、東は野付水道を挟んで北方領土を望み、国後島が肉眼で確認できるほど近くにある。

面積は「町」としては日本で3番目に広く、人口は約14,000人だが、牛の数は100,000頭を超えており、人よりも牛が多い町である。

広大な町域は大半が起伏のゆるやかな丘陵地帯となっており、原野を切り開いてつくられた牧場が町域の、ほぼ全域に広がり、生乳生産502,638トン（令和4年度実績）と全国一である。

漁業に関しても、オホーツク海に面したおよそ100kmにわたる海岸線では、サケやホタテ・ホッカイシマエビ・ホッキ貝などさまざまな魚種が水揚げされる海域があり、漁業・酪農共に第一次産業が盛んな町である。

役場のある別海地区は最初、西別と称されていたが、町最大の河川である西別川の河口が大きく曲がっていることから、アイヌ語の「川の折れ曲がっている」を意味する「ペツ・カイエ」が由来とされる別海に改名された。



2. 漁業の概要

別海漁業協同組合（以下、別海漁協）は昭和24年に設立、現在89人の組合員で構成され、定置網漁業、桁網漁業、底建網漁業や伝統的な氷下待ち網漁業があり、特に8～11月ごろまで水揚げされる秋ザケは、世界有数の透明度を誇る摩周湖の伏流水を水源とし長さ74km、緑豊かな大地を潤しながら、根室海峡まで悠然と流れる西別川を故郷とするサケを西別鮭と言い、天明5年(1785年)にはその名声は既に江戸にまで広まっていた。

さらに徳川幕府第11代将軍徳川家斉より献上鮭としての栄誉を授かったことによりその名声は一層高まった。以後幕末まで十分に吟味したサケを丹念に塩引きしたものが

将軍家と大奥へ毎年献上され続けた。

また、明治には新政府により日本で初めての缶詰工場が本別海に建設され、アメリカ人技師S・ツリートの指導により西別鮭やマスの缶詰が製造され、国内での消費はもとよりヨーロッパ、オーストラリアにまで輸出され好評を博した。

西別鮭の味の秘密は清冽な西別川の水質と川底に無数に存在する「味の笛」と呼ばれるパイプ状の河石による相互作用

が、他に比類のない味を生み出したと言われており、西別鮭を焼魚にすると身がふくらんで皮の方に反り返り、身が一枚一枚はがれやすくなるのが特徴である。

別海漁協では母なる西別川と日本一美味なサケの系統を守り、次の世代に引き継ぐために組合員が川の清掃、水質検査、植樹活動などを行っている。



3. 女性部の組織および運営

別海漁協女性部は今年で65周年を迎え、部員数58人であり役員9人で構成されている。今、全国的に部員数の減少が問題となっているが、私たち女性部は子供が小学校へ入学すると、ほぼ入部してもらっているので、部員数の減少より8割以上の方が仕事を持っているため、女性部活動や運営するための時間のやりくりを考えることがむしろ重要となってきている。私たちは部員へのお知らせ・部の発行紙・総会の資料作成など全て自分たちの手で行っている。しかし、役員は全員が仕事を持っているので時間を上手く使うために一つの改善策として、スマホアプリのLINEを上手く活用したり、部の発行紙についても今後はLINEグループにて行事の内容や感想などを直にお知らせしていく方向で考えており、情報共有の伝達速度やペーパーレス化による経費削減、なにより時間の有効活用につながると考えている。

主な活動は大切な資源を守るために海を綺麗にし、魚を育てるための植樹活動や海の恵みを少しでも知っていただくための料理教室や地元イベントに参加し魚食普及活動、食育に努めている。

ここ数年はコロナ禍により活動を自粛していたが、令和5年度より本格的に活動を再開している。

4. 実践活動課題選定の動機

前述の通りさまざまな活動に参加させていただいているが、活動の大部分は、魚食普及活動に向けられている。その中でも西別鮭を使った活動は特に力を入れており、平成7年より水産フェアとして、サケの切り身を串に刺して炭焼きする西別鮭の串焼きを地元産業祭で提供してきた。

炭の周りを煉瓦で囲み、その周りに前浜の砂を敷き詰め、その砂に串を刺し焼いており、遠赤外線の効果により皮は香ばしく、身はふっくらと焼き上がり、見た目もインパクトがあることから、足を止め写真を撮る人たちも多数いる。

毎年来てくれるリピーターも数多く、串焼きの知名度は長い年月をかけて築かれている。

しかしながら、若い世代への成果はとぼしく、そのような中、北海道別海高等学校へサケの捌き方講習会をしてみないかと提案し、平成29年度より講習会を開催している。

別海町は農業がとても盛んな町であるが、漁業についても知ってもらいたい。

高校卒業後、進学や就職で地元を離れて一人暮らしをする人が多い中、少しでも多くの方が地元の味を自分でも作れるよう、また、地元の味を思い出して、そして、その味を家族に伝えてほしいという思いで始まった。



5. サケの捌き方講習会

北海道別海高等学校の科目授業「食文化」の一環として、地域食材の西別鮭を用いた「サケの捌き方講習会」を開催している。

女性部員が講師として、その日の朝獲れた新鮮な秋サケを使い、漁業振興と魚食普及を目的に、「サケの捌き方講習会」と題し、サケの捌き方のみならずサケを使った料理を講習している。



サケは漁協より無償で提供され、生徒たちは3、4人ずつに分かれ、まずは講師が秋サケの捌き方を実演する。そして、生徒にはオスのサケを1テーブル1尾ずつ全員で分担し捌いていく。生徒たちからはサケの血に驚きの声があがり、内臓や白子が見えるとそれは歓声に変わる。

サイズの大きさや、太い骨、慣れない包丁に苦戦しながらも、講師からの、「中骨の上に包丁を入れ、中骨に沿わせるように」

「しっかり包丁が骨にあたるのを確認しながら」など適切なアドバイスがありたどたどしくも慎重丁寧に捌いていった。

捌いたサケを今度は調理していく。

メニューは地元の定番である、「あら汁」「サケフライ」「醤油イクラ」「秋ザケのチャンチャン焼き」に挑戦した。

各料理、各班に分かれ調理を開始した。

あら汁はサケのアラを煮出して出汁を取り、野菜を適当な大きさに切り、根菜など火の通りにくい具材から加えていくとともに、味付けを行う。

サケフライは、サケに衣をまぶしカラッと揚げる。

パン粉をまぶす際、小麦粉で手や頬を真っ白にしながらか懸命に料理をしていった。

醤油イクラはほぐしたイクラに調味料で染め上げていくが、ほぐしたばかりのイクラの鮮やかさに、生徒からは好奇の眼差しが向けられる。



こういった生徒たちの反応を見ることも、講習会の楽しみのひとつである。

秋サケのチャンチャン焼きはサケに野菜を合わせて別海漁協秘伝の味噌ダレとバターをのせアルミホイルで包み、フライパンで蒸し焼きにする。地元でも定番のメニューだが、アルミホイルを開けた際に放たれる、具材、味噌、バターが溶け合わさった、おいしそうな匂いに生徒たちからは感嘆の声が漏

れる。

そして出来上がった料理を並べ皆で頂くが、生徒たちや担当教師から笑みが溢れおいしい、おいしいという最高の賛辞を頂いた。

後日、生徒たちからは、普段なかなか経験することのない、魚を捌くことに対する感動や、大きなサケを捌いた達成感、漁業に対する関心を持ったなど感想を頂く。

開催して良かったと感じる瞬間である。

6. 波及効果

これまで活動を続けてきて感じたことは、魚離れが多いと言われる中実際に魚を食べたおいしい、魚が好きになったという感想を多く頂いた。

一方、農林水産省が2019年度に行った消費者に対する意識調査では、魚などの水産物をあまり買わない理由について、「肉類を家族が求めるから」「魚介類は価格が高いから」「調理が面倒だから」という回答が多く、子供のころから魚を食べる機会が少ない、捌いたり調理したりと、魚に触れる機会が少ないということが、要因の一つであると思われる。

このことから、今後もこのような講習会を継続していくことにより、魚離れを解消する一因は得られると考える。

7. 今後の課題や計画と問題点

学校側の協力もあり、捌き方から調理・食事までゆっくりと時間がとれ、生徒とのコミュニケーションもとれているが、参加できるのは家庭科を選択している3年生のみである。それ以外にも参加を希望する生徒たちを受け入れられるよう学校側と話し合いを行っていききたい。また、サケ以外にもホッキやホタテのむき方から調理までの講習など別海町で獲れる海産物の多くを子供達に知ってもらえるよう取り組んでいきたい。

女性部側としては、恥ずかしながら若手の部員はサケの捌き方を教えるほど上手くできない人も多いため、若手部員にもどんどんサケを捌く機会を与え女性部の基本理念とともに地元の味を継承していききたい。

福島原発のALPS処理水放出により中国・ロシアなどが日本からの水産物の禁輸が措置を行うなど、益々厳しい水産環境のもと国内での水産物消費を拡大するために各関係機関、全国・全道の漁協女性部と共に国内、道内、町内と先細りにならない様な魚食普及を目指したいと思う。