

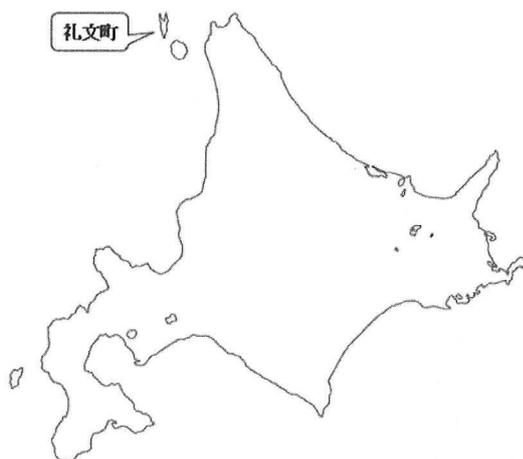
島のまごころ 忘れずに —レブンカを若き世代へ—

香深漁業協同組合女性部
小笠原 智美

1. 地域の概況

私たちが住んでいる礼文町は人口約2200人、日本海に位置する、日本最北の国境離島である。

アイヌ語で「沖の島」を意味する「レブン・シリ」が語源となっており、島の東海岸はなだらかな丘陵地形が海へと広がる一方で、冬の厳しい偏西風を受け西海岸は切り立った断崖絶壁が連なっている。



昭和49年（1974年）には島の一部が利尻礼文サロベツ国立公園に指定され、夏季には美しく豊かな自然を目当てに多くの観光客が全国から訪れる観光業の町である。

特に人々を魅了するのは、この島でしか見ることのできない高山植物の数々である。

日本最北の国境離島である礼文島は、一年を通して冷涼な気候であること、また強い偏西風の影響によって、島の標高は中央部に位置する礼文岳の490mが最高地点であるにも関わらず、アルプス山系などの標高2,000mを超える山頂付近に生息している高山植物たちを海拔0mから見ることができる。夏にはおよそ300種類の高山植物が咲き乱れることから、別名「花の浮島」とも呼ばれている。

島の基幹産業は漁業であり、島の就業者のおよそ4割が漁業に従事している。

礼文島付近の海域は暖流の対馬海流と寒流のリマン海流が入り混じった複雑な潮の流れにより豊かな漁場が形成され、様々な魚種が水揚げされる。

2. 漁業の概要

私たちが所属する香深漁協は、礼文島南部の旧香深村に位置する。

江戸時代後期から明治にかけて津軽地方を中心とした移住者により漁場が開拓され、昭和24年に香深漁業協同組合が設立された。現在は124名の組合員が所属している。

最北の厳しい自然環境の中、四季を通じて豊かな水産資源に恵まれ、ホッケやタラ

を中心とした沖合漁船漁業と、コンブやウニ、ナマコを中心とした浅海根付漁業を営んでいる。

特に、ホッケ・コンブ・ウニの品質の高さは「香深ブランド」として全国的に高い評価を頂いている。肉厚で旨味と脂乗りが極上のホッケ、澄んだ上品な「だし」が取れ、京都の有名料亭でも使われる香深産の利尻昆布、そして香深産利尻昆布を食べて育ったウニ、どれも自慢の逸品である。

また、観光業として漁協の2階を利用し、「海鮮処かふか」という飲食施設を営業している。ウニの盛漁期である6月から9月は、観光の最盛期となり、前浜で採れた新鮮な海産物を求めて多くの観光客が訪れる。

3. 女性部の組織と運営

私たち香深漁協女性部は、昭和28年に設立され、昨年で創部70年を迎えた。

島の人口減少に伴って部員も減少し、現在は部員72名で活動している。部員数の減少は全国的に問題となっているが、初志貫徹をモットーとする島元来の気質で部員数が少なくとも、部員同士意見を出し合いながら、今できることを模索し地道に女性部活動を継続している。

部員の年齢層は幅広く、下は20代から、上は80代、平均年齢はおよそ60歳である。また、島外出身の部員も多く、私もその一人だ。

平成5年に結婚した私は、平成11年に夫の実家が経営する民宿を継ぐため故郷である大阪を離れ、礼文島に渡った。島に渡ってきたばかりの私は右も左もわからず、民宿経営や子育てを通じて徐々に島に馴染んでいった。

そんな中、平成21年に夫がもう1つの家業である漁業を継ぐことになり、私も香深漁協女性部に入部することとなった。民宿に加え漁業もすることになるなど夢にも思わず、民宿経営、漁業の手伝い、子育てをしながら女性部活動にも参加することは不安であった。しかし、女性部には浜っ子の先輩部員だけでなく、私と同じ島外出身の先輩部員も多くいたため、様々な背景を持つ部員の話聞き、活動を共にすることでより地域との繋がりを強固に感じることができるようになり、島をより好きになるきっかけとなった。

このような経験から、私が女性部長に就任した際には、「みんなに礼文島を好きになってもらうこと」を目標に女性部活動に取り組んでいくことに決めた。

民宿経営者としては来島者への最大限のおもてなしを、女性部活動においては、礼文伝統の食文化を伝えることで、島民にも来島者にも礼文島を好きになってもらえるように尽力している。

近年の女性部の活動では、魚食普及のために地域イベントへ出店や豊かな海を守るために海浜清掃を実施するなど、精力的に活動している。

4. 実践活動取組課題選定の動機

前述の通り、様々な活動に参加させて頂いているが、中でも長年続けているものの一つに、地元礼文島で毎年7月に開催される「水産まつり・うめ〜べやフェスティバル」への出店がある。

水産まつりは今年で23回目を迎える島を代表する観光まつりである。旬の海産物や特産品など、島の美味しいものが大集合するグルメイベントであり、島の内外から多くの方が訪れる。

女性部としては平成10年頃から毎年出店し、こだわりの料理を提供し続けている。ここ数年はコロナ禍の影響によりお祭りが中止されていたが、数年ぶりに開催された昨年は、活気ある島の姿が蘇った。

私たちが水産まつりで提供する料理を決める際、次のことを大事にしている。

一つは、礼文島の海産物の知名度向上、もう一つは、礼文島の食文化のPRである。

礼文島ではホッケが大量に漁獲されており、古くは各家庭で自家製かまぼこを作る際の原料としてよく使われていた。しかし、若年層の部員や島外から移住してきた部員の中には魚を調理できない部員も増えており、このままでは貴重な食文化が失われていくという課題に直面した。まずは女性部員自身が島の食文化・郷土料理を知る必要があると考え、ベテラン部員が若い部員に対して料理教室を行った。

このような経緯もあり、料理教室で取り扱ったホッケのかまぼこが島の食文化をPRする上でもよいのではとの意見が出て、今年の水産まつりでは「ホッケのかまぼこ」を提供することに決定した。

結果は大盛況であった。観光客はホッケのかまぼこを食べたこともない方がほとんどで一口食べては、「美味しい」と言ってくれ、作り方を教えてほしいという観光客まであらわれた。島の郷土料理を学んだ若い女性部員達がかまぼこの宣伝や説明の役割を担ったということは、島の伝統を守るためにも、香深漁協女性部が活動していくうえでも大きな一歩となった。

女性部内の料理教室については、現在までに2度の開催をしており、1回目はホッケを、2回目はタラを題材にして、それぞれの調理方法を伝えることができた。最初は教えてもらっている女性部員も控えめに質問していたが、料理を通して女性部員同士のコミュニケーションがとれたことにより、女性部活動に前向きな部員が増加した。

5. 波及効果

水産まつりへの出店や女性部員向けの料理教室を通して、女性部の活動への関心が島内でも高まっている。昨年10月には、礼文町役場が主催する「島っけーしょん」事業に参加することとなった。

「島っけーしょん」とは、島民が減少する中で、島にかかわる関係人口を増やすために礼文町が推進している事業であり、礼文島への来島者と島民とのコミュニケーションを通して島の風土や雰囲気を楽しんでもらい、来島者の増加や移住者の増加を図るプロジェクトである。この事業には礼文島観光協会や商工会の会員や漁協の組合員・職員、そして私たち女性部も協賛として参加した。

女性部ではその中で食文化交流を担うこととなり、島外からのツアー参加者との交流の一環として料理教室を開催し、参加者にホッケの捌き方や調理方法を教えた。ま

た、島独自のホッケ料理の文化継承のため、研修素材として、今後の販路拡大を意識したプロモーション動画作成を行った。

どの団体も構成員の減少や高齢化等もあって、個々の団体で行うことができる取り組みには限界がある。しかし、「島っけーしょん」事業のように同じ思いを持った団体が集まり協力し合うことで、よりよい島づくりができるのではないかと感じた。

また、私個人としても商工会議所女性部や観光協会に所属していることから、女性部として各団体との懸け橋の役割を担えればと考えている。

6. 今後の課題や計画と問題点

礼文町が推進する「島っけーしょん」＝「島にかかわる関係人口を増やす取り組み」に対し、女性部としてどのように継続して関わっていくことができるかが今後の課題である。

礼文島に関心を持ってもらうためには、礼文島固有の自然環境を保全していくのと同様に、島の文化的な魅力を発信していくことに目を向けるべきと考える。

まず島に住む私たちが自分たちの文化的魅力を知り、島を好きになることが大切であると思う。その中で女性部の役割は、島でとれる海産物を使った食文化・郷土料理を次世代に継承していくための旗振り役となることだとお祭りや料理教室を通して感じた。

そのため、これからの香深漁協女性部は、女性部員向けの料理教室やお祭りへの出店等の既存の取り組みの継続はもちろん、新しい取り組みとしてYouTubeを活用した料理教室の風景の動画公開や、女性部員以外の島民や島外の方を対象にした料理教室の開催等、礼文島の食文化を守る活動を精力的に実施していこうと考えている。