

未来ある子どもたちへ
—ふるさとを誇りに思う心を育てる活動—

新深浦町漁業協同組合北金ヶ沢漁協女性部
副会長 古川 馨

1. 地域の概要

私たちの住む深浦町は、青森県の西南部に位置し、西に対馬暖流下にある日本海が広がり、南は秋田県境となるため、県内の中でも気候が比較的温暖な地域である。

「夕陽」が美しい全長 78 km に及ぶ海岸線には「千畳敷海岸」をはじめとする奇岩・怪岩も点在し、ユネスコの世界自然遺産に登録された「白神山地」の豊かな自然環境が織りなす良質な天然水など数多くの恩恵を享受し、農林水産業が町の基幹産業となっている。

一方、町内の人口は、令和6年現在で6,936人にとどまり、このうち、65歳以上の高齢者が半数以上を占めるなど、「人口減少」と「少子高齢化」を防ぐための対策が喫緊の課題となっている。

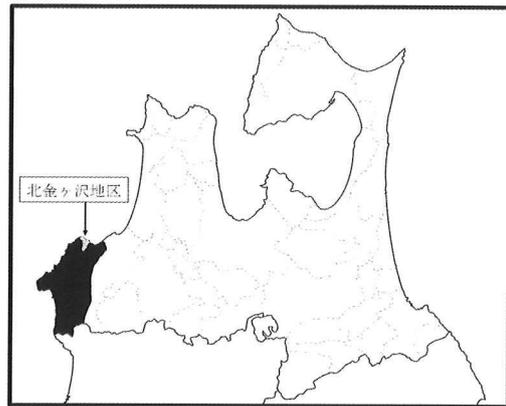


図1 深浦町北金ヶ沢地区

2. 漁業の概要

新深浦町漁業協同組合は、平成20年に当時の大戸瀬漁協と舳作漁協、岩崎村漁協の3漁協が合併して設立され、現在の組合員数は515名（正346名、准169名）である。北金ヶ沢地区にある旧大戸瀬漁協が漁協本所となり、田野沢地区と麴木（とどろき）地区を含む3地区を直轄所管し、組合員数は北金ヶ沢地区が最も多い。

岩礁域も多い北金ヶ沢地区の沿岸には種々の根魚が生息し、また、沖合には対馬暖流に乗って多くの回遊魚が来遊することから、季節ごとに多様な魚介類が定置網や底建網、延縄、一本釣り、刺網等、多様な漁法で水揚げされている。一方、将来的には漁業者の高齢化や減少に伴う水揚げ量の低下が懸念されるため、その改善策として、漁協下部組織が地元企業や町、県と協力して、漁港を利用したサーモン養殖や、ホヤやナマコ等磯根資源の増養殖、さらにはヒラメ



写真1 ナマコ増殖に係る採卵作業

やキツネメバル、エゾアワビ、ウニ等の種苗放流といった「つくり育てる漁業」の各種取り組みに加え、地元水産物の消費拡大やブランド化、付加価値向上に向けた活動も積極的に行っている（写真1）。

なお、漁協本所における令和5年の水揚げ数量は1,281トンであり、また、水揚げ金額は7億5,462万円となっており、やりいか、かわはぎ、にじます（サーモン）、ひらめ、たら順に金額が高い割合を占めている（図2）。

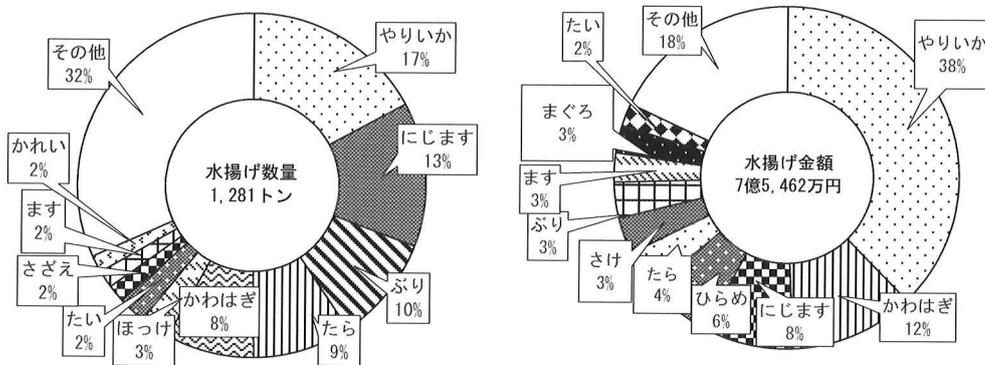


図2 令和5年に新深浦町漁協本所で水揚げされた魚種別の水揚げ数量（左）と水揚げ金額（右）の割合

3. 研究グループの組織と運営

新深浦町漁業協同組合北金ヶ沢漁協女性部は、昭和48年に女性の地位向上と明るい漁村を築くことを目的に設立され、漁協の合併などに伴い名称を変えながら、令和5年には創立50周年を迎えている。部員数は現在37名であり、活動資金は年会費と漁協からの助成金等で賄われている。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

私たち女性部は、これまで、地区の漁業振興を図るため、県や町とともに農林水産祭等イベントでの鮮魚販売やPR活動への協力のほか、漁港周辺の環境保全活動に積極的に取り組んできた（写真2）。これらの活動は、県内でも高く評価され、平成15年に青森県水産振興会より青森県水産賞を受賞した。

しかし、最近では、高齢化による部員の減少に加え、新型コロナウイルス感染拡大に伴う活動の自粛も重なり、かつてのような精力的な活動が困難になっている（図3）。また、町自体も進学や就職のために地元を離れる若者が多く、「少子高齢化」が加速している。

こうした中、私たち女性部は、「可能な範囲でできる活動」として、「ふるさとを誇



写真2 深浦の魚をたらふく食べる会

りに思う心を育てる活動」に取り組んでいる。

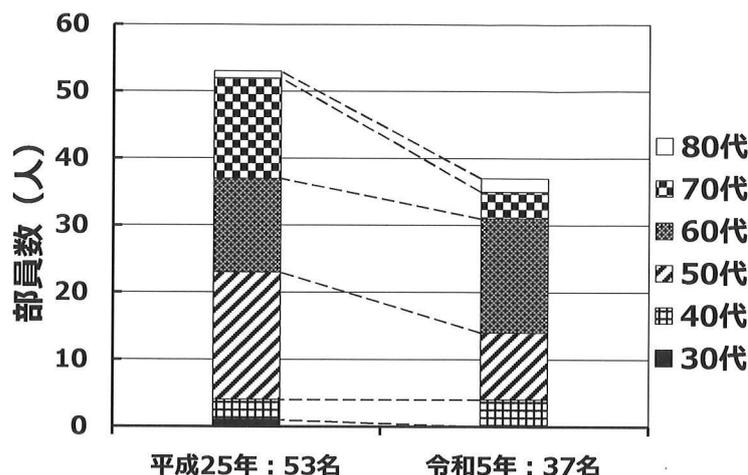


図3 10年前（平成25年）と現在（令和5年）の女性部の年齢構成

5. 研究・実践活動状況及び成果（又は効果）

今、私たち女性部は、県や町とともに、「地元の海の豊かさを知る」と「地元で獲れる水産物のおいしさと食べ方を知る」、「地元の海（環境）を守る」の3項目からなる「ふるさと（地元）を誇りに思う心を育てる活動」に取り組んでおり、その内容について紹介する。

（1）「地元の海の豊かさを知る」活動（定置網おこし体験）

地元の子供たちに「地元の海の豊かさ」を学んでもらうため、漁師である私たちの夫に協力してもらい、「定置網おこし体験」に取り組み、水揚げされる魚とそれをどのように獲るのかを教えている。参加した多くの子供たちは、漁船に乗ることが初めてでは、入網した水産物の種類の多さに驚き、それらの名前を覚えようと懸命なほか、定置網漁の仕組みや作業にも興味津々であり（写真3）、漁師たちは、帰港後もその説明に追われていた。女性部では、子どもたちと獲れた魚の箱詰め作業を行い、ときには潮汁を作って振る舞った。この体験の後には、学校から漁協宛てに子供たちの感想が届けられ、「地元の海には魚介類がいっぱいいいて、網おこし作業は楽しい。」など、喜びや感謝の気持ちをたくさん目にすることができた。



写真3 中学生による定置網おこし体験

（2）「地元で獲れる水産物のおいしさと食べ方を知る」活動（お魚料理教室）

私たち女性部は、「子供たちが社会人になり地元を離れても季節ごとに地元で水揚げされる水産物とその味を『ふるさとの味』として思い出してほしい。」という願いから、地元中学生を対象に、季節ごとに水揚げされる水産物を使用した「お魚料理教室」に取り組んでいる。この活動では、地元で水揚げされた水産物のそれぞれの調理方法や食べ方などを教えている（写真4、表1）。



写真4 お魚料理教室での捌き方指導

参加した中学生からは「地元の魚はすごくおいしかった。」との声をよく聴き、私たちはその思い出をいつまでも忘れないでほしいと願っている。また、この活動は、私たち女性部にとって、地元に住む若者たちとの交流や絆を深めるための貴重な機会にもなっている。

表1 お魚料理教室のメニュー

3年生・7月	1年生・12月	2年生・3月
イカ焼きそば	ホタテとヤリイカのシーフードカレー	ヤリイカのフライ
カワハギのフライ	カワハギのフライ	ヤリイカの刺身
イカのサラダ	ホタテとタコのサラダ	マコガレイの煮付け
タコとわかめの酢の物	カワハギのうしお汁	ヤリイカの足とわかめサラダ
つつるわかめのコンソメスープ		ホッケのすり身汁

(3)「地元の海（環境）を守る」活動（海や漁港周辺の環境保全活動）

自然を相手にする漁業を続けていくためには、海や漁港周辺の環境を守ることが特に重要であるとの思いから、私たち女性部は年度初めの行事として、毎年春の水揚げの合間に、漁港周辺にある花壇の雑草を取り、花を植える活動などに取り組んでいる（写真5）。

それは、私たちの生活の糧である漁業が天候等に左右されやすく水揚げ数量も不安定であるため、地元の漁師が、出漁できない時や不漁の際にも、漁港周辺で季節毎に咲くきれいで可憐な花を見る



写真5 漁港周辺の花壇整備作業

ことによって、少しでも前向きな明るい気持ちになり安全に漁をしてほしいという思いから、女性部員が一丸となって協力し合い、花の種類や配置を工夫しながら作業に取り組んでいる。

この「海や漁港周辺の環境保全活動」は、私たちの生活の糧である海の生産力の維持に微力ながら貢献していると考えており、海の恵みを楽しんでいる漁師の家族である私たち女性部員が取り組むべき活動である。

6. 波及効果

私たち女性部の活動は、今年で26年目を迎え、「お魚料理教室」に参加した第一期生は37歳にもなり、彼らのほとんどは進学や就職のために地元を離れて暮らしている。

彼らが冠婚葬祭やお盆、正月などで帰省した際に「居酒屋などでは必ず魚を注文する。」との声や、「やっぱり地元の魚はおいしい。」、「子供に魚をよく食べさせる。」、「休みに子供とよく釣りをする。」、「深浦はやっぱりきれいだ。」、「釣りのゴミは持ち帰る。」などの声を聴くと私たちはとてもうれしい気持ちになる。

そして、「定置網おこし体験」を経験した中学生の数名が水産高校へ進学し、地元で漁業を営んでいるという話を聴くと、これまでの26年間で「地元の海の豊かさを知る」、「地元で獲れる水産物のおいしさと食べ方を知る」、「地元の海（環境）を守る」の3つの活動をできる範囲で続けてきたことは、「小さいながらも将来花開き実を結ぶ」、まさに、新たな漁業者を生み出すための「シーズ（種）」の花が開いたような大きな達成感が得られており、女性部員の活動のモチベーションの向上につながっている。

7. 今後の課題や計画と問題点

私たちの活動に参加し、地元を離れた若者たちが、ふるさとへ戻り、生活の拠点とするケースは今のところ少ない。しかし、私たちは、「人口減少」と「少子高齢化」が進むこの深浦町に、「ふるさとを誇りに思う」多くの若者たちがいつかは戻ってきてくれることを信じながら、「可能な範囲でできる活動」を念頭に、今後も小さな「シーズ（種）」を浜辺にたくさん蒔いていき、この「ふるさとを誇りに思う心を育てる活動」の満開の花が実を結ぶまで続けていきたいと考えている。