

若い力と取り組む新たな浜料理開発

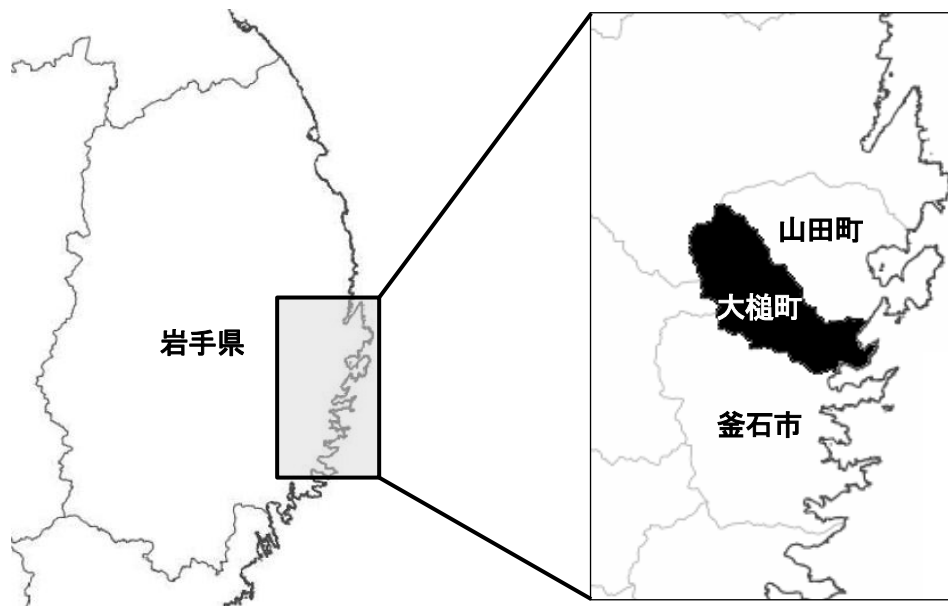
新おおつち漁業協同組合女性部
部長 東 谷 幸 子

1 地域の概要

私たちが暮らす大槌町は三陸沿岸部のほぼ中央に位置し、人口約1万1千人の自然豊かな町である。古くから漁業が主な産業であり、新巻サケは当町が発祥と言われており、地域で受け継がれてきた食文化を認定する文化庁の「100年フード」にも選定されている。また、大槌湾内に浮かぶ蓬莱島（ほうらいじま）は、NHK人形劇「ひょっこりひょうたん島」のモデルとされ、大槌の観光名所となっている。

当町は、沿岸部でありながら、大部分を山林が占めているため山の幸も豊富であり、近年は鹿肉（ジビエ）が新たな特産として注目を集めている。

平成23年3月11日に発生した東日本大震災により町は甚大な被害を受けたが、全国からの支援で生活基盤は整い、町には賑わいが戻ってきている。



大槌町の位置図

(地理院地図を利用)

2 漁業の概要

私たちの所属する新おおつち漁業協同組合は、平成24年3月に大槌町漁業協同組合の事業を引き継いで設立された。現在の組合員数は正准合わせて235名である。主な漁業はワカメ・ホタテ・カキなどの養殖業や、アワビ・ウニなどの採介藻漁業で、これに加え、組合の大きな事業である大型定置網漁業である。

私たちの地域では、磯焼けによりアワビやウニなどの漁獲量の減少が進んでいるほか、

かつて定置網漁業の主力魚種であった秋サケは、近年の海洋環境の変化により、記録的な不漁に見舞われている。

このような中で、令和2年から大手水産会社によるギンザケやトラウトの養殖が新たに始められ、「岩手大槌サーモン」のブランド化が進められており、生産者や漁協、行政が一丸となって生産の拡大やPR等に取り組んでいる。

3 女性部の組織と運営

女性部の現在の部員数は255名であり、役員は部長1名、副部長2名、監事2名、役員15名の合計20名である。部員の多くは漁家の女性であるが、趣旨に賛同した、漁家以外の女性も加入している。

運営費は、漁協等からの助成金及び活動の売上金で賄われており、役員を中心に「足元のできることから！」を合い言葉に活動を展開してきた。

これまでの主な活動は、地元イベントでの魚食普及活動、わかしお石けんの普及活動、町の事業への協力などである。

4 実践活動の取組課題選定の動機

私たちの魚食普及活動は、旧漁協女性部時代を含めると最も歴史の長い活動であり、昭和46年まで遡ることができる。町の最大イベントである“サケまつり”では、私たちが500食以上作る「サケ鍋」が名物となっており、多くの人が楽しみにしてくれていた。

しかし、近年は秋サケが不漁になったため、大槌町の“サケまつり”は“サーモンまつり”と名前を変え、主役も秋サケから大槌サーモンに移っていった。

私たちは、少しでも大槌サーモンの普及になればとの思いから、サケ鍋の材料も大槌サーモンに変え、提供を続けていくことにした。

初めて見る大槌サーモンは、脂の多さや色、身のやわらかさなど、「養殖魚はこういうものなのか」と、これまでの秋サケとの違いに驚き、扱いには四苦八苦した。

当初は、食材が大槌サーモンに変わっても従来と同じ味付けのサケ鍋として提供していた。

しかし、若い世代の嗜好を積極的に取り入れながら、大槌サーモンという新しい食材に向けた料理を提供したいと考えるようになっていった。部員と話し合い、町内の高校生の発想を取り入れて料理開発ができないだろうかと思い、地元の県立大槌高校に相談を持ちかけたところ、快諾をいただくことができた。

このような経緯から、私たちは高校生と大槌サーモンを使った料理の共同開発を行うことになった。



サーモンまつりでのサケ鍋販提供

5 実践活動の状況及び成果

(1) 取組の概要

高校生との料理開発では、名称を「浜の新旧世代で浜の料理をうみだす会」と銘打って、料理のアイデアを練るためのワークショップと実際に調理を行う試作会を開催している。また、開発した料理は大槌町の産業まつり等で販売している。なお、料理の開発にあたっては、県内外で活躍する料理研究家を講師に招き、料理監修と調理指導をお願いしている。

表 「浜の新旧世代で浜の料理をうみだす会」の流れ

時期	イベント	内容
6～7月	ワークショップ (1～2回)	・商品開発や食材についての事前学習 ・料理アイデアの考案 ・試作する料理の選定
8～9月	調理試作会	・試作品の調理 ・試食及び評価（商品化の決定）
10月～	産業まつり等	・商品化した料理の販売

(2) これまでの料理開発

最初の令和5年度は、これまでのイベントでも定番となっているサケ鍋の改良をテーマに料理開発を行った。高校生は家庭科クラブに所属する2～3年生を中心に約10名がワークショップに参加してくれた。女性部からは役員を中心に約10名が参加した。

ワークショップでは講師が提案した4種類の鍋について女性部と高校生で意見交換し、和風鍋とピリ辛鍋の2種類の試作を決めた。調理試作会での試食結果は意外にも醤油ベースの和風鍋の評価が高く、試食した生徒からは「初めはピリ辛一択と思っていたが、食べてみたら和風鍋がおいしかった。」といった声が聞かれた。新たに開発した料理は「大槌サーモンのさっぱりヘルシー鍋」と名付けて、地元のおおつち産業まつりで販売を行った。2時間弱で160食が完売したものの、これまでと同じ和風鍋であったこともあり、少し新鮮味に欠けるように感じた。

令和6年度の取り組みでは、もっと高校生の自由な発想を取り入れるため、テーマを設けずに料理開発を行った。ワークショップに参加した約15名の生徒から自由に意見を聞き、サーモンのソテーサンドとフライの2品を試作した。最終的に産業まつりで販売する料理は2品を組み合わせたサーモンフライサンドに決めた。また、商品名はひよっこりひょうたん島のモデルが大槌湾にあることにちなんで、「大槌サーモンのひよっこりフライサンド」とした。

令和6年10月のおおつち産業まつりでは、開発に参加した生徒も販売の手伝いに来てくれた。元気あふれる呼び込みのおかげか、昨年開発したさっぱりヘルシー鍋（150食）もひよっこりフライサンド（100食）も早々に完売するという好評ぶりであり、販売は大成功に終わった。



令和6年10月の産業まつりでの販売の様子（左）と
販売したサーモンフライサンド（右）

(3) 令和7年度の取り組み

これまでに開発してきた料理はイベント販売を前提としたものであったため、イベントだけではなく店舗で常に販売できるような料理を意識して、今年度は「パン・お菓子系」をテーマにした。

2年間の取り組みを経て、料理開発に興味を持つ生徒が増えているらしく、今年度は30名以上が参加してくれた。昨年度から引き続き参加してくれた生徒に加え、これまで声を掛けていなかった家庭科クラブ以外の生徒や1年生も加わり、取組は年々盛り上がりを見せている。

ワークショップに先んじて、参加予定の生徒に事前に料理アイデアを考えてもらったところ、30品以上の料理アイデアが考案された。そのどれもが私たちでは思いつかないようなおもしろいものばかりだった。

調理行程や販売形態を考慮しながら、女性部と高校生で選定を行い、「サーモンの肉まん（鮭まん）」と「チュロスのサーモンソース」を試作することにした。

試作会当日はたくさんの蒸し器とオーブンを使い、みんな汗だくになりながら、試作品を作った。苦労した甲斐があり、どちらの料理もおいしく、特に鮭まんはサーモンがたっぷり入った食べ応え抜群の一品になった。



鮭まん（サーモンの肉まん）と
チュロスのサーモンソース

その後も女性部で改良を続け、今年度は鮭まんの販売を決めた。産業まつりでは、高校生の協力を得ながら、100個（50パック）を早々に完売することができた。今後の改良の参考とするため、アンケートを実施したところ、餡の評価が非常に高い一方で、生地の仕上がりにばらつきがあるなどの課題も見つかった。

6 波及効果

今回開発した料理を地元産直のイベントで販売したところ、女性部が開発した料理を産直の食堂でも提供したいという話をもらい、11月から「大槌サーモンのさっぱりヘルシー鍋」を日替わり定食の汁物として提供している。女性部はさっぱりヘルシー鍋の調理のみを担当し、ほかの調理やお客さんへの提供は食堂スタッフが行っている。食べた人からは「次の販売はいつなの？」と聞かれるなど、非常に好評であった。

これまでは、調理から販売まで、自分達女性部だけで行ってきたため、部員の減少や高齢化が進むなかで、取り組めることが限られていた。今回、地元の産直との連携によって、より大きな取組にできることに気付かされた。

今後も新しい料理開発を続けつつ、全てを女性部で完結させようとするのではなく、飲食店などと協力しながら人に任せるところは任せることも積極的に行っていきたい。

7 今後の課題

令和5年度から3年間継続してきた料理開発により、女性部では若い世代の嗜好に合った新たな大槌サーモン料理を提供できるようになってきた。イベントでは早々に完売したこともあり、需要に合った料理を開発できたと思っている。一方で、大量に生産できていないことが大きな課題だと感じているため、今後は調理工程の見直しも行いながら、より効率的な生産ができないか検討していきたい。

また、これまで開発してきた料理のほとんどはイベントでの限定的な販売に留まっていることに物足りなさを感じている。魚食普及や女性部活動のさらなる活性化を目指すうえでは、産直施設などで常に販売できるような体制が必要だと考えている。定期的な生産・販売をおこなうためには役員以外の協力も必要なので、部内で相談するとともに、組合や役場等にも協力を仰ぎながら、体制づくりを進めていきたい。



浜の新旧世代で浜の料理をうみだす会