

漁村集落と女性部の役割

—地産地消に取り組んで—

釜石東部漁業協同組合女性部
部長 三浦 紘子

1. 地域の概要

私達の住む地域は、岩手県釜石市の北部に位置し、箱崎、白浜、両石、鵜片浦の四つの集落からなり、大槌湾と両石湾を望むことができる（図1）。沖合にはオオミズナギ鳥の繁殖地として知られる三貫島などがあり、自然の多い風光明媚な所である。目の前には、世界に誇れる三陸漁場を控え、豊かな海洋資源を採取し、作り育てる漁業を主とした生活を営んでいる。

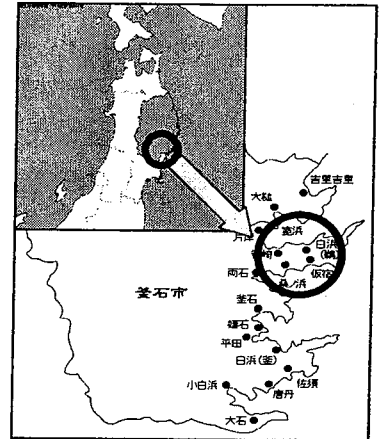


図1 位置図

2. 漁業の概要

親組合であるJF釜石東部漁協は、正組合員622名、うち女性組合員39名、準組合員26名で構成されている。水揚げ高は、割合が大きい順に、ホタテガイ、ワカメ、ウニ、アワビ、鮮魚、カキ、コンブである。

3. 研究グループの組織と運営

私達女性部は、水産基本法の制定に伴い、平成15年7月に設立総会を開催し、箱崎、白浜、両石、鵜片浦の4地区の婦人部が統合して誕生した。男女共同参画の流れを受け、名称もそれまでの「漁協婦人部」から「漁協女性部」へと変更し、現在の「JF釜石東部漁協女性部」となった。現在の部員数は340名で、役員は各支部5名ずつ、合計20名から構成される。また、そのうち4名の支部長は、部長あるいは副部長を兼務している。

活動は、総会で承認された方針に添って行われ、会員からの年会費1,500円と、釜石東部漁協の助成金、その他の収入をもって運営している。私達女性部の活動は、これまでの各地区の女性部の活動を尊重し、継続して取り組むこととしており、主な活動の推進事項は、①合成洗剤追放運動、②貯蓄推進活動、③環境保全運動、④魚食普及活動の4項目である。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

今、漁家の悩みとして最も注目されていることは、水産資源と漁獲量の減少、輸入水産物の増加、加えて魚食離れによる消費の低迷であり、水産物の消費拡大につなげるために、私達女性部は魚食普及活動に力を入れて取り組んでいる。三陸のきれいな海で採れた「安全で安心」な水産物を活用して、「郷土料理の味・手法」を、地元の多くの人に知っても

らい、定着させたいと考えている。

活動としては私達女性部のほか、同じように山や海で活動する釜石管内の女性グループと共同で取組み、山や、浜で伝えられてきた「郷土料理」を見直しながら、「地産地消」を進めている。

また、浜の朝市やグリーンツーリズムにおいて、地元の水産物の提供といった活動も行っている。

5. 研究・実践活動の状況及び成果（効果）

（1）郷土料理を楽しむ会

「郷土料理を楽しむ会」は、郷土料理を一般の方々にも味わってもらうため、昨年度は計8回に渡り、メニューの考案、料理の作成と提供を行った。

まず、盛岡市に在住の、岩手県食生活研究会主宰者、下田 田美子先生を講師に招き、3回の料理講習会で「食の安全安心」の他、郷土食の伝承の意義、健康との関連、提供方法など「郷土食」をテーマにした研修を受けた（図2）。

また、郷土食の料理実習及び試食も行い、伝統の調理法を基本としながらも旬の味、素材の味にこだわり、さらに新しい感覚を取り入れて若い人の口にも合うものを作ることを心がけた。

最初の「郷土料理を楽しむ会」を7月25日に、根浜海岸にある民宿「宝来館」において、40食限定で、一般のお客様に一人1,500円で昼食の提供を行った。



図2 事前勉強会



図3 会場風景



図4 提供したメニュー

そのときのメニューは、ひじき御飯、ホヤの吸い物、魚のあら汁、すき昆布とホタテの天ぷら、ウニ殻付き焼き、焼きホタテ、ワカメとイカの海藻サラダ、ワカメの茎漬、スルメの刺し身、そして、デザートは青の木トマトの蜂蜜づけなどである（図3、図4）。特に、すき昆布の天ぷらについては、あるお客様から「煮物だけでなく、こんな食べ方もあるんですね」と驚かれたことが、とても印象に残り嬉しいことでもあった。

また、2回目に担当した11月6日は、「地産地消 in 宝来館」のイベントの一環として開催され、私達女性部はマツカワのカルパッチョ、ホタテの刺身、ワカメの茎漬け、サンマごはん、海鮮漬等を提供した。

海鮮漬は、三陸地方ならではの海と山の幸をふんだんに取り入れた、ちょっと贅沢な漬け物である(図5)。この漬け物は、地元でとれた秋鮭の新巻と、橋野地方で栽培している大根、白菜、キャベツ等の野菜を漬け込んだ、地場産の新鮮な食材を活用した究極の郷土食である。製作・販売を行っている「すみれの会」は、漁家4名と農家4名の女性8名の会員からなる女性グループで、そのうち私達漁協女性部員の3名が「すみれの会」代表として、活動している。本品は平成9年に創作に取り組み、その後、岩手県水産加工品コンクールで「岩手県漁連会長賞」、「岩手県知事賞」を受賞、「食の匠」の認定を経て商品化され、現在は郵パックで全国発送されるなど、好評を得ている。山と海の共同により生まれた成功例である。

その後の会では、9品目中3品目の調理を行い、併せてアンケート調査を実施した(図6)。その結果、「今回のメニューの中で特においしかったのは何ですか」との質問に対し、2品目が上位を占め、価格、盛りつけ量についても、アンケートの結果、適当であると判断出来た。これら

の意見・感想から、地元の食材を生かした、地元でしか味わえない料理が特に望まれており、魚食の価値と伝統食の見直しを中心とした「魚食普及活動」には、「地産地消」の取組が重要であることを再認識した。

今年度は、すでに計4回、各支所ごとに担当して会を開催しているが、参加者の中には次回の予約をする方々も増え、とてもうれしく思っている。

(2) 浜の朝市

このほか、釜石東部漁協が主体とした「浜の朝市」は、昨年は8月と11月の2回開催され、私達女性部も、マツカワの試食コーナーを担当した(図7)。マツカワとは、釜石市が地域振興の目的で取り組んでおり、また釜石東部漁協もそれに協力して養殖している魚である。

第1回目の8月は、カルパッチョ、揚げびたし、酢のものを、第2回目の11月は、お茶づけ、揚げ物、混ぜ御飯を各30食限定で提供した。その際、料理の写真付きレシピを合わせて配布し、入場者に鮭の荒汁の提供も行った。

(3) グリーンツーリズム体験

上記の他、地元団体のA&Fグリーンツーリズム実行委員会が主催する漁業体験には、地

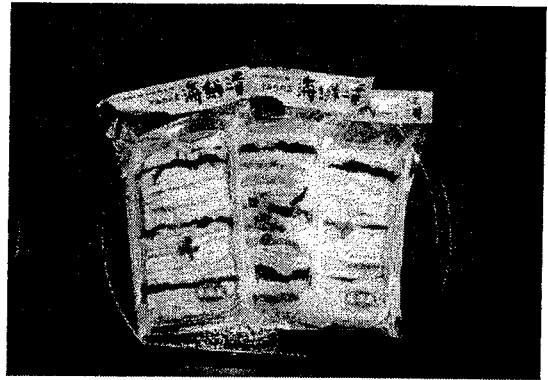


図5 海鮮漬

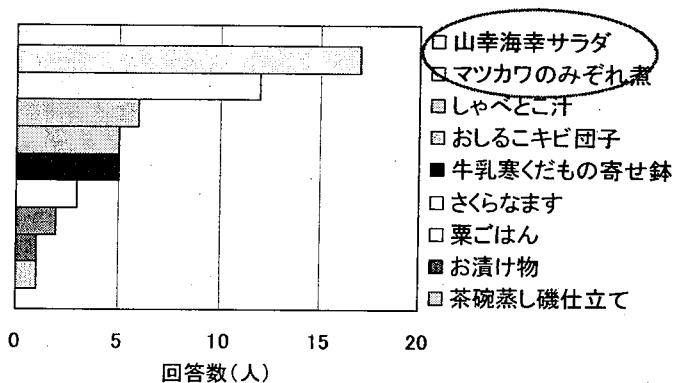


図6 アンケート調査結果
(Q. 特においしかったメニュー)

元の水産物と料理を提供した。昨年度より大阪からの中学生の修学旅行を受け入れているが、漁業体験を通し普段接することのない漁業の奥深さと浜の味の良さを伝えることが出来たと考えている（図8）。



図7 浜の朝市



図8 漁業体験新聞記事

6. 波及効果

「郷土料理を楽しむ会」は、今年で2年目となり、当初は新聞等のPRを行っていたが、回を重ねるごとに予約数が増え、現在は予約でいっぱいの状況となっている。

また、大阪の中学生が昨年度に引き続き今年度も当地を訪れ、漁業体験を行っており、大変好評を得ている。継続した実施を要望されており、今後も都会の子供達に浜のお母さんの手料理で魚食の普及をしていきたいと思う。

7. 今後の課題や計画と問題点

今後は、「郷土料理を楽しむ会」の開催を現在の月1回から回数を増やしたり、さらに発展して「浜のレストラン」として、独自運営開催の試みたいと考えている。反省点としては、若い人の参加がどうしても少ないので、親子で参加ができるよう開催の仕方にも工夫をしていきたい。グリーンツーリズムによる漁業体験については、地元の実行委員会と協力して今後も継続していきたいと思う。その中で郷土料理を知ってもらう活動をさらに充実させたい。

年々、浜の方も水産資源や漁獲高が減少傾向にある。しかし漁村に住む私達女性部が、身近にある食材を見直し、食材の魅力を最大限に引き出す伝統の調理法を活用して、地元の多くの人たちに味わってもらい、「地産地消」につながる運動を今後も展開していきたいと思う。

私達は、三陸のきれいな海で採れた水産物が「新鮮で良質」かつ「安全で安心」の食材であること、「魚食」が日本人の健康に大切なものであるということを誇りに思い、次の世代に郷土の味と調理法が伝承され続けることを願っている。