

食育と女性部活動

久慈市漁業協同組合女性部
浜欠あき子

1. 地域の概要

岩手県久慈市は太平洋に面し、平成18年3月に「夢・希望・未来に向かって・ひと輝くまち」をスローガンに旧久慈市と旧山形村が合併して新たなスタートをきった白樺林や雄大な形状の海岸線など、美しい自然が豊かな地域である。

人口は約4万人で、水産物のほかにホウレンソウ、木炭などの産地であり、農林水産業の盛んな町である。また、全国でもめずらしい「琥珀」の産地としても知られている。

2. 漁業の概要

久慈市漁協は組合員約1,000名で構成され、主にウニ、アワビ、コンブ等磯漁業、秋サケ等の定置網、スルメイカ等小型漁船漁業等が営まれている。

3. 女性部の組織と運営

女性部は、昭和40年の市内8漁協の合併に伴い久慈市漁協婦人部として設立された。部員が約1,000名と多いため、生産部（合併前の漁協区域）単位で8地区にわけ、部長1名、副部長2名を選出し、地域一体となり、魚食普及、石けん普及、海浜清掃等の活動を行ってきた。

4. 実践活動取組課題選定の動機

平成17年に施行された食育基本法では、「食育」の対象を児童・生徒のみならず広く国民とし、「健全な食生活を実践することができる人間を育てる」と等を目的としている。

女性部がこれまでに取り組んできた「魚食普及」も目的が同じであり、この活動を充実強化するべきであると考え実践活動の課題として選定した。

5. 実践活動状況及び成果（効果）

(1) 地域における食育（魚食普及活動）〔一般を対象とした食育〕

女性部では、地域の方々に久慈で獲れる秋サケ等、新鮮で安全な水産物をおいしく食べてもらうことを通じて健康な体を作ってもらい、さらにその消費を拡大するため、「北リアス食文化の祭典」、「久慈市漁協さかな祭」等で水産物を使った料理の試食展示やレシピの配布、イクラづくりの実演も行うなど積極的に魚食普及の活動を行ってきた。

(2) 首都圏児童を対象とした食育

女性部のこのような活動が評価され、岩手県が首都圏の小学校で実施する「いわて食育出前授業」に漁協女性部長が食育パートナーとして派遣された。

「この授業」は、岩手県産の食材を教材として、首都圏の子供の感性に訴え、子供やそ

の保護者が自然の恵みや勤労の大切さを通じ「食」の大切さ、尊さを学び、さらに、岩手について知識を深めてもらい、首都圏と食料供給県岩手との「安心・信頼に裏付けられた顔の見える関係」を築き上げることを目的としている。

平成17年10月、県の担当とともに杉並区立桃井第五小学校を訪問し、4年生104名と父母を対象として、実物のサケの観察、サケのさばき方の実演、イクラづくりの体験等を行い、サケ、牛乳、小麦粉等、岩手の食材を使用した給食で会食を行った。

話題は食育だけではなく、海の環境を守る活動にも及び、「わかしお石けん」の試供品を題材にして石けん普及運動についても説明した。

アトピーに苦しむ親子には「わかしお石けん」がネット通販で入手可能であるという情報を提供した。

以上のように、久慈市漁協女性部が食育パートナーとして参加した岩手食育出前授業は、将来の消費者である首都圏の児童に対して水産物をはじめとする岩手の食材の普及宣伝などに大きく貢献したと認識している。

そして、この交流は身を結び、平成18年10月に、2回目の食育出前授業が行われ、さらに漁協に給食用のサケの注文が来る等、首都圏との交流の輪が広がっている。

(3) 地域における新たな展開（食育活動の新たな展開）

このように、食育の一環としての魚食普及活動により、岩手の水産物の消費拡大が図られ漁家所得向上の一助になればと考え女性部は活動してきた。

しかしながら、一方で久慈地区をはじめとする県内の漁業は、前浜資源の減少や生産者の高齢化等により、生産量、生産額の減少が続いている、地域漁業活性化のために生産者みずから早急な対応が求められており、女性部も地域漁業の活性化に何か役立ちたいと考えていた。

そこで、久慈市漁協二子生産部では生産者から直接水産物を購入してみたいという消費者ニーズをとらえ、県内では実施例の少ない、生産者自らによるウニの直売を試みることとし、平成17年5月の連休の前後、特設した生産部直売場で、ピン入りむき身ウニ、殻付きウニ等を販売した。

女性部は、主にウニむき作業や販売を担当し、販売の際は市内だけではなく県内各地から訪れた消費者と向き合い、安全安心な県産の水産物を求めているというニーズを実感した。

さらに、ウニやワカメ等をさらに高値で直売するため、ウニは塩ウニに、ワカメは塩ワカメに、また、コウナゴは佃煮と付加価値向上に漁協二子生産部をあげて取り組んだ。

これらの成果を拡大するため、久慈市漁協二子生産部では、生産者自ら水産物を定期的に消費者に提供する朝市を企画した。

朝市は平成17年12月17、24日の両日8時半～10時半という時間限定で開催し、これが成功したら春から本格的に実施することとし、天然アワビ、新巻鮭、生イカ、イカ一夜干し等を準備した。

当日は積雪があり、果たしてお客様はきてくれるのかという心配があったが、開場20分前には行列ができるほどの大盛況となった。

来場者には、女性部特製のサケ汁や甘酒をふるまい、行列で冷えた体を暖めていただいた。

6. 波及効果

このように、久慈市漁協二子生産部が取り組んだウニ直売や朝市は予想をうわまわる売り上げとなり、2年目を迎えた平成18年度は水産物購入のバスツアーを誘致する等、ゴールデンウィークの3日間のウニ直売を皮切りに毎月第3土曜日に定期的に開催しており市内をはじめとして遠くは県庁所在地の盛岡市から毎回100人以上のお客様が訪れている。

朝市では殻付きウニ、瓶入り生ウニを始め、ホヤ、養殖アワビ、自ら加工した塩蔵ワカメ、干しコンブ、塩ウニなどを販売するのみならず、地元の雑穀を練り込んだ手作りパンの業者も参加する等、異業種との連携の場ともなりつつある。

この地域一体となった活動が、地域の水産物の消費拡大等につながり、漁家所得の向上の一助になると確信している。

7. 今後の課題や計画と問題点

今後は、漁協二子生産部、二子漁業研究会、女性部などが一体となり、次のような取り組みを進め地域の活性化をさらに実践していきたいと考えている。

(1) 食堂の開設

消費者に水産物を販売するだけではなく、獲れたての水産物を提供する「浜の母ちゃん食堂」を開設したいと考えウニ茶碗蒸し等具体的なメニューも開発している。

(2) 山間部等との交流

漁協生産部の直売場を拠点として、山間部との連携をはかり朝市で野菜等の販売や、児童・生徒を久慈の海に招待するなどの活動を検討している。

女性部としても、将来の消費者である首都圏の子供を対象とした食育授業や消費者にじかに接した直売活動の経験を活かし、健康により水産物を通じた消費者との交流をさらに深め、地域の活性化に努めていきたいと考えている。

久慈市漁協女性部

- ・昭和40年4月
漁協婦人部として結成
- ・部員数
約1,000名
- ・活動体制
8地区からそれぞれ部長1名、副部長2名選出
その24名が本部役員

これまでのおもな活動

- ・魚食普及



わかしお石けん普及運動



久慈市漁協みなど祭会場



食文化の祭典「テレビ取材」

いわて食育出前授業

- ・岩手県産の食材を生きた教材として
首都圏の子供たちに五感を通じた
食育交流をすること。
- ・岩手に対する正しい理解を深めてもらい
首都圏と岩手との安心・信頼に
裏づけられた額の見える関係を
築き上げること。

訪問先

- ・東京都杉並区立桃井第五小学校
- ・第4学年 104名





サケのおろし方実演



子供たちの実習風景



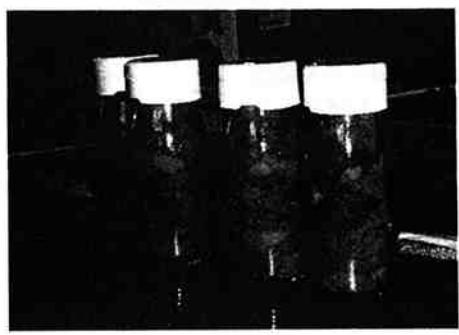
イクラを作る子供たち

岩手の漁業の現状

- ・前浜資源の減少
- ・生産者の高齢化 などなど

→ 生産量、生産額の減少
何かやらなくては

ゴールデンウィークに生ウニを直売



女性部のウニむき身作業

成果をさらに拡大したい！

土曜日早朝に時間限定で魚類を生産者が直売してみては

そうだ、「朝市をやってみよう。」



多数のお客様が訪れています。



バスツアーの昼食会場に、また、たくさん水産物を買っていただきました。



ワカメ等の自家加工品



ウニを活用した料理試作会

今後の展開

- ・浜の母ちゃん食堂
- ・都市、山間部との交流 等々

→生産部、漁業研究会、女性部が一体となった取り組み。

地域の活性化へ