

## “食”からつなげる地域の“絆” ～郷土料理と魚食普及を通じた取り組み～

釜石東部漁業協同組合女性部  
前川 良子

### 1. 地域の概要

私たちの住む地域は、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ます。

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（さんがんじま）など、自然がいっぱいの風光明媚な所がございます。

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おります。



図1 位置図

### 2. 漁業の概要

JF釜石東部漁協は、正組合員 455 人（うち、女性組合員 50 人）、準組合員 36 人で構成されております。

漁協の販売取扱い高は震災前の平成 21 年度は約 8 億円ありましたが、震災後の平成 27 年度は約 6 億円にまで回復したものの、震災前には届いていません。特にホタテガイ、ワカメの養殖が大きく減少したままとなっています。

### 3. 漁協女性部の組織と運営

私たち女性部は、平成 15 年 8 月に箱崎、白浜、両石、鵜片浦の 4 地区の婦人部が統合して釜石東部漁協女性部に生まれ変わりました。統合前の 4 地区の婦人部は女性部支部となり、その後、支部体制から班体制に移行するに伴い、班として存続しています。

震災前の部員は 260 人でしたが、震災の影響で現在の部員数は 66 人です。女性部役員は 9 人で、各班から 2 人ずつ選出された計 8 人と女性部長 1 人で構成されています。私たちの主な活動は、親組合事業への協力と信用、共済、購買、販売等の全利用活用などで、特に女性部では、LGL海難事故防止活動、合成洗剤追放のためのわかしお石けん普及活動、海と山の協同での魚食普及や地産地消への取り組み、加えて伝統文化の継承と、地域に密着した社会活動などです。

### 4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

かつて釜石東部漁協女性部は平成 17 年度、第 11 回青年・女性漁業者交流大会において「漁村集落の女性部の役割～地産地消に取り組んで～」と題しまして発表した経緯がありますが、その後の活動結果を平成 23 年度に発表できるよう取り

組んできましたが、東日本大震災で報告の機会を失っていました。この度、実績発表の機会が巡ってまいりましたので、前回の発表後の活動、パートⅡということで報告したいと思います。

## 5. 研究・実践活動状況および成果（または効果）

(1) 釜石・大槌郷土料理研究会への参加  
・平成15年度、釜石農業改良普及センターが、地域の財産である伝統食を伝承するために「釜石地方の郷土料理」を調査、収集した記録集を作成し「伝えて行きたい、釜石・大槌地方の郷土食」を発行されたのを契機に交流の機運が高まりました。

・技術の伝承と発信のために、組織をつくらう！ という考えに賛同し平成16年4月「釜石・大槌郷土料理研究会」が設立されました。

・漁家1と農家3の4グループで構成されていました。

漁家(釜石市)－釜石東部漁協女性部 有志

農家(釜石市)－青ノ木主婦の会、橋野産直どんぐり広場 有志

農家(大槌町)－つつじの里

・会発足から3年間の活動で26回、「母さん手作りの郷土料理を楽しむ会」を開催しました。

・最初の頃は、農家・漁家から1グループずつ担当し、その地域ならではの新鮮な「海・山の旬の幸」を提供していました。

・伝統の調理法を基本にしながらも、若い世代の方にも喜ばれるように、新しい郷土料理にも挑戦しました。

(2) 漁家レストラン「浜茶屋」の運営参加

・平成18年4月より、釜石市が所有している根浜海岸一帯の施設は市条例に基づき指定管理制度へ移行し、管理委託されたのが根浜海岸“民宿の宝来館”でした。

・漁協女性部の一員でもある宝来館の女将さんから、レストハウスの運営に関して誘いがあり、検討した結果、根浜レストハウスを利用し、漁家レストラン“浜茶屋”を新たに開業して、運営参画しました。

・釜石・大槌郷土料理研究会に参加した当初は、残念ながら私たち女性部には独自で新しい郷土料理開発をする拠点および活動の場所がありませんでしたが、漁家レストラン“浜茶屋”を拠点、活動の場所とすることができました。



図2 鵜住居川流域図



図3 「浜茶屋」開業の際の様子

・女性部の独自の活動を広げるため、夏の間は漁家レストラン「浜茶屋」を開業し、漁協女性部員が積極的に運営に参加しました。

(3) その他の食に関する女性部活動

・グリーンツーリズムの際、漁場、施設の見学、漁業体験のインストラクターとして参加し、参加者に昼食を提供して食の発信を実施していました。

・女性部主催の産直「浜の朝市」を実施。新鮮な魚介類を販売し、多いときには年4回開催しました。

・根浜海岸で開催される「はまゆりトライアスロン国際大会」でサンマ、ホタテの浜焼きを20年以上実施しました。

・三陸自動車道開通祝賀会では、山の母さんと連携して参集者に郷土料理300食を提供し、参加者に喜んでいただき、大きな達成感に包まれました。

## 6. 波及効果

平成23年3月11日の東日本大震災で当地区も他の地区と同じように、大きな被害を受けました。

大津波は、家族・仲間・家と私たちの活動拠点である根浜レストハウスをのみ込んで全てのものを持ち去ってしまいました。

活動拠点であった根浜レストハウスの中には何も残っておらず、私たちの財産である活動の場さえも残してもらえなかったことに愕然としました。

震災では大きな被害を受け、悲しみも人それぞれでしたが、生きていくためには何かをしなければと気付き、根浜地区では女性部が中心となって、炊き出しを行いました。

食材の調達と水の確保が非常に困難な状況でしたが女性部で培った組織力を発揮し、

何とか乗り越えました。

この、炊き出しが女性部活動再開への第一歩を踏み出すきっかけとなりました。

地区内での炊き出しが終了した後は、活動できる部員で山の母さんと連携して仮設住宅の高齢者を対象に郷土料理を届け、談話室でコミュニケーションを取り、食の支援活動を開始しました。



図4 被災直後のレストハウス



図5 炊き出しの様子



図6 食支援活動の様子

この高齢者への食の支援活動は3年ほど継続しました。

女性部活動を再開した私たちは改めて食に関する活動の重要性を認識しました。

私の孫の話になりますが、孫は震災で母親を亡くし、食生活がコンビニ弁当中心の時期があり、孫が「コンビニのご飯、飽きたあ」と言ったので手料理をご馳走したところ、「こうゆうのを食べたかった！」と非常に喜んでくれました。そのことで食育がどんなに重要かと感じました。

震災前に三陸自動車道開通祝賀会で郷土料理を食べた方々が、私たちを心配して再び郷土料理を食べに訪れてくれたりもしました。そのことで食がつなぐ縁を感じました。

そして、震災直後の無い無いづくしの中で、山の母さんからはお汁粉などの心のこもった差し入れがあったり、山の母さんとの共同活動などで、食を通した絆および地域のつながりの重要性を強く感じました。

## 7. 今後の課題や計画と問題点

現在の私たち女性部が活動する上で問題点と対応策は次のとおりです。

1つ目は、震災前と後では市内内陸部での仮設住まいで地域の人口が減少し、地区内交流が減ったために地域のつながりが希薄化している点です。

山の母さんと連携しながら機会あるたびに「こびる」場を提供し、郷土料理、魚食普及活動を積極的に実施することで地域のつながりを少しずつ取り戻していきたいと思えます。

2つ目は、土木工事が進んで復興が着実に進んでいますが、漁業者、女性部の活動、活躍の場が少なく、水産物の質の良さをPRする機会が減っている点です。

今後は、民間の協力を得ながら、いずれ、「浜茶屋」・「グリーン・ツーリズム」を再興させ、活動の場・拠点を確立したいと思えます。

3つ目は、物価は日々上昇しているにもかかわらず、水産物の浜値は不安定で漁業収入が安定しないことが将来を不安にしている点です。

地元の水産物の良さをPRする活動として、浜に来ていただいた方々においしく調理して、おいしく提供すれば、新鮮で品質の良い水産物があると理解していただければ、評価に応じた値段が付けられることとなり、少しですが漁業収入が増えると思えます。

私たち女性部は震災後、弱弱しくも活動していたのですが、現在は「がんばっぺし精神」で活発化しつつあります。

その主な活動の1つ目は、海と山の食材を使った商品開発の検討、試作販売です。

平成25年度の秋、復活した釜石市のイベントで「おいしい釜石コンテスト」という企画に市の担当者から出品要請があり、日々生活するのが精一杯の限られた環境の中でも何とかしなければ……との思いから、浜値の安いイワシなどの小魚を利用した「ふいっしゅバーグ」等を考案して出品し、好評を得ること



図7 好評を得たふいっしゅバーグ

ができました。

2つ目は、6次産業化への勉強会、調理実習への参加です。

平成26年度秋には、料理研究家の梅津末子先生をお迎えして震災後初の女性部での料理講習会を行い、サンマを中心に海の食材を生かした料理を教わりました。

3つ目は、岩手県・釜石市主催の料理コンクールへの出品等です。

釜石市とのタイアップで山の母さんとの共同による「うみやまバーガー」を試作し、「郷土芸能祭」等のイベントで振る舞い、多くの方々に喜んでいただきました。

いわて国体来場者へのおもてなしメニューをテーマに開催された「いわての浜料理選手権」では、今まで流通していなかった規格外品であるホyatae養殖施設に付着した小型のホヤを有効利用し、一品料理「ホヤの串焼き」を出品しました。

平成28年1月26日の県大会最終選考会で第2位の成績を収めた「ホヤの串焼き」は、10月に開催された、いわて国体わんこ広場出展ブース内で式典会場に訪れた岩手県内外のお客さまに、地元水産物としてPR販売したところです。

また、女性部はNPO法人おはこぎ復興市民会議との共同活動を行っており、海と山の食材を使用した新商品開発、そして釜石市主催の首都圏PRイベント等での試験販売を企画しています。



図8 わんこ広場での販売風景

料理コンクールに出品し、入賞した「ホヤの串焼き」のように規格外品の材料を使用したものが商品化され、販売できれば漁業者の励みになると思います。

今後の活動の方向性としては、

- 1 NPO法人との共同による地元食材を使った商品開発の継続
- 2 開発した商品を核とした6次産業化の取り組み強化
- 3 商品を売ることによる地元食材の積極的消費
- 4 地元食材の消費による収入向上と地域活性化のきっかけ作り
- 5 地域活性化による若者の流入、定着とグリーン・ツーリズムなどの観光や交流の活性化
- 6 それぞれの相乗効果による地域発展を期待できる活躍の場作り

といった活動ができればと思います。

まずそのためには、「浜の朝市」が再開できるよう努力したいと思います。

最後となりますが、女性部として郷土料理・魚食普及、食育に力を注ぎ地域のつながりが深まる活動を展開していきたいと思っています。

そして、食を通じて、伝統と地域活動を次の世代に引き継ぐことが私たち女性部の使命ではと考えております。