

魚市場から地域に活気を！

小名浜女性部
部長 志賀勝子

1. 地域の概要

いわき市は、福島県東部の浜通り地方の南に位置し、東北と首都圏を結ぶ太平洋沿いの玄関口となっている。山と海に囲まれた豊かな自然環境を有し、漁業は主力産業の一角を担っている。小名浜は重要港湾である小名浜港を中心とした地域で、周辺には臨海工業地帯が形成されている。また、小名浜港1・2号埠頭間の親水空間「アクアマリンパーク」には水族館「アクアマリンふくしま」や観光物産センターがあり、年間250万人の観光客が訪れる県内屈指の観光スポットとなっている。

2. 漁業の概要

小名浜漁港にはサンマ棒受網漁業、まき網漁業、底びき網漁業等の水揚げがあり、平成21年の水揚量は約14千トンと年々減少傾向にあるものの、属地水揚量は県内一を誇る。小名浜漁港は遠洋・沖合漁業の根拠地として栄え、昭和50年代には水揚金額が100億円を超えたが、近年は30億円程度と最盛期の3分の1以下まで落ち込んでいる。小名浜漁協は水揚げの減少から経営悪化に陥り、平成22年3月に解散し、所属組合員は小名浜機船底曳網漁協に加入することとなった。

3. 研究グループの組織と運営

昭和29年に小名浜漁協内に小名浜漁協婦人部が結成され、平成15年に小名浜漁協女性部と改称した。平成22年3月の小名浜漁協解散により漁協所属の組織ではなくなったが、部内で協議し組織存続を決めた。現在、部員は21名で、主な活動は魚料理教室やイベント参加による魚食普及活動（年10回程）、浜の清掃活動等である。活動費は会費やイベント収入等で賄っている。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

小名浜港は親水エリアを中心に休日には多くの観光客で賑わうが、隣接する小名浜漁港周辺は人通りも少なく寂れた印象を与える。それこそ30年前は大型船の水揚げで賑わっていたが、水揚げの減少とともに活気が失われ、現在は小名浜地区において漁港・漁村の活性化が重要な課題となっている。

こうした中、地域振興を進める小名浜まちづくり市民会議では、基幹産業である漁業を“まちづくり”に結び付けようと地域活性化に取り組んでおり、平成16年からは小名浜旅館ホテル組合等と連携し「カニ・アンコウ祭り」を開催している。

また、アクアマリンふくしまでは、小名浜漁港に活気を取り戻そうと小名浜魚市場に「ア

クアマリンうおのぞき〜子ども漁業博物館〜」をオープンし、子どもたちに漁業文化を伝え漁業振興に繋げることを目的とした展示やプログラムを行っている。

このように漁業に関連した地域活性化の取り組みが増える中、地域全体で漁業を盛り上げようとする気運が高まっている。関係者が集まり協議会等が組織されるケースが増えており、女性部も参画や協力の要請を受け、「地域活性化に一役買えれば」との思いから積極的に参加している。私たちは地域の輪が広がり、長年住み慣れた小名浜の町が再び活気付くことを切に願っている。

5. 研究・実践活動状況及び成果

(1) 水族館で“ジャノメ食堂”

これまで女性部では、学校や公民館での魚料理教室やカニ・アンコウ祭りなどのイベント参加を中心に魚食普及活動を行ってきた。平成18年4月から平成21年12月には、アクアマリンふくしまの要請を受け、毎月1回のペースで水族館で「ジャノメ食堂」を開き、自慢の魚料理を提供してきた。「小名浜への理解を深めてもらえれば」との思いから、地元の水揚げされる代表的な魚から6月ならカツオ漬け丼、9月ならサンマ蒲焼き丼とメニューを決めた。ジャノメ食堂は4年間で計90日開催し、毎月メニューを決めるのに苦心したが、地元の魚・郷土料理を見つめ直す良い機会となり、お客さんの感想を直接聞いたことが貴重な経験となった。部員が協力し4年間やり通した事で、大きな自信となり、部員同士の絆が更に深まった。

(2) 魚市場活性化協議会への参画

小名浜魚市場の活性化を図り、市民の水産業への関心を高め、ひいては小名浜地域の経済発展に寄与することを目的に関係漁協、水産加工組合、市民会議、アクアマリンふくしまが構成メンバーとなり「小名浜魚市場活性化協議会」が組織され、女性部も要請を受け参画することとなった。協議会で検討を重ね「小名浜魚市場祭り」の開催が決定した。平成21年11月に開催された魚市場祭りでは、サンマ詰め放題、漁業体験乗船、模擬セリ、地元水産加工商店による海産物販売など魚市場の特色を活かした盛り沢山の内容となった。

女性部ではカニ汁の500食無料配布を行い、多くの方から「美味しかったよ」、「ごちそうさま」と声を掛けていただいた。毛ガニが半身入っていて、「これ、タダでいいの?」と聞く方もいた。料理講習では、女性部が講師となり参加者に郷土料理“サンマポーポー焼き”の作り方を教えた。最初は遠くから見ていた人たちも次第に集まり、私たちの説明に熱心に耳を傾けていた。このような催しを通し、実際に水揚げされた水産物を見たり食べたりすることで、小名浜魚市場をより身近に感じてもらえたのではないだろうか。

魚市場祭りは年2回のペースで開催され、2,000~5,000人程の来場者が訪れている。次の開催を楽しみにしている地元住民も増えており、地域イベントとして定着してきたと感じている。

(3) “いわきのカツオ”PR作戦

カツオは県内に水揚げされる魚種の中で水揚げ金額トップの魚であり、いわきは全国的にみても有数の産地であるが、全国的な知名度はそれ程高くはない。小名浜機船底曳網漁協ではカツオの加工・販売に力を入れており、薫焼き鰹たたきのネット販売（小名浜市場便り <http://www.onahama.net/>）を行っている。また、試食販売会を毎年開催してきた

が、規模が小さく集客力が課題となっていた。

平成22年6月にいわきのカツオ産地としての地位を確立し、水揚げ増加及び販売拡大による漁業地域の活性化を図ろうと県、市、漁連、関係漁協、市民会議などが構成員となり「カツオのまち活性化推進協議会」が組織され、初年度の目玉企画として「いわきのカツオ祭り」の開催が決定した。カツオをPRするには、来場者に食べてもらうのが一番早いことから、魚料理といえば女性部という事で、私たちも参加することになった。刺身やたたきの試食はプロの料理人が行い、女性部では“産地ならではの家庭料理”を紹介しようと、あら汁と焼き浸しの調理実演及び試食配布を行うこととなった。

「いわきのカツオ祭り」は、第1回が平成22年7月4日に小名浜魚市場で、第2回が同年8月29日に小名浜潮目交流館で開催された。調理実演ではカツオを1匹捌く所から始め、プロの調理人のように綺麗には出来ないが、“家でも出来る”ことが伝わるよう心掛けて説明した。カツオは捨てる所の無い魚で、あら汁にするにはピッタリの魚である。また、焼き浸しは保存食としても重宝され、濃いめの味付けが子どもに人気のメニューで、見学者からは「こんな料理もあるんだ」との声も聞かれた。試食配布はあっという間になくなり、とても好評で、作り方の質問が相次ぎ「家で試してみる」と話してくれる方もいた。カツオの消費拡大を図る上で、刺身以外のカツオ料理を普及することも重要な課題であり、昔からカツオに親しんできた私たちだから出来る大切な役割であると感じた。

カツオ祭りの来場者数は、第1回は4千人、第2回は24時間テレビのイベントと重なったこともあり1万1千人に上り、多くの方に“いわきのカツオ”をPRすることが出来た。多くの地域関係者の協力のもと、私たちもPRに一役買えたのではないかと思う。

6. 波及効果

「小名浜魚市場祭り」と「いわきのカツオ祭り」は、新聞やテレビなど地元メディアにも大々的に取り上げられ、地元住民が「漁業の町小名浜」を再認識する切っ掛けとなった。漁業関係のみならず地域全体で取り組むイベントだからこそ、多くの来場者を呼び込み、盛況に繋がったと思う。両イベントとも今後も引き続き開催が予定されており、地域の恒例イベントとして定着することで地域活性化に弾みを付けてくれるものと期待している。イベントの試食により、魚の美味しさ・地域の伝統を伝えていくことも、長年漁業で生活してきた私たちの大切な役割と感じている。

また、多くの地域関係者が参加することで、新たな交流も生まれている。今年の11月には同じくイベントに参加したいわき海星高校から料理教室の講師を依頼され、生徒たちにサンマポーポー焼きの作り方を教えた。若い人たちに郷土料理を伝える機会を持って光栄に思うとともに、地域の輪の拡がりを実感できた。

7. 今後の課題や計画と問題点

今では地域活性化の取り組みに参加できることが、女性部にとって活動を続けていく大きな励みになっている。現在、組合解散により漁協所属の女性部ではなくなってしまったが、関係機関の支援及び部員の協力により活動を続けており、関係者には大変感謝している。今後も魚食普及による漁業と地域を結ぶ活動を続けていくことが、私たちの使命と考えており、持続的に活動を行える体制を整備することが課題となっている。



写真1 魚市場に「子ども漁業博物館」



写真2 水族館で「ジャンメ食堂」



写真3 魚市場祭り1：サンマ詰め放題



写真4 魚市場祭り2：料理教室



写真5 カツオ祭り1：薫焼き実演



新聞記事：福島民報 平成22年11月8日付
新たな交流、いわき海星高校で料理教室



写真6 カツオ祭り2：あら汁サービス