

## ジャノメ食堂営業中 —水族館で魚食普及活動—

小名浜漁業協同組合女性部  
部長 志賀勝子

### 1. 地域及び漁業の概要

小名浜港は、古くから遠洋・沖合漁業の根拠地として栄え、属地水揚量は県内一を誇る。小名浜漁協は、平成20年現在、組合員数は51名、漁船数は24隻である。主な漁業はサンマ棒受網漁業、底びき網漁業、船びき網漁業等である。

### 2. 活動グループの組織と運営

昭和29年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。現在、部員は31名である。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30回前後）、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。

### 3. 活動課題選定の動機

平成12年に小名浜港第2埠頭にオープンした水族館「アクアマリンふくしま」は、毎年100万人程度の来場者が訪れる福島県屈指の観光スポットとなっている。アクアマリンふくしまでは「海をとおして人と地球の未来を考える」の理念のもと、教育活動や環境保全活動にも力を入れており、近年ではインドネシアにおいてシーラカンスの撮影に成功したことなどで、全国的にも大きな注目を浴びている。

平成18年にアクアマリンふくしまから小名浜漁協女性部に「水族館内で地元の新鮮な魚が食べられる食堂を開いて欲しい」と企画協力の依頼があった。部内で話し合った結果、小名浜の地元水産物のPRになり、水族館の特色を活かした新しい魚食普及活動ができるのではということで、依頼を受けることとした。

### 4. 実践活動の状況及び成果

アクアマリンふくしまでは、持続的な海洋の利用をテーマにした「海を食べる」イベントの一環として、月1回のペースで地元の魚が食べられる食堂を企画していた。水族館担当者と打合せを行い、開催日は毎月第2週の土日、時間は昼食時間の11時から14時とし、場所は会議室を利用し、席数は約40席で食堂を行うこととなった。

大きな方針は固まったが、その他のメニュー設定から仕入れ、調理、販売などの食堂運営と管理業務の一切は女性部に任されることとなった。料理や販売に関しては実績があるものの、食堂運営となると全くの初心者なので不安もあったが、打合せを繰り返し、食堂営業に向け準備を進めた。

まずは人の確保が、一番の課題であった。部内で話をしたところ、それぞれ家庭の事情があるにもかかわらず、多くの部員が協力してくれることとなった。ただ、部員の負担が大きいとイベントを続けていくうえで支障になると考え、なるべく人手を掛けずに済む

体制を作ることとした。メニューは定食の1種類とし、配膳はセルフサービスとした。それでも、調理や呼び込みに当日5～7名の人員が必要なことから、協力部員として10名程度を選任し、一部交代の当番制も組み入れて対応することとした。

食品を扱ううえで、衛生面での安全対策も不可欠であった。実際にやってみないと気付かないことが多いため、水族館担当者と試食会を繰り返した。会議室を会場とするため大量の食材を管理するには無理があり、水族館担当者と協議し、レストランの調理場を一部借りることとなった。また、会場では直火が使えないなどの様々な作業面での制約を受けたが、試食会の中で出来ることと出来ないことを整理し、ある程度の作業をマニュアル化することができた。このことで、人が入れ替わっても作業が滞らないようになり、衛生管理の徹底に繋がった。

こうして、水族館の中で漁協女性部が運営する食堂「ジャノメ食堂」が、平成18年4月23日にオープンした。第1回のメニューは「深川井とアオサ汁定食」で、500円で販売したところ、限定200食があつという間に完売した。お客さんからも「ヘルシーでおいしい」「来月もまた来たい」と好評で、女性部一同胸をなで下ろした。全国的にも珍しい活動ということで、マスコミにも大々的に取り上げて頂き、次回からの集客にも大きく影響したと思われる。

メニューは、夏にはカツオの漬け井、秋にはサンマの蒲焼き井、冬にはカニ汁やアンコウ汁など、旬の素材にこだわり提供した。また、地元の郷土料理であるサンマのポーポー焼き、ホッキ飯、タコ飯もメニューとし、いわき市の魚に認定されたメヒカリも唐揚げにして提供した。ありきたりの魚料理ではお客さんの目を引くのは難しいが、郷土の味にこだわることで、お客さんに興味を持ってもらえたと思う。ジャノメ食堂をとおして小名浜への理解を深めてもらえたなら、こんなに嬉しい話はない。また、家庭で魚を食べる切っ掛けになればとも思い、レシピを配布したところ好評で、「家で試してみる」と言ってくれるお客さんもいる。

お客さんの反応を見ながら、メニューや運営についても改善するよう心掛けている。お客さんは親子連れが多いことから、子供が食べやすいメニューを選び、紹介の仕方も工夫している。小さい子供用のうつわやスプーンも用意するようになった。また、お店の前で中を伺っているお客さんも多いことから、店頭での呼びかけも積極的に行っている。最初は声を掛けるのを恥ずかしがっていた部員も、今ではお客さんとの対話を楽しむまでになった。お客さんからの「ごちそうさま、美味しかったよ」という一言が、何よりの励みとなり、私たちの活力となっている。リピーターが増えていることも、私たちにとって非常に嬉しいことである。

最近では、水族館のイベントに合わせ新しい企画にも挑戦している。10月の三連休に実施されたアクアマリン大漁祭では、ジャノメ食堂で「炭火焼きフェスティバル」を開催し、参加者にサンマ、イカ、ウニの貝焼きなどを焼いて食べてもらった。予想を超える大反響で、1日目にして3日分の在庫を売り切り、追加で食材を調達したが、それも完売した。

はじめは1年間の約束で始めたジャノメ食堂であったが、お客さんから好評を得ることができ、現在では3年目を迎えている。ここまで続けてこられたのは、水族館関係者の惜しみない協力と、女性部員の積極的な参加があったからだと思う。今までもイベント参加などで部員が集まることはあったが、ジャノメ食堂という月1回の定期的な活動により、

部員同士の絆が一層深まった。また、お客さんの温かい励ましの声がジャノメ食堂の活動を後押ししてくれており、感謝の気持ちで一杯である。

## 5. 波及効果

当女性部では長年、魚料理教室やイベント参加で魚食普及活動に取り組んできたが、水族館という新たな場所での普及効果はとて大きいと思われる。水族館で生物に触れ合い、それを食堂で食すことで、子供たちには貴重な体験型学習となっている。ジャノメ食堂を通して、食としての魚にも興味を持ってもらえればと考えている。また、県外の来場者が多いことから、郷土料理を通じた地元小名浜のPR活動も担っている。他産業と連携し、地域ぐるみで魚食普及活動を行えていることに、大きな意義があると思われる。

## 6. 問題点と今後の対策

活動も3年目を迎え、お客さんの関心を常に引くには、新しい工夫が必要と感じている。炭火焼き体験のような親子で参加できる企画や、新しいメニューの考案も検討していきたい。

女性部員の積極的な参加のもと、活動が成立しているが、参加メンバーは大体固まっている。今後長く活動を継続するためにも、より多くの女性部員に参加してもらいたい。子育てが一段落して時間的な余裕ができた人など、新しい人が積極的に参加できる体制が必要と思われる。



ジャノメ食堂の様子1



ジャノメ食堂の様子2



サンマのポーポー焼き定食



炭火焼きフェスティバル

いわき

# アクアマリンにジャノメ食堂

## 食欲そそる“海の幸”



深川井づくりに大忙しの小名浜漁協女性部のメンバー

同館は、これまで持続可能な海洋の利用をテーマに「海を食べる」イベントに取り組んできた。今回は、地元の小名浜漁協女性部（志賀勝子部長）の協力を得て、ジャノメ食堂を開店することにした。

小名浜漁協女性部のメンバーは初めての試みとなったが、力を合わせて仕込み

いわき市小名浜のアクアマリンふくしま（安部義孝館長）に二十三日、「海を食べる」食のイベントとしてジャノメ食堂が開店。一回目の今回は、旬のアサリを使った深川井が販売され、来館者たちに好評だった。

### 旬のアサリ使い深川井

### 食のイベント 満喫

や調理にあたった。同館の職員も手伝った。食堂の場所は本館一階のアクアルームで、食事前の通路には食欲をそそる香りが漂った。深川井には青のりのみそ汁と漬物が付き、約百七十食販売された。来館者たちは満足した様子で深川井に舌鼓を打った。

志賀部長は「来館者に喜



来館者に好評だった深川井

んでもらうよ。ちがな食事を提供していきたい」と意気込んでいます。同館は一月に一回のペースで食堂を開き、海の食べ物を紹介していく予定」と話している。問い合わせは、同館（電話0246-89-3000）へ。

第1回オープン  
新聞記事  
福島民友  
平成18年4月25日

## 平成20年ジャノメ食堂メニュー一覧

1月	メヒカリ唐揚げ定食	7月	ホッキ飯定食
2月	煮魚定食	8月	ウニ炊き込みご飯定食
3月	アンコウ汁定食	9月	サンマ蒲焼き井定食
4月	たこ飯定食	10月	サンマ煮付け定食
5月	ウニ炊き込みご飯定食	11月	サンマポーポー焼き定食
6月	カツオ漬け井定食	12月	たこ飯定食