

私たちは魚食の伝道師
—都市と浜とを繋ぐ魚食普及活動—

いわき市漁協女性部久之浜支部
柴 田 ひとみ

1. 地域の概要

いわき市は、福島県浜通り地方の南部に位置する温暖な気候に恵まれた地域である。太平洋に面した約60kmの海岸線に9つの港があり、春にはコウナゴ、シラス、秋にはアンコウ、カレイ、サンマの水揚げで賑わう漁業の盛んな地域である。久之浜はいわき市の最も北にある地区で、フタバスズキリュウの化石が出土したことで有名で、現在は「海竜の里」として地域起こしが行われている。

2. 漁業の概要

いわき市の漁業は古くから遠洋漁業を中心に発展してきたが、国際的な海洋規制の強化に伴い、漁業の主体は遠洋から沿岸に移り変わった。平成12年には市内の沿岸7漁協が合併し、いわき市漁協が設立された。当グループが所属する久之浜支所は、市内の沿岸漁業の拠点であったことから、この合併において本所に位置づけられた。平成20年現在、久之浜支所の組合員数は103名、所属する漁船数は73隻で、主な漁業は、沖合底曳網、小型底曳網、船曳網、かご、固定式刺網漁業などである。

3. 研究グループの組織と運営

当グループは昭和24年に発足した久之浜漁協婦人部をスタートとし、平成12年のいわき地区漁協の合併に伴い、いわき市漁協婦人部久之浜支部へ、さらに平成15年にはいわき市漁協女性部久之浜支部に改名し、現在に至る。部員数は60名で、主な活動は、魚料理講習会、地域イベントへの参加、花壇整備、市場内清掃、先進地視察などである。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

久之浜における女性の一番の仕事は、市場に水揚げされる魚の荷さばきである。毎日、父ちゃん達が水揚げする魚を選別し、重さを量り、セリ値を記帳し、売り上げをチェックする。久之浜は底曳網漁業が主力でカレイなどが大量に水揚げされることが多く、こんな場合は小魚は数十円で扱われる。「どうして値が付かないの?」と思うのだが、仲買人によると「捌くのに手間のかかる小魚は人気が無いんだ」と言うのである。「この魚たちに付加価値を付けられないか?」、「魚料理の仕方を覚えてもらえば売れるのではないか?」、こうした思いから私たちの魚食普及活動は始まった。今回は、これまでの魚食普及活動と、その活動が縁で繋がった都市との交流事業について紹介する。

5. 研究・実践活動状況及び成果

(1) 魚が縁で都市漁村交流

①海と山いわきまるごと大探検

平成19年8月に、いわき市が主催する「海と山いわきまるごと大探検」が久之浜漁港で開催された。これは農林水産業の体験を通して都市住民との交流を図り、地域の活性化を推進する取り組みで、首都圏を中心に87名の親子が集まり、漁船乗船や釣り、地引網などを体験した。私たちは漁業部門のスタッフとして、「魚のさばき方教室」を実施した。教室のメニューは、「サンマの開き」、「ホッキ剥き」で、全員が魚料理に挑戦した。なかには初めて出刃包丁を持つというお母さんもいて、ヌルヌルと滑る魚を苦心の末に捌き、「サンマ汁」が出来上がったときは、親子ともども大喜びだった。

②東京ウーマンズフォーラム魚（WFF）－おなかがいっぱい、魚の授業

平成19年9、11月には、市民団体「東京ウーマンズフォーラム魚（WFF）」の依頼により、東京都杉並区の高井戸小学校と板橋区の高島第五小学校で、「おなかがいっぱい、魚の授業」を行った。メニューは「ホッキご飯」、「カレイの南蛮漬け」などで、地元から持ち込んだ魚を材料に、5年生が久之浜風の魚料理に挑戦した。最初は尻込みしていたこども達もすぐに包丁の使い方を覚え、カレイの鱗をサクサクと上手に取れるようになった。昼食会では、こども達は「スーパーに売っている魚とは全然違う」と大変驚き、校長先生は「カスベの煮付け」に感激し、「こうした美味しい魚が東京に出回らないことが不思議だ」と言われた。たしかにカスベは市場では価値の低い魚で、浜値もキロ30円程度である。こうした魚はまだまだあり、その美味しさと食べ方を上手に伝えることが女性部の魚食普及活動の原点であると感じた。

③WFF－こどもとサカナ体験ツアー

平成19年11月下旬には、同じくWFFのプログラムで、東京のこども達が、「サカナ体験ツアー」のためにやって来た。青壮年部の協力のもと、漁船乗船体験、水揚げ体験、セリ見学などを行い、私たちは手作り料理でもてなした。折しも燃油高騰の影響が出始めた時期であり、交流会では、魚の美味しさや漁業の魅力だけでなく、漁業経営の厳しさや後継者問題などの深刻な話題についても話しをした。交流会の後には、こども達から感謝の手紙と漁業体験をまとめたレポートが届いた。いわきの漁業や私たちの生活について詳しく書かれており大変驚いた。こうした取り組みを通して、漁業の実情を理解し、漁業を応援してくれる人々が増えることを切に期待したい。

④地元小学生を対象とした料理教室

WFFの交流会の後には、地元でも同じ取り組みをしてほしいとの声があり、平成20年6月に、久之浜第二小学校で、漁業講演と料理教室を行った。同校は港から10kmほど離れた山間部の小規模校で、ほとんどの児童がホッキガイを食べたことがない状況だった。メニューは「ホッキご飯」とオリジナルメニューの「イカジヤガバーグ」などで、こども達はホッキ剥きとイカのタタキに挑戦した。特にイカを細かく叩く作業が面白いようで、思った以上に美味しいハンバーグができた。

東京や地元のこども達との交流を通して感じたことは、「こども達は本当は魚好き」であることだった。若いお母さん達は、「生臭い」とか「台所が汚れる」と言って、魚料理を敬遠するが、こども達の魚料理に対する態度は真剣そのもので、昨今の「魚離れ」

を感じさせられることはなかった。こうした取り組みを通じて、魚好きのこども達を育てることで、家庭への魚食普及が図られるものと感じた。

(2) 私たちの魚食普及活動について

女性部では、地元の公民館や小学校を対象に毎年2～3回の料理教室を実施している。

平成19年11月には、私たちの活動が話題になり、県農林事務所から地元の農産物、林産物、水産物を使った料理講習会を実施してほしいとの話が寄せられた。メニューは「タイの押し寿司」で、約40名の受講者が、地元の米、椎茸、小ダイを材料に、「いわきの木」で作った木枠で押し寿司を作成した。

また、毎年10月には、久之浜の商工会、JA、漁協などの共催で、「海竜の里久之浜漁港まつり」が開催される。この中で私たちは、スタッフの昼食と水産物調理品の販売を行っている。ここ数年、直売所開設を目標に厨房機器を整備したこともあり、揚げ物、焼き物と何でも大量に調理できる。売り物は「ホッキご飯」、「魚の揚げ物」など何れも市場で安く扱われる魚が材料である。同様のイベントは市内各地で行われるため、その都度、材料を担いで営業している。仕事の合間を縫ってイベントに参加することは、心身共に大変ではあるが、「この魚美味しい!」とか、「どうやって作るの?」などの率直な声が明日の元気の素になっている。こうした取り組みができるのも家族の理解と協力があるからである。「ご飯は自分で準備するよ」と言って、快く送り出してくれる父ちゃんに感謝している。

6. 波及効果

こども達を対象とした交流会は、地域の小学校の先生や保護者から高い評価を受けており、同じ取り組みをしてほしいとの多くの要望が寄せられている。料理教室では次の教室の約束を受けたり、早速、魚料理に挑戦するので魚を送って欲しいなどの相談を受けるなど、活動の成果を実感している。今後もこれらの取り組みを発展させ継続して行きたいと考えている。

7. 今後の課題や計画と問題点

交流会や料理教室、イベントでの水産物の販売などの取り組みは、年々上手になり、収益も十分で興行的には成功しているが、当初目的の「付加価値形成」や「魚需要の掘り起こし」の達成は十分ではない。これはイベント等の活動が単発的なもので、参加者の熱が冷めやすく、継続した魚需要の掘り起こしに繋がらないためと考える。このため今後は、交流会や料理教室などの参加者とネットワークを作り、随時、産地の情報を伝えることで需要の喚起が図れないか検討している。



図 1, 2 「海と山いわきまるごと大探検」－地引網、魚のさばきかた教室



図 3, 4 「おなかがいっぱい、魚の授業」－高井戸小学校、高島第五小学校



図 5, 6 「浜のかあさんと語ろう会」－交流会、漁船乗船体験



図 7, 8 久之浜第二小学校での料理教室



図 9, 10 農林水連携で押し寿司教室



図 11, 12 「海竜の里久之浜漁港まつり」