

「漁師の心」と「主婦の技」で浜に元気を届けます！
～松阪漁協女性部の地域貢献～

松阪漁業協同組合女性部
部長 西 典子

1. 地域の概要

松阪市は、高級ブランド和牛、松阪牛の生産地として全国に知られている。伊勢平野の中央部に位置し、東は伊勢湾に接し、南西部は山地が連なり、比較的温暖な気候風土である。平成 17 年の合併により、人口約 17 万人の県内で 2 番目に面積が広い市となった（図 1）。

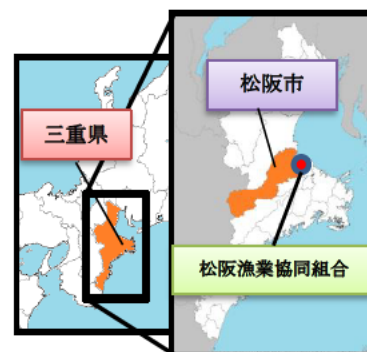


図 1 松阪市の位置

2. 漁業の概要

松阪漁業協同組合は、平成 14 年 6 月に市内 3 漁協と旧三雲町の 1 漁協が合併して誕生した漁協である。平成 25 年度末現在、組合員数は正組合員 157 名、准組合員 232 名の計 389 名となっている。主な漁業種類は、伊勢湾の穏やかな浅場域で行われるアサリなどの採貝漁業、青ノリ、黒ノリ養殖をはじめ、小型機船底びき網、刺し網、小型定置網など多様な漁業が営まれている。漁獲金額は、アサリなどの貝類の水揚げに左右されるが、直近 5 年の平均では年間約 8 億円となっている（図 2）。中でもアサリは、平成 24 年度の県内漁獲量の約 59%を占めるなど県内第 1 位の主要魚種となっている（三重県調べ）。

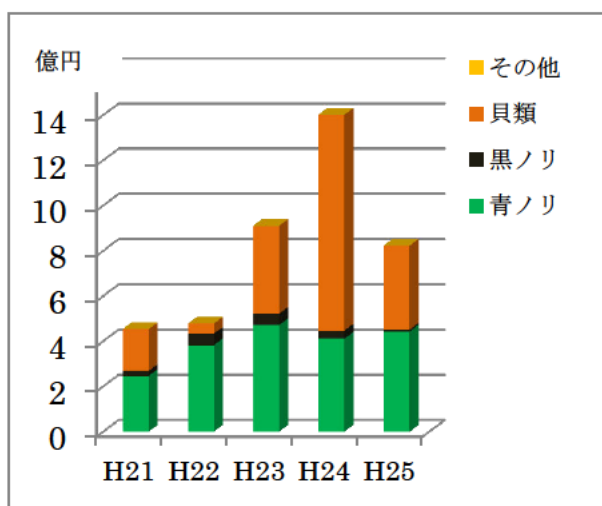


図 2 松阪漁協の直近 5 年の漁獲金額

また、青ノリ養殖についても、平成 25 年漁期において全国第 1 位の生産量を有する本県生産額の約 21%を占める（三重県漁連共販結果）。

3. 研究グループの組織と運営

松阪漁協女性部は、現在 70 名の部員が所属して活動を行っている。当部は、三重県漁協女性部連合会に所属しており、毎年開催される全体研修会等に参加し、会員同士の積極的な知識習得、情報交換に努めている。

松阪漁協女性部独自の活動としては、自分たちの生活を支える伊勢湾をきれいにする

ための海浜清掃活動やイベントでの水産物を使った料理の販売等を行ってきた。

なお、当地区では、夫婦が一緒に出漁する、いわゆる「夫婦船」の操業形態が主である。それぞれ営む漁業によって異なるものの、私たち女性漁業者は、男性と同様に海に出て、網入れ・網揚げ、じょれんによる採貝、ノリ網の手入れや摘採などの漁労作業を行う漁業者である（図3、図4）。そして、沖から家庭に戻れば、家計管理、炊事・洗濯等の家事、子育て、時には孫守りまでこなす主婦としての役割が待っている。

現在、女性部員の平均年齢は65才を超え、年々部員も減っているが、漁業者と主婦という二足のわらじを履きながら「無理せず、楽しく」をモットーに長く活動が続けられる体制を模索しているところである。



図3 じょれんによる採貝漁業



図4 青ノリ養殖作業

4. 研究・実践活動の取り組み課題選定の動機

近年、多くの漁村と同様、当地区においても、漁業に参入する若者の減少により高齢化が進んでいる。組合員数も10年前と比べ約7割に減少しており、浜の活力が減退しつつあることは否めない。

このような状況の中においてこそ、私たちは、「苦勞して獲ってきたもの、育ててきたものの価値を伝え、高めたい」と願う「漁師の心」と、漁村に生きる「主婦の技」を併せ持つ松阪漁協女性部ならではの活動で浜に元気を届けたい、と願ってきた。

そして、この実現のため、イベントでの地元水産物を使った料理の販売や、子供たちに漁業の実態や大切さを伝えることで、松阪の漁業や水産物に親しみを持ってもらいたい、との強い思いを持つに至った。

5. 研究・実践活動の状況及び成果

①自ら前浜で漁獲するアサリの価値向上

これまで、私たち女性部は、地域の方に地元の漁業や水産物に親しみを持ってもらうため、市が主催する地域イベント等で地元水産物の販売を行ってきた。これらの取り組みが好評だったことから、平成24年5月に松阪漁協として、漁業者自らが企画から会

場設営まで行う手作りのイベントである「松阪あさり祭り」を開催することとなった。

私たち女性部は、多くの方にアサリのおいしさを知ってもらうため、私たちが主婦として家庭で作っている「アサリご飯」の販売を企画した。「アサリご飯」は、松阪の伝統的な漁師飯で、生のアサリのむき身を炊き込むことでうま味と食感を引き出す、1年のうち一番身が肥えておいしい春のアサリを楽しんでもらうには最適の料理である（図5、図6）。

「松阪あさり祭り」は、毎年2千人前後が来場し、3年間継続したことで地域に定着してきた実感がある（図7、図8）。そして、これに伴い、「アサリご飯」を目当てに来てくださいお客さんも増え、販売開始1,2時間で売り切れるほどである。「アサリのコクと香りが感じられてとてもおいしい」、「作り方を教えてほしい」、「家族に買って帰りたいのもっと販売してほしい」といった声も聞かれ、私たちが自ら前浜で漁獲するアサリの本当のおいしさを消費者に伝え、その価値を向上させることができたと手ごたえを感じている。

また、漁と家事の忙しい合間を縫って何日も前から下準備を行い、祭り当日も早朝から作業を行ってきた苦勞が報われ、素直にうれしく思っている。



図5 アサリご飯調理風景



図6 女性部手作りのアサリご飯



図7 あさり祭りでのみそ汁ふるまい



図8 あさり祭りでの消費者との交流

②若い漁業者との交流と絆

松阪漁協には、有志の若い漁業者で結成された青壮年部がある。青壮年部の若い漁業者たちもまた、地元水産物をPRしたいとの思いから、これまでアサリの食害生物である「ニシ貝の串焼き」などユニークな料理を考案し、イベント等で販売してきた。

そんな、意欲ある青壮年部員が、「松阪あさり祭り」で販売するための新しい料理の開発に挑戦することとなり、主婦として料理に関しては一日の長がある私たち女性部員が協力することになった（図9）。

「松阪あさり祭り」の成功を願う者同士、ともに協力し合い、試行錯誤しながら取り組んだ結果、アサリと松阪のもう一つの主要水産物である「青ノリ」の組み合わせが楽しめる新しい料理が完成した。この料理は、「たこ焼き風あさり玉」と名付けられ、女性部の「アサリご飯」と並んで「松阪あさり祭り」の定番商品となり、毎年大好評を得ている（図10）。

そして、これをきっかけに、若い漁業者との交流と絆が生まれ、浜の将来について意見を交わしたり、様々な場面で助け合う素地が生まれたことは大きな成果であり、二重の喜びとなった。



図9 青壮年部のメニュー開発に協力



図10 たこ焼き風あさり玉

③漁業の大切さを子供たちに伝えるイベント

昨年、県から、小学生親子を対象にした農林水産業を学ぶ食育体験イベントの講師の依頼があり、女性部が引き受けることとなった。

当日は、漁連や漁協の職員、青壮年部に応援してもらいながら、小学生親子36名を前に、じょれんや漁の合間に集めておいた貝殻などを使って、アサリ漁の実演やクイズを交えながら一生懸命説明した。最初はごこちななかったが、子供たちの活気で会場は盛り上がり、和気あいあいとした雰囲気の中、私たちも自分の子供や孫に接するような気持ちで楽しく講師を務めることができた（図11）。また、イベントの最後には、家庭に帰ってから私たちの話を思い出しながらアサリを食べてもらいたいとの思いから、私たちが家庭で作る「アサリの味噌汁の作り方」も紹介した。

この体験イベントでの子供たちの反応は新鮮だった。子供たちはみな目を輝かせ、興味を持って私たちの話を聞いてくれた。また、色々な質問もあったことで、私たち漁業者にとっては当たり前のことでも一般の人は知らないことが多いことも実感できた。

この体験イベントを通じ、私たちは漁業者として、次の世代に松阪の漁業が水産資源や漁場環境を大切にしながら水産物を供給する地域の重要な産業であることを伝えると同時に、漁村の主婦として、アサリのおいしい食べ方を紹介することができた。

また、知らないことを知ってもらうためには、伝える努力が大切であり、伝えようと努力すれば必ず相手に伝わる、という大きな手ごたえを感じた。



図 11 小学生親子対象の体験イベントの様子

6. 波及効果

①自主的な活動意欲が向上してきた

「松阪あさり祭り」の開催を通じて、企画の段階から漁業者間で議論を重ねたことにより、漁業者として、また漁村に生きる女性として、「誰に、何を伝えたいのか」、「そのためにどんなことができるのか」を深く考えるきっかけとなった。

また、消費者、行政、地域住民や他地区の漁業者など様々な人たちと交流する機会が増えたことにより、外部の人たちに自分たちの思いを伝えたり、異なった視点からの意見を聞く機会を持つことができ、私たちの視野も広がった。

そして、何よりも、「おいしかったよ」、「もっとアサリを食べたい」という消費者の声を直接聞いたことで活動の成果を実感することができ、部員の中に「新しいことにまだまだチャレンジしていくぞ」という気持ちが生まれた。

このように、「松阪あさり祭り」での取り組みは、女性部の自主的な活動意欲の向上につながる大きな力となっている。

②仲間意識が深まり浜の活力が向上してきた

新メニューの開発等、「松阪あさり祭り」の取り組みを通じて、女性部と青壮年部の間で「浜の仲間」としての連帯感が強まった。支え合いや役割分担の意識が生まれたことで、両者ともに活動が円滑に行えるようになり、浜に一層の活気が出てきたように感じている。

③女性漁業者の存在を伝えることができた

食育体験イベントの冒頭、私たちが「漁師」として紹介されたとき、また、アサリ漁

の道具を使った実演をしたとき、参加者からは「女の漁師さんもいるんだ」、という驚きの反応があった。

このように、私たち女性漁業者が講師となったことで、男性だけでなく、女性が漁業者として活躍していることや漁村での女性の役割を知ってもらうきっかけとなった。また、一漁業者として一般の人と接したことにより、私たち自身も漁業者であることの自覚と誇りを感じることができた。

7. 今後の課題や計画と問題点

今後、地方創生の観点から、地域の重要産業である漁業を発展させ、浜の活力を向上させていくためには、漁協内組織の役職につく女性漁業者を増やし、女性の意見を取り入れた漁協運営を行うことで、女性だけでなく男性も働きやすい浜にしていく必要がある。そのために、私たち自身も、他地区の女性漁業者や流通加工業など異業種の方との交流を積極的に持つことで見聞を広めるとともに、課題改善の意識を持って行動するよう心掛けたい。

また、食育体験イベントの講師を務めた経験を生かし、連携を深めた青壮年部と協働しながら、地域の小中学生を対象にした出前授業を毎年行いたい。この点においても、漁業者としてだけでなく、主婦や子育ての経験を持つ私たちならではの伝え方ができるのではないかと考えている。

なお、女性部活動を維持、発展させるためには経済面での自立という課題もあり、具体的には、「アサリご飯」を定期的に販売して女性部活動の収入源とすること等についても検討していきたい。

今後も、私たち松阪漁協女性部は、地方創生のカギとなる重要な地域産業を担っている誇りを持ち、浜に元気を届けるため、もっともっと輝く存在でありたいと願っている。