

銚子市漁協女性部の活動

銚子市漁業協同組合 女性部
和田 美紀子

1 地域の概要

銚子市は千葉県北東部に位置し、海に突き出すような立地で、沖合では黒潮と親潮がぶつかり合い、利根川から栄養豊富な水も流れ込むことから好漁場が形成され、漁業の盛んな地域として知られている(図1)。

また、漁港の知名度と犬吠埼や屏風ヶ浦などの景勝地により、首都圏から近い観光地としても知られている。



図1 銚子市の位置

2 漁業の概要

銚子市漁業協同組合は、平成8年に銚子市内の6つの漁業協同組合が合併して設立され、277名の組合員が大中型まき網、沖合底びき網、サンマ棒受け網などの沖合漁業から、小型底びき網、一本つり、はえ縄などの沿岸漁業に至るまで、様々な漁業を営んでいる。

また、銚子漁港は、県外のまき網漁船やサンマ、マグロ漁船による水揚げも多く、平成18年以降、単一市場としては水揚量日本一を続けている。

3 組織と運営

私たち銚子市漁協女性部は、組合合併翌年の平成9年に発足した。

合併前の各組合にも婦人部があり、それらをまとめる組織であった銚子地区漁協婦人部連絡協議会を前身としている。

女性部には平成23年度末現在、107名が所属し、この中から2年に一度、役員11名(部長1名、副部長2名、監事2名等)を選出している(表1)。

活動は役員が中心になり行っているが、イベントなど人手が必要などときには全員で対応している。

表1 組織の概要

地区名等	部員数	役員数
銚子地区	10	2
外川地区	64	5
黒生地区	17	2
西地区	6	0
小底地区	10	2
合計	107	11

4 取組課題選定の動機

私たちの漁業を取り巻く情勢は、景気の低迷や円高などによる魚価の低迷、燃油高及び後継者不足、さらに、東京電力福島第一原子力発電所事故に伴う風評被害等の影響により、厳しい状況にある。

こうした状況の中、私たち女性部は、地域の活性化を図るため、次の事項を柱として様々な活動に取り組んでいるところである。

- (1) 料理教室・講習会の開催や各地域で開催される様々なイベントでの魚料理の実演、試食・販売等を通じた魚食普及活動の推進
- (2) 関係行政機関や地域女性団体との連携・交流及び男女共同参画の実現に向けた取組を通じた組織づくりと活動の活性化
- (3) 貯蓄・共済推進活動、組合諸行事などの組合事業への参加協力

5 状況及び成果

平成23年度及び24年度の主な活動は表2のとおりである。

主なイベントや会議の開催・参加日数は23年度22日、24年度は10月末現在17日で、合わせて39日であるが、これらの準備等に要した時間を加えると、中心となる役員の活動時間は相当な時間に及んでいる。

この39日の活動の内容としては、魚食普及に関わるもの15日、海上保安部(ライフガードレディース活動)等他の機関との連携による活動が12日、組合諸行事への参加が12日となっている。主な活動以外では、JF共済の加入推進や貯蓄推進活動、江戸時代から続く毎月1回の銚子沖での安全操業を祈願する明神講などがある。

また、震災後、風評被害等により、魚価の低迷や観光客が大きく減少するなど、私たちの生活のみならず、銚子地域全体が大きなダメージを受けたことから、女性部として地域の復興のために何ができるかを検討し、

- (1) 東日本大震災により来客が減少した銚子の観光支援のための魚食普及活動
- (2) 浜の元気を取り戻すための新たな加工品の開発と将来的な食堂の開業に向けた取組

に力を入れている。

表2 平成23・24年度 女性部の活動状況

	月 日	内 容	場 所 等
平成 23 年度	4月17日	銚子の元気つたえ隊	埼玉県川口市
	4月28日	ビンチョウマグロ佃煮試作	銚子市漁協
	5月11日	ところてん試作	銚子市漁協
	5月28日	魚食普及（千葉市若葉区）	千葉市若葉区公民館
	6月20日	海匠地域食育推進連絡会議	海匠農業事務所
	6月21日	千葉県漁協女性連総会	千葉県水産会館
	6月27日	銚子市漁協女性部総会	銚子市漁協
	9月4日	きんめだいまつり	イオン銚子
	10月15日	ライフガードレディース活動	海上保安庁巡視船つくば
	10月30日	銚子市産業まつり	銚子漁港第3市場
	11月2日	産地協議会視察	由比港漁協(静岡県)
	11月16日	魚食普及（料理教室）	銚子市立飯沼小学校
	11月18日	JF共済推進活動	銚子市内
	11月19日	千葉県水産業青壮年・女性活動実績発表大会	千葉市きぼーる
	12月7日	魚食普及（料理教室）	千葉市立椎名小学校
	12月13日	海匠食育フェスタ2011	東総文化会館
	12月16日	産地協議会視察	サイボクナム(埼玉県)
	2月1日	農山漁村いきいきフォーラム	千葉市文化会館
	2月21日	JF共済推進活動	銚子市内
	3月14日	千人塚清掃	千人塚
3月19日	施餓鬼	千人塚	
3月23日	産地協議会視察	大洗町漁協ほか(茨城県)	
平成 24 年度	4月23、25日	シブウチワ試作	銚子市漁協
	5月22日	銚子市漁協女性部総会	銚子市漁協
	6月22日	銚子の元気つたえ隊	東京湾アクアライン海ほたる
	6月24日	千葉県漁協女性連総会	千葉県水産会館
	7月4日	マイワシ取材受入（TBS）	銚子市漁協
	7月15日	きんめだいまつり	銚子マリーナ
	7月18日	ライフガードレディース活動	銚子漁港第3市場
	7月23日	減塩講習会	銚子市漁協
	8月24日	キンメダイ取材受入（日本テレビ）	銚子市漁協
	9月14日	コミュニケーション講座	銚子市漁協
	9月25日	食堂メニュー試食会1回目	銚子市漁協
	9月30日	銚子つりきんめを使った料理教室	銚子市市民センター
	10月3日	サンマ取材受入（テレビ東京）	銚子市漁協
	10月19日	食堂メニュー試食会2回目	銚子市漁協
	10月22日	漁船海難防止推進協議会臨時総会	千葉県水産会館
10月28日	銚子市産業まつり	銚子漁港第3市場	

東日本大震災により銚子への観光客が減少したため、地元の観光協会や農業団体と連携して「銚子の元気つたえ隊」を結成し、平成23年4月には埼玉県川口市のグリーンセンター、24年6月には東京湾アクアライン海ほたるで、銚子の魚の安全性と美味しさや銚子が元気に頑張っていることをPRした(図2)。



女性部では、キンメダイの煮付けやあら汁の無料配布を行ったところ、多くの来場者から「頑張ってください」、「元気をだして」、「このイベントで銚子の魚が安全なことを知ったので、これから安心して食べようと思います」など私たちを応援する言葉をいただいた。

図2:「銚子の元気つたえ隊」の様子

この「銚子の元気つたえ隊」の第1回目の活動は、震災後1ヶ月足らずで地元でも不安や混乱が残る中での実施だったが、多くの来場者と接する中で、銚子の元気を伝えるために行ったイベントにもかかわらず、たくさんの元気をいただいた。

今後も機会を捉えて、女性部ならではの視点や役割により、銚子の元気や銚子の魚の美味しさをPRしていきたいと考えている。

次に、浜の元気を取り戻すための新たな加工品の開発と漁協が計画している食堂事業に参画し、様々な検討を行っている。

全国には漁協や農協の女性部が中心的な役割を担い、食堂や加工品の販売及び体験活動などの事業で成功した事例がたくさんあることから、①先進地への視察を行った。

また、これまでも実施していた加工品の開発については、視察結果等を踏まえ、②新たな加工品の開発を実施するとともに、③食堂メニューの検討及び④体験型食育活動の企画の検討を行った。

①先進地への視察

桜エビ生産者による直営食堂や直販所の成功事例である静岡県の由比港漁協や、地物を使った家庭料理・体験教室で成功している茨城県のJA全農いばらきなどを視察した。

茨城県にある「ポケットファームどきどき」や「大洗町漁協直営かあちゃんの店」では、プロの料理ではなく地元の食材、旬の野菜や手作りの干物



図3:大洗町漁協の加工場

料理が中心で、それが好評を博していた(図3)。

また、いずれの店でも宣伝にはお金を掛けずに、マスコミ取材などを有効に活用しており、テレビ放送後には2時間待ちの行列にもなるほどの効果があったことを教えてもらった。

「ポケットファームどきどき」が実施している「地元食材の食べ方を提案する体験教室」については、無料ではなく、参加費(材料費程度)を取っているが、とても人気があるとの説明であった。「無料だから」ではなく、「お金を払ってでも」地元の食材を使った食べ方を勉強したい人を対象に体験教室を行っており、しっかりとした考えの下で行われていることに関心を持った。

私達も視察後に、後で述べる様に食育と体験活動を一体とした企画の検討を開始したところである。

埼玉県にある「サイボクハム」では、社長さんから「6次産業化は足し算ではなく、かけ算だ。1つでもゼロがあれば何も無くなる」や「お客様はニーズを言わない」、「他にないものを提案し、満足させ、リピーターになってもらわないと商売は成り立たない」など、商売の厳しい哲学を教えてもらった。

このほか、漁協と女性部の経費等を含めた関わり、食堂メニューの企画、直販所での取扱品に係る時期・数量・販売価格の決定方針等について有意義な意見交換を行うとともに、貴重な情報を提供していただいた(表3)。いずれも、“地のもの”にこだわっていることがとても重要であると再認識した。

表3 先進地の視察結果

視察日	H23.11.2	H23.12.16	H24.3.23	H24.3.23
視察先	浜のかきあげや、漁協直売所	ミートショップ、レストラン	ポケットファームどきどき	かあちゃんの店
運営者	由比港漁協(静岡県)	(株)埼玉種畜場サイボクハム	JA茨城経済連	大洗町漁協(茨城県)
施設概要	直売所と簡易食堂	牧場直営の直売所とレストラン	直売所とレストラン	食堂
販売物	サクラエビ	肉、ソーセージ	野菜中心	干物
成功ポイント	<ul style="list-style-type: none"> ○ 特産の桜エビを中心にシラスを使った料理の提供 ○ 岸壁間近で漁船を見ながらの食事 ○ 体験学習 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 安いものほどこだわりを持った逸品の提供 ○ 品評会で金賞を受賞するような逸品の提供 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 地元食材による家庭料理の提供 ○ 有料の体験教室 ○ 取材協力によるPR 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 干物を中心とした家庭料理の提供 ○ 干物の販売

②新たな加工品の開発

女性部では、これまでも水産物の加工販売を行っており、銚子地域の郷土料理であるコトジツノマタという海藻を煮固めたものを、冬場中心に「くろしお海草」という名前で販売し好評を得ている。

これに続く加工品として、銚子に水揚げされる水産物を使い、平成 20 年度からビンチョウマグロの角煮、イカめし、サンマの卵の花漬けなどを試験的に調理販売してみたが、ビンチョウマグロの角煮とイカめしは調味料と原材料のコストがかかり、サンマの卵の花漬けは卵の花の加工に手間がかかるため人件費が高くつくなど、採算性が良くないことから定期的な製造販売には至らなかった。

24 年度は、銚子で年間 100 トン程度の水揚量があるにもかかわらず、単価が 50～70 円/kg と安く、魚体が大きいため下処理が容易なことから、シブウチワ（標準和名：シマガツオ 図 4）の加工を検討した。



シブウチワは、生身では柔らかいが加熱すると鶏肉に近い食感があることからフライを試作することとした。試作品は、市内で 図 4：シブウチワ(シマガツオ)のイベントで試食・販売を行い、知名度と単価が高く同じ白身のメダイのフライを同時に試食してもらいアンケート調査も実施した(表 4)。

試食では、メダイと比べても遜色がないとの意見が多かったことに加え、シブウチワの原魚 100 キロを用いたフライ販売の人件費を除いた粗利が 35,700 円で、くろしお海草に継ぐ新たな加工品として有用であることが示された(表 5)。

また、単価が安く、小骨がなく、味に癖もないシブウチワは、給食食材として最適と思われることから、今後は関係者に紹介していきたい。

表 4 シブウチワの試食アンケート結果

試食アンケート内容	はい	いいえ
1 シブウチワを知っているか。	30%	70%
2 メダイと比べシブウチワの方がおいしい。	46%	54%

表 5 シブウチワ加工の収支

区分	内容	数量	金額	備考
①原料	シブウチワ パン粉・小麦粉・卵ほか	100kg	6,000 円 6,300 円	
②販売	きんめだいまつり きんめだいまつり試食	460 個 40 個 (100 食分)	23,000 円	1 切 50 円 で販売
	銚子市産業祭り	500 個	25,000 円	
粗利 (②-①)			35,700 円	

③食堂メニューの検討

食堂で提供するメニューは、女性部で何度も話し合った結果、視察で学んだことを参考に背伸びしてレストラン料理を目指すのではなく、「漁師の家の食卓」をコンセプトとすること、また、地元ならではの魚、地元の食べ方、漁師ならではのこだわりや多くの人に知ってもらいたい魚を選んだ。

こうした考えから、銚子漁港にたくさん水揚げされるが、一般の人には産地としての知名度が低いビンチョウマグロとメヒカリ、またイワシ、サバに次ぐ水揚量があるサンマを使用した食堂メニューを検討することとした。

この3魚種を用いて、ビンチョウマグロの鉄火丼やメヒカリの唐揚げ、サンマのなめろうなどの料理を作り、女性部員による試食とアンケート調査を実施したところ、「ビンチョウマグロも美味しいが、メバチマグロと比べ物足りない。」や「サンマのなめろうやつみれ汁などサンマづくしで提供してはどうか。」など多くの意見があった(表6)。

今後は、これら意見を参考にさらなる工夫を加えるとともに、このほかにも銚子つりきんめ、入梅イワシ、ヤリイカ、寒サバなど四季折々の美味しい魚が水揚げされることから、年間を通したメニューや組み合わせを検討していきたいと考えている。

表6 食堂メニューと試食結果

試食メニュー		主な意見と今後に向けた検討状況
ビンチョウマグロの鉄火丼 (標準和名：ビンナガ)		○ビンチョウマグロも美味しいが、メバチマグロと比べると物足りない。冷凍ではなく生にこだわって欲しい。 →ビンチョウマグロとメバチマグロの2色丼や「漬け丼」及び野菜などを盛り付け、中華風にアレンジした「ヘルシー丼」などを検討中。
メヒカリの唐揚げ (標準和名：アオメエソ)		○中から小サイズだと骨が気にならない。 ○冷凍原料が一般的だが生の原料がいい。 ○揚げたてのアツアツがいい。 →1品料理での提供を検討中。
サンマ	つみれ汁	○新鮮で臭みが無く美味しかった。つみれ汁、なめろう、さんが焼きのセット「サンマづくし」の提案はどうか。
	なめろう	○魚の鮮度が特に重要、ショウガ、シソ、ネギなど薬味に一工夫をしてはどうか。サンマの脂がのり過ぎ。
	さんが焼き	○タマネギ、シイタケ入りや子供用のカレー味など味付を工夫してはどうか。
	南蛮漬	○サンマの大きさや野菜の切り方、大きさの工夫が必要。 ○レモンやハーブを入れたらどうか。
	サンマ全般	→サンマづくしの提案を検討中。

④体験型食育活動の企画

これまで女性部では食育活動として、毎年小学校などで料理教室を行い、地元の水揚げされるイワシやサンマを使ったつみれ汁の作り方を教えている。

平成 23, 24 年度は 3 カ所で開催し、85名の参加があった(図5)。

地道ではあるが、料理教室で魚の旬や美味しさを知った子供たちが家に帰って家族みんなで魚を食べてくれたり、また大人になってから、銚子の魚で料理を作ってくれることを期待しており、女性部の重要な活動として、これからも続けていく。

一方、先進地の視察で有料の体験教室が人気であることを知ったことから、自分達にもできるのではないかと思い、平成24年9月に、初めての試みとして、観光客を対象とした有料の料理体験教室(1名1,000円)を開催した。

当日は、台風の襲来にもかかわらず、都市部の方9名を含む11名の参加が得られた。中には夫婦や親子、外国の方にも参加していただいた。

料理体験教室では、魚のさばき方、美味しい魚の見分け方、銚子に水揚げされる旬の魚などを説明し、その後、「銚子つりきんめ」を使った煮付けと、銚子を代表する魚の一つで今が旬のサンマを使ったつみれ汁とさんが焼きに挑戦してもらった。

キンメダイは鱗が大きく、さばくのに苦労したと思うが、参加者に話を聞くと「楽しかった」、「自分でさばいた魚はひと味違う」など非常に好評であった。参加者からは「参加費は2千円でもいい」といった声もあり、手応えを感じた1日となった。



図5 小学校での料理教室の様子



図6 観光客を対象とした料理体験教室

6 活動の波及効果

震災をきっかけに結成された「銚子の元気つたえ隊」に参加したことで、観光協会や農業団体との連携が今まで以上に強化され、地域の一体感が増した。

また、視察によりテレビ取材などは大きな効果があると聞いたことから、今まで消極的であったテレビ取材なども漁協女性部で手分けをして受け入れる

ようになり、女性部の活動がより活発になった。

平成 24 年度には、銚子の元気や銚子の魚の安全性を伝えるため、民放 3 社の取材に協力し、マイワシの手開きやキンメダイの煮付け、サンマのつみれ汁などの料理などを紹介した。

7 今後の課題

震災後の活動で、多くの方々に励ましや元気をいただいたことに感謝をしている。

私たち女性部は、この感謝の気持ちを忘れずに、今後も多くの方に元気を届けられるよう一致団結した女性パワーにより「浜をもっと元気に！」していく考えである。

浜をもっと元気にするため、多くの観光客の皆様に、「銚子に来て」、「体験して」、「食べて」、「お土産を買って」もらえるよう①体験型食育活動の企画、②食堂メニューの検討、③新たな加工品の開発に力を入れて取り組んでいく予定である。

日本一の銚子漁港の支えとなるよう、今後も活動していきたいと考えている。