

次世代につなげる魚のさばき方と地域連携 (銚子のおさかなをみんなの食卓へ届けるための工夫)

銚子市漁業協同組合 女性部
山口 和恵

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。

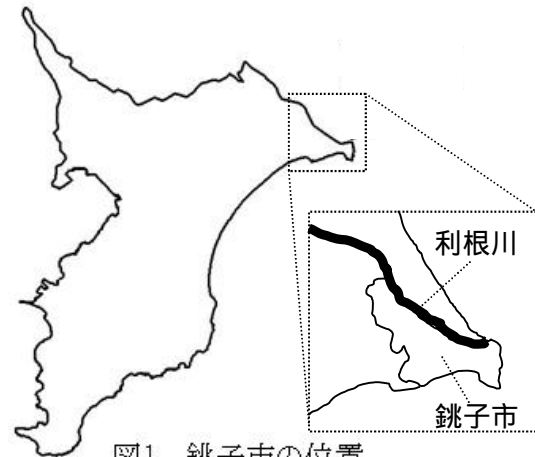


図1 銚子市の位置

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、233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23年から5年連続で水揚げ量日本一を続けている。

3. 組織と運営

銚子市漁業協同組合は合併以前、旧組合ごとに婦人部があり活動を行っていた。それらをまとめる形として銚子地区漁協婦人部連絡協議会として活動を行ってきた。その後平成8年に6組合が合併し、1年後の平成9年に現在の形の銚子市漁業協同組合女性部が正式に発足した。現在の活動は主に加工品の製造・販売などの経済事業や、さばき方教室などの魚食普及活動を行っている。これらの活動の基本的な考え方は、魚介類の魚価向上対策として草の根的な活動であると共に将来的には、漁家の収益の向上を目標としている。

4. 課題選定の動機

私たち銚子市漁協女性部は平成8年に合併して以来、「銚子のおさかなをみんなの食卓へ」をキャッチフレーズに、おさかな普及員として小学校などから依頼を受け、

料理教室を実施してきた。この取組を女性部として続けていくことは苦勞が多いが、魚食普及を図る上で非常に大事なことだと考えている。また、平成27年4月に銚子市漁業協同組合の第一市場が整備され、建物内に女性部活動拠点が併設されて幅広い活動が可能となった。今回この拠点を活用し女性部が主体となって、地域住民とのふれあいや地元にある大学との連携を視野に入れてさばき方教室を中心とした魚食普及の取組を行ったので報告する。

5. 活動の状況および結果

(1) 経済事業（加工品の製造販売）

当女性部の経済的基盤となっている事業として、加工品の製造・販売を行ってきた実績がある。特に地元向けの海草こんにゃく（図2、海藻コトジツノマタを煮詰めて固めたもの）は地域の食文化として親しまれている。他にも女性部の味としてヤリイカの煮物やマグロ（ピンチョウマグロ）の佃煮などの商品を提供し地元から高い評価をいただいている。



図2 海草こんにゃく「商品名:くろしお海草」

これらの加工品販売は地域の食文化の継承のみならず、女性部を支える経済事業として十分な実績を積み上げてきた。これら経済事業によって女性部の運営を行っており、いわば経済事業の利益を利用した魚食普及事業として、今回報告させていただく料理教室等の普及活動事業を行っている。

(2) おさかな普及員等の活動（料理教室）

平成15年度から幅広い区域で学校や一般向けに魚の料理教室を開いており、これまでに14年間で34回、計1,233名の生徒に向けて実施した（表1）。この中で印象的であった事例を紹介する。数年前のことだが、中学2年の元気な男子にサンマのさばき方を教えた時のことである。突然姿が見えなくなって探してみると「気分が悪い」と廊下に座りこんでしまっていた。話を聞いてみると、「さばく時に首をポキッと折ることが気持ち悪い」とのことであった。私たち女性部にしてみると、魚をさばく事が気持ち悪いということは驚きであり、いかに生徒たちが魚に馴染みがないかということに再認識することとなった。さらに詳しく聞いてみると、魚をさばいた経験がない、さらには親が魚をさばいているのを見たことがないということが浮き彫りになった。

このような現状では子供にいくら教えても魚食普及が図れないと感じた。そこで子供だけではなく、その親向けの料理教室の開催を考えるようになった。親御さんに手軽な料理法を教えたら家庭でもっと魚料理が出るのではと考え、検討を重ねてきた。

しかし、当時の私たち女性部の活動場所は狭く、とても人を招いて料理教室を開く施設ではなかったため、諦めることとなった。

表1 料理教室の取組

	実施日	相手機関	教えた人数
平成15年	7月10日	千葉県立松戸国際高校	21名
平成16年	9月14日	千葉県立千葉聾学校	10名
平成17年	10月4日	銚子市立銚子第一中学校	120名
	11月29日	県立佐倉東高等学校調理国際科	37名
平成18年	10月20日	銚子市立本城小学校	60名
	11月15日	千葉市食生活改善協議会	41名
平成19年	9月28日	千葉県立松戸国際高校	12名
	10月23日	銚子市立本城小学校	60名
平成20年	10月8日	銚子市立双葉小学校	計77名
	10月17日、11月11日	銚子市立飯沼小学校	
	12月17日	銚子市立船木小学校	
平成21年	2月19日	千葉市松ヶ岡小学校	40名
	10月19日、12月9日	銚子市立双葉小学校	56名
	11月6日	銚子市立本城小学校	28名
	12月2日	千葉市立椎名小学校	37名
平成22年	12月10日	千葉市立椎名小学校	50名
平成23年	5月28日	一般	9名
	11月16日	銚子市立飯沼小学校	37名
	12月7日	千葉市立椎名小学校	41名
平成24年	9月30日	一般	9名
	12月18日	千葉市立椎名小学校	55名
平成25年	12月4日	千葉市立椎名小学校	55名
平成26年	9月17日	県立銚子商業高校	24名
	10月7日、10月8日	銚子市立第五中学校	94名
	12月16日	千葉市立椎名小学校	43名
平成27年	11月6日	JA千葉・千葉生協	22名
	11月11日、11月12日	銚子市立第五中学校	111名
	11月13日		
平成28年	1月29日	県立銚子商業高校	34名
	2月10日	千葉市立椎名小学校	50名
計		34回開催	1,233名

(3) 銚子水産まつり(さばき方教室)

前述のとおり、平成27年4月に銚子漁港第一市場が稼働することとなり、その施設に併設して女性部活動拠点が国補助事業「産地水産業強化支援事業」を活用し、整備されることとなった。事業の目的は魚食普及活動等を円滑に推進し、従来行なっていた加工販売や、活動の幅を広げることであった。この事業によって加工品製造・料理教室を開催するのに必要な調理台・コンロ・流し台が設置されることとなり、ハード面でさばき方教室開催の見込みが立った。

しかし、私たちは料理教室の講師をした経験はあるものの自ら主催者となってさばき方教室を運営した経験はなく、実際に一からイベントに合わせて実施してみようということになった。

平成26年11月23日に、銚子市が主催している銚子水産まつり(銚子市産業まつり、銚子港近海まぐろフェア、きんめだいまつり同時開催)の会場で関係者と協力しながら、魚さばき方教室の開催までこぎつけた(図3)。当日は27名の参加があり、会場をオープンキッチンのように誰にでも見やすいよう開放したことで、参加者以外の見物者が多く、大変盛況であった。また実際に開催できたことで、これなら女性部でもさばき方教室を開催できるという自信につながった。



図3 銚子水産祭り(さばき方教室)
*テーブルで作業しているのは参加者、その後は見物者

(4) 一般公募(さばき方教室)

このような形でソフト・ハードの両面で教室開催にも目途がついたところで、平成27年4月に活動拠点の稼働という、女性部にとって待ち望んだ転機が訪れた。それまで、学校からの要望に基づいて、料理教室講師として対応していただけであったが、主催者としてかつ、定期的一般の人向けの教室を設けることができるようになったのである。

さばき方教室は市の広報、漁協 HP に掲載し募集を募ることとした(図4)。受け入れる初回は、参加相手が分からず不安・緊張もあった。実際に受け入れて

**銚子市漁協女性部
魚のさばき方教室**

魚をさばくと台所が汚れるからちょっと・・・

魚は健康にいいから子どもに食べてもらいたいけれど、どう料理したらいいかわからない

そんな皆さんの悩みに漁師のかあちゃんが答えます!

銚子漁港で水揚げされた新鮮な魚を教材に漁師のかあちゃん達が家庭でも簡単にできて、台所も汚れにくい魚のさばき方を丁寧に教えてくれます。

開催日時: 2月27日(土) 午前11時から午後1時
参加申し込み期間: 2月1日(月)~2月12日(金)
定員: 10人(電話にて先着順に受け付けます)
※小学校4年生以上から受け付けをいたします。また、スペースに限りがありますので見学のみの方はご遠慮いたします。
場 所: 銚子市漁協女性部活動拠点(銚子市飯沼町186) (銚子市漁協第一卸売市場海業支援施設「まいわい」隣)
参加費: 1,000円(材料費、保険料含む。当日徴収します)
内 容: いわしのさばき方(魚は水揚げの状況で変更になる場合があります)
持 ち 物: エプロン・三角巾
申込・問い合わせ先: 銚子市漁協指導部(山口)
電 話: 0479-22-3202

図4 さばき方教室参加者募集ポスター(漁協HP掲載)

みると、受講者の意識は高く、さばき方教室の内容は非常に好評であった(表2)。平成27年度は立ち上げに時間がかかったことや、他の普及活動との兼ね合いもあり、3回の開催となった。

当初は銚子に多く水揚げされるイワシやサンマでさばき方を教えていたが、複数回参加するリピーターも発生したことから、他の魚種でもやって欲しいという声があり、様々な魚を使うこととなった(表3)。なお、1回の教室で材料費として参加者1人につき1,000円を集めている。これは保険代や材料費にあてているが、さばき方教室は将来の魚消費者を育てるという高い目標のため、採算度外視で取り組んでいる。

さばき方教室の実施にあたり参加者が魚料理を気軽にできるよう工夫している点を二つ紹介する。一つ目は魚の後始末の方法である。魚をさばくと内臓や骨等がどうしても出ることと、台所が血で汚れることが多い。これを防ぐために簡単なことだが、新聞をまな板に敷いた上で調理を行うよう指導している。さばいた内臓も新聞に包むことで簡単にまとめられて汚れることもないので、参加者には好評である。

二つ目は地元で入手しやすい魚を材料にすることである。これはさばき方教室で学んだことを自宅に戻ってもチャレンジしやすくするため、自分でも回数をこなしてもらいたいと考えているからである。

しかし、二つ目の取組では失敗もあった。地元でイワシやサンマの水揚げがなく急きょ入手しやすいスズキを使った時には上手に教えられなかったことがあった。これは銚子市漁協女性部部員の個々で馴染みのある魚も異なっており、当日スズキを頻繁にさばいている部員がいなかったためであった。これ以降の教室では地元で入手しやすいことに加え、女性部に馴染みのある魚を扱うようにしている。

こうした取組は銚子市からも快く受け入れられ、地元メディアからも取材があるなど、徐々にさばき方教室を注目する人が増えているように感じている。

表2 さばき方教室(一般向け) アンケートの主な意見

-
- ・大変役に立った、次回も参加したい。
 - ・ある程度さばき方は知っていたが、改めて教えてもらおうと気がつくところがいっぱいあった。
 - ・とても良い体験をさせてもらった、夕飯のレパートリーが増えるよう頑張ってみたい。
 - ・実施した魚種以外もさばき方を教えて欲しい。
 - ・素晴らしい企画で感激した。子供たちにおおいばりで調理した美味しい魚を食べさせたいと思います。
-

表3 今まで実施した魚の一覧

-
- サンマ(3枚おろし)
 - キンメダイ(3枚おろし、2枚おろし)
 - マイワシ(手開き)
 - ヒラメ(5枚おろし)
 - アジ(3枚おろし・皮ひき)
 - スズキ(3枚おろし・皮ひき)
-

(5) 地元の大学との連携(さばき方教室)

一般の人にさばき方教室を教えるようになった私たちであったが、銚子市の人口が以前より減少し地域の活力の低下を感じていた。こうした中、新たなアプローチとして平成16年に銚子市内に開学された千葉科学大学を対象にさばき方教室ができないか検討することとなった。千葉科学大学の学生を対象と



図5 さばき方を真剣に学ぶ学生

したのには、二つの理由があり、一つ目は新たな対象年齢を広げることでさばき方教室の間口を広げ、地域を盛り上げる力にしたいこと。二つ目は県外からきた学生に在学中に銚子の魚の美味しさを知ってもらい、県外にPRして欲しいためである。大学側と何回か意見交換をし、平成28年2月に実施する運びとなった。今までとは違った対象であったが、教室を受講した学生や先生からも大変好評であった。これを踏まえ今度は大学側から、学生が銚子を知るための「銚子学」講座の学外講座として対応して欲しいという話になった。平成28年4月から具体的な検討を行い、6月と7月に2回ずつ講義をすることとなった(図5)。この時期は銚子港でサバ・イワシ等の多獲性魚の水揚げが少ない時期にあたり、定期的に水揚げが確保できる地元特産のキンメダイで調理を行った。計4回の講義で引率教員も含む46名が参加し、キンメダイを使ったということもあり、非常に好評であった。終了後のアンケートでは受講生から「特に考えがなく授業の一環だからと参加したが、非常に面白かったので今後は家でさばいてみたい」という魚の調理について非常に積極的な意見がみられた。また引率の先生から「個人的に一般向けのさばき方教室にも参加してみたい」などの声もあった。こうした意見は女性部にとって何よりのやりがいとなっている。

6. 波及効果

近年、料理教室やさばき方教室を行った地域内の高校や千葉科学大学を卒業後に銚子市漁業協同組合に就職する者などがあり、銚子地域内の連携の強化につながる事が期待されている。これらを手始めとして、今後、イベントなどでボランティア募集を千葉科学大学に提案するなど、更なる連携の強化と卒業生の地元定着を図っていきたい。

なお、千葉科学大学生向けのさばき方教室のアンケートによれば、受講した学生は県外または国外の出身も多かった(図6)。

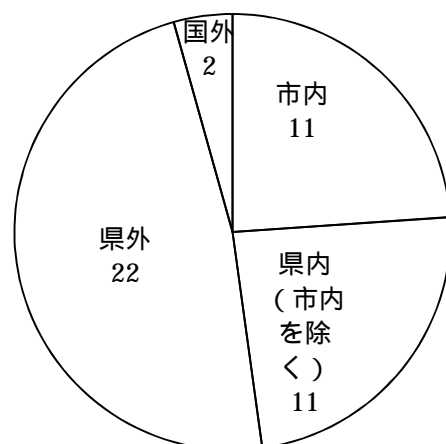


図6 受講者の出身地別人数(千葉科学大対象)

これらの学生は市外・県外に就職・定住する可能性が高い。こうした方々にも「銚子のさかな」のファンになってもらうことは銚子の水産を振興していく上で大事な事だと思っている。彼らが地元に戻ったときに、スーパーなどで魚(できれば銚子産がありがたい)を見て、さばいてみよう!! と思って欲しいと考えている。

7. 今後の課題と計画

さばき方教室自体はまだ始めて1年半、慣れない点もあり、日々細かい点を改善している。例えば、拠点内部用の履物ひとつ取っても、当初は滑りやすいスリッパを使っていたが、危ないとのアンケート回答があり、次回からは滑りにくいサンダルに替えた。また、さばき方教室ではキャッチフレーズどおり、銚子のさかなのみを使って開催しているが、銚子港は時期によって多獲性魚の水揚げが少ないことがある。このようにさばく対象の魚についても、今後検討をしていくつもりである。

私たち女性部には現在90名が所属しているが、所属している部員の高齢化も進んでいるため、実際に女性部活動をしているのは役員と一部の部員に留まっている。今後、活動の幅を広げる為にも、地域の大学や高校の若い力と連携した新たな女性部活動を展開していきたいと考えている。