

うみ・ひと・ くらし通信



Vol. **3**
2015 May

●トントはどこにでも

ふつうの魚を、ふつうにおいしくいただく。

●こんなコト始めました！

和歌山県加太「天然屋（仮称）」

●ミニシンポ報告

「うみ・ひと・くらし対馬ミニシンポ」を
開催しました。

●漁村女性起業家に訊きました。

地域をふたたび、元気にしたい

なんとかこういうものを残してやりたいね、って。

漁師一家が育てた元気な牡蠣を届けます

いろいろなところに行って、聞いて、営業もして。

●街（消費地）から

学校給食のお魚の話

扱いやすい、食べやすい、おいしい！ が大切。

発行 一般財団法人東京水産振興会
東京都中央区豊海町5番1号 〒104-0055
豊海センタービル7階
TEL. 03-3533-8111 / FAX. 03-3533-8116
www.suisan-shinkou.or.jp/
mail: tkyfish@blue.ocn.ne.jp

うみ・ひと・くらしフォーラム
関 いずみ 海とくらし研究所/東海大学
海洋学部
三木奈都子 独立行政法人水産大学校
副島 久実 独立行政法人水産大学校
blogs.yahoo.co.jp/umihitokurashi
mail: umihitokurashi@yahoo.co.jp

制作 編集室NANA - NA
mail: otakenana.na@jcom.home.ne.jp

Copyright © 2015 Tokyo Fisheries Promotion
Foundation & Umi, Hito, Kurashi Forum

ヒントはどこにでも

02 ふつうの魚を、ふつうにおいしくいただく。

こんなコト始めました!

03 和歌山県加太「天然屋(仮称)」

うみ・ひと・くらしミニシンポ報告

04 「うみ・ひと・くらし対馬ミニシンポ」を
開催しました。

漁村女性起業家に聞きました

04 地域をふたたび、元気にしたい
対馬 ももたろう・辻清美さん、辻喜美代さん
なんとかこういうものを残してやりたいね、って。

06 漁師一家が育てた元気な牡蠣を届けます
虫明 牡蠣の家しおかぜ・野崎厚子さん
いろいろなところに行つて、聞いて、営業もして。

街(消費地)から

08 学校給食のお魚の話
扱いやすい、食べやすい、おいしい! が大切。

編集後記

協力感謝: 対馬市、上対馬町婦人連絡会、ももたろう、牡蠣の家しおかぜ
写真提供: 瀬戸内市産業振興課

○表紙写真は岡山県瀬戸内市(虫明湾)(2015.2)

ヒントはどこにでも

ふつうの魚を、ふつうにおいしくいただく。

うみ・ひと・くらしフォーラム 三木奈都子

一番の故郷の味といったら、もちガツオである。思い出される映像にも、急に赤色がついてくる。死後硬直前の状態で消費者に渡り、舌にくっつくような独特の食感である。今も私が実家に帰るときは、母親がもちガツオの調達の努力をしてくれる。買いに行く先はシゲの店に決まっている。シゲは小学

物心ついた頃の魚にまつわるシンは、浜名湖沿いの近くの漁村からトコ箱に入れた魚やアサリ・エビを自転車にしばりつけて売りにきていた男性が自転車で乗っているシルエットである。荷台の魚の重さとバランスをとろうとするためか、独特の前傾姿勢であったように思う。まな板にウナギを釘で打ち付けて捌いていた母親の後姿も思い出される。このあたりまでは薄ぼんやりしたセピア色の記憶である。



ふつうの味

よ 香りが記憶をよみがえらせるという話をきく。例えば秋のキンモクセイの香りが、小学生時代の低い目線で見た自宅近くの風景や一緒に野山を駆け回り回った幼なじみ達の顔を思い出させる。魚は、香りからだけでなくそれ自体から、いろいろなことを思い出させてくれる。魚は種類が多く、旬や地域を限定して表すからだろうか。

その海女さんには後々、世話になることになった。また、海女さんに連れて行ってもらった一本釣漁師さんのご自宅でいただいた真冬のブリもすごかった。「魚というものは、こんなにおいしいのか」と私のなかで何かが揺り動かされた瞬間を覚えている。

学校の同級生である。父親が早くに亡くなり、若くして店の仕事を始めた彼。私のなかでは魚屋の彼がいるということが、故郷でおいしいもちガツオを食べられるというのと同じ意味になっている。

学生のとくに、老岐の海女の村で調査をしていた。海女と私をつないでくれたのは、磯の味そのもののウニであった。

フィールド調査の初心者ゆえ、どこで海女さんをつかまえてよいかかわらず、ひとまず海や漁の様子をみてこようと、海女さんがいそうな磯に素潜りのスタイルで出かけ、岩礁に腰掛けて海を眺めていた。そこに突然、海女がウニを片手に持って浮上してきて、突然、「これ食べ」と割って手渡してくれた後、すかさず海に帰っていった。なんのことやら分からないまま、ウニを口にするとなんとという潮の香り。



こんなにおいしい!



資料：農林水産省「食料需給表」

人と地域において



漁村調査で行った北海道のハタハタは滋味あふれるものであった。ヒアリング終了後に漁家の方に礼を述べて帰ろうとしたところ、奥の台所からいいにおいがする。お尋ねすると、ハタハタとジャガイモを炊いた北海道らしい煮物。ちょうどその日、札幌で働く娘さんが実家に帰ってくるので、彼女の好きな料理を作ったとのことであった。結局、娘さんより先にいただいてしまったが、母の慈愛に満ち満ちたふくらとした味だった。

こんな風に魚話を書いていったら止まらない。いま思いつくだけでも、横浜のアサリとシタビラメ、相模湾のアカムツ、奄美のブダイ、白杵のタチウオ、小笠原の伊勢エビ、萩のヒラマサの臓物、ハンガリーのコイのスープ……。考えるに、これらは味そのものというのではなく、その水産物に関わる人と地域、それを取り巻くにおいや光、空気感の記憶である。

魚と食卓の記憶



手元に残しているエッセイがある。井上荒野氏の「夢のなかの魚屋の地図」である(『夢の中の魚屋の地図』所収)。

魚離れの影響で、魚好きの母親が通っていた魚屋がなくなった。母親は電車に乗って専門店で魚を

買いに行くのではなく「ふつうに魚を食べたい」と言いながら、元気を失っていた。そんなところに知り合いから行商の魚屋を紹介され、母親が急に体調を回復させたというものである。

その回復ぶりについて「食べる」と、記憶とのかかわりについて、考えてみたりもする。母、私、私の夫の三人で、わあわあ言いながら魚を食べている食卓は、その昔、両親と私と妹で、同じように刺身や煮魚を囲んでいたときの記憶と、容易く結び着く。母をよみがえらせているのは、その記憶ではないのか」と書いている。

ふつうに魚を食べる



人が魚を食べるとき、単に動物性タンパク質を摂取するのではなく、多くがおいしさを求めている。さらに、記憶が人に魚を食べさせ、元気に楽しくさせてもいる。

漁村で水揚げされるふつうの魚をその魚に関わる人たちの思いながら、にぎやかにおいしくいたただくという、簡単に思われることが現在、意外と難しい。そんなルートを作るべく、生産者・流通業者・消費者の間をつないでいきたい。

※注「魚食のきつかけ」あなたのなかの魚食の記憶「魚はどうしたら食べられるのか」女性視線からの魚食再建(「アクアネット」第1巻第12号、82-83(2014.12))を改変

こんなコト始めました!

全国でも屈指のマダイの好漁場を持つ加太漁協、女性部有志でこんなコト始めました!

和歌山県加太 天然屋(仮称)

和

歌山県加太漁協女性部では、役員を二年交替制にして運営している。女性部は、魚料理教室や浜掃除、昼市の手伝いなどを行っているが、実際に活動を担っているのは役員が中心で、期限の二年が過ぎると実質的な活動にはあまり関わらなくなる。が、二〇一一年度から役員となったメンバーたちは、任期が切れても、何か活動を続けたいと思うようになっていった。

きつかけは、同じ県内でヒジキ加工をしている女性部の視察をしたことだった。「ヒジキを売ってハワイに行こう!」を合言葉に、自分達よりはるかに年配の女性たちが頑張っている。そのキラキラした生き方に刺激を受けた。私たちだって、何かできるんじゃない?

手始めに、秋に行われる紅葉鯛祭り(と春の桜鯛祭り)に鯛めしやたこ飯、ひじき飯の販売で出店した。さらに毎月第一土曜日に行われている昼市に、自発的なグループとして参加しはじめた。

「一番の目的は、加太の天然鯛のPR。最初の昼市の時は鯛めし五十個に挑戦しました。赤字覚悟の気持ちでしたが、やっぱり損はしたくない。完売した時は、やった!」と思いましたが」と語ってくれたのは、グループの立役者の一人、言ってみれば実行委員的存在である小嶋こずえさんだ。鯛めしは大人気

※加太昼市は漁協の旧市場「おさかな創庫」で毎月第一土曜日2:00から。加太漁協 和歌山市加太 271-2 Tel. 073-459-0062



和歌山市加太の紅葉鯛祭り 2014年11月1日(土)

グループ討議ではだれもがざっくばらんに話した



「うみ・ひと・くらし対馬ミニシンポ」～何かやりたい！「思い」から「実践」へ・・・一歩前に進みませんか？

「こ」から何かが始まるのではないかと？ そんな萌芽のようなものを感じたミニシンポとなった。

2

月21日、「うみ・ひと・くらしシンポジウム」対馬へ何かやりたい！

「思い」から「実践」へ：一歩前に進みませんか？（主催：上対馬町婦人連絡会、共催：うみ・ひと・くらしフォーラム、東京水産振興会）が開催された。会場は長崎県対馬市上対馬町、上対馬総合センター。海上を福岡百五十キロ、韓国釜山五十キロの町、ツシヤママネコの生息地である。



先生、是非、対馬にきてください！

平田幹子・上対馬町婦人連絡会会長、阿比留裕・対馬市教育委員会北地区教育事務所長の挨拶に続いて、辻清美さんは、昨秋、うみ・ひと・くらしシンポジウムで鹿児島に参加した折、「関先生、是非、対馬にきていただけませんか？ と言ったところ『いいですよ』って軽くおっしゃったんですけれど、まさかと思ってたんです。対馬に帰って、婦人連絡会の活動についての話し合いで、研修会にきていただいたことになり連絡しましたら、ほんとうに、いいですよということになって」と、今回のミニシンポ開催に至る経緯を、皆さんに報

告した。



漁村で働いている女のひとたちはカッコいい

島居千幸さん（北地区教育事務所の司会・進行で進んだ。関さん（うみ・ひと・くらしフォーラム）は、漁村の調査を行って行く中で、「漁村で働いている女のひとたちは、ものすごく働くし、地域の活動も担っていらして、しかもパワフル、カッコいいですね」と、漁村女性の応援団を作ったことから始めて、漁協の女性部、女性のグループが地域の中でどういう活動をしているのか、各地の事例を紹介した。

二〇〇〇年に一四七あった漁協女性部は、二〇一四年には七〇二と激減している（全漁連調）。上対馬町の漁協女性部も二十年ほど前に廃部となった。そんななかで試行錯誤しながら活動している各地の女性たち、そこから起業してきた女性たちは少なくない。愛媛県遊子漁協女性部のヤル気、徳島県和田島漁協女性部のみんなが参加できる企画づくり、茨城県大洗町漁協女性部のあちゃんの店、愛媛県渦浦漁協女性部の来島キッチン等である。そしてグループ討議となった。「私が話したあとに、全員がグループになって、若いひと、男の方も入って、グループごとに日頃思っていること考えていること、思

いの文を話していただきます。さいごに大きい輪になって、全員顔をみながら話して、そういう中からなにかヒントやこれからの活動のきっかけになるものがみつければいいな、と思っています」と関さんが話のはじめに振っておいたように、参加者全員が十人程度ずつ六つのグループ（二十一歳から八十三歳のグループも！）になって、「言いたいこと」を話した。興味深かったのは、それぞれのグループで、出た話、アイデアをまとめていくひとが自然と割り振られたこと。さらに、ここからなにかが始まるかも？ と、わくわく感を感じたのは、若いおかあさんも子供も、年配の方も男たちも、都会から移り住んだというひとでもだれもがざっくばらん、それぞれ話し始めたことである。みんなきただけのはずだったのに。だ、地域が元気になる話を聞ききただけのはずだったのに。



どんな話でもざっくばらんにできる場所

本土からの飛行機代が高い。地元の店がなくなっていく、地元の一ひとが使っていかないと。漁業権がないと海に入れない、峰町地区は一部開放したら帰って来たひともいて楽しそう。もし女性部ができたらいろいろな世代のひとがいたい。どんな話でもざっくばらんにできる場所があったらいい。女性が活躍するには男性の協力も不可欠。やりたいひとがまず集まって何か始めてみる、楽しくしていれば周囲も興味を示してくれるかも？ お茶会からスタート。おしゃべりが大事。地域活動をあきらめめるな。新鮮な魚を気軽に買えるようなところがほしい。福岡の方が魚は安く対馬では高い。漁協から買にくい。……。しなければならぬことは多い。しかし、思いやアイデアを組み立て、実現していく楽しみが、地域にできたということである。若いひとにもそうでないひとにも。当に楽しかったですよ。どんなさんも一緒、娯楽も運動会も家族ぐるみでできた。漁協が大好きで、どうかしてね、ぜったい漁協の女性部を作りたいというのがわたしの夢で。もうね、ばあさんになったら、なかなかね」と清美さんが言うとうと、すぐに喜美代さんが合わせる。「いま五十代だったらですね

本



あなごのつみれ鍋セット(3~4人前)・左
あなごとさぎえの炊き込みごはん・右

地域をふたたび、元気にしたい ももたろう (長崎県対馬市上対馬町) 辻清美さん、辻喜美代さん

昔の楽しかったことを「ころに刻んでいるもんやから、
なんとかがこういうものを残してやりたいね、って。」

え、もう一回奮闘するのに。この前まではあと十年若かったらって
言っていたのが、あと十五年になっ
てしまった」(笑)

ミニシンの翌日、ももたろう
の辻清美さん、上対馬婦人連絡会
の辻喜美代さんの話を聞いた。清
美さんのご主人、侃さんあきこが同席し
応援してくれた。



なんとかがこういうもの
を残してやりたいね

「対馬市の漁業士会の集まりで、
行って見たら女性の先生。それが
七、八年前。やっぱり、女性部作
るためには、いろいろなひとの話
も聞いておかんといけんし。わた
しね、なんかね、どこにでも厚か
ましく行くよね」と清美さん。喜
美代さんは「自然消滅ではないん
ですけど、代が若いひととほんつ
と変わって、活動の内容がまった
く違ってしまった。もう、みんな
でなにかしようとかいうのでなく
て、その中で旅行することとか、
もう個人的な普通のグループに変
わっていったんですよ。ほんとに
昔のことが忘れられんちゃ、わた
したちは」

対馬市十二漁協のうち現在、女
性部があるのは六か所。上対馬で
は、廃止されたあと、有志がもう
一度立ち上げようとしたが、一遍

解散した組織、立ち上がることは
なかった。

喜美代さんは「きのう、ミニシ
ンボのあと何人かで話して、みん
ながあんなにして話を聞いてくれ
ているので、それがさめないうち
にみんな寄ろうね、寄ってからお
うねって話しているんです」

「昔のそういう楽しかったことを
ころに刻んでいるもんやから、
なんとかがこういうものを残してや
りたいね、最後のお節介としてや
りたいねえって思うちよるから」
と侃さんが代弁した。



それをみんなでもやって
いきたいのが夢

「漁師の方が、おぼちゃん、この
アナゴ、大きすぎて骨があつて売
れん、て相談があった。ばあちゃ
んの魚味噌を思い出して、焼いて
味噌と、そしたらこれが売れて。
骨もぜったいおいしいと思ひ、今
度はスープを作って。アナゴ加工
の方がアナゴのつみれを作つてみ
てくれんね、って言ったから、つ
みれは鍋にしたんです。わたし全
部、もつたないもつたないで
商品化した」と清美さん。すると
侃さんが「このひとは、ものづく
りさせたらいいけどね。夜中の二
時、三時頃、私寝とつたら、お父
さん起きてきてちよつと食べてみ

ももたろう 代表・辻清美
〒817-1702 長崎県対馬市上対馬町古里1-2
TEL & FAX:0920-86-3907
<http://www.shokokai.or.jp/umaka/42/4244610054/index.htm> ウェブ検索「対馬のももたろう」
事業内容：水産加工品（あなご）の製造・小売、飲食店
設立年月：2005年5月 構成員：8名
主販売先：直販、お取り寄せ販売の他、特産品倶楽部等通
信販売
主な商品：あなごのつみれ鍋セット2490円、あなご味噌
980円、あなごとさぎえの炊き込みご飯の素
1100円、あなごシュウマイ1100円。※価格は
2015.4調べ

てくれって、夜中に起きてから口
がわからんとに食べて」(笑)
「婦人画報」「ミセス」誌上、テ
レビでの商品紹介・販売や多数の
引き合いは、あなごのつみれ鍋セ
ットの第四十回長崎県特産品新作
展最優秀賞受賞や県の推奨が大き
い。対馬産アナゴは見直されて評
価も価格も高くなった。
「わたし、あと二、三年したらこ
の店、やめます。そこで、みんな
で女性部作つて。二人でも三人で
もいいけん、少しずつ始めんね。
わたしのまぼろしの里がそれ、老
稚園がそれなんです。それを、み
んなでやっていきたいのがわたし



辻清美さん・右
辻喜美代さん・左

の夢」と清美さん。侃さんは「あ
んただいたい何んがほしいって言
ったら、おとうさん、わたし、何
んもいらん金も何んも。人間のこ
ころの感動だけがほしいっちゅう
から、ああ、そうね、そういうひ
とも世の中おつたなあつて」
清美さんの言う老稚園が、大学
生のボランティア数人を入れて、
この八月からまずは週一回、開講
すると、つい先日、聞いた。
いまあるもの、産するもの、獲
れるものを使って地域に暮らす豊
かさが、ここにはある。



虫明湾では稚牡蠣のついたローブを筏に吊るして育てる。

元気な牡蠣を届けます

瀬戸内市虫明) 野崎厚子さん

いろいろなところに行って、聞いて、売りに行くのもじぶんで行って、営業もして。

牡

蠣は年末に贈答用とかに注文多いのですが、二月、三月の頃がおいしい。けど、その頃になるとスーパーがハマグリとかアサリとか季節商品から姿消すんですね。そうなる漁協が、冷凍用として加工業者に受け渡すわけですよ。それがあまりにも安いから、その頃本当にいいの。最初は佃煮とか、産直市場とか行って牡蠣フライとかもしていたんですよ」

岡山県瀬戸内市虫明、牡蠣の家族おかげの野崎厚子さんに聞いた。事業は、牡蠣養殖、生牡蠣および牡蠣加工品の製造、販売。

「一人でしてたんですけど、そんなに売れないし忙しいしで、賞味期限の長いもの、年中食べられるものを作りたいな、と商工会とくに相談しながら。工業技術センターに行ったら農林水産総合センターに、そこに行ったら畜産研究所にとらいまわしにもされて」

勉強会や情報収集と並行して、瀬戸内市の地域おこし協力隊で、ホテルにいたシェフが加工場に来てくれた。牡蠣なら燻製にしてオリーブオイル漬けがいいのではなにか、地元でオリーブオイルを扱っているから、と。

その方に基本は教えてもらい、

改良をかきね、商品として瓶詰の日にもちをもたせるために何回も実験し、味もスタッフと試行錯誤の末、やっといまのようになった。第一回地場もん国民大賞審査員賞を受賞した、オリーブオイル漬けた牡蠣の燻製「海燻」である。



本当に、みんなに恵まれてここまで

「わたしはひとに恵まれたんですよ。いろいろなひとがアドバイスしてくれたり金銭抜きで考えてくれたり、助けてくれた。ひとにも言われた、厚ちゃんは、周りがみんないいひとばかりで、だからここまでやってこられたという感じよって。」

ひとつの商品だけでは百貨店も扱ってくれないから次の商品も考えて、バイヤーさんからお歳暮にしたいから考えてくださいって言われて、えっと、急遽、箱も作らんといいけんし……。それだったらこれがいい、なにがいいと、いろいろの方がみなさん、教えてくれた。いろいろなものを試しましたよ。失敗を繰り返して。入れる量の計算など、わたしたちは何にもわからなかったですよ」

個人だから補助金はもらえなかった。が、六次産業化の認定を受けたことで、農政局も商工会も情

報は流してくれた。新商品開発のセミナー、勉強会、商談会。これは行ったほうがいい、相談するなここがいいと教えてくれ、調べてくれた。岡山県で水産第一号の六次産業化認定だった。岡山県で牡蠣養殖が始まったのは文化年間（一八一〇年頃）。全国一位の広島県に次ぐ生産量。虫明では大正から昭和にかけて。

牡蠣剥き作業場の周囲には、種を付けるホタテの殻、紐を通して一連にしたものがいくつも山と積まれている。種付けして湾内で抑制し、翌年春、二十×十mほどの筏に吊るして秋、沖に出す。この辺りの牡蠣養殖漁家は二十基ほどずつ持っているそうである。



だんだんと見る目が変わってきた

「地元のひととは最初、漁師は今までこんなことしてないから漁師の調和が乱れるとか、いろいろ言うわけですよ。魚の燻製を新聞が載せてくれたら、こんなことをしてと組合長が、みんなが集まっている総会のとくに、新聞をわざわざ



野崎厚子さん、末廣さん、かよこさん、永慶ちゃん、寿さん



牡蠣のアヒージョ・左
牡蠣の燻製オリーブオイル漬け「海燻」・右



7代続く漁師一家が育てた 牡蠣の家しおかぜ（岡山県）

ぎこぴー拡大して見せた言うんですよ」

始めたときは冷たい視線だったのが、それでも続けてきたら、今度東京へ行くんだとか、頑張つてとか、声をかけてくれたり、だんだんと見る目が変わってきた。

「息子は、まあ、はじめはおかんの道楽につきあっているって言ったのが、東京とかでも売ることがあったら、嫁さんと今度は行くよって言うようになった。えっと思っ。だから息子は、少しはおもしろくなってきた」

息子の寿さんは魚が好きだから漁師をするとは言っていた。結婚したら帰ってくるかと思っ。いたが、就職して一年勤めただけで「やっぱり漁師するわ」と帰ってきた。長崎県壱岐からお嫁さんを迎え、子供も生まれた。

四月から十月にかけては父の末廣さんと漁もする。明日の養殖についても考えている。



楽しい思っ。やっ。いるけど現実問題は

「そのときは東京まで行くと思っ。てなかった。加工場作るときも、産直で素材を売る程度で考えて始めたんですよ。そしたら、田舎の産直はやはり、そんなにたくさんは売れない、高くしたら売れない。地元の百貨店でもそんなに出るわけじゃない。作るの楽しい思っ。てやっ。ているけど、現実問題はな

牡蠣の家しおかぜ 野崎厚子
〒701-4501 岡山県瀬戸内市邑久町虫明 3901-1
TEL:0869-25-0225 mail: info@kaki-shiokaze.jp
http://www.kaki-shiokaze.jp/ ウェブ検索「牡蠣の家しおかぜ 海燻」
事業内容：牡蠣養殖、生牡蠣及び牡蠣加工品の製造、販売
設立年月：2010年8月 構成員：5名
主販売先：日本百貨店（東京）、とっとり・おかやま新橋館、岡山高島屋、岡山空港他多数
主な商品：牡蠣の燻製オリーブオイル漬け「海燻」1026円（小）、牡蠣のアヒージョ 1026円、曙牡蠣約12個入りとむき身 500g3500円 各税込。ギフトセットあり。※価格は2015.4調べ

かなか。これじゃ首都圏にもひろげんことには、売上げ伸ばさんといけん思っ。て」

牡蠣剥きの実習生を入れるための寮に併設して加工場を作ったのが二〇一〇年。五年に満たない。二〇一四年には「牡蠣のアヒージョ」が第2回地場もん国民大賞金賞受賞。このスピード感。

「どういう人に会うかで、商品構成も違ってくる。だから、いろいろなところに行っ。て、聞いて、売りに行くのも自分で行っ。て、営業もして。作っ。ても売れるとは限らないし、売れてももうかるとは限らない」

この辺りにも、出る杭となった野崎さんのつよい思いがある。女性たちがもつと出てくれば、社会も変わっていく。



甘辛く炊いた牡蠣の佃煮



虫明湾のかき筏は、湾内、沖を季節によって移動させて豊かな牡蠣に育てる。

● 街（消費地）から

学校給食の お魚の話

扱いやすい、食べやすい、
おいしい！ が大切。

今

今年1月、農林水産省は、全国学校給食週間に合わせて、職員食堂で、地場産物を使用した特色ある学校給食メニューをもとにしたランチを提供した。そこで出た魚をみると、全4メニューのうち2つ。鮭のチャンチャン焼（帯広市学校給食共同調理場）、鯖の塩焼き（福井県越前市白山小学校）。鯖の塩焼きは、勤め人でも外食ランチの定番ですね。

学校給食。いま、どんな魚が使われているのだろうか？

文部科学省スーパー食育スクール指定校（33事業・42校／2014年度）の給食献立表を覗いてみた。

魚介類は主に主菜として出ます。新潟県村上市立村上小学校、今年4月の献立から。ししゃものチーズパン粉揚げ4/24、サバのバーベキューソース4/23、ひじきツナ佃煮4/21、鮭のみそチーズ焼き4/20。20日（月）は村上の郷土料理「大海」いわゆるのっぺい

汁も出た。「毎月19日の食育の日献立として今年は新潟県内の「のっぺめぐり」をします」（！）。村上小学校では塩引き鮭作り実習、作ったものを給食に出すなど、鮭のまち、村上ならではの実践もある。

山口県防府市華城小学校は、いわしの甘露煮4/30、ちくわのいそべあげ4/28、さわらのりんごソースがらめ4/23など。この時期、旬で水揚げも多くなるからでもあるだろう、さわらのメニューがあちこちで出る。さごし（さわら）のうめやき（島根県松江市立玉湯小学校、大谷小学校3/16）、さわらのごま焼き（佐賀県武雄市立若木小学校5/28）など。うまそう。

で、魚はどの程度使われている？

魚、肉比較でみると、小学校で魚介類16.6%、肉類22.4%。中学校では少し高くなって、魚介類21.9%、肉類26.9%（文部科学省「学校給食栄養報告2013年度」）。これを少ないとみるか、妥当とみるか？ 意見は分かるところですね。地場産食材の使用率は25.8%である（同上）。

「食を架け橋とした地域と学校の活動が進むよう先進的な食育の取組を行う」という食育スクールモデル校でなくても、時代と地産地消という政策のおおきな流れのなかで地元産の使用は増えてきている。国等にそれを促す補

助制度もあり、事業者の学校給食へのさまざまな提案、働きかけがある。

形状が均一しているもの、といった食材選定の基準が各自自治体にあり、当然、安全が基本です。そして、扱いやすい、食べやすい、おいしい！ が大切。

学校給食会から骨を取ってほしいと言われたのをきっかけに「骨まで食べられる」製品を開発した例（（株）ウエハラ、長崎県対馬市）。規格外のサバ等をミンチ加工し「朝獲れすり身」として販売している例（静岡県いとう漁協）など、各地にさまざまな取組がある（『水産白書2013年度』他）。

八丈島漁協女性部の規格外のトビウオやムロアジを使ったハンバーグやメンチカツの考案（『水産白書2008年度』他）。まず、「調理法や旬について学ぶ魚料理講習会を開催し、栄養士や保育士との理解を深めました」。都内の学校に納品する際に島の写真や実物の魚を入れたり、出前授業をするなどの工夫を行っている。

成功を可能ならしめた要因は事例からいくつもみつけることができる。ひるがえって失敗事例である。これも意外と後進の励みやアイデアのヒントになるもの。そうした事例も隠せず、紹介してほしいところですね。（大竹）

- * 学校における食育の推進・学校給食の充実（文部科学省） http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/index.htm
- * 『水産白書』（水産省） <http://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/index.html>
- * 八丈島漁業協同組合女性部
東京都八丈島八丈町三根 4206
tel.04996-2-0211
- * 全国学校給食会連合会
東京都渋谷区神南 2-1-1 国立代々木競技場内
tel.03-6407-0980
<http://www.zenkyuren.jp/lunch/>
- * 全国学校給食協会
東京都千代田区九段南 2-5-10 九段鶴屋ビル
tel.03-3262-0814
<http://www.school-lunch.co.jp/>

うみ・ひと・くらしシンポジウムで出会った女性たちが連携して、東京のデパートでの週替わりランチの提供と加工品販売に挑戦しました。消費者と会話をしながら自慢の商品を使った食事を提供する。自分たちの漁業のこと、商品へ込めた思い、それは訪れたお客様一人ひとりの心にしっかりと届けられたのではないのでしょうか。地域の中で様々な活動をする女性たちはみんな、語りたいた物語を持っていてと思います。その物語をどうやって伝えるか。それが野崎さんの牡蠣の加工だったり、辻さんたちが思い描く、楽しい女性部の復活であつたりするのも、それかもしれません。

そんな物語を繋げ合い、広げていくお手伝いが、この小さな冊子でできればいいな、と改めて思いました。初夏の日差しとともに、うみ・ひと・くらし通信第3号をお届けします。（関）

□ 編集後記

うみ・ひと・くらしフォーラムは、様々な立場から海に関わる女性を中心に、漁村の今とこれからを考える任意のグループとして活動しています。各種漁村調査やシンポジウム開催などの活動を通し、地域活動に関わる情報提供やネットワーク形成など、現場での疑問や問題点の解決のお手伝いをしています。 blogs.yahoo.co.jp/umihitokurashi

一般財団法人東京水産振興会は、水産物流通基地である豊海水産埠頭の管理運営を行うために設立され、水産業の振興に貢献するため、水産に関する普及啓発事業および調査研究事業を行っています。 www.suisan-shinkou.or.jp/
〒104-0055 東京都中央区豊海町5番1号 豊海センタービル7階 Tel.03-3533-8111