

# うみ・ひと・ くらし通信

Vol. 9  
2017 May

- ヒントはどこにでも  
女性の歩みゆく力 - 私の出来事、女性と家庭
- こんなコト始めました！  
水産大学校女子学生「吉見ガールズコレクション (YGC)」(山口県下関市)
- ミニシンポジウム報告  
「うみ・ひと・くらし地域ミニシンポジウム  
2016 in 奄美大島」を開催しました。
- 女性たちの活動を聞く  
薪と鉄釜でもって、やわらかくふわっと仕  
上がりませう - 姫ひじき生産組合
- 街(消費地)から  
こちらこそ、女性たちの食堂  
食堂・レストラン、開業をうながしたのは、何？

## ヒントはどこにでも

02 女性の歩みゆく力 - 私の出来事、女性と家庭

## こんなコト始めました!

03 水産大学校女子学生「吉見ガールズコレクション (YGC)」(山口県下関市)

## シンポジウム報告

04 「うみ・ひと・くらし地域ミニシンポジウム  
2016 in 奄美大島」を開催しました。

## 女性たちの活動を聞く

06 薪と鉄釜でもって、やわらかくふわっと仕上がります - 姫ひじき生産組合・堀喜代子さん  
順繰り順繰り、受け継ぎ、教えられ教えつつ

## 街(消費地)から

08 ごちそうさま! 女性たちの食堂  
食堂・レストラン、開業をうながしたのは、何?

## 編集後記

協力感謝: 鹿児島県水産技術開発センター、鹿児島県大島支庁、奄美いしょむんネットワーク、名瀬漁業協同組合、姫ひじき生産組合  
写真提供: 姫ひじき生産組合

表紙写真: 鹿児島県奄美市名瀬港(名瀬漁協2階研修室から漁協製氷部を望む)(2016.11)

## ヒントはどこにでも

# 女性の歩みゆく力 - 私の出来事、女性と家庭 -

うみ・ひと・くらしフォーラム 三木奈都子



何をしていたのだけ?

さて、この一連の動きの前の私

と、でも私的なことであるが、今回、家族の病気とそれをめぐることもにもついて書いてみたい。家庭になにかあると、いろいろなことが「お母さん」や「妻」、すなわち女性の肩に重くのしかかってくることが多い。

私は子連れ単身赴任を十数年続け、離れて暮らす家族との間にあがる意味、安定的な関係ができあがっていたように思っていた。そんなときに家族の病気が分かった。この事態に対しては、家族が一緒に暮らし一丸とならないと乗り越えられないと判断し、一連の動きをスタートさせた。引越、仕事の休業と地理的移動、子供の保育園転園、病院対応、病気の家族や幼い子供への心理的対応、ほぼ同じタイミングで病気が分かった親の見舞い、親族や同僚の様々な思惑への対応などなど。その間、コンスタントに家事と仕事をこなさなくてはならない。

当座は、日々のやらなければならぬことリストをこなし一行一行消していくことに必死であり、ある意味、新しいことへ踏み出していく興奮もあり、そんなに疲れを感じなかったものの、道筋が見えてからどつと疲れがでた。

何をしていたのか、しようとしていたのだった。休業していた数ヶ月で頭が、そして身体があさつてのほうにいつてしまったようである。

もちろん、休業中は、離れて暮らし、また、仕事で忙しく、十分目や手をかけてやれなかった家族への穴埋めとして、意識的に妻や母、娘として過ごすことを優先させようとしてきた。しかしながら、たぶんそういう「いい人」は長持ちしない。それゆえ、まわりと大きく衝突しない程度に手を抜きたがらやってくるつもりである。

とはいえ、こういう状況下で家庭外のことには踏み込まずにはなかなかエネルギーがいるものである。家族の抵抗がなくても、自分自身がやり切れるのか不安を抱き、なんとなくブレーキをかけてしまいがちである。それでも私の場合、復職への期間が決まっており、家族もそれを当然と受け止めていて休業であったため、形としては以前の私に戻ることが比較的容易であったといえる。

それに対して、自分の思いから地域で様々な活動を起こし、障壁を乗り越え継続していく女性たちはすごいなとあらためて畏敬の念を抱く。立ち泳ぎをイメージすれば分かるように、静止していることも大きなエネルギーが求められるものである。それを止めたら沈んでしまう。そこを前進させられ



うみ・ひと・くらしシンポジウム 2014 in 鹿児島 2日目 もっともっとトーク

るだけの気力・体力・コミュニケーション力を有しているのである。

理解されにくい  
女性の活動

かつて協同組合関係の集会での出来事を思い出す。「協同組合と女性」のテーマのもと、女性の地域活動に、さも理解がありそうな農協組合長が地元の女性の地域活動の報告を行っていた。スムーズに話が進んでいた中段に、彼は過去の活動休止事例を取りあげ勢い余って「女性は忍耐力がない!」とぶつてしまった。

テーマからして会場には多数の女性が参加していた。途端に冷ややかなまなざしが壇上の彼に注がれ、数秒後には多くの手が上がり批判の嵐になった。

「女性に理解あるふりをして、何にもわかつちやいない。結局、面倒くさい家庭や地域のあるれこれを女性に押し付けて、かつ、批判するだけの人が組合長か。こんな人がこのテーマで壇上上がるなんて信じられない。しかしながらこれが日本の現実である」声に出さない人も含めて、会場の女性たちはほぼ同じセリフをつぶやき、共感した。

つるしべ、1人1人

あれから数十年経ったが、地域

や家族の状況は変わったのだろうか。漁村の女性活動を引っ張ってきたのは、主に現在の六〇〜七〇代である。漁業や漁村のことをよく知りながら、家族や地域から女だからと抑圧されてきた層である。正義と憤怒の念を活動のエネルギーとして続けてきたケースも少なくない。しかしながら、若手世代は、もはやこのような戦闘スタイルではない。家族のあり方も変化し、これまでと違うセンスで地域と自分、家族のあり方を模索しているように思われる。

さて、混乱した私をかつての私に引き戻してくれたのは、手前味噌であるが、この「うみ・ひと・くらし通信」である。同じ方向を向いて動き、もがいている女性たちがいることを思い出し勇気をもらえる。寄り道のように見えることも経験としながら、さあ、また、しぶとく、でもご気楽に歩き出したい。

吉見の力でほっこり笑顔に♥ 水産大学校女子学生の視線で地域の魅力を集める!

## 山口県下関市吉見地区「吉見ガールズコレクション (YGC)」

水産大学校の女子学生たちが作ったサークルをぜひ紹介したいと、副島さん(うみ・ひと・くらしフォーラム)が現代代表の小椋彩加さんにインタビューしました。

副島 吉見ガールズコレクション(以下、YGC)とは、どんなサークルですか?

小椋 水産大学校の女子大生の目線で、大学のある山口県下関市吉見地区をはじめとした地域の魅力を集める(コレクト)というのを目的に、地域おこしの取り組みをするサークルです。昨年九月にスタートしました。

副島 今、何人の学生がいますか?

小椋 新生が入り、十一人です。まだまだ部員を増やしていきたいです。

副島 これまでの活動は?

小椋 大学祭で、地元の小さなレストランと協力し、地元の食材を使ったタコ飯を調理し販売しました。先日は、下関沖合底曳網漁業ブランド化協議会が主催している連子鯛コンクールに、吉見の一般の方々と一緒にレシピを考案し、一次予選を突破しました。その他、無人駅の吉見駅に多くの人を呼び込むための地域イベントを町民たちと企画しました。

最近では、農業や食品加工やフラワーアレンジメント体験などを手がけている吉見の女性農家を訪ねて、地域の野菜の調理方法や飾り付け、その他食品に関することを学びに行っています。

副島 YGCとして、これからどんなことをしていきたいですか?

小椋 地域のイベント運営に関わる中で、大学の中では得ることができませんでした。それを生かして、これまで手探りで進めてきた活動を継続していきたいです。長期的には、吉見の空き家にYGCのお店を出し、地元の魅力的な商品を販売していくのが夢です。

後輩に受け継いでいくために、新生の新しい意見を取り入れながら、部員一人一人が夢を持つて活動できる柔軟なサークルでありたいと思っています。

副島 色々な可能性を秘めていますね。これからの展開が楽しみです。

※吉見ガールズコレクション(YGC) 国立研究開発法人水産研究・教育機構水産大学校 山口県下関市永田本町二丁目1-108-280511(代表) FACEBOOK:よつて!しつて!みて!吉見



吉見の女性農家の農園で新生歓迎会のフラワーアレンジメント体験



# 「うみ・ひと・くらし地域ミニシンポジウム in 奄美大島 あなたの夢はなんですか？」を開催しました。

「今日は、やる気と思いとポテンシャルのある方々が、奄美にこんなにあったとすごく驚いています」  
（副島久美さん・うみ・ひと・くらしフォーラム）。



うみ・ひと・くらし地域ミニシンポジウム2016 in 奄美大島 あなたの夢はなんですか？「動き出した私たちの活動について考えよう」（主催・うみ・ひと・くらしフォーラム、東京水産振興会、協力・鹿児島県大島支庁）が、二〇一六年十一月十三日、鹿児島県奄美市の名瀬漁業協同組合研修室で開かれた。



今後、何ができるか？

うみ・ひと・くらしシンポジウム2014 in 鹿児島がきっかけで、2016 in 静岡のパネラーの一人となった奥原誠さん（鹿児島県水産技術開発センター主任水産専門普及指導員）がいきさつを話した。「懇親会の席で、奄美大島の女性グループの活躍をフォーラムの先生方に説明したところ、是非、奄美大島に行ってみたい、というお話になった。皆様方が頑張っているというので、是非、きてください、ということから話が進みまして、これだけの方々に今日集まっていたいたところですよ」

副島さんが、漁村女性の活動に関して、フォーラムと東京水産振興会

が行ってきたこと、その活動を通じてどういうことが分かってきたのかを、各地の事例を紹介しながら報告した。

「皆さんの一歩踏み出した活動を継続させるためにはどうしていったらいいかというところで、自分の思いとか活動内容とか、なんでも言ってみる。そうすることでお互いを知り、今後、このネットワーク（奄美群島の水産物直売施設を結ぶ「奄美いしよむんネットワーク」）は何ができるかを、みんな考えていけたらな、というふうに思っています」



それぞれの活動紹介

奄美小町（名瀬漁協女性部）は村上和子さんが話した。活動内容は、①食堂経営、②水産加工品製造及び販売、等。

「二〇一四年に、紡ぎきよらの郷づくり事業で、簡易食堂兼加工施設「奄美小町」を建設し、翌年の二〇一五年五月、奄美小町を開店しました。当初は週六日の営業でしたが、加工品開発、製造や予算の都合で本年より金土日の週三日の営業としました。

なお、加工品開発は、漁協との話し合いによりまして、女性だけではなく男性の漁師さんたちも一緒に進めていくことになり、現在、調整中です」

浜きゆうら瀬戸内（瀬戸内漁協女性部）は折久美子さんが話した。活動内容は、①水産加工品製造及び販売（直売所では漁協が食堂を経営）、等。

試食品を用意してきた。マベ貝柱のタコ焼き、お魚ウインナ、水産庁長官賞受賞の養殖マグロの胃袋を使ったチャンジャ。

「チャンジャは冷凍食品で販売していて、常温でできないかなど商品開発をしていたんですが、今年の水産物品評会に間に合わず、また頼んでいた魚が揚がらなかったりして出せなかった。貝柱焼きも冷凍にして、しぼんでしまうのでどうしたら形が崩れないかと、試行錯誤しながらやっています。

ですから今日、常温で出せる加工品がちよっと難しいので、そういうのを勉強できたらいいな、教えていただけたらいいなと思っています」

すみよう漁業集落女性部は市田幸美さんが話した。活動内容は、①水産加工品製造及び販売、②加工品の移動販売、等。

すみようさんも、試食品を用意してきた。地域の昔ながらの茶請け味噌を工夫して作った魚肉まん、生で食べるサワラの味噌漬、シビ（キハダ）のツナ。

「三〇世帯の小さな集落で、魚を釣る方は三世帯ほど、七〇代が一人と八〇代の方が三人。その方

ちが釣って持ってくる魚を買い取って、三人から四人で加工品を作っています。

地域で獲れる魚が少ないため、他からカツオとかシビを買い入れて、手軽で、熱湯に入れて手でほぐして食べることができものが売りのツナを作り、サワラの味噌漬けなどと移動販売しています」



こんなものも作っています

奄美海房・魚匠は塩先尊志さん（鹿児島県大島支庁水産技師）が報告した。活動内容は、①水産加工品製造及び販売、等。

「笠利地区漁業集落の女性部で活動をスタートして、いまは集落事業からはほとんど離れて独立しています。カンパチを使った生ハム三種、夜光貝のオリブオイル漬けなど、商品数で言えば三〇以上。高級志向のものと普段食べる、低価格の安いところを分けています。島内での販売は魚匠の隣にある建物等三か所ほど。それと年に十回ほど東京、大阪、名古屋の方で、奄美大島の地域物産展とかに出展しています」

宝勢丸鰹漁業生産組合は徳田謙治さんが話した。活動内容は、①水産加工品製造及び販売、②食堂経営、等。

「メインは、一本釣りのカツオとキハダマグロを刺身にして五百円



奄美いしょむんネットワークでは、漁業集落で開発した商品のPR & 漁業集落間の加工品開発・販売の情報交換を行っている

の専用パックにして販売するのと、シビ、カツオを使った鰹節、魚類節ですね。鰹の魚類節がいはんの主力です。

せっかくなので、これだけではないってところを見てもらいます。これも作っています。日本酒です（と、桐箱から一升瓶を取り出す。皆、えーっ。笑）。実は、この酒米をこの肥料で作っています。惣菜を作ったり刺身を作ったりの切り落としやらなんやら、食べないような部位を使って肥料を作っています」



### 衛生管理、品質管理

活動内容の紹介、質疑応答にそってさまざまな経験、知恵、問題、課題が話された。調理方法、常温食品の開発、販売方法、働き手、女性の位置。なかでも安全管理、衛生管理の問題は重要である。

「髪の毛がまじらないとか、金属片が入らないとか、そうならない商品づくり、全国どこに出してもクレームが出ない商品づくりをしないと、内部からもその話が進まなくなってしまう。うちとしては切実な課題で、そこを乗り越えるためにどうしていったらいいのかは日々悩んでいるところです」  
（宝勢丸・徳田さん）

同様の問題は他からも出た。「加工品をやるにしてもお魚のメンチカツはやめようねと、この間

みんなとそんな話をしました。私たちも何度も実験し、保健所と相談して、何度で何分揚げるといのは細かく表示したんですが、お客さんがその通りに揚げないと、O157とかの事故は起こり得る。そのことは今後、自分たちの課題になるんじゃないかなあと思っています」（奄美小町・村上さん）

奥原さんがコメントした。「わたしがネットワークを作った皆さんにいちばんお話をしたかったのは、衛生管理のことです。日々のまな板、包丁の管理と作ったものに対する品質管理。これだけはやはり、食べ物を扱っていきすから、徹底してやっていただきたいなというのは私の願いです」



### あなたの夢はなんですか？

そして、今回のテーマ、あなたの夢はなんですか？ にそって一言ずつ述べた。

移動販売車があったらいいな、食堂も持ちたい、女性部単独で事業ができれば（浜きゆうら・析さん）。揚げ立てを実演販売できる車があったら（すみよう・市田さん）。漁業集落の販売所ができるが商品を置いてどれぐらいのものが売れるか楽しみ（すみよう・諏訪原つや子さん）。私が八〇歳に

なったとき先輩の和美姉さんが九三歳、それまで奄美小町が健全な経営ができて自分たちが元気でやれたらいいなあ（村上さん）。後輩にちよつとでもよくして渡せるように頑張りたい（宝勢丸・徳田さん）。名瀬の商店街にネットワークのアンテナショップを作りた（大島支庁・塩先さん）、奄美の皆さんの活動を先進事例として、鹿児島本土漁協女性部にてこ入れをしたい（奥原さん）。

副島さんも話した。「今日は、話をしているもすぐくおもしろかったですし、こうやりたいと具体的に課題として挙げられているということはほんとうにすごいことだなと思いました。是非、このフォーラムの奄美シリーズで、みんなで学び合いながら前進できるようなことを考えて、実行できたならというのが私の具体的な夢となりました」

後日談。この後、ネットワーク、大島支庁、県水産技術開発センター、東京水産振興会、うみ・ひと・くらしフォーラムのやりとりや現地調査等があった、「日ごろの自分たちをちよつと見直してみよう、まな板、包丁の管理どうしていますか？」が、この五月、引き続き開催されることになった。



奄美市大熊漁港



移動販売車があったらいいな、食堂も持ちたい、女性部単独で事業ができれば



# かくふわっと仕上がります 地区) 堀喜代子さん、他の皆さん



姫ひじき袋入りは60g、80g、150gなど

「姫ひじき」。順繰り順繰り、受け継ぎ、  
教えられ教えつつ、伝えながら続いてきた。

## 大

島が目の前にあることで黒潮の流れが穏やかになるんです。その中でこのひじきが育つものだから、「長くて、太くて、やわらかい」ひじきができるんです。ほんとうにもう、食べた人が、皆さん、おいしいねって言ってくれます」

紀伊大島がすぐ目の前に見える和歌山県串本町姫地区。姫ひじき生産組合の堀喜代子さん、中村すみ代さん、他の皆さんに聞いた。事業は、ひじきの加工、販売。



### 磯を大事に、磯を守る

「ひじきの収穫は姫地区でしていいんですが、その当時は値段がものすごく安くてね。ほんとうにいいひじきなんです、みんな放置するようになったんです。それを私たちの手で、収穫、加工から販売まで、任してくれませんかと言ったね、地区の婦人部の方たちが始めたのが四五（一九七〇）年頃です」

生活改善グループとして一九五二年に発足。一九七六年、漁協婦人部が会員の内職代わりにひじきの加工販売に取り組み始め、一九八五年から姫ひじき生産組合（以下、生産組合）として、ブランド化を進めた。女性たちの活動が商

品価値を高めてきた、和歌山県女性起業の先駆けである。

「全国、だんだん人がいなくなっている。この地区も一緒ですよ。入ってくれる若い人がなかなかない。大変な、きつい仕事ですから。いまから見ただければわかると思うんですけど、陽には焼けるは、潮風ですから、嫌いですね。」

磯に出ないで、中の仕事だけに入りたいという人たちはたくさんいるんですよ。それはダメですよ。外の仕事、磯を大事に、磯を守るということ、育てるといことを基本に、あたまに入れて入ってくださいよと若い人たちに言っています。その一本の柱を崩したらいけない。三人になろうが四人になろうがそれは守っていきましようね、と」



### 天日干しと鉄釜と

「ちよつとこの頃、収穫が少なくなってきたいますね。この辺では見たこともなかったはず、環境がかわってきているんじゃないかと思えますね。それで、毎年、手入れをして、刈り取ったら、三〇名が四日ぐらいずうつと、雑藻を除く掃除をするんですよ」

同県田辺市の新庄漁協でも、磯を磨いて十年、消滅したひじきが復活し、この頃水揚げできるようになったようである。

姫地区のひじきの収穫は、和歌山県漁業協同組合西向支所姫ひじき採捕組合が行う。生産組合の人たちは全員そこに入っている。

収穫したひじきは、船で伊串漁港の干場に運んで天日干した後、和歌山県漁協に出荷し、生産組合が大半を競り落とす。そして、伝統の製法で「姫ひじき」に仕立てて市場に出す。

「昔ながらの薪と鉄釜でもって、やわらかく、ふわっと仕上がって。天日干しのひじきと乾燥機のひじきはもう全然違いますからね。天日干しだと、風とお日様の光でふわってね、乾くものだから、芯まで。二年おいてもどうもならへんね、磯の香りが。」

毎日、炊くんですよ、これから。ひじき刈りが終わればすぐ加工に移ります。乾燥ひじきが六〇



薪を燃やして、径約1メートルほどの鉄釜でひじきを茹でる。夏場はさらに大変な作業だ



ひじきの収穫作業は、干潮時で波が穏やかで天気がいいときに

## 薪と鉄釜でもって、やわら 姫ひじき生産組合（和歌山県串本町姫



女の職場ですからね

キロ入るんですよ、この鉄釜に」  
四時間炊いて、天日干しし、選別して袋詰めする加工の仕事は、五月から十月までの期間、組合員二四人が行う。炊きは三人一組、選別・袋詰めは全員で。賃金は日当。朝六時半から夕方五時まで作業をして一人九千円ほど。作業内容によって時間給にしたり、日当の形態を変えている。

出荷先はスーパーマーケットなどで、串本、新宮等地元約五〇%、県内他地域約三〇%。約二〇%は関西や関東方面という（紀伊民報 2016. 6. 2）。

「女の職場ですからね。（笑）ありますよ。いろいろなこと、問題があります。問題が起きた時はその都度、全員が寄って話し合いしながら、もう去年なんか三回やっただね。OBの考えも入れて、そうして解決していつてます。できない場合は他の先生方に聞いて、それを参考に皆さんに説明して。この基本は崩したらいけませんよということ、もうかつちり、きちんと守っていますね」  
同席していた中村すみ代さんが続ける。  
「だから、何十年と続いている。やめる人って、そんなにいない。高齢者だけが抜けてないものね。話し合いして、続けていく」

姫ひじき生産組合 代表・堀喜代子  
〒649-4125 和歌山県東牟婁郡串本町姫 655-1  
TEL & FAX: 0735-72-0743  
<http://www.kushimoto-furusato.com/shop/himehijiki/>  
ウェブ検索「姫ひじき、姫ひじき生産組合」  
事業内容：ひじきの加工・販売  
設立年月：1976年5月発足、1985年姫ひじき生産組合  
構成員：24名  
主販売店：串本ふるさと産品市場など  
主な商品：姫ひじき・結菜 80g3個セット 3564円、姫ひじき 60g670円、姫ひじき 80g773円、姫ひじき 150g1296円 ※価格は税込み

地元の方に、退職したらどうですか、入ってくださいと声をかけて勧誘する。そうやって順繰り順繰り、受け継ぎ、教えられ教えつつ、伝えながら続いてきた。  
皆さん、元気で、色白で、肌艶がよくて、よく笑う。組合員の最年少六四歳、最年長八八歳、平均年齢七五歳である。

椅子を立てて、それぞれ喋りながら慌ただしく動き始めた。刈り取りの時間である。「この、ちよい下ですからね」と言いつつ、建物から出て磯に向かった。  
収穫作業が終盤に近付いた頃、堀さんがやってきた。  
「昨日も干潮時に、刈りたくて刈りたくてかなわんですけど、波が高くてね。危険ですから、船が出

されないんですね。三二日と一日と二日と、この磯、刈れるかねえって言うてるんですけどね。その三日間、干潮時、波が穏やかで天気がよければいいんですけど」  
そして再び作業に戻って行った。今年の解禁日は三月二十八日。話を聞いたのは三十日である。  
明日も明後日も、食卓で、うまいひじきが食べられますよう。



姫ひじき 結菜シリーズ（80g3個入り）  
太くてコシがあるが炊くと粘りがあってやわらかい

姫ひじき生産組合の皆さん、収穫はこんなかっこうで鎌を持ち、岩場で滑らないよう履き物はスパイク付である



## ●街（消費地）から

# ごちそうさま！ 女性たちの食堂

食堂・レストラン、開業を  
うながしたのは、何？

## 東

京水産振興会「全国漁村女性グループ活動実態調査報告書」(2011.3)では、起業活動事例360のうち10%が食堂。「うみ・ひと・くらし通信」は既にいくつかの食堂・レストランで話を聞いてきた。

山口県下関市・「彦島シーレディース」、同萩市・三見シーマゼラス「鯖島食堂」、茨城県・大洗町漁協「かあちゃんの店」、静岡県沼津市・内浦漁協「いけすや」、徳島県小松島市・和田島漁協女性部「網元や」、和歌山県田辺市・和歌山南漁協湊浦支所女性部「湊浦漁協食堂」等々。

活動主体は漁協または漁協女性部、有志グループ、株式会社もある。女性部でも存立の形は一様ではない。

開業の動機でよく語られるのは、低未利用魚の利活用、雇用の確保、地域への思いなど。それは、勿論ある。にしても、取材しているとさまざまなことを聞く。公式もあれば本音らしきこ

とも聞く。実際には分かち難い。

さて、店をやりたいと思うことと実際にやることの間には高い壁がそびえている。動機、思いを実行へとうながしたもの、壁を越える後押しをしたものはなんだろう？ 以下、取材メモからその一端を。

「組合も水揚げが下がってきているので、何かないか何かないかというときに、ひとは女性部有志の干物等の直販部が立ち上がった。で、そういうのもありかなと、食事を出すという話も出てきていたわけです。そこに国の予算をとって青写真まで作った町からの話があった」だが、町長も出席していた会合で、反対のすごい罵声の中、取り止めとなる。が、直販部では頑張っただけでさらに売れる。「水面下で外堀を埋めて行って味方を増やして」約一年後に開業。いわば、女性の活動が漁協を後押ししたと言える例である。

代表が引退することになって、一旦、解散の方向に向かった。「絶対やりません」と言っていた副代表が引き継いだのは、「十数年やってきてここで閉店するのは寂し過ぎると思いました。スタッフがみんなそれぞれにできるしわかっているのです、私がいなくてもまわっていきます。前代表が、辞められなくても週に一度ほどは顔を出してくれま

すし、まだ、私の上にありますから。夫は最初から協力して、店にも入ってくれました」仲間と、協力してくれる家族の存在は大きい。

地元で道の駅ができることになってグループにレストラン開業の話があった。「ほんとうはうちがする予定ではなかったです。けど、よその人にこの地域にきてもらうのはちょっと、わるい言葉でシヤクやねっていうことになって、じゃあ、ぜんぜん初めての経験ですけど頑張ろうねって、いう感じですよ」に加えて、「ひとりじゃできません。仲間づくりがやっぱり大事ですよ」と。

以下のような例もある。

水揚げが減少し浜も市場も寂しくなっている。何かしないと。行政のすすめもあって軽い気持ちで食堂をすることにしたが、「魔がさしたとしか言いようがない」と思い悩んでいたとき、うみ・ひと・くらしシンポに出た。「そしたらみんな元気やし、もうやりかけてんからやれば、なんとかかもう足を一步踏み入れているんやったら（笑）やったらどうかしらみたいな感じで、女性部で始めることになった」

言葉は違えど、「一緒に歩める人がいれば一步踏み出せる」（内浦漁協・日吉さん）ということか。よく聞くのである。（大竹）

## □編集後記

近所にエスニック料理屋があるのだが、このマスターは、春と秋のサクエビ漁期には乗組員として漁に出る。操業するかどうかは、当日の昼間に委員会の話し合いで決定する。出漁が決まると、店は臨時休業だ。春漁は三月下旬から始まる。ところが、今年のは、解禁になったものの、エビが小さい、入札できるほどの量が獲れないといった理由から、四月上旬まで休漁となってしまう。海水温が低い状態が続いているという話も聞いた。客としては店が開いているのはありがたいのだが、ちょっと複雑な気持ちになる。そういえば、静岡のサクエビの開花は例年よりだいぶ遅かった。十日を過ぎて漸く漁も始まった。仕事帰り、沖の方に漁船の明かりがぼつぼつ見えると、ああ今日はサクエビやってくるな、とちよつと嬉しくなる。気がつくとも桜も葉桜に。すっかり春が深まって、夏のシンポも形が見えてきた。今年は和歌山県での開催だ。皆様のご参加をお待ちしています。

(関)

\*全国漁村女性グループ活動実態調査報告書(東京水産振興会)

- \*彦島シーレディース 山口県下関市唐戸町6-1 カモンワープ内 083-222-9841
- \*鯖島食堂 山口県萩市三見明石1028-2 道の駅萩・さんさん三見内 0838-27-0041
- \*かあちゃんの店 茨城県東茨城郡大洗町磯浜町字東8253-20 029-267-5760
- \*いけすや 静岡県沼津市内浦小海30-103 055-943-2223
- \*網元や 徳島県小松島市和田島町字遠見85-259 080-6287-8000
- \*湊浦漁協食堂 和歌山県田辺市磯間27-6 0739-22-0430

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の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