

>> sea



>> people



>> life



うみ・ひと・暮らしフォーラム



2018 in 塩竈

●多様な経験と価値観をミックスさせたら何が生まれる？

●平成30年9月8日(土)～9日(日) 塩竈市魚市場

【主催】 うみ・ひと・暮らしフォーラム、一般財団法人東京水産振興会、塩竈市

【後援】 宮城県、宮城県漁業協同組合、国立研究開発法人水産研究・教育機構、東海大学海洋学部



●多様な経験と価値観をミックスさせたら何が生まれる？

ごあいさつ

皆様こんにちは。今年もうみ・ひと・くらしシンポジウムを開催することができ、大変うれしく思っています。うみ・ひと・くらしフォーラムと東京水産振興会は、活動の実践者である女性グループが一堂に会して情報や意見を交換し合う場として、これまで様々な地域でシンポジウムを開催してまいりました。

今年は宮城県塩竈市を舞台に、「多様な経験と価値観をミックスさせたら何が生まれる？」というテーマでシンポジウムを開催します。日頃の想いをどんどん発言し、みんなで共有していきましょう。

うみ・ひと・くらしフォーラム（関 はずみ・三木 奈都子・副島 久実）

主催者挨拶

●東京水産振興会 振興部 早乙女 浩一

このシンポジウムを開催するに当たりまして、塩竈市の皆さん、宮城県の皆さんには多大なるご協力をいただきました。どうもありがとうございました。東京よりも北で開催するのは、今回が初めてです。

宮城県は、震災後7年たち、いろいろ苦労されてきて、地元の皆さんは漁や生活を再開し、その中でまたいろいろな新しい取り組みを始めてきたかと思えます。そこに、いろいろな方々が関わってきて、新しい活動も出てきていると認識しています。西のほうから来られた方も一緒にこれまでの経験を、ざっくばらんに話していただければと思います。



挨拶

●塩竈市長 佐藤 昭氏

東日本大震災で浦戸は7メートルを超える津波がきました。残念ながら、私も渡るすべがなく、自衛隊のヘリコプターで浦戸に訪問できたのは、5日目でした。島の方々に「市長、何しに来たんや」とお叱りをいただくという覚悟で、浦戸に参ったことを記憶しています。ヘリコプターから降りて、島の皆さま方とお話しました。型どおり「市長何しに来たんや」と言われました。その次の言葉です。「俺たちは自分たちでがんばっから、心配すんな」と。「あんた、忙しいんだから、市内のことしっかり頑張れ」というような励ましの言葉をいただきまして、本当に涙がこぼれました。

こういった気持ちは、全ての里浜の皆さま方が、常日頃から思い抱いている言葉ではないかなと思います。今日もいろいろな意見交換をしていただきながら、必ず海はわれわれが守るという気持ちを持ち続けていただき、それぞれのふるさとで頑張ってくださいますことを心よりご祈念申し上げまして、歓迎と御礼のごあいさつとさせていただきます。



●NPO食生態学実践フォーラム／宮城学院女子大学 平本 福子氏

今日は赤いTシャツを着ている学生たちと一緒に参加させていただいています。いつも、この場所で、東京水産振興会のご支援を受け、塩竈市の魚市場のご協力を得て、年に4回くらい地域の子どもの食育を、ここ2年くらいさせていただいています。

今日は、NPO食生態学実践フォーラムの仲間も来ています。私は、管理栄養士の養成に関わっています。食べることはもちろんなのですが、食べる人間も、生産から食卓までを知って食べるということに、すごく力を入れています。たまたま、ここは魚市場なので、漁業者の方も、加工業者の方々もネットワークがあります。カツオの加工業者もすごく子どもたちの教育にご協力して下さいます。



参加グループ及び参加者

| 参加女性グループ | | その他参加 | |
|----------|-------------------------|-------|----------------------------------|
| 宮城県 | 宮城県漁業協同組合 七ヶ浜支所 女性部 | 宮城県 | 宮城県農林水産部水産振興課 |
| 宮城県 | 宮城県漁業協同組合 石巻湾支所 女性部 | 宮城県 | 宮城県漁業協同組合女性部連絡協議会 |
| 宮城県 | 宮城県漁業協同組合 大谷本吉支所 女性部 | 宮城県 | 宮城県水産高等学校 |
| 宮城県 | 宮城県漁業協同組合 歌津支所 女性部 | 宮城県 | 宮城県水産技術総合センター |
| 宮城県 | 宮城県漁業協同組合 塩釜市浦戸東部支所 女性部 | 宮城県 | 宮城学院女子大学 |
| 宮城県 | 合同会社ががんばる浦戸の母ちゃん会 | 宮城県 | 水産大学校 OB・OG |
| 宮城県 | 南三陸おふくろの味研究会 | 東京都 | 大島町役場産業課 |
| 宮城県 | 宮城県漁業士会 | 東京都 | 全国漁業協同組合連合会 漁政部 |
| 東京都 | 東京都八丈島漁業協同組合 女性部 | 東京都 | NPO法人食生態学実践フォーラム |
| 東京都 | 東京都伊豆大島漁業協同組合 加工部 | 静岡県 | 由比港漁業協同組合 |
| 静岡県 | 静岡県漁業協同組合女性部連合会 | 静岡県 | 東海大学海洋学部 |
| 石川県 | 輪島・海美味工房 | 山口県 | 国立研究開発法人 水産研究・教育機構 研究推進部山口連携室 |
| 岡山県 | 牡蛎の家しおかぜ | | |
| 高知県 | すくも湾漁業協同組合 安満地支所 女性部 | | |
| 高知県 | すくも湾漁業協同組合 柏島加工クラブ | | |
| 高知県 | 土佐ひめいち | | |
| 佐賀県 | 合同会社佐賀市漁村女性の会 | | |
| 大分県 | 合同会社漁村女性グループめばる | | |
| 鹿児島県 | 株式会社漁師の店 さかな | | |

プログラム

| | | |
|----------|------------------------------|--|
| 9月8日 (土) | 塩竈市魚市場 | |
| | ■ 試食会 | |
| | ■ 趣旨説明と年次報告 (うみ・ひと・暮らしフォーラム) | |
| 9月9日 (日) | ■ みんなでトーク | パネリスト 宮城県漁業協同組合七ヶ浜支所 合同会社よあけのてがみ 合同会社佐賀市漁村女性の会 宮城県農林水産部水産振興課 赤間 淳 氏 塩坂 佳子 氏 古川 由紀子 氏 浅野 勝志 氏 |
| | ■ 視察 | |

多様な経験と価値観を ミックスさせたら何が生まれる？

みなさん、こんにちは。うみ・ひと・くらしフォーラムです。私たちは中央水産研究所の木奈都子、水産大学の副島久実、東海大学の関いずみの三人で活動しています。あれ、今日は一人足りないぞ、と思われている方もいらっしゃるかと思いますが。副島さんは、研究のために半年間デンマークに行っています。海外の漁村や漁村女性のことをたくさん調査し、もうすぐ帰ってきます。また、そういう報告も皆さんに披露できればいいなと思っています。

さて、今回のシンポジウムは宮城県塩竈市の開催となりました。

東日本大震災で甚大な被害を受けた宮城県では、震災後にボランティアの経験などをきっかけに地域へ移住した人たち、また、働き方や暮らし方を見直して実家の漁家に戻ってきた人たちなど様々な人たちが漁業や漁村に関わる新しい活動に取り組んでいます。このような動きは、全国的にも出てきているような気がします。例えば

ば、地域支援員として都市部から来た若者たちが、その地域のために働く中で、だんだんとその地域に根をおろしていくようなことも聞いています。そこで、今回のテーマは「多様な経験と価値観をミックスさせたら何が生まれる？」ということにしました。多くの地域にとつて関心のあるテーマではないかと考えています。

また、今回の開催地である宮城県塩竈市は古くから水産業、特に水産加工業が盛んな地域であるだけでなく、周辺地域も含めて松島湾の恵まれた環境を活かしたワカメやノリ、カキなどの養殖業が重要な産業となっており、多くの漁村女性が関わりながら地域に根差した水産業が営まれている場所でもあります。「うみ・ひと・くらしシンポジウム2018 in 塩竈」は、塩竈市のご協力を得て、震災前から活動されていた方々、そして震災後に新たな活動に取り組まれた方々など多様な方々を交えて、意見交換していききたいと思います。

うみ・ひと・暮らしフォーラム 年次報告 (2017年9月～2018年8月)

● 横のつながりを深める活動

うみ・ひと・暮らしシンポジウム
和歌山 2017年9月2日～3日 『いかに若い人を呼び込むか』



● 具体的課題を解決する活動

地域ミニシンポジウム
九州・山口 2018年6月8日 「商談成立の秘訣(ひけつ)」



地域ミニシンポジウムは皆さんからの要望に対応します。小さなきっかけ作りでも、具体的な手法についても、アイデアがあればまずは私たちにご連絡ください。一緒に考えて、実践に結び付けていきたいと思ひます。

● 実践活動

ジャパン・インターナショナル・シーフードショー
(東京ビッグサイト)の出展 2018年8月



うみ・ひと・暮らしブースを設け、漁村女性グループめばる、佐賀市漁村女性の会、土佐ひめいちの3グループが出展しました。大変盛況で、いくつか商談もまもられました。

● 情報発信



▲ うみ・ひと・暮らし通信
2017年12月 Vol.11 (左)、2018年9月 Vol.12 (右)



◀ うみ・ひと・暮らし
シンポジウム2017 in 和歌山 報告書

皆さんの地域に取材に伺うこともあります。ご協力よろしくお祈ひします。
また、ご意見や寄稿なども大歓迎です。



漁村女性グループが手作りする商品

それは 目の前にある輝くうみとあったかいひとたちに
育まれてぐらしを明るく彩る そんな商品です

おもわずほっこりした気持ちになれる

うみ・ひと・ぐらし試食会で

うみと ひとと ぐらしをゆっくり楽しんでみませんか？

宮城県漁業協同組合 大谷本吉支所女性部 おばちゃん倶楽部
(気仙沼市)

浜福神漬

原材料は全て国産です。地元産の塩蔵ワカメと
ひと手間かけたしゃきしゃきのキュウリは噛むほどに
おいしさが増します。おかずにもお茶請けにも
ピッタリなお漬物は農林水産大臣賞受賞の製品です。



かぼちゃまんじゅう (小豆)

多くの家庭で作られ捨てられていたカボチャが
もったいない！をきっかけに作られたおまんじゅうは、
餡子から手作りしている素朴で優しい味です。
道の駅での販売のほか地元の催事やツールド東北にも
出品依頼が来るほどの人気商品です。



宮城県漁業協同組合 歌津支所女性部
(本吉郡南三陸町)

ほたてご飯

旬材のホタテを大きく切ることで加熱後も食感を損なうことなく、
また、材料を全部一緒に炊き込むので米が材料のうまみを吸収し、
冷めてもおいしく食べられます。





宮城県漁業協同組合 仙南支所 亶理浜っこあちゃん市
(亶理郡亶理町)

金頭の天ぷら

仙台湾で獲れ、荒浜漁港に揚がった金頭(カナガシラ)を使用しています。
金頭の中骨を取り開き、食べやすく天ぷらで販売しています。

宮城県漁業協同組合 唐桑支所女性部
(気仙沼市)

赤血貝とまとチャウダー

ホタテより味が濃い赤血貝を使い、タマネギ、ジャガイモ、ニンジン、
トマト等を白ワインでじっくり煮込んだトマト味のチャウダー。
そのままでも美味しいですが、パスタに混ぜてスープパスタやグラタン、
ドリアにしてもおいしく召し上がれます。



合同会社ががんばる浦戸の母ちゃん会
(塩竈市)

生のり佃煮

味は濃いめですが、あったかご飯にのせて食べると
最高です。



かき佃煮

強火で一気に炊き上げる、
ふっくら感のある佃煮です。



味付け海苔

一番摘みを利用しています。オリーブ味、ゴマ味、
とうがらし味、ガーリック&ペッパー味が
あります。



南三陸おふくろの味研究会

(本吉郡南三陸町)



カキのアヒージョ／タコのアヒージョ
ホヤのアヒージョ／カキの醤油麴煮
タコの醤油麴煮／ホヤの醤油麴煮

水揚げされたばかりの南三陸産の新鮮な素材を使って、
地元のお母さんたちが一つ一つ真心を込めて手作りしています。

ヤマブン水産

ツブの味噌漬

とれたての新鮮なツブを、添加物なしで手作りしました。
ごはんのお供にぴったりです。



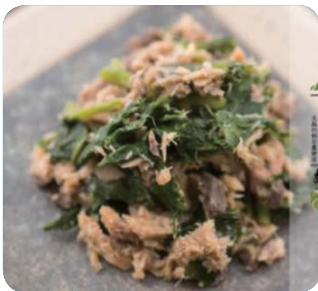
伊豆大島漁業協同組合 加工部

(東京都大島町)

ほぐし鯖の明日葉和え

骨まで食べられるように加熱処理したゴマサバのほぐし身を味付けし、
抗酸化作用が強いカルコンを豊富に含む明日葉と和えました。

「東京都地域特産品認定食品」、「大島町優良特産品」に
認定された商品です。



土佐ひめいち

(高知県宿毛市)

きびなごのおから寿司

丸めたおからを宿毛地域の特産品である
キビナゴの酢メでまいた郷土料理です。
土佐ひめいちでは、おからに焼いた鯖のほぐし身を混ぜ、
魚の塩味と脂のうま味を加えています。



宮城県農林水産部水産業振興課

塩竈汁

塩竈はその名の通り、かつて製塩で栄えた町。
伝統的な藻塩づくりは現在も塩竈神社の神事として継承されています。
塩竈汁はその藻塩を使い、魚市場に水揚げされるマダラとサンマで
作った潮汁です。



会場風景





み・ん・な・な・で

ト

ク

司会進行：三木 奈都子

三木 改めまして、皆さんこんにちは。これから、みんなでトークを始めたいと思います。私はうみ・ひと・暮らしフォーラムの三木といいます。よろしくお願いします。

今日はパネラーとして、四人の方にお声掛けをしました。最初に、この四人のパネラーの方々に自己紹介を兼ねて、それぞれどういう活動をしているか、どういう思いを持って活動に取り組まれ、あるいはどういう思いを持って地域で暮らしているかというところをお話いただけます。

脱サラ漁師の妻から見た漁業と女性活動

赤間 こんにちは。宮城県漁協の七ヶ浜支所にある吉田浜分会という女性部の会長をしています赤間淳で

す。今日は雨が降ったりやんだりの良くない天気のところ、県外からもこの宮城県塩竈市に来ていただきましてありがとうございます。では、まず、自己紹介を兼ねて、自分の町のことを紹介します。

私の住んでいる七ヶ浜支所は、車でここから十分くらいです。日本三景の一つ、松島までも、車で十五分くらいの場所です。ここは昔からたくさん魚が獲れる港町です。

七ヶ浜ではノリの養殖や漁船漁業が行われていますが、経営体数は震災前から比べるとぐっと減っています。もちろん、宮城県だけではないのですが、漁業にとって残念なことだと思っています。

私が所属しています宮城県南部管内の女性部では、先ほどご紹介にもありました、合同会社がんばる浦戸の母ちゃん会が、今回宮城県の漁業者交流発表大会で、県の代表に選ばれました。浦戸諸島はここから船で二十分余りのところにあります。私はこの島に二十代の頃に、海水浴に行きました。すごくいい所なのですが、その頃の私は、海のこと何もしりませんでした。交通手段といえばバスや地下鉄しか知らなかったもので、船しかなくて、次の船までものすごく時間があるような島の海水浴はもう二度と行かなくていいや、と思ったので



す。今から四年前にまた縁がありまして、浦戸諸島の桂島の花火大会に行きました。そうしたら、ここはこんなにいい所なんだな、と思えて、今度は逆にうれしくなりました。小さな全国規模にもならない町の花火大会だったのですが、すごくわくわくして、うれしくて、ほっとして、いい気分になれたことを今でも覚えています。ですか



赤間 淳 さん

宮城県漁協七ヶ浜支所女性部
吉田浜分会長

1994年に当時サラリーマンの夫と結婚、2005年舅の病気をきっかけに、サラリーマンを辞めた夫と海苔養殖業を始める。これまで知らなかった漁業の世界に関わる魅力を日々感じている。



塩坂 佳子 さん

合同会社よあけのてがみ 代表

2015年に東京から石巻に移住。コンテンツの企画・制作、編集・執筆などを行う「合同会社よあけのてがみ」代表。水産の街・石巻から魚食文化の復活を叫ぼうと「石巻さかな女子部」を結成。



古川 由紀子 さん

合同会社佐賀市漁村女性の会 代表

2000年に勤めていた漁協の女性部メンバーとともに海苔加工品の製造・販売事業を立ち上げる。2006年に漁協を退職、「佐賀市漁村女性の会」を結成。2008年に法人化し代表となる。



浅野 勝志 さん

宮城県農林水産部水産業振興課 課長

石巻の水産業普及指導員時代から、漁協女性部の支援を続けている。2018年4月より、宮城県農林水産部水産業振興課長。

ら、また行きたいと思っています。同じ南部地区の管内で活動している、巨理浜っぴりあちゃん市という活動もあります。先ほどの試食会でも、カナガシラの天ぷらが出ていました。骨がなくてびっくりしたのですが、やはりあれくらい手の込んだものだからこそ人気商品になっているし、農林水産大臣賞をいただくのだなというのを食べてみてすごく感じました。

こういった試食は自分の目で見て味わうことによつて、何がいいのか、どこがいいのかはつきり分かるというのをとても感じました。これが、私の住む地域、地区の紹介になります。

今回このシンポジウムのパネリストのお話をいただいたときに、何を話せばいいのかなと思っていました。プログラムを見させていただいて、県内から随分と試食品を提供してくれる女性部の方々がいるのを見たときに、こんなにあるのだと、全然知らない商品やわざわざ行かないと食べられないような物ばかり。でも、宮城県はこんなに頑張っている、それぞれがやっている

のだなということ、私としてはうれしかったです。

うみ・ひと・くらしシンポジウムには、今から五年前に、関先生にお誘いをいただいて、鹿児島で行われたときをきっかけに二度ほど参加させてもらいました。まず、西日本の人たちに会った瞬間から圧巻でした。とても商売気があって、勝ち気で、どんどん自分のことをアピールしていくという、シンポジウムに來られるくらいの方々なので、特にそういう方が多いとは思いますが、何かこう東日本には感じないものを感じてきたのです。そのときに思ったのが、こういったのは、まず自分ではできないので、宮城県、せめて東北地方のどこかでこういう会が開催されたいいなと漠然と思っていました。あれから五年六年たった、今回このように宮城県で開催していただけなことを、そして、県内からも、県外の方も来ていただけたことをとてもうれしく、感謝しています。

それから、プロフィールにも載せてありますが、私の家はノリ養殖をしています。今日、皆さんのお手元に、小さい物ですが、我が家の味海苔をお土産に持ってきましたので、ぜひ、ご賞味いただけたらと思います。

石巻への移住・起業 「おさかな女子部」を立ち上げる

塩坂 こんにちは。よろしくお願ひします。合同会社よあけのてがみの塩坂です。このようなどころでお話させていただくのが大変恐縮なくらい、特に涙で何をしているというわけではありません。出身は大阪の高槻市です。こちらに來るまでは結構

長く東京に住んでいました。東日本大震災後、二〇一一年六月くらいからボランティアで仙台市や石巻市に通い始めまして、がれきの片付けなどいろいろな活動をするうちに、ちょうど三年前の九月に東京から石巻市に移住してまいりました。

何で移住してきたかといいますと、石巻市には六次産業化、地産地消推進センターがあります。当時の石巻市役所の産業部長さんから声を掛けていただいて、石巻市の産業復興支援員という肩書きのお仕事をしました。最初に、今着ています「東北☆家族」というキャラクターグッズを、イラストレーターの人と一緒に始めました。東北応援のグッズを作って、売り上げの一部を被災地に寄付するということをやってきましたら、だんだんそれが有名になってきました。石巻市の職員の方から、もうこっちにきて、うちの町をサポートしてくれないかというお声掛けをいただきました。

私は、それまで東京で、フリーランスのライター、編集者をやっていました。その編集力と発信力を買っていただいて、三年前に引越してきました。産業復興支援員のお仕事は一年前に辞めまして、今は自分で、合同会社よあけのてがみという会社を立ち上げています。

今日なぜ私を呼んでいただいたかというところ、石巻さかな女子部の部長をやっているからです。これは、最初に石巻市に呼んでいただいたときに、産業復興支援員のお仕事の環境として三年前に始めました。その時に「ぽにびん」という石巻の情報サイトを立ち上げたのですが、何をしたら町の発信になるのか分からなかった。東京で雑誌を作っていた編集力をいかして、

行ったほうがいいスポット百件を取材に行ったり、石巻のお土産を百個撮影して紹介したり、テレビや人のインタビューや歴史の話などを集めて、コンテンツを作っていました。その中の一つとして、石巻さかな女子部を立ち上げました。結果、この中で一番評判が良くて、力になってきたのが、この石巻さかな女子部です。

去年産業復興支援員は辞めました、それと同時にこれを辞めてしまつには部員数も多いので、今も私が引き継いで続けているという形です。幽霊部員も多いのですが、今のところ四十名ぐらいの部員が名を連ねています。

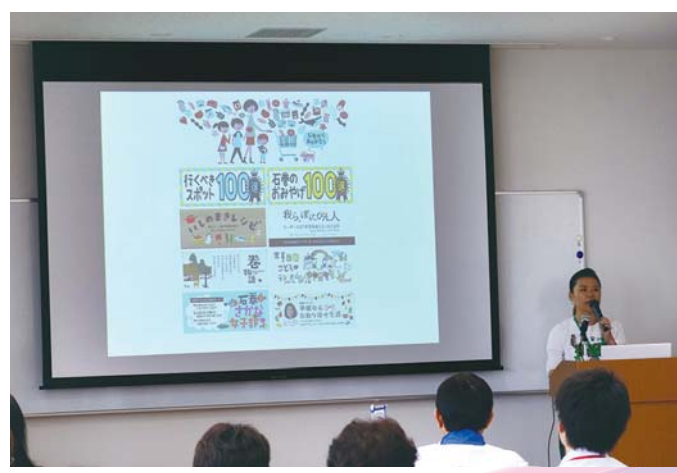
今日は八丈島のほうからも参加しているというのでびっくりしました。私は二年前ほど、小笠原諸島の父島に住んだことがあります。そこで、釣り船や漁船に乗せてもらつて、大きな魚を釣ったり、釣り人の手伝いをしたりする仕事をしていたことがあります。その時にお魚って本当に面白いと思いましたが。大きな魚を自分でさばけるようになったらとても楽しくて。十年くらい前にその経験があつて、この石巻に震災関係で来たとき、魚の町と聞いていたのに、石巻の町中でなかなか鮮魚を手に入れるのが難しいなと感じました。

今日の試食に出ていたカナガシラの天ぷらはすごくおいしかったのですが、ああいうものが、町のほうほうで売られたりするのかなと想像していたら、全くそういうことはありませんでした。震災後ということも、もちろんあったのですが、町の鮮魚店が少ない。大型スーパーでお母さんたちがパックの切り身を買っている。そして、それがアラス力産だったり、アメリカ力産だったりするという姿に衝撃を受けました。石巻って魚の町だったのではないのかなと思っていました。

そこで、消費者の皆さんに、自分でおろせるようになりましようよと、ウェブサイトに呼びかけました。一回目は私一人で長さんという魚屋さんに弟子入りしました。そうしたら町の女性たちが、私も教わりたいという形で部員になってきました。月に一回、このお魚屋さんで、旬の魚をおろすという、おろし会というのを主催しながら、その模様をウェブサイトのブログで毎月発表していきます。それを見ている人たちが、また仲間に入ってくるという形で広がっていききました。若い人たちも、主婦の方も、意外と魚おろせなかつたんだよねという方がすごく多かったです。特にお金は取りません。ただ、魚屋さんでお魚を買っ

てもらつたのです。そしてそこでみんなでおろすということですよ。例えば、アンコウやアナゴもやりましたし、巨大なタコなどもやりました。皆さんは涙のお母さんたちなので、魚をおろすなんて当たり前かもしれないですが、町の方では違います。私も東京で一人暮らしをしていたときは魚はパックでしか買わなかつたし、魚を丸で購入するということは経験がないという人が多いということですよ。だから、さかな女子部では、自分たちがおろし方を学んで、お隣のお友達のおさんにも伝えるということをやりたいですよという活動をしています。

そのうち、自分たちがおろし方を学ぶだけではなくて、例えば、川開きのお祭りや鮮魚店から魚を仕入れて、バーベキューで焼くお店を出しました。仙台駅前のスーパーのイベントで、サババーガーを開発して販売しました。「ほや祭り」に呼んでいただいて、去年はレシピングランプリ特別賞をいただきました。これもみんなで開発しました。さかな女子部のメンバーは、お料理に興味がある方、魚が好きなお方、まちおこしなどの行動力がある方、それから時間もあつて経済的に自立している方。結構、有力な女性、使える女性というのでしょうか、そういった力のある、激しめの女性が集まっ



てきています。カフェオーナーや、元パティシエの方もいます。活動するときにそろいのエプロンを作った時、ステージが変わったと感じた時がありました。こういうおそろいのものを作ったときにとても団結力があがりました。

今の会社は、地域や日本全体の面白いことをデザインや編集力で発信していくこと

いう趣旨でやっています。チラシを作ったり、グッズ、「東北のおさかなマグネット」を作ったりしています。東北の魚は多種で、石巻には二百種類の魚種が水揚げされています。こちららの塩蔵も大変な魚種数だと思っています。魚種の面白さ、味だけではなく、見た目や生態など、女性たちには、活動を通してそういうことと共においしさや魚食を教えていくというか、共有していく中で、面白いことができたらなと思っています。

よあけのてがみのホームページに興味のページがありまして、これは全くお金にはなっていないのですが、ここでもいろいろブログを展開しています。この中にさかな女子部というコーナーをやっていますので、良かったら見てください。

ずっと活動を支えてくださった魚長さんは、七十年の歴史があったのですが、おそらく震災以降のお疲れと、大将の急なご病氣も重なったということで、今年五、六月に突然閉店されたのです。私たちがさかな女子部も大変お世話になったので、何か恩返しをと考えているところではあるのですが、次をどうしようかというのは思案中です。こういった皆さんとの出会いもありますし、何かまた違う形の発信や、皆さんとは違う形で魚食文化や魚の町、地域のサポートをさせていただければうれしいなと思っていますので、よろしくお願ひします。

女性活動から女性企業へ成長した十八年を振り返る

古川 皆さまこんにちは。佐賀市漁村女性の会の古川と申します。私たちの加工品事



業がスタートしてから、今年で十八年になります。その歩みをご紹介します。私たちが活動は、十八年前、当時五十二名いました漁協女性部員全員参加型ということ、事業がスタートしました。組合員ほとんどがノリ養殖の漁家で、佐賀海苔の生産をやっていました。佐賀海苔の品質の高さというのは厳しい入札基準に支えられていましたので、板海苔に加工した際に、入札基準に満たない、いわゆる傷海苔がたくさんありました。そこで傷海苔の付加価値向上策として、加工品事業をスタートさせたわけですね。二〇〇〇年当時、私は漁協の職員で、漁協女性部の事務局をしていた関係で、私が加工品事業を指導するということになりました。

まず、加工するにあたっては、どうして

も、製造する場所が必要ということ、漁協の当時使われていなかった空き事務所を改装して、海苔の佃煮を作る事業がスタートしました。女性の活動がやりがいがあるようにということ、漁協からは独立採算するという形で始めましたが、改装費用の百五十万円は組合が出してくださり、また、佃煮製造に必要な釜と充填(じゅてん)機、シール機の三台を用意してもらいました。資材のリース料として、年間十二万円を漁協にお支払いすることで、話がまとまりまして、何とか形ができました。

どのような佃煮を作るかということ、部員みんなで話し合いました。佃煮の原料の傷海苔は市場に出せないとはいえ、最高級品を使っていました。そこで、地元の直売所のレベルではなくて、全国区に売り出すということ、話がまとまりました。本当に今思えば、素人がよくまあ全国区に商品売りだすという大胆な夢を掲げたものだなと思っています。

海苔屋の作る海苔の佃煮と言っても、店頭には山ほど商品があります。その中で、勝ち残っていくには、単なる海苔の佃煮だけではどうしても勝負がないだろうということ、思いついたのが、昔から健康によいとされ、朝ご飯には必ず食卓にのぼっていた、海苔と梅干しを組み合わせたということ、「うまかのり梅(はい)」という商品が誕生しました。「はい」は佐賀弁で語呂合わせで梅を「はい」と呼ばせています。

新発売した当初は、部員のモチベーションもすごく高くて、新たなことをやるということでもみんな一生懸命になって、本業のノリ養殖業をこなしつつ、貴重な時間

をやりくりして参加してくれました。しかし、一年を過ぎた頃から部員が少しずつ離れていきました。それは、初年度が赤字に終わったことに加えて、事業の先の展望が見えないということでした。五十二名の部員が辞めていき、十七名にまで減りました。

全員参加型の事業を諦め、残った十七名の有志で取り組むということになって、再スタートをきりましたが、販路を作っても思うように広がらず、売り上げは伸び悩んでいました。キャッシュ不足が常態化している中でしたので、このまま事業を継続するのはかなり厳しい状況にまで追い込まれて、解散の話も何度も浮上してきました。

私自身も、漁協の自分の仕事を抱えながら、オフのときに加工品事業を指導するというところで、何か中途半端になっているのではないかなという思いもありまして、この事業に本気で専念するために、二〇〇六年に漁協を退職しました。簡単には辞めさせていただけなくて、辞表も組合長預かりになりましたが、一年過ぎて、再度退職願を出して、認めていただきました。この事業に二名の女性部の人たちがついてくるということ、その人たちと今までの事業を引き継ぐ形で、「佐賀市漁村女性の会」を立ち上げて、再々再出発をしました。

ちょうど私が退職した年に、うまい具合に、地元の自治体が、佐賀県産品を首都圏に売り出すという事業をスタートさせましたので、私も一からやり直すつもりで、その勉強会に参加しました。アドバイザーの方と話し合う中で、私の希望は、有名な百貨店や生協の共同購入に販路を広げたいと言ったのです。そうしたら、「素人が生協に出すのはすごく厳しい」と言われました。



みんなであーく

>> sea

>> people

>> life

でも、なんとか頑張ってやりたいからというところで、話し合いをしているうちに、全国に支社を持つ卸の会社の営業マンが、うちの商品を関西にある生協に紹介してくださるようになったのです。

生協と付き合っていく上で欠かせないのが、工場検査でした。元々の工場が取り壊し寸前の古い建物でしたので、その中で指摘事項はたくさんありました。それを一つ一つ修正していかなければならなかったのです。何しろ、余分なお金もないということ、水道の蛇口をホームセンターから買ってきてレバー式に変えたり、配線のたてこみ穴をパテで埋めて虫が入ってこないようにしたり、自分たちで工夫して何とか検査をクリアしました。

中でも一番問題だったのは、金属探知機でした。地元の金融機関に私たちのやっていることを一生懸命説明しましたら、最終的にはお金をを出していただき、金属探知機も購入することができました。

生協に採用されたときに注文を受けた数が三千個でした。今まで百個売ればいいということまでやってきて、いきなり三千個という大きな数字がきたのです。紹介してくださった営業の方は大丈夫かと何回も念を押されました。でもどうしてもやり

たかったので、三千個を作りあげるのにはどうしたらよいか逆算をしました。賞味期限はどのくらいなければいけないとか、本当に細かい取り決めがあって、あまり早く作ってもいけないということで、納品する前から遡って、一カ月くらいの間で、日割りで一日に何個作るということをやりました。そのときには、朝早くから夜寝ないで作り続けるという状態でしたが、何とか欠品なく納品ができました。

そうこうしているうちに、やっと百貨店など直販ルートも自分たちで開拓して、今からやるぞと思っていたときに、法人化をしないといけないということで、信用力不足といふような新たな壁にぶつかったわけです。ここまでできて、後戻りはできないと、一歩踏み出すことにスタッフの反対はありませんでした。もう迷いはなかったです。それで、二〇〇八年十月には合同会社佐賀市漁村女性の会を設立しました。

生協の組合員さん向けの共同購入は夕方ログ販売で、三ヶ月くらい前から計画があがるのですが、そのときに今うちが取引している生協さんは、組合員数が三百万人もいらっしやる所なので、決まれば数が大きいのです。五千個、八千個が当たり前くら

いの世界です。初めて採用された三千個の時は、朝早くから夜遅くまで作業をして、もうへとへとになりました。これがしょっちゅうということになれば自分の身体がもたないなということ、製造過程を見直して、マニュアル化することに取り組みしました。その結果、驚くほど効率が上がりました。品質の安定化も実現しました。また、作業にかかる人の動きも全て見直して、うまく効率化が進みまして、できあがる数量も計算ができるようになりました。

私が漁協を退職した翌年、思いがけないところから転職が訪れました。二〇〇七年、有明海沿岸の漁協が合併により一つになり、漁協の販売部門が直販事業をスタートさせました。そして、生海苔を原料とした漁協ブランドの佃煮の開発と製造の依頼が私たちにきました。自社ブランドだけだと、なかなか思うような販路は広がらず、生産量も限られてきますが、OEMだと相手先のブランドと販売力をいかにして、生産量を向上させることができます。作業員を休ませることなく収益を上げることができました。

小さな手作り工房でも、苦労しながら着実に事業を進めてきたことで、得られた信用と、そして何よりも商品力を認めてもらったことが、OEMの取引につながった

と自負しています。

漁協という組織は本当にすごく大きいものがあると思います。私もかつては、漁協からの協力が得られないなど愚痴をこぼしていた時期もありました。しかしながら、ラブコールが来るような魅力的な事業に仕上げて、漁協とは良好な関係を築くことが大事なのではないかと、今は考えるようになりました。活動の成果として、高付加価値の商品を開発して、大手メーカーとの差別化を図ったことで、小規模事業者でも市場に参入できることが示せたのではないだろうかと考えています。

現在は、製造販売のみならず、消費者との交流、「佐賀」有明海苔ファンクラブの結成や、うみ・ひと・くらしフォーラムもそうです。全国の漁村女性のグループと活動しながら、いろいろな情報交換をしています。漁協女性たちによる加工販売活動というのは、単なる加工品の製造、いわゆる経済活動だけには留まらず、地域活動に直結していることに大きな意義があると私は考えています。地元の観光協会とタイアップした、年一回の消費者との体験交流は、多くの佐賀海苔のファン作りにも貢献しています。これまでの経験をさらに広げ、今後はクラウドファンディングを活用して、さら

に佐賀海苔のファンクラブを充実させたいと、今、準備をしているところです。また、国内のみに限らず、海外の漁村女性グループとも交流を深めました。

漁協を退職した年、このうみ・ひと・くらしシンポジウムに初めて参加しました。そのとき、全国の漁村女性グループの、それぞれの悩みやいろいろな課題を聞いている中で、私も一人ではないのだと、勇気ややる気をもったような気がします。創業以来、軌道に乗るまでは、直販に注力する余裕は本当になくて、生産体制に不安もありましたが、大口の需要に対応する生産体制も整ってききましたので、今後は本格的に直販事業を展開していきたいと考えています。

昨年と今年、うみ・ひと・くらしフォーラムと東京水産振興会で、インターナショナルシーフードショーに出展する機会を与えてくださって、本当に感謝しています。手作業でも、関わる人たちの動きの気迫が、バイヤーを引き寄せるのだということ、この展示会で学んだと思っています。

これまで、何度となく、解散の危機がありました。ここまで継続してこられたのは、思いを共有できる、素晴らしい仲間たちがいたからだと思っています。これからも、かけがえない仲間たちと小さな手作り工房の一番星を目指して、頑張っていきたいと思っています。ありがとうございます。

東日本大震災後、集いの場として再開した女性活動

浅野 宮城県庁水産振興課の浅野と申します。よろしくお願ひします。私がここに立っているのは、そこいらっしやる早

乙女さんの前職時代からお付き合いが大変あったということ。それから、やはりなんといっても、うみ・ひと・くらしフォーラムの長女、次女の方々が県庁にいらっしやって、女性部の話をしたときに、つつい調子に乗って、いろいろなことをしゃべってしまったことが原因していると思います。

最初、ここに登壇するのはどなたか女性部の方と思っていたのですが、ちようどのシーズンいろいろな行事もたてこんでいまして、一番知っている浅野さんという話になりました。紹介したのも自分だし、「まあ、うん」ということで、ただいま、緊張の時間を過ごさせていただいています。

本日は、まず自己紹介させていただきます。宮城の水産業、漁協女性部の方々の活動の事例紹介、最後に宮城県の取り組みをご説明させていただければと思います。

自己紹介というよりも、どちらかという大家族紹介になります。実は私、宮城県黒川郡大和町という、少し山手に住んでいます。海とは縁もゆかりもない育ちをしていまして、どちらかというと川魚などを食べていました。昭和三十九年生まれで去年五十三歳になりました。家族が妻、長女、次女、三女と、何かさつき、三姉妹の話がどっかでありましたが、我が家も三姉妹です。母もいますし、私の兄弟は姉と妹で、どこに行っても女性に縁があるのだなというところで、今回の話もやはり私が受けなければだめかなと意気込みだけはあります。

ここから、真面目な話です。宮城県の水産業の紹介です。県の沿岸北部はリアス式海岸、南は砂浜海岸で、ノリ、カキ、ワカメ、ホヤ、ホタテといった養殖業が大変

盛んな地域です。漁船漁業は刺し網、小型底引き網漁業で、サケ、タラ、カレイなどを獲っています。県内には、百四十二の漁港があって、漁港の数は全国で第五位くらいです。

県内の気仙沼、石巻、女川、そして塩竈は沿岸沖合遠洋漁業の基地になっています。宮城県には特定第三種漁港という漁業に重要な漁港が三つあります。他の県はあっても一つということ、それくらい昔から漁業が盛んな地域だということです。ちなみに、平成二十八年の漁業生産量は二十八万トン、全国第三位。そして、生産金額では、七百六十億円。全国第五位です。

本題の、漁協女性部の活動の事例紹介をさせていただきます。宮城県漁協の女性部連絡協議会は、各漁協の支所の女性部の方々が会員になっています。支所は二十七支所ありますが、その内十八支所で女性部が現在活動中です。女性部の部員の方々は千百十名。本日も女性の方々が来ていらっしやいます。皆さん精一杯全力で頑張っている方々です。

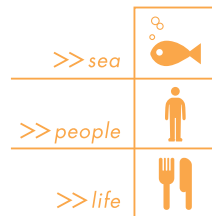
女性部の事業としては、まず、水産物の消費拡大、健康な暮らし、環境保全運動、生活設計の推進、そしてアクセサリーの販売活動もやっています。そのアクセサリーですが、震災後、人工で種苗生産した緑色のアワビの稚貝の殻を活かして、手作りのアクセサリーを作りました。その名前も「わたつみ」ということで、海の神様、わたつみとして、守り神として守ってくださるように祈りをこめた貝殻のアクセサリーです。

これをなぜ紹介しているかというと、私も作るに当たっているいろいろな関わらせていただきました。震災後、漁協女性部さんが最初

に取り組んだ活動だったと思います。震災後、なかなか女性の方々一堂に会する機会がなくて、このアクセサリーを一つのテーマにして、これを作るために皆さんが集まって作業していただきました。そのとき感じたのは、女性はとにかく一人じゃなくて、みんなで集まるとすごくパワーが出るんだなということ、久しぶりに話が弾んで、ペンダントができたという時もありますが、それでもとにかく、こういったことをやってよかったなと考えています。

それから、先ほど赤間さんからお話のありました、仙南支所水産加工研究会の活動についてです。巨理というのは県南の地域で、「浜に笑顔を取り戻せ！震災を乗り越えて、浜っこかあちゃん市六年の軌跡」ということで発表をされました。魚の





みんなでトーク

頭、うるこ、内臓を取って、調理加工する活動で、今年の三月の漁業者の交流大会では、流通消費拡大部門で全国で最優秀賞となる農林水産大臣賞を受賞しました。

それから、本日も来ていただいている歌津支所の女性部の活動があります。歌津地区は県の北部に位置します。歌津地区では、空き缶でリーダーに反射する反射板を試作されました。これを養殖施設や漁船に付けると、漁船のリーダーに反応して、場所が分かります。海上保安部の方に教えて、漁協女性部さんが作って販売もしています。二個一組で七百元だそうです。なぜこれを作るかというと、他の漁船がリーダーに探知されることによって、漁場や筏に入ることないということなんです。自分の目印にもなります。いろいろな筏に付けられれば、その辺、全部リーダーに引っかけられるわけです。真っ暗な夜、初めての船が来ても、安全に航行できるという立派な活動をされている、歌津女性部様です。

次に、本日も来ています石巻東部支所女性部の方々。この石巻の半島の中部にある支所です。ここでは、ユーチューブを活用しました魚食PRということ、自分たちの浜で獲れる、旬の魚の自分たちの食べ方を動画で紹介しています。これまで紹介した

動画は、アジのなめろう、カキチリ。アクセス数が一番多いのが鯛めしです。一万アクセスということなんです。旬になったタイミングでアクセス数も増えますが、意外と皆さんに見ていただいているかなと思います。

次に、先ほどの合同会社ががんばる浦戸の母ちゃん会の活動です。少しかぶりましたが、やはり島のおすそわけということをやった。浦戸で頑張る母ちゃんたちが、浦戸の産品でお弁当やオードブルを作っています。来年三月の全国交流大会の宮城県代表として「島のおすそわけ」を発表します。

最後に、宮城県の取り組みです。毎月第三水曜日は、二と水の語呂合わせで「水産の日」になっています。産地販売や魚食普及をこの日に集中してやって、メディアに取り上げてもらうということなんです。第三水曜日は必ずどこかで何かやっているね、という機運を高められればなということをやっています。実は仙台中央市場さんは、水曜日休みなのです。ですから何で水曜日なのだとか散々怒られながらも、今は、火曜日の市場が開いたときに、PRしていただきながら、消費者の方々に届くと水曜日だよねという屁理屈を考えながら、やっていただいています。

そういった共通のテーマをもつことで、食べるきっかけを増やすことが、消費拡大につながるだろうということで、今回もシンボルマークを作成し、いろいろなPRをさせていただいています。勢いに乗って、ゆるキャラも作りました。宮城県「むすび丸」という、ゆるキャラです。県庁合同庁舎で、その日に特別メニューを提供してもらったりもしていただきました。当然、宮城県漁協さんとは連携していろいろな展開をしているということなんです。宮城学院女子大学の平本先生にもご協力いただいています。平成二十八年には、平本先生と、ゆで卵を宮城県産のホヤでくるんだ商品「ホヤ卵」をみんなで作ってみました。

また、漁業士の認定も進めています。宮城県の場合、現在、指導漁業士、青年漁業士含めて百二十五名がいます。その中の五人の方が女性で、ご活躍いただいています。女性漁業士の活動としては、東日本女性漁業士交流会というのがあって、他県の女性漁業士の方々と交流や情報交換をしています。

以上、宮城県漁協さん、そして県の女性活動の主なところをご紹介させていただきました。いすれにしても、日々感じるのは、浜の力は女性からということを感じ

ています。これまでも女性部の方々には、大変かわいがっていただいています。今、水産振興課長になりましたが、これからいろいろなお付き合いさせていただきながら楽しく元気にやらせていただければと考えています。ご清聴ありがとうございました。

三木 ここから「トークの時間」です。今回のテーマは「多様な経験と価値観をミックスさせたら何が生まれる?」です。震災後、宮城では多くのボランティアの方々がきて、また漁協も変わり始めている状況です。全国的に見ても、漁業者数が減り水産政策も大きく転換しようとしています。従来の価値観に新しく持ち込まれるものをうまく取り込む形で、新しい水産や地域の形が生まれたらいいなと思っています。最初に私が代表として、お一人ずつに質問をさせていただきます。

東日本大震災でリセットされた

三木 赤間さんは旦那さんが脱サラされてご実家の漁業に加わり、数年前から、うみ・ひと・くらしシンポジウムにもご参加くださっていました。その前に震災がありました。思うに、新たに漁業に入られて、かつ、

お若くして女性部の役員をされて、いろいろ迷いなどあったかと思えます。いかがでしょう。

赤間 迷いは、私の中では一つもないです。今から十二年前に、「女性部の部長をやって」と言われたのが始まりでした。この中に私以外誰もいないのだなということ、すぐに引き受けることはできませんでした。そのとき、何も用意をされているものがあるかもしれませんが。漁協女性部は、こういうものだから、こういうふうにして、こういう活動するのだよというアドバイスすらもなく、今までやってきた数年間の会計報告をどごとと渡されるだけだったのです。

実際、私の中では、主人と一緒に漁業をするということが、生きていくための、今日と明日という状況だったので、部長自体は、何とも思わなかったです。ただ、分会の中の部長、七ヶ浜は七つ浜に別れてい

て、七人の部長がいて、七人の中から一人代表という、少し変わった女性部です。

私以外は皆さん、私の親世代なものですから、考え方も違いますし、出るくいは打たれるという感じです。私は漁業も知らない、そういった所で育ってもおらず、一次生産者の感覚がないものだから、はじめはしませんが、少し違うなというのは、年数をたつごとに感じてはいました。嫌だなというときもありましたが、それよりも、自分が部長という名前を持たれたことで、何ができるのだろうなという考え方で日々過ごすようになりました。

ノリの養殖業も、元々は主人の父と母が二人でやっていて、それを主人が手伝っているというだけの形でした。病気になる会社を辞めて漁業をやるという主人に、よく分からないけれども、私も手伝う形で従ったのです。

実際、船にも乗ったことがない、かっぱも着たことがない、長靴すらも長時間履いたことがない。海に行っても、船に乗っても、どっちが前か後ろか分からない。綱を結べと言われても、何を言っているかが分からない。そういう感じで仕事をしていたものですから、まず、必死だったのです。

そういう中で、こういうのあるから、ああいのあるからと研修会や会合にどんどん参加していきました。交流大会のために実績が必要なので、震災の直前に、町のイベントに二回参加しました。やっていくと、なかなか面白いなというのはありました。そこで、皆さんの前で、活動を発表するような機会を設けたときに、なんか楽しいかと思っただけが、正直なところ、なんとも慣れてきたときに、震災が起きました。私の中では、リセットされて、新しく、みんなと一緒に同じレベルで始められる機会なんだろうなと思いました。

そんなときに、つみ・ひと・くらしシンポジウムがあるよとお誘いいただいて、参加させていただきました。それまで正直、自分は一次生産も知らないし、感覚が少し違うものだから、漁業をしているみんなに合わせることはできないというか、共感くらししかできないのです。ここは、私が所属する所ではないんだな思っているときに、つみ・ひと・くらしシンポジウムに出会って、自由に、ざっくばらんに、皆さん思っていることをお話ししてくださいという場に出会えたときに、間違っではないなっただんだと思いました。

何かをするだけではなくて、まず、そこに行くと、人と会って、いろいろな情報の交換をして、そこから時間はかかって、

何か始められるんだな、同じ気持ちの人とも出会うことができるのだなというのが、ここ四〜五年の実感です。結構、楽しくやっていていっていると思います。

三木 私たちは赤間さんのような若い方が、遠くからわざわざシンポジウムに来てくださって感激していました。あの頃から活動のキーワードが「一歩前出る」でした。少し勇気を出してみることにによって変わってくる感覚を、主催者・参加者含めて共有できてきていると思っています。

移住して「一緒にみこしをかつぐ」

三木 塩坂さんは東京から三年前に移住されたということですが、跳び箱の踏み台を跳ぶような瞬間はどんなだったかということと、二つ目は、今日のテーマのキーワード「価値観」の感覚をお教えいただけたらなと思います。

塩坂 まずは、跳び箱を跳ぶ感じについてです。大阪から出てきて、東京で二十年近く仕事をしていました。その間に父島にも長期滞在で二年間いました。自分の中では本業はライターです。文章を書きますので、その中で、人生のいろいろ取材をしているような感じでした。何をしても、どこに住んでも、いつも取材者でいるような感じでした。逆に、大阪もそんなに自分の町だという感覚はなくて、何かいつも取材をして発信したり、そのときどきを楽しんだりという人生でした。

特に、今回の石巻への移住で、大きいのはライターという仕事を置いてきたということ。雑誌のライターとしてやっていくには、東京、せめて大阪にいないと。





みんなでき

>> sea

>> people

>> life

ディアがありませんので、宮城に来るとい
う時点で、もう、今まで二十年フリーラン
スのライターでやってきたものは全部置い
てきています。

それはなぜかというところ、私の中では、東
日本大震災がとて大きいです。取材とい
うと大変申し訳ない感じがしますが、時間
をかけてこれを見る。現場に住んでしまっ
て見る。人生のみこしと一緒に担ぐとでも
いうのですかね。今まで外から見ている、
ボランティアで通いながら、たまにきて、
お祭りって何か変ですが、復興の片棒を少
し担いでは、また帰るといふ感じだった
のを、実際にこちらに来てかつぐ。もう実
は、中古一軒家も買ってしまいました。東
京では考えられないくらいですごく安かつた
です。車一台分くらいです。お庭が広くて。
都会暮らしだった私の人生では考えられ
ないくらいとても良いおうちです。会社も
起こし、住民税も固定資産税も払っていま
す。でも、宮城に一生いると決めたわけは
はなく、必要があれば、いろいろいな所へ
行きたいと思っています。

ういったものよりは、東北の、被災者の
方々の立ち上がり方を、日本や世界に発信
していきたいというのが、まずは、私の移
住の一番大きな理由です。その中で、日本
の魚食文化の発信というのは、被災地の助
けにもなると同時に、日本の産業の助けに
もなるとは思いますし、日本人の食文化が
良くなることにつながります。少し根の深
い事柄を扱いたくここに来ました。

二つ目の質問の価値観ですが、やはり、
確かに苦勞することは多いです。東京や大
阪など人口が多い中でやってきたやり方で
は、少しづつかるというか、層がすごく厚
いなという印象です。石巻に来て、二年間
は公務員の方々と仕事をさせていただきま
した。私は、フリーランスのライターが長
く、会社員をやったことがありませんでし
た。公務員の方々のやりとりの中で、大
変勉強になったり、サポートしていただい
たこともあれば、とても壁が厚かったこと
もありました。

なので、私は、思い切って去年その仕事
を辞めました。組織にいればいろいろと
守られることがたくさんありましたが、こ
れは自分のお金と責任と自分の会社の名
前で、これからはやっていこうという覚
悟で、ちょうど去年九月七日に設立しまし

た。価値観というと、これからそれが通用
するかどうかというところです。

三木 会社設立からちょうど一年の今日で
すね。

**生産者に大きなごほうびを
あげたい**

三木 古川さんは、私どもの、うみ・ひと・
くらしシンポジウムに初めの頃からずつ
と関わってくださっています。先ほどご報
告いただいたように、今、かなり大きく事
業を展開されていらっしやいます。どうで
すか古川さん。これだけ長く継続できたポ
イント、エッセンスはどのようなことなの
でしょう。

古川 振り返ってみれば、長い時間が過ぎ
去ったなという思いはありますが、その都
度無我夢中でしたので、あっといふ間に
過ぎ去ったというのが正直なところ。す
もっといろいろなやりたいこともあるの
で、時間の経過についてはあまり意識がな
い。

なんでこんなに続けられるのですかと
いふ質問もよく受けます。スタートは漁協女
性部組織でした。組合長さんの命令で、漁
協職員であった私がまとめ役を仰せつかり

ました。そのとき、みんながやりたいこと
を聞いたときに、そこら辺の直売所で売る
のではなくて、東京の一流百貨店、デパー
トの中に置いてみたいというすごい夢が
あったので、それに少しでも近づけたらな
というのがありました。

私が漁協の職員のとまきも、職員というよ
りも、垣根をとっばらって、生産者の奥さん
たちと深いお付き合いをさせてもらったん
ですね。そのときから、こだわりの海苔を
作っていらっしやる生産者もずつと見てき
ました。加工品を作るといふときに、単なる
佃煮ではなくて、生産者の顔が見えるよう
な商品を作らないと、やはり生産者は報わ
れないだろうと思いました。真面目に一生懸
命い海苔を作っても、さつと量産する漁
師さんたちもいるわけですから。その中で、
同じ土俵でさばかれるというのが、納得が
いかないところもありました。加工品事業
でも将来的には生産者の顔を出して、売っ
ていこうではないかというのがありました。
事業としてやっていくには、部員さんたち
が付いてくる事業にしないこの事業は成
り立たないと私は思いました。本当に生産
者のためになる事業をやらないと、この事
業は続かないというのが常々ありました。
そして、一年目から、会社の危機に見舞

ミックスさせたら何か生まれる？

主 催：うみ・ひと・くらしフォーラム、一般財団法人東日本水産振興会、塩坂市
 協 賛：宮城県、宮城県漁業振興協会、国土研究開発法人水産研究・教育機構、東海大学海洋学部



われるくらい、本当に波乱万丈いろいろありました。そのときにやめることは簡単にはできませんでした。だけど、私としては、自分の指導力不足もあったのではないだろうかと自分を責める部分もありました。

それで、ある程度、認知度を上げて結果を出すことが一番必要ではないかなと思いましたが、その頃はバッシングもありました。無我夢中でした。最終的に二人の生産者が付いてきたので、その生産者に大きなごほうびをやりたいたというのが私の願ひでした。ただそれだけのことです。

途中で辞められた人たちが、一緒に残っていたればよかったなと思えるような事業にしたいなというのが、根本にはずっとありました。付いてきた生産者にいい思いをさせるためには、もう一踏ん張り頑張らない

といけないと思っています。
三木 私もいつも古川さんの背中を見て頑張るぞって気にさせていただいています。

いろいろな人が入って、浜の雰囲気が変わった

三木 浅野課長、漁協女性部、そして宮城の水産が、震災を契機にどのように変わってきているのか、いかがでしょうか。

浅野 震災後、浜がどう変わってきたかという質問かと思えます。震災では、ボランティアやいろいろな自治体も含め多くの方から力を得て、復興でここまできたと考えています。現在はまだ、継続してご支援をいただいています。例えば、県庁でも、鹿児島、大分、愛知、長崎県の職員の方に、まだ手伝っていただいています。それも、水産技術職員の方々です。同じように、浜のほうにも継続的にいろいろなボランティアの方々が入っています。

こういった人のつながりがとも増えたと感じています。いろいろな方が入ってきて、いろいろな風が吹いて、浜自体の閉塞感がなくなつて、開放感といいますか、誰でも受け入れられるそういう土俵ができあがったのか、浜の雰囲気がとても変わったなと感じています。いい意味で、どんどん前向きな形で、人の意見を聞き、いろいろな人のアイデアをいただきながら、活動できるような雰囲気になったと感じています。

震災後、合同会社を起す

三木 それでは、フロアの浦戸の母ちゃん会の方、活動の状況とか、何かこの頃の変

化について、お教えてください。

内海 震災の前は個人で海苔を作っていました。震災後、合同会社母ちゃん会になって海苔を作っています。私たちの合同会社から海苔を買って、それから母ちゃん会の商品として加工商品で販売しています。生産者直売よりも、売り上げが少ないのが悩みです。佐賀漁村女性の会の販売方法で、生海苔の佃煮がありました。それについてお聞きしたいのですが。

古川 生海苔の佃煮は「漁師の膳」というネームです。その中に、何も入っていないプレーン味と、おしょうゆ味、ゆず味、梅味があります。生海苔の佃煮は、漁協のOEMで作っているのです。漁協が原料の生海苔は調達してくれ、うちはそれを加工し加工賃をいただくというものです。でも、うちの販路があったので、生海苔の佃煮は最初に生協さんに入りました。工場検査もなく、初回は五日間の納期で七千個です。

内海 それ、すごく大変だと思います。私たちは、そんなに生産できる状況ではないので、生協さん相手はまず考えられませんが、今のところできないのです。ちなみに、その味の中で、一番の売れ筋はプレーンです。

古川 プレーンは、もちろん定番で人気商品です。本当に海苔の味だけを楽しむ人が多いです。梅はうちは「うまかのり梅」を作っているのです。佐賀県の伊万里の梅農家の梅を随分安く仕入れることができています。

内海 海苔のアイスクリームをネットで見て注文したいなと思ったら、SOLD OUTでした。

古川 すみません。手が回らなくて。うちが商品を開発するに当たっては、ご飯のおともだけではなく、海苔の多様な食べ方を提案しています。だから、アイスクリーム、スナック菓子風と、いろいろな形で作っています。そうやって海苔の消費拡大をしていかないと、昔ながらの佃煮一本では市場は厳しいです。だから、ヒット商品が出て、それに付随して佃煮という形はあります。今、アイスクリームは漁協が合併して、単一漁協になり、直売所を開設しました。そこにお出しますので手一杯なのです。

内海 ありがとうございます。
三木 先ほど市長から、「浦戸は俺たちが頑張るからよ」という発言があったと伺いました。震災後、浦戸でもいろいろな変化があったと思います。

内海 やはり、カキ業者さんは震災後でも個別でもやっていますが、海苔屋さんには震災前には個人漁家だったのが、震災後、二件が個人、他の八件が共同で合同会社を作りました。合同会社は、いいところ悪いところそれぞれあると思います。

震災後、浦戸は道路がつながっていませんでした。浦戸では、油をドラム缶で買っていたので、震災後に転がっている物を集め、ストーブ用の灯油や精米機や車の油にしたりという形で、みんなで共同して生活をした時期がありました。まとまりがすごく良かったです。町では、ガソリンの入手が大変でした。市長さんがお話していた、「自分たちでやるからいいよ」という気持ちは、震災後もそうですけど、今もずっと継続して同じだと思います。



みんなでトーク

>> sea

>> people

>> life

付加価値をつけていく努力

三木 もう少し、地域の状況をお伺いさせていただきます。震災前後の浜の状況についてお話しただければと思います。

斉藤 まず、震災の復興状況ですが、まだ防潮堤工事も終了していない中、私の家で



は、ワカメの加工販売をしています。毎年、春にワカメを加工する場所が変わります。今年はこちらでやってください。そこで始めた途端に、次の年は、ここは道路になるから、工事があるから移動してくださいと、場所を行ったり来たりさせられます。これもあと二〜三年の辛抱だと思つて、地元の人たちも一緒に頑張っています。

震災後に一番大変だったのは、販路がなくなつたことだと思います。どこの加工業者さんもそうだと思います。先ほどもお話された方がいましたが、マイナスやゼロではなくて、リセット、気持ちの切り替えだと思います。

また、県外の方やボランティアで来た方、それから定住者やよその町から移り住んだ方、いろいろな新しい風が入ってきたことで、浜の閉塞的な考え方がなくなつたというのがあります。

私は、漁協の女性部長です。浜の人は、付加価値を付けて商品を売るという考え方を意外としなくて、売ってその場でお金になつてしまえばもういいやという考え方です。タコだったら、タコ獲つてきて、ゆでて売るのが精一杯。だけど、そこから先の加工は、お金もかかる、手間もかかる。そんな面倒くさいこととしてられない。それが本音ですよ。

でも、それを、いかに付加価値を付けて、一円でも十円でも高く売る。高く売するためには、例えば、パッケージやネーミングを考えてみる。どこの浜の人たちにも負けない自分たちの商品を、塩坂さんみたいにウェブを使ってPRしたい。宮城県内でもノリ、タコ、魚など同じ商品を扱っているところがたくさんあります。どこの浜にも負けない。アイデアを出し、味付けで特徴のあるところを出して、PRしたいです。

海苔をスーパーに卸すのではなくて、もう一ランク上、贈答用の海苔として、販売するラインまでもっていくというように考え方を変えてもらうのが結構大変でした。

うちの漁協のおばさんたちも、ただ獲ってきて、魚を売ってお金にするところで、終わりにしようとしていました。去年あたりから、「水産の日」に浅野課長から付加価値を付けて売ってみたらどうかとお話をいただきました。はね物や小さくて商品にならなかつた魚を唐揚げやフライにする。それから、味を付けて煮魚にする。それを「水産の日」に合同庁舎で販売することで、十四円にしかならなかつた魚が百円で売れる。少しパッケージを付けて、真空で冷凍していれば、また今度は別の形で、道の駅に持っていかなくても販売ができるようになる。

る。段々欲が出てきたので、あともう一息で、もう一段階上のステージにいけるかなと思つています。なかなか浜の人たちをやる気にするのは大変です。

古川さんもおっしゃっていましたが、浜のお母さんたちって考え方もそれぞれで、語気も強いです。まとめあげて同じ方向を向かせるのは、結構大変だったと思います。辞めた方もいらつしゃると聞いていますが、私たちも同じです。確かに、いろいろ意見の衝突は、各浜いろいろ経験があると思います。自分の言ったことが認めてもらえない、一歩ステージ上に進むためにどうしたらいいのかと手探りの状態ではありますが、やってみるのも楽しいかなと思つています。

三木 ありがとうございます。宮城では女性も海で働いてらつしゃって、家業だけでも精一杯というところもありますよね。そういう漁業や労働の特性もあるのかなと思います。

苦しい反面、やりがいのある経済活動

三木 古川さん、いろいろな方向を向いている方をまとめあげるために、どのような

工夫をされてくれたのでしょか。

古川 全員参加型の組織の中でやるというのは、すごく難しいです。五十人いれば五十人の考えがある。言葉は悪いかもしれませんが、真面目に一生懸命、きちんとやらない者に限っていろいろ口も多い。足も引く張る。世の中大体そんなものかなと思っっています。その中でも、ほんの一握りでも、本当にやりたい人をすくい挙げて、その人たちがやって良かったという思うようなものに、仕上げなければいけないということですよ。

私は組織の中でやるのが難しかったので、一回出ました。いろいろ制約も多いし、思うようなことはできない。独立採算でやっていくというお許しが出たものの、漁協としていろいろ口出す部分が多くて、組織の中では、自分たちが目指す思い切ったことはできないなということ、いったん辞めたのです。

そのときに、二年後には漁協合併という話も浮上していましたので、合併後は加工品事業も、堂々と漁協の中でできるから、それまで待ってくれというお話も一回ありました。だけど、私は今やらないと気が下がってしまうし、やはり、チャンスが目の前に来たときに、それをつかみ取るかどうかで成功するか否かかかっていると思えます。今までやってきた中でもそうでしたから。だから、私はそう言われたときに、今辞めないと、この事業はおそらく続かないだろうということ、辞めさせてくださいということ、辞めました。

今、漁協と一緒にやっているというのは、決して漁協の中で一緒にやってきたというのではなくて、漁協、「佐賀市漁村女性

の会」が Win-win の関係、対等な関係となったからです。うちが作る商品はよそに持っていても、おそろくできないだろうという自信もあります。うちも漁協が販売してくれたら助かりますし、良好な関係にもっていったほうがよいというのは、そこなのです。反面、漁協女性部で、仲良いクラブでやるのだったら、それはそれで価値のあることだと私は考えています。

経済活動をやるという方向が決まったときから、私の苦しみは始まりました。だけど、やりがいがあります。ただそれだけのために頑張っているようなものです。自分たちの作った商品、純粹な大豆と塩だけのしょうゆを使う、添加物を一切使わない無添加にこだわると、自分たちの中で考えていたことが、受け入れられて、商品のリピートがくるということがあったときに、それは何ものにも代えがたい喜び、やりがいがあるのです。たったそれだけのためにやっているのかも分かりません。

売れるものをつくる

三木 先ほど齊藤さんの言葉の中に、付加価値には商品の見せ方やネーミングも含まれるのではないかとありました。塩坂さん、「石巻さかな女子部」というネーミングも含めて、これを立ち上げたということ、自分で、すごく斬新だと思えます。エブロンそろえて、みんなやるぜという気にさせ、さらに新しいと思わせるのはすごい手法というか、センスだなと思います。そのあたり、どのように作られたのか。また、宮城の漁業や水産物をご覧になって、今後、どのような可能性があるとお考えですか。

塩坂

まず、私は石巻でグッズ展開を思いつきました。ある石巻の仮設商店街の雑貨屋さんというのでしょか。いろいろ不思議な物を買っていたおばちゃんや仲良くなりました。石巻の町中は割と商店街があったので、その皆さんの被災後の生活をアシストしていました。皆さん、毎日、店を頑張っけていても、売れないと嘆いているのですが、見ていると、そりゃ、売れないよなと私は本心では思っていたのです。東京から大学生や若い子たちも来ていて、みんな何か買って帰りたいと思っっているのですが、買う物がまずない。大変気を遣うのですが、本音を言わせていただくと、例えば、ワカメが、コンブがそのままどんとあって。私、東京で一人暮らしの家で、こんなにコンブいらぬ。あと、結構ゴツゴツした缶詰など。一回目来たときは一通り買って、お土産にしますが、二回目以降、買いたい物がなくて。

石巻に限らず地域活性化、地方創生、復興もそうですが、やはり売れる物を作らないと。一つ目のキーワードは、「どうして一人分にしてくれないの？」です。簡単なことですよね。コンブもこんなにどっさりいらぬ。もっと一人分のパッケージで、かわい物だったら、会社で配りやすいな、いろいろあると思えます。

まずは、それが全くなされてなくて、今、齊藤さんがおっしゃったように、海からそのままきたなという感じの、それはそれで良いのですが、そのままという感じは、店を頑張っけて開けていても、売れないんだよねという疲れきった商店街のおばちゃんたちの顔があったので、私にもできることがすごくあるなという気がしました。

私は、地産地消推進センターということの六次産業化支援員をやっていたので、一次生産者の方々とお話をする機会が多かったです。私には同じように見えるワカメを持ってこられて、「うちのが一番おいしい」とみんなが言うのです。よくよく聞けば浜ごとに味が違うという理由があるのですが、それを説明するのは面倒くさいんですよね。とにかく、「食え」と「食ったら分かる」という。そういうことなので、それを丹念に説明するのは面倒くさいのですが、図説にしたり、文章にしたり、今は昔と違って、無料でSNSができますので、ちょっとしたことを取り入れるだけで、ぐんぐん、頭一つ浜の中から抜き出ることが割と簡単にできるのでないかなと思います。



それを続けることがやはり大切です。最初ぱっと飛びついて、「じゃあ、やる」とおっしゃる生産者さんはすごく多いのですが、やはり続かないのですよね。例えば、農家さんだと秋になると収穫が始まる、浜にしても生産物によって忙しい時期がきてしまつと、そこで途切れてしまつて、せっかくやるようになったのに、もう自分たちの日々の仕事に追われて、発信まで続けることができないというところがあります。

得意なものは得意な人に任せる

塩坂 六次産業化では、私のような発信を得意とするサポーターと手を組むことをすごく勧められます。生産者さんが全部やるというのは、なかなか難しいなと支援員の頃から思っていました。うまくマッチングして、得意なものは得意な人に任せるというように、循環が続くような仕組みをみんなで作るところまでは、生産者の方も一生懸命、席に着いて行うことが大事です。

お父さんたちにSNSやってください、ブログやってください、インスタやってくださいと言っても大変なのです。なので、娘さんなど浜に若い子いないのですかと聞くのです。例えば、その子たちにアルバイト

で、月々こうして、週に何回、何曜日と何曜日、こつこつ情報を出してくださいという何か仕組みを作ること丁寧にやっていくことです。本当に作っている物に力があります。私も、六十〜七十パーセントは食べ物のために東京から移住したといっても過言ではないくらいです。ポランティアをきっかけに移住する人が宮城県に多いというのは、おそらく食べ物にやられたというか、東京には戻れないよというところだと思います。東北に限らず、地域の自然豊かな所で取れる生産物は本当に力がありますので、うまく出す。自分たちでできないのに、無理矢理頑張つて出すという方法もあります。何か得意な人を周りでキョロキョロ探します。どうでもいいことを毎日発信している息子いませんか。きついです。そういう子は発信が好きなのです。そんなばかなことよりは、こういうことをあなた発信しなさいと導いてあげると、体は発信することができるので、あとは中身というか、ヒントを与えてあげる。若い子を育てるというようなことです。そういうことをやしていけば、かなり面白いものが、日本中から出てくると思います。

三木 すごくヒントになることを、インパクトのある言葉で発して下さいました。

商品の見せ方・作り方

三木 めばるの桑原さん、地域でも、同じ「ごまだし」商品がたくさんある中で、抜き出ています。どう見せているのかについてお聞かせください。

桑原 今日、この会が始まる前に、その仲卸の市場にいってきました。同じような商品がずらりと並んでいて、「いらっしやませ」「おいしいですよ」「そこはみんな言う。同じような商品もある。その次の言葉でいい言葉が出るかどうかで、私は足を止めました。

もう一つは見せ方があります。マグロの切り身がたくさん置いてありました。その中に、一匹のマグロを四分の一のところだけを切り取って見せた店がありました。クジラの骨で作ったスプーンもありました。こういうのは面白いなと思いました。だから、同じような店でも、足を止めさせるか止めさせないかの違いがあるのかなと思いました。

先ほど、面倒だからしないのですよという話があったのですが、面倒なことをしないとおいしい物もできないし、面倒なことをしないとお金にもならないと思います。



グループ継続は、しんどいけど楽しい！

グループを作るといふのは、大変と言えば大変です。私も十五年になります。その間に大泣きしたことが一回。毒を吐いたことが一回。それから、めばるを残すために辞めてもらったことも一回。早い話が首に

したという、非常につらい経験もしました。その三つが今まで大きかったです。めばるを残すか残さないか。これらの経験のおかげで、順調に今までいったような気がするし、この十五年間は私が生まれてから今までの中で、一番充実したような感じがします。

若い人には、私らのできない発想もあるし、若い人を認めることが大事だと思えます。年配には年配で、認めてほしいところ、やはり経験が違うからそこは認めてもらいたいところがあります。

それと、加工するときに、よそにない物を作る。例えば、今私ら「ごまだし」を作っています。グループを作って大失敗したのは、いきなりいろいろなイベントで活魚の販売をしたことです。こんなにおいしい魚を生産者として、漁師として獲ってきているのに、何でこんなに魚が食べられなくなってきたんだろうか。消費者には、この魚が手に届いているのだろうかという思いがありました。でも、労力と賃金を考えたときに、バランスが悪くて、そうはいって補助金をもらって立ち上げたグループです。何かして売り上げを上げていかなければいけません。周りを見たときにすり身屋さん・開きの会社がたくさんあります。私たちは、まずはすり身か干物を作ります。あと何ができるかなと思ったら、ごまだしがあったのです。

ごまだしは、焼いた魚にしょうゆとごまを合わせた郷土料理なのです。今まで家庭で、「ゴリゴリすり鉢ですっていたのを、瓶に入れて売り出したのが「めばる」の始まりなのです。

これを作るのは簡単なのだけれども、売

るのが難しいです。売るのが難しい理由は、例えば、食品売り場に空いた所はないでしょ。最初から空いた所はないのです。だから、どこかの空けてもらって、自分たちの商品が入る。それくらい厳しいです。世の中にたくさん商品はあから、その中に空けてまで入れたい商品を作るといのが、これから売れる商品かなと私は思っています。

でも、さっきも言ったように、この十五年間は本当に楽しいです。自分の商品がお金になる。この喜びは、今までずっと主婦をしてきたもので感じたことがなかったです。働くといのは、つらいこともありそうですね。何か面白くて、この、うみ・ひと・くらしシンポジウムに十五年間も続けてきているのはそれなりの理由があります。古川先輩もいるし、いろいろな人たちの言葉を聞いて、自分のものにする。ただでは、帰りません。手ごらでは帰りません。そのつもりで来ています。

海に携わる仕事したい

三木 皆さん、県の水産業振興課からも若い方が来てくださっています。小野さん、ノリ養殖漁師さんの息子さんであり、かつ県の普及員でもあって、日々、いろいろな漁業者の方や女性部の方とお会いして、活動されています。そのなかでの難しさがあるいろいろありかと思えます。いかがでしょう。

小野 漁家のうちといっても次男なので、県の職員になったという形です。自分方で漁業やっているから、海に携わる仕事がい

たいというところからスタートしました。やはり、浜によって、漁師の感覚や思いも違ったりする部分がありましたので、どういったアプローチがいいのか難しいところでした。先ほど話に出ましたように、うちの県の方々、加工は面倒くさいと思ったりする方が非常に多くて、普及員としてどういった関わり方をしていったらいいのかというのが、戸惑いがある部分でした。

間口の広い浜の取り組み例

三木 震災後、移住者らによりいろいろな価値観が持ち込まれ、浜は動いていると思います。私ども、このシンポジウムをセツトする際に、皆さんにいろいろご相談させていただきましたが、その中で、フィッシャーマン・ジャパンという、今回、うみ・ひと・くらし通信に、関さんが書かせていただいたグループがあります。こういう取り組みもあるよということ、関さんから、ご紹介いたします。

関 フィッシャーマン・ジャパンは、震災を機にボランティア活動で東北にやって来た若い人たちと、すごく熱い思いで漁業を変えていかなければいけないと思う漁業者により作られました。ここではカックコよくて、稼げて、革新的な新3Kを目指しています。それから、地元の魚をどのように新たな販売につなげていくかを挑戦してきた魚屋さんの二代目など、主に若い人たちが出会って、仲間を増やして、社団法人フィッシャーマン・ジャパンというグループを立ち上げたわけです。この中で、漁師は漁師の、魚屋さんは魚屋さんの仕事をするわけですが、それを事務局担当の若

者たちがコーディネートし、サポートし、いろいろな事業をやっています。

一つには、新たな若手漁師を増やしていくということで、県や行政や筑波大学などと連携しながら、漁業者育成の事業をしています。体験プログラムを作ったり、シェアハウスを作ったり。今四つの地域にできているようです。求人があるところに漁師を当てはめていくことをメインでやっています。

それから、株式会社組織も同時に立ち上げて、水産物の販売や視野を広げて輸出の売り込みもしています。

今まではなかった動きかなと思えます。漁師もいるし、漁業がお金になるまでには、いろいろな人が関わってくるわけですね。だから、漁師だけ、卸業者だけではなくて、そこにまた、新しい感覚を持った、全然違う所からやってきた人たちが、見えて、漁師がこいいじゃん。これ何とかできるかもしれないと、希望や可能性を感じて、またその仲間に一緒に組み込まれて入って行って、共に活動していくというのは、最近の新しい動きなのではないかなと思えます。

それによって、どついうことができていくかという結果は、これからどんどん生み出されていくのかなと思えます。こういう活動は、漁業という社会が、非常に間口が広がって、先ほどから閉鎖的なところから開放的なものになっていったというお話が、いろいろな人からあったのですが、まさにそれを象徴するような活動というのが、起こってきていると思います。その一つにフィッシャーマン・ジャパンという活動があったので、紹介をさせていただきます。



>> sea

>> people

>> life

やる気のある人の芽をつぶさない

U 今、漁業の形態が変わってきているとおっしゃったのですが、山口県の萩市でも、女の人を中心にあって船団組んで、直接東京のほうへ魚を販売しているようです。

主人が岡山でカキの養殖をやっているのですが、やはり、漁協に縛られますよね。六十軒ほどある漁師がみんな、理事や組合長が総会で決めた漁協の決まり事を守って、その中で生産して、漁協にカキを納めて糧を得ています。しかし、決め事した枠の中で生産していると、魚価が上がらないんです。世の中の景気なんか関係ないんですよ。だんだん下がっていったって、一番良かった頃の半分にもならない魚価です。その中で仕事をしていると、一粒でもたくさん力キむかないとお金にならないので、朝早くから、自分の体が続く限りのような生活をしています。だから、外国人も入れたりしてやっていますのですが、やはり、それぞれのおうちの奥さんがくたびれ果てているのです。それ以外のお金にならないようなことは、あまりやりたくないって。

自分たちで魚をよそへ売るなんて、自分のところではそんなことを考えられないですよ、漁師としては。でも、それをしてい

いのだったら、そのようにもっていったっていいです。

漁師が減っているのだから、生産するカキは少ないのだから、もつと単価が上がってもいいんですけれども。でも全然関係ないんですよ。つらいですよ、それは。やる気もなくなっちゃいますよね。そういうところの奮起、また、元氣出させるような方策は、国はどう思っているのでしょうか。やる人はどんどんやって、できない人は縛られてできないというのが今の状態です。その辺のところを知りたいなと思っていました。浅野さんどうですか。

浅野 カキの話ですが、宮城県の事例として、カキは生ガキだけです。ずっと漁協さんがしっかり管理して出荷しています。要するに殻付きガキの出荷をほとんどしていません。ただ、どんどん岩手県産を含め、消費者ニーズとしても力キ小屋が出て、殻付きガキが重宝されました。殻付きガキを入札することが今までなかったの、逆に消費者ニーズに合わせて、今、宮城県では、宮城県漁協が率先して、殻付きガキを売るようになっていきます。

やはり、私が考えるには、漁業者の方が元気がなければ、要するにもうからなければ、漁協が成り立たないわけです。ただ、

カキみたいな特殊な食べ物、貝毒が合ったり、ノロウイルスがあったりという物については、どこかでしっかり管理しなければならぬ食べ物かとは思いますが。そんなことばかり言っても安ければ、当然、その分漁業者の方々が疲弊していくだけです。とにかく売れるような、もうかるような施策を展開していくかと思っております。そうでなければ駄目だろうと思っております。

逆に、宮城のカキというのは、殻付きガキだろつが、生鮮カキの漁業者さんも苦しいですが、やはり、どんどん売っていくこと。今、宮城県ではASCという養殖の関係の認証として登録をしたりしています。やはり今の時代に合った形で消費者にもPRしていかねければ売れない。結果、当然もうからないということになってくると、誰が得しているのか分からなくなってくるんですよ。やはり、とにかく漁業者の方々がもうからないと当然漁協も駄目になっていくので、まずは漁業者の方が儲かることが一番だと思います。県としても、私どもも、漁業者の方がもうかるためには、どうかということを考えながら仕事を進めているつもりです。

U そうするのは、うちの県の水産課に

言っても、聞いてくれないのですよね。全然組合に来てくれない。のぞかないのです。どうしたらいいですかね。

浅野 やはりそれは漁協さん、各県でのやり方があるうかと思えます。

早乙女 私は以前水産庁にいて、復興の関係で、七年間この宮城に関わってきました。震災直後からずっとお付き合いをしてきたのですが、殻付きガキを売ることに対して、漁協さんはあの当時は、非常にネガティブでした。でも、むき場もないのに、どうやってむき身を作るんだと。それなら、殻付きで売ったほうがいいんじゃないかという若い人たちはおられたんですよ。彼らが自主的に始めたというのが、私は実態だと理解しています。

ただ、殻付きガキをいきなり出したって、売れるわけがないので、きちんと掃除をして、売りやすい形にすることを一生懸命にやり、同時にそれを買ってくれた卸の人たちがいたから、商売ができたのでしょ。一年二年たち、世間が殻付きガキを評価するように変わってきたのではないですか。そうした積み重ねの中で、漁協さんも変わってきたのではないのでしょうか。むきガキですと人を雇う問題もありますから、そこを含めて考え方を変えていったのだら

うと思えます。

震災があったので、それが二〜三年という短期間でぐっと動いたのではないかと思っています。閉塞感があるところは、他の地域にも全く同じようにあるのではないかと、今これだけ、情報が横にすぐ広がる時代ですから。どこかの組合が一方所でもあれば他の組合の人はそこを見るでしょうし、そのグループ、個人でもいいけれども、何か始めて商売ができる人が出れば、それを見て、やりたいという人は絶対出ますよね。

だから、そこが、今日話があった、一步誰が踏み出すかというところと共通するのかもしれないという気はします。私が宮城を見ていたときに、震災の影響で宮城のむきガキが全然世の中に出なくなっ、代わりに兵庫と岡山のカキがスーパーに並びました。むきガキの世界で、マーケットが変わってしまったのです。今、それで宮城のむきガキが非常に苦戦をしているのだと思います。それは繰り返しですよ。トレンドに合わせた製品をいかに作れるか、それをいかに見越して出していくか。それはまさに競争です。それは誰かに指導してもらおうのではなくて、自分たちの直感とアンテナでやらなければいけません。でも、きっかけを作る人さえ見つかってくれば、自然とそれを見てやってくよようになるっていくので、芽を潰さないというのが、私が役人をしたときの一番の感想です。

やる気がある人間を潰すことを抑える。これは、役所の人たちみんな考えていると思うので、その中で、まず、発想を持っている人間を見つけて、動き出すということこ

ろから、一步一步やっていくとか申し上げられないのですがその気になったら、いろいろ使えるような助成の制度がないわけではないのです。それは勉強していただくし、普及員の方々に相談してくれば、いろいろなメニューは教えてくれるだろうと思います。お答えにはならないかもしれないけれど、誰か踏み出す人間を見つけていくのが一番だと思います。

V これは日本全国の漁業者の問題です。漁協では女性が表に出ていきません。理事にもなれないし、運営委員にもなれないです。何でか。組合組織が変わっていないからです。一つの漁協に何かする方がいらっしゃればできるといっても、そんなことしたら、漁協、漁民から袋だたきなんです。

私も二十五年前にインターネットを自分で立ち上げ、海苔を自己販売しています。だけれども、ここまでくるのに、袋だたきにあったのです。だから、国が、農協さんにテコ入れしましたよね。国は漁協さんにも、そういうのをして、少し刺激を与えてもらわないと、みんな辞めていくと思います。現状はとても大変なのです。

意識を持って声をあげていく

X 漁業界の中にはブランド化すれば生き残っていくのではないかという過大な幻想がありましたね。今や何もない。ただ、宮城県はG-I表示も取りました。やらなければいけないというだけで、やっているだけではないですか。

浅野 G-I登録は銀ザケではやりました。G-I表示ってどれくらい認知されている

ます？それで、宮城県は、震災のとき、早くに市場開放ということで、民間を導入しました。今後、水産庁は、漁業権の開放を言っている中で、宮城県はどういう対応をされるのか伺ってみたいです。

浅野 漁業権の開放の話ですが、あくまで国の指導の中でやっていく話ですので、国の動きを見ながら対応していくということです。それ以上でもそれ以下でもないということですよ。

三木 今年の水産政策の改革など、現在水産政策も大きな転換点にあります。これについてはなかなか温度差があって、難しい議論だなと思います。今日の場、もちろんそういう政策の変化、マーケットの変化等、本当にもう、ひたひたとかなりきている中で、私たちはどうしているのでしょうか。今回テーマは「価値観と経験をどうミックスさせるか」というソフトな表現にしているのですが、実は私たちの女性活動でも、次の展開を迫られていると思っています。

ただ、ずっと受け身の立場で攻め込み口調で話しているも、私たちがどうするか、能動的な意見が出てこない限りは、なかなか次に進めない。みんなが問題を共有しつつ、それぞれの頭で考える。それをどう情報交換して一つの形にしていくか。個別の動きから得たエッセンスを共有して、やりがいのあるなにかを作り上げていきたいというのが私たちの思いです。

関 水産政策のあり方は個人的にいろいろ思うことはあります。時代がどんどん過ぎていく中で、今までどおりではいけないのだらうなというのは確かです。そのとき私

たちがイニシアチブを取っていきけるのか、どうコントロールしていきけるのか、わーっと入ってきて、軒下貸したら母屋取られたということではなくて、いろいろな形があると思いますが、一緒にその中で、共存していくことを考えていかないといけないと思います。

もちろん、今の政策のまずさ、つまり、突然ぶってわいたように話が進み、誰か、いつ、そんな話が決まったのとみんながびっくりするということは、そもそもおかしなことではあります。でも、そうやってしまっている今、そのことに関して、これはおかし、分らないということ、やはり、私たちが声を挙げていかなければ駄目なんだと思います。

陰で、こんなこと言われて困るわとか、本当に勝手なことばかり言っていると聞いているうちは、その声は絶対届かないわけですから、その声をどうやって届けていくのかということ。先ほど、どなたか、女性は役員にもなれないと言われました。なれないわけではないですけれども。実情としては非常に厳しいですよ。漁協の女性役員といったら、全部で〇・五パーセントとかがすよね。ずっとそういう状態が続いているわけです。

では、それをどうやって変えていきけるのかというのは、とてつもなく大変な話ではあるのですけれども。どういうふうに参加を上げていきけるのか、あるいは女性が役員になれなくても、女性の声を代弁できる人を役員にするにはどうしたらいいのか、それは浜々でいろいろな事情が違うと思うので、簡単なことではないし、こうすればいいというマニュアルもないこと

なのだけでも、そういうところに、漁村の女性の人たちがまず意識を持っていくところも大事なことがあると思います。誰かがやってくれるというのではなくて、自分がどうするのかと考えなければ何も変わらない。どんなに小さくても声は挙げないと、思っています。

暮らしと地域との関わり、そして食べ物

足立 「NPO法人食生態実践フォーラム」の理事長をしています。足立已幸と申します。すごくたくましい討論というか、本当に感動して、圧倒されています。一つ、心配なことと、一つ、こんなこともあるのではないかとという提案をさせていただきます。

一つは、仕事と、自分自身の健康と、暮らし、今の言葉で言えば、ワークとライフのバランスをどうしたらいいかということですね。漁業に関係している人たちが、元気でやっていけるうまいバランスをテーマにしたいだけで、事例を出し合っていていくと、それは非常に揺るぎのない実証になるわけですね。水産物を中心とした食生活だからそうだといいことが、言えるようなやり方を考えていかないといいかなという

のが一つです。

実は、それ、架空の夢物語ではなくて、私、暮らしとの、地域との関わりで、そういう特徴を十分に考えながら、人間らしい生活のために、どんな物をどのように食べたらいいかという「食生態学」という分野を作ってきました。今日は仲間五人でやってきました。そういう中で、東京水産振興会の食育事業の事業支援をいただいています。その中の一つとして人間行動、人間生活レベルで水産物を多く食べることの良さは何かを研究してきました。その結果、例えば、魚料理を週に三〜四回以上食べている世帯の子どもは、家族との共食頻度が高い等ということも分かっています。

それから、実際に、魚を箸で食べながら育っている子は、手指の発達、それが使っているほうの手指だけではなくて、使わないほうの手指が供応活動というのだそうです。こちらが支えていくほうの機能も発達しやすいというふうな、子どもたちの発達の段階でも、非常に優れていることも、分かっています。

もう一つは、魚を食べている場合には、主食、主菜、副菜を組み合わせる食事の頻度が高いこともデータ上出てきています。主食、主菜、副菜を組み合わせる食事とい

うのは、健康作りにとつての望ましい食事の、一つの指標になっていますので、実はそれも私たちの仕事の一つです。そういう結果も出ているわけです。そうすると、魚をもつ少し、しっかり食べましょうというための付加価値、先ほどから話題になっている付加価値の一つに水産物を食べることに人間らしい生活としての良さを、しっかりと研究結果を示しながら、伝えていくことも大事なかなと思います。

そうすると、今日の多様な経験と価値観をミックスさせたというところに、ぜひ、私たちのような生活者レベルで、水産物の特徴について学び、いろいろやっている人たちとのミックスというのも大事なかなと思います。こんなたくましい、どういったらいいのでしょうか、素晴らしい討論に、そうした関係者たちも一緒にさせていただけるような機会を、これからどんどん作っていただけたらいいなと思っていました。感謝の気持ちと両方で発言させていただきました。

三木 足立先生ありがとうございます。経験と価値観をミックスする、世代や居住地だけでなく、他分野も含めてそこをどうミックスできるかという観点を示していただいたと思います。先ほど、キーワー

ドとして出させていただきました、ライフとワークのバランス、まさに、働き方だと思っています。働き方、人間らしい生活、そして幸せ感とでもいうのでしょうか。みんな、どういう方でも、基本は幸せになりたいという気持ちはあると思います。その方法論や、感じ方の違いはあると思いますが、向かっているところは、幸せになりたいと



いうことだと思つのです。

先ほども申しましたけれども、いろいろな経済情勢、国際関係、政策も変わってきています。私たちもそれをシビアなものとして把握しながら、水産をビジネスとしても同時にやっていけるかを勘案しながらも、皆さん生活者ですよ。そのライフとワークのバランスをどう取れるか、それぞれの幸せにどう向かっていけるのかというところに、少し勇気を出して、歩んでみる、発言してみる、意見を交換してみるというようなところで、進めていけたらなと思っています。最後にパネラーの方々から、一言ずつお言葉をお願いします。

人の心が安定するような仕事と暮らしを

浅野 貴重な時間、こういったいい経験をさせていただきました。また懇親会でもよろしくお願いします。

古川 私は、この加工品事業を始めて、十八年間になりますが、人が思うほど大変だったとは思っていません。きつい一方、やりがいや楽しみの持てる事業であったのは確かです。だから、体が続く限りは、この仕事をずっと続けていけたらなと思っています。今日はありがとうございました。

塩坂 今日はありがとうございます。こういう場に初めて来させていたいただいて、最初、場違いかなと思つたのですけれども、皆さんのお話を聞いていて、宮城県は先進だったのかと驚いています。その理由が、くしくも本当に被災は大変な経験だったのですが、その分のペイが、もし

かしたら、この場所で先進という形でかえってきて、皆さんの苦勞が、これからの報いのような形でかえってくるのではないかなと、今日、思いました。ありがとうございます。皆さま、私も一緒に魚食文化のみこしを担ぎたいと思いますので、よろしくお願いします。

赤間 宮城県でシンポジウムが開催されたことをうれしく思っています。それから、魚食というものについて少し。今、子どもたち、生まれてくる子どもも少ない中で、お箸を使えない子、見るのですよね。魚を食べない子も。実際、私も缶詰を食べて育ってきた派なのです。でも、今はきちんと自分でむいて、何でも食べられるようになったのです。やはり、子どもたちに伝えなければ、幾ら私たちが「おいしい、おいしい」と言っても、魚だけはどうしても、肉と違つので。食べ方を教えて、おいしいねと一緒に食べられるように伝えていきたいと思っています。

あと、いつも思っているのですが、自分の家の海苔だけが売れてほしいとは思っていません。好景気、不景気となってしまうのも仕方がないのですけれども、とにかく、作っている人たち、海苔でも、ワカメでも、カキでも、お魚獲っていてもそつなのですけれども、日本中の皆さまがバランス良く、みんなの心がいつも安定するような、そういった生活ができるように、仕事がつまくいけば、世界中のみんながいろいろな物を食べていけたらいいなとも願っています。今日はどうもありがとうございます。

三木 パネラー、そしてフロアの皆さん、本当にありがとうございます(拍手)。





東京水産振興会 紹介

“東京水産振興会”は、東京都築地市場に近接した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た一般財団法人です。また同時に、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。

具体的には、講演会の開催、水産政策や水産物流通、漁村活性化などについての実態調査と研究報告書の発行など、幅広い事業を実施しています。

●お問い合わせ

東京水産振興会 振興部

〒104-0055 東京都中央区豊海町5番1号

TEL : 03-3533-8111 FAX : 03-3533-8116

<http://www.suisan-shinkou.or.jp>
e-mail : tkyfish@blue.ocn.ne.jp



うみ・ひと・暮らしフォーラム

“うみ・ひと・暮らしフォーラム”は、漁村研究を志す女性3人が結成したグループです。変革期にある漁村の暮らしを見つめ、これからの漁村の向かうべき方向を見出すために、様々な漁村調査やシンポジウム開催などの活動を通し、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きたいと考えています。

●うみ・ひと・暮らしフォーラム

関 いずみ（海と暮らし研究所・東海大学海洋学部）

三木 奈都子（国立研究開発法人 水産研究・教育機構 中央水産研究所）

副島 久実（国立研究開発法人 水産研究・教育機構 水産大学校）