

うみ・ひと・ くらし通信

Vol. 10
2017 September

● ヒントはどこにでも
若手女子が考える、漁業・地域の今とこれから

● 女性たちの活動を聞く
磯間のシラスは、伝統の引き寄せ網漁、人の力
で獲る - 湊浦漁協食堂

● ミニシンポジウム報告
「うみ・ひと・くらしミニシンポジウム 2017 in
奄美大島」を開催しました。

● 街（消費地）から
物産展と商談会
ここに、いいものがあります！

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 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
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 © 2017 Tokyo Fisheries Promotion
Foundation & Umi, Hito, Kurashi Forum

ヒントはどこにでも

02 若手女子が考える、漁業・地域の今とこれから

女性たちの活動を聞く

04 磯間のシラスは、伝統の引き寄せ網漁、人の力で獲る - 湊浦漁協食堂・中本京子さん
うれしいのが、みんなが手伝ってくれるということ

ミニシンポジウム報告

06 「うみ・ひと・くらしミニシンポジウム 2017 in 奄美大島」を開催しました。

街(消費地)から

08 物産展と商談会

ここに、いいものがあります!

編集後記

協力感謝: 和歌山南漁業協同組合湊浦支所女性部、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

写真提供: 田辺市企画部企画広報課、同農林水産部水産課

表紙写真: 和歌山県田辺市磯間漁港 (2017.3)

ヒントはどこにでも

若手女子が考える、漁業・地域の今とこれから

-フレッシュ・ミズ部会の誕生-

うみ・ひと・くらしフォーラム 関いずみ

「言葉は悪いが、どうも閉塞感が否めないといった状況にある女性部に、どうしたらもっと地域の若手女子が参加してくれるのだろうか。いや、実際に若手女性たちは、どんな思いを持っているのだろう。そんなやり取りの中から誕生したフレッシュ・ミズ部会の真意は、漁業や漁協女性部といった枠を超えた、地域の中の女性とリわけ若手女性の存在をクロージアアップすることだ。」

フレッシュ・ミズ部会の主催は、全国漁協女性部連絡協議会、後援は一般財団法人東京水産振興会。部会設立の背景には、漁協女性部の部員数の減少や高齢化による女性部活動の限界ということがある。図1は、漁協女性部員の年齢構成を示している(二〇一七年度同連絡協議会通常総会資料。ただし二〇一七年度からの調査で、この段階では全県分のデータはそろっていない)。六十歳代以上の部員は全体のおよそ五八%。フレッシュ・ミズ世代(四十歳代まで)は一八%に満たない。



地域の若手女性を
クロージアアップする

〇一七年一月に、JF全国女性連フレッシュ・ミズ部会が誕生した。部会の目的は、漁村地域の中の若手女性たちが交流する場を作り出し、情報発信や連携を実現させていくというものだ。第1回の部会では、東北から九州までの九つの漁村から女性たちが参加した。



〇一七年一月に、JF全国女性連フレッシュ・ミズ部会が誕生した。部会

第1回のフレッシュ・ミズ部会に参加した女性たちも、夫とともに家業の漁業に従事する人、漁業とは全く異なる職業を持つ人、様々なライフスタイルを持っている。共通することは、漁村地域の中で暮らしている、ということだ。そして、暮らしているからこそ、地域の課題をそれぞれの立場で捉え、何とかならないものか、という思いを持っている人たちがいた。第1回の部会では、漁業という枠にとらわれず、様々な意見

「何かあった時、やはり家の誰かが他の仕事を持っていることは強み」といった意見を聞いた。漁家の中の役割分担も時代とともに変化が起こり、より多様な形態が表れてきているのではないだろうか。」

大分県臼杵市のタチウオ漁家の調査に行った時のことだ。その地域は、夫婦船でタチウオ漁に出ることが慣例となっているのだが、ある漁家では、父親と息子が操業に出て、陸上作業には母親が参加、息子の妻は地元で勤めに出ているということだった。その後青森県のホタテ養殖漁家でも、養殖に携っているのは両親と息子で、息子の妻は漁業とは関係のない仕事をしているということを知った。それは妻の希望、ということもあるのかもしれないが、「不漁の年に、妻が外で働いていてくれたおかげで現金収入が得られ、食べることができた」。「漁業に何かあった時、やはり家の誰かが他の仕事を持っていることは強み」といった意見を聞いた。漁家の中の役割分担も時代とともに変化が起こり、より多様な形態が表れてきているのではないだろうか。」



漁業という枠にとらわれない視点

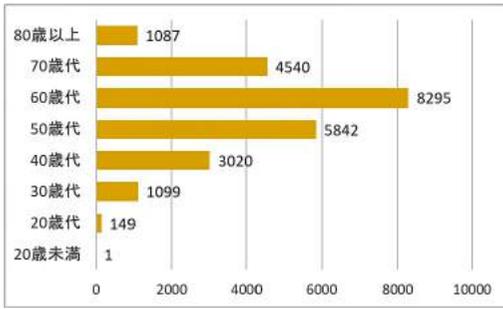


図1 漁協女性部員の年齢階層別人数



第1回フレッシュ・ミズ部会

が語られた。女性たちの言葉を紹介したい。



どうしたら漁業が生き残れるか

「漁村の若手女性は、それぞれが仕事を持っている。もちろん、家の漁業に就いている人もいるけれど、他の仕事をしている人もいます。むしろ、周りの人は、漁業に関わっていない人が多いような気がする。」

「メインの仕事以外にも、様々な活動を行っている人は多い。自分で加工品を作ったり、女性部の活動を手伝っている人もいます。」

「どんな仕事をしていても、漁村の女性はやはり活動的で働き者だ。」

「年配の漁師さんは、年金をもらっている。でも、自分たちのような若い世代は漁業だけでは生活が厳しい。やはり稼げなければ若手は漁業に入っていくけない、というのが現実。」

「中学生の息子が、漁業を継ぎたいと言っている。でも、この厳しい漁業の現状を考えると、継ぐな、と言えない。」

「若い世代が食べていけない漁業にならないことには、人手不足や高齢化は止めることができないだろう。そういう中で、観光と連携し、漁船クルージングなど、これまでなかった活動に取り組んでいる。新しいことに挑戦していくことで、生き残りを図りたい」といったように目の前の壁を打ち壊して新たな展開を自ら作り出しているというパワーを感じる発言は、とても頼もしく感じた。



女性部ってなんだろう

漁協女性部に関して、考えを聞いてみた。「なぜ女性部があるのかわからない。むしろ子育てや仕事で忙しい若手女性にとっては重荷。協同組合の『助け合い』が『押し付け合い』になってしまっているのでは。」

「年配者が多いと、若手はしゃべれないし、気を使うので行きたくない。」

「年配の人は、自分がいけないとこれができない、あれもできない、といった自信があり、女性部活動にもやりがいを感じていると思う。でも、若手にはそういう意識はない。」

「女性部活動もボランティアだけでは若手は入っていけない」など、なかなか厳しい意見が相次いだ。また、「部員の範囲を広げなければ、部員は増えない」といった意見もあった。女性部によって部員となる条件が漁家の女性であること、あるいは漁業者の妻であることとなっているが、地域を眺めると、漁家の割合は減っている。社会の変化に対応しながら、柔軟な組織づくりをしていくことも考えてよいのではないだろうか。一方で、「そもそも女性部活動が何のためにあるのかを知らない。どのような活動をしているのかさえ分からない。それを伝えるてこなかったから、現在のような状況になっているのではないか。でも、自分たちもそれを知ろうとしてこなかったかも」という意見もあった。かつては漁家に嫁いだら

否応なく女性部員となったというところもあるのだが、今はもっと自由に選べる時代になっている。そのこと自体は決して悪いことではないと思うが、どこかで何か大切なものも断絶してしまっているのかもしれない。



実は隣のことすら知らない

情報が届かない、という意見も出た。「漁業に関する、たくさんの事業や制度があるのに、その情報は全く自分たちのところには届かない。もっとネット等を活用して、必要な情報が必要とするところに届くようにしないとだめ。」

「行政などのHPは、情報がたくさんありそうだけれど、文字が多くて見づらい、言葉も難しい。必要な情報になかなかどりつけない。」

「もっと気軽にアクセスできる情報開示の方法を考えていく必要があると思う。横の連携ということについても、改善の余地が感じられる。」

「隣の地区のことすら知らない。近隣の若手と交流するよい機会ができればいいと思う。」

「地域の中でのコミュニケーションが不足している。」SNSなどを駆使して、若い世代のネットワークを強化し、スムーズな情報交換ができるような場を創造していくことも今後の課題だ。



新しい風をもっと受け入れよう

最後に、これからの地域での活動について聞いてみた。「昔からの価値観を変えるのは大変。でも、郷土料理も新しい食べ方や作り方があってもいいと思う。」

「子供が参加できる取り組み（教育と連携した活動のようなものなど）があれば、若い母親世代も参加できる。」

「例えば女性部がこれまで連続と続けてきた活動は、とても重要であるし、それを一挙に変えていくことが良いこととも思わないが、新しいやり方、新しい活動を若手と共に考えていくのは楽しいことではないだろうか。」



フレッシュ・ミズ部会が向かうところ

六月に開催された全国漁協女性部連絡協議会通常総会では、フレッシュ・ミズ部会の三名のメンバーが一月の部会の報告をし、同世代が集まったことで、悩みや想いの共有ができたという感想や、地域の中でもっと自分たちのような若手にも声をかけてほしいといった呼びかけが行われた。

フレッシュ・ミズ部会は、思いや行動力を持った若手世代に光を当て、彼女たちの地域での発言や活動を支えるような緩やかで柔軟なネットワークづくりの一端となればよいと、考えている。生まれだての小さな試みは試行錯誤の真っ最中だが、これからこの核にいろいろなものがくっついて、大きな広がりになっていってほしいと思う。

（今回のコラムは、シリーズこんなコト始めました！と合わせて書きました。）

き寄せ網漁、人の力で獲る

田辺市磯間) 中本京子さん



生しらす井

始めて、いちばんうれしいのが、みんなが手伝ってくれるということ。



飯にかけてじゃなくて、お酢とお味噌か、お酢とお醤油。酢味噌か酢醤油でそのまま食べているんです。獲れたらもう、すぐ井に入れて。これ船で食べるものなんです。ご飯だけ持って行って、お味噌汁もシラス入れてっていう感じで。もう毎日、それを食べてる。出漁するとそれが食事なんですよ」

和歌山県田辺市磯間。和歌山南漁業協同組合湊浦支所女性部長、中本京子さんに聞いた。今年三月、漁協直営、湊浦支所女性部の運営で「湊浦漁協食堂」を始めた。



市場がだんだん寂しくなってきた

「鯉船がものすごく獲れたときを知っているの、市場が、だんだん寂しくなってきたってことはあったんです。十年前ほど前、県の水産課の方が、ここでお店したらどうですかって言うてくれた。当時はまだ鯉船もきていたし、わいわいしていたんですよ。いそがしい仕事ですわと言ったことが、ちょっとこう、自分の中にも残っていたんですね。それで、できれば何かをやった方がいいのかなという気持ちは、ずっとあった。

信漁連も行政もすすめられて、現実味が帯びてきたら、どうしてこ



獲れなかったらそこが怖かった

田辺湾、磯間地区のシラス漁は、いまでは珍しい伝統の引き寄せ網漁、動力を使わず人の力で獲る。市場の評価は高いが、漁獲量は二〇年前の約一〇〇トンから、二〇一六年は約二〇トンにまで減少した。

「シラスは簡単に獲れるものと思っていたし、獲れていたんです。獲れなかったらってことは、食堂をする時点では全然思っていなかった。獲れないことがあっても、あ、なかってんなとそこで終わっていた。ないと困るという立場になったときに、えー、ちょっと待ってよ、ないときもあるんかということに初めて気がついた」

「獲れなかったら……。そこら辺りがいちばん怖かった。考えて、聞いて、見に行つて、食べて、凍らしてみたりそれを捌いてみたり、瞬間冷凍機に至った。

「このって、年中、いろいろな魚が獲れたんですよ。春、夏、秋、冬。ヨトウと言って、夜中に行ったりするんですよ。だから、私らは冷凍のものを食べるという習慣もなければ食べてみようということもなかったから、あんなちっちゃいものが、冷凍したらどうなるんやろうという不安があったわねえ。

で、食べ比べてみたら同じで、これで、ないとこのことは対処できるかわからんけど、ただ分量的にどうだろうということがあった、絶えず作っていかんとあかんなどということにたどり着いた」



いろいろな人が助けてくれた

磯間に揚がったものは全部セリにかけるという仲買のルールがあった。私はお客さんが五十人もきてくれたらうれしいなと思ってるぐらいの感じだった。で、ちょっと



シラスの引き寄せ網漁 (田辺湾) ©田辺市

湊浦漁協食堂スタッフのみなさん 二列目右端が中本京子さん





引き上げ、たも網を使いすくい上げる ©田辺市

磯間のシラスは、伝統の引 湊浦漁協食堂（和歌山県）

だけ分けてくれたらいいわみたい
に話をしたら、案外協力的で。み
んなにしてみたら三キロや五キ
ロ、そんなんで何ができるみたい
な（笑）。本気にしてないとい
うか、いいわいいわみたいな感じ
で言ってくれたんで、まあよかつた
なあ。それだけでやってみよう
かと思っただけね」

いままで、地域で、頼まれたら
なんでもやってきた。海を埋め立
てて造った紀南文化会館の駐車場
や夏のビーチ施設の管理と清掃、
神社や浜の清掃。グループがある
ので、それがそっくり店の方もし
ようということになった。

「主になっているのは九人なん
ですけど、手が足りなかつたら行
ってあげるといふ人がいるので、十
二、三人になるんですけどね。」

田舎でよかったわ（笑）。自分
らだけじゃなくて、助けてもらう
ことの方が多いというか。ここを
作るのにも開店のときにも、ほん
まにもいろいろの人が手伝って
くれた。自分らも入れて、だいた
い三十人近くでやっている感じ。
だからいまのところ店が開けると
いう感じ」

湊浦漁協食堂開店で、気にかか
っていた地域の魚屋さんの商品を
置くことや、シラスのかき揚げや
近頃作らなくなつたさんまの押し
ずしを販売することを試行的に始
めた。

また、合併した和歌山南漁協の

湊浦漁協食堂 代表・中本京子
〒646-0037 和歌山県田辺市磯間 27-6
TEL:0739-22-0430
ウェブ検索「湊浦漁協食堂、和歌山南漁業協同組
合湊浦支所女性部」
開店年月：2017年3月 構成員：9名
営業時間：3月～11月 毎土曜 11時～14時
メニュー：生しらす丼 800円、しらす丼（釜揚げ）
800円、ハーフ丼（生と釜揚げ）800
円、まぐろ丼 800円、各みそ汁付 他
にかき揚げ、さんまずしなど ※価格
は税込み

五つの支所の女性部の協働とい
つたことも考え始めている。



「みんなよそへ働きに行ってる
ですよ。みんな言うんやけども、
仕事先の人から、忙しなつてな
んかしんどそうに來ると思つたら
張り切つていふと言われるんや
で、なんか店やりだしてからの方
が（笑）。あとお客さんがきてく
れたら、それを考えていかなら
んなということなんやけど、いま
の悩みはその悩みに変わつてき
ている。でも、みんなが、どこか
で役に立たせてもらうているとい
うのが、大きな生きがいとかとい
うのじゃなくても、必要とされて
いるというこはいいと思っ
てますよ」

街には街の生活があるように、

地域には地域の生活がある。

「この歳になつてこんなこと始め
るといふのはわかつてなかつた
し、どうしてそんなことになつた
んだと思つて悩んでたんやけど、
やり始めていちはんうれしいの
が、みんなが手伝ってくれるとい
うことやなあ。そんな、京ちゃん
だけやたらよう放つておかれん
よつて（笑）。でもありがたいな
あと思つてね。これやらなかつた
ら、そう思つてくれていふことも
知らんと過ごしてた」

中本さん、漁協職員の時代から
地域活動の歴史は長い。だが、地
域への新しい取り組みは始まつた
ばかりだ。



和歌山南漁協湊浦支所女性部運営の、湊浦漁協食堂オープン！



「うみ・ひと・くらしミニシンポジウム2017 in 奄美大島 まな板、包丁の管理どうしてますか？」

「実際に、皆さんが日頃の活動を振り返って、自分たちの衛生管理がどういう状況かということ、皆さん自身で見直していただくような時間を作りたいと思っています」（副島久美さん うみひとくらしフォーラム）。

う

み・ひと・くらしミニシンポジウムin奄美大島 2017 日ごろの自分たちを

ちよっと見直してみよう！まな板、包丁の管理どうしてますか？」（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、二〇一七年五月十五日、奄美市の名瀬漁業協同組合研修室で開かれた。



衛生管理の基本

昨年十一月のうみ・ひとくらし地域ミニシンポジウムin奄美大島において、「参加者の方々から、ちよっと衛生管理の基本を見直したほうがいいんじゃないという声が出て、ではそういう機会をつくらうということで、今回、企画させていただきました」と、副島さんが経緯と趣旨を話した。

講師は、鹿児島県枕崎市漁業協同組合総務部次長の揚野功さん。「講習が終わったあとに、質問を受けます。ただ、ここで肝心なことを聞きたいという方は右手を挙げてください。話を聞いていて、

つまらぬぞ、聞いたことある、おもしろくないぞとなったら、こつそり左手を挙げてください。六割が左手を挙げたときに話をやめます」（笑）と話し始めた。

「なぜ衛生管理をしなければならぬのか」。自分たちの生活の糧である職場を守ること、家庭を妻を子供を守ること。

「衛生管理とは理屈で覚えるしかない。目に見えないものを相手にするからです。衛生管理は微生物の管理です。目に見えないものを相手にすることは理屈で覚えられないといけないということ。その内容を覚えるということですよ」

だから、食品や食製品を取り扱う上で必要な法律も知らなければいけない。食品衛生法、JAS法、景品表示法、計量法、食品表示法、……。



HACCPについて

ハサツ（ハチツブ）
HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Point（危害分析・重要管理点）の略。

宇宙飛行士が宇宙で食中毒になると大変なことになるので、宇宙食の安全性の確保のために米国において考案された食品衛生管理の手法。

北海道産イクラ醤油漬食中毒事件、雪印集団食中毒事件の例。「一軒のために、北海道のイクラ

業者の人たちがほとんど職を失いました。ブランド・ナンバーワンの雪印さんが、信用、失墜しましたね。失われました。で、可哀想なのは生産者です、生乳生産者。もうほとんどの人が廃業です。みなさん、菌の抑制法、あるいは菌の性質というものを覚えられない。ハサツは基本的には、100社あれば100通りのやり方があります」

参考として配布された「水産加工工場 品質管理の手引き 第三版・改訂版」（大日本水産会 2015）HPからダウンロード可）は、水産加工工場の衛生管理の向上を図るためにまとめられた。



可能性を低くすること

「衛生管理というのは、基本的にできるだけ可能性を低くすること。清潔もそうですね、結局は物を置かない、清潔であること。工場の中にはできるだけ物を持ち込まない。

白帽、白衣、マスクを着けます。で、長靴を履きます。スポンの裾を靴下の中たくし込む。人間で一日六十本、体毛を落としますよ。六十本ですよ、びっくりしますよね。で、可能性を低くする、こうしておけば毛が落ちたときにこの靴下の中で止まる。これも一つのハサツです」



グループワークシート

グループワークシートが用意された。①問題点、②問題が発生した時の結果・予想、③作業工程、④問題となる工程、⑤問題となるものの原因、⑥原因の抑制方法、⑦検証・記録方法を記入する。

商品に髪の毛が入って、三角巾から帽子に変え、マスクをし手袋をするようになった例。加工場に魚の生臭さが残り、掃除し、洗い、アルコール除菌をしても消えない例などが出た。揚野さんはそれらに適宜、答えていった。

「普通の衛生的な工場に行けば口ラー掛けというのをしています。入口でコロコロします。そのときに髪の毛の本数を書く。誰が何本、誰が何本、これを毎日つけていくんです。一か月間トータルで二四〇本付いてた。これを次にはみんな努力して、千本にしようという管理方法、検証方法です」

紙に書いて、記録に残している方が、今後はこうしてねという役に立つ。できることはやる、というのが衛生管理の基本。

「個人は個人でグループはグループでできることがあります。いまやっってもらったのは定期的をやったほうがいい。QCサークル、クオリティ、品質をよくしていく。PDCAサイクルというのがあり。Dはdo、計画を立てたらやりま



参加している皆さんに、適宜、質問をふりながら、講義は進む

マネン崎展望所から加計呂麻島を望む

しよう、行動しましょう。Cはcheckです。これは、行動に対してチェック、検証しましょう。Aはact、改善です。チェックがあったときには改善しましょう。

この繰り返しです。改善したらその改善に対してプランを作りまします。プランニングして、またそれを行動して、チェック、検証して、ずうっとこれを繰り返しということなんです。

これをずうっとしていけば、いい方法になっていくということですね」と締めくくった。

今回は、大分県佐伯市から漁村女性グループめぼるの桑原政子さんが、事業開始から現在までの活動の経験を話した。



加工場視察とアドヴァイス

奄美市グループの幾つかの加工場を視察してまわった。作業の工程を見てグループの方々と話をして、適宜、揚野さんがアドヴァイスしていった。

瀬戸内漁協女性部（浜きゅら）

（岩橋おかり代表の活動は、水産加工品製造及び販売（直売所で漁協が食堂経営）等。構成員9名。

「お金をかけなくてもできることはいっぱいあります。長靴を穿くにしても白衣がなくとも、それなりのことがちゃんとできていれば菌を防げる。いまできることをや

ればいい。網戸をかけたたり、フィルターなども定期的に掃除する、そういう活動をする」

すみよう漁業集落女性部（市田幸美代表）の活動は、水産加工品製造及び販売、加工品の移動販売等。構成員4名。

「まな板を硬質ラバーにすると、非常に滑りにくいので傷が入りにくい。木だと菌を増殖させるし、異物混入の原因になる」

奄美小町（名瀬漁協女性部）

（川畑よつ子代表）の活動は、食堂経営、水産加工品製造及び販売等。構成員6名。

食堂・奄美小町はちようどお昼時、ランチをいただいた。メニューは、海の幸定食、黄金まぐろ丼、魚フライ定食など。皆さん、ご満足の様子。

宝勢丸鰹漁業生産組合（徳田勝也組合長）の活動は、水産加工品製造及び販売、食堂経営等。構成員10名。

「アルコールは、水で流したあとに乾燥させてからふらないと、あまり効果がない。半減するんです、アルコールの濃度が。きれいに磨くということですね。菌の増殖を抑えるというのは間違いない。菌をつけないことなので、とにかく増殖させない、つけない、殺菌する、基本的にはこの三つなんですよ」

すよ」

奄美海房・魚匠（諏訪しげみ営業部長）の活動は、水産加工品製造及び販売など。構成員14名。

「ネットをかぶって白衣をつけなくてはいけないところは襟元をのばします。外に出すのではなくて帽子の中に襟を入れます。そうすると取れたやつは中に入る」



視察報告書

後日、揚野さんから懇切な視察報告書が提出された。数十項目に渡って注意点と改善案が上げられていた。その一例。

「グリストラップ方式 洗浄水（注意点）段差濾過方式により用途毎水を分けていると思いますが刺身原料やまな板などの器具を洗浄すると思われる一番上段のプラスチックの汚れがあります。

（改善案）本来なら溜水ではなく、上水（水道水）で直接器具洗浄する方が望ましいです。写真のように処理台に置かれている桶の水汲みや手洗浄した際、菌の混入が考えられます。アルコールでなく塩素系殺菌を。（次亜塩素酸Na）

5S（整理・整頓・清潔・清掃・習慣）をできることから少しずつでも取り組んでみてください。



副島さん

関さん

揚野功さん

桑原政子さん

名瀬漁協のセリで（同6p左側写真）

●街（消費地）から

作った商品を売る 物産展と商談会 ここに、いいものがあります！

8

月23日～25日に東京ビッグサイトで開催される「第19回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」（主催・大日本水産会）に、漁村女性グループが出展する。出展するのは、漁村女性グループめばる、佐賀市漁村女性の会、しおかぜ、輪島・海美味工房の4グループ。

この企画、うみ・ひと・くらしフォーラム、先行組の次の取組についての話し合いから出たものだ。「うみひとくらしブースで商談会に出たい！」。

展示会・商談会は、例えば「ビジネスを目的とした展示商談会のため、水産・食品関係者以外の方のご入場は不可」（上記シーフードショー）で、売る側からすれば、商品をどこに、どう売っていくかをつかむきっかけとするものである。

各地で活動している女性の皆さん、作った商品を売っていくとき、販路を拡げていこうとするとき、どんな働き

かけをしているのだろう。取材メモからひろってみた。

近隣の物産店、農産加工直売所、道の駅、漁協直営の店舗への営業。あるいは地元のイベント。街のアンテナショップもある。県や全国の物産展に出店することも多い。それぞれ出品するための要件なり基準がある。

ある程度知名度が出てくると商談会の話が出てくる。県や主催者などが声をかけてくれるが、それには、こちらから営業し、予め声をかけておかなければいけない。ネットワークづくりは大切、フットワークはさらに重要。

百貨店のバイヤーや良品工房のように、全国のいい商品をさがしているところから声がかかる！ こともあるかもしれない。

「年に10回ほど東京と大阪と名古屋の方で、奄美大島の地域物産展とかそれぞれやっていますので、そこに出店に行きます」（奄旨海房 魚匠）。

「県の、大都市圏に売り出す事業が始まり、お誘いを受けて、100社くらい応募があった。2年後に10社、最終的に女性は私ひとり」（佐賀市漁村女性の会）。本気でやらないと、そうはいかない。

「いままでは県外のイベントとかも出ていて、新しく店舗が建ったらこっち

も大幅に伸ばしたいので、県内外の百貨店とか、イベントとかも出ますし、置いてもらえるところもどんどん営業をかけていきたい」（あこやひめ）

国主催、団体等主催にかかわらず農水産加工品コンクールで大臣賞、郷土産品コンクール、品評会、料理コンクールなどで受賞している例、それがきっかけになって知名度が上がり、展開していった例も多い。言うほどかんたんなことではないとおもうが。

「土産物コンクールで最優秀賞、県がネットで推奨した。全国物産展、物産協会から参加しませんかと言ってきて。最初、県の商談会に行ったら、こういうのがあるからって声をかけられる」（ももたろう）

「なんで私らがそんなにコンクールとかに応募したりするか。テレビに出てコンクールで入賞しても売れるのは三か月くらいまで。あとは忘れられていく。だから一年に一回はなにかしようねって言ってる」（漁村女性グループめばる）。

まず、声を上げる。ここに、いいものがあります！ 機会は自らつくるものである。だからでかけていって、声を上げる。展示会・商談会はその舞台でもある。シーフードショーの報告は次の機会に。（大竹）

*第19回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー(大日本水産会)
<http://www.exhibitiontech.com/seafood/>

*漁村女性グループめばる（大分県佐伯市）、佐賀市漁村女性の会(佐賀県)、しおかぜ(岡山県瀬戸内市)、輪島・海美味工房(石川県輪島市)、奄旨海房 魚匠(鹿児島県奄美市)、あこやひめ(愛媛県宇和島市)、ももたろう(長崎県対馬市)

□編集後記

七月二十一日に南鳥島付近で生まれた台風五号は、観測史上三番目の長寿台風となりました。みなさんの地域は大丈夫でしたか？ この厄介な台風は、二十九日に小笠原諸島に接近、三十一日には勢力を強め九州方面へ向かいました。八月七日に室戸岬付近を通過し和歌山に上陸。八日には日本海へ、九日山形沖でようやく温帯低気圧となりました。迷走を続けた台風五号の寿命は十八日十八時間という記録だそうです。その間に台風十一号までが生まれ消えていったのですから驚きです。さらに、各地で大雨や竜巻をもたらし、尊い人命が失われました。農業や漁業にも深刻な被害が出ています。私たちはどんな知恵や技術をもって、自然災害と向き合っていくことができるのでしょうか。

もうすぐ和歌山でのシンポジウムです。一年ぶりに再会する顔、初めてお会いする顔、みなさんとお会いすることを楽しみに、どうか台風など来ませよう！（関）

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