

うみ・ひと・ くらし通信



Vol. 11
2017 December

● ヒントはどこにでも
水産加工のリスクへの対応とリーダーシップ

● こんなコト始めました！
飛島の明るい未来の兆し「合同会社とびしま」
(山形県酒田市飛島)

● シンポジウム2017報告
「うみ・ひと・くらしシンポジウム 2017 in
和歌山」を開催しました。

● 女性たちの活動を聞く
漁村女性の活動を応援、支援する

● 街（消費地）から
魚食普及条例
水産物の消費拡大と地域経済の活性化に寄与する。

ヒントはどこにでも

02 水産加工のリスクへの対応とリーダーシップ

こんなコト始めました!

03 飛島の明るい未来の兆し「合同会社とびしま」
(山形県酒田市飛島)

シンポジウム報告

04 「うみ・ひと・くらしシンポジウム 2017 in 和歌山」を開催しました。

女性たちの活動を聞く

06 漁村女性の活動を応援、支援する
うみ・ひと・くらしフォーラム、東京水産振興会、なぎさ信
漁連

街(消費地)から

08 魚食普及条例
水産物の消費拡大と地域経済の活性化に寄与する。

編集後記

協力感謝: 和歌山大学食農総合研究所、やぶ新、なぎさ信用漁業協同組合連
合会和歌山支店

表紙写真: 和歌山県和歌山市和歌浦漁港 (2017.9)

ヒントはどこにでも

水産加工のリスクへの対応とリーダーシップ

うみ・ひと・くらしフォーラム 三木奈都子

水

産加工・販売を行う組織は、多様なリスクを抱えている。代表的なものは、原料不足とそれゆえの原料価格の高騰である。相場価格を反映した価格で末端まで流通しやすい生鮮ものと異なり、水産加工品は原料価格の上昇分を販売価格に転嫁しにくいためである。

原料不足というリスク

昨年、スルメイカの漁獲量が大幅減少により対応を迫られている函館と八戸の水産加工会社を、今年訪問した。まずはじめにその対応についてみてみたい。

他地区と比べイカへの原料依存度が高い函館の加工業者の共通的な国産スルメイカの漁獲量減少への対応は、第一には在庫を活用しながら量を絞って生産することである。これは、原料不足や製品への価格転嫁による需要の減退の結果であり、また、様子見をして経営を長引かせるための努力でもある。第二には代替的に輸入原料を活用することである。

それ以外でもイカ以外の水産加工や農産物加工に踏み出したり、さらに養殖業など加工以外に展開しようとする異業種展開のケースもあった。

経営規模別にみると、大手珍珠会社は、もはや国産原料をあてにせず、イカ製品のほとんどを中国で最終段階まで加工した大袋ものをリパックして最終製品にするという変化が明らかであった。

一方、高級路線で勝負してきた小規模なイカ塩辛業者は、小規模ゆえに信頼関係を築いてきた国産原料調達ルートがあり、また、製品への価格転嫁も比較的可能であった。つまり、基本的にはこれまでのやり方をほとんど変えずにいる。

このような函館とも異なり、もともと水揚げされる多様な魚種を加工してきた八戸では、他魚種の加工を増やすという対応が多いようである。

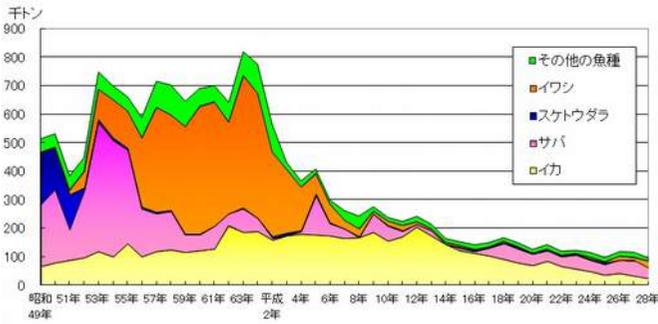
漁村女性グループの場合には、地元漁獲物の活用や買い支えを目的に活動を開始していることが多し。地元原料がなければ国内の他産地ものや輸入ものへと、容易に転換しにくいゆえに、どのように問題に立ち向かえるのかの大まかな方針やイメージを作っておくことは重要だと思われる。

ある女性社長の対応事例

八戸では、女性社長の加工会社を訪問させていただいた。従業員数は三十人程度の中規模会社である。事務所に入ったときから、なんとなくほんわかった雰囲気がある。

事務所で社長を待たせていただくと、彼女の声の段々近づいてきた。現場からの移動の間にも従業員に指示を出していたのである。小柄でこやかに話をしてくださる彼女は、話の間にも加工量や技術など細々とした指示を求める従業員に応じていく。

社長は先代社長の娘である。幼



八戸市主要魚種別水揚げ数量の推移 (昭和49年～平成28年)(八戸市水産統計)

いときから家業の手伝いをし、高卒後、数年間の他産業従事を経験した後は一貫して自社の業務に携わり、十一年前に社長業を父親から受け継いだ。ちなみに夫は他の仕事に従事している。

従業員は、工場長を除きすべて女性である。子育てする従業員のワークライフバランスを図ることを明記している会社HPは、水産加工会社では珍しく目をひく。社長は、柔らかいリーダーシップで従業員をまとめているようである。

この会社は、かつてはサキイカの中間原料であるダルマの生産を中心としていた。国産スルメイカの原料不足に対する彼女の方針は、イカに限らず八戸で水揚げされるサバやイワシなどの他魚種に広げ、かつ惣菜化していくことである。

そのため補助金を活用して、多額の機械投資を行う決断をした。

惣菜作りに際しては、三十歳代から六十歳代までの生活センサスが異なる各年代の女性従業員がいることを有利と判断し、実際の生活シーンでどのような商品が使いやすいのか、どのような謳い文句に消費者が惹かれるのかなどを検討し、スーパーマーケットのバイヤーに伝えている。惣菜加工以外には、中食・外食素材となるイカなどの加工を積極的に受託している。その際、惣菜加工と同様に、作業を請け負うだけでなく発注元から販売先を聞いてそれに応じた提案も付加する。その他、展示会等にも積極的に参加し、他社が手を出しにくい小ロットの仕事を引き

き受け、柔軟に組み合わせる。

社長は、若い頃から経営に関わっていたとはいえ、男社会の水産加工業のなかで、加工技術の習得や様々な交渉に関して、女性ゆえに不利だと感じたことはなかったのだろうか。

聞けば、基本は正直な姿勢であった。分らないことは素直に尋ねるといふ。はったりを利かせざるよりも、教えてもらったほうが早いからとのこと。とはいえ当然ながら、彼女も矜持を持っている。

力関係ゆえの儲からない仕事は断る。広く声を掛けながら徐々に信頼関係を築き、コストと安全を重視して筋を通してやっていくことである。自身でコントロールできる、融通を利かせた、正直な商売ととらえることができる。

リスクに立ち向かう気合い

漁村女性グループのリーダーは、原料調達とその価格安定をはじめ、様々なリスクに立ち向かっている。それは活動が展開すれば解消するのではなく、進んだ段階に応じて新たに発生してくるものである。

リスクへの対応の仕方は、一般化しづらい。当然ながら、グループ毎に取り巻く経営環境が異なり、なんといいってもリーダーの考え方や人柄によって変わり得るためである。先ほどの女性社長にリスクに立ち向かう姿勢をお尋ねしたところ、にこやかに「気合い」と答えられた。



山形県酒田港から定期船で1時間15分、若者が地域の魅力を発信する

飛島の明るい未来の兆し 「合同会社とびしま」

山

山形県の酒田港から定期船でおよそ一時間十五分の海上に、周囲十キロメートル余りの小さな離島、飛島がある。ご多分に漏れず人口減少や高齢化が進む離島ではあるが、それだけでは終わらない明るい未来の兆しを感じられる。未来を支えるのは、「合同会社とびしま」だ。

始めは四人の若者たちが、偶然時を同じくして飛島にUターンしたりIターンしたりして出会ったのがきっかけだった。学生時代から島に通って島の暮らしの聞き書きを続け、卒業後島の介護施設で働き始めた小川ひかりさん。飛島の出身で震災を機に仙台から島に戻っていた本間当さん。緑のふるさと協力隊で飛島に来ていた山口県出身の松本友哉さん。飛島出身で酒田のNPOパートナーシップオフィスで活動していた渡部陽子さん。やがて四人で集まって、ここで何かやりたいね、という話をするようになり、二〇一三年に「合同会社とびしま」が誕生する。

島の住民や行政、大学、NPOなどと連携しながら、「しまかへ」(船着き場の近くに開店したカフェ)の運営、県内中学生の親子を対象にした一泊二日の「とびしまクリーンツーリズム」の実施、昔から島で作られてきたトビウオの焼き干しやイカの塩辛の商品化、焼き干しやゴドイモ(昔から島で食べられてきた男爵芋)といった島の

製品で作るアイスクリームなどの新しい加工品の開発、酒田市内にオープンした「炭かへ」(飛島の海産物の炭火焼きの店)の運営、民宿だった空き家を改修した「島のミュージアム潤」の開設など、様々な事業を行っている。

島の人々との交流をきっかけに、行く行くは島の漁師となつて、加工原料や「炭かへ」で提供する水産物を絶やさず供給できるようにしようと、漁業見習いを始めたメンバーもいる。島の中で継承されてきた暮らしを習いながら、新しいことにも挑戦しつつ展開する「合同会社とびしま」は、きっかけとなった四人に引き付けられるように集まってきた仲間を加え、現在八名のメンバーで運営されている。(関)

※山形県酒田市飛島勝浦乙二二三一九 0234-963800
http://ic.tobi-shima.com/ 「私たちは島に雇用を創出するため、様々な取り組みを行っています。1-3次産業までを総合的に行う6次産業化を目指しており、その基盤として用いているのが「0次産業」という言葉です。0次産業とは産業になり得る前の風景の保存・継承の活動を指しています」



島のなんでも案内人 とびしまコンシェルジュ



「うみ・ひと・くらしシンポジウム 2017 in 和歌山 いかに若い人を呼び込むか」を開催しました。

「今まで活動に入っていないかった若い人たちも巻き込んで、これまで女性グループがつくってきた活動をいかに持続させるか、新たな展開をさせるかという話ができたらいいなと思っています」と、関さん（うみ・ひと・くらしフォーラム）。

う

み・ひと・くらしシンポジウム 2017 in 和歌山 いかに若い人を呼び込むか」が、9月2日（土）、3日（日）、和歌山大学観光学部で開かれた。

うみ・ひと・くらしフォーラム主催で、東京水産振興会及び和歌山大学食農研究所共催。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、全国各地で開いてきており、今回で十三回目となる。



ヒントを得られることを期待しています（開会）

東京水産振興会・西本振興部長と和歌山大学食農総合研究所・大西所長の挨拶、フォーラムのこの一年間の活動報告のあと、会場を移して試食会となった。

今回の試食品提供は、紀州あかもく（JF紀州日高女性部）、ごまさばのみぞ漬（和歌山南漁協田辺女性部）、うるめ寿司、しらす釜揚げ（和歌山南漁協湊浦女性

部）、ひじきめし（和歌山・新庄漁協女性部）、まぐろ缶の巻きずし（和歌山県漁連・JF和歌山女性部）、しまジャコ天、鯖へしこ（福井県漁協女性部連合協議会）、梶賀あがり（三重・梶賀コーポレーション）、サバの姿ずし（高知・じんべえばばーず）、パンデごまだし（大分・漁村女性グループめばる）、鯛王のアヒージョ、ぶり大根味付、イワシの梅酒煮（鹿児島・東町漁協女性部）、タカエビ入りさつまあげ、ヒメアマエビ、りかけ（鹿児島・長浜漁業集落）。

試食会は、他のグループがどういうものを作ったののように売っているか、自分だったらこうするといった意見交換の場である。今回も、地元産品を元に開発・改良した旨いもの、珍しいものが提供され、会場は活気に満ちた。その活気はシンポジウムへと続いた。



将来につながる活動を（みんなであーく）

コメンテーター四人の活動紹介からスタートした。

「地元船の漁獲量が少なくなってきた中で、何かしなければならぬ気持ちはずっと持ち続けていました。私は、市場はぬれていないと落ち着きません。乾いていると本当に寂しくなります。食堂をするなら、この自慢のシラスを使った丼を食べてもらったら喜んでくれるのではないかと思います」

と、中本京子さん（和歌山南漁協湊浦支所女性部）は、この三月に漁協食堂を開業するまでの女性部の活動について話した。

「和歌浦湾でシラス漁や観光地曳網を営んでいます。シラス漁は合計三隻。漁は娘婿に任せ、私は加工場ですべての作業の段取り、スタッフの配置などを行った上で、主に釜揚げの作業を担当しています。幸い、娘や息子の嫁が加工場を手伝ってくれ、またその友達がパートに来てくれているので、意識疎通はうまくできていると思います」と、藪江津子さん（和歌山・和歌浦漁協女性部）は、「やぶ新」の企業活動について話した。

「離島漁業再生支援交付金事業が始まった時に長浜漁業集落を発足し、もっと将来につながる活動をするべきだと思い、二期目となる平成二二年度からは、地元のエビを活用した加工品作りをするようになりました。メンバーは約三十二名。協力人数を入れると五十名近く。二十代から七十代後半で、孫とおじいさんのようなメンバーで構成されています」と、下野尚登さん（鹿児島・長浜漁業集落）は、世代が違うメンバーが一致団結して港の活性を目指す活動について話した。

「第一回フレッシュ・ミス部会には、北は岩手、南は宮崎まで九人の若手が参加してくれました。意見交換する中で、隣土の地域でも、どのような活動をしているのか知らないなど、地域でのコミュニケーションが不足しているという実態も分かり、年代別交流会の開催の要望が出るなど、積極的な提案がいくつもありません」と、香取弘子さん（全国漁業協同組合連合会漁政部）は、今年一月に立ち上げたJF全国女性連フレ・ミス部会のことや、若い方の取り組み事例を紹介した。



継続してやっていくこと

いかに若い人を呼び込むか。みんなであーくは、コメンテーターへの質疑からはじまった。

「とりあえず自分たちが続けていることが、若い方も入ってくる時の元になる、継続してやっていくことかなと思っています」（前出、中本さん）

「若者には、私がもう一回三十代ぐらいに返って年寄りの先輩方と交流していたらもっと水揚げが上がったかなど。年寄りには、若者の前では思い出話と自慢話は言わないでくれと、それを常に数言うのです。そうしたら暗示にかかってきます」（前出、下野さん）

そして、参加者の席にマイクが回された。以下、印象に残った言葉を紹介することで、シンポジウムの活況を伝える。「ベテランの方がボランティアでやってくださるのはすごうれし

いかに若い人を呼び込むか



副島さん 関さん 中本さん 藪さん 下野さん 香取さん

まずは参加女性グループの紹介から

試食会会場 この活気！

「私たちの合言葉は『退職したらいらっしやい』です。これをテーマに、一生懸命、頑張っているところですよ」（三見シーマザーズ、塩屋紀美子さん）

「私たちの年代の漁師の方が奥さんを女性部に入れてくれたら、もっと若い人が盛り上がりつつあるかなと思うのですが、きちんとしていたところ、仕事で忙しい、子育て

「最初はボランティアでしたが、商品を作ったりその販売によりお金が少しずつできたので、最初は時給二百円、それから三百円、四百円、五百円と上げて。道の駅ができて、食堂をやってみようとなった時に株式会社をつくりました」（三見シーマザーズ、吉村栄子さん）



興味と関心を持ってもらいたい

「のですが、きちんと仕事として対価がもらえるような形でうまくやっていける方法にならないと、若い人を採用したいと言いつらい状況です」（梶賀コーポレーション、中川美佳子さん）

「より短時間で能率的な仕事をし早く帰れば、働いてもらっている人も家事はできるし、ある程度の賃金を払えるような、みんなが助かるような方式をみんな考えてやっています」（輪島・海美味工房、新木順子さん）

「忙しい」（広島県、坂町漁協、境田紀子さん）

「振り返って考えると、やはり漁業にしても、興味があり関心がある、そういうことが一番大切だと思います。それと、それに見合うだけの賃金が払われる。そういうことがないと、やはり漁業に入ってくる方もいないと思います」（静岡県漁協女性部連合会、吉田朱美さん）



“やぶ新”視察 (和歌山市新和歌浦)

三日（日）は“やぶ新”視察で、六十名ほどが参加した。やぶ新は、和歌山市新和歌浦で漁業、シラス加工・販売、地曳網体験、観光遊覧船等を経営している。活動経緯の説明は横田邦雄さん（三七歳）。娘婿として、それまでの勤めから転職してやぶ新に新規参入した。今回のテーマ“いかに若い人を呼び

込むか”の一つの経験を聞くことができた。

「和歌浦は多分、県の中では若いほうかなとは思っているんですけど、僕で下から数えると五番目ぐらい。上の人も多いのですが、その人を引っ張るのが難しいというか、ここはこうなんやと言う人が多いので、給料面などの改善をするには、上の人が動いてもらわないと変わっていかないのかなと思っています。そういう働きかけをしている感じですね。

「生も非常においしいんですけど、やはりゆがきたてのぬくぬくのシラスってのが一番ではないかと思ってます」と横田さん。

かくして、今年のシンポジウムは終わり、皆さん、それぞれの港へと帰って行った。Gute Reise! (よい旅を！ドイツ語)。皆さん、来年、また次の港でお会いしましょう。

年上の方に理解してもらう声のかけ方は、まあ、甘えるぐらいですかね、ははははは。（会場、爆笑）やってよ、みたいな。先輩の方でも、非常に動きづらいいんですけど、僕らより知識が豊富なんです。ずっとやってくれるんですよ」

質疑応答のあと、港、漁船、加工場の見学となった。そして、朝市「おとつと広場」でそれぞれ、しらす井とかき揚げの昼食をいただいた。

「質疑応答のあと、港、漁船、加工場の見学となった。そして、朝市「おとつと広場」でそれぞれ、しらす井とかき揚げの昼食をいただいた。



シンポジウム終了後 参加者全員、笑顔で



視察会 やぶ新・横田邦雄さん(前列中央右寄り)を囲んで



漁村女性の活動を応援、支援する

「いま、地域での女性活動の重要性というものが、だんだん認められて認知されはじめてきているような気がしています。わたしたちは、これからも彼女たちの動きをみつめて、彼女たちを応援しながら、またともに歩んでいきたいと思っています」

八

月二十三・二十五日、東京ビッグサイトで、第十九回「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)が開催された。海外二〇か国・地域一八〇社を含む八〇〇社を超える会社・団体等が集まる、魚・シーフード・水産加工・鮮度保持技術国際見本市である。

そこに、うみ・ひと・くらしフォーラム(以下、うみひとフォーラム)で集まった女性グループが出演した。



商談会に出たい!

女性グループ先行組の次の取り組みについての相談で、「うみひとフォーラムのブースで商談会に出たい!」というアイデアが、女性グループから出た。

そこで、うみひとフォーラムと東京水産振興会とのやりとり、予算措置の可否、商談会等の情報収集と進んで、東京シーフードショーに見当をつけて、主催者に漁村女性グループの加工品の出展について話したところ、「主催者としても魚食普及等でブースを出すのでストーリー性があれば主催者枠での出展も可能」となった。

出展したのは、漁村女性グループめばる(大分)、佐賀市漁村女性会(佐賀)、牡蠣の家しおかせ(岡山)、輪島・海美味工房(石

川)、土佐ひめいち(高知)の五グループ。「漁村女性グループによる水産加工品」と掲げて、ごまだし、うまかり梅、牡蠣のアヒージョ、のどぐろやわか煮、きびなごけんぴなどを出展し、女性たちがブースに立った。また、同時間催セミナーで、講演(「漁村女性活動の紹介と地域の水産物を利用した加工品の販売」講師は副島久実さん・うみひとフォーラム、桑原政子さん・漁村女性グループめばる)をした。



女性グループの傾向

「地元で水揚げされる魚を使って加工・販売するグループは多いんですけど、最近はおおきく二つの方向に分かれてきているなあと感じています。一つは総菜とか弁当を作って地元の消費者に売るといふもの。一方で、今回のシーフードショーにも出展しているグループのように、ターゲットを地元だけではなくて、商品としての魅力を高めて、東京とか都会にどんどん売っていききたいというグループです。で、今回の参加も、漁村女性グループからの強い要望を受けて、それに基づいて出展することになったんですけど、販路を広げて積極的に商談をすすめたいというおもしろいを受けたものですね」と、副島久実さんがセミナーで話した。また、桑原政子さんは、

「なによりもこうしたい、もっと売っていきたくて」と、それに応えてくれる先生方がいること、今年は商談会を頑張りたいとか、なにか言ったら、すぐそれに応えてくれたこと。それは非常に感謝します。ずうっと主婦をしてきたわたしたちが、ぼつぼつでも、かたちとして合同会社にまでなれたというのは、ほんとうにうみひとフォーラムの先生たちから、一から十まで教えていただいたような気がします」と語った。

そして、副島さんは「わたしたちは、これからも彼女たちの動きをみつめて、彼女たちを応援しながら、またともに歩んでいきたいと思っています」としめた。

うみひとフォーラムと東京水産振興会は、活動女性が地域をこえて話し合える情報交換の場として、年に一度、各地でシンポジウムを開いている他、漁村地域女性グループ活動の支援事業を行っている。うみひとフォーラムは、漁村女性の応援を目的に、三人の女性研究者が立ち上げて十五年ほど活動している。

二〇一七年のうみ・ひと・くらしシンポジウムは、和歌山市で開催された。



応援と協力のネットワーク(なぎさ信漁連)

シンポジウム開催までには多分

面における連携、協力が必要。今回、あれこれと動いていたなぎさ信用漁業協同組合連合会和歌山支店(二〇一七年四月、和歌山県信漁連と兵庫県信漁連が合併して発足)には、会創設以来、和歌山県漁協女性部連合会事務局がおかれている。

女性連事務局を担当している本間理香さん(なぎさ信漁連業務課)に、和歌山の女性部について聞いた。本間さんはまた、シンポジウムの内容等を検討する中で、県内各地の現地事前調査にも案内役してくれた。

「漁協の奥様方は、私と二十歳ぐらい年齢が違いますので、どのように接していけば良いのかというところからの始まりでした。それが、皆さん、親切で義理堅く、ほんとうによくしていただき、日々勉強の連続なんですよ」

元々、信漁連に勤めていたが、結婚して子供が生まれたのを機に退職した。その後、経緯があつてふたたび勤めることになり、女性連の担当は前任者から引き継いで五年ほどになる。

「皆さん、どんなことであってもすごく協力的で、困ったことがあってもすぐに、なんとかしてあげるから心配しなくてもいいよとか、わたしたちががついているからねと、非常に心強いお言葉に励まされたり……。あともう一つ思うことは、女性部活動においてマン



「さばける塾 in 和歌山」で本間理香さん(手前薄緑エプロン) JF和歌山女性連の地区合同研修で



シーフードショー「漁村女性グループ」のブース

ネリ化を防ぐために、日々新しい企画の立案や行事をするにあたり、いろいろと相談させてもらうのが部長であり常務なのですが、どんなことでも一応聞いて受け止めてくれて、最初からは絶対否定しないで見守ってくれるところが、とてもありがたく感じています。

右も左もわからなかった私が、五年間事務局を担当させていただけているのも、部員の皆さま方の温かさや信漁連上司のほどよいバックアップのおかげなんです」

和歌山シンポジウム時における和歌山の女性連の試食品提供で、女性部の方々と本間さんたちの朝早くからの準備のあれこれに、日頃の応援と協力のネットワーク、その一端をみる事ができた。組織であれ個人であれ、人と人との関係は、時間をかけ手間をかけて築かれていくものである。女性たちの声を聞き、働きかけつつ、働きかけられて笑顔をもってつづけてきたものと思われた。

現在県下に十三の漁協女性部があり、事務局では、環境保全活動や水産物消費拡大活動などともに行っている。



地域のリーダーが必要

「和歌山の女性たちの起業については、皆さん、気持ちはものすごくあると思うんです。なにをしてもらっても、よくできるんです。」

こつちが求めている以上の二〇%でも返ってくるんですね。今年三月に開業した湊浦漁協食堂(和歌山南漁協湊浦支所女性部)もそうでしたが、きっかけて難しいなというか、皆さん、思われているところはあるんですけれど、これからだと思えます」

和歌山県内、五つの地区ごとにあるいは地区合同で研修会、交流会等を行っている。

同席していた中出好彦さん(和歌山営業部部长)が話した。

「私も漁協に在籍していたときは、女性部(当時は婦人部)の事務局を担当していました。生活物品を共同購入しようとか、漁協が販売するときはお手伝いしようよと。女性の力はそういうところでも発揮されて、活動することによって楽しみを作り、また、お互いに助け合う時代であったのが、今は、皆さんが車に乗られて、地域外に買い物に行くようになり女性部活動が減少した。」

また、次世代への引継ぎがうまくいかず、女性部といった共同意識が薄れ、部の解散につながっているように思います。地域にとって女性部の必要性を改めて理解していただき、引っ張っていく地域のリーダーが必要であり、サポートできる事務局も大事だと思うんですよね」

こうした時代であるからこそ、応援や支援の新しい視点、人と人



これら商品たちから、「声をかけて!」と聞こえませんか?

副島さん セミナー

とをつなぐ新しいアイデアが不可欠である。それは、日々の活動のつまかさねのなかから出てくるものであるだろう。(一)

声

いなのもおもしろいかもしれないなと思えました。

シンポジウム参加者に聞きました
和歌山シンポジウムに、農業分野から参加した森岡愛さん(森岡農園、北海道八雲町)に聞いた。(4-5p参照)
— 参加していかがでしたか?
森岡 農業も漁業も、問題はほとんどおなじですね。「ひと」という意味で。年配者の方と若い方、どういった接点をもってやっていったらいいか。それと、女性部に若い人たちがあんまりこなくなっているとか。兼業の人も専業の人も一緒にやれるようなことがあればいいなというのがありますね。
— 子供さんを連れて参加なさいましたね。(今回初めて託児室を設置した)
森岡 はい。子供を誰かに預けるというのは母親としてストレスがあったりします。身内に預けるにしても、熱出したらどうしようとか。特に新鮮でしたね。こちらだと託児してもらってシンポジウムに参加するとか、そういう感覚とか価値観というかが、がないから。
最初はこちらと心配で見にいたりとかしたんですよ。託児室の方がなれていて、子供もきげんよくて、安心して集中して聞くことができました。
— いい事例になったのではと思います。
森岡 あんまりきげんよくてフレンドリーなシンポジウムは初めてでした。皆さん、すごいアイデアをいっぱい持っていて。ほんとうにいい刺激になりました。農業者の集まりもなかなか元気でですけど、人数がだんだん少なくなってきたので、一次産業で集まるっていうのもおもしろいかもしれないなと思えました。

●街（消費地）から

いまどきの条例 魚食普及条例

水産物の消費拡大と地域経済の活性化に寄与する。

条

例は地方公共団体が議会の議決により制定する法律である。町や村や市のニーズに応じて機敏に制定することができ、その地域内でのみ適用される。

今回は魚条例である。兵庫県香美町で2014年2月、消費者の魚離れに歯止めをかけ、魚介類の消費拡大と地域活性化を図るために、「香美町魚食の普及の促進に関する条例（香美町とと条例）」が議員提案され、全員賛成で可決した（同年4月1日施行）。魚に特化した条例はおそらく、全国初。香美町は日本海側に位置し、県有数の漁業の町で、水産加工も盛んな人口18,200人／2017年11月、ほどの町である。

制定後、漁業者・水産加工業者・漁協職員等によるボランティアグループ「とと活隊」が発足し、魚に親しむイベントや料理講習会の開催などの活動を始めた。とと活隊が編集している「とと活新聞」（2017年真夏号）によると、

ホタルイカもハタハタも兵庫県（日本海側地域）が漁獲量・日本一だそう。知らなかった（他の県だと思ってました。農林水産省統計で確認！）。

この、とと活新聞、さる8月に東京ビックサイトで開催された第19回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー、但馬漁業協同組合のブースでもらったものだ。漁協と地元の醤油蔵が作った「まるごと魚お醤油」を展示していた。少し値は張るが、オシャレな瓶に入った、かに、えび、のどぐろ、はたはた、どぎ（ノログンゲ）五種類のお醤油、新魚醤油である。ついでに、通販サイトもある但馬漁協のHP、[本日の漁獲]や[漁師に会いたい！]など活気が感じられて気持ちがいい。

魚条例に戻る。香美町内の水産加工業協同組合が制定を発案したようである。条例では、学校給食や家庭で町内産の魚等を用いるよう奨励するだけでなく、漁業関係者には高い安全性と品質、生産技術の向上をうながしている。そして普及のため、毎年10月を魚食普及月間、毎月20日を魚（とと）の日と定めている。

次いで、三重県南伊勢町の「南伊勢町魚消費拡大応援条例」（2014年6月20日施行）は、「地域の水産振興及び水産物の消費拡大並びに地域経済の活性化に寄与するため、魚食の普及促進を図

る」ことを目的とし、年間で漁獲量の最も多い毎年11月を魚消費拡大応援月間、毎月第1金曜日を魚々（ぎよぎよ）の日と定めている。

茨城県ひたちなか市の「ひたちなか市魚食の普及推進に関する条例」（2016年4月1日施行）も議員提出条例である。毎年8月8日をタコの日、毎年10月10日をとと（魚）の日、毎月10日を魚食普及推進日と定めている。タコの日には「太平洋に面した2つの漁港を育し、多彩な魚介類の水揚げや日本を代表するタコの加工産地である」（提案理由）ことによる。

三市町とも比較的、漁獲量が多い地域であり、条例の第1条・目的の当該市町規定の微妙なちがいに、地域特性を地域経済の活性化につなげようという意図が伝わってくる。

食の安全や食育、地産地消に関する条例や推進計画の策定市町村は多く、漁業地域であればその中に魚食普及の条文もあるが、魚、魚食に特化した条例はめずらしい。北海道・留萌市がずの子条例（2016年9月施行）、和歌山県・みなべ町紀州南高梅使用のおにぎり及び梅干しの普及に関する条例（2014年10月施行）など、地域の食を盛り立てていこうという条例もある。わが地域の衰退を座してみているわけにはいかないのである。（大竹）

- * 香美町 <http://www.town.mikata-kami.lg.jp>
- * 香美町とと活隊 <https://www.facebook.com/totokatsutai>
- * 但馬漁業協同組合 <http://www.jftajima.com/>
- * 南伊勢町 <http://www.town.minamiise.mie.jp/>
- * ひたちなか市 <https://www.city.hitachinaka.lg.jp/>
- * ひたちなか市議会 <https://www.city.hitachinaka.lg.jp/shisei/9728.html>
- * 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/>

十一月の終わりに、第2回フレッシュ・ミズ部会が開催されました。前回から引き続き参加の5名と、新規参加の6名が集まり、交流を深めました。今回は、二十年後の地域の姿を考えながら、今何ができるのか、そんなテーマで意見交換をしました。二十年后は地域に人がいなくなっているのではないかと、そんな不安な気持ちも抱えながら、加工品の開発などの起業やレストラン事業のメンバーとして、あるいは女性部のようなグループの一員として、地域の中で地元の漁業や水産物の魅力を発信する彼女たちの活動は、地域の今後を明るく照らす一筋の光のよう。子供たちに活動する背中を見せることで、二十年後の若手を育てたい。若い彼女たちは、すでに次の世代のことも視野に入れていました。二十年後も、こんな素敵な人たちが暮らす漁村があり続けるように、私たちも今できることを考えていきたいと思えます。（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の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