

うみ・ひと・ くらし通信



Vol. **2**
2014 November

● ヒントはどこにでも！

地魚の活用 - 出口をどうつくっていくか

● シンポジウム報告

うみ・ひと・くらしシンポジウム 2014

in 鹿児島が開催されました。

● 鹿児島県の女性たち

鹿児島の、漁村の女性たち

いいなと思うのは、現場に張り付いていることです。

地元で獲れた魚を地元で消費する

ちょっとした言葉がね、すごく張り合いになるんですよ。

● 街（消費地）から

道の駅のお魚の話

食卓の魚はどこで買う？

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 © 2014 Tokyo Fisheries Promotion
Foundation & Umi, Hito, Kurashi Forum

ヒントはどこにでも!
02 地魚の活用 - 出口をどうつくっていくか

うみ・ひと・くらしシンポジウム 2014
03 「うみ・ひと・くらしシンポジウム 2014
in 鹿児島-地域に根ざした魚食と私たちの活動-」
が開催されました。

鹿児島県の女性たち

- 06 鹿児島の、漁村の女性たち
鹿児島県水産業専門普及指導員・奥原誠さん
いいなと思うのは、現場に張り付いていることです。
- 07 地元で獲れた魚を地元で消費する。
串木野島平漁協加工販売起業化グループ・濱崎弘子さん
ちょっとした言葉がね、すごく張り合いになるんですよ。

街(消費地)から

- 08 道の駅のお魚の話
食卓の魚はどこで買う?

編集後記

協力感謝: 鹿児島県水産技術開発センター、串木野島平漁業協同組合加工販売起業化グループ

○ 表紙写真は鹿児島県指宿市(鹿児島湾)(2014.9)

ヒントはどこにでも! 地魚の活用 - 出口をどうつくっていくか - うみ・ひと・くらしフォーラム 関いずみ

庄内地方のカラトリイモのような作物は、在来作物と呼ばれている。在来作物とは『ある地域で世代を越えて、栽培者によって種苗の保存が続けられ、特定の用途に供されてきた作物(山形在来作物研究会)』のことだ。現在、流通している農作物のほとんどは、生産者が種屋さんから毎年種を購入して育てられている。もちろん、その方が病気にも強く生産効率が良い。しかしその対極に、手間をかけて種取りをし、代々その地域で守られてきた在来作物がある。

『在来作物とは、その土地で長年栽培され、人々に親しまれてきた野菜、果樹、穀類などの作物です。在来作物は長い間、私たちの生活を支え、地域独特の文化を継承する一翼を担ってきました。しかし、全国的に見て多くの在来作物を利用してきた山形県でも、世代の交代とともに、積極的な維持や継承が困難になってきている作物が増えつつあるのが現状です。在来作物の存在は今後、その地域独特の



地域に守られてきた在来作物

皆
さんは、「カラトリイモ」をご存じだろうか。カラトリイモはサトイモの一種で、山形県の庄内地方などでは、明治時代以前から栽培されてきたという。芋の部分以上に、その上部のズイキと呼ばれる葉柄がよく利用されている。湯がいて和え物にしたり、乾燥させて煮物や汁物の種にしたり、庄内地方では馴染み深い食材だ。雪深い庄内地方で保存食としても重宝されていた。



在来作物と地域文化

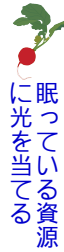
その地域特有の文化の消失を意味する。なぜなら、地域の気候風土や生活に根差して生産されてきた在来作物には、食べ方や保存方法といった地域の知恵が詰まっていたり、折々の行事食に欠かせないといった特別な役割があったりするからだ。

とは言うものの、売れもしないものを作りつづける余裕はない。庄内地方でカラトリイモを作っていたある農家も、作り手である母親が高齢となり、カラトリイモの栽培を辞めようということになった。そのような時に、農家を回りに在来作物を調査し、さらにその利用を考える、山形在来作物研究会が誕生した。山形大学農学部教授の江頭氏を会長とするこの研究会は、次のような主旨で運営されている。

有用な遺伝資源の確保や利活用の側面からこれまで以上に大切にたつてくるものと考えられます。

山形在来作物研究会は在来作物の存在と意義を見つめ直し、それらに新しい光を当てることを通して、地域文化の再発掘や安全で豊かな食生活の提言、さらには地域の資源を生かした食品関連産業のより一層の活性化に貢献しようとするものです。』(山形在来作物研究会HP)

カラトリイモ農家に江頭氏と庄内地方で在来作物を取り入れた料理を提供しているレストランの奥田シエフ(イタリアンレストラン、アル・ケツチャーン)がやって来た。この出会いが、カラトリイモを表舞台へ押し上げていった。生産者と共に歩む彼らの取り組みは、『ドキュメンタリー映画『よみがえりのレシビ』(渡辺智史監督)となつて、全国を廻っている。



眠っている資源に光を当てる

在来種を守っていくためには、それらの利用方法を整えること、つまり出口をしっかりと作っていくことが大切だ。それは水産物にも言えることなのではないか。先日、佐伯の桑原さんのごまだしレシビ本が出版された。この本をみれば、必ず「ゴマだし」を手に入れたくなる。これまで伝統食として、一地域限定で食されてきた「ごまだ

し」が、どんどん全国へ広がっていく風を感じる。良い出口がたくさんできれば、それだけ多くの地元で眠っている資源に光を当てることができるのかもしれない。効率、経済、それはとても大事なものだ。理想だけでは生きていけないというのも世の道理だろう。でも、だからこそ今、手作業とか、伝統とか、地域とか、そういうものの大切さを追いつけて行きたいと思う。



うみ・ひと・くらしシンポジウム 2014 会場風景

*

「うみ・ひと・くらしシンポジウム 2014 in 鹿児島 - 地域に根ざした魚食と私たちの活動 - 」報告

「みんなで考えたり、なんらかのヒントを得られるような会にできたらなと、思っています。と、いろいろ言っていますが、結局は皆さん、聞きたいことは聞いて、言いたいことは言って、ストレスはなく過ごして、帰っていくというようなことが目標」と、趣旨説明で副島さん(うみ・ひと・くらしフォーラム)が言ったような、元気で、活気のある集まりとなった。

9

月6日〜7日、「うみ・ひと・くらしシンポジウム2014 in 鹿児島 地域に根ざした魚食と私たちの活動」が開催された。

うみ・ひと・くらしフォーラムと東京水産振興会は、漁村、漁業にかかわる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、これまでシンポジウムを各地で開いてきており、十回目となる今回は、指宿市にある鹿児島県水産技術開発センターで開かれた。「うみ・ひと・くらし通信」編集部からも参加したので、以下、その様子をピックアップして報告する。



主役はここにいる皆さんです(開会)

会場を提供された鹿児島県水産技術開発センター、柳原所長が、全国的に漁業就業者がどんどん減

っている厳しい状況の中で、漁業や漁村の振興に関しては、「今日お集まりの女性の皆様方の力が必要不可欠の条件になっております」と歓迎の意を述べた。

東京水産振興会、渥美専務理事は、「主役は、ここにお集まりいただいている皆さんです。今日と明日で、活発に議論いただき、その成果を全国に発信、あるいは皆さんが持ち帰り、日々の活動に反映していただければと思っています」と挨拶した。

趣旨説明、試食品提供十二グループによる水産加工品の説明のあと、会場を移して、試食会である。これが、シンポジウムにひと味もふた味も彩りを添え、活気と親しみをもたらすように思った。



試食品の数々に舌鼓!(試食会)

各テーブルにところ狭しと並べられ、お皿いっぱいに盛られた試食品を、以下にいくつか。

ムロアジのメンチカツ、ムロ節のおにぎり(八丈島漁協女性部、八丈町)。きびなご三種・おから寿司、ちりめんけんび、ちりめん山椒(土佐ひめ市企業組合、宿毛市)。あなごときぎえの炊きこみごはん、あなごのしゅうまい(ももたろう、対馬市)。ブリ三種・西京漬、バジル、照焼き(牛根漁協女性部、垂水市)。かつお角煮、かつお味噌、茎わかめ佃煮(串木



試食会（右）うまい！おいしい！
みんなでトーク（左）耳を傾けて
聞き、ノートを熱心にとって

野島平漁協加工販売起業化グループ、いちき串木野市）：。

十二グループがそれぞれに供する、郷土料理から新たに開発した加工品まで、舌鼓！の数々。お箸と紙皿を抱え、各テーブルを二回、三回と繰り返し巡回することとなった。

基調講演の宮内さんは、みんなですべての中でコメントし、「今日はどの料理も塩分を抑えていらっしゃるしくて、食べやすいものが多かったように思います。ほかのものに合わせて別な食べ方もいろいろ、と思うような、幅の広い加工品が多いなと思いました。とてもおいしくいただきました。実に、ほんとうに。」

 **いろいろな魚を食べましょう（基調講演）**


「一年三百六十五日、朝ごはんは必ず魚料理を作って食べています」という宮内祥子さん（Jasmine's Kitchen & 魚食倶楽部代表）の基調講演。テーマは、「魚食を楽しむ方法 魚は可愛い！そして美味しい！」。日本、ヨーロッパを問わず、さまざまな魚種、めずらしい調理法を挙げつつ、「いろいろな魚を、ほんとに分け隔てなく食べましょう。合わせる調味料も、決して、日本だからということで、お味噌だったりお醤油だったりだけではなく、いろいろなスパイスを満遍

なく使ってみましょう。チャレンジしてください」と提案した。

 **私はもう八十歳になって
います（みんなですべてトーク）**

コメントーターは、鹿児島県串木野市・島平漁協から濱崎弘子さんと下松利恵さん、大分県姫島・かなんどう工房から大海淳子さん、熊本県・JA上益城から河原君代さん、基調講演の宮内さん。

参加者は、北は宮城県漁協七ヶ浜支所女性部（七ヶ浜町）から、南は鹿児島県名瀬地区漁業集落女性部（奄美市）まで二十数グループ、県、漁連、研究機関、大学など、参加者は百名を上回った。当然ながら、そのほとんどが女性である。「私なんかいちばん年長でもう八十歳になっています」という八丈島からこられた方も。すばらしい。このエネルギーはどこからくるのだろうか？

 **こげんところで作って
売れるもんかい**

「いろいろな取り組みをしてきたんですけども、なかなかうまくいかなくて、いろいろなところで勉強に行ったりしながら、やっぱり自分たちの加工場がほしいというので」（濱崎さん）、「姫島カレイを獲るため網漁、それに余録で獲れる雑魚のカナガシラ。もって帰ることもたまにしかなくて、あとは捨てられてしまう。もった

いないなあ、自分たちでなんか商品にできないか」（大海さん）と、コメントーターは、そもその思い、きっかけから事業の立ち上げ、商品開発や販売、現在の日々の活動までを、経験に沿って話した。

農業の事例を聞くという観点から招かれた河原さんは、「うちの離れを加工所にして」から始め、無人販売所、そして直売所を建てていった経験を話した。「そのとき理事たちが言ったのは、こげんところに作って売れるもんかい、いつ倒れてもおかしくなか」そう言われながらも、現在、店舗も増え、かなりの売り上げを誇っているのを、ユーモアをまじえて話した。

 **実にさまざま、身近な
話題が次から次へと**

参加者の話題は、「地域に根ざした魚食と私たちの活動」を大きなテーマとして、実にさまざま、実に具体的、遠いようで身近な話題が続いた。ヒジキの採集の時期、食べ方。シロザメ、ネコザメの調理方法。若い人を取り込む方法。そして、後継者問題……。

それは、翌七日の、椅子を車座に並べて行われた、もともとしてトークにも引き継がれ、さらに身近になった。

獲った魚の活け締め、神経締めの方法。ナルトエイ、アカヒレエイがおいしいこと。大量に出る廃

棄物の処理。テレビ撮影でこれまでのメダイは安いですよ。おとしくらしいは全然とれなくて、買いました。みたら、九州の鹿児島産その年は少し、赤字になりました」と、ローカルでグローバル、港と港がつながっている話。家族三人でやっている海苔養殖、あるいはカキ養殖の話。魚の命をもらって命継ぎしていること。商品力を上げることの重要性……。

 **見えなかったものが
見えるようになる**

みんなですべてトークの中で、印象に残った言葉があった。一人のコメントーターの話である。

「先ほど、いろいろなお話を聞いたなかで、ああ、なるほどなあと思ったのですが、目の前にいい食材がある、自分たちが持っているのはいいものだという確信がある、けど、それがなかなかうまくいかない。もっと、なにかあるんじゃないかとということで、一人で抱えたりとか、自分たちの中だけで思い悩んでしまう。そういうところに行き詰ったり、それこそストレスを抱えたりして、それが悩みの種になって、意外と活動の足を引っ張ったりということになりかねない……。

ストレスではなく、目の前にあるもの、いま自分が持っているものにワクワクする、もっとなにか



もっともっとトーク（2日目）だれでもみんなに語りたことがある



みんなでトーク 語るため聞くためにここにやってきた

あるんじゃないか、いまここに
いるみんなでなにかできるんじゃない
かなど、下を向くのではなく前
を見て、なにかを見つけないか
って、なにかを思うことが、多分、
もっとなにか新しい発見、それだ
けで、いままで見えなかったもの
が見えるようになるんじゃないか
なあと。この会は多分、そういう
ことのためにあるんじゃないかな
あと思つて、今日は、初めて参加
させていただいたのですが、すこ
く勉強になりました」（下松さん）

ひたむきで真摯な言葉は、なに
か人を切々とさせ、行動に向かわ
せる強い力があるように思つた。
ちよつと長いが引いて、まとめと
する。

こうして記念すべき第十回目の
シンポジウムは終わり、参加者の
皆さんはそれぞれの港に帰つて行
つた。

ボン・ヴォヤージュ。皆さん、
また来年、お会いしましょう。

次はどんな一歩が？ 今からとて
もワクワクしています 副島

今年のシンポジウムの構成その
ものは、例年通りといつても良い
ような感じでした。ただ、一歩先
に進んだなと思うことがあります。

私たちはこれまでの約十年間、「今
は私たちが企画して、準備して、開
催しています。でも、いつかは当
事者の皆さんたちが主体的に企画
して、動かしていくようなものにな
っていくことが目標です」と言
い続けてきました。今はそのステ
ップを皆さんが踏むためのお手伝
いを私たちはしているのだ、と。そ
ういうと漁村女性の皆さんは「そ
んなの私たちは無理」とおつしや
っていました。

しかし、今年、とうとう漁村女
性の一部のメンバー、だけど地域
やグループを超えたメンバーが集
まって、「私たちもこのシンポジ
ウムで集うようになって、十年が
過ぎた。この十年を無駄にせず、
何か形にしたい。そのための話し
合いを自分たちでしたい。協力し
てくれないか」と漁村女性たちの
方から提案してくれました。本当
に、本当に嬉しかった。これがど
のような形に結びつくか、今はま
だわからないけど、一歩進めたと
思いました。さて、次はどんな一
歩が出てくるか？ 今からとて
ワクワクしています。（うみ・ひ
と・くらしフォーラム）

参加者が自発的にそれらを語り
ゆるゆるとつながっていく 三木

今回のシンポジウム、特に二日
目は、参加者がくつろいだ状態で
ざつくばらんに自分の言葉で話す
ことができていたような気がする。
グループのリーダー以外の人も自
分から口を開くようになったので
はないだろうか。

特別なテーマを設定しなくても、
多くの人が話したいことがあり実
際に参加者が自発的にそれらを語
り、ゆるゆるとつながっていく、
そういう場は非常に貴重なもの
ではないかと思う。うみ・ひと・
くらしシンポジウムが十年目を迎
える前の数年間は、マンネリ化し
てシンポが単なる同窓会に墮して
しまつてはいないか？ の問いが
内外であり、昨年は試行として東
京で「考えるシンポ」もやってみ
た。どちらがいいというものでは
ないし、また、参加者の要望も様
々である。「いま」の状況を感じ
取りながら、今後も試行錯誤しな
がらやっていくこととなると思う。

ただ、シンポが知識や技術を吸
収するという実益的な場としてだ
けではなく、想いのやりとりのな
かで参加者同士が気持ちを整え、
やる気を作っていく意味のある場
—いい意味での同窓会—になつて
きたかなと思つている。（うみ・
ひと・くらしフォーラム）

楽しく一生懸命活動していくこと
そして継続していくこと 関

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まし
た。鹿児島県や市町村、漁連、漁
協、そして各女性部の方々にはこ
れ以上ないというくらいのご協力
をいただきましたことを、心より
お礼申し上げます。

うみひとシンポは、私たちがうみ
ひと・くらしフォーラムや東京水
産振興会が「開催している」シン
ポジウムでは、もうないのでな
いか、と思つています。ここに集つた
一人一人が心の内を吐露し、お互
いの話を聞き、そういうやりとり
によって創り上げられた時間や場
が続いていく、そんな流れの中の
一つの足場がこのシンポなのでは
ないか。まあ、そういう拠り所
にしたい、というのが本音ですが。

そして今回のシンポの後に、幾
人かの参加者がさらなる動きを求
めて、自発的に集まる機会を企画
しました。これは本当に印象深い
出来事でした。この集まりは、十
一月に実施されます。どんな集会
になるのか今からとても楽しみで
す。楽しく一生懸命活動していく
こと、そして継続していくこと。
うみ・ひと・くらしは女性たちと
ともに歩みながら、ずっとそのこ
とを見つめていきたいと思つて
います。（うみ・ひと・くらしフォーラム）



鹿児島県水産技術開発センターから桜島が見える

鹿児島島の、漁村の女性たち

鹿児島県水産業専門普及指導員 奥原誠さん

年

をとつてくればくるほど、普及員がいいなと思うのは、現場に張り付いていることです。世界に誇る交番制度といっしょだと思っただけです。赤潮出たと言えど来いと来いと云われるし、鯨が出たと言えど状況を調べて来いと云われるし。そこにいるので、漁師のおぼちゃんたちからは怒られようが可愛がられようが、すぐに行く、役には立っているんだとわれわれは思っているんですけれど」

うみ・ひと・くらしシンポジウムのあと、鹿児島県主任水産専門普及指導員、奥原誠さんに話を聞いた。鹿児島県の、漁村の女性たちの活動について知っておこうと思ったのだ。



女性たち、二十年前とぜんぜん違って来た

「昔は漁師の奥さんで、パートに行ってる人はいなかったはずですね。ほとんど婦人部に入っていました。そこで天然せつけん作ったりやっていたのが、いまはパートに行ってます。それで、高齢化も進み、後継者、人がいないですね。水産物、加工する人がいなくなりました。それは多分、二十年ぐらい前とぜんぜん違って来た」

水産普及指導員は、試験研究機関と連携しながら、漁業者に対して技術及び知識の普及指導に当たります。鹿児島県は、北海道、長崎

県に次いで、普及指導員の数が最も多い。

今回参加した各地の起業女性たちを挙げて、あれは、人件費を出すだけでもすばらしいな、われわれ普及員もああいうのを目指しているんですよ、と。そして、この時代でも女性部を作るところはあります、と教えてくれた



その意識の高さに会えてうれしかったですよ

「うれしかったのが、名瀬のおぼちゃんたちですよ。私、去年まで奄美大島にいて、一年前（二〇一三）に彼女たちから作りたいって話があって、四、五人集まったときに、じゃあ、どこで作って、なにを作って、どこに売るか、そこをきちんと考えてやらなければ続きますよ、と。それでなんとかかんとか一年、見よう見まねで続いてはいるんですよ。

儲けるところまではまだ行きませんが、試作品は作り続けている。地元のバザーにはちよこちよこ出す。それで今回のシンポジウムに来たという、その意識の高さに会えて、うれしかったですよ」

名瀬地区漁業集落女性部。今回あれこれを見て、聞いて帰る、そしてグループに伝える。そこからまた、次の展開がはじまる。「苦勞して起業し、育てた方々は自分たちの商売としてああいうふうにもやれるんですよけれども、

純然たる女性部の方つてのは、本業の、とうちゃんの様があたりなり、自分のパートがあったりするなかで、加工活動をしたり販売活動をしたりするので、常時そればかりやっているわけではないですね」

そんな中で、唯一、串木野島平漁協加工販売起業化グループが、今日は何を作って、明日は何を作ってと、きちんと加工品のスケジュール管理をやっているという。

「農業の生活改良普及員に、漁家担当、魚食担当、魚の担当がいたんですよ、当時は。その人たちから教わったんですよ、彼女たちの活動を。塩蔵ワカメの作り方を習ったり、あるいはとうちゃんたちが獲ってきた魚で佃煮を作ったり、付加価値向上、未利用資源の活用をやっていた。そっちが先なんです、恥ずかしい話で、あとからですよ、水産普及指導員が入って行ったのは」

奥原さんの中に脈々と流れている、仕事に対する情熱と誠実が伝わってきた。鹿児島県の漁村女性の活動、今回の取材先は、串木野島平漁協のコメントーターでもあった。同席してくれた鹿児島県水産技術開発センター、今村副所長の助言もあって、その場で電話をしたら、会ってくれるということになった。

こ

翌九月八日、奥原さんの案内で鹿児島市内からいちき串木野に向かった。台風一過、晴天。夏の日のような日差しである。

こが始まって、ちょうど二十年目なんです。いま三人で加工しています。当時と比べると水揚げが少なくなりました、いま漁協は、加工と、店と食堂が主体になっているんですよ。それが漁協を支えている。濱崎さん、漁協に貢献できたねって言われるんですが、自分自身もそうかなと」

串木野島平漁協が運営する加工センター「しおさいの館」をたずね、加工販売起業化グループの濱崎弘子さんに聞いた。事業は、かつお角煮等の加工品、エソやアジなどの干物、めんつゆや味噌の製造販売。

一九七四年に島平漁協漁師婦人部の有志十名で結成した生活改善グループがはじまり。



仲買人に売れない魚があるんですよ

「漁協婦人部、いまでいう女性部ですね、その中で、近海で獲れた魚を使っておかずを作るような加工場を作りたい、という話をずっと引き継いできていたんです。仲買人の方に引き継ぎきれない、売れない魚があるんですよ。自分たちが食べるにしてもなんかこう、



コリコリとした歯ごたえ
茎わかめ佃煮(右)

地元産ソウダガツオで作
るかつおの角煮(左)

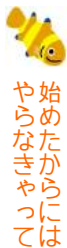
ほとんどが地元流通で根強
い人気 手造りめんつゆ



地元で獲れた魚を地元で消費する 島平漁協加工販売起業化グループ(鹿児島県串木野) 濱崎弘子さん

ちょっととした言葉がね、すごく張り合いになるんですよ。
よく頑張ってるね、と言われるだけでも。

おいしい料理の方法はないだろう
か、一歩進んで、それを売れない
だろうかという思いがありました」
当時は、漁獲高も、魚種も多か
った。県のおちこち研修にまわっ
たり、鹿児島市内にある水産会社
に行つて魚の保存の方法を勉強し
たり、真空パック、煮沸消毒、瓶
詰め作業の始末とかいろいろ。
品目を十三ほど作っていた。
「鹿児島中央駅の、売れば売った
だけお金になるという場所があっ
たんですが、新幹線の部分営業の
とき、そのときは最高に売れまし
たね、干物加工して。売れるもの
だから、行くのが楽しみで。作る
ものがいっぱいありましたし、楽
しみながらね、ほんとにみんな仲
良くね」



始めたからには
やらなきゃって

「責任て言うか、そう、それはい
ちばん中心にありましたね、始め
たからにはやらなきゃって、つぶ
すわけにはいかないから。
ここをね、買う人があつたら売
ろうかとか言つてた組合長がいた

んですよ、だいぶ前のことです。私
たちがもうやめるつて、そんな思
つてもいないことを言われてです
ね、もうほんとに負けてなるもの
かと思つてですね。：：ちよつ
とした言葉がね、すごく張り合い
になるんですよ。よく頑張つてる
ね、と言われるだけでも」
しおさいの館を作るまでの苦労
も、できてからのあれこれも、そ
んなこともいろいろあつた。
そして、だんだん、漁獲高が減
つて行き、定置事業が終わつたの
が二〇〇七年。
現在の島平漁協加工販売起業化
グループは二〇一〇年四月から。
漁協が、企業体のような形をとつ
て運営している。
商品は、漁協直営の物産館「照
島海の駅」で販売したり、「照島
海の駅食堂」で提供している。漁
協としては、水揚げから加工、販
売するところまでやつている、い
わゆる六次産業である。
「うちでいちばん多く作つている
のはやつぱり干物ですね。魚種は
サバ、ちよつと量が減つてアジで
す。シイラも、エソもしています。
シイラも一本のまま(「え、あの
大きいままですか?」)と言うと、
「新しいうちはお刺身でもおいし
いですし、フライにしても」と、
いっしょにやつている若い女性か

ら声が入つた)。地域によつて、
すごく食べる地域があつて。
他は、いま佃煮はカツオの角煮、
これソウダガツオなんです。当た
り前のカツオじゃないんです。以
前は、タチウオの味噌干し、さか
なのふりかけ、これがよく売れま
したね。骨粗しょう症の人とかま
とめて買いに来つたんですよ。
その一夜干し」
日本国中、北から南からどこに
行つても、うまいものがある。知
らないだけなんです。

串木野島平漁協加工販売起業化グループ 代表・濱崎 弘子
〒896-0032 鹿児島県いちき串木野市西島平町 141
TEL:0996-32-2108 mail: shimabira-s@po4.synapse.ne.jp
http://shimabira.or.jp/ ウェブ検索「串木野島平漁協
照島海の駅 照島海の食堂」
事業内容：水産加工品、めんつゆ・味噌の製造・小売
設立年月：1974年漁協婦人部の有志でスタート、2010
年4月再スタート 構成員：3名
主販売先：漁協直営の物産館・照島海の駅、照島海の駅食
堂、江口蓬莱館、薩摩金山蔵、他
主な商品：かつお味噌 350円、茎わかめ佃煮 350円、か
つおの角煮 350円、エソ開き 500円。(※価格は島平漁協ホームページ調/2014.11)



うみ・ひと・くらしシンポジウムには、漁協の
下松さんとコメンテーターとして参加(右)
漁協の建物から「しおさいの館」を見る(左)

●街（消費地）から

道の駅のお魚の話

食卓の魚はどこで買う？

道の駅って、寄ったことありますか？ 知り合いに道の駅ファンがいて、週末によく、車であちこちへ出かけていく。道の駅のサービスは「駐車場、トイレ、情報提供」であるが、知人の関心はもっぱら、農林水産物や特産品。最近では、その地でしか栽培されていない野菜類などもみつけてくる。ドライブ好き以上に、料理好きなのだ。ときに、買ってきた「昔野菜」、いわゆる在来作物を使って、当時の、例えば、江戸時代の料理なんかを作っている。

2014年10月10日現在1,040駅。都道府県平均22施設であるが、北海道、長野県、岐阜県は40か所を越える。東京は八王子に1か所だけ。にしても、けっこうあるんですね。

20年ほど前、1992年、山口県や岐阜県で実験的に始まり、設置要件などを決めて、その2年後から各地にできていった。設置者は市町村または公的

な団体であるが、店舗形態も規模も、店名も、じつにさまざま。

並べているものは当然、地元産品がほとんど。農村地域であれば農産物や農産加工品が、漁港を抱えている自治体であれば水産品、水産加工品がより多く並ぶことになる。道の駅の75%で農林水産物直売所、87%で飲食施設を設置しているのである。

例えば、山口県。

日本海が眺望できる道の駅「萩・さんさん三見」（2010年4月開店）は、明石自治会が中心となって萩市三見地区の住民が設立し、運営している。品揃えは、季節の野菜、果物。水揚げされたばかりの鮮魚。粒うに、三見わかめなどの水産加工品。三見の女性起業グループ・三見シーマザーズが運営するレストラン「鯖島食堂」は、朝に仕入れた魚介類を出し、利用者の評判もよい。

萩漁港に隣接している道の駅「萩しーまーと」（2001年4月開店）。道の駅というより魚市場、昔ながらの魚屋さんが10数店、軒を接して並んでいる感じ。ここにあるのは、魚介類を中心とした生鮮品と加工品。見たこともない地魚もあちらこちらに。それも飛ぶように売られている。三つあるレストランは萩沖で獲れた魚介類中心で、こちら盛況。客と店員が、声をかけ

声をかけられて買い、売っている。売れるには売れるだけの理由がある。

年間利用客140万人、売上高は10億円に達するよし。地元消費が80%以上、客のターゲットを地元で定めたということが功を奏したか。漁協、仲買、加工業者等が共同で作った。

売るところ、買うところがなくなれば、漁業も、農業も、人のくらしも腐れる。社会状況が変わった、人々のくらしが、意識が変わった、マーケットが変わった。そう、たしかにね。

魚屋さんが視界から消えていったのは街だけではない。地方においても同じである。いや、なおさら、というべきか。先日、鹿児島県串木野で、地区に4軒あった魚屋さんがまったくなくなったという話を聞いた。島平地区では、漁協直営の物産店で鮮魚や加工品を販売していた。

そんなあれこれを考えていたら、道の駅「ソレーネ周南」を基点に、山口県周南市とヤマト運輸が協定を結んだというニュース（11月18日、朝日新聞）。そうか、なるほどね。いまや漁協や農協、自治体が直接、消費者に向けて、魚を売り、野菜を売る、そういう時代になったのだ。（大竹）

- * 道の駅案内（国土交通省）
<http://www.mlit.go.jp/road/Michi-no-Eki/index.html>
- * 地域活性化センター「『道の駅』を拠点とした地域活性化調査研究報告書」2012年3月
- * 道の駅「萩・さんさん三見」
萩市三見 1028-2 TEL.0838-27-0041
<http://info.akeishi.net/>
- * 道の駅「萩しーまーと」
萩市椿東北前小畑 4160-61 TEL.0838-24-4937
<http://seamart.axis.or.jp/>

□編集後記

9月の初め、第十回となる「うみ・ひと・くらしシンポジウム」が開催されました。真夏の名残の、かんかん照りつける太陽に負けない、どころか、それにもまして熱い女性たちの想いが、二日間にわたって語られました。

漁業や漁村を取り巻く環境や情勢が厳しくなっていく中で、女性たちのパワーは、漁業にとつての道しるべであるような気がします。

そして先日、これまでのシンポジウムに継続的に参加してきた女性たち数名が、東京に集結し、ステッパアップのための打ち合わせをしたのです。女性たちの歩みはゆつくりと、でも着実に、実を結びつつあることを実感した瞬間でした。

今朝は息が白く見えます。冬の訪れとともに、通信第2号をお届けします。（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