

# うみ・ひと・ くらし通信

Vol. **4**  
2015 September

● ヒントはどこにでも  
漁村女性起業、次なる展開へ

● こんなコト始めました！  
山口県漁協秋穂支店女性部の海老味噌

● 漁村女性起業家に訊きました。  
輪島にしかない特産品を安全でおいしく  
遠慮しないで言うべきことを言ってきましたよ。  
きれいでしょ。このきびなごの光と並び  
獲った魚を絶対むだにせんと売ってやるぞ。

● 街（消費地）から  
二子玉川の海の恵定食  
漁村の女性たちによる海の恵フェア。

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 © 2015 Tokyo Fisheries Promotion  
Foundation & Umi, Hito, Kurashi Forum

ヒントはどこにでも  
02 漁村女性起業、次なる展開へ

こんなコト始めました！  
03 山口県漁協秋穂支店女性部の海老味噌

漁村女性起業家に聞きました  
04 輪島にしかない特産品を安全でおいしく  
輪島・海美味工房・新木順子さん  
遠慮しないで言うべきことを言ってきましたよ。

06 きれいでしょ。このきびなごの光と並び  
土佐ひめいち企業組合・河原多絵さん  
獲った魚を絶対むだにせんと売ってやるぞ。

街（消費地）から  
08 二子玉川の海の恵定食  
漁村の女性たちによる海の恵フェア。

### 編集後記

協力感謝：輪島・海美味工房、土佐ひめいち企業組合、オカッテ二子玉川東急フードショー店（良品工房）  
写真提供：下関フィッシャーマンズワーフ（彦島シーレディース3p）、いしかわ農業総合支援機構（くにやら干し5p）、宿毛市商工観光課（キビナゴ6-7p）、良品工房（オカッテ8p）

○表紙写真は高知県宿毛市栄喜湾（河原氏所有辰義丸）（2015.7）

## ヒントはどこにでも 漁村女性起業、次なる展開へ - 漁村女性 起業グループ先駆けの解散

うみ・ひと・くらしフォーラム 副島久実

彼女たちは、カモンワーフという観光施設の中で、店を構えた。観光客が海を見ながら、彼女たちの魚のフライをほおばった。エソのミンチをベースにした巖流揚げはほんのり甘くて子供たちに人気だった。次第に定食も提供するようになった。山口県産の食材を中心とした定食は、観光客に魅力的だった。地元のお客さんもふらりとお店に立ち寄っていた。

彦島シーレディースに背中を押されて、起業したグループも少なくない。例えば、大分県佐伯市で「こまだし」の加工・販売を行う



### 背中を押した言葉

と  
うとうこの日が来たか：  
：、と思った。山口県下関市で活動してきた漁村女性起業グループ「彦島シーレディース」が今年の十二月でグループを解散することを決めた。

彦島シーレディースは漁村女性起業グループの先駆けである。夫が一生懸命に魚をとってきてても、市場ではなかなか値がつかない。でも、その魚を揚げものにして朝市などで販売すると飛ぶように売れる。

だったら、自分たちで魚の揚げものを店を営んで、夫たちがとってきた魚に付加価値を付けて売っていくと、今から十三年前に下関市彦島の漁家の女性たちが起業したのだ。

客の少ない時間帯にとる仮眠は軽トラックの中。帰宅後も夕食の準備やら洗濯、掃除と家事に追われる。平均睡眠時間は約4時間だ。

「仕事が大変ではないですか？」とリーダーの廣田さんに聞くと、「家族がとってきた大切な魚。それを少しでも付加価値をつけて売ることができるとは喜び。それに、



### ハードな仕事

でも、彼女たちの仕事は本当に大変だった。とにかく労働時間が長い。まず、夫が午後2時に漁のため港を出る。戻ってくるのは午前2時。妻たちは夫が帰ってくる時間に合わせて、港で待機し、夫婦で水揚げ作業や選別作業をする。その後は、すぐに唐戸市場という卸売市場の一角にある「下関沿岸漁業者鮮魚直売コーナー」で彼女たちが魚の販売を行う。魚を全部売り切るには正午ぐらいまでかかる。その後はすぐに、彦島シーレディースの揚げもの店に行き、閉店の18時まで働く。

漁村女性グループ「めぼる」代表の桑原さんは、「起業しようかどうしようか迷っていた時に、彦島シーレディースの代表の廣田さんの話を聞いた。『自分の口紅ぐらい、自分で稼いだお金で買いたいじゃない』という言葉に、ポンッと背中を押してもらったような感じを受けた」という。



お疲れ様。彦島シーレディーズ（下関市カモンワーフ内）と日替わり定食700円！

消費者に少しでも多くの彦島の魚を食べさせて欲しいから」と明るく応えてくれた。

しかし、そんな大変な労働は、年を重ねるにつれ、ますます厳しいものとなった。病気も伴うようになった。そのような中で解散の決断だ。

### 後継者問題

私たちの調査では、今、少なくとも三六四の漁村女性起業グループが日本の各地で活動をしている（二〇一〇年）。その多くは、水産業のため、地域のため、家族のため、未来のため、と強い信念で活動を展開している。しかし、多

くの漁村女性起業グループで、高齢化の波がやってきている。多くのグループの中心的メンバーは、六十歳代、七十歳代である。漁業者の後継者問題だけでなく、女性グループにおいても後継者問題が大きなものとなってきている。



### 水産業がカッコイイ

盛り上がり広がりを見せてきた漁村女性起業グループの活動は、このまま今の中心的世代とともに過去のものとなってしまおうのだろうか？

いや、そんなことはないと思っている。なぜなら、今、少しずつ世の中の価値観が変わってきているように感じるからだ。例えば、少し前までは都会の会社で働くことがカッコイイと捉えられていたが、最近は田舎暮らしや農業や水産業がカッコイイと捉える向きも出てきている。現に、若者が主人公の映画やドラマなどでも農業高校や海女や林業などが題材となり、ヒットしている。

大学で教えている学生たちの中にも、何らかの形で水産業や漁村に関わる仕事がしたいと考えている学生や、世の中が抱える社会問題に貢献しながらビジネスとしても成功させたいと経営の勉強をしている学生もいる。「海のオトコ、海のオンナってカッコイイ！」と純粋に思っている学生たちも多い。



### 価値観を変える

だから、これからもきつと新しいグループや新しい活動が誕生するに違いない、と私は感じている。

実際に、漁村女性起業グループのような組織で働きたいという学生はたくさんいるのだ。だけど、今のままでいけない部分もあるとも思っている。漁業という産業の特性から仕方がない部分はあるが、全体的にみて漁村女性起業グループの活動はとにかくハードで、長時間労働。賃金もほとんどないということも多い。でも、このままでは次世代に続かない。もちろん信念はとても重要。けれども、メンバーの信念に頼るばかりでは、若者を巻き込んでいくのはなかなか難しい。

今、活動している起業グループのみなさん、ちよつと価値観を見直してみませんか。本当に長時間労働が当たり前だろうか？ 信念をもった活動でお金を稼ぐのは悪いこと？ 漁村では出る杭は打たれる？ 出切ってしまうばもう打たれないかも！

私たちが無意識に当然だと思っている価値観や考え方、信条などを見直すことができれば、漁村女性起業グループの活動はもっと魅力的なものに変われると思う。

きつと今が転換の時。このチャンスに私たちに価値観を変えていきましよう！



こんなコト始めました！「海老味噌は、小さいエビで作っても面白くない」

## 山口県漁協 秋穂支店女性部の海老味噌

### 秋

穂支店は、現在四十名、思いもあるが、実は最近、原料のアカエビの調達に難しくなっている。エビを獲る漁師が減ってしまっているし、海老味噌にする大ぶりのエビだけを選んできて作るのが、この地域に昔から伝わる海老味噌だ。

この地域の女性たちの多くは、夫と共に沖に出る。その忙しい漁業の間を縫うように女性部の活動が行われてきた。中でもイベントで提供する海老味噌は好評で、地元ファンも多かった。しかし、年々漁業者が減少し、現在小型底曳は七隻。五十名ほどいた女性部員も十四名になり、活動休止の状態に追い込まれていった。

女性部長の清水時恵さんは、もともとは農家の出身で、嫁に来るまで海老味噌など知りもしなかったという。しかし、七年ほど前に二度目の部長となった時、活力を失っていく地元を何とかしたい、と思うようになってきた。そこで浮かんだのが海老味噌だった。

大先輩の女性たちから改めて海老味噌の作り方を教わり、試行錯誤を繰り返した結果、商品となる海老味噌が完成した。現在は、漁協の直販施設や山口市内の特産品ショップで販売している。テレビや新聞の取材を受けることもあり、それを見た人や口コミでも注文が入るようになってきている。

売れ行きは順調なので、もっと販路を広げていきたいという

活動は、七十個の在庫が半分になったら作り足していくので、今は三か月に一度程度だが、これをひと月一度のペースにしたというのが目標だ。廃棄しているエビの殻を使って商品開発ができないか、と新たな挑戦も始めている。（関）

※海老味噌は「20g入りパック」500円。秋穂支店直販施設「シーマート秋穂」や防府市の直販施設「ふれあいステーションD.A.I.D.O」で販売。



秋穂支店女性部の清水時恵さん



さざえご飯の素、あわびご飯の素、かにご飯の素も商品化している

# を安全でおいしく 輪島市輪島崎町) 新木順子さん

大きな声を出して、遠慮しないで  
とにかく言うべきことをいろいろ言ってきたよ。

## 輪

島の朝市はそもそも物々交換の市で、地域の台所だったんですが、映画「忘却の花びら」などで有名になって観光地化し、観光客も増えてきた。そうしたらだんだん、販売するものに輪島らしさ、手作り感がなくなってきたんですね。

輪島崎漁協の婦人部で、どうするかって話になって、二〇〇〇年に、水産加工グループを立ち上げて特産品作りに取り組んだのがはじめです」

石川県輪島市輪島崎町。輪島・海美味工房の新木順子さんに聞いた。事業は輪島で獲れる水産物の加工・販売。

「生まれた家は漁業をしていたんですが、地域とか漁業とかについてよく考えるようになったのは、五十歳過ぎて、請われて漁協婦人部に入ってからです。入って活動を始めると、女の人たちは人ではないような感じで。女たちの浜の仕事を低くみるような。大きな声を出して、遠慮しないで、とにかく言うべきことをいろいろ言ってきたよ。漁協を変えようって。圧力と言うか、いろいろあったです(笑)」

女のひとだからどうこうということとは生まれ育った家もなかったし、嫁いだ家もそれはなかった。

「旦那さんの意見だけでみんな言いたいことも言わんで、はいはいっていう家庭が多いのに、わたしら父ちゃんも意見言う、ばあちゃんも意見言う、わたしも意見言うしで好きな意見言って、さいごにはまとまるんやけどまとまるまではみんな好きなことを言い合うというか。ばあちゃんは、新木の家は女がつよくなると言っていたいられないんだって(笑)」



働いたら働いた分のひとの懐に

「わたしたちの女性部、人が多いのは地域全体がもう、町内全部が女性部なんで、漁協組合員でなくても、病院の看護師であれ会社員であれだれであれ……。現役をリタイアしたひとでも大事やし、子育てしながらだれと話しようかなって、そんなひとたちも巻き込んでいったら楽しいなあって。この輪島崎、海士町の地域っていうのは女のひとが働いたら働いた分のひとの懐に入るんですよ」

輪島市漁協輪島崎婦人部長、石川県漁協婦人部連合会副会長、二〇〇六年創立石川県漁協女性部初代部長、全国漁協女性部連絡協議会理事などは、その飾らない、積極的で明るい性格が呼びよせたものに違いない。



その陰でおいしい魚があることを

そんな風土の中、漁協の婦人部活動から始めて、有志による水産加工グループ、そしてより責任を持って作っていくと二〇〇九年に輪島・海美味工房を作った。

冬場、輪島や舳倉島の海岸に打上られるかじめ(ツルアラメ)を使った佃煮、底引き網にかかっても捨てられていたくにやら(ノロゲンゲ)の燻製は水産加工グループからの商品。かじめ佃煮は二〇〇四年に全国シーフード料理コンクールで農林水産大臣賞受賞。

「みんなノドグロ、ノドグロっていうけど、ホウボウとかカナガシラもノドグロに負けないくらいおいしい。ノドグロ、アマダイブームでみんなそれがおいしいって思うとるけど。その陰でおいしい魚があるっていうことをわかってもらいたいです。それがいまわたしたちの役目やね。ハタハタなんかも、甘露煮にしたらあんなにおいしいし、干物も鍋物にしてもおいしいんですね。いろいろな食べ



新木順子さん、富水洋子さん、富水清子さん(左から)





くにやら（ノロゲンゲ）は  
1、2月の寒い時期に干す



魚でも海藻でも材料  
は輪島にこだわる

## 輪島にしかない特産品 輪島・海美味工房（石川県）

方をみんなにわかってもらいたい。  
干物は焼くだけでなくてね」

商品を作っているとき、また魚  
を前にすると、こっちがこうなら  
こっちはもつとおいしいはず、あ  
れでやってみたらどうだろうとア  
イデアが出てくる。商品開発の発  
想が材料、魚に即して身近にある。

「ほんとうに手間暇かかる仕事。  
骨せんべいなんかでも富水さん、  
一枚いちまい焼くんです。それに  
レットル貼ったりなんだり、ひと  
つの商品にいくつもの作業が入る  
ので、見落とし、貼り忘れがある  
んです。三人で必ず確認しように  
なって、確認しとるんだけど、  
さいごのわたしの目が泳いでおっ  
てだめやったり、ねえ（笑）。そ  
こで手間の省けるところはお金か  
けても省く、そしてもう少しきち  
つとした商品を作るのに、思い切  
って借金のうえに借金を。暗い顔  
していてもだめやねえ。こだわら  
ない性格なんです」



女の意地で頑張る  
って言うたから

仕事、いやになることある？  
と新木さんが話を向けると、仲間  
の富水さんは「いやになること？  
考えたこともない。身体が続く限  
りいっしょうけんめいこしらえて。  
わたし、いつ倒れるかわからんけ  
ど。元気にあってすこしでも助け  
にならなあと」続けて新木さん  
は、むずかしいことやね、いやに

輪島・海美味工房 代表・新木順子  
〒928-0071 石川県輪島市輪島崎町 3-24  
tel.0768-22-2480 mail: shinki0577@yahoo.co.jp  
http://umikobo.net/ ウェブ検索「輪島・海美味工房  
かじめの佃煮 くにやら燻製」  
事業内容：水産物加工品の製造、販売  
設立年月：2009年9月 構成員：4名  
主販売先：道の駅（輪島）、石川県アンテナショップ（東  
京中央区）、名鉄エムザ「黒門小路」（金沢）  
主な商品：かじめ佃煮 600円、くにやら燻製 400円、たら  
子唐墨スライス 500円、やなぎはちめ天日干し  
800円、さざえご飯の素 1700円、あわびご飯  
の素 3500円。 ※価格は税別 2015.8

なることって（笑）。

最近、漁協の施設から出て、新  
規に加工場兼事務所に移り、新た  
な展開を期することになった。

「でも銀行、よくこんなところに  
お金貸してくれたな。ほんとにど  
うする？ って言ったら、みんな  
もやるって言ってくれたから。よ  
しそこまでやったらわたしもやろ  
うって。どうするね？ って返っ  
てきたらわたしも二の足踏んだか  
知らんけど、みんな、女の意地で  
頑張るって言うたから。女の意地  
です！（笑）だから、やめるとか  
やめないうって言うところ場合じゃな  
いんです。どうにもとまらないっ  
ていう状況なんです（笑）」  
元氣な言葉の数々。聞いた話の  
一部しかここに書けないのが残念  
でならない。



季節ごとと魚ごとの魚介類に合わせるため、干物、  
佃煮、海藻、ダンなど商品数は50種類以上



日本海有数の漁船登録台数が多い輪島港。大小夥しい数の漁船  
が繋留している。2015年7月



きびなごのおから寿司がJAL(日本航空)ファーストクラス機内食に採用された

# の光と並び。絶品で！ (県宿毛市栄喜) 河原多絵さん

だんなの獲った魚をわたしが絶対にむだにせんと料理してやるぞ、売ってやるぞ。

## 株

式、やめたんですよ。今年の三月三十一日をもって。企業組合、解散手続きを行ったんです。なぜかと言うと、もつとひめいち続けたいから。もつたないから。JAL(ファーストクラス機内食)まで行ったんだから、もつともつとできるよつて。それで、じゃあ、続けるためにもやめようかって」

高知県宿毛市栄喜(さかき) 土佐ひめいち企業組合の河原多絵さんに聞いた。事業は宿毛湾で獲れるきびなごを主とした水産物の加工・販売。

「最初は仲良しグループで、お惣菜おぼちゃんたちが五年ぐらいやっただんですね。その頃ガソリンも高騰して、いろいろ問題があったんですよ。そういううちつちやな、細々した販売、お惣菜やさんはやめようよ、ということになって、冷凍とか保存できるような形で、業務用で他所へ販売しようかと。じゃあそれなら冷凍庫のいいのとか真空機入れてやろうと、水産庁の予算をもらってはじめてたんですよ。法人化したんです。そうなたらもつと頑張れるだろうというので、四人で立ち上げた」

そもそもはご主人の獲ってきた魚の、魚価がどんどん安くなってきたこと。はじめは惣菜づくり。身近で手軽で、じぶんたちにでき



どうして次につなげる人が育てられないのか

「さいしよはほら、だんなの獲った魚をわたしが絶対にむだにせんと料理してやるぞ、売ってやるぞみたいな。ほんとはね。だからね、いいわけよ、はじめた人つて。すごく思いもあるし強いし、続けてもいけるんだけれども、どうして次につなげる人が育てられんのかいな、と。これが問題。きてくれたら教えてほしい、その気持ちはいわたいんですよ。任せられる人が育たないんですよ、だから。それならもう、法人課税、赤字だつて払わないといけないし、やめた、ですよ」

企業組合は解散したが仕事はこれまで通りに続けていくし、ここに来て県や市、商工会までもつと販路を広げてほしいと応援してくれる。日々、商品開発も怠らない。主な商品は、きびなごのおから寿司、仁淀川山椒組合のおんちや

んたちと作った、きびなごちりめん山椒、ちりめんけんびなど。

「おから寿司。売り方は、会席膳やオードブルの一品、そういうふうな商品で扱ってもらいたい。いいものにみてもらえるってのはわたしの意図だし、価値を高めてきた。で、高知名物の皿鉢料理。いま、わたしは、田舎でできる皿鉢でね、売れる売り方をずっと考えて、ひとつ思いついたんですよ。来年には、それを売り込んで行きたいと思ってるんです。わたしはきちんと利益を出す商売してるし、あちこちで扱ってくれるんですが、いまひとつ伸びないですね。だからまめに営業していろんなところに顔出して、それがいい。むずかしいですよえ」

異物混入の問題にも直面した。片手に余るほどの業者が入っている所以对応に苦労した。



みんなとは別のものを売っていいことと

宿毛湾のきびなご。中型まき網漁業の主な漁期は春(五、六月)



河原多絵さん、河原梅香さん、吉村久美子さん、太田野いすみさん(左から)



きびなごのおから寿司(左)と刺身(右)

## きれいでしょ。きびなご 土佐ひめいち企業組合(高知)

「やめようと思ったこと、何回もあるね。協力的でないところがあつたりするし、まず漁協が全然相手にしてくれない。田舎は特にそうやけど親戚関係があつたりすると、ややこしいわけよね。そういう時期がずっと続いて、わたしだけじゃなくておばちゃんたちもいじめられて……。わたしは地場で、こんなに船や海に係つたおばちゃんおじちゃんがあるのやから、なにかをしたいと思うたがですよ」  
誰もしていないことをアイデア



なにかをしたいと  
思うたがですよ

絶品で！」  
河原梅香さん、太田野しえみさん、吉村久美子さん、当初からの仲間であわらずに元気。調理の腕も上がった。

と秋(八〜十月)。漁獲量は八四年の三二五トンをピークに九二年以降は概ね五〇〇トン〜一五〇〇トンで推移(高知県水試)。「地域でいくつかのグループが同じものを作っているから、別のものにしようと思ったの。宿毛市はきびなご、一年中獲れる。郷土料理でおから寿司がある。きびなごのおから寿司をそのとき、だれもそんなに売るひともおらんかったから、それを惣菜にして売っていいかと思つた。それで販売していったら、日の目を見た。きれいでしょ。このきびなごの光と並び

に工夫をかきねてやってきた。「きよの朝獲れの、食べさせたかったけどねえ。わたしとかだんなよりも、そのカツオのイメージを持って帰ると思う。それぐらいおいしい。ほんとに。ほんとおいしいよ、あのカツオ食べたら、ちよつともう。わたし猫なんですよ、魚大好きなの。だんなが獲ってきた魚をね、朝から、アジのにぎり、アジのたたき、てんぷら、ぶえん(生のアラ)の味噌汁。ほんとわたし、尽くし作るんですよ。こんなおいしい魚ね、朝から食べられて、もうね、義郎さんと結婚して良かったって(笑)。おかげよね、漁師の」  
漁師のおかげ。これが女性起業の出発点にあるのは、多絵さんだけではない。

土佐ひめいち企業組合 代表・河原多絵  
〒788-0274 高知県宿毛市小筑紫町栄喜 566-66  
tel.090-5914-9174 mail: himeichi@ezweb.ne.jp  
ウェブ検索「きびなごのおから寿司 土佐ひめいち企業組合」  
事業内容: きびなごを中心とする水産加工品の製造・販売  
設立年月: 2004年5月栄喜っ娘ひめ市で活動開始、09年12月法人化 構成員: 4名  
主販路等: 城西館、濱長、高知大丸(高知)、ホテルオークラ神戸、都ホテル(京都)他多数  
主な商品: きびなごのおから寿司(4個入) プレーン 400円・ゆず味 440円、ちりめん山椒 400円ちりめんけんび 350円 ※価格は税別 2015.8



きびなごのおから寿司(菊盛り)



きびなごの主な漁期は春と秋にあるが一年中獲れる。宿毛湾2014年の水揚量は約970トン(すくも湾漁協)。

## ● 街（消費地）から

# 二子玉川の 海の恵定食

漁村の女性たちによる海の恵フェア。

## 4

月と6月。オカッテ二子玉川東急フードショー店で、漁村の女性たちによる海の恵フェアがあり、漁村女性グループが、自分たちの作っている加工品を販売し、店内でランチを提供した。

佐賀市漁村女性の会の古川由紀子さん（4月2-5日）、漁村女性グループめばるの桑原政子さん（4月6-8日）、輪島・海美味工房の新木順子さん（6月18-20日）、そして再び桑原政子さん（6月21-24日）の3人、4回。持参した材料でランチを作り、カウンターテーブルに立った。他に、土佐ひめいち企業組合、牡蠣の家しおかぜの加工品を並べた。

オカッテ（Occatte）は、良品工房が運営する、日本各地のおいしい食材を集め「いつ来ても何か新しいものがある、なんだか台所に立つのが楽しくなる」をつくろうとしているお店。店内にキッチンスペースがあり、イー

トインやワークショップなどのイベントを週替わりで開催している。

今回のイベント。そもそもは、うみ・ひと・くらしフォーラムシンポジウムに始まる。そこで出会った各地の女性たちが、昨2014年9月の鹿児島シンポジウムのあと、「このシンポジウムで集うようになって10年が過ぎた。この10年を無駄にせず、何か形にしたい。そのための話し合いをしたい」と東京で会合を持ったのだ。

2回目の会合（2015年1月）のとき、加工品、商品が、良品工房代表の白田典子さんのアドバイスを受けた。そして、オカッテでの海の恵フェアとなった。何か形にしたい、のひとつの試み、実践である。

では、ランチをいただきますよ。

6月。新木さんは漁師のかあちゃん定食。①サザエご飯とカニご飯の盛り合わせ、②ツルモとアゴの味噌汁、③ハタハタの甘露煮、④ワカメとカジメの佃煮、⑤ワカメ・イカ・パプリカのソテー、⑥人参・キュウリ・大根とたら子唐墨のカルパッチョ風、⑦デザート（エゴ羊羹とスイカジャム）！

桑原さんは冷やしごまだしうどんの海の恵み定食。①冷ごまだしうどん、②手作り蒲鉾、③野菜調味噌添え、④いかコロケ、⑤海鮮汁！  
「こういうのを食べたくて待っていた」

とても豊かな食事、と来店客に大好評。それも864円（税込）で、それぞれ限定1日30食程度で、どのグループも早々と売り切れ御免。「昨日はすでに完売だったので」と再度訪れた客もいて、私の隣席客がそう。うまい！人は人を幸福にしますね。

「やっぱり食べてもらうことですね。みなさんに感動してもらって、そして買ってもらうことやなあ」（新木さん）、「またフェアがあれば必ずきます」（桑原さん）まず発見がいくつもあったし、学ぶところも習うところもあった、と。

各地の漁村女性グループ。新しいコトを始めた話を聞く一方、解散の話も聞くようになった。事業展開の壁、構成員高齢化、事業承継……。それぞれがそれぞれの問題、課題を抱えながらの活動である。

今回のイベントの「何か形にしたい」は、各地の女性たちが、いま直面している問題の先に、なにかこの状況を破るアイデアを得て、新しい視点をもちたい、という思いの現われのように見えた。（大竹）



漁師のかあちゃん定食、早々と完売！  
オカッテのキッチンに立つ新木さん

## □ 編集後記

私たちが漁村の女性活動に注目するきっかけともなったある女性グループが、活動に幕を下ろしました。メンバーの年齢、体調、様々なことが重なっての決断だったのだと思います。

家の漁業や家事の合間を縫ってサイズや量などの問題で値のつきにくい魚を、アツアツのフライにして販売していました。

お店に立つ姿は、いつもシャキッと背筋が伸びて、ニコニコと楽しそうに、凛として清々しかったことが印象に残っています。本当にお疲れ様、そして、ありがとうございました。

うみひとくらしフォーラムも、10年が経ちました。これからの10年、さてどんなことができるだろうか、と思いつながら、今年もシンポジウムを開催します。（関）

- \* 佐賀市漁村女性の会 佐賀市東与賀町大字田中 1149-3 tel.0952-20-0760 <http://saganori.com/>
- \* 漁村女性グループめばる 大分県佐伯市鶴見沖松浦 1395-4 tel.0972-33-0274 <https://ja-jp.facebook.com/gomadasi>
- \* 輪島・海美味工房 石川県輪島市輪島崎町 3-24 tel.0768-22-2480 <http://umikobo.net/>
- \* 土佐ひめいち企業組合 高知県宿毛市小筑紫町栄喜 566-66 tel.090-5914-9174
- \* 牡蠣の家しおかぜ 岡山県瀬戸内市邑久町虫明 3901-1 tel.0869-25-0225 <http://www.kaki-shiokaze.jp/>
- \* 良品工房 東京都杉並区松庵 3-38-20 KURA 松庵 305 tel.03-5346-0443 <http://www.iimono-pro.com/>

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](http://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/](http://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