

# うみ・ひと・ くらし通信



Vol. **5**  
2015 November

● ヒントはどこにでも  
おさかなの供養

● こんなコト始めました！  
えび味噌を島の土産品にしたい！（甕島）

● シンポジウム 2015 報告  
「うみ・ひと・くらしシンポジウム 2015  
in 下関」を開催しました。

● 漁村女性起業家に訊きました。  
みんな手をつないで地域を輪にする  
それはね、生きがいになりましたね。

● 街（消費地）から  
大洗町と萩市三見 かあちゃんの店  
満員御礼。賑わいの理由はどこにある？

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 おさかなの供養

こんなコト始めました！  
03 えび味噌を島の土産品にしたい！（飯島）

シンポジウム2015報告  
04 「うみ・ひと・くらしシンポジウム 2015  
in 下関 一步踏み出した、わたしたち」を  
開催しました。

漁村女性起業家に聞きました  
06 みんな手をつないで地域を輪にする  
三見シーマザーズ・吉村栄子さん  
それはね、生きがいになりましたね。

街（消費地）から  
08 大洗町と萩市三見 かあちゃんの店  
満員御礼。賑わいの理由はどこにある？

### 編集後記

協力感謝：鷹丸工房、三見シーマザーズ、茨城県大洗漁業協同組合  
写真提供：薩摩川内市観光CS課（たかえび味噌3P）、山口県総合企画部  
中山間地域づくり推進課（日本海6-7p）

○表紙写真は山口県萩市三見漁港（県漁協三見支店を望む）（2015.10）

# ヒントはどこにでも おさかなの供養 - 供養碑が語る地域の漁業の物語

うみ・ひと・くらしフォーラム 関いずみ

水域の生物を祀る供養碑は四七都道府県のすべてに存在し、二〇〇程が確認できている。供養碑の多くは、「魚」「魚霊」「魚魂」「魚鱗」「魚介類」というように、水域の生物を包括的に捉えるものが多い。また、「魚鳥」「鳥獣魚」のように、陸域、水域に関わらず生物全般を捉えているものもある。一方で、個別の生物を対象とした供養碑も数多く存在している。個別の生物の中で特化しているのは、ウミガメとクジラで、それぞれ二〇〇基以上の供養碑がある。その他に、イルカ、カツオ、ハタハタ、フグ、サバ、ボラ、アユ、ウナギ、ノリ、カキ、ハマグリ、真珠、タコ、カニなど、その種類は六〇に上る。ハタハタ



全国に分布する  
おさかなの供養碑

本人は、古来より動植物から道具などの非生物に至るまで、日常生活の中で様々な関わりを持つあらゆるモノを対象として供養を行ってきた。それは、すべてのモノには靈魂が宿るとする、日本特有の生命観や自然観の表れである。海に囲まれた日本では、海へ出て捕獲したり、あるいは沿岸に漂着したりした動植物を、貴重な食料として利用してきた。日本人はこのような水域の様々な生きものに対しても、その死を悼み、我々の生命を支えてくれていたことに感謝するために、やはり供養を行ってきた。

それぞれの年に捕獲されたイルカの数が記録されているのだが、イルカが最も捕獲されたのは一九四二年から一九四九年の間で、この八年間の平均捕獲数は六五〇〇頭を超える。碑文にも「昭和十七年から二十一年に至る大東亜戦時漁船の徴用空襲下の不況並びに戦後の食糧事情において、食糧資源に貢献し村民を救った功績」とあり、特に戦中戦後の厳しい食糧難の時代に、イルカが西伊豆のこの小さな集落を



村を救ったイルカ漁

やボラの供養碑は秋田県に集中し、静岡県ではイルカやカツオの供養碑が多く見られるなど、個別種類の供養碑にはその地域の漁業の特徴がよく表れている。これらの供養碑は、江戸時代以降、現在に至るまで建立され続けている。これまで様々な供養碑を訪ね歩いてきた。印象深い供養碑はいくつもあるが、とりわけ地域の記憶を留め、次の世代へと伝承しているような供養碑は興味深い。



安良里のイルカ供養碑

救ったことに対する感謝の念が伺える。イルカ漁は村中が一体となって、組織的に行われた。それぞれによる収益については、村中の人々が恩恵にあずかれるような分配の仕組みができていた。現在安良里地区でイルカ漁は行われていないが、これらの供養碑は「安良里いるかの会」という地元有志による組織によって守られている。



### 海苔養殖の盛衰

神奈川県川崎大師境内には、海苔養殖に関する二基の碑がある。一つは一九二〇年に建立された

「海苔養殖紀功之碑」である。碑文には、当該地域の海苔養殖の始まりと発展の様子が刻まれている。この地域の海苔養殖は、一八七一年に四人の村人によって始められた。当初は二万坪の海面使用権しかなかったが、やがて面積は一七万四千余坪にまで拡張し、海苔採取営業組合を組織し品質向上や販路拡大を行い、組合員も五〇〇人に増えていった。

この海苔養殖の華々しい展開を刻む碑と隣り合わせに建てられているのが「海苔供養祭文碑」である。これは一九八六年に建立されたもので、「海苔の精を招魂して川崎漁業協同組合主催のもと至心に海苔供養祭を厳修す」とある。高度経済成長期に入ると、東京湾の大規模な埋め立て工事が進む。「これ時代の趨勢なりといえども凡そ永年海苔養殖の業務に従事せ

る人等にとつて、その想い痛恨にして心情を察するに余りあり。いまここに曾つて生業とせし豊かな海苔の精を招魂し、懇に供養の志を運ぶるは報恩のあらわれにして、まことに尊き浄業と謂つべし。」碑文には、時代の流れと共に地域を支えた一つの産業が終焉していくことの無念さと、これまで生活をささえてくれたノリへの感謝が記録されている。



### 供養が意味すること

生きものを供養する目的は、人間が食べるために殺生したり、何らかの理由で死に至ったりした生きものに対しての悼みであろう。また、その恵みに感謝し、今後の豊漁や漁の安全を祈願する、その時代の漁獲状況や供養に至った経緯などの地域の記録を残すなど、様々な役割を持っているように思う。近年は、地域活性化や観光のための誘客といった意味合いが強

く感じられるような供養も生まれている。供養の意味は、時代の流れと共に少しずつ変わりながらも、時を超えて継続している。しかし基本にあるのは、「いた

だいた」命への敬意と感謝として、生きものに謙虚に向き合う姿勢だろう。その意識こそが、漁業やそれを取り巻く環境を支える糧になる。

※『生き物の弔いと地域社会』生き物文化誌学会・BIOSTORY, vol.23, pp.40-47, 2015.6を改変。



えび味噌を島の土産品にしたい！ 「しんどいこともあるけれど、でもとても楽しい」

## 鹿児島県甑島 鷹丸工房の下野睦子さん

### 甑

こしあま

島は、鹿児島県薩摩川内市から新高速船で約七〇分のところにある離島だ。甑島の一つである下甑島の中に長浜集落という小さな集落がある。長浜集落は、甑島の中でも、タカエビ（標準和名ヒゲナガエビ）をとる小型底曳網五ヶ統がある唯一の集落である。タカエビは産地以外ではなかなか入手することができない貴重なエビだ。

長浜集落の漁業者たちは、地域を盛り上げていくため、規格外のエビを使った商品開発に取り組み始めた。長浜集落の老若男女が集まって、話し合いや商品開発を積み重ね、エビのふりかけ「フレップレットこしき」やエビのつけ揚げ（さつま揚げ）を商品化し、平成二五年から販売し始めた。販売したら、すぐに売切れてしまうほどの人気商品だ。

こうして一連の集落活動の中で、「私も自分の味で商品をつくってみたい！」と工房を立ち上げたのが下野睦子さん。鷹丸工房と名づけた睦子さんの工房では、夫の尚登さんが操業する

島は、「鷹丸」で水揚げしたタカエビを使って、えび味噌とつけ揚げを製造している。「たかえび味噌」はほんのり甘い味噌にタカエビの香ばしい風味を感じる。ご飯にのせて食べると何杯もおかわりしてしまいうさう…。一味唐辛子味の「たかえび味噌」は少しピリツとする辛さが効いていて、調味料としても活躍しそうだ。

今、この長浜集落が本当にアツい！ 長浜集落に行くと、みんながそれぞれに地域や漁業の未来について真剣に考えていて、アイディアがすぐに飛び交う。集落全体がノッている感じがすごく伝わる。睦子さんと尚登さんご夫婦も、集落活動も工房も「しんどいこともあるけれど、でもとても楽しい」とキラキラした表情で話してくれる。二人の夫婦漫才的な掛け合いも絶妙だ。

彼女らが作るタカエビの商品がおいしいのはもちろんのこと、長浜集落の皆さんに会いたくて、甑島にまた行きたい、と商品を見るたび思ってしまう。（副島）



甑島のたかえび味噌



下野睦子さんと尚登さん

※ 鷹丸工房 鹿児島県薩摩川内市下甑町長浜 157-2  
TEL/FAX 09969-5-0465



# 「うみ・ひと・くらしシンポジウム 2015 in 下関 一歩踏み出した、わたしたち」を開催しました。

「私たちはいつも、このシンポジウムは参加者の方全員でつくるものだと考えています。きょうは、せっかくなりに集まった縁を大事にして、たくさんの人たちと出会い、話し合っただけでいいと思います。これに尽きると思います」

関さん(うみ・ひと・くらしフォーラム)の趣旨説明、そうあるようにシンポジウムは進められた。



うみ・ひと・くらしシンポジウム 2015 in 下関(日)、下関市生涯学習プラザで開かれた。

うみ・ひと・くらしフォーラムと東京水産振興会が、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、これまで大分、萩、高知、金沢、佐賀、東京等で開いてきており、今回で十一回目となる。



実のあるシンポジウムにしてほしい(開会)

山口県農山漁村女性企業育成担当、吉武和子審議監は、「意見交換を通じて、女性ならではの視点による、明るく元気な漁村づくりや今後の水産業の振興」を期待している」と歓迎の意を述べた。

続いて、共催者である東京水産振興会、西本振興部部長が、「それぞれの立場から活発な議論をし、

実のあるシンポジウムにしていただき、それを今後の活動の参考にしてほしい」と挨拶した。

趣旨説明のあと、会場を料理教室に移して試食会となった。



手作りの試食品の数々(試食会)

各ブース、調理台のお鍋やお釜、お皿やボウルに、十一グループが手作りした試食品の数々。さて、今年のラインナップは?

さざえ飯(輪島海美味工房)、味付け海苔(邦美丸)、牡蠣のアヒージョ(しおかぜ)、アジとエソのつみれ汁(土佐ひめいち)、姿寿司、魚の南蛮(じんべえばほ)

あじ巻き(三見シーマザーズ)、イカ飯(ももたろう)、厚揚げのごまだしクリームチーズのせ(漁村女性グループめぼる)、ムロ節の厚削り(八丈島漁協女性部)、さざえ飯(二見シーフレンズ)、うまかのり梅を使ったパスタとカナーペ(佐賀市漁村女性の会)。

お箸とお皿、そして舌鼓(ー!)を抱えて各ブースをめぐる。ちょうど昼どき。レシピの質問があり、商品説明があり、一年ぶりの挨拶があり、あちこちで笑いが起こる。これが楽しい、なによりどれもこれも、みんなおいしい。

「すごく楽しいフォーラムですね。これほどフレンドリーで楽しいものは初めてです」基調講演を小栗

さんはそう話し始めた。そう、試食会で始まるシンポジウムなどそのあるものではない。



経済的に自立したかった(基調講演)

小栗美恵さんは、北海道千歳市で、農家レストラン「花茶」を中心に事業展開している。

「六次産業化に取り組みきっかけは、嫁という立場から、小栗美恵になりたかったということもあると思います。私は経済的に自立したかった」

二二歳で高知から嫁いで、初めて農業に従事した。自立したい、自分で使えるお金がほしいという強い思いを抱き続け、四〇歳になる少し前、夫の強い反対をおしきって、イチゴ摘みができるイチゴ栽培を始めた。周囲の見方に反して人がたくさん来てくれた。その後、観光農園、アイスクリームの製造販売、農家レストランの設立と、情熱とアイデアで夢を実現し、周辺にも影響を及ぼしつつ事業が広がってきた経緯を語った。

「経済的に自立しなければ強くなれません。私は、自分の人生の中でそれを学びました」



漁業者にはもうかってほしい(みんなまでトーク)

参加者は三三女性グループの他、山口県、漁協、研究機関、水産大、学校等、九〇名ほどとなった。

みんなまでトークはまずコメントターの一步から。その一步を踏み出すまでの経緯、どう踏み出したか、現在の思いを話した。

「今までにはなかった経験でしたが、とてもいい結果になりました。確かに幾つかの課題はありますが、それよりも、やり遂げたという達成感と、何よりもスタッフのモチベーションが上がったことがとても良かった」古川由紀子さん(佐賀市漁村女性の会)は、シンポジウムで出会った仲間と連携してやった東京、二子玉川は良品工房の商品販売、ランチ提供の経験を話した。

「事業をずっとやってきて思うことは、何もなかったら三見はなくなるということです。これからは高齢者には元気になってもらいたい。そして、漁業者には少しでももうかってほしい。また、三見の人が働く場所をずっと提供し続けたい。それによって、地域が元気になれば、とてもいい」吉村栄子さん(萩市・三見シーマザーズ)は、漁協女性部の活動から一歩踏み出し、新設の道の駅にレストランを出店した経験を話した。

「家から出られなかった方が、楽しく足を運んでくれます。本当は私も、その年になったら、働く仲間と一緒に老稚園に通いたいと思っています。もう私もそういう年にもなってしまう。皆と一緒に老稚園で過ごす木曜日





その日の朝に仕入れたものを出す日本海定食

# 地域を輪にする 菺市三見) 吉村栄子さん

それはね、生きがいになりましたね。だって、喜んでくれるひとが多いですから。

## 女

性部のボランティアでサロンは開いていました。お年寄りの方から、食事に困っているという話が出ていて、そういうのが作ってもらえたら買うよとか、作ってもらいたいという意見が強かった。じゃあ、総菜とか弁当作って手助けができないかなあ、というのが始まりなんです。もうほんと、最初は、そんな程度から始めたんですよ」



みんな輪になって  
それぞれのことを

「退職してから、ボランティアを二年ぐらい。ここの代表になる、そんな思いはぜんぜんなくて。でも六五歳で役をもらったんですね。山口県漁協三見支店の女性部長で、このひととの出会いがあった。なにか問題があって、じゃやおうって、二人がいつも意見が合うんです。ひとりじゃできません、なにも。まあ、そういうなかで周りを集めてきたといいますか」

塩屋紀美子さん（シーマザーズ

副代表) が同席した。

このまま何もしなければ地域はなくなると、女性部四二名が三見シーマザーズを立ち上げ、二〇〇七年、一人暮らし高齢者への宅配弁当と総菜加工を始めた。

「部長はね、みんな輪になるのね。行政とか、漁協とか地域とか。みんなもう手をつないで、輪にする。だから、補助をいただいたり、こうしたらどうだろうと話があったり……。吉村さんに言ったら絶対それはしてくれる、という行政のひとつたちの思い。で、わたしたちもそれに応える。そういう輪にして、それぞれのことをしていく」

塩屋さんが吉村流を解説する。二人ともにこわき知らず、あとさき見ずに進んでしまうと。

「仲間づくりがやっぱり大事ですよねえ。彼女が輪って言うってくれたけど、ほんとはみんないっしょに手をつなぎたい。でもそれは不可能。ですけど、なるべくその、手をつなぐなかにいっしょに入っしてほしいと思っってますよねえ」

菺・長門間道路の建設に伴い三見地区に道の駅がつくられることになった。併設されるレストランを引き受けることになったとき、二〇一〇年、女性部の五名が発起人となって株式会社三見シーマザーズが発足した。



思いが同じひとが地域  
にはたくさんいる

現在、惣菜・弁当チームにシーマザーズメンバー十三名を中心に十五名、レストランチームにメンバー十三名十三見地区地元雇用で十五名が働いている。

「行き違いもありますよ。わたしは、いつもそのひとと会議に出ていやなことを言われるんやったら、次のリーダーになるようなひと、地域の活動の別のグループの方に代わってもらったり、役をそっちにまわし、わたしはもうぶつかって来るようなひとのいる会議には出ない。交代していけば、わたしたちのグループもちよっと輪が広がるでしょ。でも、思いが同じひとが地域にはたくさんいるっていうのもわかりましたねえ」

シーマザーズの取組が成果を上げて県内外に知られるようになると、地域の漁業者もより熱心になって、雑魚の集荷体制も確立されるようになった。

「なんで仕事を続けられたかという、主人が船長になってずうっ



山口県漁協三見支店女性部（後列右から三人目が吉村さん）



鯖島食堂お昼時（道の駅 萩・さんさん三見）

## みんな手をつないで 三見シーマザーズ（山口県）

「後継者をいっばいつくることですよねえ。まわっていくように。漁協の統合で、また女性部がいつしよになって、ひとつのことをする。そういうふうになるのかなあって。その時代に乗って、考え方を少し手前で転換するって大事ですよね。あとからじゃ遅いですよ。もうひとがいません。女性部の規約。あの壁を破っておかないといけないかなあ、とっています。活動に賛同するひとは漁業者のお



力を合わせたら  
続けて行かれる

「わたし、けっこうこれで悩むんですよね。誰かがちよつとなんかひとでわたしが傷つくようなことを言ったらもう三日ぐらい悩みますね。悩みの栄子で通ってますけど（笑）。すごい悩むんですよ」

とマグロ船に乗ってたんです。ほんとわたし、結婚六か月でしたよ、出て行ってしまいましたから。一年帰りません。勤めをやめる条件でこちらにきたんですけど、主人がいなくなつたから勤めさせてくださいって、ずうつと。それもまたよかつたんです。子供は姑がみてくれてました。まあ、家庭的な条件もあつたかと思えますね」  
売上は順調に伸びているが収支はプラスマイナス〇円。ほとんどが原材料費、人件費に充てられ利益が出ていない状況。その分地域が豊かになった。

「よかつたこと。それはね、生きがいになりましたね。だって、喜んでくれるひとが多いですから」  
漁協から道の駅、萩・さんさん三見に移動。鯖島食堂の窓から、日本海に鯖島、相島、四〇キロ先の見島はうつつすらとみえる。この日、昼をまわつた時点で用意した食事は完売状態であった。  
「ここからね、三見漁港がみえるとなおいいんですよ。でもこの山が出ていて。そうそう、あそこら辺に行ったらみえるんですよ。わたしは、あの、水平線に、大きい

かあさんでなくても入れたい」  
地域を元気にするにはみんなが力を合わせないといけないという思いを、先輩からきちつと引き継いでますのでと言い、わたしは根本は、魚食普及ですよ、と。

三見シーマザーズ 代表・吉村栄子  
〒759-3721 山口県萩市三見 1028-2  
TEL:0838-27-0041 mail: sansansanmi@angel.ocn.ne.jp  
http://info.akeishi.net/index.html ウェブ検索「三見シーマザーズ 萩・さんさん三見」  
事業内容：水産加工品の製造・販売、レストラン経営  
設立年月：2007年5月 構成員：42名  
主販路等：道の駅（萩・さんさん三見）、中村鮮魚店、三見支店等  
主な商品：日本海定食 1080円、あじのフライ定食 850円  
あらかき定食 850円（鯖島食堂）。瀬つきあじの押し寿司、三見の五万米（ごまめ）ちゃん250円、地元の魚を使った総菜、弁当

白い船がすうーつと通るところが好きなんです」  
全国の視点で地域を考えるひとは多いが、地域に立つて全国を考えることができる人はそう多くはない。



三見の五万米ちゃん（田作り上）、あじ巻き（下左）、萩姫のてまり寿司（下右）

萩・さんさん三見からみえる日本海  
右が鯖島、中ほど平たいのが相島

## ●街（消費地）から

# 大洗町と萩市三見 かあちゃんの店 満員御礼。賑わいの理由は どこにある？

**か** あちゃんの店」。茨城県大洗町漁協が運営している食堂である。いちばん人気は、生しらす丼定食900円。他にかあちゃん御膳（お刺身とかき揚げ）1,300円など。

Web 検索すると「その日水揚げされた新鮮な地魚を使った、数量限定メニューも大人気。何かあるかは来てからのお楽しみ」（いばらきの地魚取扱店認証委員会）といった紹介記事、口コミがたくさん出てくる。

近隣の漁協女性部が市場価値の低い魚に付加価値をつけて売っているのを見て、2005年、女性部有志13名でシラス干しや干物の直販活動を始めた。2年、3年と活動を続けているうちに客が増え、売上も順調に伸びていった。

一方、1990年代後半以降、水揚げ量が減ってきていて漁協はなにか考えなければならぬ状況にあり、大洗町も食事のできる施設を作りたいと青写真を描いていた。で、「女性部で食堂を

やってみてはどうか？」干物の販売を中心に食事を出す。女性部員全員参加、同意がとれるか？ また「組合がそういう商売はできないだろう」失敗したらどうするんだ？ 相当な反対にあって取り止め、中止となった。

そうなるでも直販のかあちゃんたちは頑張り続け、客は増えていった。直販に入りたいという部員もいて、さらに議論し、検討を続け、女性部全員で取り組むとして、食堂に挑戦することになった。2010年4月オープン。

女性部員45名を3班に分け、1週間交代で食堂、加工、休みを基本としつつ臨機応変に対応している。

訪れたのは11月も半ば、水曜日、風が強く雨催いの日。11時半、店の前には行列が出来ていた。観光客だけでなく地元の勤め人風や近所のおじちゃんたちも。並んで待って、生しらす丼定食にかき揚げ（単品）300円を付けて、いただく。素材に風味あり！ 漁協では今年度の売上を1億2、3千万円と見込んでいる（大洗町漁協、白庭参事）。

女性部がからむレストランの話をも一つ。道の駅、萩・さんさん三見の「鯖島食堂」。山口県漁協三見支店女性部を母体とする（株）三見シーマザーズが運営する。いちばん人気は日本海定食（お刺身）1,080円。他に瀬つきあじのフライ定食850円など。

地域に道の駅が新設されることになったとき、漁協女性部にレストラン開設の話があった。引き受けるまで、引き受けて開店するまで問題も課題も多々あったが、2010年4月オープン。

シーマザーズメンバーと地元雇用の女性たち15名が切り盛りしている。

訪れたのは10月下旬、団体客が入ったということで、正午をまわった時点で、その日用意されていた定食はほぼ完売状態であった。残念！

ふたつの食堂。立地も運営のしかたも違うが、共通しているものがある。地元で獲れた魚、市場で値がつかない魚を買い魚価を上げる、地元の人を雇用する、言わば地域と漁業者に対する寄与。かあちゃんたちと漁協と漁業者、地域、行政の連携が機能している。かあちゃんが元気。……。

それらを可能にしているのは、「なにもしなければ地域はなくなる」（三見シーマザーズ、吉村代表）といった認識とビジョン、そして、それぞれの持ち場における普段の努力、ではないか？ 言うほど単純で簡単な話ではないとしても。（大竹）



かあちゃんの店、いちばん人気！ 生しらす丼定食

- \*かあちゃんの店 茨城県東茨城郡大洗町磯浜町字東 8253-10 tel.029-267-5760  
営業時間 10:00-15:00  
<http://www.jf-ooaraimachi.com/mise.html>
- \*大洗町漁業協同組合 茨城県東茨城郡大洗町磯浜町 8253-10 tel. 029-266-2165  
<http://www.jf-ooaraimachi.com/>
- \*鯖島食堂 山口県萩市三見 1028-2 tel.0838-27-0041 営業時間 11:00-15:00  
<http://info.akeishi.net/index.html/>
- \*道の駅 萩・さんさん三見 山口県萩市三見 1028-2 tel.0838-27-0041 営業時間 9:00-17:00  
<http://info.akeishi.net/index.html>
- \*三見シーマザーズ 山口県萩市三見 1028-2 tel.0838-27-0041
- \*山口県漁業協同組合三見支店 山口県萩市三見 3333番地 tel. 0838-27-0211

お届けします。（関）

下関でのシンポジウムが終わりました。我慢して生きていたお母さんではなく、自分の足で歩いている生きざまを子供たちに見せていた。そんな熱い想いを形にしていた北海道の小栗美恵さんのお話は、シンポに参加した漁家の女性たちへの大きなエールとなったのではないのでしょうか。一方で小栗さんからは、こんなに意見が飛び交うパワフルなシンポは初めて！ という感想をいただきました。

シンポから二か月。季節はいつの間にか冬に向かっていきます。そろそろ準備態勢に入っています。来年のシンポは、静岡での開催を予定しています。これまで見えていなかった女性たちの活動を、ちょっとでも掘り起こしていければいいな、と考えています。ひんやりと澄んできた初冬の風とともに、うみ・ひと・くらし通信第5号をお届けします。（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