

# うみ・ひと・

# くらし通信

Vol. 6  
2016 April

- ヒントはどこにでも  
地域の豊かさとは
- こんなコト始めました！  
やり始めたら、家族が変わってきた（沼津）
- シンポジウム報告  
「うみ・ひと・くらしミニシンポジウム  
in 大分」を開催しました。
- 漁村女性起業家に訊きました  
女性たちが立ち売りしているのを買います  
また来てくれた時がうれしい。
- 街（消費地）から  
魚を買う店が近くに無い  
買い物に困っている者は、ここにもいる！

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 国立研究開発法人水産研究・  
教育機構水産大学校  
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 © 2016 Tokyo Fisheries Promotion  
Foundation & Umi, Hito, Kurashi Forum

## ヒントはどこにでも 地域の豊かさとは

うみ・ひと・くらしフォーラム 三木奈都子

はじめは、若者が流出して漁業者は高齢化し漁業は衰退している、漁協女性部員も同様に部員が減少して高齢化が著しく、かつての活動の勢いはとてもないという話であった。それで話が終始してしまう恐れを抱きつつ彼女たちの顔をそっと眺めていたが、存外顔は暗くない。

ミニシンポジウムに際して、地域の状況把握のため前日にある集落でヒアリングを行った。長崎県信漁連にご紹介いただいたのは、現在、一本釣り・大型定置網・つぼ網（小型定置網の一種）漁業を行っている、福江市街から車で四分ほどの玉之浦町大宝地区であった。ここは世帯数一四七で人口二九九人、高齢化率が四三%（平成二十二年国勢調査）の地区である。漁協女性部の部長さんのみならず、六〇〜七〇歳の七人の部員全員が集まって下さっていた。



### 過疎と豊かさ

三 月初旬にうみ・ひと・くらしミニシンポジウムを長崎県五島市福江島で開催した。これは、在学中の四年間、ずっとシンポジウムの手伝いをしてくれた漁家出身の水産大学校生が、出身地区でミニシンポジウムを開催し、地域に何か刺激を与えたいという言葉を發したのがその発端であった。

第二には地区ボランティアによる後期高齢者に対する支援活動の開始である。平成二六年九月から大宝ボランティアと称して十人ほどで、老人向け給食サービス（月一回）、体操・ゲーム（月二回）を行い、三〇〜四〇人の高齢者を迎えている。場所はお話を伺わせていただいた大宝グラウンド体育館内の健康増進センター。ここが地区活動の中心地である。調理室を併設し食事の提供ができるため、地区の人たちの協力のもと、葬儀もここで料理を準備して行うことが多いという。近年、地域でもか



### 後期高齢者に対する支援活動

それ以降の話が興味深かった。第一に過去の大宝地区の多就業ぶりである。かつて地区には畜産（肉牛）・養蚕・農業・漁業があり、漁家の大半が半農半漁であった。地域の女性組織としては総勢約六〇人の地域婦人会があり、内部で上記の産業別の部門を持っていたという。そこから漁協女性部が分かれたのは、三〇〜四〇年前であるという。現在、大宝地区の人たちは福江からの移動販売車を買って利用しつつも、農産物・水産物は比較的、地区内で調達することができ、食うには困らないという。



### 食うに困らない

ヒントはどこにでも  
02 地域の豊かさとは

こんなコト始めました！  
03 やり始めたら、家族が変わってきた（沼津）

シンポジウム報告  
04 「うみ・ひと・くらしミニシンポジウム in 大分」を開催しました。

漁村女性起業家に聞きました  
06 女性たちが立ち売りしているのを買います  
彦島シーレディース・岡田清美さん  
また来てくれた時がうれしい。

街（消費地）から  
08 魚を買う店が近くに無い  
買い物に困っている者は、ここにもいる！

### 編集後記

協力感謝：大分県漁業士連絡協議会女性部会 彦島シーレディース  
写真提供：五島市（3p 大宝の綱引き）下関フィッシャーマンズワーフ（6p 日替わり定食）関門海峡観光推進協議会（7p カモンワーフ）

表紙写真：山口県下関市関門海峡（カモンワーフから下関あるかぼーと東防波堤灯台を望む）（2016.1）



五島市玉之浦町大宝の綱引き

つての相互扶助的な葬儀・法事から、葬祭会社に依頼するものへと変化してきているが、ここでは比較的地区内で行われている。そのことで、労働負担が増すであろう女性から不満の声はほとんど聞かれなかった。一方で、この地区ではかつてから三世代同居は少なく、結婚したら別居するのが一般的であったという。日常的には近親者との距離を保ったことが地区の相互扶助の継続を支えた要因のひとつになっているかもしれない。



**行事を支える地区内外の青年たち**

第三には、祭り・運動会・お寺の行事などの多くの地域行事が地区の青年部が推進役となつて、比較的維持されていることである。地区に残っている青年（ただし五〇歳代含む）は一五人程度であるものの、行事となればその約倍の数の青年が福江島内外から妻子を伴って集まるため、賑やかになるという。施設に写真が掲示されていた十一月十一日の行事は、心惹かれるものであった。住民が縄をなつて綱を用意し、浜で男女に分かれて綱引き大会を行いその年を占うという。男が勝てば豊作、女が勝てば大漁。どちらに転んでもハッピーなのである。楽観的な発想について笑みがこぼれる。これらの行事でも女性達の手による伝統料理が登場する。このような行事と

料理の話で大いに盛り上がり、七人の女性が次から次へと口を開いて下さる。彼女達の話すというエネルギーと関係性が、活動の動力となっているのではないだろうか。

地区住人の減少と高齢化、漁業生産の減少、漁協女性部の衰退が明らかであるものの、彼女たちは地域での生活を愛し、地域に誇りを持っていて。そして地域のために何かしたいという思いを持ち、肩に力を入れないでできることをできるように行っている風である。

私たち（学生含め）に何かお手伝いできること、課題はありませんか、という問いに対しては、「今度は地区の伝統料理「まぜごはん」を食べにおいで」と逆に私たちが楽しませてくれる提案をしてくださいました。



**何が問題なのか**

過疎・高齢化・限界集落等の言葉からは暗いイメージが醸され、外部の者が何か救いの手をさしよべなくてはならないニュアンスが付随する。そのような外部者の既成概念に反するこの大宝地区の女性たちの明るさにとまどう。外部者である私たちは何をしたらよいのだろうか。その発想自体がおこがましいのだろうか。

今後もおつき合ひさせていただきますながら考えていきたい。

こんちな  
つと始め  
ました!

やり始めたら、家族が変わってきた

内浦漁協直営店

**いけすや**



「いけすや」全体を統括する店長の土屋真美さんは、実は漁協の職員だ。漁協の業務と店長の兼任で今はほとんど休みなしだが、他の職員もスタッフの漁家の母さんも、みんなで一緒に頑張ってますから、と素敵な笑顔で話して下さった。そして、

河湾の湾奥に位置する静岡県沼津市の内浦地区では、マアジやハマチ、タイなどの養殖、定置網やまき網などの漁業が営まれている。アジの養殖の北限といわれる内浦地区の養殖アジは日本一の生産量を誇っているが、一方で、漁業後継者不足などの深刻な状況も続いている。そこで内浦漁協では、養殖アジに付加価値をつけ、これをもっと広めていくために、年二回のあじ祭りや日曜日ごとに市場食堂を開催してきた。

市場食堂は好評であったが、週一回という限定的な開催であり、天候によっては中止になることも。そこで、二〇一五年五月に常設の漁協直営店舗「いけすや」を開業した。国及び市の補助と漁協の資金で建てられた店舗には、あじ食堂とおさかな市場（加工品などの直販スペース）、加工スペースが併設されている。食堂の目玉はなんといってもアジ。新鮮なアジの刺身やふっくら揚がったアジフライをメインに、季節の水産物を使った丼や定食が提供されている。直販スペースでは干物や活アジ、内浦地区の伝統食であるうずわみそ（地元で「うずわ」と呼ばれているソウダカツオを炒ってみそや砂糖を合わせたもの）などが販売されている。



内浦漁協直営いけすや 静岡県沼津市  
内浦小海 30-103 tel.055-943-2223  
あじ食堂 11:00 ~ 15:00 おさかな市場 9:00 ~ 16:00 水曜日定休



# 「うみ・ひと・くらしミニシンポジウム in 大分 商品力の高め方ー地域の宝を活かし磨くー」を開催しました。

「うみ・ひと・くらしミニシンポジウム in 大分 商品力の高め方ー地域の宝を活かし磨くー」(主催・大分県漁業士連絡協議会女性部会、うみ・ひと・くらしフォーラム、共催・東京水産振興会)が、一月二十五日(月)、大分県水産会館で開かれた。

## 前

日二十四日、九州で記録的な大雪があり、「長崎市で過去最高となる一七センチの積雪を観測し、空の便や高速バスの運休も相次い」(西日本新聞二十五日)で開催が危ぶまれ、交通事情等で来れないグループが数組あったものの、活気のあるシンポとなった。

趣旨は、各グループの商品は「どうすればもっと商品力が高まるのか、魅力を引き出せるのかなどのヒントやアドバイスを受ける機会を作る」というものである。

佐々木ミサエさん(大分県漁業士連絡協議会女性部会長)の主催者挨拶、副島さん(うみ・ひと・くらしフォーラム)のフォーラム活動の紹介、桑原政子さん(協議会女性部会副会長)の今回のシンポ開催の経緯説明と続いた。



「いいもの」から「買いたくなるいいもの」へ

基調講演は白田典子さん(良品工房代表)、テーマは「「いいもの」から「買いたくなるいいもの」

へ」。

「ただの(いいもの)では売れない。買い物にきてもらえない。買いたくなる。うのは、選ばなければいけないので、それでは買いたくなるという形容詞を付けようということ(買いたくなるいいもの)を作りましょう。いつもテーマはこれです」。

白田さんは、実際に自分が関わってきた地域の商品の、ピフォー、アフターの写真をスライドで見せながら、話は具体的に及んだ。例えば高知県のドライトマト商品。

「ドライトマト、これは七年前に出会った商品なんです。左側がピフォーで右側がアフターです。東京駅のお店がオープンする前に、ぜひ販売したいなあと考えていました。当時は国産のドライフルーツというのがあまりなかった。商談会かなにかで、すうっと通り過ぎたんですが、あ、ちよっと待ってよと戻ってきた。端っこの方にトマトのドライが置いてあったんですね。食べたら、あ、これもう、トマトだけの味でこれだけ出せるのいいなあ。中身はいいなあと思っただけですけども、でもこれでは売れないなあと思いました」

それで、生産者に商品のパッケージを変えてもらった。袋の中で団子状になっていたのをトレイにきれいに並べて袋に入れ、ラベルを英語表記から、ぱっとみてはつきり分かるように大きく、「ドラ

イトマト」と直してもらった。

ここで、できたと送られてきたのだが、もう一回直してもらった。半分にかットしたつるつとした皮の方だけを表にして入っていた。ここは種が見えるのがポイント、裏返ししてもらおうよう頼んだ。



産地の真実味は大事なポイント

「セットするとき、表側のつるつとしたものだけ見せるのと、裏側が見えるのを二、三個入れておくのでは違う。生産してない消費者、お店でパッケージに入った商品しか見ないお客さんにとって、すごく種は新鮮なんですね。わたしは産地の真実味というのを大事なポイントだと捉えています」

そして、少量、小さいサイズのパッケージの要点を付け加える。「少なめのものを小さくまとめてしまうとお得感が出ないです。少ないものは面積広げて、と言っても葉書大。こんな大きいのはだめですよ、持ち帰りにくいし置きにくいから。漬物でも袋に入れて固まって偏っていたりではなくて、平らになっている方がたくさん見えますよね。厚さがなくても広さがあって方がお得な感じがするんです、ぱっとみて。小さいもの少量のものは小さくまとめない、大きく見せるということがこのポイントです」

こうして、次々と商品にとって



次から次へと事例を挙げていく白田さん



食べ物とは人と人とをつなぐつなぎ役

何が大事かのポイントを話していく。鳥取県のトマトセリー、蜂蜜、高知県のソウダガツオが入ったドレッシング、東京都のお菓子、福島県の豆腐、群馬県のいちご、岩手県のブルーベリージャム、……。

「食べ物とは人と人とをつなぐ、ものすごくいい媒体というか、つなぎ役であると思います。そして販売は、自分が作ったものをお金を出して買ってくれる、お金の商品とのやり取りも大切です。商品が、それはやはり気持ちのやり取りもやっぱりじゃないかなあ、特に地域産品はそのように感じています。商品の中身だけにこだわらず、商品は食べられない部分もすごく大事なんだということを気にかけながら、もし商売としても



一人ひとりが地域を豊かにし、ニッポンの食を豊かにしていく

のを作っていくのであるならば、そんなところにもご配慮いただけたらなあと思つています」と、いいものを買いたくなるいいもの、ちよつとした違いの話を締めた。



おいしそが  
すごく大事

休憩の後は商品力を高める話。大分県漁業士連絡協議会や他の皆さんが、持っている商品を紹介し、それらの商品に白田さんがアドバイスしていった。

各商品は、参加者の県・名前、商品(写真)・サービス名、価格・内容量、抱えている課題、改善したい点、講師に聞きたいこと等が事前準備シートに整理されていた。

県漁協中津支店女性部浜の輪フレンドの「ぼりぼり舌平目」五〇〇円。舌平目(地元名べた)の皮を剥ぎ冷風乾燥機でからからにし高湿圧縮機で骨せんべいに仕上げた。パッケージの見直しが課題。

姫島村かなんど工房の「さかな味噌」六五〇円と「海アロエ」四八〇円。養殖ワカメの棄てられていた茎の部分を使った海アロエは、ヨーグルトと相性の合う甘露煮。販路をどのように広げていくか。

国見水産知恵蔵の「たこ唐揚げ」五四〇円、「酢だこ」五一八円、「ポイルだこ」の三品。地元竹田津漁港で朝市を開く中で要望され、タコ壺漁で獲れるタコを使って開発した。タコのイメージを変

えるものに仕上げていきたい。

宮崎県あげみ工房しまのうらの「あげみ」五〇〇円。新鮮な魚を使つて骨ごとミンチしたあげみは、延岡沖の離島、島浦の漁師に伝わる伝統料理。すべてが手作りだから経営が大変。

県漁協女性部白杵支部の「うすき海鮮朝市における女性部活動」。週一回開くうすき海鮮朝市で、魚のさばきサービス、海鮮丼五〇〇円を提供している。どうしたら活気のある朝市になっていくか。

白杵市、太刀魚屋の「たちうおすり身(生五四〇円、イベントでの揚げ立て二〇〇円)」。太刀魚の傷物や小型のものをすり身にして、加工販売している。販路を拡大し、冷凍化にも取り組むみたい。

佐伯市、漁村女性グループめばるの「ごまだし(スタンドタイプ)」と「ごまだし(本セット)三〇〇〇円。スタンドタイプはこれから作る商品、三本セットは販路拡大を模索している。

アドバイスは、例えば「ぼりぼり舌平目」について、その一部を。「塩味、醤油味と書いてあるのがまったく分からない。区別がつかない。パッケージの色もたいして変わらない。商品は、たとえ中身がほんとにおいしいものを作ったとしても、おいしく見えないと売れないです。おいしそがすごく大事なんです、買ってもらうために

は。買う人は、これおいしそうと思つたものを選ぶわけです。おいしそうに見せといてまずいものは絶対だめですけど」(笑)



これだけの人たちが  
集まってくれました

今回のミニシンポは、なにかやりたいと、主催者有志の東京水産振興会への働きかけ、そして、会場設営から構成、進行まで全部を、自分たちでとにかくやってみようというところから始まった。

主催の大分県漁業士連絡協議会女性部会の皆さんの他、県各地の漁協女性部、水産大学校、県水産振興課、県振興局など、たくさんの方が参加してくれた。

「みなさんが雪のためこれなくなつても、私一人でもしたい。ところが開けてびっくり、今日になったらこれだけの人たちが集まってくれました」(桑原さん)

みなさん、それぞれふるさとへの港に帰り、商品力アップを目指してまた新たな奮闘が始まる。頑張れ、大分の、そしてニッポンのいいもの、うまいもの!



アドバイスは具体的で的確、納得し顔になってしまう

# りしているのを買います 下関市彦島) 岡田清美さん



日替わり定食 タコ、イカなどの地魚刺身に揚げての地魚天ぷら

また来るねって帰って行って、  
また来てくれた時がうれしい。

## 代

表の廣田さんが辞めることになって、私が責任者として店を引き受けるか閉店するか、二か月間悩みました。副代表として廣田さんと一緒に十数年やってきて、彦島シーレディースがここで閉店するのは寂し過ぎると思いました。昨年(二〇一五年)十二月に新たにスタートしました」

山口県下関市。彦島シーレディースの岡田清美さんに聞いた。彦島シーレディースは、下関の観光商業施設・カモンワーフに、地魚の揚げ物専門店を出している。人気店である。

その店が解散の方向に、一旦は向かったのがあったが、岡田さんが引き受け、続けることになった。それまでは、関係者に引き継ぎのことを聞かれても即座に、私は絶対やりませんと答えていた。

「一緒にやってきたとしても、責任者でやっていくのとそうでないのは違います。見ていて大変だったし、私に経営できるとは思えませんでした。不安もあつたし」

彦島地区では、男たちが小型底曳き網で獲った魚を女たちが市場で販売して、漁家家計を支えてきた。二〇〇〇年に女性の漁協正組合員化を実現した地域でもある。

「自分の手で青色申告」、「女



「いったい、いつ、寝るのだから?」

性の退職金積立」など、現山口県漁協彦島支店女性部の地道な取組があった。九〇年代後半には、海士郷地区の漁村文化や技の掘り起こしを行い、『海士郷の漁業とくらし』にまとめている。

彦島の女性たちは、船が戻ってくる午前二時頃に合せて港で待機し、夫婦で水揚げ、選別作業を行う。その後すぐに、唐戸市場の下関沿岸漁業者直売コーナーで相対で魚を「立ち売り」する。店は、魚を売り切った正午頃に行き、閉店の午後五時まで働く。後片付けをして家に戻ると、家事がある。いったい、いつ、寝るのだから? 「材料の魚は、唐戸市場で女性たちが立ち売りしているのを、一般の人が買う前に声をかけ、地元の人魚を確保してもらっています。タコ、エソなどは大量に獲れたときに買って冷凍しておきます。ふぐは専門の業者から仕入れていきますね。型の小さい魚でも買います。その方がいっぱい並べて出せるので、お客さんに喜ばれますし」

鮮魚販売に不向きな小さなサイズの雑魚をなんとかしたい、もあった。揚げ物専門店にしたのは、女性部で魚の加工品製造に取り組



「責任を持ってやってもらう」

「それは廣田さんが、みんなそれぞれに責任を持ってやってもらおうと思ったからだと思います。廣田さんと私、家族などが出資して始めました。お金を出してやると責任を持ってやりますから。最初はぐちゃぐちゃ、何をどこに置いていいかもよく分からなかった。揚げ物のフライヤーを洗うのも数時間かかっていましたが、いまは一時間ほどで終わります。みんな素人でしたし。いまはもう、プロみたいにやっています(笑)」

リーダーの廣田さんが経営全般と対外活動をし、岡田さんが仕入と商品の段取りを担当してきた。「メニューの開発は任せてくれたので、やりやすかったです。そこに掲示してあるメニューは、井物、



右から鈴木米子さん、廣田郁江さん、岡田清美さん、浦崎ひとみさん、後列は清美さんのご主人、新吾さん



カモンワーフからは唐戸市場も海響館（水族館）も歩いてすぐ

# 魚は、女性たちが立ち売

## 彦島シーレディース（山口県）



夫は最初から  
協力してくれた

揚げ物が多いですが、お客さんの様子など見ながら、売上げを考えて少しずつ変えてきました。お弁当の注文も受けていて、始めた頃は七個の弁当を一日がかりで作っていました。いまでは五十個でも何個でも楽になりました」

店内。調理場との境に、「漁師の女将の店 彦島シーレディース」と染めた大漁旗が掲げてある。店の看板である。

人気メニューは、おさかなミックスフライ定食、たこちゃん焼きめし、天然穴子天丼。ミックスフライ定食はふく、海老、エソ、本日の地魚四種がお皿に盛られる。

「夫は、最初から協力して、店にも入ってくれました。フライヤーを洗ったりもしますよ。いま、底曳き網漁の方は休んで、店を手伝ってもらってます。家の食事を早く作ってくれとか、家の方をどうしろとか、そういうことはありませんでしたね」

それもまた、今回、店を引き継いでやっていく要因のひとつとなっているに違いない。

「魚が獲れなくなりましたね。底曳きも減りました。うちでは秋から春先にかけてはワカメの養殖をやっています。ワカメの方が忙しくなると、スタッフがそちらにもまわらなければならなくなる。それ

彦島シーレディース 代表・岡田清美  
〒750-0005 山口県下関市唐戸町 6-1 カモンワーフ内  
TEL:083-222-9841 営業 10:00 ~ 17:00 金曜日定休  
<http://kamonwharf.com/shoplist/hikoshima-sea/>  
ウェブ検索「彦島シーレディース」  
事業内容：レストラン経営  
設立年月：2002年 構成員：6名  
主な商品：日替わり定食 700円、おさかなミックスフライ定食 980円、天然穴子天丼 980円、たこちゃん焼きめし 700円、お刺身定食 1000円、天ぶら定食 1000円、ふく天丼 800円、ふく雑炊 700円など。



また来てくれる  
時がうれしい

もこれも、私が三人いればできるけれど」

ワカメ養殖は、冬場は時化で出漁できない日も多いため、漁の代替案として三十数年前に始まり、根付いた。

「やっていてよかった、と思うのは、おばちゃんうまかった！とお客さんに言われた時。また来てねって帰って行って、また来てくれた時がうれしい。そういう時、やってよかったと思います。この頃は外国人のお客様も多いです」  
目の前が関門海峡、通り過ぎていく船が間近に見え、波の飛沫がかかってきそう。手が届きそうな対岸は門司港である。



「廣田さん、辞められても週に一度ほどは顔を出してください、私の先にいますから、私もやっていくことができます。」

春になるとここの仕切りは外して開け放ちます。気持ちいいですよ、風が入ってきて」

後継の問題は各地の女性グループが、いまそれぞれに直面している課題。形は変わっていくだろうが、そこからまた活動の新たな風が生まれてくるだろう。



隣同士話しながら立ち売りの準備

彦島海士郷、山口県漁協彦島支店前の船だまり

## ●街（消費地）から

魚を買う店が  
近くに無い  
買い物に困っている者は、  
ここにもいる！

### 最

近、新聞やテレビなどで取り上げられる話題に「買い物弱者」問題がある。住んでいる地域で日常の買い物をしたり、生活に必要なサービスを受けたりするのに困難を感じる人たちを言う。買い物難民、買い物困難者、あるいは食料品アクセス問題、イギリスでは健康維持の視点も入れてフードデザート（食の砂漠）といった言い方もされている。

商圏人口が減るなどして近くにあったスーパーが撤退した。八百屋、魚屋、食料品店はスーパーが進出してきた過程でどんどん減っていった。問題が問題として顕在化してきたのは、高齢化が進展し、高齢者独居あるいは二人暮らし世帯が増えてきたからだ。車を運転できるのであればいいが、高齢者の、特に女性はほとんどが運転免許証を持っていない。どうすればいいのか？公共交通機関、バスはあっても本数が少ない、あるいはバス停まで歩いて20

～30分はかかるといった場合、どうするのか？足腰も若者のようにいかない。地方都市に住む、私の知人の父が運転免許証を返上したのは90歳を過ぎてから。買い物に困るから返してくれるなど母に乞われ続けたのだ。

先日、機会があって、高齢者のグループインタビュー調査に同行した。その地域の食料品店の廃業が続き、山間地という地域特性もあり、以前から「日常の買い物の利便性向上」が行政課題の上位になっていた。高齢化率（全人口の65歳以上割合）は45%を越えた。住民の半分近くが高齢者。行政は地域の残った小売店に協力を仰ぎ、さらにはコンビニチェーンやスーパーの誘致、出店交渉を行ったが採算性の点からかなわず、第三セクターを立ち上げてミニスーパーを開設することになった。併せて、福祉の観点から買い物困難者に対する宅配も行う。その要望・ニーズ調査の一環である。

「バスの本数が少ない。2時間ぐらい待つこともある」「買った荷物を持って坂道を上るのがつらい」といった中に、次のような声があった。

もっとも近いスーパーまで買い物に出ても、「バスの待ち時間と家までの時間を考えると、刺身や生ものを買うことは控えてしまう」などは、その身に添わなければ具体的には想像するこ

とができない。ミニスーパーの品揃えでは、刺身や魚などの生もの、そして天ぷら、フライなど揚げ物の要望が強かった。家族が少なくなると手製の揚げ物は減る、火の懸念もある。

調査の過程で改めて知ったが、各地で既に様々な取り組みが行われている。

移動販売「ハッピーライナー号」の展開（高知県土佐市）、地元スーパーの無料送迎バスの運行（秋田県横手市）、社協・地元スーパー・ヤマト運輸連携のまごころ宅急便（岩手県西和賀町）、住民出資の共同売店なんでもの進展（宮城県丸森町）、復活ミニスーパー産直みさと市（島根県美郷町）※、徳島県発全国展開の移動スーパーとくし丸……。東京調布市のマンモス団地多摩川住宅内のクイーンズ伊勢丹閉店に伴う、都住宅供給公社による近隣スーパーを回るお買い物送迎バスの運行もあった。

買い物弱者問題は、既に顕在化している農村・山間部に加えて他地域でも深刻化する、中でも都市郊外、地方都市は高齢化率が高いため深刻度が高いと経済産業省調査※は予測する。

流通の問題から、漁村地域でも魚が買いにくくなっていると当の漁村でよく聞く。あっ、という従来にない流通の仕組み、仕掛け、アイデアはどの辺りから出てくるか？（大竹）

- \* 食料品アクセス問題ポータルサイト（農林水産省）  
[http://www.maff.go.jp/j/shokusan/eat/syoku\\_akusesu.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/eat/syoku_akusesu.html)
- \* 買い物弱者対策支援について（経済産業省）  
<http://www.meti.go.jp/policy/economy/distribution/kaimonoshien2010.html>
- \* 「買い物弱者・フードデザート問題等の現状及び今後の対策のあり方に関する調査報告書」（経済産業省.2015.）  
<http://www.meti.go.jp/policy/economy/distribution/kaimonoshien2010.html>
- \* 『中山間地域の「買い物弱者」を支える』（関満博.新評論.2015.）

□編集後記  
先日「牡蠣工場」という映画を観に行きました。映画の舞台は岡山県の牛窓。牡蠣剥き小屋や港、漁船、集落の路地、カメラはあちこちに入り込み、日々の暮らしを淡々と切り取っていきます。解説めいた言葉は一切なく、聞こえるのは交わされる会話の断片と瀬戸内海の波の音、そして港を自由気ままに歩き回る猫の声。  
そのうちに、むき子の人手が年々減って中国からの労働者が来ていること、跡継ぎのなかった工場を、震災後宮城から移住してきた養殖業者が継いでいることなどがわかってきます。食べ物を作る現場を、こんなにもストレートに伝えられる映像の力に魅せられました。この通信にもそんな力を込めていきたいと思います。

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