

# 「ちくら」で役立つ女性部活動のために

東安房漁業協同組合ちくら女性部  
山本 和子

## 1. 地域及び漁業の概要

私たちの住む千葉県南房総市千倉町は、房総半島南部に位置し、太平洋に面した自然豊かで温暖な場所である（図1）。

東安房漁業協同組合は、平成23年、千倉町にあった旧房州ちくら漁協と近隣の白浜町、和田町、天津小湊の4漁協が合併して誕生した。

私たちの女性部がある千倉地区（旧房州ちくら漁協管内）の組合員数は、正組合員274名、准組合員1,685名、計1,959名である（平成26年度末）。

千倉地区は、昭和30～50年代、さば・さんま漁業の一大基地として漁業・水産加工業ともに隆盛期であったが、現在は、あまや刺網によるアワビ、サザエ、イセエビ、ヒジキなどの磯根漁業と漁協自営の大型定置網が地域漁業の中心となっており、平成26年度の水揚量は約2,600トン、水揚高は約7億円となっている。

組合員の年齢構成は、主力のあま漁業従事者では40～60歳代が多く、一部20～30歳代の若い人が参入しているものの、今後が心配な状況である。

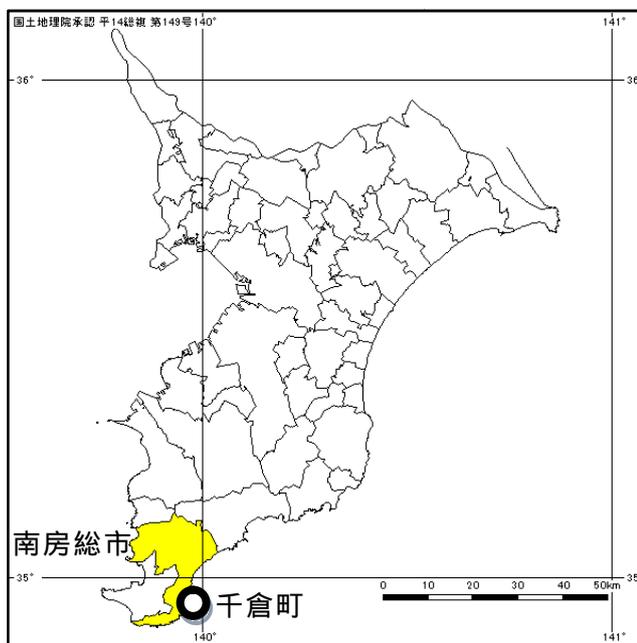


図1 南房総市千倉町の位置

## 2. ちくら女性部の組織と運営

私たちが所属する東安房漁協ちくら女性部は、昭和30年頃、千倉町内の各漁協において婦人部として発足し、海女やイセエビ刺網などに従事している女性はもとより、漁業者の配偶者も参加して運営されてきた。

平成9年には旧千倉町管内の4漁協が合併して房州ちくら漁協となったが、合併時は、組合員本人や組合員の配偶者であれば自動的に女性部員となっていたため、活動に消極的な人も多かった。そこで「楽しく活動したい人」が集まって再スタートし、平成23年に東安房漁協となって以後、現在は、東安房漁協ちくら女性部として部員数22名で活動している。

## 3. 実践活動の取組課題選定の動機

私たちは長年にわたり地域の漁協・漁村生活の向上を目指し、様々な女性部活動を行ってきたが、その取り組みが有意義なかたちで地域や水産業界に還元できてい

るのかを確認したいと考えるようになった。

また、これまでの活動に磨きをかけ、更なるステップアップを目指すため、一度立ち止まり、平成 26 年 3 月外部の人を交えた「ブラッシュアップミーティング」を開催することとした。

今回の発表では、これまでの女性部活動を振り返るとともに、ブラッシュアップミーティングの結果と、その後の活動について発表する。

#### 4 . 実践活動の状況

##### ( 1 ) これまでの女性部活動について

###### 昭和 30 ~ 40 年代の活動

当時の活動は、漁模様に左右される家計を助けるために「貯蓄の推進」や「漁業共済の加入推進」を積極的に行った。また、魚ばかり食べている家庭の「食生活改善」をはじめ、家計に重い負担となる場合もある冠婚葬祭の簡素化や、共同購入の推進による「生活改善」など漁家経営を下支えする取り組みが主なものであった。

この時代は女性部が浜の暮らしを改善していこうと頑張っていた時代であった。

###### 昭和 50 ~ 60 年代の活動

この頃は、全国各地で工場や家庭から出る生活雑排水による水質汚染の問題が深刻化し、海を守ろうという運動が盛んになった時代である。私達が日頃、台所などで使用していた合成洗剤が、海の生物、特に千倉沿岸漁民の大きな収入源でもあるアワビに与える影響が大きいと聞き、女性部が中心となって自然に優しい石けんを使おうという運動に積極的に取り組み始めたのもこの頃からである( 図 2 )。



図 2 昭和 50 ~ 60 年頃の石けん普及運動

また、女性部員同士の親睦を深めるための旅行、舞踊、生け花や、家族のためにもなる料理講習会なども行った。浜のお母さん達の生活に、少しずつ余裕が生まれてきた時代になったと言える。

###### 平成に入ってから活動

近年は全国的な傾向である消費者の魚離れに対応して、魚食普及活動に力を注いでいる。

地元の小学生を対象にした郷土料理の「さんが」や「太巻き」作り指導や千倉中学校少年水産教室における「いかの塩辛」作り指導、千葉県漁業士会館山支部に協力した地元高校での魚調理指導など、若年層への魚食普及を推進している。

また、生協組合員との交流、部員向けの料理講習会、南房総市産業祭りへの出店のほか、老人福祉施設へ慰問し、日頃練習している民舞を披露するなど、楽しみながら

女性部活動を行っている。

平成 25 年には、魚離れ解消の一助にすべく、地域で伝えられてきた料理や部員の自慢のレシピをまとめた料理冊子「千倉のさかな料理」を作成した(図 3)。イベントや子供達への郷土料理指導の際にこの冊子を配布し、非常に好評を得ているところである。

## (2) 魚食文化の大切さが再確認できた「ブラッシュアップミーティング」の開催

新たな取り組みや若い部員も増やして、女性部活動をもっと楽しくしていこうという気持ちが部員に芽生えていく一方で、私たちの活動が外部から見てどのように評価されているのか、また活動が地域などに還元できているのかを知りたくなった。

そこで、平成 26 年に漁協や水産事務所に協力、助言をもらい、ブラッシュアップミーティングを開催した。

このミーティングには、外部の有識者として大学の先生をお招きしたほか、県の行政や水産総合研究センター職員、地元南房総市役所、東安房漁協組合長や参事、定置網の若手職員にも参加していただいた。

まずは私達の活動を見て触れていただこうと思い、女性部自慢の料理のヒジキ入り五目御飯、ヒジキと豆腐のカレーコロッケ、カツオの刺身サラダ、あんみつなど 9 品を調理から見学していただき、その後試食会を行った。

食事の後、女性部員からこれまでの活動について報告を行い、意見交換を行った(図 4)。

## 活動報告

これまでの活動については、すでに紹介したとおりであるが、今後取り組んでみたい新たな活動は、魚を使った加工品や惣菜、弁当の製造・販売、漁家のおかあさんレストラン、地域のお年寄りのための配食サービスである。

これらに取り組んでみたい理由は、魚のおいしさと千倉の魅力を広く一般の方々に伝えたいこと、そしてお年寄りに昔から食べ慣れた魚や野菜のおかずを食べさせてあげたいからという、私たちがずっと心に持っていた希望である。

また、女性部の活動を継続していくためには、後輩の育成も欠かせない。今の女性部活動が非常に楽しいものであるからこそ、さらに一緒に楽しく活動する仲間を増やしていきたいと考える。一度女性部を辞めてしまった人も、お嫁さん世代や若い漁師の奥さんたちともこの楽しさを一緒に分かち合い、伝統のある「ちくら女性部」を末永く続けていってもらいたい。それが私たち現部員全員の本音であるということをお話した。

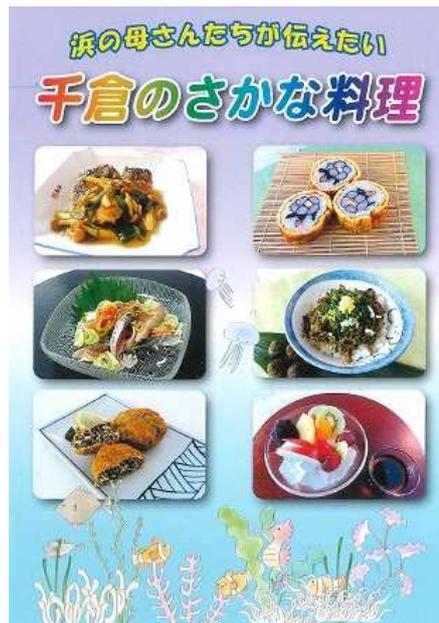


図 3 料理冊子



図4 ブラッシュアップミーティングの様子  
左：参加者との試食会、右：女性部の活動報告

### 意見交換

参加した皆さんと色々な話をした主な内容は次のとおりであった。

| 意見・質問                                    | 私たちの回答  |
|--|---|
| 試食したメニューは十分売り出せるものが多い。                   | これらは十八番のメニュー。これをお金に変えられれば部員にも還元できる。活動を一步前進させるための参考にしたい。                           |
| イベント等で試食メニューを配布する際、お客さんにどのような想いを伝えているのか。 | 千倉名産のヒジキを使って作っていることを話している。産業祭りでも買いに来ってくれる人が増えた。今後はヒジキの新しい料理を考え、もっと千倉のヒジキをアピールしたい。 |
| 都市部との交流はどの程度あるのか。                        | 毎年、都市部の親子連れでの祭りずし講習会がある。1回約40名を受け入れている。料理冊子のおかげで要望が沢山来ている。                        |

### 先進事例の紹介

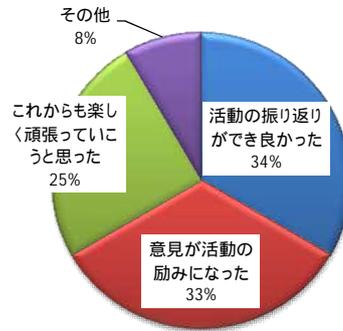
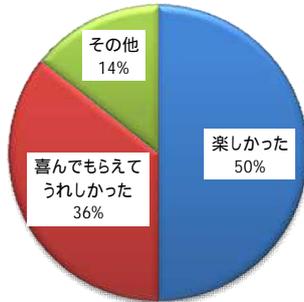
有識者の先生から全国各地の活動が紹介された。活動が成功している事例に共通することは、やる気のある人が集まること、活動の目的や目指す姿を明確にしていくことが重要であること、また各家庭に残る大きな寿司桶などの道具には、地域独特の民俗や風習などの歴史物語が詰まっており、そういう物語を自分たちの商品の背景にすれば、商品や地域の魅力がアップするということであった。

現在の女性部はやる気のある人ばかりであり、目的を持って活動しているつもりではあったが、目指す姿を一層明確にする必要があると感じた。また私たち漁村の家庭に残る食器などは大切に使っている物もあれば、お役ご免になってしまわれているものも多い。そういうものに目を向けて物語を作っていくことは、とても楽しいことなのではないかと感じた。

(3) ブラッシュアップミーティングを終えて

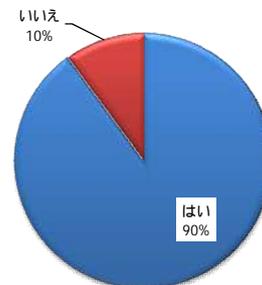
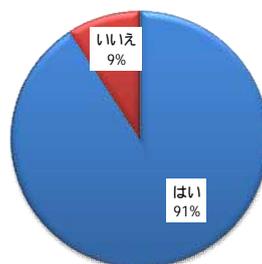
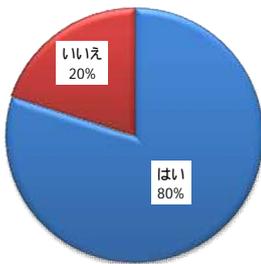
ミーティング終了後、女性部員及び出席者にアンケートを行い、その結果を取りまとめた。

女性部員へのアンケート結果



Q1. 参加者と会食したことについて

Q2. ブラッシュミーティングについて



Q3. 新しい活動に取り組みたいか

Q4. 自分達で加工品や惣菜を作りたいか

Q5. 販売の機会を増やしたいか

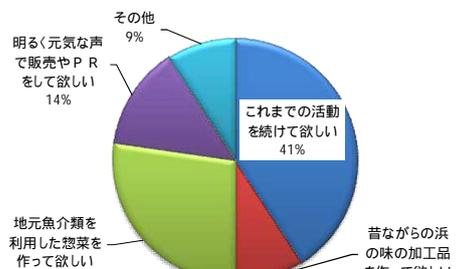
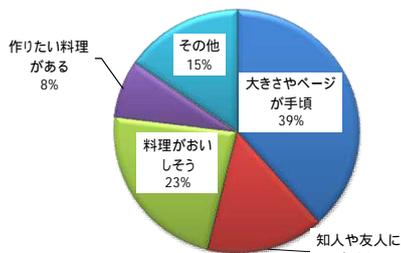
図5 女性部員へのアンケート結果

アンケートの結果、女性部員の大半が試食会での自慢の料理に対する参加者の反応を喜んでおり、活動報告については、皆が同じ考えを持ち、楽しく活動していることを再確認できた。

今後は加工品等の製造・販売についてもチャレンジしたいと考えている。

更に私たち女性部員には、以前から女性部のお店を出してお客さんに自慢の料理を安く振る舞いたいという夢がある。それが今もみんなの心の中にあることが分かり、私もうれしい限りである。夢を夢では終わらせたくはない。

ミーティング出席者へのアンケート結果



Q1. 料理冊子について

Q2. 今後の女性部活動に期待すること

図6 ミーティング出席者へのアンケート結果

私たちが平成25年に作った料理冊子は、出席者の皆さんにも評判が良かったようであった。また今後の女性部活動に期待されることは、我々部員の想いと同一のものであ

り、今後の活動方向に自信がついた。

## 5 . 波及効果

ブラッシュアップミーティングを開催し、これまでの女性部活動を振り返るとともに、外部の人の意見、評価を確認できたことは非常に有意義であった。

ミーティング終了後、さらに部員で話し合ったところ、新しい部員を迎えて活動していこうという機運も高まり、新規加入者を迎えることが出来た。

これまでの取り組みを評価していただいたことが自信となり、新たに地域の特産品であるアワビ・サザエ・イセエビに焦点を当てた料理冊子の続編を作成した。( 図 7 )

平成 26 年からは、花摘みの盛期である 2 月に観光客や地元客で盛況となる「千倉港物産市・うまいもん市」や、毎月第 1 日曜日に開催される「ちくら港朝市」の漁協ブースに参加し、鮮魚や塩干品販売を手伝いながら加工品販売のノウハウを学んでいるほか、料理冊子の配布を行っている。( 図 8 )。

また以前から実施している魚食普及活動や生協等を通じた都市部との交流会についても、開催回数を増やす等、私たちの活動の場は年々増えている。

このチャンスを生かし、素晴らしい仲間とともに千倉地域の郷土料理や海産物をさらにアピールし、地域の活性化につなげていければよいと考えている。

そして、いつの日か女性部のお店を出すという皆の夢をかなえたい。



図 7 料理冊子の続編



図 8 物産市や朝市における漁協ブースへの参加と料理冊子の配布の様子 (白丸は配布した料理冊子)