

富津の魚を売り込むぞ！

富津漁業協同組合女性部
斉藤 洋子

1. 地域の概要

千葉県富津市は房総半島の中央、東京湾側に位置し、南北40キロメートルに及ぶ海岸線と、緑豊かな鹿野山や、切り立った崖の鋸山など、海や山に囲まれた自然豊かなまちです（図1）。

産業別就業人口は、第3次産業が約6割を占め、第2次産業約3割、第1次産業が約1割となっています。

東京湾アクアライン等の高速道路が整備されたことで、首都圏からのアクセスが向上し、潮干狩りや海水浴、ハイキングなどを目的とした観光客が多く訪れるまちでもあります。

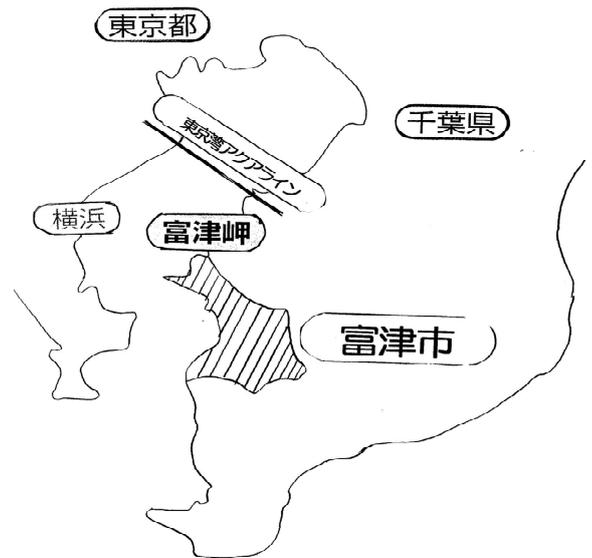


図1 富津市の位置

2. 漁業の概要

富津漁業協同組合は、東京湾に突き出した富津岬の北側に位置し、188名（平成25年6月30日現在）の組合員が所属しています。

主要漁業は、のり養殖業と採貝漁業で、他に小型底曳網漁業、刺網漁業、まき網漁業等が営まれています。

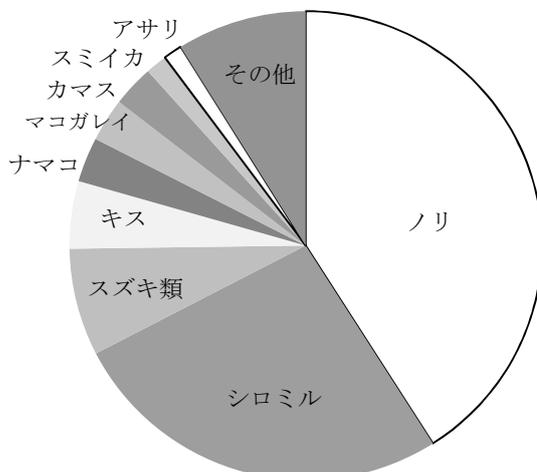


図2 漁獲金額割合(平成24年度)

組合の重要な生産物は海苔と貝類で、海苔は富津市全体で県内の8割を占めています。冬場に富津岬の最先端にある展望台に登ると、海上に広がる海苔網を見ることができます。

組合で水揚げされる漁獲物は、シロミル、スズキ類、キス、ナマコ、マコガレイ、カマス、スマイカ、アサリ等（図2）です。

また、春から夏にかけて「潮干狩事業」を実施しており、東日本大震災前は、約 17 万人（H20～H22 平均）が利用する事業でしたが、震災後は津波や福島原発の影響等により利用者が激減し、平成 23 年度の利用者は約 6 万人、平成 24 年度は約 9 万人でした。

3. 研究グループの組織と運営

富津漁業協同組合女性部は、現在 36 名の部員が所属し、役員は部長 1 名、副部长 2 名、会計 2 名です。

女性部の主な活動は、海岸の清掃活動、研修会の開催、女性部員同士の交流活動、魚食普及活動などですが、近年は、ライフガードレディース活動も加わっています（図 3）。

部員には海苔養殖を営む家が多く、女性は加工作業を担う重要な働き手ですので、冬場の活動は参加者が少なくなるのが悩みの種です。

活動資金については組合の支援を受けており、漁協の活動にも積極的に参画するよう心がけています。



図 3 ライフガードレディース活動

4. 研究・実践活動の取組課題選定の動機

私たちの組合では、「江戸前」と呼ばれる東京湾産の魚貝類が数多く水揚げされています。

その中でもアサリは、漁獲量の減少はあるものの、東京湾で獲れる重要な水産物です。様々な漁法で獲られていますが、私たちの組合では深場のアサリを潜水器漁業により獲っており、大きくて身のつまったアサリは、他とは違う美味しさだと思っています。

今、家庭で魚料理を食べる機会が減っていると聞いたので、子ども達への魚食普及は大事であり、子ども達に「魚料理を食べたい！」と言ってもらいたいと思っています。

そのため、女性部では、富津市が漁業のまちであり、より多くの人に富津の水産物が美味しいことを知ってもらい、美味しく食べてもらえれば、消費拡大につながるのではないかと考え、自分たちに出来る料理に関する事に力を入れて取り組むこととしました。

5. 研究・実践活動の状況及び成果

近年、力を入れて実施している学校での調理指導等の魚食普及活動と今年度新たに始めた食堂事業への参画についての活動を報告します。

(1) 学校での調理指導

平成 24 年 1 月に千葉県立上総高等学校で開催された料理教室に講師として参加しました。参加者は 3 年生 11 名と教師 2 名の合計 13 名で、4 テーブルに分かれて調理を行いました。女性部は 3 名が参加しました。

献立は、家に帰って作れる簡単なもの、新鮮な魚は美味しいと思ってもらえるものが良いと考え、アジのなめろうとさんが焼きに決めました。このメニューにしたのは、新鮮な魚は臭みが少ないこと、同じ材料で違う料理が出来る事を教えるのに丁度良いと考えての事です。

また、魚は切り身の姿で泳いでいると思っている子どもがいるという話がありましたが、現在でも魚そのものを調理したことがある子どもは少ないと思い、魚をおろすところから出来るアジを選定しました。

料理教室は、女性部の講師が魚のおろし方、料理の手順等のお手本を示した後、各テーブルをまわり指導しました(図 4)。魚に触った事がない生徒もいたため、「頭がある～」 「顔がある～」とキャーキャーと賑やかな中での指導となりましたが、魚からおろして調理をすることは、魚を知ってもらうためにも良い事だと感じました。



図 4 調理実習

調理実習中は高校生に「先生」と呼ばれ、少し照れてしまいましたが、自分達は魚の事を教えられる先生にならなければと改めて意識する良い機会にもなりました。

料理教室の終了後のアンケート調査では、魚貝類が好きと答えた子供が 9 割以上(図 5)いたにも関わらず、食べる回数は週 2 回以下の子供が 8 割以上(図 6)と、食べる機会が少ない事がうかがえました。

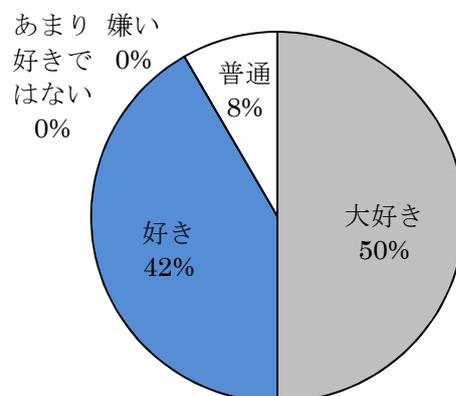


図 5 魚貝類は好きですか？

この料理講習会により、少しでも家庭での調理回数が増えることを期待しています(図7)。

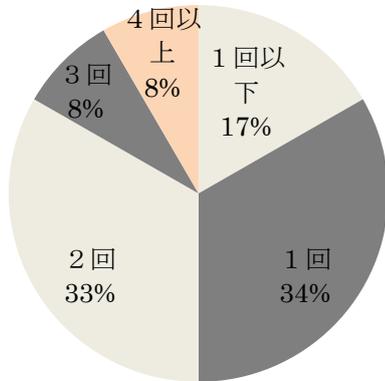


図6 魚貝類を週何回食べるか？

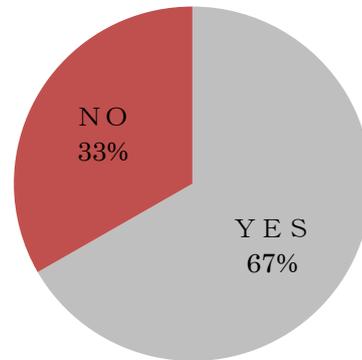


図7 今回の講習で、家庭で魚料理をしようと思ったか？

高等学校での料理教室は、平成24年12月にも君津商業高等学校で実施し、生徒達に好評でした。終了後、とても楽しかったと生徒達から学校新聞に掲載して良いかと聞かれ、子供達にとっても良い機会になったと改めて感じています。

最初はこわごわ触っていた子が、最後はとても上手におろせるようになるのを見ると、子ども達に魚をおろす機会さえ与えてあげられれば、出来るようになるかと確信しました。

今年度も料理教室を実施する事となっており、魚をおろすところから始める料理は子供達にとっては新鮮な事なので、家庭でも料理を作るきっかけになるような料理を教えていきたいと思っています。

(2) 千葉県協同組合女性交流会

毎年、生産者と消費者が相互に交流することを目的として、県内の千葉県生活協同組合連合会、JA千葉女性部連絡協議会、JF千葉女性部連絡協議会(以下「女性連」)で交流会を実施しており、平成24年度は「栄養豊富な魚貝類が健康的なパワーをもつ」をテーマに女性連が主催する事となりました。

実施場所が木更津・富津地区に決まったため、私達、富津漁業協同組合女性部も積極的に参加することにしました。

交流会では、潮干狩りを行った後に、木更津・富津地区で水揚げされるアサリを食材とした料理を一緒に作ることになり、普段作っているアサリをふんだんに使用した「アサリの炊き込みご飯」「アサリのフライ」「アサリの酢の物」「アサリの酒蒸し」としました。

参加者には「ふっくらプリプリのあさはりは美味しかった。」「あさり料理のバリエーションが増えました。」「アサリの貝むきが楽しかった。家でもやってみます。」等の意見をいただき、改めて、新鮮で美味しい物を提供し、食べ方を知ってもらえれば、家庭でも作ってもらえると感じました。



図8 交流会でのテーブル

また、テーブル毎の少人数でアサリを食べながら談笑を交えての漁業の説明は、講習会等とは異なり、消費者の方にも質問等しやすかったようで、私達のテーブルは話が弾みました（図8）。

（3）漁業協同組合の食堂事業への参画

今年になって、組合から食堂事業に参画してみないかという話がありました。料理を有償で提供する事は初めての事であり、家庭料理しか作った事がないため、最初はどうかと部員の中でも不安がありましたが、役員会議を重ね話し合った結果、富津に訪れる潮干狩客に地元の魚貝類をアピールする良い機会だと考え、まずは、役員で取り組むことにしました。

食堂事業を始める前の6月に、先進地の話を聞くため、南房総市にある漁協直営レストランに視察をしに行きました。同じ漁協直営ということもあり、ざっくばらんな話も聞くことができました。例えば、「開店直後は食材限定でメニューも少なめで始めた」、「開店当初はお客が少なかった」等の話を聞き、アジを多用したメニューを見せていただき、新たに始まる食堂事業に対し、私達なりのイメージを持つことが出来ました。

今年度は試行と言うこともあり既存の施設を活用して実施する事にし、食事を提供する場所は、潮干狩り客が休憩する休憩室の一角にテーブルを据えて、調理場は休憩室の2階にある台所を使用することとしました。資材についても、最初から過大な投資にならないよう必要最小限の購入にとどめました。

食堂のメニューについては、今までの活動をとおして、消費者は新鮮な水産物を提供すれば手を加えなくても美味しさを理解してくれること、視察先での「食材限定にしてメニューも少なく」を参考に、地元の食材を活かしたシンプルなメニューにすることにしました。

試作を繰り返し、理事達に試食もしてもらい、様々な意見を取り入れた結果、「穴子天井」「あさりのかき揚げ天井」「あさりご飯定食」「刺身定食」（図9）

の4つに絞って始めることにしました。また、潜水器漁業で獲れるアサリはこの時期一押しなので、アサリたっぷりの味噌汁を付けることにしました。



図9 食堂メニュー

価格は、近隣の食堂や原料価格を参考に設定しました。ただし、刺身定食は水揚げがあったときのみ限定メニューで、かつ価格も時価としたため、開店期間中は1食も提供出来なかったのが、幻のメニューのようになってしまいました。それはそれで、漁師料理屋ならではのと思っています。

今年度は、潮干狩りシーズン後半の8月1日にオープンし、9月5日まで営業しました。営業日は、潮干狩りを実施する日、営業時間は昼の時間帯 11時から14時までとしました。

オープン初日は練習も兼ねて関係者の利用となり、24食分の料理に挑戦しました。思ったよりも大変でしたが、やりがいも感じ、次の日からの本番が楽しみとなりました。

約1か月、21日の営業を終了し、大々的な宣伝はせず訪れた潮干狩り客に対しチケット売り場等での呼びかけだけで、利用者222名、約19万円の売り上げでした。事業としては、収益19万円に対し費用が60万円と大赤字となってしまいました。宣伝しなかったため利用者が少なく収益が少なかったこと、不慣れなため人手をかけすぎて人件費がかさんでしまったことが原因です。

ただし、お客様の反応は、食材を朝獲れにこだわり提供していたので、どのメニューも「美味しい」と言ってもらえたのが嬉しかったです。

6. 波及効果

料理教室を実施し、改めて家庭で魚を食べる機会が減っている事を見聞きすると、料理教室に参加することが魚料理を作るきっかけになり、家庭でも料理回数が増えてくれることを期待しています。そのためにも、女性部として継続して実施したいと考えています。

また、食堂については宣伝をしていないにも係わらず、潮干狩入場者の約 5.4 パーセントの人が利用してくれました。普段は食べることが出来ない朝獲れの魚貝類に対し、「美味しい」という素直な意見を聞くと少なからず富津の魚貝類の知名度アップにつながったのではと考えています。

7. 今後の課題や計画と問題点

多くの漁村地域での共通の悩みですが、漁業者の減少・高齢化とともに、漁協女性部員も減少し、さらに、海苔加工作業や漁業以外の仕事のため、活動に参加出来る部員が少なくなってきました。

これからは、参加者を増やすために開催時期や時間等の検討も必要だと考えています。料理教室は継続していくことが大事であり、そのためにも私達の活動を工夫していかなければと思っています。

食堂事業は準備期間も短かったため、料理の手順、接客等、見直す部分が多くありました。メニューについては、「かき揚げ丼」と「あさりご飯」の注文がほぼ同数で約8割を占めていました。値頃感からかもしれませんが、潜水器漁業で獲ってくるアサリは身もぷっくりして美味しいからだとも思っています。これからも潜水器漁業で獲ってきたアサリの違いを利用者の方々に広げていきたいと思っています。

また、メニューについては、潮干狩客は家族連れが多いため、子供に提供するメニューが必要だと感じ、富津だからアサリカレーがいいかなと思っています。

食堂事業は大変な事ばかりでしたが、部員同士が集まって色々な事を話せる良い機会にもなっていると感じました。来シーズンの営業については、組合と話し合いを重ねていくことになりませんが、他の部員も参加出来るような体制を作り、改善点等をまとめて、女性部活動の中心となるような事業に育てていきたいと考えています（図10）。



図 10 食堂事業