

浜のかあちゃんたちの魚食普及奮闘記
—銚子のさかなのおいしさと伝統の味を伝えるために—

銚子市漁業協同組合女性部
鞍橋 きみ子

1. 地域の概要

私たちが住んでいる銚子市は、千葉県北東部に位置している（図1）。沖合では、親潮と黒潮が交差し、利根川からも栄養豊富な水が流れ込むことから好漁場が形成され、漁業の盛んな地域として知られている。

さらに、豊富な水揚げに支えられ、漁業だけでなく水産加工業や流通業も発展している。

そのほか、歴史のある古い街並みや犬吠埼などの景勝地が人気の観光スポットになっている。また、近年では、アニメの舞台にもなるなど、新たな方向性で人気を呼んでいる。



図1 銚子市の位置

2. 漁業の概要

銚子市漁業協同組合は、平成8年に市内の6つの漁業協同組合が合併して設立され、大中型まき網や沖合底びき網、小型底びき網、はえ縄など、様々な漁業が営まれている。水揚げされる魚の種類は、マイワシ、サバ、ブリ、マグロ類、キンメダイなど約200種類にもものぼり、全国有数の水揚量を誇っている。その中でもマイワシは、水揚げされる魚のうち約8割を占め、「市の魚」に定められている。

また、銚子漁港では高度衛生管理に対応した閉鎖型市場の整備が進められ、生マグロを取り扱う第1卸売市場が平成27年3月に、キンメダイなどを取り扱う第3卸売市場が令和6年10月に竣工し、第3卸売市場で取り扱う一部の魚については、電子入札が導入されている。

3. 組織と運営

現在の銚子市漁業協同組合として合併する以前は、旧組合ごとに婦人部があり、活動していた。その後、6組合の合併から1年後の平成9年に、現在の銚子市漁業協同

組合女性部（以下「女性部」という。）が発足した。部員数は69人で、11人の役員を中心に活動している。

主な活動は、「料理教室」による魚食普及や県内外のイベントを通じた銚子産水産物のPR、寒天や海藻を煮溶かして作る海藻こんにゃくなどの加工品の製造、地区祭礼などの行事への参加である。これらの活動は、自分たちの家族が漁獲した魚介類の選別や経理業務、炊事、洗濯、掃除など、漁家としての仕事や家事の合間で行っており、日頃の生活と両立できるように家庭内や女性部員同士で協力しながら活動している。また、受け継いだ地元の料理など日々培ってきた技術を活かして活動に取り組んでいる。

4. 実践活動の取組課題選定の動機

女性部は、魚食文化の普及により銚子の魚のおいしさを多くの人に知ってもらい、食べてもらうために活動している。そこで、活動の一環として、従来から年に3～4回ほど、市内の大学生や高校生、一般の方を対象に魚のさばき方教室を開催してきた。参加者の中には、「魚の調理に興味はあるけどさばき方を知らない」といった声もあった。そのため、普段魚をさばくことがない参加者に魚食普及ができるよい機会になっている。

また、地元産水産物のPRを目的とした「銚子港水産まつり」において、つみれ汁や海藻こんにゃくを販売し、銚子の伝統の味を伝えている。また、「きんめだいまつり」では「かあちゃん食堂」として出店し、キンメダイを使用したメニューを来場者に提供し、そのおいしさを知ってもらう活動を行っている。

しかし、これらの活動は対面で行うものがほとんどであるため、令和2年から流行した新型コロナウイルス感染症の影響で対面での活動ができなかった時期もあった。

このような困難がありながらも、多くの人に銚子の魚のおいしさを伝え、魚食普及を進めていくため、多くの人に私たちの活動を知ってもらいたいと思う。

5. 研究・実践活動の状況

（1）体験して学ぶ「さばき方教室」

さばき方教室は地元魚食文化の普及活動の一環として、県水産事務所と連携し、開催している。この取組は、平成26年に銚子市漁業協同組合主催の「銚子水産まつり」（銚子市産業まつり、銚子港近海まぐろフェア、きんめだいまつり同時開催）の会場で開催したのが始まりである。この時は、オープンキッチンの



図2 女性部活動拠点

ように誰にでも見やすいよう開放した状態で参加者にさばき方を教え、参加者以外の多くの来場者が周囲で見物するなど大盛況であった。

平成 27 年には、銚子市漁協によって国庫補助事業を活用した女性部活動拠点が銚子漁港第 1 卸売市場に併設された（図 2）。この施設は女性部の意見を取り入れ、複数の大型コンロや流し台などの設備が完備されたほか、衛生管理に配慮した設計になっており、以降はこの場所を活動拠点としてさばき方教室を開催してきた（表 1）。

表 1 実施したさばき方教室

年	日時	参加者	人数	魚種
令和元年度	5 月	一般	11 人	アジ、ホウボウ
	8 月	市内高校教師	5 人	キンメダイ
	9 月	一般	8 人	アジ
	11 月	一般	5 人	キンメダイ、アジ
令和 2 年度	3 月	漁協新人職員	5 人	ホウボウ
令和 4 年度	6 月	千葉科学大学の学生	35 人	キンメダイ
令和 5 年度	6 月	千葉科学大学の学生	22 人	キンメダイ
	10 月	一般	10 人	シタビラメ、ガンゾウ、アジ
	3 月	漁協新人職員	8 人	シタビラメ、メイタ、ヤリイカ
令和 6 年度	6 月	千葉科学大学の学生	21 人	キンメダイ

①さばき方教室（一般向け）

一般向けのさばき方教室は年に数回、参加者を募集し開催している。参加者の年齢層は 30 代から 70 代と幅広く、様々な人がさばき方を学んでいる。材料には、キンメダイやホウボウ、アジなど、銚子ならではの材料を使用している。

さばき方教室では、女性部員が参加者の前で魚のさばき方を実践しながらコツなどをわかりやすく説明している。魚の持ち方やうろこの落とし方などの基本的なことから部員が付き添って教えており、実際に魚をさばく際には、隣でアドバイスをしながら丁寧に指導を行っている。

「魚のさばき方を覚えたい」、「自分でさばけるようになりたい」といった目的で参加する方が多く、参加者は活動に積極的に取り組んでいた。また、参加者へのアンケート結果では、「親切に教えてもらったおかげで楽しかった」や「さばき方は知っていたが、改めて教えてもらおうと気づくことがある」などといった意見があり、さらには「次回も参加したい」との声もあり非常に好評だった。

参加者がさばき方教室を通じて魚食への興味を持ってもらうことができ、とても嬉しいと思う。

②さばき方教室（千葉科学大学）

当初、一般の方を対象に行っていたさばき方教室だが、若い年代にも銚子の魚に興味を持ってもらいたいと考えていた。こうした中、銚子市内に開校された千葉科学大学から、地元の文化に親しむ「銚子学」という授業の一環でさばき方教室の実施が打診された。その結果、平成 28 年に危機管理学部の学生 11 人を対象に、1 回目のさばき方教室を実施する運びとなった。それ以来、コロナ禍の時期を除き、毎年多くの学生にさばき方を教えてきた。魚をさばいたことがない参加者が圧倒的に多く、中には、魚を調理する場面を今まで見たことがないという学生もいた。そのため、目の前でさばき方を実演している様子を熱心に見て学んでいた（図 3）。また、参加者がさばく際には、1 人の学生に 1 人の女性部員がつき、怪我がないよう丁寧に教えながら行った。さばいた魚はその場で地元ならではの味付けで調理し（図 4）、出来上がった料理の贅沢さに驚くとともにお土産として持ち帰ることに大変喜んでいた。

また、銚子市漁業協同組合職員の案内による銚子漁港第 1 卸売市場の見学（図 5）や女性部が作る寒天と海藻こんにゃくの試食などを行い、銚子地域の漁業や地元の味について知ってもらう機会を設けている。しかしながら、海藻こんにゃくは地元でも好き嫌いが分かれる味と言われており、試食してもらった際にも残す人もいたため、少し残念だった。



図 3 さばき方教室の様子



図 4 完成したキンメダイの煮つけ



図 5 第 1 卸売市場を見学する様子

終了後のアンケートでは、「今後は家でも自分でさばいてみようと思う」、「授業の一環と思って参加したが、非常に面白い体験ができた」などといった魚の調理に対して前向きな感想が寄せられた。

コロナ禍では、さばき方教室を実施できない時期があったが、せっかく銚子に来て銚子の魚のおいしさを知らないのは非常にもったいないため、どうにか実施したいという思いがあった。そのため、コロナ禍が少し落ちついた令和 4 年度には大学からの要請もあり、少人数のグループをローテーションで行うなどの感染予防に配慮しながら実施した。

千葉科学大学には国内外の様々な地域出身の学生が在学しており、銚子についてあまり知らない学生が多い。さばき方教室を通じて、銚子の魚のおいしさを知ってもらう絶好の機会だと考えている。さらには、将来、参加した学生を通じて彼らの地元にも広がることを期待しているため、今後もさばき方教室を張り切って実施していきたいと思う。

（２）浜の味を伝える「料理教室」

女性部の中には、魚食普及活動に積極的に取り組む者として、「千葉県シーフード普及促進協議会」が認定するおさかな普及員 10 人が在籍している。おさかな普及員は、県からの依頼により市内の銚子商業高等学校海洋科食品総合コースや市外の団体等が主催する「料理教室」に派遣され、銚子で水揚げされた魚を使用したメニューの調理を参加者に指導している。

表 2 実施した料理教室

年	日時	参加者	参加人数	メニュー
令和元年度	6 月	銚子商業高校	25 人	マイワシのつみれ汁
	8 月	市内教員	5 人	きんめ煮炙り井 キンメダイのつみれ汁
	12 月	多古町職員、住民	29 人	マアジのつみれ汁 さんが焼き
令和 5 年度	5 月	銚子商業高校	19 人	チダイの酢 ムニエル あら汁
	2 月	銚子商業高校	12 人	ヤリイカの刺身 ホウボウのなめろう

令和元年度に多古町で行った料理教室では計 29 人の町民と町職員が参加し、マアジのつみれ汁とさんが焼きを調理した（図 6）。参加者は 4、5 人ずつの班に分かれ班ごとに 1 人のおさかな普及員がつき、魚のさばき方や調理方法について指導を行った。魚の調理に不慣れな参加者も多くみられたが、おさかな普及員の説明を熱心に聞き、和気あいあいとした雰囲気で行った。また、指導に

ついたおさかな普及員ごとに調理方法や味付けが少しずつ異なっており、完成した料理に各家庭の味の違いが出て、私たちも勉強になり面白かった。

終了後に実施したアンケートでは、「家庭でも魚料理を食べてみようと思った」という声が多く、さらには、「とても楽しかったので、また開催してほしい」という声もあった。

令和2年から4年までの間は新型コロナウイルス感染症の影響で料理教室を実施することができなかったが、令和5年には本格的に再開することができ、銚子商業高等学校海洋科食品総合コースの生徒に料理教室を行った。地元産の食材として令和5年にはチダイ、令和6年にはヤリイカとホウボウを食材として使った。授業で魚をさばくこともある生徒たちであったが、ヤリイカやホウボウは普段扱う魚種ではなく、いつもと違う形や硬い骨に苦戦している様子だった。それでも、説明や指導をよく聞き、熱心に調理に取り組んでいた。調理が終わり、自分で作った料理を食べた生徒からは「ホウボウのなめろうがもちもちした食感でおいしい」、「ヤリイカの刺身がコリコリした歯ごたえだった」と非常に好評だった。また、令和6年度の際にはメディアも同席しており、テレビや新聞でも取り上げられた。

これらのおさかな普及員が派遣される料理教室では、使用する魚の購入費が「千葉県シーフード普及促進協議会」からの助成を受けることができたため、様々な魚種を取り扱うことができるようになり、とても感謝している。銚子に水揚げされる魚は他地域に比べて多種多様であるため、いつもと違う魚に触れる機会を作れたことは有意義であったと思う。また、料理教室で学ぶのは参加者だけではなく、女性部内でいろいろな調理方法やさばき方を共有することで、今まで知らなかった調理方法などを知る機会にもなっており、新たな学びを得ることで私たちも成長することができると感じている。



図6 つみれを調理する様子

(3) 「かあちゃん食堂」

女性部は、平成25年に開催された「第19回きんめだいまつり」に「かあちゃん食堂」を初出店した。それ以来、当該イベントの際に出店し、11年間で13回開催、7,000食以上を販売してきた(図7)。

メニューはこれまで「きんめ煮魚定食」や「きんめ天井」など、キンメダイのメニューを提供してきた。平成30年には、「第6回Fish-1グランプリ」の「プライドフィッシュ料理コンテスト」で「銚子つりきんめ煮炙り丼」がグランプリ

を受賞し、メディアで紹介されるなど全国的に有名になった。そのため、イベント当日には多くの人が訪れ、お昼には完売してしまうほどの人気ぶりとなった。販売が終了したときには、皆、ヘトヘトに疲れ果ててしまうが、年に1度開催される私たちの腕の見せ所なので、女性部総出で気合を入れて頑張っている。



図7 かあちゃん食堂の様子

(4) 「つみれ汁と海藻こんにゃくの販売」

「銚子港水産まつり」ではつみれ汁と海藻こんにゃくの販売も行っている。こちらでも長蛇の列ができるほど多くの人が訪れた。新型コロナウイルス感染症の影響下ではイベントなどが中止となってしまう、対面で販売することができなかったが、この期間中にも女性部では海藻こんにゃくや寒天を電話で予約販売を行うことで、活動を続けてきた。その他にも、令和3年にはHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を導入し、衛生管理を意識して活動するなど、制限のある中でできる限りの取組を進めた。

6. 波及効果

(1) 「料理教室」の拡大

女性部が行ってきた「料理教室」はテレビや新聞で紹介されることもあった。その影響で、「料理教室」の講師を依頼されることがあるなど、魚食普及のための活動が広がっていることが実感できた。

また、令和6年2月には、全国展開する民間の料理教室から、銚子の漁業の認知度向上と魚食普及に取り組む女性部に連携の打診があった。この連携が実現し、都市部の人に銚子の魚と伝統の味を知ってもらい、広く普及することができればと考えている。

(2) 「さばき方教室」の効果

千葉科学大学の生徒向けの「さばき方教室」で、生徒が銚子の魚に触れる機会を提供してきたが、その後、生徒がさばき方教室で体験したことを家庭で話してもらうことで、多くの人に知ってもらい興味をもってもらえる機会につながっている。

また、「さばき方教室」を受講した生徒のうち、市外または外国からの留学生が半数以上を占めていた(図8)。市外から来た多くの学生は銚子の魚についてあまり

知らないことから、彼らが銚子の魚の魅力を知ってもらい、それぞれの地元で銚子の魚のおいしさを伝えてもらうことが重要だと考えている。さらには留学生を通じて、海外への銚子の魚のPRにもつながると考えている。

また、今年から新たに活動に参加する女性部員がおり、最初は遠慮しがちだったが、最近では積極的に活動に参加するなど徐々に馴染んできており、女性部全体で教えあうことで楽しみながら活動している。

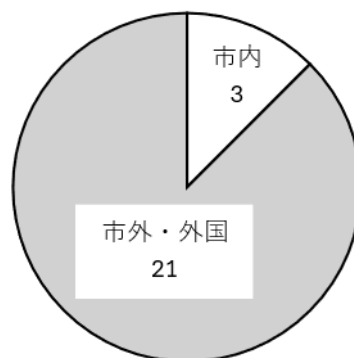


図8 令和4年のさばき方教室
参加者の出身地

(3) 「かあちゃん食堂」の発展

令和5年に「銚子港水産まつり」が対面で再び開催され、女性部も張り切って「かあちゃん食堂」を出店した。3年ぶりの開催であったにも関わらず、多くの人を訪れ、長蛇の列を作っていた。次々と来る来場者に調理のスピードが間に合わないほどの人気となり準備していた約500食ものキンメダイの姿煮が完売になった。

「銚子港水産まつり」が新型コロナウイルス感染症により中止となっていた3年間があったにもかかわらず、変わらない人気で販売することができた。これにより、今までの活動で「かあちゃん食堂」が多くの人に認知されていること、求められていることを再認識することができた。

また、かあちゃん食堂でのキンメダイの姿煮の人気をうけ、「銚子つりきんめ姿煮浜のかあちゃん仕立て」という商品が開発され、千葉県漁業協同組合連合会が製造販売している。この商品は平成18年に「千葉ブランド水産物」に認定された「銚子つりきんめ」を使用し、女性部が味付けの監修を行っている商品で、大変おいしく仕上がっている。年間1,600食以上売れるほどの人気があり、令和4年には千葉県知事が認定する荣誉ある「千葉ブランド水産物」に水産加工品として認定された。銚子地域のハレの日の漁師めしとして昔から家庭で親しまれてきた姿煮が商品となり、多くの人に食べてもらい、その味を知ってもらうことで銚子つりきんめのPRになると考えている。

7. 今後の課題や計画と問題点

現在、世間の魚離れが深刻となっている。「さばき方教室」や「料理教室」で実施したアンケートでも、魚食との関わりが少ない方が多くなっていると感じている。こうした魚離れを食い止める必要があると考えているため、今後もこれらの活動を継続して行うことで、魚食を普及させていきたいと思う。また、新型コロナウイルスの影響が収束してからは、一般の方を対象とした料理教室の開催回数が少ないため、

もっと多くの方々に銚子の魚のおいしさを知ってもらうためにも開催を増やしていきたい。さらに、使用する魚種についても、多種多様な魚が水揚げされる銚子らしく、さまざまな魚種で実施できるようにしていきたい。

また、銚子地域では地元の高校、大学、給食センター、市、千葉県漁連、水産事務所が連携して食育に取り組んでいる。銚子の魚を使用した学校給食のメニューを高校生が考案し、市内の小中学校で提供する取組などが行われている。女性部もこの取組に参加し、積極的に交流していくことで地元の味や食文化を子供たちに伝えていきたい。

現在、所属している部員の高齢化も進んでいるため、実際に女性部活動を行っているのは役員と一部の部員に留まっている。そのため、今後も活動を行い、幅を広げていくためにも、銚子の漁業に携わる若手の確保が重要だと考えている。これまで培ってきた銚子の魚食文化を若手に伝えていくとともに、女性部活動をさらに発展させたものにしていきたいと考えている。