

### 1. 地域の概要

私の住む西之表市は、本土最南端として知られる佐多岬の南東43kmに浮かぶ種子島の北部に位置し、東西北の三面が海に面し、南は中種子町に接している。（図1）

島の長さは58km、最大幅12kmの細長い紡錘形をしており、西岸中央部に12kmにわたる海岸砂丘があるほかは磯海岸が多い。歴史的には鉄砲伝来の地として、また近年ではロケット基地が在る島として有名である。

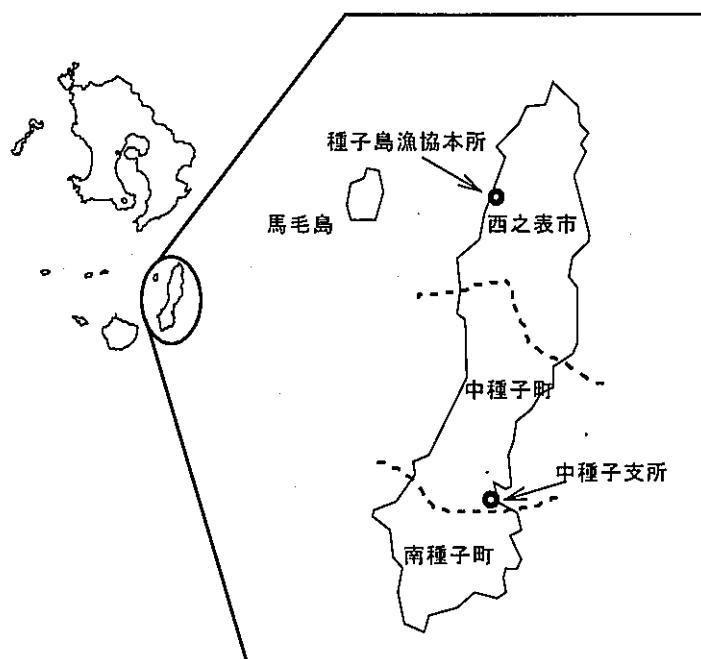


図1 西之表市位置図

### 2. 漁業の概要

地先沖合を流れる黒潮の影響と、天然の曾根が多数点在することから、沿岸の岩礁地帯では古来よりトコブシ、イセエビ等根付資源の好漁場が形成され、またトビウオ、サバ、カツオ等、一年を通し四季折々に回遊してくる魚種にも恵まれている。

私が所属する種子島漁協は、この西之表市と中種子町の1市1町に跨る広域合併漁協である。（表1）正組合員403名（内女性3名）、准組合員328名（内女性4名）の合計731名（内女性7名）で構成され、ここ数年の生産額は10億円前後で推移している。平成14年度の生産高は、321の経営体により1,444トン、956,652千円（図2）であった。主な漁業種類としては、一本釣やキピナゴ刺網、延縄、磯建網、トビウオロープ曳、採貝漁業などが複合的に営まれているほか、ブリ養殖業への種苗供給を目的に23日間という短期間だけ解禁されるモジャコ漁業も盛んである。（図3）

私の主人は素潜りによるトコブシ漁を営んでいる。トコブシは地元ではナガラメと呼ばれ、「かごしま旬のさかな」の夏の味覚にも選定されており、先に述べたイセエビやトビウオの他、ミズイカ（アオリイカ）、アサヒガニ等と並び、種子島を代表する特産品である。種子島を中心に漁獲され、本県が全国一の生産量を誇っているが、近年資源の減少が著しく、漁協でも稚貝の放流や増殖施設を導入した取り組みを行っているものの、漁協全体でトコブシ漁が占める生産額の割合は4%に止まっている。

### 3. 組織と運営

種子島漁協女性部は、平成5年の漁協合併以降、西之表支部と中種子支部の二つの支部を設け、各支部単位で部長、役員を置き、それぞれに前浜の事情を踏まえた活動を展開している。

私が所属する種子島漁協女性部西之表支部は、昭和54年に発足し、今年で24年目になる。役員は部長、副部長が各1名、会計1名、監事1名、地区班長4名の8名体制とし、現在17名の部員により活動している。活動費は一人当たり3千円の会費のほか、漁協からの助成金、女性部で仕入れた昆布、ワカメ、イリコ等や女性部員の手で製造した水産加工品の販売利益等で賄っている。平成14年度の物品売上高は427千円であった。

主な活動内容は、部員間の親睦を深め、漁村女性としての意識向上を目的とした視察研修旅行や、多くの人に魚食文化の優位性を理解してもらうために開催している魚料理講習会や水産加工品の製造・販売、漁業者にとっては生産現場であり、また地域にとっては憩いの場となる海の環境保全のための海浜清掃等を行っている。地域で開催される各種イベントへは積極的に参加し、地域社会との交流を深めながら、漁村の女性に与えられた社会的役割を可能な限り発揮しようと努めているところである。

#### 4. 活動課題選定の動機

西之表市では昭和53年度より年に一回、各種女性団体が一同に会し団体間の交流と連携を目的として活動状況等を報告し合う「西之表市婦人の集い」が開催されている。私たちは女性部発足以来この交流会へ参加し、各種女性団体との交流を深めてきたが、交流を持ち始めた当初、他の団体の女性の中には、同じ地域で暮らしているながら魚の美味しい食べ方や調理方法を知らない人が意外に多いということを知った。少しでも多くの人に、より美味しく、よりたくさん魚を食べってもらうためには、まず私たち漁協女性部が中心となり、魚料理や加工品等を紹介することに努めなければならないと自覚し、農協女性部や生活改善グループ等を交えた魚料理講習会を開催したり、「農林水産業祭」や「ふれあい市場」等の地域で催されるイベント情報が耳に入れば即出展を申し込み、青年部が獲ってきたトビウオやキビナゴ等を女性部で一夜干しに加工し、販売するようになった。

女性部が作る水産加工品は、原料となる魚が新鮮で、合成保存料を一切使用せず、魚食普及が目的であったことからその販売価格も市販の物より安価で販売できた。その上美味しいとかなりの好評を博し、イベント会場では瞬く間に売り切れ、その後も問い合わせが相次ぐようになった。人から喜ばれ、求められるということは大変気持ちの良いもので、それからは水産加工品を製造・販売することの魅力に引き込まれ、イベントがないときでも、トビウオやキビナゴ等が大量に獲れて市場相場が下落した時には、女性部でこれらを購入して一夜干し等に加工し、各種女性団体の方々に購入していただけるようになった。

魚料理講習会の開催や加工品の製造・販売を通じた魚食普及活動は、私たち漁協女性部員が多くのひととの交流を深めることができる良い機会であり、見聞を広めるための最も良い手段であると自信を付け、より一層力を入れるようになった。

#### 5. 活動の状況及び成果

水産加工品を製造・販売するうちに、新製品を開発することの楽しさも覚えた。特に意外性のある原料を使い、美味しい物ができたときに感じる充実感はこの上ないものがある。

以前女性部で開発した「トビウオの卵のふりかけ」や「トビウオのはらわたの塩辛」を漁協の売店で販売し、好評を得たことがあった。トビウオの卵やはらわたは、一夜干しを作る際に大量に捨てていた。今でこそトビウオの卵は「トビッコ」という名で寿司ネタとして人気があるが、当時これを口にした人は「こんな物まで美味しく食べられるの?」と感心していた。

最近では水産資源の減少や、魚価安傾向の煽りを受け、漁業収入も減ってきたことから、

これまで見向きもしなかった未利用資源の加工にも取り組むようになった。中でも平成12年度よりキダカ（ウツボ）の活用に着目し、その付加価値を高めるための加工品開発に取り組んだ。

キダカは、延縄の操業の際に混獲され、本県ではその様相が好まれないためか需要はごく僅かである。島の北部の国上地区に、四国のキダカを食す習慣がある地域に販路を持っている漁業者がいて、これを専門に獲っては冷凍にして送っているとの話を聞いたことがあるが、多くの漁業者はこれが獲れても処分している状況であった。市の職員の協力をもらいながら、私たちは平成12年からキダカの塩干加工に取り組むようになった。

キダカの加工は11月下旬から12月末までの期間に行っている。方法としては、開きにしたキダカを塩水で処理し、2日ほど寒風にさらせば出来上がる。これを冷凍し、真空パックして製品となる。加工品の売上高は平成12年度で80尾加工して約50千円、13年度が230尾加工して約150千円、14年度も同様であった。12年度については試験的な取り組みの割にはまずまずの売上があったが、その殆どが備品購入等の経費に充てられ、利益としては残らなかったものの、13年度以降はこの取り組みに参画した女性部員に対し、日当として2千円ほどを支給できるようになった上、さらに利益を計上することができ、これを女性部の活動費として活用することができるようになった。

キダカの加工で味を占めた私たちは、平成13年度からはノークリ（小型のサメ）の塩干加工にも挑戦している。ノークリはユデフカぐらいにしか利用されないため、値がせずつに殆ど処分されていたが、何とか付加価値を高めたいと試行錯誤を繰り返し、製品化に漕ぎ着くことができた。

キダカ、ノークリの加工品の購入者は、現在のところ市内だけであるが、多くの問い合わせも来ていることから、観光客へのお土産品として漁協の売店にも置いている。

平成12年度は未利用資源の加工品開発の取り組みと並行して、郷土料理グループ「おっかんの里」を発足させた。魚料理講習会を通じて各種女性団体との交流を深めながら、魚料理を含め地元の伝統ある郷土料理を次世代の若者に継承していくための活動を展開することにより、地域を活性化できないものかと考えるようになったからである。漁協女性部の有志や農協女性部、生活改善グループへも声を掛け、目的に賛同し、グループへ出資いただいた方13名を委員として郷土料理講習会の開催を中心に活動するようになった。

## 6. 波及効果

「おっかんの里」を発足して間もなく、島を訪れているサーファーの人達から地元の人達との交流を持ちたいとの要望を受けた種子島のNPO法人「ジュントス」より、「おっかんの里」による郷土料理講習会を開催して欲しいとの依頼が飛び込んできた。

「ジュントス」とは、ポルトガル語で「みんな一緒に」という意味だそうで、島興しの会として平成12年11月に発足し、翌年6月に法人認証を受けた市民団体である。社会環境の著しい変化や価値観の多様化が進む今日の情勢をチャンスと捉え、この機会に種子島の特徴をブランド化し、田舎の存在価値をアピールするとともに、若者とお年寄りが共生する社会を構築することにより、高齢化・過疎化に向かう島を活性化し、自立を図ることを目的として正会員35名、賛助会員58名（島外者含む）で運営され、活動を展開している組織である。

種子島は、国内ではサーフィンの3大ポイントに入るぐらい有名な島であり、その愛好家には島に移住してくる人も多い。島を訪れた若者が、私たちの開催する郷土料理講習会を通じて島の良さを認知し、少しでも多く定住を希望するようになれば過疎化対策にもなり島の活性化にもつながる。「おっかんの里」にとっては大役であったが、人肌脱ぐこと

となった。

この郷土料理講習会の開催がきっかけとなり、私自身が「ジュントス」の役員として参画することになった。その後もサーファーの人達との交流は続けられ、海が凧いでいる時には一緒になって海岸清掃に取り組むようにもなった。時にはサーファーの人達が先生となって、サーフィンやボディボードを教えてもらうようにもなった。また、サーファー達が作る「サーファー米」の田植えを一緒に行う等、世代の違いはあるものの、現在も何の違和感もなく交流を続けている。

サーファー達と海岸清掃を重ねる私達の姿を見て、次第に地域住民もこれに参加するようになり、海的环境保全に対する活動の輪が広がった。

これまでの魚食普及活動は、魚を食べることの健康面での優位性を多くの人に理解してもらうことと、浜の活性化を目的とした活動であったが、「ジュントス」に参画するようになってからの魚食普及活動は、これまでも増して多方面の地域や各種団体、グループを巻き込んだ活動となり、気が付けば私の周りには多くの人が環境保全や島の活性化に対する意識を持つようになっていた。

## 7. 今後の課題と問題

現在、種子島漁協女性部西之表支部は17名の部員で活動している。一時期は70名を超える部員がいたが、ここまで部員が減少した背景には、どこの浦浜でも抱えている悩みであるが、一つに漁獲量の減少や魚価低迷による漁業収入の減少を補うため、漁業以外の副業に就く必要に迫られた結果、女性部活動にまで手が回らなくなり、退部する部員が増えてきたことにある。また、若年層の女性部活動への関心が薄く、加入推進が進まないまま残された部員も高齢化により女性部を離れて行った。

このような状況が続けば、これからの女性部活動は限界であると感じていたが、種子島を訪れる若い人達をはじめ、地域と世代を越えた交流を持つようになってからは、将来の漁協女性部に求められる社会的役割や使命を見つめ直す良い機会となり、また、この交流を通して交わされた様々な意見や考え方は、女性部活動の活性化を図る上でも大変参考になった。

今後はこの経験を活かし、若い女性にも私達の取り組みに対する理解と関心を持って女性部活動に参画してもらえよう、漁協の協力をいただきながら部員の加入推進に取り組み、以前のように多くの部員により魚食普及活動を通じた地域や島の活性化に取り組みたいと思う。

表1 種子島漁協合併の変遷

| 行政区  | 組合名       | 設立年月日                | 変遷                   |        |        |                      |                     |                    |
|------|-----------|----------------------|----------------------|--------|--------|----------------------|---------------------|--------------------|
|      |           |                      | 昭和20年代               | 昭和30年代 | 昭和40年代 | 昭和50年代               | 昭和60年代              | 平成元年～現在            |
| 西之表市 | 西之表町三ヶ浦   | S24.9.21             | 西之表<br>(S26.4.10) →  |        |        | 西之表市<br>(S50.2.28) → |                     | 種子島<br>(H5.12.1) → |
|      | 花里崎大崎     | S24.11.7             | →                    |        |        |                      |                     |                    |
|      | 浦田湊       | S24.8.17             | →                    |        |        |                      |                     |                    |
|      | 住吉        | S24.10.5             | →                    |        |        |                      |                     |                    |
|      | 沖ヶ浜田      | S24.10.20            | →                    |        |        |                      |                     |                    |
|      | 安納        | S24.10.13            | →                    |        |        |                      |                     |                    |
|      | 伊関浦       | S24.10.20            | →                    |        |        |                      |                     |                    |
|      | 現和三ヶ浦     | S24.10.12            | 東海<br>(S26.4.12) →   |        |        |                      |                     |                    |
|      | 安城        | S24.10.16            | →                    |        |        |                      |                     |                    |
|      | 立山        | S24.11.26            | →                    |        |        |                      |                     |                    |
|      | 柳原        | S24.11.7             | →                    |        |        |                      |                     |                    |
|      | 熊之浦       | S24.8.20             | 熊之浦<br>(S27.12.12) → |        |        |                      | 中種子町<br>(S29.9.3) → |                    |
|      | 増田        | S24.10.12            | →                    |        |        |                      |                     |                    |
| 牧川浦  | S24.11.19 | →                    |                      |        |        |                      |                     |                    |
| 浜津脇浦 | S24.11.7  | →                    |                      |        |        |                      |                     |                    |
| 阿高磯浦 | S24.11.10 | →                    |                      |        |        |                      |                     |                    |
| 屋久津浦 | S24.12.5  | 屋久津浦<br>(S26.4.12) → |                      |        |        |                      |                     |                    |

図2 種子島漁協における漁業種類別生産額の推移

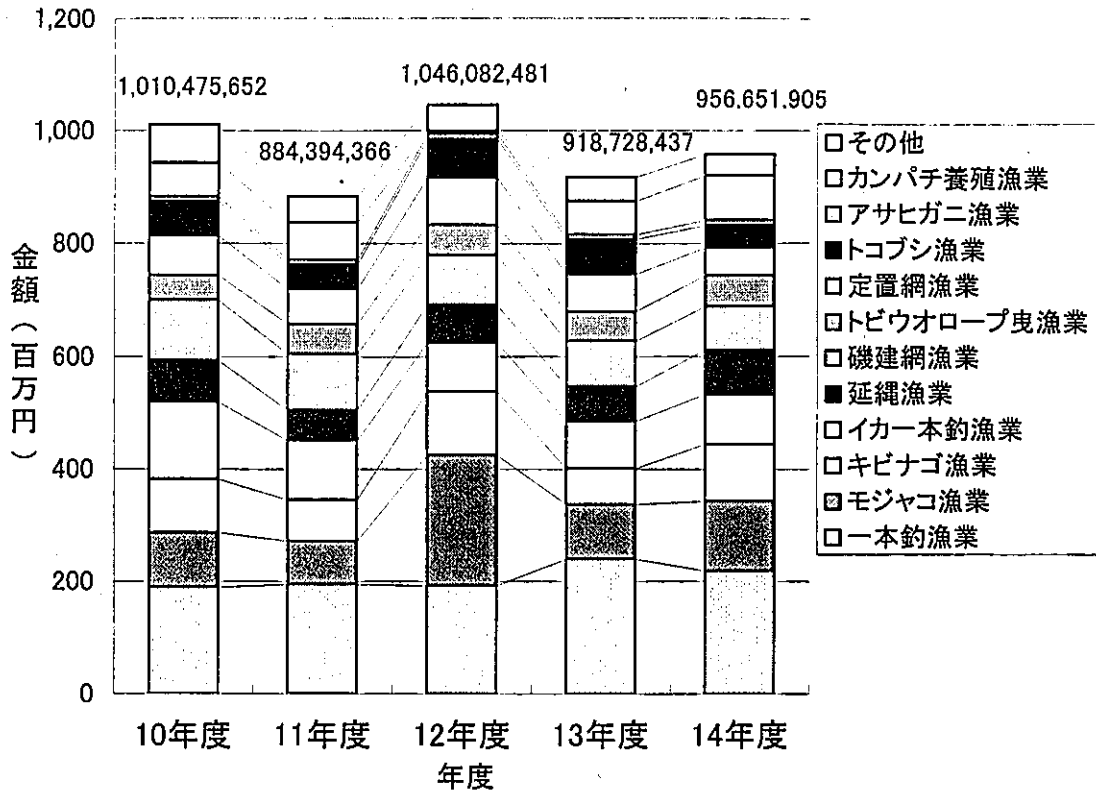
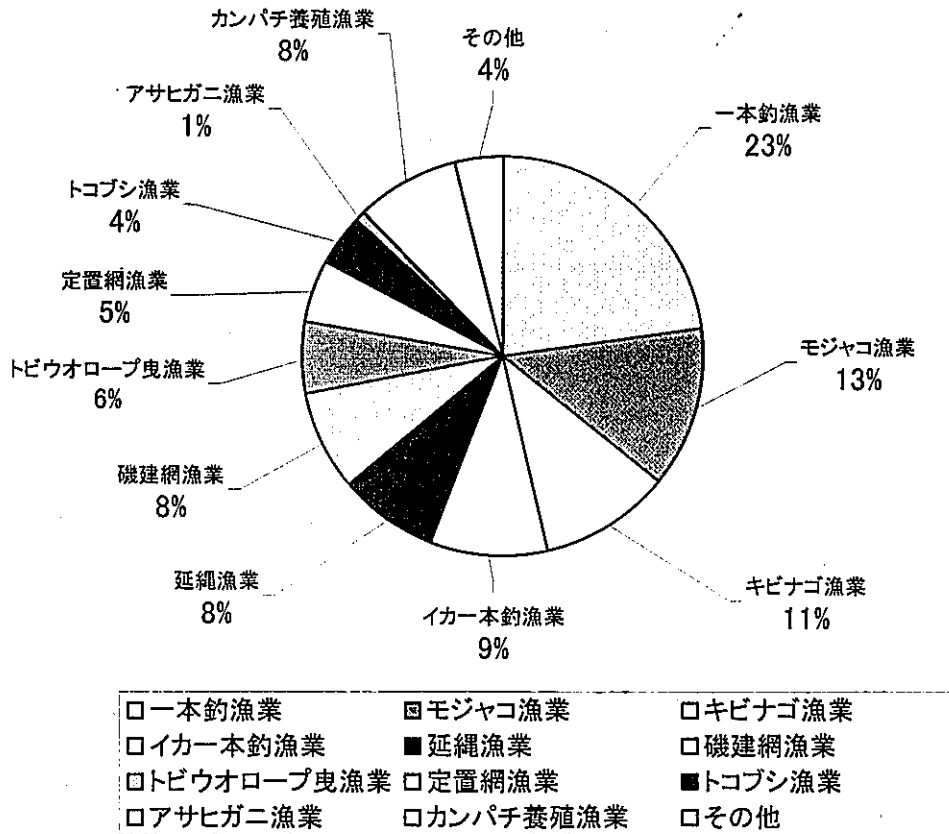


図3 平成14年度種子島漁協における漁業種類別生産額の割合



## 種子島漁協女性部活動記録

### 郷土料理グループの他団体との連携

種子島は、日本のサーフィンの3大ポイントに入るぐらい有名です。波乗りが好きで種子島に移住する人も多い。そのような中で地元の人達ともっと交流を深めたいという要望が強かった。そこで郷土料理グループ「おっかんの里」が登場。郷土料理の試食、講習あるいはボディボード講習またサーファー達のサーフ一米の田植えなどの応援などを通じ交流を深めて来た。また、郷土料理のバラエティーのための講習会も実施した。



郷土料理講習



皆そろっていただきま〜す



さあ〜ボディボードに挑戦



サーファー米の田植え、ご飯ですよ〜



サーファー米のできあがり



女性部メンバーによる鹿児島県最優秀郷土料理講習会