

## ウトロ漁協婦人部食堂 — 50年の伝統 暖簾を守る —

ウトロ漁業協同組合 女性部  
畠山 美佐

### 1. 地域の概要

斜里町は、オホーツク管内東部に位置する面積737.13km<sup>2</sup>、人口約10,600人の町である。

2025年（R7）には登録から20周年を迎える知床世界自然遺産で知られており、知床半島周辺海域は北半球で最も南まで流氷が押し寄せる海で、流氷がもたらす特異な生態系と多様な動植物の生息が評価されている。

農業・漁業・観光業が基幹産業で、漁業では水産資源に恵まれたオホーツク海を漁場とし、主要な漁業である定置網漁で水揚げされるサケの量は平成15年から令和2年まで18年連続、そして令和4年、令和5年と日本一となっている。



図1 位置図

### 2. 漁業の概要

ウトロ漁協は組合員164名で構成され、令和5年度の漁獲数量は5,766トン、漁獲金額は32億6千万円である。主な漁業は定置網漁業であり、サケ・マスで漁獲高全体の8割を占める。近年ではぶりの漁獲が増加傾向にある。

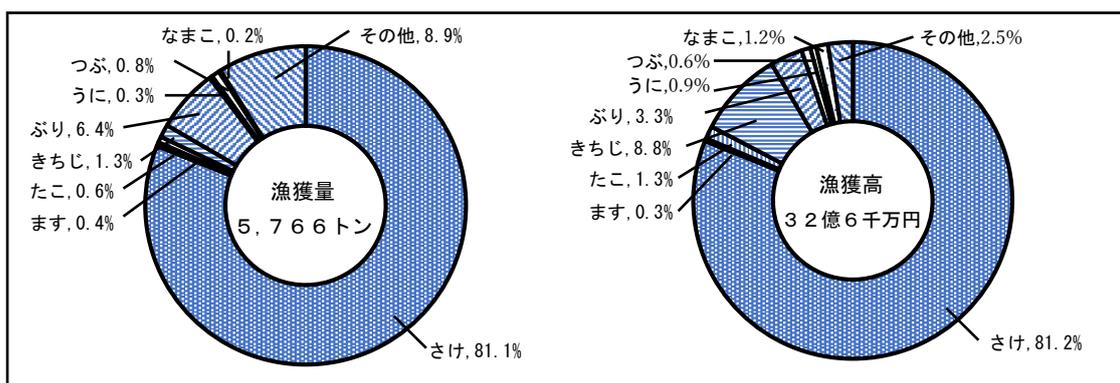


図2 令和5年度の漁獲量（左図）及び漁獲高（右図）

### 3. 女性部の組織及び運営



写真1 婦人部食堂全景

ウトロ漁協女性部は1954年（S29）婦人貯蓄組合として発足し70年を迎え、102名の部員がおり、浜の清掃活動、JAしれとこ斜里女性部さんとの交流会（鮭の飯ずし作りなど）、知床ウトロ学校の生徒さんに木育の授業、婦人部食堂の運営を行っており、食堂の収益を女性部の活動費に充てている。

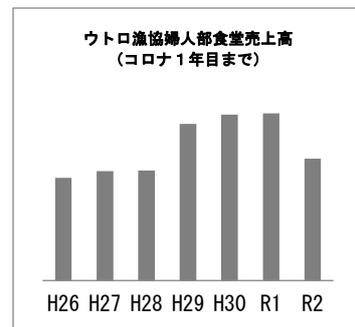
### 4. 研究、実践活動取組課題選定の動機

女性部活動の主となっているのは婦人部食堂である。婦人部食堂の始まりは1965年（S40）当時イカ釣り漁の外来船が入港しており、その乗組員が日用品を売って欲しいとのことで【婦人部売店】として先輩母さん方がお店を開いたのが始まりである。1970年（S45）加藤登紀子が歌う知床旅情がヒットし、観光客が増え食事する処が無いということで【ウトロ漁協婦人部食堂】として食事の提供をし始め、50年以上経った現在も続いている。当時は荷捌き場がすぐ目の前にあり、荷揚げ待ちをしているトラックの運転手や仲買人などに利用され、売れない魚を調理し提供していたようである。第6次産業の言葉がない時代に6次化を行っていた先輩母さん、“尊敬です”。

～コロナ禍とのたたかい～

順調に売り上げも伸びていた2020年（R2）、新型コロナウイルスが発生し、日本国内でも流行し始めた。緊急事態宣言により食堂は一時休業を余儀なくされた。その後も黙食・ソーシャルディスタンスを守りながら営業を再開したのだが、当初は50年以上守り続けていたこの店の暖簾をおろすことも頭をよぎった。

しかし、実際に営業を再開すると意外なことが起きた。実はウトロ地区の観光客数は団体客が激減したものの、密を避けようと個人客数が伸びたことにより、結果的には売り上げが大きく落ち込むことはなかったのである。



グラフ1 婦人部食堂売上高 (コロナ禍1年目まで)

### 5. 研究、実践活動状況及び効果



写真2 婦人部食堂店内

コロナ禍での取り組みとしてはカウンターのみの20席を13席に減らした。それにより以前よりもオープン時、お昼の時間帯などの混み合う時は、大体10～20分位、ゴールデンウィークやお盆などの連休は1時間以上、お客様には申し訳ないのですが外で並んでお待ち頂いている。

現在、食堂を切盛りしてくれている従業員は5名。営業期間4月下旬から10月下旬まで営業時間8：30～14：30（L.O）木曜日を定休日としている。

メニューは日本一の漁獲高を誇る【知床の鮭】を使った三種（鮭の醤油漬け、焼きほぐし、イクラ）を盛った丼をメインにメンメ、ホッケの焼き魚定食、ラーメン、カツカレー、カツ丼、生姜焼き定食など魚介類を食べられない方にも対応できるようにしている。



写真3 人気メニュー“三種丼”

食堂で使う鮭は前の年に300本ほど組合に確保してもらい、イクラは斜里町の加工業者に1トン以上の加工、保管をお願いしている。ラーメンのスープ、チャーシューは手作りし、カツなどの肉は北海道産で、食堂で衣付けをしている。4月下旬から8月下旬ぐらいまでの漁期の蝦夷バフンウニのウニ丼は一般的な価格よりも割安となっております。大変喜ばれている。

## 6. 波及効果



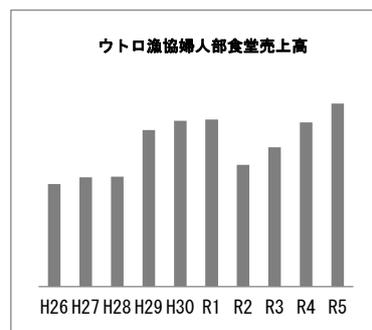
写真4 翻訳機（ポCKETALK）

2005年世界自然遺産に知床半島が登録されてからお客が増え、SNSなどの影響でたくさんのお客様、インバウンドのお客様にご利用いただいている。

コロナ禍により特に海外からのお客様が激減したが、ここ2年ほどでかなり回復してきたと感じる。色々な国からお越し頂いて、言葉が伝わらない場合も手軽に翻訳機を活用し接客している。

また、旅行情報誌やテレビなどのマスメディアに度々取り上げて頂いており、知床に来たなら婦人部食堂に寄りたかったと言ってくるお客様もいる。

残念ながらウトロ地区はホテル以外で食事をできるお店が決して多いとは言えない。また、朝8：30から営業している飲食店がないので、そこがこの地域における強みだと思っている。



グラフ2 婦人部食堂売上高（コロナ禍後含む）

## 7. 今後の課題や計画と問題点

食べ物を提供している上で当たり前のことですが、衛生管理、従業員の体調管理に気を付け、食中毒は出さないよう努めていきたい。

世界自然遺産“知床”ですが、知らない方がまだまだいる。まずは知ってもらい、スーパーマーケットなどのお店で、北海道産、知床産、斜里産といった魚を目にしていもらい、手に取ってもらえる様にしていきたい。

今年度から斜里町のブランドシンボル「知床トコさん」の缶バッジを作り、トコさんにお手伝いをお願いした。【知床の鮭】のPRと【ウトロ漁協婦人部食堂】の暖簾と味を守っていきたいと思っている。

海鳥の声を聴きながらお食事してみませんか。

ぜひ、知床へお越しください。

Please come to Shiretoko. Thank you.



写真5 知床トコさん缶バッジ (婦人部食堂 Ver)