

## 昆布でつなぐ笑顔

— 次世代に向けて —

昆布森漁業協同組合 女性部  
大友 千鶴子

### 1. 地域の概要 ～昆布森という地域～

私たちが暮らす昆布森は、道東太平洋に位置し、豊かな自然に恵まれた、人口約1万8千人の漁業・農業が盛んな釧路町にある。

昭和30年に釧路村と昆布森村が合併後、昭和55年に町制施行して釧路町となった。

地区名はアイヌ語由来のものであり、難読地名が多いことで有名である。例えば、こちらは「来止臥（きとうし）」と読む。こちらは「嬰寄別（あっちよるべつ）」と読み、こうした地名がたくさんあることでも知られている。

また、釧路町は西側に釧路湿原、南側は太平洋に面し、昆布や鮭、カキ、ウニなど、豊かな水産資源に恵まれ、また内陸部で生産されている大根は「釧路ほくげん大根」として親しまれている。



【来止臥（きとうし）の看板】



【嬰寄別（あっちよるべつ）の看板】

### 2. 漁業の概要 ～歴史ある昆布森の漁業～

私たちが所属している昆布森漁協は昭和24年に設立され、組合員229名で構成されている。主な漁業は鮭定置網漁業と昆布採取漁業であり、昆布に関しては、昆布森の沿岸42キロのほとんどが昆布漁場となっており、水揚高も全体の約3分の1を占めている。

近年では、厚岸湾に面する仙鳳趾地区でかき養殖漁業が行われ、ブランド化を推し進めている。

### 3. 研究グループの組織と運営 ～私たち、昆布森漁協女性部です～

昆布森漁協女性部は、昭和34年に活動をスタートし、今年で創部65年目を迎える。現在は62名の部員で、会費や加工製品の販売収入などを元に活動しているが、近年は部員数が減少し、平均年齢が上昇している。

### 4. 研究、実践活動取組課題選定の動機 ～私たちの暮らす地元への想い～

#### (1) 様々な活動

私たちは、地域への貢献活動として様々な取り組みを行っている。

30年ほど前から開始した植樹活動は、内輪だけの一過性の活動としてではなく、息の長い活動につなげるという信念のもと、地域の子供たちと一緒に取り組んでいる。現在では、近隣の木材会社や森林組合を始め、行政や系統機関など、町内の関係各所が集まる一大イベントとして取り組んでいる。

ほかにも、「花いっぱい運動」と称して、プランターの花を道路に飾るボランティア活動を続けてきた。近年は、釧路町の「協働のまちづくり活動事業」にて「昆布森花のまちづくり協働事業」として認証を受け、ボランティアに参加する女性部員もやりがいをもって活動している。

こうした活動が評価され、2012年には北海道開発協会主催の「わが村は美しく-北海道-」運動第6回コンクールにて奨励賞を受賞することができた。

このように、地元への協力活動を通して、私たちのことを知ってもらうことにより、魚食普及や地産地消に一役買いたいと願って日々活動している。



【植樹運動】



【花いっぱい運動】

#### (2) 地元産昆布の良さをもっと知ってもらいたい

昆布森漁協の生産高の全体の約3分の1を占める昆布であるが、出荷した昆布は主に関西・関東方面へ出回り、実際には地元で食される機会があまり多くなく、地元の方の口に入りづらいことが非常にもったいないと感じていた。しかし、出荷用の昆布を小売りするにしても、1駄20キロというサイズは一般家庭での料理ではどうしても使い切ることが難しい。そこで、どうすれば地元の昆布を地元の人たちに食べてもらえるかを考え、昆布を細切りにして使いやすい量に小分けしてはどうかという方向

に意見がまとまった。7月の早採り昆布であれば柔らかく、どんな料理にも使い勝手が良いため、組合に出荷された昆布を女性部が買い取り、自分たちで細切り昆布の加工を始めることとなった。

原料の昆布は「7月早採りの天日干し」に限定し、葉の部分を「すりむ昆布」、頭（カシラ）の部分を「頭（かし）こい昆布」というネーミングに決めて、販売してみることになった。

## 5. 研究・実践活動状況及び成果 ～さぁ売るぞ！みんな食べてみて！～

### （1）実施活動状況

まず地元の釧路町 地産地消センター「ロ・バザール」で販売することにした。販促活動に使うアイテムとして、成人の1日の摂取目安である5gに小分けした「すりむ昆布」を試作した。この小袋サイズを役場前で配るだけでなく、札幌でのイベント・会議・研修のため出張する折には必ず持参するようにして、時間を見つけて街中で無料配布を行った。

また、昆布の消費量が国内1位であり、鎌倉時代中期以降の昆布貿易航路の中継地として栄えた富山県でも、無料配布のイベントを行った。富山県では昆布森産の昆布がほとんど流通していなかったため、地元の方からのリアクションは大きく、富山新聞でも取り上げられるなどPR効果は十分であった。

こうした販促活動が功を奏し、現在は女性部の活動資金として主要な財源になるまで成長させることができた。

### （2）役場との連携

「すりむ昆布」が少しずつ人気になり始めた頃、役場からの協力を得られればもっと広くPRができるようになるのではないかと考えた。

釧路町長が組合員であるという幸運もあり、相談したところ、快く協力を得られることとなった。

役場の協力を頂き、東京都 文京区 本郷地区の商店街マルシェで料理教室を開催する運びとなった。回を重ねる内に「次はいちよう祭りというイベントに参加しないか」と声を掛けて頂いた。特産品を会場で販売し大々的にPRできるイベントで、その場に私たちの「すりむ昆布」も出品させてもらうこととなり、本州方面の方たちにも昆布森の昆布を広く知ってもらうきっかけとなった。

また最近では役場から「ふるさと納税の返礼品に水産物を増やしたい」という要望を受け、かきの他に「すりむ昆布」と「頭（かし）こい昆布」をふるさと納税の返礼品にも加えてもらい、昆布森の魅力PRに一役買っている。



【いちよう祭り】

### (3) 食育について

この当時は、食育に関する取り組みが本格化してきた時期でもあり、私たちが浜の母さんとして何か取り組むことがあるはずだ、という声が多く出てきた。

折よく、地元の小学校から「郷土学習の一環としてすりむ昆布のことを教えてほしい」との依頼があり、女性部員が講師となって授業を行うこととなった。加工に用いる機械や、作業の様子を撮った写真を見てもらい、すりむ昆布への理解を深めてもらった。翌年度は「すりむ昆布で料理をしたい」との要望があり、子供たち自身にレシピを考えてもらったところ、「昆布とさけのまぜご飯」が出来上がった。このレシピを釧路町 地産地消センターロ・バザールに提供し、50食限定で販売を行ったところ、大好評であった。さらにその次の年は実際に加工の機械を見せ、商品の袋詰め作業や販促に参加してもらった。このように子供の成長や要望に合わせ、柔軟に対応・指導できるのは地域に根付く女性部ならではの強みであると実感している。

また、町内に数か所ある保育所では「ふるさと給食」という地元の食材を使ったメニューが出されており、女性部では夏・冬の年2回にわたり、さけやたらを切り身にして提供している。幼い頃から地元の海産物を食べてもらい、昆布森の海産物を知ってもらう機会を増やせるよう尽力している。

また、地元中学校で年に1回料理教室を行っている。主に地元で獲れる昆布・さけについて学ぶ授業として実施しており、実際に魚を捌き、可食部位の説明を行ったりと、内容は多岐にわたる。

調理に積極的な子や、魚を触るのを嫌がる子、様々であり、魚に触れたことが無い子もいる。生徒の母親も生の魚に触れたことがない家庭があったりと、家庭を取り巻く環境の変化が垣間見える場面もある。しかし、調理が上手くいったときに喜ぶ子供の姿はどの時代も共通しており、とても可愛らしく思う。

## 6. 波及効果 ～他業態との連携～

### (1) 「水産業」と「農業」の連携

前述の本郷地区の料理教室の時に農業の方から参加した鶴居村農協（現：釧路丹頂農協）女性部とつながりができた。「良い機会なので地元で1次産業に携わる母さん同士で交流を持とう」という話になり、年に1回料理交換会ということでそれぞれが収穫・漁獲した食材を使った料理を持ち寄り、交流会を行うこととなった。

お互いの活動状況や、特産品のおいしい食べ方といった情報交換を行い、「水産業」「農業」といった枠組みにとらわれず、地元の魅力PRに協力したいという想いで交流を続けてきたが、近年のコロナ禍で中止を余儀なくされ、残念な思いである。何とか再開し、若い世代にも交流の輪を広げていきたいと考えている。

## (2) 町民を集めて料理教室

地元中学校での料理教室の評判が大変良く、食生活改善協議会や教育委員会からも町民向けの料理教室の開催を依頼された。参加者は主婦層のみならず、魚の捌き方を知らない若い方の参加も目立つ。使用する魚介類の水揚状況によっては、急きょレシピを変更したりと、臨機応変にその時々で水揚される魚介類を活用したレシピで料理している。このことから改めて地元産食材の魅力とおいしい食べ方を、もっともっと広くアピールしていきたいと感じている。

## 7. 今後の課題や計画と問題点

私たちは地元で採れる上質な昆布を、まずは地元の人たちに食べてもらいたいという想いから「すりむ昆布」「頭（かし）こい昆布」を考案した。

すりむ昆布と頭（かし）こい昆布のおかげで地元昆布森のことを知ってもらえるきっかけとなったことに加え、思いもよらず私たち自身の活動の幅が大きく広がったと感じている。昆布森には、昆布以外にも魅力的でおいしい食材がたくさんあり、今後はそれらを広くPRしていきたいと考えているが、生鮮魚介類は昆布製品とは異なり、運搬・保管に大きな制約があるため、それらをクリアするために大掛かりな設備が必要になることが課題と言える。

さらに、水産物のみならず交流の機会をもった行政や農協女性部とも連携し、地元昆布森を食の面で盛り上げるような活動も行っていきたい。

ただ、女性部のメンバーも徐々に高齢化が進み、部員数も減少傾向にある。部員が少なくなってしまうと、女性部活動自体がままならなくなってしまうため、人づくりに力を入れるなど、私たちの想いをつなぎ末永く活動していけるような組織づくりを進めていきたいと考えている。