

読者の声

読者の皆さまから寄せられた
『aff』6月号のご意見や感想を紹介します。

✕ 食料自給率を上げたいと思い、日々勉強している大学生です。日本食が海外で人気とは、うれしいですね！と同時に、私たち日本人こそが日本食を誇りに思い、食べることが重要だと感じました。日本の特産品を新たな形で消費する、楽しくて健康的なレシピの紹介などはいかがでしょうか。(20代・女性)

✕ グローバルな視点から日本の食文化を発展させていこうという取り組み、とても素晴らしいと思いました。和食は日本が世界に誇れる素晴らしいものなので、国内でも伝統や技術を今後の世代に伝えてほしいです。国際化の波を上手に利用し、経済発展にもつなげていきたいと思っています。(40代・女性)

✕ 日本の食材が世界の料理に使われているとは、うれしいですね。(40代・女性)

✕ 楽しく拝見させていただきました。日本の食、食文化を世界へ！と同時に現代日本が抱える課題をどうやって解決していくかが肝ですね。食料自給率、国民の日本食離れ、生活習慣病の低年齢化など。(40代・男性)

✕ トップランナー「降矢農園」の取り組み、素晴らしいですね。夫婦二人三脚で支え合い、地域の発展を考えて挑戦する姿に、勇気をいただきました。おいしい夏いちごが出来るといいですね。(50代・女性)

✕ 毎回、新鮮な情報をいただき感謝しております。地域のおいしい食材がいきいきと発信されています。食べてみたいと思う食材が多いですね。(60代以上・女性)

広報誌aff(あふ)の感想をお聞かせください

今後もよりよい広報誌とするため、読者アンケートにご協力ください。農林水産省のホームページ、広報誌affのサイトから回答できます。



放射性セシウムに関する情報について

農林水産省のホームページ
(東日本大震災に関する情報)をご覧ください。
<http://www.maff.go.jp/>
携帯電話用ホームページ
<http://www.maff.go.jp/mobile/>



刺身とかき揚げの「かあちゃん御膳」(左)、刺身と煮魚の「とおちゃん御膳」(右)、どちらも1,404円



震災の被害を乗り越え
年商は1億円を突破

ところが、順調に開店1周年を迎えようとした矢先、東日本大震災が発生。3度にわたって津波が漁港に押し寄せました。魚市場は地盤沈下、多くの漁船が被災し、「かあちゃん」の店」も建物こそ残ったも

んなで考えました。とくに人気なのがしらすです。
白庭さんは「水産試験場が開発した冷凍技術で、しらすを通年で提供できるようになったことも大きかった」と言います。
当初の狙い通り、食堂が地元で水揚げされる水産物を買上げることで、魚価の安定にも寄与しました。

店の再開すると、事前に懸念したほどの風評被害はなく、それどころか待ち構えていたように客足が戻ったのです。
連休中などは長



新たに建てられた別館(左)。2階は漁港の見える食事処

望のよい客席50の食事処が完成。周辺には他にも地魚料理を出す店が増え、これらを目当てに前浜地区への観光客も増加。今では浜全体が活気づいています。

「漁家の所得も増えましたが、それ以上にうれしいのは女性部の親睦が深まり、店がみんなの生きがいになったことです」と川上さんは笑顔で話してくれました。

積極果敢な事業拡大が功を奏し、現在、来客数は平日で2000〜3000人、土日は4000〜5000人にも。売上は昨年1億円を超え、震災の前年を大きく上回っています。



大洗町漁協は女性部員も多く、女性部のチームワークを生かすことで安定的な運営を行っている

漁師妻たちのめげない気質が お店も地元も元気にさせた

太平洋に面した茨城県大洗町では、大洗町漁協女性部が平成17年から水産物の加工・直販事業に取り組んできました。漁協の積極的な投資もあり、震災を乗り越え、大きく売上を伸ばしています。

文／下境敏弘



大洗町漁協の女性部。現部長は川上悦さん(最前列の右から2人目)

確かに、食堂の経営は素人です。失敗して漁協に迷惑をかけるわけにはいきません。本格的に働くとなると、家事との両立も大変に。それでも有志が中心となってみんなで話し合う中、「せっかくのおいしい魚をもっと多くのの人に楽しんでもらいたい。何が何

「漁協内には、素人に食堂の経営ができるのか、という慎重論もありましたが、女性部の有志のみなさんは諦めずに準備を進めました。そのパワーに圧倒されました」と振り返るのは、大洗町漁協参事の白庭明伸さん。

当初は思うように売れなかったのですが、続けているうち、新鮮な魚介類を用いた食堂の料理の評判が口コミで広がり、盛況になったのです。

この人気に注目した大洗町の小谷隆亮町長や漁協の役員会が、女性部に本格的な食堂の運営を持ちかけます。

大洗町漁協は大規模で、女性部員数も県内の漁協で有数の多さです。この女性部のチームワークを生かすことで、安定的な運営を行っています。

女性部の45人は3班体制を組み、1週間交代で働くことにしました。メニューは、魚を知り尽くした漁師のかあちゃんである女性部のみ

でも成功させて地域の漁業の役に立とう！」と気持ちが一気にまとまりました。

いったんやる、と腹を決めた漁師のかあちゃんたちは底知れぬバイタリティーを発揮し、一致団結して開店に向けて邁進します。中小企業診断士を招いて経営の勉強会を行い、接客研修、衛生管理指導を受けるなど着々と準備を進め、ついに22年4月に大洗町漁協の直営食堂「かあちゃん」の店」を開店しました。

上 一番人気のメニュー「生しらす丼定食」972円
左 連日のにぎわいを見せる「かあちゃん」の店



漁師のかあちゃんたちの新鮮な魚料理が評判に

「このあたりは船びき網漁のしらす名物ですが、漁期は限られ、漁獲量も日によって差があります。何とか売上を安定させたい、という思いがありました」と語るのは大洗町漁業協同組合女性部部長の川上悦さん。

また、水揚げされる魚には、数

茨城県大洗町 大洗町漁協 直営食堂 かあちゃん

東日本の
復興・復興に向けて

明日を
つくる

vol.4

