

## 魚のよさを 地元の人達から

阿久根市漁協婦人部

上 松 信 子

### 1. 地域と漁業の概要

私達の住む阿久根市は、鹿児島県の北西部に位置し、東シナ海に面しており、水産の町として知られている。約40kmに及ぶ海岸線は変化に富み4漁港を有し、第三種の阿久根漁港は、県外の旋網船の水揚げもあり、周辺地域の中心的漁港である。

市内には北から黒之浜・阿久根市・西目の3つの漁協がある。市中央に位置する私達の阿久根市漁協は、組合員数428名で、旋網・棒受網・一本釣り・ごち網など多種多様の漁船漁業が営まれており、平成6年度水揚量は58千トンで、水揚金額は62億円である。

### 2. 研究グループの組織及び運営

私達婦人部は昭和33年に発足し、現在の部員数は196名で、部長1名、副部長2名、監事2名という役員構成となっている。

主な活動は、魚食普及、天然石けん普及、貯蓄・共済の推進、集団健康診断、お返し廃止のし袋普及運動等である。天然石けん運動は、部員へはもちろんのこと、地域の婦人の方々に対しても広く普及に努めている。共済推進は、毎年11月頃『推進の日』を決めて、漁協役員と共に各家を回り、運動を積極的に行っている。健康診断については、市・厚生連・漁協等の協力により、集団検診及び検診結果報告会（健康管理学習）を行い、成人病の早期発見・治療を呼び掛けている。

### 3. 活動課題選定の動機

阿久根市の主な漁獲物は、イワシ、サバ、アジ等の青物である。大量に獲れると魚価が安い上に、魚離れのため売れない。最近、魚離れは若者だけでなく、主婦層にも広がっているのが現状のようである。以前、イワシが大量に獲れ、漁協が地元の一般市民の家を回り無料配布したことがあった。もらうのは年配の主婦だけで、若い主婦は「捌けない」「焼いた時の煙が嫌」「臭くなる」と言い、ほとんどもらう人がいなかった。県内でも有名な「水産の町」の名が廃り、とても残念で堪らない。

地元の水揚げされる魚をまず地元の人達に知って食べてもらおう、魚のよさをわかてもらおうと、魚食普及を重点的活動として魚の捌き方と魚料理の講習会を実施してきた。

#### 4. 研究・実践活動の状況及び成果

##### (1) 水産教室

漁業後継者育成の一環として、市内中学3年生、主に男子生徒を対象とした水産教室が、市の水産課の主催により毎年開かれる。漁業を身をもって体験することにより、海に親しみ、漁業に対する理解を深め、その魅力を感じてもらうことを目的としている。今年で31回を迎え、卒業生は800人程になっている。私達は、この教室において魚食普及を図っている。

夏休みを利用して2泊3日のキャンプが行われる。その中で私達婦人部が、魚料理を中心とした食事の世話をしている。また、11月に開催される教室では、私達婦人部員がマンツーマンで、参加した生徒に魚の捌き方や調理方法を教えている。ほとんどが男子生徒なので、魚に触れることは平気であるが、調理はなかなか思うようにならないようである。でも手つきのいい子もいて、こちらが驚かされることもある。

##### (2) 魚料理講習会

一般市民に対し魚料理講習会を行っている。以前、私達の力だけではなかなか人を集めることは難しいので、各地域の婦人会にお願いし参加者を集めて行っていた。

5年程前、イワシが大漁に獲れ、市より漁協婦人部の魚料理講習会を是非協力させて欲しいと言われた。私達の努力が認められとてもうれしかった。市が経費を負担し、有線放送・パンフレットで市全域に呼び掛ける。より多くの人が参加できるように市内3～4地区において開催される。

最近の女性は、昼間仕事をしている方が多いようである。仕事を終えてからの夕食作りは面倒で、スーパーの惣菜で済ませたりと、つつい手を抜きがちになり、魚を捌いて料理することなどほとんどなく、ますます魚離れが進んでいるようである。

以前は昼間に開いていたが、参加者が思うように集まらなかった。そこで、夜7時からの開催に変えたところ、仕事や家事を終えた主婦がぐんと増え、男性の姿も見られるようになった。嬉しいことであり、回を重ねる度、やりがいが増す。メニューは、農業改良普及員の指導を受けながら、身近な魚を使い、男性でも手軽に調理できるように、しかもアイデアを凝らしたものを考えている。メニューに参加者の関心が集まり、参加者数にも影響を与えるので、毎回のメニュー決めには頭を悩ませている。大変ではあるが、楽しみでもある。

進め方としては、まず、婦人部の方で料理の作り方を説明して調理指導している。その後、婦人部員が各グループに加わり詳しく分かりやすく教えている。私達が手早く捌く姿を見て、こんなに簡単にできるものかと驚かれる。最初は、参加者も魚を捌くことに抵抗があるようだが、徐々に慣れてくるようである。私達も楽しく講習しており、講習会を通じていろんな人達との交流が深まった。

また、年2回程、農協、生協、生活改善グループといった他婦人団体を対象に、婦人部間の交流と魚食普及を目的として、魚料理講習会を開催している。私達婦人部が材料を準備し、その時々にと一つの団体に対して3品程魚料理の実習をしている。この講習を始めて10年程経つが、参加された他婦人部の方々にとても好評で、今後も続けて欲しいという声が多く聞かれる。

## 5. 波及効果

私達の活動を料理講習会等を通じて知ったようで、阿久根農業高校の先生方から、「学生が県外へ就職した時、魚の捌き方も知らないようでは、水産の町・阿久根の名を汚す。恥ずかしいことだ。是非、うちの生徒にも指導して欲しい。」ということで私達に声がかかり、高校生へ料理講習を実施した。

また、阿久根中学校の先生からも、新鮮なイワシを給食の材料に使いたいという要望があり、フライ用に下ごしらえをして提供したこともある。生徒達から「魚はあまり食べないけど、給食で食べたらいいしかった」「また給食に出して欲しい」という声が多く聞かれた。

料理講習会等では私達婦人部が教える立場である。参加者からいろいろな質問を受ける。それに的確に答えられるように、また捌き方や調理の腕を磨くため、婦人部員同志が魚の知識を深めるとともに、調理技術の習得・向上のために勉強をするようになった。婦人部の団結も強まり、やり遂げた喜びを分かち合い、みんながひとつのことに向かって力を合わせることの素晴らしさを一層共有できるようになった。現在では、健康食品としてのPRを図るため、魚の優れた栄養価を十分理解しなければならないと、そういった知識習得に励んでいる。

## 6. 今後の計画と問題点

今後の計画としては、魚離れしている現代っ子に地元のイワシに関心をもち食べてもらうため、学校給食に曜日を決めて『阿久根のイワシを食べる日』という日を設定できるよう、給食への魚の取り入れを働き掛けていきたい。

料理講習会は、参加しにくい地区等へこちらから出向いて講習会をしたり、今まで実施したメニューを編集しその配布を計画している。

また、加工品の開発として、今のところサバの燻製を考えている。近年イワシの不漁が続いており、イワシが手に入りにくくなってきた。イワシに代えてアジ、サバを使ったメニューを研究しているところである。今後も魚料理講習会を継続実施し、地域に根ざした魚食普及活動を精一杯粘り強く続け、地元の活性化に貢献していきたいと思う。

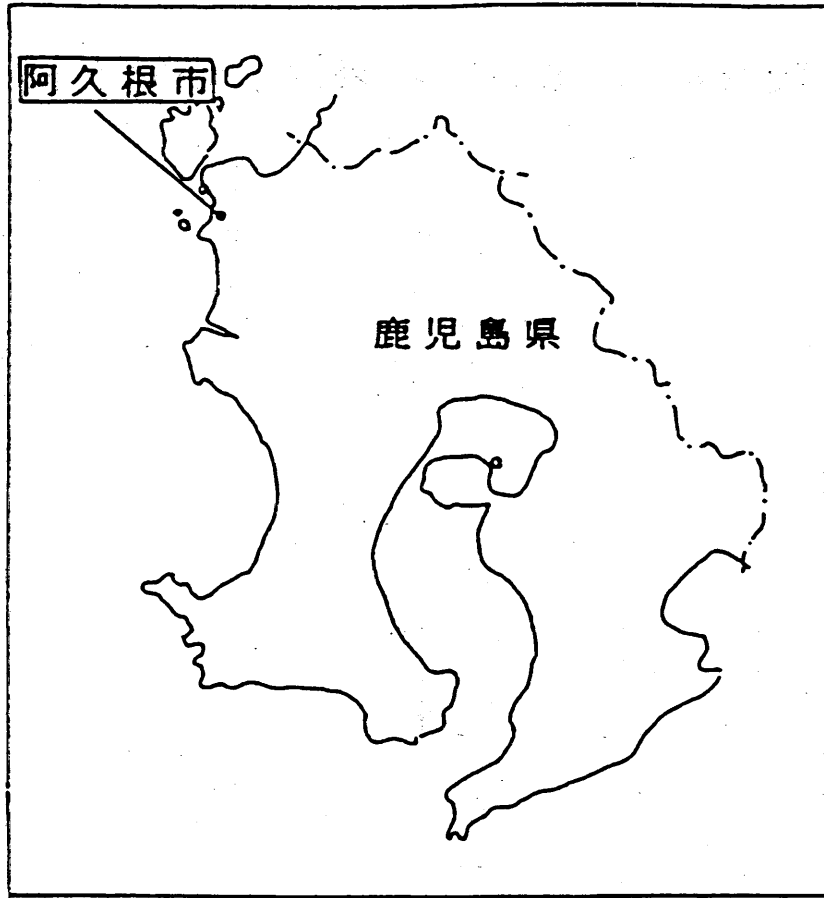


图 1 位置图

図 2

年度別の水揚量・水揚額推移表

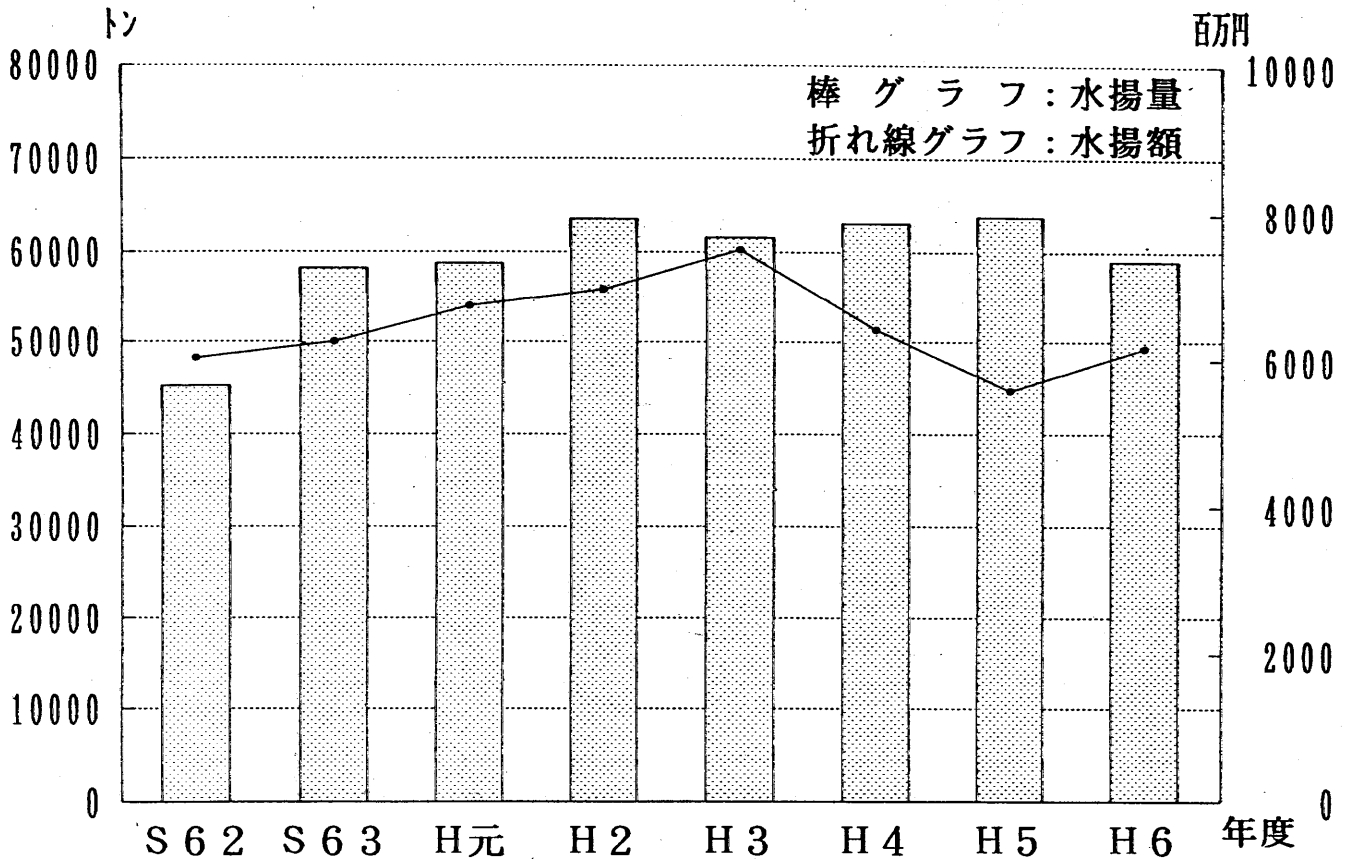


図 3

平成 6 年度 魚種別漁獲割合

