

「もっと もっと サカナ! もっと もっと 元気!」

— 世界一の長寿国日本 21世紀も —

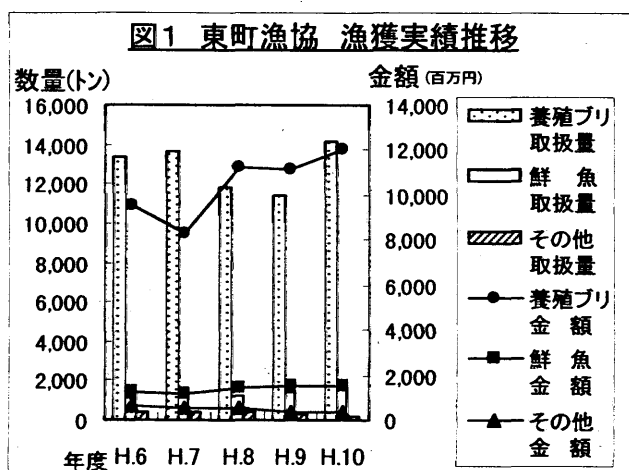
東町漁協婦人部
浜畑加代子

1. 地域の概要

豊かな自然の恵みに囲まれた東町は、大小21の島々からなり、東は八代海に面し、九州全土を臨み、西には長島海峡を挟んで天草と対峙し、日本でも有数のブリの産地として知られている。(位置図)



(位置図)



2. 漁業の概要

東町漁協は、鮮魚水揚1,478トン、約15億円、ブリ養殖水揚14,160トン、約120億円、組合員509名(うち養殖業者163名)である。特に養殖業においては、二十年来、生産者の顔の見える安全で安心出来る東ブランド「ブリ」として国内外からも高い評価を受けており、加工場は、養殖ブリの加工にお

いて全国初のHACCPの認証を受けたことで、トップレベルでの衛生管理のもと「より安全で品質の高いブリ」を供給する漁協としてその名を馳せている。(図1)

3. 組織と運営

東町漁協婦人部は、昭和36年に貯蓄推進運動を目的に20数名で発足した。

現在、部員198名(13支部)、活動費約200万円で運営しており、重点活動事項(表1)を掲げ、漁協、青壮年部と連携し、漁協事業にも積極的に参画している。

総会や研修会等には、多くの部員が参加できるように趣向を凝らし、講演、抽選会を取り入れたり、研修旅行や、フラワーアレンジメント教室も行っている。

環境保全運動としては、日頃より漁船のゴミ箱設置を呼びかけ、「海の日記念行事」には、漁協、青壮年部、子供たちとで海岸清掃をしている。また、各種イベントでは、天然石けんの販売とPRを行い、総会の記念品やお歳暮にも利用している。

また、青少年の健全な育成のために、20年前より毎月5日を「子供をみつめる日」と決め、各家庭ごとに黄旗を掲揚し、親子の対話の促進を図っている。各支部に設置してある「親子文庫」へ本を毎年増冊する他、青少年の非行防止のために事業費の中から町の図書館に寄付をし、子供達への良書購入に役立てている。(記事1)

(表1) <重点活動事項>

活動事項及び内容
(1) 家計簿記帳促進。 明るい漁村を築くために、生活の設計を立てながら節約運動を行い、「お返し廃止」のし袋等の地域への利用普及を推進する。
(2) 食生活の改善。 野菜の種苗配布＝地域住民との交流を図りながら魚食普及、菜園づくりを推進し、実践活動に努める。
(3) 海をきれいにする運動。 ① スローガン 合成洗剤追放の輪を町民一帯に広げ、各商店においても合成洗剤は売らない運動を強化しよう。 ② 呼びかけの言葉 「海は命。海を愛する心はひとつ」 ③ 合成洗剤3ない運動 「買わない、使わない、贈らない」
(4) 小、中、高の教育の場を借り、魚食普及運動に努めるとともに、合成洗剤の有害性について、また、河川、海の汚染など更に環境保全に対する認識を深める。
(5) 海岸清掃については、各地区の組合員等の協力を得ながら実施する。漁協事業への積極的参加、協力に努める。
(6) 貯蓄推進にあたっては、年2回はもとより月々のコインカレンダー貯金に努め、人間ドックの積立と漁業者として安心して働くため、漁業者年金総加入の強力的な推進に努める。
(7) 毎月5日を「子供を見つめる日」として普及させ、黄旗を掲揚。「海の子作品」募集を得て、優秀作品を表彰するとともに「親子文庫」の活用により漁村子弟の学力向上に努める。
(8) 古切手収集、廃油利用の石けんづくり、寝たきり老人の看護講習等を手がけ、また「若妻会」の結成を促進する。

4. 活動課題選定の動機

昭和50年頃から、魚食普及のために魚料理講習会を開催し続けてきた。しかし、カルシウム不足の子供や老人の骨粗鬆症が増えているという現状であった。

今から10年程前、魚を食べると頭の働きがよくなるDHAやEPAの効果が見直され、「魚」が注目されてきた。そこで、自信と誇りを持って「地元の魚のよさをもっともっと普及させて、もっともっと元気になってもらおう！」と、決意を新たに、まずは地元の子供たちへの魚食の定着と、魚料理講習会の開催を広範囲に展開していくことにした。

5. 活動の状況及び成果

魚食普及活動をとおして、部員自身の調理上達にもつながることを目標に、部員へ対してはもちろんのこと、地域内外のあらゆる人を対象に魚料理講習会を開催していった。

また、地域や漁協の各種イベントにも青壮年部と協力し、積極的に参加している。

(1) 魚料理講習会の開催

① 近隣地区漁協婦人部、地域内の異業種女性団体

近隣の5漁協婦人部で情報交換や交流を目的として毎年研修会を開催しており、そこにおいて魚料理講習会を実施した。また、異業種女性団体と共に、地元の魚を使った調理講習会を実習した。他団体との講習会は、お互いの料理を教え合うなど学ぶことが多く、自己研鑽の場となっている。

② 赴任教員・その奥様方、単身赴任の先生

町内の小学校に赴任してきた先生とその奥様を対象に、特産であるブリを使って開催している。また、単身赴任や独身の先生には、さばき方を中心に教えている。

③ 町内外の小・中学生やP T A（高尾野小学校、P T A、鷹巣、川床中学校）

子供の魚離れが進む中、小・中学生に対しては、ブリのおいしさを知ってもらおうと同時に、自分でさばき、魚料理に親しむことで、魚についての理解を深めてもらい、また、海の環境保全についても一緒に学習した。（記事2）

P T Aの方へは、家庭で魚料理が食卓に並ぶ機会が増え、子供たちへの啓発にもつながればとブリP Rを働きかけている。

④ 東京、大阪、鹿児島市の一般主婦

平成7年は、ブリ養殖業界がかつてない不景気に陥ったこともあり、漁協と連携して東町のブリのブランドを末端消費者に理解してもらい、普及させようということになった。そこで、思い切って、「都会の主婦に直接アタックしてみよう！」ということで、県の広報事業を利用し、同年2月に、東京、大阪、鹿児島市の一般主婦を対象に『養殖ブリ・養殖アオサの料理教室』の開催を企画した。（記事3）

会場は、辻クッキングスクール協力のもと、東京で2会場、大阪で2会場それぞれで100名ずつ、鹿児島市で1会場で実施した。参加者は、最初は「養殖」という呼び名に天然より劣る」という固定観念を持っていたようだったが、実際に自分で魚をさばき、いろいろ加工調理していくうちに、「ブリは捨てるところがないし、おいしいですね。」「こんな調理方法もあったのですか。」と驚かれ、大変喜んでいただいた。

終了後のアンケートでは、「養殖のイメージが良くなった。」=80%、「この企画を続けて欲しい。」=90%という集計結果であった。

その他に、「東町のブリを選んで食べるようにしたい。」とか、「魚を利用する気になった。」などの回答もあり、ブランド化をすすめる上で大変良い機会であった。

(2) イベントへの参加・協力

① 町主催「ブリのつかみ取り大会」

毎年恒例の「ブリのつかみ取り大会」には、子供からお年寄りまで2～3千名が集まる。子供たちがつかまえたブリを、青年部がめめ、婦人部は試食用の刺身づくりをしている。以前は、大皿に盛りつけていたが、大勢が集まるとなかなか全員に行き渡らないうえ、時間が経つと見た目が悪いせいか少しづつ皿に残っていることがあった。

そこで、少人数で食べられるように小さめの皿で出すようにしたところ、試食された方から、「より新鮮な感じで安心して食べられる。」とさらに満足していただけるようになった。

② 漁協主催「水産の日記念行事」

「水産の日」（8/19）には、漁協にブリの試食コーナー（約3千名分）を設け、婦人部員約50名で、4～5kgのブリ約100本をタタキと刺身の姿づくりしている。20数年続けているが、大変、好評を得ており、またたく間になくなってしまいうほどである。

また、当日は漁民供養場公園で魚介類の霊を供養すると共に、海の恩恵への感謝と後世への豊漁祈願・海上安全の祈願のために、婦人部員役員が献花を行っている。

6. 波及効果

活動を続ける中、料理雑誌、TVなどから魚料理紹介の依頼を受けるようになった。

平成4年、主婦と生活社より、「私の自慢料理」として東町のブリを紹介して欲しいとの依頼を受けた。東町のブリを全国の主婦に知ってもらおう絶好の機会であった。

平成5年、6年には、県内各地の魚を持ち寄っての魚料理講習会（県漁婦連主催）が開催され、東町からはブリ料理を10品紹介した。それは『浜自慢・お魚料理「メニュー集」』として冊子になり、県内外の方々へ送付された。（表2）

その後も平成5年に、県内のTV局より「かごしま味な出会い」という番組の中でブリ料理を紹介したいとのことで、婦人部役員で撮影に臨んだ。平成11年にも、NHKから「旬」の魚料理を紹介したいとの依頼を受け、最初はイカを使った料理とのことで、「イカ飯」を紹介した。同年、11月にも再度依頼があり、ブリを使った料理として基本編「ブリのたたき」、応用編「ブリ大根」として2回放映された。ブリは頭から尻尾まで残さずおいしく食べられ、栄養豊富であることをPRした。（表3）

魚食普及活動をとおして、部員の魚料理の腕が上達し、アイデアの発想も豊かになった。

平成9年、町主催「東町産業、健康、福祉まつり」の中で、町の特産品を使った料理コンクールが開かれた。応募総数約50点中、上位3賞を漁協婦人部が独占した。（表4）

（表3） 依頼のあった雑誌、番組名と紹介した魚料理

年	雑誌・番組名	紹介したメニュー
平成4年	わたしの自慢料理 「主婦と生活」社	「ブリ大根」「ブリのかば焼き風」 「ブリと山芋の和え物」「ブリの味噌漬け」
平成5年	「かごしま味な出会い」 KTS鹿児島テレビ	「ブリのレタス巻き」「ブリの南蛮漬け」 「ブリ、ナス、ピーマン中華炒め」他10品
平成11年6月	「発見ふるさとの味」 NHK鹿児島放送局	イカ料理「イカ飯」「中華イカ飯」「イカサラダ」 「イカとスッキーニ炒物」「イカムチ」他5品
11月(2回)		ブリ料理 基本編「ブリのたたき」応用編「ブリ大根」 「ブリカマ塩焼き」「抹茶入ブリスパゲッティ」他10品

（表4） 平成9年「産業、健康、福祉まつり」町の特産品を使った料理コンクール

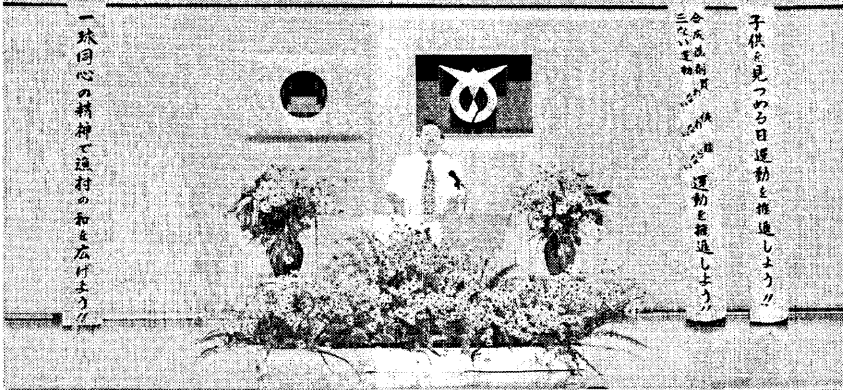
賞名	作品
最優秀賞	「ブリとバレイショの卵とじ」
優秀賞	「イカとバレイショの包み煮」
優良賞	「タコとバレイショのシューマイ」

7. 今後の課題と問題点

私たちの課題は、魚を県内外の消費者まで浸透させることと、きれいな海を子孫に残すことである。そのためには、魚料理講習をとおして「安全で安心できる魚」を消費者に理解してもらうことである。学校給食にももっと魚の利用を働きかけていきたい。

日常の活動の中で、常に原点に戻り、足元を見つめ、地道に、草の根運動として取り組むことが大切である。自分たちの活動や生き方が、今後の子供たちのためになると信じてこれからも続けていきたい。

第25回東町漁協婦人部通常総会



総会風景

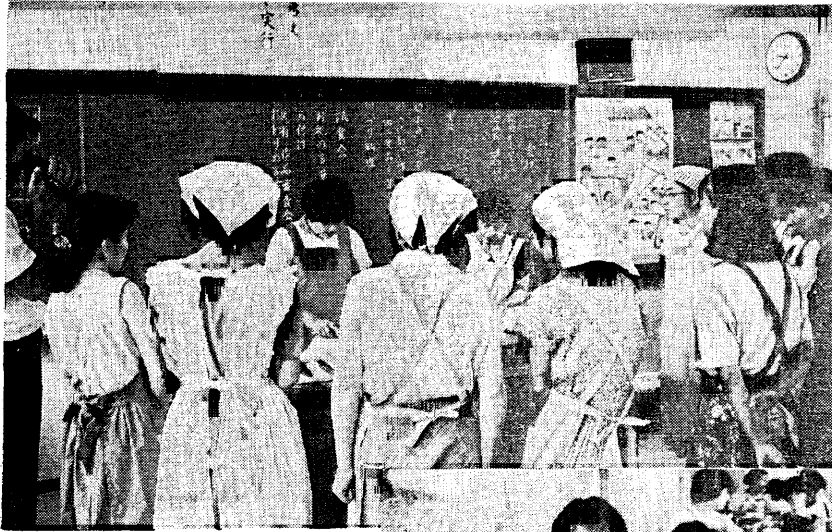
フラワーアレンジ ジメント教室



海岸清掃

天然石鱈販売





赴任教員への 魚料理教室

小學校生徒と PTAとの魚料理 教室

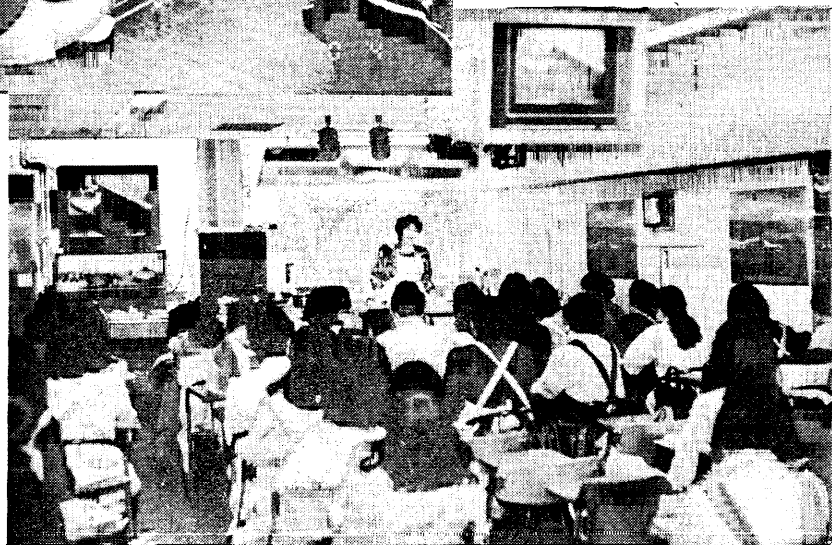


中学生への 料理教室

(試食風景)

養殖ブリ・養殖アオ サの料理教室

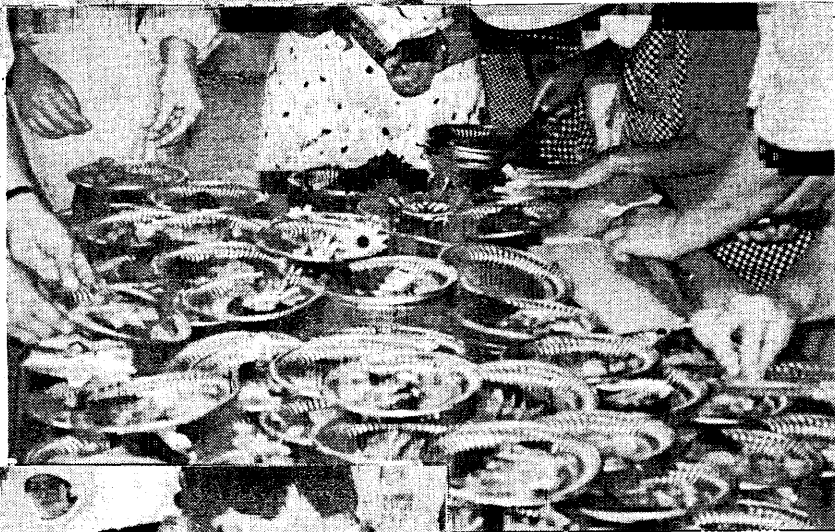
(実習風景)





「ブリのつかみ 取り大会」

ブリのつかみ取 り大会 (試食作り)

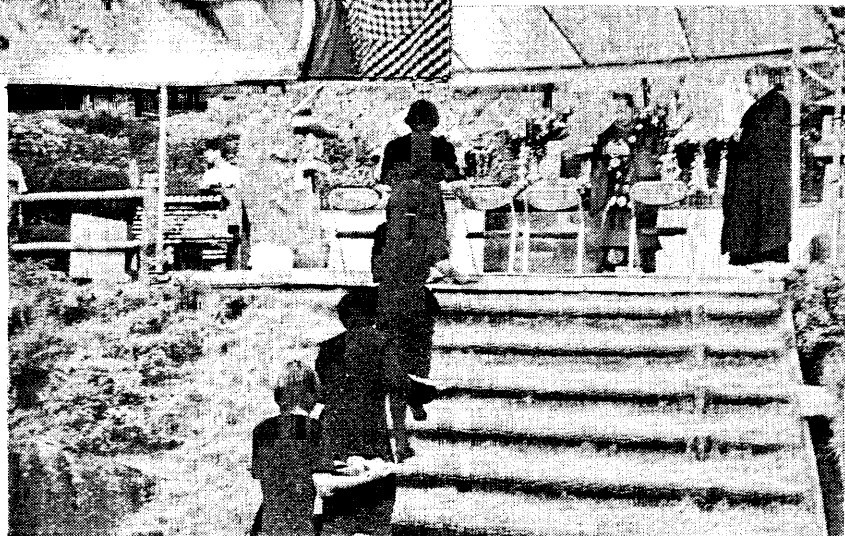


「水産の日」

ブリの姿づくり
(作業風景)

「水産の日」

(婦人部役員による
献花)



図書の実に

役立てて

— 漁協婦人部が

— 図書館に十万円寄付—
東町漁協婦人部（宇都鈴江部長 部員数百八十六人）の濱ミチエ副部長と寄川浪子副部長が教育委員会を訪れて、町立図書館（館長 中村教育長）に十万円を寄付しました。

教育委員会では、東町図書選定委員会に本の選定を依頼する予定。子ども向けの本や、新刊本などを購入して、図書館蔵書の充実をはかっていくこととなります。



教育長へ封筒が手渡されました。

（記事1）
広報あづま
平成 10 年 5 月号より

（記事2）
南日本新聞
平成 5 年 7 月 25 日より

ブリの味知ってね

東町漁協
婦人部 多彩な料理でPR



ブリをおろすところを興味深く見学する子供ら

ブリのおいしさを子供たちに知ってもらおうと、出水郡高尾野町の町立公民館で二十一日、県内トップの産地である東町漁協婦人部（宇都鈴江会長）のメンバー六人が、多彩なブリ料理を紹介した。

同婦人部では五匹のブリ三匹を使い、中華風トウガラシいため、ブリとワカメの白あえ、コンブ巻きなど、独自に考え出した九種類のメニューを手際よくこしらえた。

夏休みに入ったばかりの高尾野小の子供たち三十人も調理に立ち合った。目の前で見ることがはかれるのを見ながら「魚を食べると頭がよくなるって知っていますか」と尋ねられると、子供たちは「知ってます」と元気よくこたえていた。

宇都さんは「調理実習を通して、地元でおいしい魚を食べられることや海の環境美化の大切さを子供たちに理解してもらえれば」と話していた。

養殖ブリ料理教室 開催

去る二月八日（水）、東京・渋谷の辻クッキングスクール渋谷校（味田節子校長）において、鹿児島県の東町漁協主催による「養殖ブリ、アオサノリの料理教室」が、一般参加者約五〇人を集めて行われた。同会は、末端消費者に同町ブリのブランドを知ってもらい、更に養殖ブリ全般への理解も深めてもらおうと企画されたもの。東京と大阪で計四回開かれ、二〇〇人の参加者を得た。

当日は、初めに同漁協宮漁指導課の石田幸生氏が、養殖ブリの成長経緯・肉質・安全性・値段、東町ブランドなどについて判りやすく解説。続いて、同漁協の宇都鈴江婦人部長が調理講師として、ブリのたたき、ブリとアオサの白



宇都鈴江婦人部長。

（記事3）
緑書房「養殖」
平成 7 年 3 月号より

和え、ブリのレタス巻きなどの作り方を説明した。その後、実習へと移り、参加者たちは出来上がった料理に舌鼓を打っていた。

養殖魚のブランド化の必要性が指摘される昨今、消費者に直接アピールする企画を実行した同漁協の姿勢は高く評価されよう。消費者から逆指名されるような強力なブランドを形成するためには、こうした積極的な方策が欠かせないはずだ。なお、辻クッキングスクールでは今後も養殖魚を食材とした料理教室を開催していく意向である。興味のある読者は本誌編集部までお問い合わせを。



調理実習の様子。

