

魚を通しての都市住民との交流  
「浜のかあさんと語ろう会」での魚食普及に取り組んで

女川町漁業協同組合婦人部  
部長 阿部 幸子

### 1. 地域の概況と漁業の概況

寒流の親潮と暖流の黒潮が交錯する「世界四大好漁場」のひとつ三陸漁場の豊かな水産資源と、三陸リアス式海岸特有の地形に恵まれ、天然の良港が養殖漁場として優れ、古くから牡蠣、帆立、銀鮭等の養殖漁業の盛んな「風光明媚な町」・・・・・・・・それが私達の住んでいる町、女川町です。

### 2. グループ組織と運営

女川町内には、3つの漁業協同組合がありましたが、平成5年10月1日に合併いたしました。

私達、婦人部も親組合の合併に伴い、平成6年7月23日ひとつになり現在9支部。

252名の部員より役員25名を選出、その中から部長1名、副部長4名、会計・書記各1名、監事2名と更に支部長9名の中から代表支部長1名を選任し、各支部の婦人部員との連絡を密にし、女川町及び各種団体の主催するボランティア活動並びにイベントに積極的に参画しています。又、私達の一番身近で大切な食を通じて婦人部員の絆と相互融和を深めるため、仙台市で行われるグリーンプラザ料理講習会に参加するなど女性の地位の向上と豊かで活気あふれる漁村構築の為、微力ながら婦人部活動を実践しております。

尚、年間の活動資金は、部員からの会費、親組合からの年間40万円の助成、更には県漁婦連幹旋品の手数料収入等によって賄っております。

### 3. 活動課題の選定と動機

水産物が時代の求める「健康志向」に適した食品であり、「季節感・旬」の味わいが楽しめる食べ物であることは広く知られていますが、消費者の魚離れは依然として続いています。

私達の婦人部でも、自分たちの漁獲物が消費者にどう受け入れられ、どんな評判なのか知りたいと話題にはなっていました。そのような中で平成10年9月、女川魚市場買受人組合が事業主体となり秋に実施している「おながわ秋刀魚収穫祭」のイベントの中で、女川で水揚げされる魚介類を是非、都会の方々にお伝えしたい、色々な調理の方法を紹介しその結果、魚食普及が図られたらとの発案から「サンマシンポジウム」を開催することに決定いたしました。

早速、「おながわ秋刀魚収穫祭」実行委員長の音頭で、東京都内を会場として全国の浜のお母さん方を招き「浜のかあさんと語ろう会」を主催しているグループ、「ウーマ

ンズフォーラム魚事務局（WWF）」（代表 白石ユリ子さん）と交渉を持ち、協力をお願いしたのがそもそもの始まりでした。

#### 4. 実践活動状況及び効果

第1回の「浜のかあさんと語ろう会」は平成10年12月4日、秋刀魚・牡蠣等の食材は町内有志の方々からご提供頂き、参加メンバーとして、おながわ秋刀魚収穫祭実行委員会、女川町水産農林課、女川水産加工婦人部と私達の漁協婦人部、更には女川町婦人会より総勢12名が東京都板橋区立第二小学校を訪れました。

午前中は小学校の調理室を会場に参加者を8班に編成し、1テーブル10名程度に私達が1名ずつ入り、秋刀魚・牡蠣・どんこを食材として、秋刀魚は、刺身・ハンバーグ・フライに、牡蠣は、生食・フライ・グラタンそれにどんこ汁を併せ調理いたしました。

料理が出来てから参加したPTAのお母さん方と試食をしながら話し合いを持ちましたが、日頃この様な機会がなく、秋刀魚の三枚おろしの仕方、殻牡蠣の剥き方、秋刀魚ハンバーグの作り方等初めて体験したお母さん方が多く、今回参加出来て本当に良かったとの話が数多くの方から寄せられました。

初めて食べる殻付牡蠣、鮮度の良い秋刀魚の刺身、参加された方々よりとても美味しいとの話を頂き大変うれしく、初めての試みでもあり無我夢中でしたが終わってみると充実した一日でした。

板橋区内には57の小学校があり、第2回目の「浜のかあさんと語ろう会」は平成11年11月14日、板橋区立第三小学校でPTA50周年記念行事もかねて開催いたしました。

今回の参加メンバーは、おながわ秋刀魚収穫祭実行委員会、女川町水産農林課、女川水産加工婦人部と私達の漁協婦人部より総勢15名でした。

当日は、前年度の「浜のかあさんと語ろう会」が好評だったこともあり、区長、助役、教育長、更には区内の小学校からも視察の方々を訪れました。

今回は1回目の食材に帆立貝を追加し、刺身・酢の物に調理いたしました。又、調理の際には前年度同様、秋刀魚の三枚おろし、牡蠣の殻剥き、帆立貝へのナイフの入れ方など多くの方に体験していただきました。

#### 5. 波及効果

午前中の試食をしながらの話し合いでは、魚介類が体にやさしい健康食品であることなどを説明しましたが、魚を食べてもらうには、まず料理方法を知ってもらうことがいかに大事であるかを痛感いたしました。

午後からは、小学校の校庭で秋刀魚を炭火で焼いて大勢の皆様にご食べていただきました。

秋刀魚を焼く煙で涙は出るし、11月にしては暑い一日で腰まで汗が流れるなど大変でしたが、参加者からは、

「炭焼きサンマ最高です。」

「ホタテの大きさに感動しました。」

「サンマの刺身が食べられるなんてすごい。」

「いろいろな魚料理を教えてもらって、魚料理が身近になりました。」

「他の小学校でも実施してほしい。」

「又の集いを待っています。」

などの話が数多くありました。帰ってからもお礼のお便りを頂き、多くの方から前年にもまして好評を得たと思います。

二度にわたり「浜のかあさんと語ろう会」に参加させて頂きまして、女川で水揚げされる魚介類の料理を通じて、一つの食材でも多様な調理方法があることを都会のお母さん方に知って頂くことが出来ました。又、子供たちには新鮮な魚介類の美味しさを伝えることが出来ました。

## 6. 今後の活動計画

この様なイベントは、一漁協婦人部単独で催し出来るものではなく、今後も継続して参加する為には多くの方々、行政の協力なくして出来るものではありません。

生産者と消費者とを結ぶ役割を私達漁協婦人部で担うことが、魚食普及の一助になると考え、婦人部員一同が料理講習会で得た調理方法を参考にし、新しい料理のレシピを追加出来るようアイデアを凝らしています。

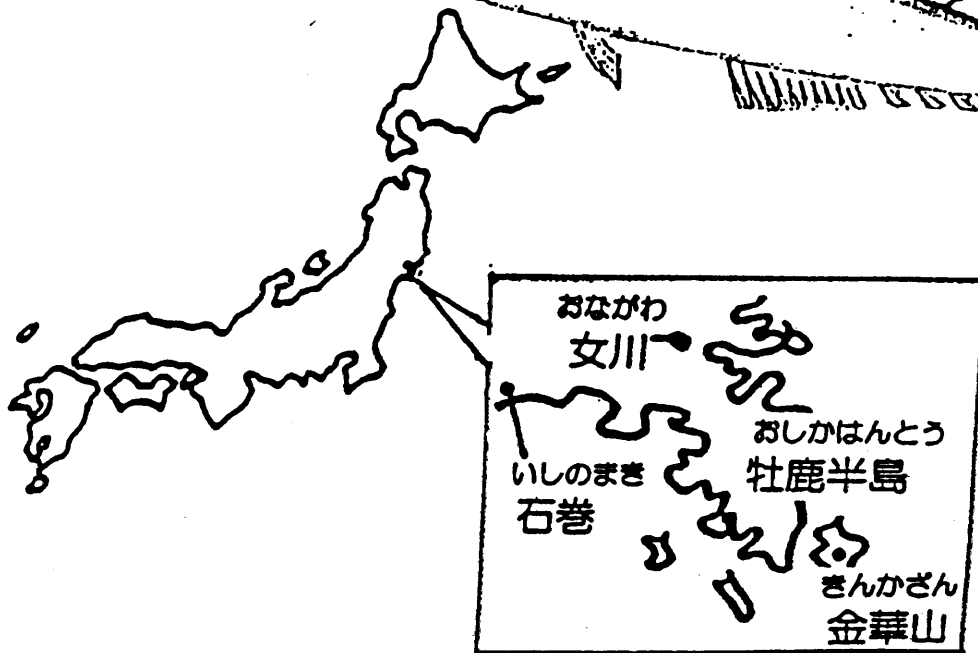
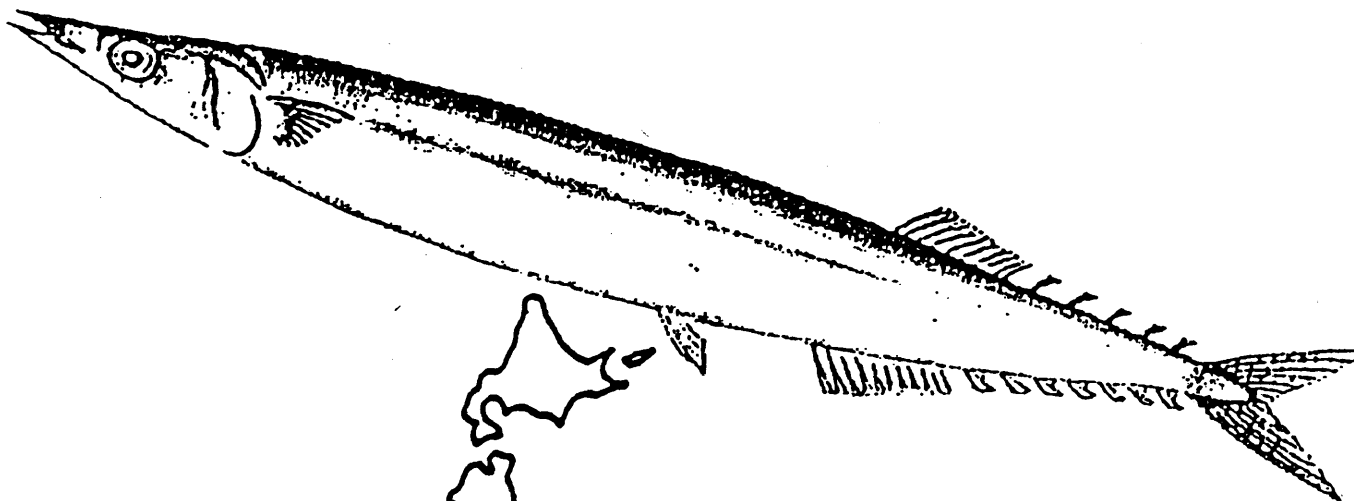
多くの方々と交流を行い、女川で水揚げされる魚介類を紹介し、魚食普及を図る為に今後もこの様なイベントに積極的に参加し、「目黒の秋刀魚」ならぬ「板橋の秋刀魚」として定着するよう息の長い活動を続けたいと考えています。

# ウーマンズフォーラム魚 (W F F)

「浜のかあさんと語ろう会・板橋区」

宮城県・<sup>おながわ</sup>女川のとうさん!  
かあさん!

テーマは “サンマ・カキ・ホタテ”



「ウーマンズフォーラム魚」事務局

〒104-0061 東京都中央区銀座3-12-15

TEL. 03 (3546) 1291 FAX. 03 (3546) 1164

E-mail. gyo@ebony.plala.or.jp

\*会員募集中! いつでもご連絡ください。



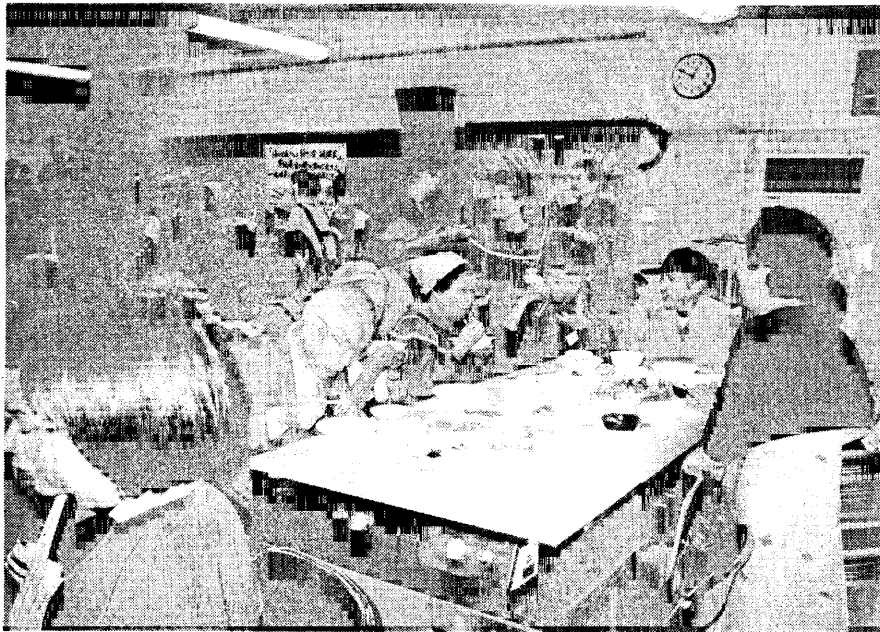
秋刀魚の捌き方



かきの殻剥き



ほたて貝の剥き方



試食会



試食会



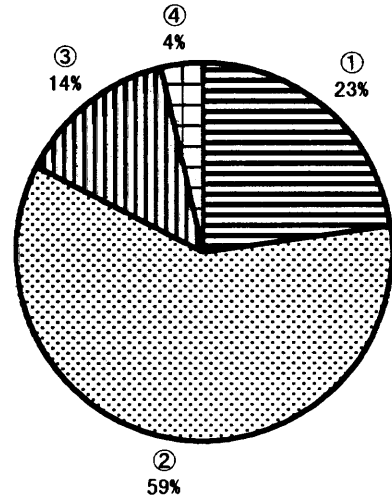
秋刀魚の炭火焼き

## 「浜のかあさんと語ろう会」アンケート回収結果

配布枚数	100枚
回収枚数	61枚
回収率	61%

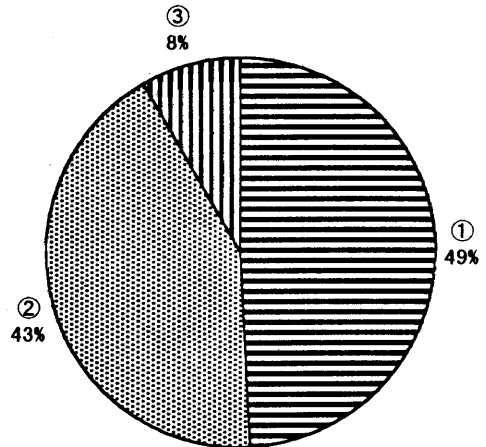
Q、1 本日開催のイベントを、何で知りましたか。

- ① WWF(ウーマンズフォーラム 魚)の紹介 (13人)
- ② 学校・PTA・知人からの紹介 (34人)
- ③ 新聞報道等による (8人)
- ④ その他 (2人)  
・友人



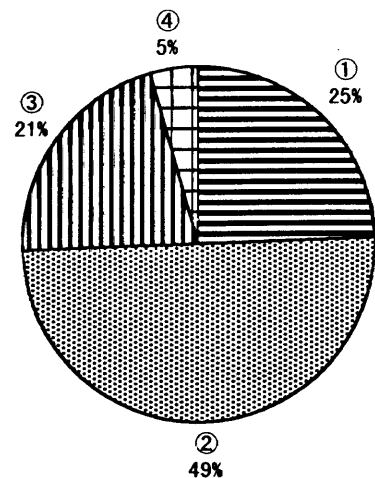
Q、2 新鮮な魚介類が水揚げされる、宮城県女川町(おながわちょう)をご存じですか。

- ① 地名は聞いたことがある (30人)
- ② 知らない (26人)
- ③ 女川町に行ったことがある (5人)
- ④ その他 (0人)



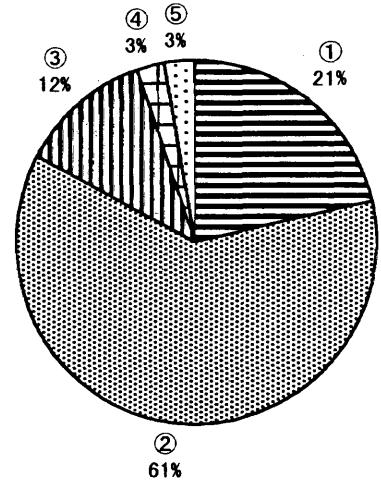
Q、3 皆様のご家庭で魚を食べる場合、どのような料理方法が多いですか。

- ① 刺身等にして、生で食べる (27人)
- ② 焼き魚として食べる (55人)
- ③ 煮物・鍋物等で食べる (23人)
- ④ その他 (5人)  
・洋風アレンジ  
・揚げ物  
・蒸し物



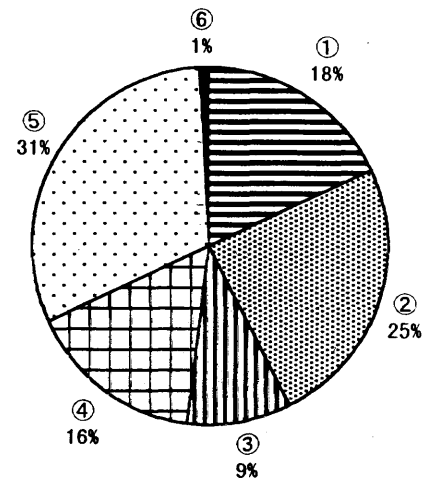
Q、 4 食卓に魚料理をと考えた場合、何が一番気になりますか。

- |           |       |
|-----------|-------|
| ① 値段      | (16人) |
| ② 鮮度の善し悪し | (46人) |
| ③ 調理が面倒   | ( 9人) |
| ④ 衛生管理が不安 | ( 2人) |
| ⑤ その他     | ( 2人) |
- ・気に入らない  
・ダイオキシン



Q、 5 魚食普及宣伝のために、何をすれば有効と考えますか。又、消費者として、産地に求めるものは何でしょう。

- |                   |       |
|-------------------|-------|
| ① イベントの開催         | (19人) |
| ② 消費地での地場産品の販売宣伝  | (26人) |
| ③ 食べやすく調理した品の店頭販売 | (10人) |
| ④ 低価格にする          | (17人) |
| ⑤ 調理・料理方法の宣伝      | (33人) |
| ⑥ その他             | ( 1人) |
- ・産地情報



Q、 6 その他、お気付きの点や希望するものがあれば、ご記入願います。

- ・新鮮な、サンマ・カキ・ホタテを多種の料理法で頂けてとても美味しかった。
- ・サンマの刺身の作り方を覚えられて良かった。
- ・郷土料理があれば、教えてほしかった。
- ・今回、女川という漁港を知り、魚に興味を沸いてきた。また、子供に沢山食べさせたい。
- ・カキが大変美味しかった。
- ・大変好評で楽しかったし、美味しく魚を食べることができましたが、少し人数が多く調理の手順がうまくいかなかったこともありました。
- ・いらして下さった方々がとても親切、真剣に一つ一つやっている姿、早くから起きていらした姿、感動しました。
- ・新鮮なサンマを頂き、久しぶりの贅沢をしました。
- ・美味しい魚料理は体にも大変良いという事をもっとアピールする方法を考えよう。
- ・また、このようなイベントがあると良い。
- ・正直に言って、サンマは塩焼きしか食べた事はありませんでしたが、新鮮なサンマはどんな料理にしても美味しいものですね。