

婦人部パワーと地域活動 — 女性の感性をいかした地域活動の展開 —

山形県漁業協同組合婦人部

念珠関支部長 佐藤洋子

1、地域概況

私の住んでいる温海町鼠ヶ関地区は山形県庄内浜の南端にあり、新潟県の山北町に隣接しており、農林水産業と観光が盛んな所である。春は雪解けとともに磯釣り客が訪れ、夏は海水浴、秋は黒たい釣りでもにぎわう。地区内には奥羽三関の一つと言われる「念珠関所」がある。

2、漁業の概要

地域内の漁業経営体は98経営体で小型底びき網漁業や、はえなわ、刺網漁業を主体とした漁船漁業が盛んであり、平成7年の漁業生産は1700トン、8億100万円であり山形県全体の約2割を占めている。

3、研究グループの組織と運営（婦人部支部組織と運営状況）

私たちの支部は町内の鼠ヶ関、早田、小岩川、大岩川の4地区の部員で構成され、部員数77名である。支部の運営として支部長、副支部長が各1名、役員が15名で構成されている。常に役員相互の意志疎通をはかりながら楽しく活動できるように心がけている。

4、研究・実践活動課題設定の動機

婦人部員の加入状況は、減少状況にあり、婦人部活動を活発にすることは大きな課題である。しかし地域には若い漁業者が他地区よりも多くいることは、心強いことである。婦人部活動は地域とがっちりスクラムをくんで漁協婦人部としての特徴ある活動を展開していくことが組織の活性化につながることはないかと思っている。

5、研究・実践活動状況及び効果

(1) 「全国大漁旗フェスティバル」が地域に定着

私たち地域漁業者の一大行事に「全国大漁旗フェスティバル」がある。この企画は地域漁業の活性化と地元産の魚をピーアール、漁業後継者の育成を目的に5年前から夏いか漁の盛んな5月の連休に開催される。全国各地から入港する漁船や県内漁船の協力をえて約1300枚の大漁旗を大空にはためかせながら、地元で水揚げされた魚介類の直売や漁師の魚汁コーナー、私たち婦人部の出店、チビッコの魚つかみなど多彩な催しで多くの人でにぎわう行事である。当日 私たち婦人部は朝5時に漁協に集合し、青年部や関係者のおにぎりづくりから始まる。作業する台所はまるで蜂の巣をつついたようにぎやかな笑い声が響き、楽しく作業が行われる。おにぎりづくりが終わると、今度は私たちの売店をだす準備である。部員たちが加工した干し魚、イワシの

塩辛、あおさ、わかめの海産物やなめこ、わらび、山うどなどの塩蔵物も販売する。大勢の前で販売することは楽しみの一つでもあるが、恥ずかしく最初は私を始め 尻込みしていたが、今では度胸もつきお客様にも自慢げに販売している姿は男顔負けパワーである。

フェスティバルの参加については、何回か役員会をかさね検討する。役員会では世間話に花のさくこともあるが、フェスティバルを盛り上げるためにいろいろな意見もだされる。まさに 地域の一大行事のために腕まくりをしながらの役員会である。この行事への参画は「やるとなれば、浜のかあちゃんの力は大きい」と感じさせ 婦人部の結束をも強くしている。

(2) せっけん使用拡大にもパワー発揮

この結束は私たちの漁協婦人部が長年とりくんできたせっけん使用運動や海浜クリーン運動にも力が発揮してきた。私たち支部では 今まで底引きの休漁期間の7月・8月に二人一組になって一軒一軒訪問し、せっけん販売活動をしている。暑いさなか手ぬぐいで頬かぶりし、麦わらぼうしをかぶり、自転車の荷台にせっけんをのせ、我さきにと訪問する。「こんにちは、婦人部だども、せっけん売りにきたどもどうだろうか」と声をかけ、販売する。時には 道行く人たちにも声を掛け、買ってもらうこともある。声をかけ、それに快く答えてくれるとうれしくなり、暑くて大変なことも忘れてしまうほどである。

(3) 新しい活動への取り組み ～地域特産「弁天鱒寿司」の加工開発にかかわって～

鼠ヶ関地区の漁業は大量に漁獲される魚種や時期が限られ、生産量も安定しないことから加工業は、家内で零細に営まれてきた。そんななかで、養殖漁業について話題になり、漁業経営主で組織する鼠ヶ関漁成会が中心になり、にじますの養殖を手がけていることから、私たちはこの養殖のにじますを使った特産品について、いろいろ検討してみた。幸い 地域内には、旅館や民宿が多くあり、商品化についてのヒントや加工技術のアドバイスをもらった。また 近くには道の駅「しゃりん」もあり地場産品の販売についても助言をもらい 新たな活動として特産品加工に取り組んできた。平成3年に漁家婦人の就業の場を確保するねらいもあり、加工場が建設され本格的に加工活動が始まった。しかし 商品化するまでは いろいろなことに直面した。ご飯の炊き方、味付け、押し寿司にする押し加減、量目、包装形態……など一つ一つ工夫が必要でした。助言を受けては 試作し、みんなで検討してきた。また 町にも出品し、審査の結果、町の推奨品にも認定され 製品に推奨品の赤カブマークをつけ、販売できるようになり、ようやく「弁天鱒寿司」が誕生した。養殖にじますを使い、鱒の押し寿司に仕上げる。そして 道の駅「しゃりん」で地域産品として販売し大変好評である。地域の祭典や行楽シーズンは注文が多く忙しくなるので、部員の方から協力ももらっている。

まさに弁天鱒寿司は、地域の中で開発され、地域の中で作られ、地域で販売し、地域の連携協力から生まれた加工品である。私も 弁天鱒寿司の加工にかかわってきたが、商品化するまでには消費者としての女性の目や加工技術などの点で婦人の役割を発揮する場面が多いと思った。現在のところは 婦人部員全体としての活動までには至っていないが、加工活動するための道しるべができたと思う。

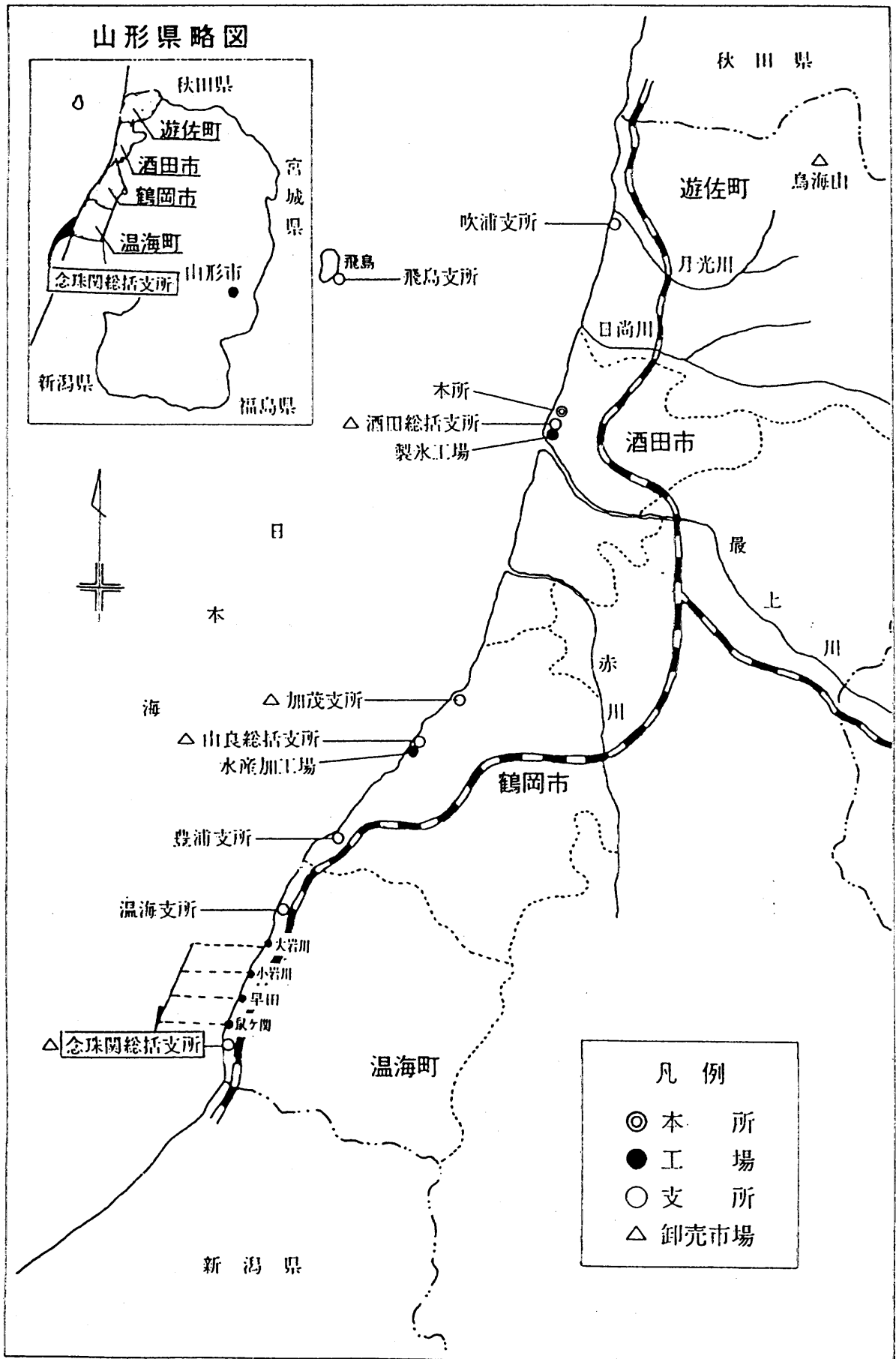
6、波及効果

鼠ヶ関地区には若い漁業者が多くいる。大漁旗フェスティバルが継続され、地域漁業者の一大イベントとして地域の定着した行事になったのは若い漁業者の力とそれを盛り上げようとする協力体制があるからだと思う。そしてこの行事は消費者や地域に漁業を理解してもらう大きな役割があると思っている。私たちも協力することで、婦人部としての魚食普及やせっけん運動などを地域に広げる活動の基礎固めをしている。

7、今後の課題

また若い漁業者への協力活動で、婦人部活動を理解し、いつか後継者が結婚したら婦人部にも加入してもらえないのではないかと密かに期待をよせながら、自ら楽しんで活動している。弁天鱒寿司の加工も婦人部全体の活動として伸展させ、浜のかあちゃんが元気になる活動組織として地域や関係機関から助言をいただき、婦人部活動の輪を少しずつ広げていくようにがんばっていきたいと考えている。

山形県漁業協同組合本・支所 所在図



すいさん山形 No. 208

平成8年/5

漁民と手をつなぐ広報紙



第5回大漁旗フェスティバル
“ちびっ子魚のつかみどり”

5月5日 こどもの日

第5回大漁旗フェスティバル開催さる!!

▲あじの雨にも、まの
人達で賑わった



▲温海町長より
水揚優秀船表彰



▲生きた魚に大喜び



▲ちびっ子魚の
つかみどりコーナー



弁天鱈寿司販売実績

年 度	個 数	金 額
6 年 度	2,657 個	1,913 千円
7 年 度	2,776 個	1,998 千円
8 年 度	2,528 個	1,820 千円

このマークはヨット・本陣 家紋あがります。

海と太陽、ロマンのあつみ

弁天鱈寿司

— 当店では店内ササニシギを使用しております。 —

創業・上陸の地 魚ヶ島

弁天鱈寿司

弁天鱈寿司

各 務 弁 天 鱈 寿 司
 製 造 元 眞 分 岐 水 産 加 工 本 業 協 会
 ☎ 0235-44-3451
 発 売 元 眞 分 岐 水 産 加 工 本 業 協 会
 ☎ 0235-44-3451
 問 合 せ 先 眞 分 岐 水 産 加 工 本 業 協 会

ニジマスは「温海の味」

海中飼育、押し寿司に

温海町の風ヶ関水産加工製作組合(家坂又五郎組合長)は、風ヶ関港内のいけすで海中飼育したニジマスを使った押し寿司を商品化した。「井天鯛寿司」の名で、十四日から道の駅「しゅりん」で駅弁として売り出す。



新しい温海の味として14日にデビューする「井天鯛寿司」

駅弁 14日から発売

淡水魚のニジマスの中に、海に下るものもいる特性を、はヤマメなどと同じように、一生かし、近年、各地で養殖

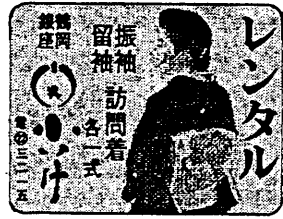
が行われるようになった。他県では生産ベースに乗せ、特産品として売り出しているところもある。

海水で育てられたニジマ

スは、淡水魚独特のくさみやにおいが少なく、成長も早いという利点がある。そこに目を付け、風ヶ関地区の漁業者で組織する魚生会が、平成元年度から県内で初めて、ニジマスの海水養殖事業に取り組んでいる。同会では、秋に遊佐にじますセンターから体長二十センチほどの幼魚を購入し、翌年六月ごろまで育て、体長五十センチほどになったところで出荷している。五百匹から始め、現在は三千八百匹を飼育している。

地区のシンボル「井天鯛」にちなみ、「井天鯛」と名付け、地元民宿が押し寿司や刺身を得意とする提供、イベントなどでも調理品を販売した。特に押し寿司の評判がよかったため、港そばの水産加工施設でイカやホッケなどの一夜干しを製

造している水産加工組合が商品化に向け、味付けなどを研究してきた。今年一月の町優良特産品



レニタル 振袖 訪問着 留袖 各一式 価格 各二万円

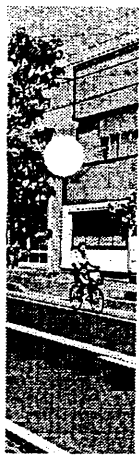
「井天鯛寿司」は、七個入って八百円(税込み)。風ヶ関には養蚕上陸の地という言い伝えがあることから、包装紙には養蚕と井天鯛のイラストを入れた。一〇〇%庄内米を使っている。一日二十個を限定発売する。

寒さ影響、浜田小前の並木

酒田の春の風物詩になっている浜田小前のライラック並木に異変。今年には花が例年の半分も咲いておらず、市民をがっかりさせている。

春の風物詩

ライラックは昭和五十五年、酒田大火後の復興事業の一



歩道に、約百本植された。札幌市では市の花に指定しているが、これほどの並木

ツク咲かず

は、今年ほとんどの木が、ほんの塊の花を咲かせているだけ。葉にも勢いがなく、枯れ枝も目立つ。木医の渡部佐良さんは「先年の寒さで木が傷んで

節には満開となり、刃り一面に甘い香りをまきま。

11件 起訴事実認める

昨年十一月から今年一月にかけて、酒田市や鶴岡市で盗みなどを重ね、窃盗と詐欺、現住建造物等放火、有価証券偽造などの罪に問われている鶴岡市大東町、無職、加藤金一被告(三三)に対する初公判が十三日、地裁鶴岡支部(山内昭雄裁判長)で開かれ、加藤被告は起訴事実を全面的に認めた。起訴状によると、加藤被告は昨年十一月二十日夜、鶴岡市日出一丁目の民家で現金約五千元とビデオテープ一台(約二万円相当)を盗み、さらしにこの民家に放

例は、放火事件で加藤被告は、はじめ放火するつもりはなかったが、押し入れにあった金庫を開け損なった腹いせに、持っていたライターで放火したなど、各犯行の経緯を明らかにした。

佐藤美智さん(三三)ら、みちし 佐藤和雄酒田市議の妻、十二日午後零時四十七分、せんそく重積発作、気管支ぜんそくのため市立酒田病院で死去、五十六歳。自宅は酒田市宮海字砂飛三九。葬儀は十四日午前九時半から同自宅。喪主は、