

「ふれあいを大切に…私達の婦人部活動」 ～ 魚食普及も弁当づくりも～

日南市漁協油津地区婦人部
地区部長 細田 常子

1. 地域の概況

日南市油津は、宮崎市より南へ約55キロ、観光名所である日南海岸国定公園の中心に位置する風光明媚な所である。

2. 漁業の概要

所属する日南市漁協は、旧鶴戸、油津、大堂津の3漁協が合併し、平成5年7月1日に発足した漁協である。現在、正組合員305名、准組合員115名の計420名で構成され、近海カツオ一本釣、マグロ延縄、磯建網、小型定置網等が主幹漁業で、平成8年度の組合員水揚げは、37億2千万円、このうち8割以上は、カツオ、マグロ漁業で占めている。

3. 研究グループの組織と運営

漁協合併当時、鶴戸には婦人部が結成されていなかったもので、同じ仲間として結成を呼び掛けると共に、大堂津地区の方々と日南市漁協としての婦人部組織をどうするか、何回か話し合いを持った。平成6年5月19日に鶴戸地区婦人部の結成をみた1か月後、日南市漁協婦人部の誕生となった。婦人部活動は、合併後も3地区の夫々の活動を主体に進めている。

4. 研究・実践活動課題選定の動機

私達が、魚食普及活動に取り組む切っ掛けとなったのは、NHK総合テレビ、朝の「今日の料理」番組との出会いであった。「地元の魚料理を取材させて下さい」と東京から訪ねてみえたのが、昭和55年2月のことであった。打合せの結果、カツオめし、魚うどん、飴肥てん、むかでのり、つわぶきの煮物を紹介することにした。5月23日に「ふるさとの味・日南のカツオめし～宮崎・油津～」と題して放送された。全国番組でもあり、又、当時地元の者がテレビに出るのは珍しく、「テレビに出ちゃったね」「作り方を教えて下さい」とあちこちから大きな反響があった。

番組で紹介した「魚うどん」は、戦中、戦後の食糧難時代、地元でとれるトビ魚を色々工夫してうどんに仕上げ、代用食として重宝がられていたものである。飽食の時代と言われる様になり、地元の人にも忘れられていたものを、昔を思い出して作ってみたところ、お年寄りから“懐かしい味がする”と大変好評で、何とか日南の郷土食として復活させたいものだと言っていた頃でもあった。又、当時は、魚価の低迷、更には消費者の魚離れが言われ出し、水産物需要の伸び悩みが大きな問題になっていた時代で

もあり、この重苦しさを何とかしなければと誰もが思っていた。

地元の魚料理がテレビで紹介され「作り方を教えてください」との反響の大きさに、魚を食べてもらうには、まず料理方法を知ってもらう事が大事だと痛感した。

このことが切っ掛けとなって、私達は魚の消費拡大を願って魚食普及活動をスタートさせたのである。

5. 研究・実践活動状況及び効果

四季折々、地元でとれる魚の料理方法を人に教えるとなると、同じカツオを使った料理にしても2～3種類ではダメである。レパトリーを増やすため、生活改良普及員の指導のもと、何回も魚料理の研究会や、勉強会を行うと同時に、昔を再現させた「魚うどん」の作り方を地元婦人部員へ普及させていった。

昭和56年4月頃だったと思うが、私達の魚食普及活動をもっと知ってもらおうと、日南市報に「魚料理を教えます。油津漁協婦人部までご連絡下さい。魚を持って伺います」とPRしたことがある。反応は上々で、JAはまゆう女性部、日南市婦団連、商工会議所婦人会といった婦人部組織を始め、各地域婦人会へと普及活動は広まっていった。

昭和57年からは、県漁連主催によるお魚料理講習会も県下各地で開催される様になり、この講習会の講師としても、私達漁協婦人部が出掛けている。今では年間延べ20数回開催されている。最初の頃は、生徒達を前に上手な説明が出来なかったり、質問にも十分に答えることが出来なかったりと苦勞もあったが、今では講師の皆さんも手慣れたものである。近年は、次期主婦層に的を絞った高校家政科の講習が多くなった。平成9年5月の事であった。日南農林高校に行った時、家政科の先生が「日南高校在学中に皆様からカツオ料理の講習を受けました」と言われた時、魚料理講習に携わっている年月の長さをつくづく感じさせられたものである。

私達のこうした魚料理講習は、日南地区小・中学校の新任教員の地元を知る学習の一つとして、「カツオ料理講習会」を毎年依頼される様になったり、小学校の「家庭教育学級」の行事に呼ばれたり、各地域婦人会の行事に呼ばれたり、年々恒例化の傾向にある。

又、日南の魚料理をPRするため、産業祭や農業祭といった地元で行われるイベントには、試食販売の形で必ず参加しているし、地元ホテルのレセプションにも要請されることがある。イベントでのメインは、「魚うどん」である。前日からの下準備は大変なものであるが、「魚うどんがある」と先を争って買って頂く姿を見ると、今までの疲れも吹き飛んでしまう。

平成8年からは、漁協の支所にすり身加工場が完成したこともあり、この施設を利用し、年末の御歳暮用に他の加工品とセットして魚うどんを販売したところ、注文に応じきれない程の好評で、私達の年末行事として定着させたいと考えている。

私達が、魚食普及活動を通じてPRしてきた魚うどんは、平成7年に当地で開催された第15回全国豊かな海づくり大会での接待食としても大好評であったし、県産品加工品コンクールにおいて、優秀賞を頂いたこともある。又、地元の新聞やテレビ等に何回も紹介して頂く機会もあった。更に、イベント等で心待ちにされるようになった事は、消費者の皆様幅広く日南の味として認めてもらっている証ではないかと思っている。

平成9年9月、日南市加工品研究会が開催され、私達は魚うどんの由来と作り方を実演発表した。この時講師として来られていた宮崎県ジェイエイ食品開発研究所の杉田所長が、後日、地元新聞に日南名物「魚うどん」と題して投稿されていた。

「戦後52年が経った現在、代用食は郷土食として立派に息づいている」「うどんと言ってもトビ魚がほぼ100%の高タンパク質、青魚特有の不飽和脂肪酸も含む栄養的にも、健康的にも、優れた食品である」「口の中で生きたトビ魚が飛び跳ねる食感、潮の香りが体を包む。素晴らしいおいしさであった」とあった。食品研究専門家からの何よりのお誉めのお言葉であった。“漁協婦人部の魚うどん”に力強い自信を持ち、これからの魚食普及活動に大きな勇気を与えて頂いた誠に感激する出来事であった。

更に、私達は近年、同じ食に関して新しい活動に取り組んでいる。

高齢化社会と言われて久しくなるが、日南市では、平成4年から「おげんきですかボランティア」を開始した。独り暮らしのお年寄りや、高齢者夫婦のご家庭で希望される方に毎週一回手作り弁当を届け、「お元気ですか。変わったことはありませんか」と声をかける食事サービスボランティアである。

スタート当初は、地元地区からのボランティアが少なく、他地区の協力を頼っていた状況だったようである。こうしたこともあって、社会福祉協議会から、私達漁協婦人部へ依頼があったのが、平成6年のことであった。

私達婦人部員も平均年齢は63才と、高齢者の仲間入りも近くなっているが、いずれ自分達もお世話になるかもしれないと思い、無理をしないで参加できる人だけでもと呼びかけたところ、婦人部員を含めて総勢30名位の方から参加して頂いている。

平成6年秋に衛生講習を受け、平成7年に地元地区のボランティアの方々による食事サービスがスタートした。現在市内7カ所全地区において、約260名が利用され喜ばれているが、私達の地区は約40名の利用となっている。ボランティアの方々をA班からD班の4班に分け、5名～9名で毎週火曜日、夕食の食事サービスとなる。

公民館の調理室を利用し、栄養士の献立指導のもと午後1時から3時半頃までに作業を終了させ、献立は配食班の方々に各家庭へと運ばれている。一食個人負担は300円であるが、弁当サービスの日は、お金を持って玄関で待っておられる方もいらっしゃるという。

栄養士の献立表は、高齢者の健康食として我が家でも大いに参考にしているし、私達自身が大いに勉強になっている。

現在、婦人部員のボランティア加入者は、病気などで辞められた方もあり、14名になった。ボランティア活動であるので、傷害保険料、会費、バス代等自前にはなるが、人様のお世話が出来る間はまだまだしあわせだと思い、健康に留意し仲間と共に頑張っていくつもりである。

6. 今後の課題

魚うどんを一般家庭で作るとなると、専用の「うどんつき器」が必要になり、ちょっと手軽にとはいかないところに悩みがある。高価な物なので、他に代用出来るものはないかと考えている。

魚うどんの原料となるトビ魚は、盆以降に盛漁期となる魚で時期的なものもあり、いつでも作れないという問題もある。最近は、冷凍技術も進歩しているので、真空パックによる長期保存の研究も課題の一つである。魚うどんについては、商標登録の話も持ち上がっており、一つ一つの課題がクリアー出来るまでは、私達ができるべく多くの機会をとらえて提供することで、日南の郷土食を大いにPRしていくつもりである。

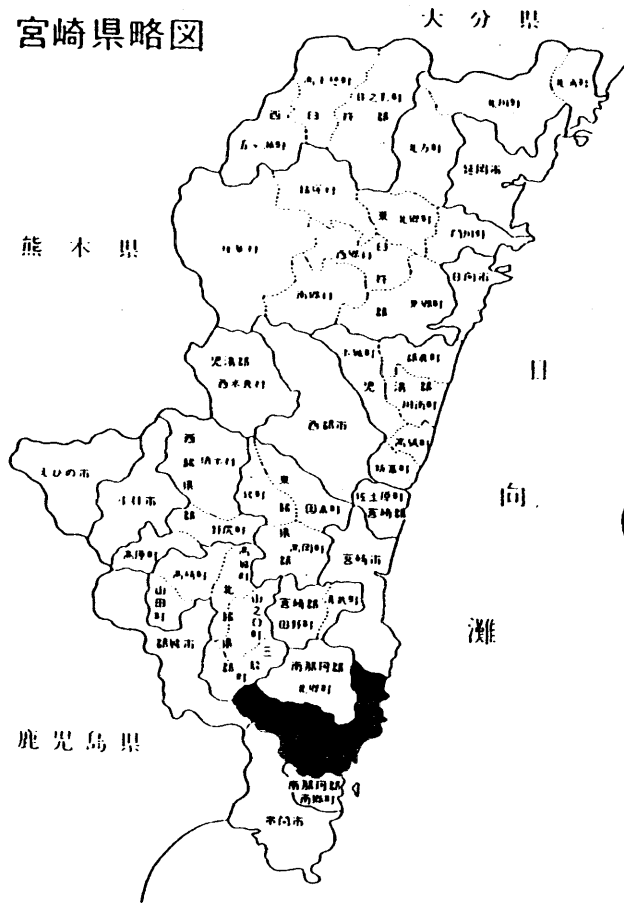
現在、日南市では、新しい港街づくり計画が進められている。

レストランや土産物店が軒を並べるというものであるが、この港街の一角を利用させて頂き、地元でとれた魚を材料に街に訪れた方々を前に、私達が、料理方法を実演しながら召し上がって頂けるようになればと、夢は大きなものがある。

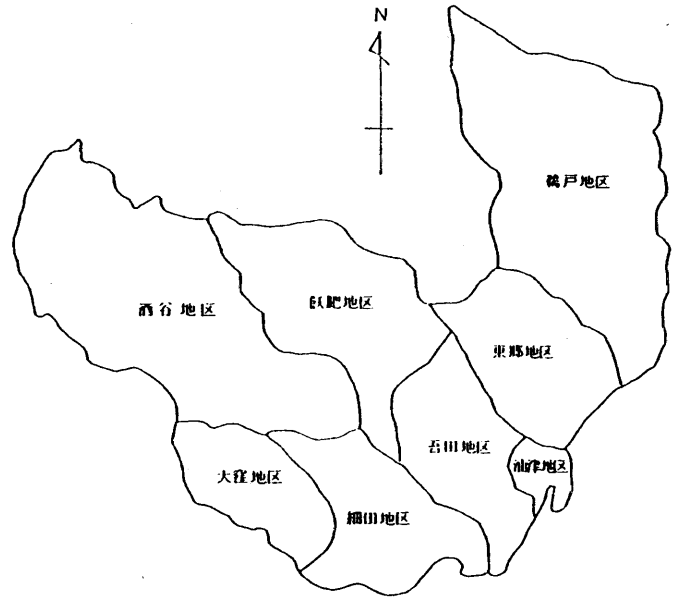
魚食普及活動にしても、食事サービスボランティア活動にしても、基本的には食につながることであり、私達の生活から切り離すことの出来ない大きなテーマであると思う。

私達は、これから先も、世の移り変わりに合わせ“食”を考えながら、テーマに沿った地道な活動を続けて参りたいと考えている。

宮崎県略図



日南市行政地区図



日南市漁協の状況

◇組合員 (平成8年度末)

(人)

(8年12月末・百万円)

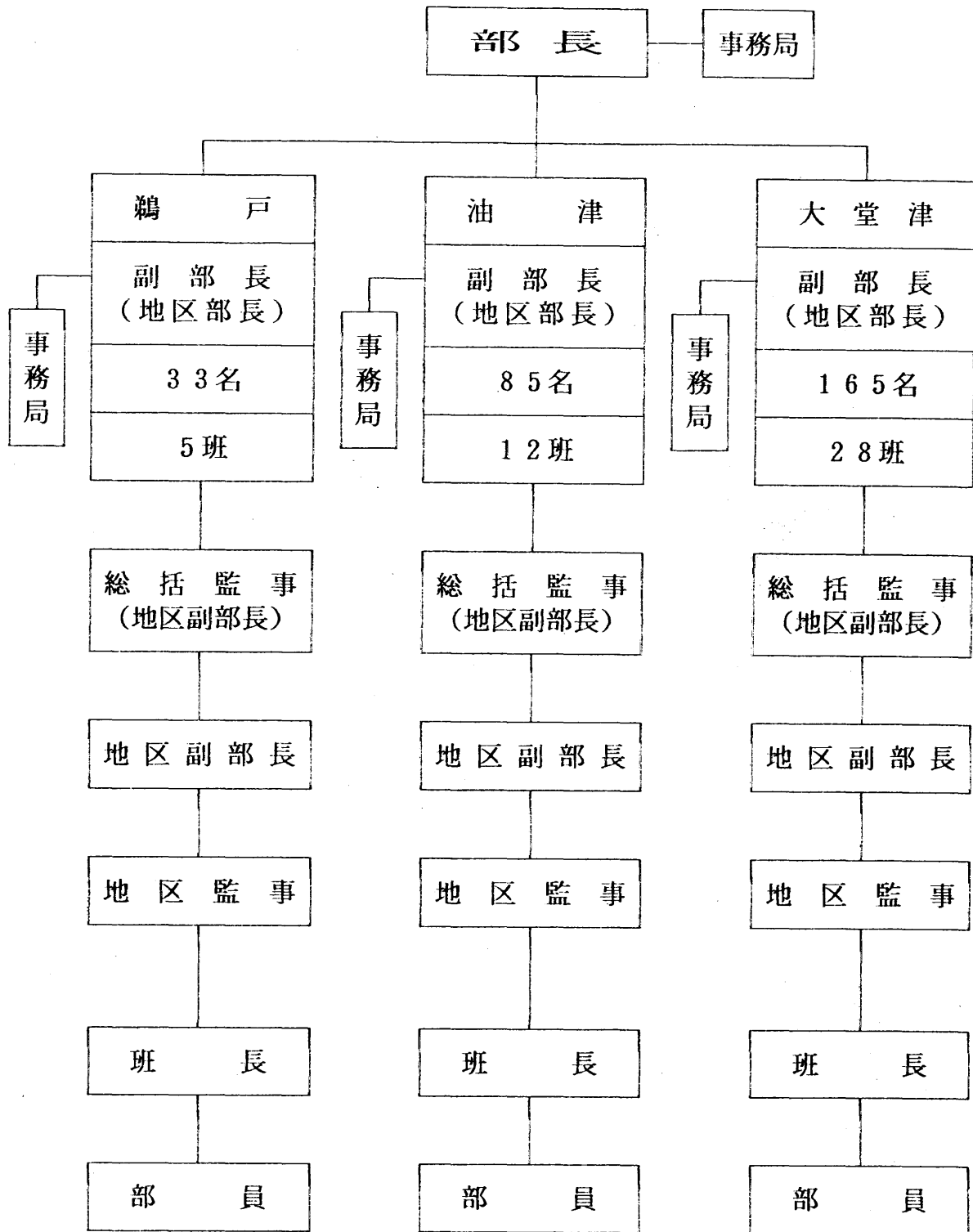
	油津地区	大窪地区	鶴戸地区	合計	貯金	貸出金	出資金
正組合員	101	143	61	305	3,213	1,669	458
准組合員	53	50	12	115			
合計	154	193	73	420			

◇属人水揚 (平成8年度)

(百万円)

漁業種類	かつお一本釣	鮪延組	小型延組	磯建網	曳網 小型延組	その他	合計
金額	2,076	1,208	118	92	146	81	3,721

日南市漁協婦人部機構図



- | | | |
|--------------------|-----|----------------|
| 1. 部長 | | 1名 |
| 2. 副部長 | 各地区 | 1名 (地区部長を兼ねる) |
| 3. 総括監事 | 各地区 | 1名 (地区副部長を兼ねる) |
| 4. 地区副部長 | 各地区 | 1名 |
| * 部長を選出した地区は選出しない。 | | |
| 5. 地区監事 | 各地区 | 2名 |

平成 8 年 度 魚 食 普 及 活 動

実 施 日	内 容
8年 4月19日	日南市議会と魚料理を作り試食
5月15日	お魚料理教室（宮崎西高校）
21日	〃 （都城農業高校）
23日	〃 （日南農林高校）
24日	〃 （妻高校）
27日	さざなみ婦人学級魚料理講習会
30・31日	お魚料理教室（高鍋高校）
6月 8・9日	日南農業祭即売会参加（魚うどん他）
20日	お魚料理教室（日南高校）
8月 2日	日南市新任教師に魚料理指導
9月 2日	魚加工品開発（大堂津加工場）
10日	日南伝統の魚料理研修（日南市）
26日	魚加工品開発（大堂津加工場）
10月 9日	魚うどん作り（大堂津加工場）
16日	日南伝統の魚料理研修（日南市）
25日	お魚料理教室（都城泉ヶ丘高校）
11月 2・3日	日南農業祭即売会参加（魚うどん他）
5日	日南市異業種交流（魚料理：魚うどん、かつお飯他）
9日	ねんりんピック（魚うどん 2000食）
10日	〃 （ 〃 ）
11日	〃 （ 〃 ）
16日	日南ライオンズクラブに魚料理（ホテルシーズン）
18日	日南伝統の魚料理研修（日南市）
12月16日	魚うどん作り
18日	三股婦人会魚料理講習会
20日	魚うどん作り（年末贈答販売用）
26日	フジテレビ魚料理打ち合わせ
9年 1月16日	魚うどん作り
17日	フジテレビ「くいしん坊万才」取材 魚料理
20日	伝統料理本づくり魚料理（日南市）
22日	西日本新聞魚うどん取材試食
31日	小城祝賀会 魚料理下ごしらえ
2月 1日	〃 ホテルシーズン魚料理
8日	魚うどんづくり（大阪県人会分）
10日	大阪県人会に魚うどん必着にて送る
15日	グランドワークフォーラム植樹祭 魚うどん
20日	伝統料理本づくり魚料理（日南市）
3月 2日	魚うどん作り
3日	日南福祉まつり魚うどん販売（利益は福祉に）
15日	桜ヶ丘小学校魚料理

魚うどん

戦時中、主食が不足していた頃、代用食として、魚で工夫してうどんを作っていました。

戦後、平和の中ですっかり忘れられていた懐かしい味を再現してみたところ、お年寄りにも若い人にも大変好評です。

行事がある度に、たくさんの人に親しんでもらっています。

■材 料■（4人前）

- とび魚（すり身） 400g
- かたくり粉 カップ1/2
- 塩 大さじ2 1/2
- 卵 1ヶ
- きざみネギ 少々
- 柚、しょうが 少々

■作り方■

- ① すり身に卵を加えよくすり合わせる。
 - ② ①に倍の水ときしたかたくり粉を少しずつ加えよく合わせる。
 - ③ 塩を加え更にすり合わせる。
 - ④ 熱湯の中にうどんつきでつき出し、後水でさらす。
 - ⑤ うどんつゆに④を入れ薬味を添えて食す。
- ※ うどんつゆもとび魚の骨でだし汁を取るとおいしい。

