

かもめ会としての新たな取組
— EM発酵液づくりと魚食普及活動 —

村上市岩船港漁業協同組合婦人部
部長 丸山チカ子

1. 地域の概要

私たちが所属する村上市岩船港漁協の区域は、新潟県北部に位置する村上市と神林村にまたがり、海岸線は約17 kmに及び北部は岩礁地域、南部は砂浜域である。また、三面川、荒川等の河川がそそぎ、沖では砂泥域の大陸棚が広がり好漁場となっている(図1)。

村上市は、最古の鮭増殖場で知られる三面川や塩引きをはじめ数多くのサケ料理や皇太子妃雅子様の実家小和田家の縁として知られている。また、漁協のある岩船地区は古くから海運と漁業で栄えた町で、毎年10月中旬に海の神を祀った石船神社の岩船大祭では活気にあふれる。

2. 漁業の概要

村上市岩船港漁協は正組合員126人、准組合員480人、合計606人で構成されており、主な漁業種類は底曳網、板曳網、定置網、刺網、採貝、採藻等で、平成13年の水揚げは7.9億円である。

3. 研究グループの組織と運営

漁協婦人部は設立が昭和39年で、現在の会員数32人、全員が底曳網、板曳網の奥さん達で、役員は部長1名、副部長1名、会計1名、監事2名の5名であり、運営は会費と漁協等からの助成金で行っている。

4. 研究・実践活動課題設定の動機

平成11年3月に新潟県貯蓄推進委員会(事務局日本銀行新潟支店)から県を通して貯蓄生活設計普及地区として活動してみないかとの提案があった。この活動の柱は①計画的な貯蓄の習慣付け、②家計簿の理解と記帳の習慣付け、③生活に関する金融経済や金銭教育などである。しかし、この柱にこだわらなくとも生活に関連するものなら学習や実践活動に必要な資料の提供や講師の斡旋をしたり、活動費を助成するものであった。

それまでの婦人部活動は貯蓄推進や日用品の共同購入等が中心であったが、会員の高齢化、会費の減少等で活動が低迷していた。そこで、これを機に活動を活発に行い、生活改善に役立てようと、全員一致で実施することを決定した。この活動を行うにあたり、表題のとおり「かもめ会」と称して新たな取組を開始した。日本銀行からの助成は平成14年3月に終了したがこれを継続しさらに発展させてきた。

5. 研究・実践活動の状況及び成果（効果）

「かもめ会」としての活動は多岐にわたったが、大きく分けて次ぎの3つになる。

- 1 貯蓄推進及び生活に関する学習活動
- 2 環境問題に関する学習及び実践活動
- 3 魚食普及活動

（貯蓄推進及び生活に関する学習活動）

学習のテーマは自分達で選び、講師の派遣を貯蓄推進委員に依頼した。そのテーマは家計簿記帳、これからの生活設計、介護保険、健康管理等です。このテーマの関連で日本銀行新潟支店、特別養護老人ホーム障害者療護施設「いわくすの里」を視察した。

日本銀行では日本銀行の役割等の話を聞いた後、回収した紙幣をふり分ける部屋に案内され、使えない紙幣は、シュレツダにかけられた普通ゴミとして焼却され、使える紙幣は1億円ごとに自動的に束ねられ、再び市中に出回る等の説明を受けた。その1億円の袋（1千万円の束が10個入ったもの、重さ10kg）を持たせてもらい感動した（写真1）。

いわくすの里では、今まで親をこのような施設に入れることは罪悪感があったが、介護は嫁さんのだけ仕事ではなく、このような施設を利用しながら家族全員で面倒をみていく必要があると感じた。

これらの学習活動の成果は家計簿を記帳する人や自分の生活の将来設計を真剣に考える人が増えたことです。

（環境問題に関する学習及び実践活動）

環境問題の学習会でまずごみ問題を勉強した。村上市役所の担当者から、ごみを分別し、リサイクルすることは重要だが、ごみを家に持ち込まないこと、ごみになるものを買わない、ごみを出さない工夫が必要などの指導があった。この後EMを使って下水をきれいにする運動を行っている村上EM研究協議会の紹介があった。EMとはEffective Microorganismsの略で有用微生物群のこと。EMにはさまざまなよれをきれいにして腐敗菌を抑えるなど安全で良い働きをする有用な微生物が80種類以上含まれ、中でも乳酸菌、酵母菌、光合成細菌が特に重要な働きをするとのことであった。三面川の河口にそそぐ大竜寺川の沿線住民がEMを下水に流したらきれいになったことも紹介され、作り方も簡単で、米のとぎ汁2ℓにEMを20cc入れて発酵させ、それを家庭の排水に流すだけであった。私たちの地区でも夏場の下水の臭いには毎年悩まされており、また、下水をきれいにするには川をきれいにするに繋がり、しいては私たちの職場である海をきれいにするに繋がると考え、私たちもEM発酵液づくりに挑戦する事にした。

さっそく村上EM研究協議会から講師を招きEM発酵液づくりを行った。作り方は図2のとおりで、それほどむずかしいものではなかった。参加者全員がペットボトルと米のとぎ汁を用意して講師の指導を受けながら作り、家庭に持ち帰り完成を待った。日が経つにつれ発酵が進み、米のとぎ汁が入ったペットボトルが膨らんできて一週間ぐらいで完成した（写真2）。

私は作った発酵液を家の洗濯の水に入れたり、直接下水の排水溝に流したりして活用した。おかげでこの夏は下水のにおいにも悩みむこともなく、また、洗濯の洗剤の量を減らすことできたし、柔軟仕上げ剤を入れなくとも、衣類がふわふわになるなど目に見える効果

が現れた。

さらに、この活動を地域全域に広げるため、漁協の魚まつりに作り方と私たちの作ったEM発酵液を配布した。また、私の職場である漁協の直売所の同僚にも作り方を教えた。

環境問題に関する実践活動としてこの他に廃油を使った石鹸づくりも行なった。これらの活動を通じて海の環境を守ることを自分たちの生活の身近な所から実行できるという意識が生まれた。

(魚食普及活動)

ある日、漁協の直売所のお客(二十歳前後学生風のカップル)の言葉に耳を疑った。刺身用に柵取りした魚を持ってきて「これを焼いてください。」との注文だった。つくづく、今の若い人は魚の食べ方を知らないと思った。地元で捕れた魚を多く買ってもらうにはもっともっと魚の食べ方を普及させなければと感じた。

そんな時、地元の岩船中学校から家庭科の授業で地元の魚を使って魚料理教室をやってもらえないかとの依頼があった。私たちの漁協では漁業士と研究会で4年前から地元の小学生を対象に少年少女水産教室を実施しているが、対象を中学生まで広げる試みに中学校が応じたもので、私たちの出番が来たと思い婦人部で引き受けることにした。

学校から生徒たち一人、一人が三枚おろしができるようにとの要望があったので、まず、アジを三枚におろしそれでフライを作ることにした。さらに旬の魚であるサケを使いつみれ汁を作ることにした。

最初に生徒たちに包丁の使い方を教えた。家庭でもあまり使ったことがないようで大部分の生徒はぎこちなかったが、何尾もおろしているうちに慣れてきた。時間がかかったものの満足するものができ、生徒たちは自分達で作ったこともあり、喜んで食べた。魚をまったくいじれない子もいると思っていたが、全員が一生懸命取り組んでいた。魚料理教室を通じて生徒たちの地元の魚に対する関心が高まった(写真3)。

後日中学校から、学校通信が送られてきた。それには私たちの活動が紹介されており、今後の活動の励みになった。(図3)

6. 波及効果

「かもめ会」活動で生活に関連する貯蓄、生活設計、介護問題、ゴミ問題、健康管理等実にいろいろなことを勉強し、部員の意識の向上が図られた。さらに学習を継続するとともに、その成果を他地区に伝えていきたい。

EM発酵液づくりは漁協の直売所でも始めている。また、村上市で村上EM研究協議会主催の「水環境フォーラム」～きれいな水の城下町をめざして～が開かれた。この中で小田組合長がパネラーとして、海の環境を守るため、漁業者が取り組んでいる海のゴミ持ち帰り運動や私たちの活動を紹介した。

また、当地域では3年前に「さけの森林づくり推進協議会」が組織され、森林の整備・保全を促進することが、川、海の環境保全につながるこのことで、森林環境保全事業に取り組んでいる。当漁協もこの運動に参加してる。このように水環境を守る運動は地域全体に広がっている。

7. 今後の課題や計画と問題点

私たちの職場である海を守ることは重要だが、そのためには多くの年月と多くの人の協力が必要である。私たちも始まったばかりのEM発酵液づくりの運動を今後も継続して、地域全体に広げていきたい。そのための手段として地域の広報誌に私たちの活動を載せたいと考えている。また、海にとって森林が重要である意識がひろがりつつあるなかで、婦人部としても「さけの森林づくり運動」に積極的に協力していきたい。

魚価安が続き漁業者の経営を圧迫している。地元の人が地元の魚を喜んで食べることが魚価対策の第1歩である。そのためには地元の魚の作り方やおいしさを教えていく必要がある。今後は消費団体等に呼びかけ地元的一般消費者を対象に魚料理教室を開催したい。もちろん子供たちに対する魚料理教室は今後も続けていく。

最近、食事の洋風化、ファーストフードの蔓延等で子供達の魚離れが進んでいる。岩船地区も例外ではない。教えたことを家庭でも実行してもらい、岩船で生まれ、岩船に育ちながら岩船で捕れる魚の名前や食べ方が分からないことが無いようにしたい。

子供たちの食環境を守り、地域の伝統料理を伝えていくために私たちの魚食普及活動をさらに充実させていきたい。

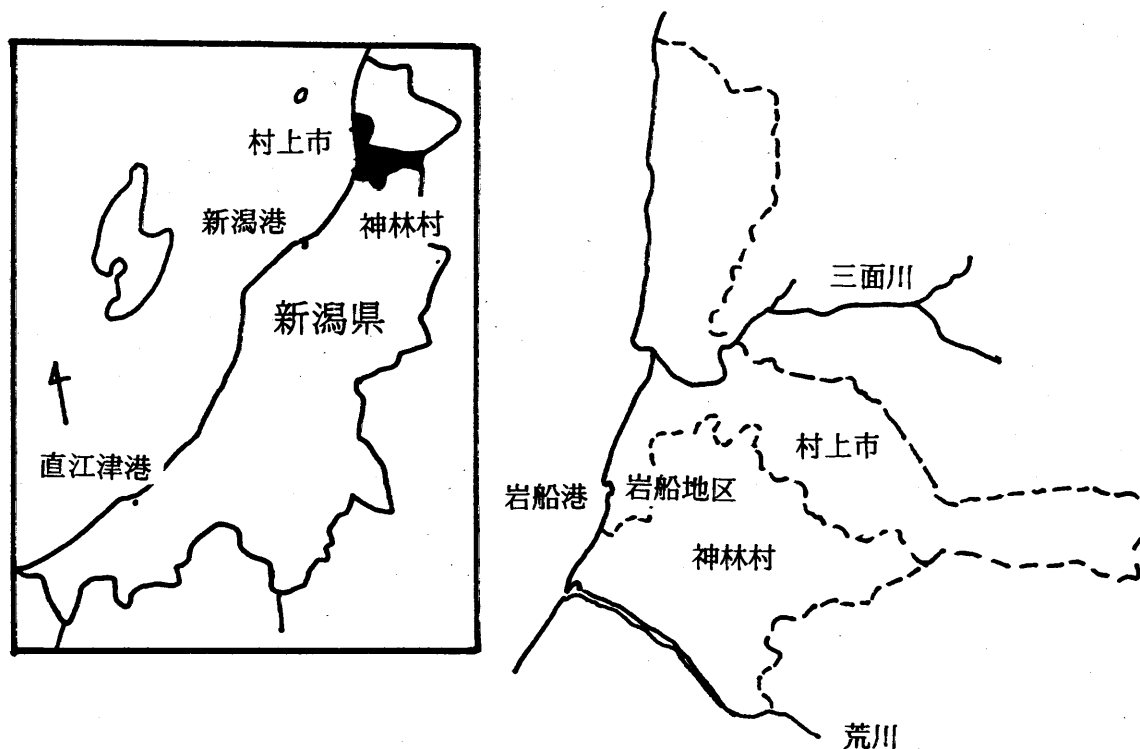


図 1 位置図

米のとぎ汁EM発酵液で 下水を川を海をきれいにしよう！

米のとぎ汁EM発酵液のつくりかた

村上EM研究協議会

1 用意するもの

- (1) 米のとぎ汁 濃いところを2リットル
- (2) EMW 20cc
- (3) 白砂糖 20g
- (4) 天日干し塩 少々
- (5) その他の用具
2リットル入りペットボトル、ボール、じょうご(ロート)、計量スプーン(5cc用か10cc用)

2 つくりかた

- (1) 米のとぎ汁の濃いところを2リットル、ボールにとっておきます。
- (2) ペットボトルの口にじょうごを差し、計量スプーンを使って、白砂糖20gをじょうごに入れます。まだペットボトルの中に落ちていなくても大丈夫です。
- (3) 更に天日干し塩少々を白砂糖の上にかけます。天日干し塩には、EMの増殖を促進するミネラル分が含まれています。
- (4) ボールのとぎ汁をゆっくりと少しずつじょうごの白砂糖にかけていきます。
- (5) ペットボトルの口近くまで入れたら、最後にEMWを20cc入れます。
- (6) じょうごを抜いてペットボトルのキャップをしめて、逆さにしたりしてよく振ります。白砂糖がとけるのを確認してください。
- (7) 冬は暖房のきいた部屋などなるべく暖かいところにおいてください。
- (8) 1日に1回は、逆さにして軽く振ります。3日目くらいから発酵してガスが出て、容器内の圧力が高まりますので、必ずキャップをゆるめてガス抜きをしてください。その後はまた、キャップをしめておいてください。
- (9) 約1週間(冬場は、10日間くらい)で出来あがりです。すっぱいにおいがするの、成功です。腐敗臭がするの、失敗です。
- (10) できた米のとぎ汁EM発酵液は、台所、洗面所、浴室の排水口などからそのまま流してください。その他、洗濯や草木の液肥としても使うことができます。2~3日で使い切ってください。
- (11) 米のとぎ汁EM発酵液を約200cc残しておき、それに1.8リットルの新しい米のとぎ汁、20g弱の白砂糖、20cc弱のEMW、天日干し塩少々を加えてつくっていくと、安定した良質の米のとぎ汁EM発酵液をつくることができます。

図 2 EM発酵液の作り方

(村上EM研究協議会パンフレットより)

○2年生魚調理教室の様子です。メニニューは「あじのフライ」と「鮭のつみれ汁」でした。岩船漁業協同組合の婦人部の方が、ていねいに教えてくださいました。



○包丁はこうやって使うのです。なるほどなるほど。そのスピーディーな手さばきを目を見張ります。



○みなさん、よく見ていてください。始めますよ。

○えっと、まず最初はうろこを落とすとして……。なかなかいい手つきですね。



○こちらは鮭のつみれを作っています。よしよし、よいしょ。



図 3 岩船中の岩船通信に掲載された私たちの活動 (岩船通信より抜粋)

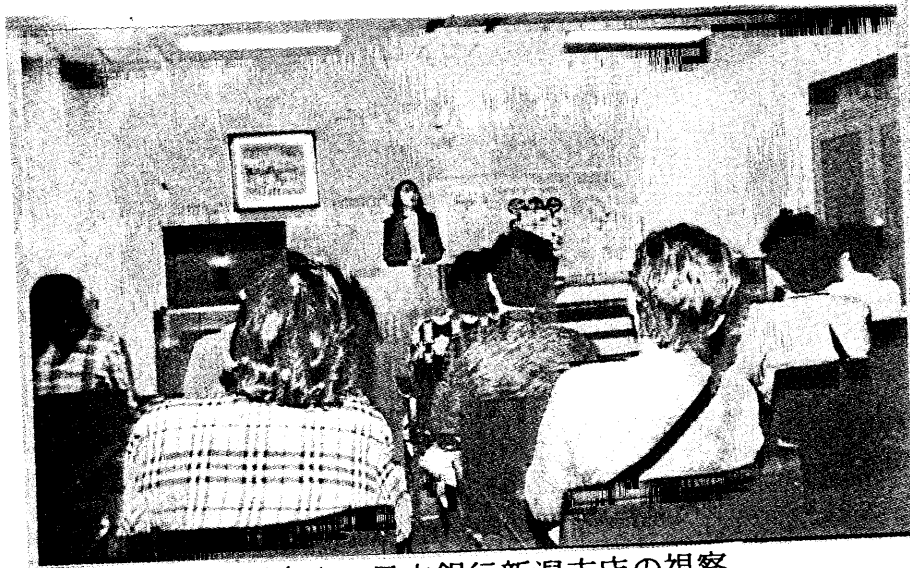


写真1 日本銀行新潟支店の視察



写真2 EM発酵液づくり指導会



写真3 完成したアジのフライとサケのつみれ汁