

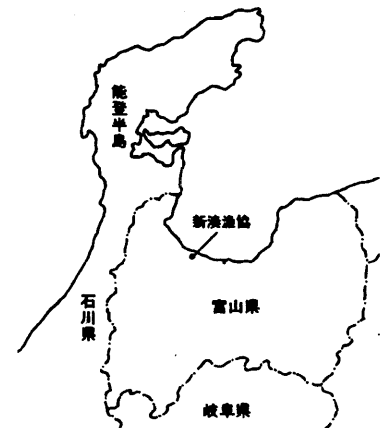
富山湾の恵みを紹介して —キトキト魚を食べよう—

新湊漁協婦人部
書記 矢野 和代

1 地域の概要

私達の住んでいる新湊市は、富山県のほぼ中央に位置する人口約3万8千人の市である。東西に細長く、これを分断するような形で共同火力発電所や金属工場等が立地する伏木富山港がある。伏木富山港の西側には漁業の中心となる新湊漁港、東側には田園が広がり、農業、漁業、工業及び地元の魚を利用した水産加工業等複合的産業が混在した都市である。

生産の場である富山湾は、大陸棚が狭く沖合1～2kmで水深が150m、3～4kmで300m以深となる「あいがめ」と呼ばれる海底谷があり、漁場を水平的、垂直的に利用できる好漁場となっている。



2 漁業の概要

私達の所属している新湊漁協は、昭和24年に設立され、正組合員314名、准組合員206名、計520名で構成されている。

漁業の種類は、定置網、いか釣、小型底びき網、はえなわ、刺し網等、沿岸から沖合漁業と多岐に渡っており、富山県の魚に選ばれた「ブリ・シロエビ・ホタルイカ」を始め、水揚げされる魚種は県内で最も豊富である。

平成13年度の水揚げ金額は、23億8千万円であった。20年前の水揚げ金額が40億円だったことと比べると、改めて周辺漁場の資源悪化、魚価の低迷等、漁業を取り巻く現状の厳しさを感じる。

しかし、この厳しい環境の中、組合員、組合役職員の日々の努力により、平成12年度と比べると水揚げ金額は約1億円多くなっており、私達の所属する漁業協同組合は、県下一素晴らしい組合だと自負している。

3 研究グループの組織活動と運営

私達の漁協婦人部が設立されたのは昭和36年で、富山県漁協婦人部連合会（現在のJF富山女性連）の設立と同時に結成された。しかし、設立当時は一部の人達が参加するにすぎず、閉鎖的な域を脱しきれないまま長年が経過した。

そのような中、漁業協同組合における婦人部の存在意義・役割等について組合長及び参事から指導を受け、婦人部がいかに重要な存在であるかということのを再認識するようになり、昭和54年7月、婦人部員総参加のもと、360名の部員で改めてスタートした。今は高齢

化が進み、後継者不足で漁業をやめる人も多く、部員数は260名に減少したが、役員は漁業種別に2名ずつ出してもらい、部長以下19名の役員の下、活動を進めている。活動費は、会費と組合の助成金、市のイベント等に参加した際の売上の利益でまかなっている。

婦人部活動も、当初は漁協の貯金を増やす手助け程度の活動に過ぎなかったが、漁業情勢の移り変わりに伴い、幅の広い活動が求められるようになった。海岸清掃をはじめとして、合成洗剤追放運動、森と川と海をつなぐ環境保全運動、魚食普及活動、地域活動への参加協力など、多くの活動を推し進めている。

4 研究・実践活動課題選定の動機

私達は県漁連、漁業協同組合の指導のもと、魚食普及活動を15年以上続けている。子供達の魚離れを少しでも食い止め、若いお母さん達に魚の栄養価値を知ってもらい、「新鮮で活きのいい」という意味の方言「キトキト」な魚について関心を持ってもらうこと、そして子供達に喜んで魚を食べてもらえるような料理方法を考えること、これらが普及活動を始めた動機になっている。

5 研究・実践活動の状況及び成果

(1) お魚捌き方教室

魚食普及活動を進めるにあたって、まず取り組んだのは富山短期大学での魚の捌き方教室である。魚をさわったこともない生徒、嫌いな生徒、様々な生徒約100名を相手に、魚の栄養から始まり、調理方法、捌き方を教える。中には見ているこちらが怖くなるような包丁使いの生徒もいるが、捌き方のポイントを教えると、一様に「意外と簡単だね」「家でもやってみよう」という声が聞こえてくる。自分で捌いた刺身の味は格別のように、生徒達の楽しそうな顔をみていると私達の顔もほころぶ。先生方からは、年間の授業の一部にとりいれたいとの声を頂き、授業の一環として行うようになった。

地元の新湊高校や富山商船高等専門学校の生徒にも魚の捌き方を教えに行き、魚の残を使ったみそ汁をはじめ食べてという生徒も多く、そういう経験も今後の食生活に少しでも役立てばと思っている。

平成12、13年度、お魚捌き方教室に参加された方が参加して何を感じ、どうだったか、またこれからの活動の参考にするために参加者を対象にアンケートを行った。「参加してどう思われましたか？」の問い(図1)には参加者の約9割が「参加してよかった」と感じ、「また参加したい」という生徒も約6割いることが分かった(図2)。「お魚(料理)が好きですか？」という問い(図3)には「好き」という答えが大半を占め、婦人部員の予想を超える結果であった。このアンケート結果から、魚(魚料理)は好きだが、携わったことがないために魚離れが進んでいると考えることができる。「また参加したい」という生徒が多かったということは、一度経験するとその後はそれほど抵抗なく魚を扱うことができるようになったということの意味していると思う。この結果に基づき、これからももっと積極的に活動を進めていこうと考えている。

(2) 新湊産業海鮮まつり

「新湊産業海鮮まつり」は毎年10月の土日2日間に開催されるイベントで、昭和63年に

漁協が主催者となり「新湊海鮮まつり」としてスタートしたのが始まりである。当初から、「新鮮な魚が買える」「浜のにぎやかな雰囲気を楽しむ」と好評で、平成4年から市が主催者となり、「新湊産業海鮮まつり」と名前を変え、地元商店街、水産関連の加工業者、鮭屋、農協も参加する市を挙げてのイベントに成長した。

私達婦人部も、毎年、大漁鍋とすり身揚げを販売している。新湊で獲れる新鮮な魚のみを使用すること、婦人部員の手作りをモットーとしており、その分、準備には大変手間がかかる。アジ、カマス、ミギス等の魚を約380kg確保し、婦人部員総出ですべて捌く。すり身が出来上がっても、大漁鍋2,000杯分の白菜70玉、ねぎ300本と大量の野菜も切らなければならない。前日の作業は深夜まで続き、婦人部員の顔にも疲れの色が見えてくる。しかし、海鮮まつり当日を迎えると、今までの疲れは一気に吹き飛び、部員全員が「美味しいですよー」とお客さんに声をかける。販売開始と同時に人が集まり、おいしさに裏打ちされた大漁鍋、すり身揚げともに大好評である。「すり身がこんなに柔らかいものだ初めて知った」「風味があってとても美味しい」と人気で、毎年楽しみにして来るお客さん、「昨日は売り切れで買えなかった」と連日来てくださる方も多く、毎年2日間で約70万円の売上をあげている。

イベントの参加を成功させたことによって得た達成感や喜びは、部員一人一人の心に刻まれ、「お疲れさま」と声を掛け合った後には「来年はもっとこうしようよ」等と、早速来年に向けてのアイデアについて協議を始めるくらいである。

6 波及効果

私たち漁協婦人部の活動は行政にも評価されるようになり、イベントなどには市役所のほうから声がかかり、いろいろな事を依頼されるようになった。2000年とやま国体の際には、ヨットと新体操の会場で大漁鍋5,000食を振る舞い、「富山の魚は美味しい!」「体が温まる」と好評を得た。お魚パワーが全国から参加された選手の皆さんの活躍につながったと思っている。

昨年5月には、富山県で映画「釣りバカ日誌」の撮影があり、市役所の方々から地元の魚を使った美味しいものを俳優さん達に食べさせたいと頼まれ、海鮮まつりさながらの準備にとりかかり、地元の新鮮な魚がいっぱい入った大漁鍋とすり身揚げを提供した。ハマちゃんこと西田敏行さんやスーさんこと三国連太郎さん達をはじめとする大勢の俳優さんや撮影スタッフ、合わせて150名くらいの人達に、「ホテルの料理よりも美味しい」と、とても喜ばれ、帰りにはすり身揚げをお土産に持って帰られたほどである。

また、新鮮な魚・とりたての野菜を持ち寄っての料理教室の開催など、地域婦人会・農協女性部等、地域の人々との交流も広がっている。その交流の中で、互いの団体の活動を話し合い、協力できる場所を助け合いましょうということで、女性の団体で「女性の会」という組織も作った。10の団体が加入し、私たち漁協婦人部もその中の一員である。年間の活動内容は行政と語る集いや、市のイベントへの参加、最近では市町村合併の話にも関心を持ち、勉強している。

7 今後の課題や計画と問題点

長年、魚食普及活動に取り組んできたが、富山湾のキトキトの魚を県内外の方にPRす

るためには今まで以上に料理教室やイベントに参加していくのはもちろんのこと、新しい活動にもチャレンジしていかなければならない。

一昨年には水産基本法が制定され、水産業の健全な発展に関する施策として女性の社会参画への促進も謳われた。行政においても漁村女性への活動支援対策・起業支援事業も活発なものとなっている。活動当時から取り組んできた活動を一步進め、いつでも新鮮な魚を利用した加工品が提供できるような自分達の加工場等ができたらと夢を語り合っている。

日本型食生活が見直されている今日、動物性タンパク質の供給源は、やはり魚が決め手である。地域に根ざした魚食普及活動は地産地消の推進にもつながる。多くの人達とつながりを持ちながら、お互いにできるところで協力しあい、心優しく健康な暮らしの実現に努力していきたいと思っている。

図1 あなたはお魚捌き方教室に参加してどう思われましたか？

	学生	%	社会人	%	総数	%
・参加して良かった	261	87.6	76	90.5	337	88.2
・どちらとも言えない	31	10.4	0	0.0	31	8.1
・良くなかった	6	2.0	0	0.0	6	1.6
・無回答	0	0.0	8	9.5	8	2.1
合計	298	100.0	84	100.0	382	100.0

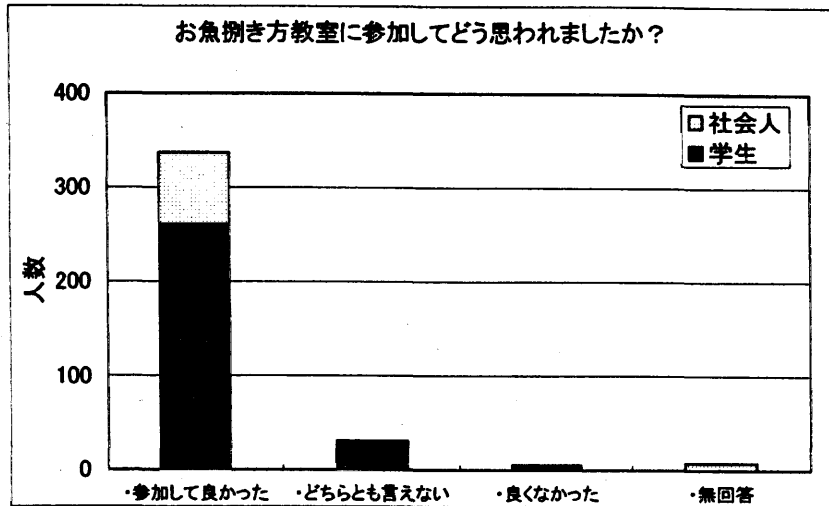


図2 今後、機会があれば、またお魚捌き方教室を受講したいと思いますか？

	学生	%	社会人	%	総数	%
・そう思う	176	59.1	68	81.0	244	63.9
・どちらとも言えない	94	31.5	8	9.5	102	26.7
・そう思わない	28	9.4	0	0.0	28	7.3
・無回答	0	0.0	8	9.5	8	2.1
合計	298	100.0	84	100.0	382	100.0

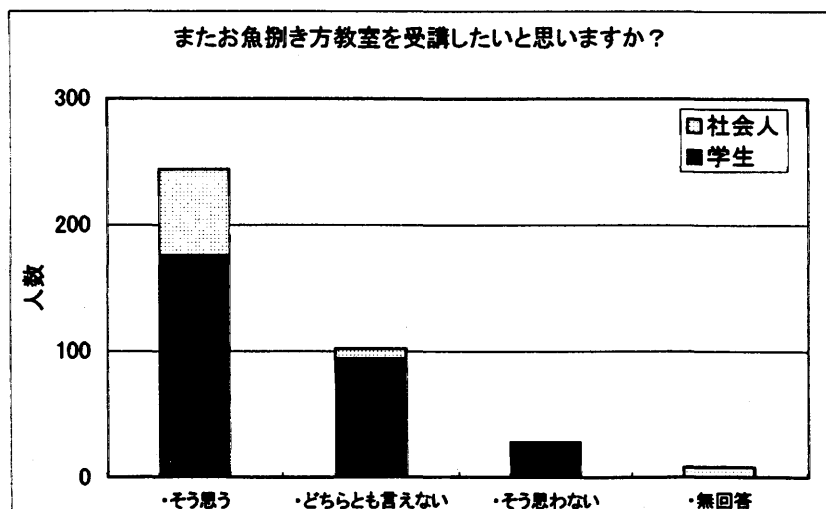
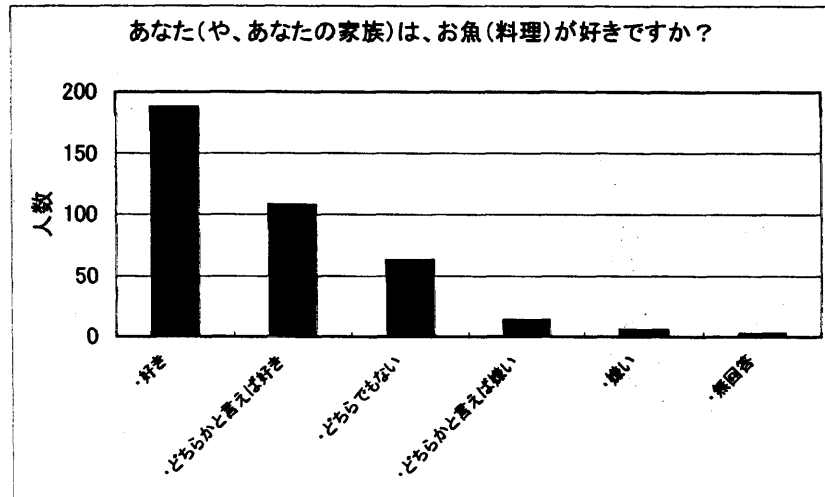


図3 あなた(や、あなたの家族)は、お魚(料理)が好きですか？

	人数	%
・好き	188	49.2
・どちらかと言えば好き	108	28.3
・どちらでもない	63	16.5
・どちらかと言えば嫌い	14	3.7
・嫌い	6	1.6
・無回答	3	0.8
合計	382	100.0



【おさかな捌き方教室】

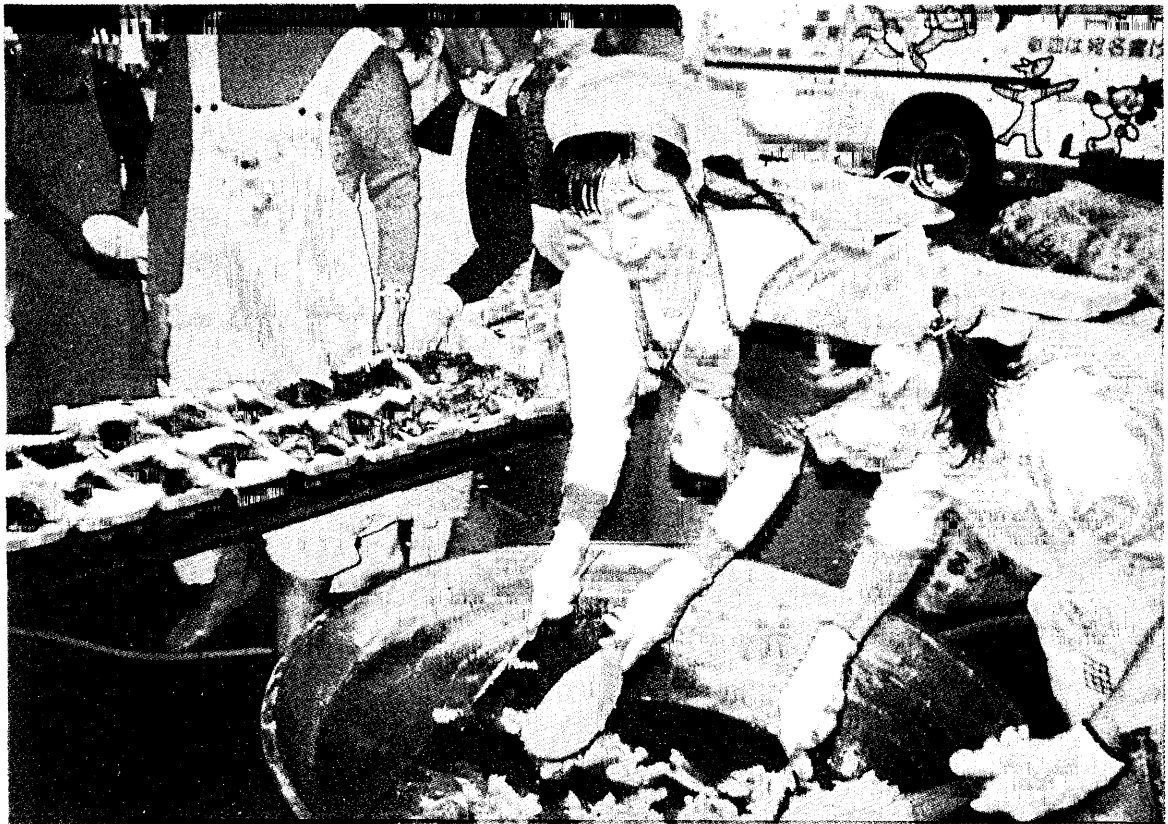


捌き方のポイントを高校生に教える部員



真剣に取り組む生徒たち

【新湊産業海鮮祭り】



会場で作る出来立てのスリミ揚げ



新湊の獲れたての魚を使った大漁鍋