

## 「海難遺児への想い」

～互いに助け合うことの大切さ～

古江漁協婦人部  
会長 浜田しげ

### 1. 地域の概況

私たちの住む古江町は、三重県尾鷲市の南部熊野灘に面した賀田湾の中央に位置した港町で冬季でも通称水晶山と呼ばれる西の山によって北風や西風が防がれ、霜や雪を見ない温暖な土地である。

人口は約8百人という小さな漁村で、その人口の約3割が漁業関係に従事しており、60歳以上の者が約7割を占め、後継者が少ない過疎の町でもある。

### 2. 漁業の概況

私たちの町は昔遠洋漁業が盛んで、地元には150トン級の鯉漁船が12隻もありましたが、200海里問題やオイルショック問題等による漁業不振で、減船・倒産が相次ぎ、今では一隻もありません。

現在、一本釣り漁業・養殖漁業が主要で、中でもマダイの養殖業は年間水揚げ高2億円の約90%を占めている状況である。

昨年、地元三重県尾鷲栽培漁業センターが完成し、マダイの稚魚生産など放流用種苗・研究が行われ、地域の期待の星となっている。

### 3. グループの組織と運営

古江漁協婦人部は、昭和32年に結成し、現在婦人部員は179名である。その構成は、会長・副会長・書記・会計・監事の役員と古江町を10地区に分けた各地区2名の代表者20名の合計25名で構成されている。

その活動・運営については、5人の役員による役員会と25名による拡大役員会において、年間活動計画をもとに具体的な実践活動を協議・検討し、部員に協力を呼びかけ婦人部全員が一丸となって様々な活動に取り組んでいる。

主な活動内容は、海浜清掃・魚食普及・募金活動・石けん使用推進で、この他にも地元の子供たちに魚にふれてもらおうと親子料理講習会を開催したり、活動費捻出のためにこの地方特有の味噌麦の材料の販売等も行っており、婦人部全員の協力のもと毎年それぞれ成果を上げている。また、地域の活性化のために、14年前から“海で働く男たちを励ます夕べ”というカラオケ大会を開催したり、年2回の漁協主催のお魚大売出しへの協力なども積極的に行っている。

### 4. 実践活動課題選定の動機

私たち婦人部は、結成以後、「明るく豊かな漁村づくり」を目指し、様々な活動を行ってきた。

遠洋漁業が盛んな頃、地元の乗組員も多く、遠洋漁船の基地として栄えていたが、昭和50年に地元鯉船が千葉県犬吠崎沖で遭難し、乗組員18人のうち7人の行方不明者

を出すという大きな海難事故があり、当時婦人部員の中には、一家の大黒柱であるご主人やご子息を亡くされた方もおり、船をとおして運命共同体をつくっている人達にとって、また海に携わる者にとっては、忘れられない大変大きな惨事であった。

その時に、全国からはたくさんの励ましをいただき、“皆で助け合う”・“力を合わせる”ことの大切さを海難事故という悲しい形で改めて実感したと聞いている。

そして、1人1月1円募金運動とは別に、その事故をきっかけとして、昭和51年より毎年漁船海難遺児育英会への募金活動を行い、海難事故に遭われた人々への一助となるよう婦人部員が力を合わせ、頑張っている次第です。

## 5. 実践活動の状況及び効果

募金活動はバザーの売上による募金と部員全員の個別訪問による募金の2通りあり、これを1年毎に行っており、今年はバザーの売上による募金活動の年であった。

今年のバザーの実践については、先ず準備・役割分担等拡大役員会で決定し、12月に実施した。

### ①商品の回収方法

事前にバザーの開催案内及び販売品の協力をお願いについて、役員が文書を各戸に配布し、販売品の協力をしていただく方の都合に合わせ、昼間または夜間に“背負いかご”を背負って各家庭を訪問し、商品をいただきに回った。

古江地区は、山に向かって段々に家が建っているため、一番上の家までは100mぐらい坂道を登らなければならない。そういった時に、私たちは“背負いかご”を使うのである。

“背負いかご”というのは、物を運ぶのに大変便利で、この町で生活する皆が必ず1つは持っているという生活の必需品である。

役員がそれぞれの家を回り、商品を回収して、組合の和室に運びます。みるみるうちに10畳の和室が商品の山となった。

### ②商品の値付け・展示・会場作り

今回集めた商品は、食料品374点・台所用品42点・石けん類254点・衣類97点・雑貨66点の合わせて833点と、今年は例年よりもたくさんの商品が集まった。商品の値付けは、朝早くから夜遅くまで2日間をかけた行だったが、大変であった。

その値付けについては、市価の半額を目安とした。あまりにも品数が多いので、種類別に分けてから値付けをすることにした。

会場に商品を並べるだけでも2時間ぐらいかかった。

### ③手作り商品の販売

地元の方々にたくさんの品物を出してもらい協力してもらっているので、婦人部としても何か手作りのものと考え、さんま寿司等を作って販売している。

しかし、さんま寿司には下ごしらえが必要で、バザーの前日は役員が組合に泊まり込みで、組合より提供してもらった生さんまを背開きし、酢につけたりと準備した。

当日は、朝早くからさんま寿司250パック・魚の炊き込みご飯100パック・のり巻き50パック・かぼちゃぜんざい150人分・お魚ミンチ50人分の合わせて600人分を用意するため、それぞれの係にわかれ、バザーの時間に間に合うように真心を込めて一生懸命作った。

今年は、〇ー157の問題があり、お魚ミンチはその場で揚げたり、またまな板などの道具等衛生面でも充分気を付けた。

#### ④バザー

バザーには、地元古江町の人はもちろん隣町や尾鷲市からもたくさん買いに訪れる人も増え、年々町全体の関心も高まってきている。

例年砂糖は人気があり、今年も喫茶店の人がまとめて買いに来てくれた。

また、かぼちゃぜんざいについては、バザーに来てくれた方へのお礼も込めて1杯50円で販売した。今年のバザー当日は、尾鷲地方でも雪がチラつくというめずらしく寒い日となったので、かぼちゃぜんざいは大変好評で、あっという間に売り切れた。

さんま寿司は大変おいしく、地元の料理ということもあって人気商品で、遠くに働きに出ている家族へ送るために買い求めた人もたくさんいた。

バザー開始前から、並んで待つ人もあり、約2時間程で出品商品と手作りの品合わせて1,400点の商品が全部売り切れたという嬉しい結果となった。

売上金は150,212円で、材料費を差し引いた139,261円を三重県漁婦連を通して、漁船海難遺児育英会へ募金した。

#### 6. 波及効果

三重県には、県下を7つのブロックに分けた地区漁協婦人部連絡協議会があり、4月に私たち古江漁協婦人部が所属している牟婁地区協議会で8年度の活動計画を協議している時に私たちの海難遺児への募金活動の話をした結果、毎年開催している地区協議会の研修会でバザーの売上による募金を実施することが決まった。

また、このことを漁婦連事務局を通じて、他地区の協議会にも呼びかけてもらい、今年、5地区協議会の研修会において、バザーの売上による募金活動を実施することとなった。その結果、312,482円の募金が集まった。

このことから、今年度は県下婦人部の皆さんに海難事故に遭われた方々への哀悼の思いと残された子供たちへの応援の気持ちを改めて意識していただけたと思われる。

#### 7. 今後の課題

漁村に生まれ、浜で育ち、海と共に生活する私たちにとって、海とは生命のふるさとであり、また厳しい大きな自然でもあります。

全国には、私たちの他にも海難事故によってつらい思いをした人、また残された家族で一生懸命前向きに生きている人たちがたくさんいます。

このことを心にとめ、私たちは“海”でつながる人々との輪を広め、皆で助け合い、互いに力を合わせる大切さを忘れずに、少しでも残された子供たちへの力となるようこの海難遺児への募金活動を全国に呼びかけていきたいと思えます。

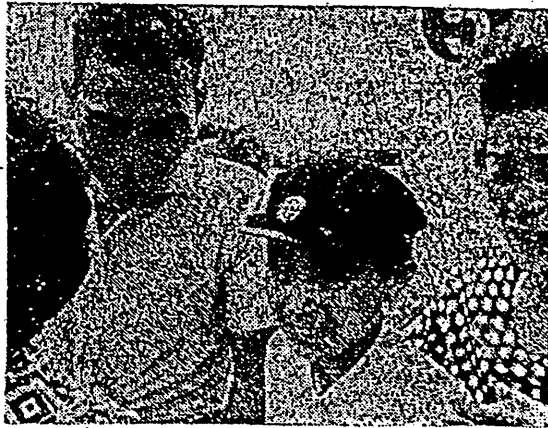
第15万栄丸

生存の11人 神戸に上陸

遭難の悲劇語る顔

不明の七人 望み捨ててぬ家族

約二百名乗った千栄丸が、大津波に遭って沈没。乗客の大半は救助されたが、七人の行方不明。家族は望みを捨てて泣いている。



乗客の大半を救助する千栄丸の乗組員

昭和50年7月13日

漂流中の11人救助

尾 遭難の第15万栄丸

全員無事でいて

情報を待つ家族たち

千栄丸は、大津波に遭って沈没。乗客の大半は救助されたが、七人の行方不明。家族は望みを捨てて泣いている。

漂流中の11人が救助された。家族は情報を待つ。遭難の第15万栄丸。全員無事でいて。情報を待つ家族たち。

沈痛な郷里の古江町

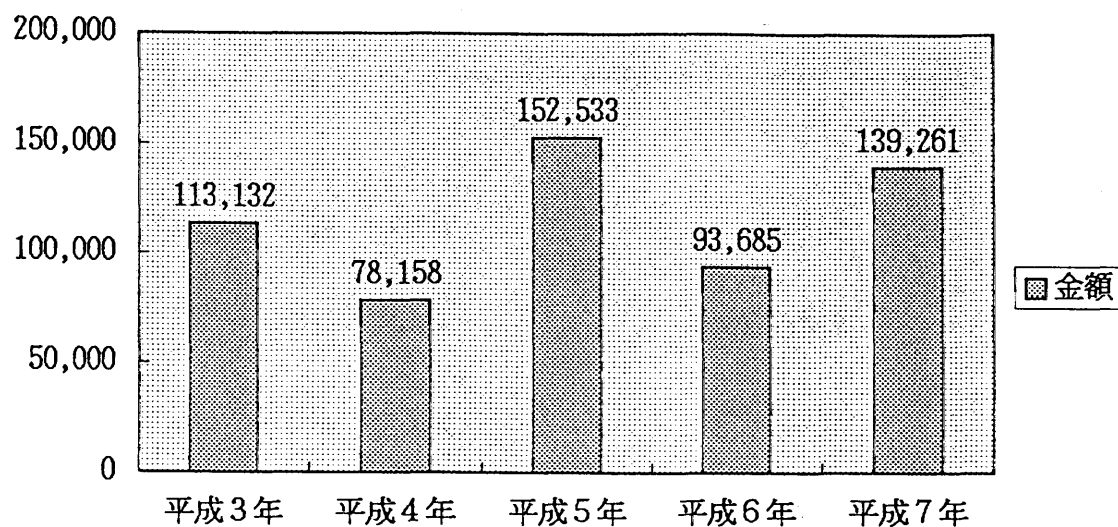
不明者に15歳の少年も

古江町の郷里に沈痛な知らせが伝わる。不明者に15歳の少年も。家族は沈痛な表情を浮かべている。

上りのところ、船に乗りこえ、わが一家の状況、情報が入らない。家族は沈痛な表情を浮かべている。

## 古江婦人部の募金の推移

(単位：円)



## 県下全体の募金の推移

(単位：円)

年 度	参加婦人部数	募 金 額
昭和63	62	99,667
平成 1	65	130,372
2	18	186,152
3	34	505,570
4	46	494,090
5	35	303,096
6	32	451,102
7	33	287,402

## バザール商品

### 集めた商品

食料品	374	点
台所用品	42	点
石けん類	254	点
衣類	97	点
雑貨	66	点
合計	833	点

### 手作り商品

さんま寿司	250	パック
魚の炊き込みご飯	100	パック
のり巻き	50	パック
かぼちゃぜんざい	150	人分
お魚のミンチ	50	人分
合計	600	人分

## さんま寿司とは

この地方で冬に南下してきた“さんま”がたくさん獲れることからその保存をかねてお寿司のネタとして昔から作られているさんまの姿寿司で、尾鷲市の特産品です。

## さんま寿司の作り方

- ① 生さんまを頭をつけたまま、ウロコも取らずに背開きし、内臓を取り出し、きれいに洗った後、水の中で1時間ぐらい血だしをする。
- ② 洗ったさんまを塩水につけ、冷蔵庫で一晩寝かす。
- ③ 次の日にさんまを塩水から取り出し、酢（1番酢）に1時間つける。
- ④ そのさんまの骨抜きをして、酢（2番酢）・砂糖を混ぜた合わせ酢（お好みにより柚子を加える。）につけてさらに一晩寝かす。
- ⑤ 酢飯を作り、すのこの上に一晩つけたさんまをのせ、酢飯をのせてしっかり巻く。

### 材 料（20人前）

#### ・酢 飯

米	1 升
酢	0. 1 8 ℓ
砂糖	3 0 0 g
塩	4 0 g
味の素	少々

#### ・さんま

さんま	2 5 匹
1 番酢	
酢	0. 5 4 ℓ
砂糖（つや出し）	少々
2 番酢	
酢	0. 9 ℓ
砂糖	4 0 0 g
味の素	少々
柚子	少々

## 味噌麦とは

この地方で昔から作られるお味噌で、普通のお味噌と比べると少し甘めのマイルドな味です。

毎年6月頃に作り、8月のお盆に仏様にお供えした後、家族でいただく習わしとなっています。

## 味噌麦の作り方

- ① 麦を炊く。
  - ・麦1.8kgに水1ℓ入れる。(水は麦がつかるぐらいの量。麦より少なめ。)
  - ・20分ぐらい水に漬けてから炊く。
- ① 麦を蒸す。
  - ・麦2kgに水1.5ℓ入れる。
  - ・1晩寝かしてから、30分ぐらい蒸す。
- ② 麦を冷まして(約30°)、こうじ菌を入れ発酵させる。  
(密封して1晩寝かすと白いカビが生えてくる。 20時間～24時間)
- ③ カビが生えてきた②をもろぶた(ろうじ)に広げ、4日間常温で保管する。  
(その間1日に何回もかき混ぜる。白いカビや青いカビが生えてくるまで置いておく。)
- ④ 大豆2kgを1晩水に漬け、圧力釜で10分間炊く。
- ⑤ ④の大豆を冷まして、ミンチで引く。(お好みで塩を入れる。)
- ⑥ ⑤のミンチした大豆と③の麦を合わせて、塩(350g～550g)を入れたものを容器に移し、半月寝かして出来上がり。

### 材 料 (味噌麦10kg)

- ・麦 2kg
- ・大豆 2kg
- ・こうじ菌 5～6g
- ・塩 350～550g