

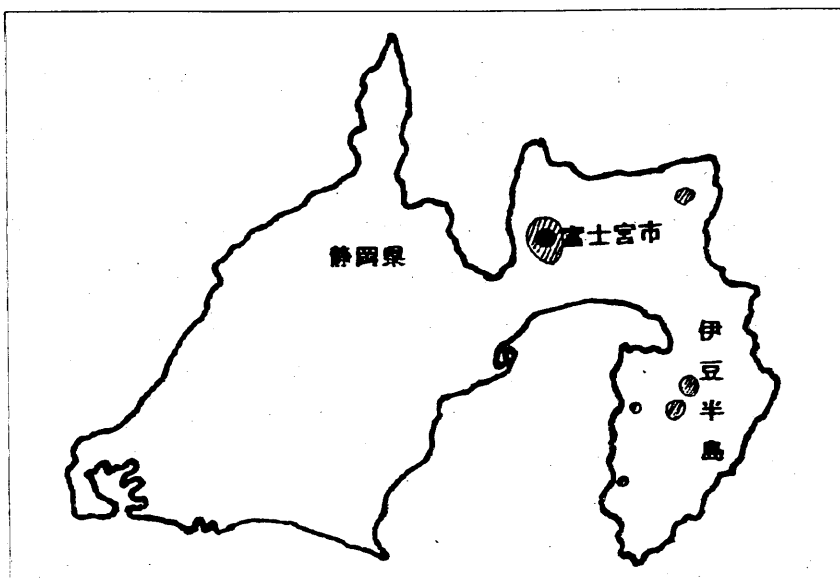
にじます祭・料理講習会によるニジマスの魚食普及活動

富士養鱒漁協婦人の会

加藤 トシ子

1. 地域及び漁業の概要

富士宮市は、富士山と水と緑の街と言われており、富士山の雪解け水が地下水や湧き水になって私達の生活と結びついている街である。富士宮市でニジマスの養殖が始まったのは昭和9年頃である。私達の組合、富士養鱒漁協は昭和25年に作られ、現在では静岡県東部の生産者32名で組織されている。



第1図 富士養鱒漁協組合員の配置

年間の出荷量は鮮魚1,000トン、冷凍品300トン、活魚100トンの約1,400トンで主に東京築地市場や名古屋の中央市場を通じて全国に出荷されている。(第1図)

2. 研究グループの組織と運営

私達の婦人の会は昭和58年に組織され、生産者の婦人が10名で構成されている。これまで市内で行われる「農業祭」や「にじます祭」、地区のお祭などでニジマス料理の紹介や販売を行ってきたが、特に最近は市近郷の家庭の主婦を対象にして、ニジマス料理講習会を開催し、ニジマスの魚食普及に力を入れている。

3. 活動課題選定の動機

ニジマスは明治年間に日本に入ってきた魚で、主にアメリカ、カナダ、ヨーロッパ諸国への輸出向けに量産されてきたが、昭和46年のドルショック以来、国内の販売に切り換えざるを得なくなってきた。このため私達は色々な機会を通して消費者にニジマスという魚を知ってもらい、また、その料理方法なども研修会やイベントに出かけ、食材として利用してもらうよう努めてきた。

一方、現在ニジマスの生産サイズは主に塩焼き向けの140～150gで、海面のアジやサバなどの漁の豊凶の影響を受けやすく、特に、サンマの出始める9月以降は毎年消費

が鈍り、この点がニジマスの販路拡大の大きな課題となっている。組合でも各種加工品等の詰合わせ製品などの開発や、利用の少ない大型魚の消費拡大のため刺身用切身など販売し、消費者にニジマスを少しでも多く食べてもらう努力を続けてきたが、今回は婦人の会が継続して行っているにじます祭、料理講習会による魚食普及活動の事例を紹介する。

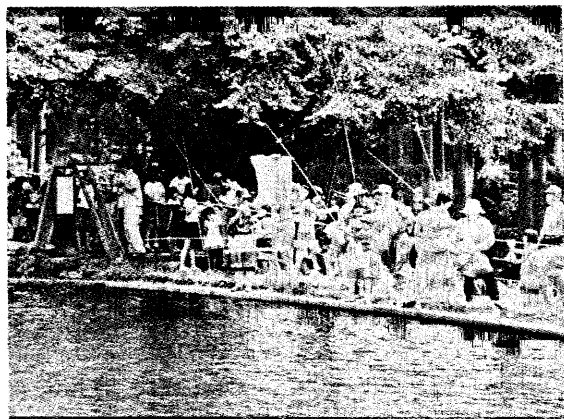
4. 実践活動状況及び効果

(1) にじます祭によるニジマス及びその調理方法の紹介

にじます祭は今年で10回目を迎えた私達生産者にとっては大きな行事で、毎年8月下旬頃県水産試験場富士養鱒場で開催されている。この中では、私たちはこれまでニジマスのにぎり寿司、ニジマスのミンチを具に使ったギョーザ等を安く販売し、また、試食コーナーを設けて、来場者の皆さんにニジマスを使った料理を紹介している。さらに釣り堀、つかみ取りコーナーを男性陣が設け、水試富士養鱒場にも子供にじますクイズ、種類当てクイズ、ビデオ放映などの協力をいただき、ニジマスなど私たちが生産している魚について広く知ってもらうように努めている。

今年は県の協力をいただき、料理コンテストが初めて開催され、九州や東北地方など全国各地から150点近くの作品が寄せられた。婦人の会からも審査員として参加した。

このコンテストでは20歳の学生さんが作った「ニジマスと野菜の重ね焼ラザニア風」という新しい感覚の料理が出品され、若い人の中から今までのニジマスの食べ方の枠を超えた料理が出てきたことに私達はとても力づけられた。また、寄せられた作品には和、洋、中華風と様々な調理法があり、ニジマスの食品としての使い方の広さと可能性を改めて知ることができ、ありがたいことであった。



第2図 にじます祭釣り堀風景



第3図 にじます祭 婦人の会試食コーナー

(2) 料理講習会によるニジマス料理の紹介

私達はこれまでニジマスを作ることに専念してきた。ニジマスは欧米では「魚を超える魚」、「魚以上の魚」と言う言い伝えもあるようだが昭和46年当時輸出から国内販売に切り換えた時には丁度スーパーマーケットができた時期でもあり、ニジマスは小売店よりスーパーの棚に並ぶという形で売り出された。主婦の目からみると食べ方も味も知らない魚がパックされて並んでいるという状態であった。今日の献立を考える時調理の手順が浮かんで来て、出来上がった形が想像できて味もだいたい予想できる食品でなければ買わないだろう。

これまでに私達は断片的に各種イベントに出かけニジマス養殖や料理を紹介したり、料理講習会を開催して料理方法の紹介など行ってきたが、これは一方的なものであり、特に

消費者の人達と膝を交えて話をする事はなかった。

そこで今回は私達が居住している地域周辺の主婦の方々にニジマスに対するアンケート調査を行ってみた。すると食べたこともないし、食べ方も知らないという方々が半数以上いたことに驚いた。しかし、身近にあるニジマスの食べ方を教えてほしいと言う声も多かったことから、組合長や事務局と相談し、この時期に少しでも地元で消費を増そうということで地元婦人会等を対象に料理講習会を集中的にやってみようということになった。

今年度は材料は私達が調達し、まず、婦人会や栄養士会などを対象にして、講師には伊藤靖芳、田山恵子両氏を招き、第1表のとおりこれまで14回実施した。

参加者にはニジマスを初めてみる人や初めて調理する人が結構多く、ニジマスのおろし方から始まってムニエルキノコ添え、イタリア風網焼き、中華風揚げ煮などを調理、試食してもらい好評を得ている。

今後もこの研修会は継続すると共に、周辺の地域にも広げていきたいと考えている。

第1表 平成10年度ニジマス料理講習会開催結果

富士養殖漁協

回数	開催日	開催場所	対象団体名	講師	参加人数
1	4月7日	南部公民館	ふじあざみの会	伊藤 靖芳	14
2	5月16日	西公民館	民商婦人会	"	15
3	6月22日	人穴萩平公民館	萩平婦人会	"	17
4	6月26日	芝川町健康センター	芝草会	"	25
5	7月4日	富士根南公民館	たまみ会	"	19
6	8月6日	富士宮市健康センター	ななくさ会	田山 恵子	35
7	8月19日	保健センター他	ななくさ会伝達講習	"	57
8	8月21日	富士根南公民館	ななくさ会伝達講習	"	16
9	8月27日	南部公民館	ななくさ会伝達講習	田山 恵子	20
10	9月22日	富士根北公民館	一般と婦人会	伊藤 靖芳	13
11	9月30日	保健センター	栄養士	"	45
12	10月7日	上野公民館	上野小そよ風学級	"	15
13	11月4日	萩平公民館	広見婦人会	伊藤 靖芳	13
14	11月14日	西公民館	第三中学家庭学級	"	12

伊藤 靖芳氏
藤枝南高 食物学科講師
田山 恵子氏
市管理栄養士

5. 波及効果及び今後の課題

以上のような活動により、私たちは一般の方々に少しでもニジマスを知ってもらい、その料理方法を普及する活動を続けてきた。

ニジマスは一般の鮮魚店にはほとんどなく、一部のスーパーでしか売られていない。しかし、アンケート調査などの結果をみるとキャンプで料理したり、民宿、イベントなどで食べた人達は良い印象を持っている人が多い。また、食品としての栄養バランスも良く、くせがないので利用の幅も広いといった特長を持っている。

今回の料理講習会ではニジマスを初めて調理したという女性もかなりいたが、パリエーションに富んだ料理を作ってもらった結果、今度スーパーでニジマスをみかけたら家庭でも実際に利用したいという主婦もいて企画の効果はあったと思われる。

また、今回の講習会では単に料理の紹介だけではなく、地域の主婦の皆様と地下水の大切さや環境保全の問題についても話し合うことができ、生産者と消費者の交流が深まったと思う。今回の講習会は私達生産者自らが直接消費者と向き合ってニジマスの良さを知ってもらう第一歩でしたが、今後も継続し、少しでもニジマスの消費が伸びるよう努力したいと考えている。