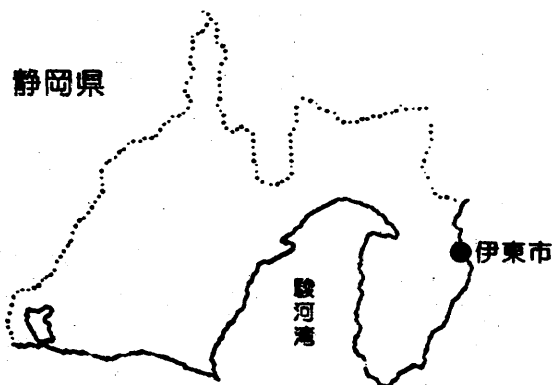


魚食普及と交流深まるイベント活動

伊東市漁業協同組合伊東地区婦人部
部長 西野 松枝

1. 地域の概要

私達の住んでいる伊東市は、富士箱根伊豆国立公園・伊豆半島に位置し静岡県が一番東にあたります。人口約 75,000 人約 31,500 世帯で温泉と海、山の景勝をいかした「花と海といで湯の街」として美しい国際観光温泉文化都市をめざして成長を続けています。



2. 漁業の概要

伊東市漁協は現在正組合員 437 名、准組合員 1,285 名で構成されています。棒受網、巻き網、定置網等の漁業によって漁獲した平成 10 年の水揚げ高は、数量約 14,000 トン、金額は約 28 億円でした。

3. 婦人部の組織及び運営

私達の伊東市漁協伊東地区婦人部は昭和 35 年 2 月に結成され、現在の部員は 160 名で構成されていますが、部員の高齢化や漁民地域における次世代婦人の過疎化等の事情により年々減少しつつあります。

また、伊東市漁協全体の婦人部の総部員数は 370 名で、内訳は伊東地区にある本所が 160 名、宇佐美支所 150 名、富戸支所 60 名となっています。それぞれの地区において活気あふれる活動及び事業を実施しています。

活動費については、漁協の助成金及び各種のイベントの物品等の販売事業収入で賄っています。

4. 実践活動課題選定の動機

これまで婦人部活動は魚食普及、合成洗剤の追放、正月用品の販売、海難遺児募金などを展開してきました。

近年、伊東市では観光誘客の為、市民を巻きこむ数多くのイベントが開催されるようになり、伊東市漁協も水産業の振興を図るため積極的に参加しています。私達婦人部としても魚食普及と水産業の PR のためにこれらのイベントに参加しています。そのイベントにおける主な婦人部活動についてご紹介いたします。

5. 実践活動状況及び効果

① 伊東温泉めちゃくちゃ市

今年で第 6 回を迎えためちゃくちゃ市は「めっちゃ楽しいに行かなくちゃ」を合言葉に観光客の少ない 1 月に行い、今回は 1 月 22-23 日の 2 日間、松川沿いとメイン会場である藤の広場で開かれました。

その準備の為に、婦人部の役員会でこのイベントの出展計画について議論し、本年度は伊東魚市場で水揚げされるさば・むろを加工した昆布巻き、おぼろ、揚げはんぺん（ちんちんあげ）等を販売することに決定いたしました。

前は開催3日前から仕込みを漁協の料理研究室において行い、連夜の作業により昆布巻き110パック、おぼろ120パック、揚げはんぺん200パック、昆布210パックを作り上げました。価格は揚げはんぺんが1パック300円、それ以外は1パック200円で設定し、出店に備えました。

また、参加団体は全体で23団体38ブースで会場を一杯にし、漁協は5ブースを使用しました。その内の1ブースを婦人部が使い、接客になれている部員は手際よく売りさばっていました。初日は天候に恵まれ販売品は午前中に完売となるほどの盛況ぶりでした。事務局によると、2万人の来場者で賑わったそうです。翌日はあいにく荒天にもかかわらず4,000人の方が地場産品を求め来場して頂きました。なかでも昨日買いに来て頂いたお客さんが「もう一度暖かい揚げはんぺんを食べたい」とブースに立寄る場面も見られました。



おいしい昆布巻きが完成



伊東七福神も参加のめっちゃ市



準備万端 販売開始を待つ

② 湯めまつり花笠踊り

市民の提案により、東北4大祭りの1つ山形花笠踊りを伊東で踊ってみようと言う事になり、平成10年の10月に、第1回伊東温泉湯めまつり花笠踊りを開催することになりました。漁協婦人部も参加することが決まり漁協の個性を生かそうと早速コスチューム作りから手がけました。日ごろから船主が大切にしている大漁旗に着目し、船主に協力して頂き、やっとのおもいで30人分のカラフルなハンテンが部員の手によって完成しました。婦人部の踊り好きな部員28人と漁協職員が一緒になって、伊東市漁協チームをつくり観光客や市民の飛び入りと一緒に夜の駅前通りを華やかに踊り、この祭りによって漁協婦人部の存在を強くアピールすることができました。



市場を借りて練習



オープニングセレモニー



いざ本番

③ 高校生に「魚のおろし方」を伝授

漁協婦人部は昨年2月、県立伊東城ヶ崎高校で伊東市と伊東地域水産業振興協議会が主催する魚のおろし方教室に協力致しました。

地場産の魚食の普及により水産業の振興を図ることが目的で今回が2回目になります。同教室は1年生120人を対象に4回に分けて行い、講師は市内で鮮魚店を営む太田さんと婦人部員4人が指導にあたりました。生徒は7グループにわかれて、1人に付きあじ2匹、いか1杯、さば1匹を割当てられて、真剣におろし方を学びました。おろした魚はあじのたたき、いか刺しにし昼食のおかずとしてそれぞれ口にし、婦人部は、あじの頭や骨をだしにしたお汁といかのけその煮物を作り昼食に添えました。そしてさばからはおぼろを作り希望者に渡し「魚は無駄がないこと」をPRしました。

後日生徒全員に感想を書きいただきましたので、その中の一部をご紹介します。「初めは魚なんて触りたくもないと思っていたけど、さばいてみると結構おもしろかった。家でもあまり魚を食べないけど、自分でさばいた魚はおいしく感じた。」

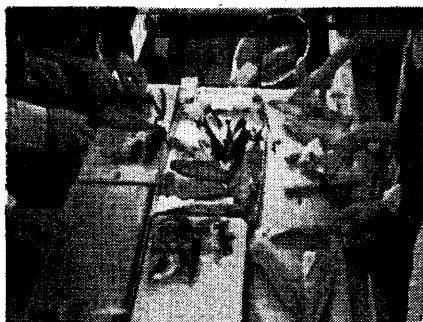
(女子生徒)

「今までに魚をおろすなんて経験はできなかったもので、すごくおもしろかった。家でもこういうことをやってみたいし、将来きっと役に立つと思う。家でも包丁を持つ機会を多くしたいと思った。」

(男子生徒)



講師の手さばきに感動する生徒



包丁になれまあまあい感じ



昼食中に自慢話で盛り上がる

私達が、この教室で好感を持てたことは、生徒が真剣に聞いてくれること、楽しみながら学んでくれたこと、そして生徒から街で声をかけられるようになったことです。部員も一段と顔がほころび今思うとお手伝いできてよかったと心から思います。

以上のような活動を通じ、観光客、市民、そして生徒との交流により普段味わうことができない人と人とのふれあいの大切さを実感いたしました。

6. 波及効果及び今後の課題

今年1年を通して伊豆全域において、大イベントである伊豆新世紀創造祭が行われます。そこで私達婦人部も今までの経験を生かし、各種のイベントに参加することにより地場産の魚食普及と漁家婦人の生き生きとした躍りを披露することで、水産業のPRを心がけていきます。また21世紀に希望を持った生徒たちの育成に少しでもお役に立つよう、婦人部活動を通じ働きかけて行きたいと思っております。今後、海から恩恵を受けている私たちは、これからも環境保全等に取り組む実行していきたいと思っております。