

郷土料理「がわ」を通じた地域交流

御前崎漁業協同組合婦人部
部長 吉村 トキ工

1. 地域の概要

私達の町、御前崎町は静岡県の最南端に位置し、三方を海に囲まれた岬の町です（第1図）。岬の御前崎燈台から見下ろす海岸の眺めは素晴らしく、太平洋に沈む夕日の眺めは雄大です。夏には大勢の観光客が訪れます。

沖合いを黒潮が流れていますので、古くからかつを漁が盛んで、町民の多くが水産業に関わる漁業の町でもあります。しかし、岬の周辺は岩礁が多く、冬には季節風が強く、潮の流れも速いことから、古くから海の難所としても知られています。

海辺に暮らす私達にとっては厳しい環境ですが、この強い風と高い波がマリンレジャーには絶好の条件とのことで、最近では冬でもウィンドサーフィンやヨットを楽しむ若者が大勢やってくるようになりました。

2. 漁業の概要

御前崎漁協は組合員数1600名、漁協職員50名で構成され、平成12年度の年間水揚げは25億円、市場には日産70トンの製氷施設、収容能力550トンの冷蔵庫があります。

所属漁船は大型かつを船7隻、近海かつを船6隻としらす船曳・一本釣りなどの沿岸船約200隻です（第2図）。大型船は赤道付近まで操業し、近海かつを船は小笠原諸島の八丈島付近で操業しています。沿岸の小型漁船はしらす船曳主体に一本釣りや刺網漁を行います（第3図）。水揚げのため外来船も多数入港し、漁協では外来船誘致に力を入れています。

3. 婦人部の組織と運営

私たち漁協婦人部は船主の家から1名ずつ婦人部員を出し、総勢90名で構成されています。1年を通しての活動は24名の役員で行っています。年間の主な活動計画は第1表のとおりです。私達婦人部員は、夫の船の見送り・出迎え、年寄り・子供の世話、水揚げの手伝いの合間をぬって活動しています。漁協の手伝いは勿論ですが、町のボランティア活動にも参加しています。

4. 実践活動課題選定の動機

御前崎町は古くからかつを漁が盛んで、かつては住民のほとんどが漁業で生計を立てる漁業の町でしたが、近年では農家や勤め人が多くなり、漁業者は1割程となりました。

町には昔のかつを漁の漁師が船上でとれたてのカツオを使って作った「がわ」という郷土料理が伝わりますが、最近では地域の人達のなかにも「がわ」を知らない人が多くなっ

てきました。

そこで、婦人部が恒例で行っている老人ホームの慰問や子供達との交流会のうちに「がわ」を食べてもらい郷土料理を伝えていくとともに地域交流を図ろうと考えました。さらに、マスコミを利用した「がわ」のPRを行い、町を訪れる若い人達や都会の人達にも「がわ」の味を知ってもらおうと考えました。

5. 実践活動状況及び成果

1) 郷土料理「がわ」

「がわ」は御前崎に伝わる郷土料理で、昔、小早船こばさふねと呼ばれるかつを船の漁師が、かつをを一杯釣って汗を流した後で食べる唯一の労働食であったといわれています。作り方は簡単で、新鮮なかつをのタタキに水と氷と味噌を入れてかき混ぜて、これに薬味を入れて出来上がりです(第2表、写真)。薬味には玉葱、胡瓜、葱、生姜、大葉、梅干しなどを使います。何より大切なのは、新鮮なかつをを使うことです。生の魚に水と味噌を入れて混ぜると聞けば大抵の人は「えーっ」と驚きますが、新鮮なかつをを使えば生臭味もなく、さっぱりとした味で、汗を流した後にはぴったりの料理です。「がわ」はかつをでなくても、新鮮な魚であればどんな魚でもできます。

当時は船の上では火が使えないので、水とお味噌はいつも船に乗せておくものだと聞いてきました。「がわ」の名前の由来ですが、なべの中でかき混ぜる時にガワ、ガワと音がするからだと言われています。

2) 老人ホームの慰問

毎年4月下旬には、町にあります老人ホーム「灯光園」に慰問に行きます。灯光園は静かで空気のよい環境に恵まれた所にあります。

私達婦人部は、灯光園が設立された最初の年から初かつをを持って慰問に行くようになり、もう25年になります。

今年は役員23名で、全部で14本30kg程のかつをを調理しました。かつをは頭を取り、三枚におろして、お刺身、煮物、たたき、そして小さく切って酢漬けもつくりました。最後に御前崎の郷土料理「がわ」を作りました。

毎年、皆さんが私達のかつをを楽しみにしていただいているとのことで、私達もそれを励みに、また楽しみにしています。

3) 「がわ」料理のテレビ取材

6月下旬、地元のテレビ局から港で「がわ」料理を作ってほしいと電話がありまして、驚きました。町の宣伝にもなることすし、これも私達の役目だと思い、お引き受けすることにしました。

当日、朝7時30分、婦人部員10名は市場に集まり、漁協からかつを2本いただき、「がわ」を大きななべに2つ作りました。市場で働く人やちよーど一仕事終えて入港したしらす船の漁師にも食べていただきました。「運がよかったよなあ」と言って喜ばれ、「おいしいおいしい」と言って食べていただきました。

後日、この様子が1分半ほどでしたが『カメラマンが見た御前崎のみなと』と題して放送されました。活気あふれる映像で、かつをのセリの様子、おろす所、「がわ」料理を食べる所などが、上手に構成されていました。手伝ってくれた皆さんもきれいに映り、まずは

安心、これで少しは宣伝にもなるかなと思いました。

4) 小学生との交流会

9月29日には榛南地区4漁協の婦人部員と地元の小学生との交流会が行われました。毎年秋に小学校の課外授業の一環として行われるもので、今年は5年生60名、先生、婦人部員などで総勢90名になりました。交流会は御前崎港内で子供達の釣り大会の後、駐車場にテントをはり昼食会をしました。いか、あじを焼き、かつをの「がわ」を作りました。皆さんおいしいと言って食べてくれ、子供たちとのふれあいは、楽しいひとときでした。後日、子供たちからたくさんのお礼の手紙がきました。

『漁協婦人部のみなさんへ』

この間は、おいしい魚料理を、ありがとうございました。あじやじんだべらとてもおいしかったです。「がわ」は、少しへんなかんじでしたが、おいしかったです。いっぱい魚も取れうれしかったです。また魚料理を食べたいので作ってください。(北川琴美)』

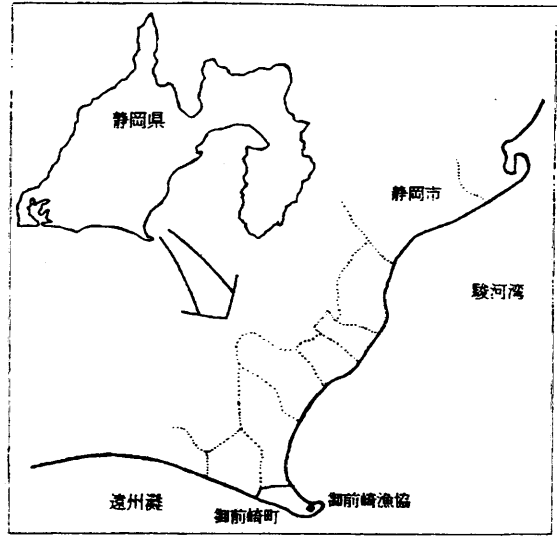
6. 波及効果

地元で獲れる新鮮なかつをを使ってできる郷土料理「がわ」を通して、地域のお年寄りや子供たちとの交流ができました。特に老人ホームのお年寄り達は、毎年私達のかつを料理を楽しみにしていただいているそうです。また、子供達との交流では、漁師以外の家庭の子供にも郷土の味を知ってもらえたのではと思っています。

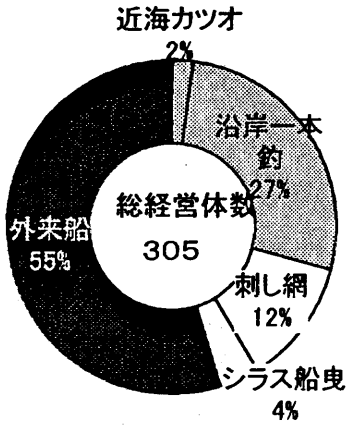
「がわ」料理のテレビ放送では、放送後すぐに「がわ」についての問い合わせがあったり、魚屋さんに「がわ」を作るからといってかつをを買いにきたお客さんがあったそうです。テレビの力はすごいと思いました。最近では地元の民宿や料理屋さんでも「がわ」を出すところが増えてきました。

7. 今後の課題

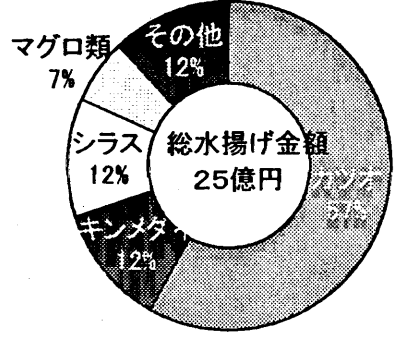
私達は普段、新鮮な魚がある時は何気なく『今日は「がわ」にするか』と言って気軽に食べていますが、テレビで放送されるのを見ますと郷土の料理として大切な食文化なんだと改めて思い、「がわ」料理を広め、後の人達にも伝えていくことは私達の大切な役目だと思いました。地元の新鮮な魚を使った郷土料理を通じて、地域の人たちとの交流が図れるならこんなに素晴らしいことはありません。これからは地元の人だけでなく、最近、多くなった若いウインドサーファーや観光客にもぜひこの味を紹介しようと皆さんと力を合せて一生懸命頑張りたいと思います。



第1図 御前崎漁協の位置



第2図 漁業種類別経営体数



第3図 魚種別水揚げ金額

第1表 婦人部年間活動計画

4月	婦人部総会 老人ホーム「灯光園」慰問	10月	第21回全国豊かな海づくり大会 (焼津市)
5月	漁婦連総会	11月	秋の花壇の花植え
6月	春の花壇の花植え	12月	忘年会
8月	港祭り「だっくら」手伝い 海難者供養と大漁祈願	1月	静岡県青年女性漁業者交流大会
		2月	婦人部旅行
9月	廃油石鹸作り 御前崎「風と海のフェスティバル」 小学生との交流会	3月	県漁婦連大会 婦人部総会

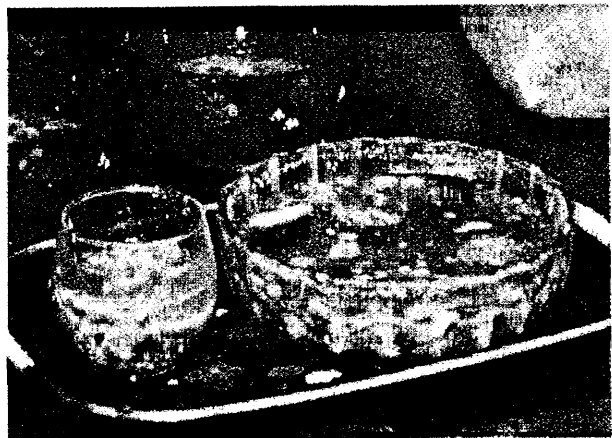
第2表 「がわ」の作り方

〈材 料〉3～4人分

カツオ……………80g	梅干し(梅肉) ……2個
生姜……………大さじ1	細ねぎ……………1本
たまねぎ……中1/4個	味噌……………90g
きゅうり……1/3本	氷……………6～7個
しそ……………2～3枚	(氷の量は気温に応じて)
水……………500～600cc	

〈作り方〉

- ①カツオの切り身は細かくたたいておく。(どんな魚でも新鮮なら良い)
 - ②生姜、たまねぎ、梅肉はみじん切り、しそは千切り、きゅうりは薄い半月切り、細ねぎは小口切りにする。
 - ③なべに味噌を入れ少量の水でとき①の魚を入れ混ぜながら残りの水を加える。味噌は少し濃いめの味にとく。(氷を入れるため)
(冷水の中に①の魚を入れ良くかき混ぜてから味噌を加える方法もある)
 - ④②の野菜類を入れてよく混ぜ合わせ、氷を入れる。
- ※キャベツ、たくあん、ワカメ、だしの素等を入れてもよい。
好みで味噌、野菜の量、切り方等変えてみてください。



郷土料理「がわ」