

結成3年 私たちの婦人部活動 ～海産物普及への新たなる一歩～

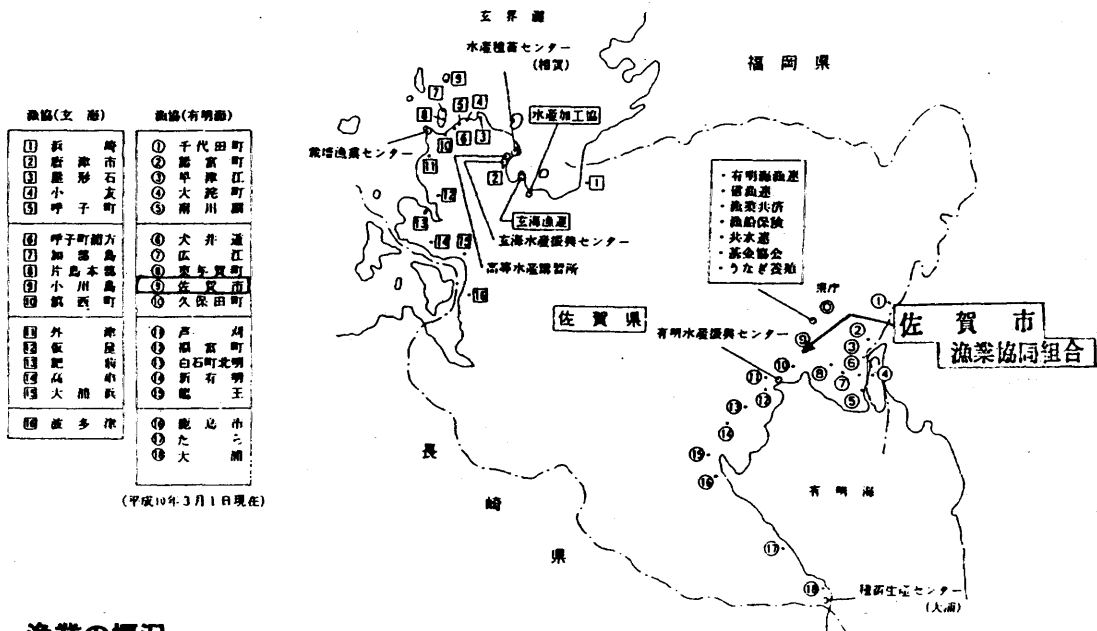
佐賀市漁協婦人部
部長 俵 チヅ子

1. 地域の概況

私たちが所属する佐賀市漁協は、県庁所在地である佐賀市の中心部より南へ約6kmの所に位置し、一級河川嘉瀬川の支流である本庄江川に架かる「本庄江橋」のもとにあります。この橋が架かる以前は、西与賀町と嘉瀬町を結ぶ「丸目の渡し」があり明治7年佐賀の乱に敗れた江藤新平が、その渡しから薩摩に脱出したという「江藤新平出航の地」の石碑が昔の名残を偲ばせます。

また、この本庄江川は排水河川としての機能をもつ一方、藩政期には運河としても重要な機能を果たしておりました。佐賀藩が多布施に反射炉を築き築地で大砲を製造した折、原材料や製品の輸送路として、この水路を利用しておりました。今津に船屋敷跡、丸目に番所跡が残っているところをみても当時佐賀藩がこの川を水路としていかに重要視していたか想像できます。

沿岸地区漁協・関係団体の所在地



2. 漁業の概況

その歴史ある本庄江川をはさんだ両岸の町西与賀町と嘉瀬町の2つの漁協が、平成7年10月1日漁協の経営基盤強化の為合併し、佐賀市漁協として新たに発足しました。

文字通り、心の架け橋で結ばれたわけです。現在正組合員91名、准組合員6名、合計97名で構成されております。

明治末期から昭和初期にかけて本庄江川筋の西与賀漁港からは、遠く中国の大連沖から東シナ海に向けていわゆる「朝鮮船」が船団を組んで出漁しておりました。昭和初期100万円もの漁獲高を誇る程、アンコウ網漁業が盛んでした。アンコウ網漁業の歴史は古く、大正末期から昭和初期にかけては、朝鮮近海出漁の黄金時代を築く程、隆盛を極めておりましたが、時代の変化と共に網漁業もかげりをみせ、現在は海苔養殖業が主幹漁業となりました。

3. 婦人部の組織と運営

私たちの婦人部も合併と同時に新しく佐賀市漁協婦人部として発足し、現在部員数81名で部長1名、副部長3名、班長10名で構成されております。

運営については、組織も大きくなり気持ち新たに船出したものの反面、組合の助成金と部員の会費の収入だけでは思うように活動できない悩みもありますが、不用品即売会を実施したり廃品回収をするなど自助努力をしながら活動資金の捻出に努めています。

4. 研究・実践活動課題選定の動機

川ひとつ隔てた隣町といってもそれぞれ活動の内容、方法も違う組織が一緒になったわけですから、合併当初は気持ちのすれ違いも多く、色々とまどうことばかりでした。

しかしながら、まず部員相互間の親睦と融和を深めることを初年度の目標に掲げ、それぞれの地区の長所を活かしながら少しずつ活動の場を広げて参りました。いろんな活動を一緒になっておすすめていくうちに、少しずつではありますがようやく気持ちの通い合う活動が出来るようになって参りました。以下は、婦人部が関わる活動を紹介致します。

5. 研究・実践活動状況および結果（効果）

まず、組合員全員出席の最大行事として毎年4月に開催されます沖神社／恵比寿祭りというのがあります。この祭りは、明治5年に沖神社が建立されて以来土地の氏神様として大切に祭られ、漁業組合として組織が結成されてからは漁協が主催者となり、大漁と海上安全を祈り併せて最良の海苔が育まれるようにと組合総出の伝統的行事として盛大に行われております。私たち漁家の家族などが大した海難事故に遭遇することなく漁業に精を出すことができるのも、双方の神様のお加護があればこそと深く感謝し大切に受け継ぎたいものです。

この祭りにおける婦人部の役割は、組合員さん初め参拝者の方々に心から餐しの料理造りに腕を振ります。メインはなんといっても郷土料理、モガイ（サルボウの地方名）の煮付けそれにアカメ（メナダの地方名）のみそ汁です。なかでもモガイは“はしり”ということもあってとてもやわらかく、しかも昔ながらの料理方法、味付けでなつかしいおふくろの味として好評を博しています。佐賀海苔と同様、有明海の特産品として、大切に広めたい逸品です。

また、地域の各種イベントにも積極的に参加しております。そのひとつに佐賀市が主催する農林水産祭りがあります。これは地域の活力を高めようと漁協、農協が合同で行っている産業祭です。私たちの婦人部は「海苔の佃煮」と「海苔チップス」のPR、販売を行っています。「海苔の佃煮」は秋芽、冷凍海苔の初摘みの板海苔を使って加工します。現

在の海苔製造機は性能もよく、昔程キズ海苔が出来ません。それでも年1回恒例の産業祭で自慢の佐賀海苔を広く消費者の皆様へ還元するという事で、全漁家より無償で一番摘みの板海苔を提供してもらい、「海苔の佃煮」を通して佐賀海苔のもつやわらかさ、独特の旨みをアピールしております。素材の海苔は勿論のこと味付けには、刺身醤油、水飴の原料である麦芽糖を使用するなど添加物、保存料を一切使用しないこだわりの自然食品として、消費者の皆様からの評価も高く、出店前から注文を受けるなど生産が追いつかないこともありました。また、「海苔チップス」も海苔の佃煮同様初摘みの板海苔1枚1枚ていねいに焼き上げたものをハサミで2~3cm角にカットし、厚手の鍋で極弱火で気長に炒りあげ、砂糖醤油をからませ、パラパラとなるまで炒ったら出来あがります。当初は砂糖醤油だけの味付けから消費者の皆様の嗜好に合わせて一味入りや、粉山椒をまぶしたりしてバリエーションを広げ今では口コミで佐賀市漁協婦人部の“年に一度の特産品”として定着しつつあります。「海苔の佃煮」「海苔チップス」いずれも初摘みの極上海苔使用ということにこだわりながら加工品づくりに励んでいます。

また、私たちの生産と生活の場である海を汚染から守り、かけがいのない宝の海を子孫に残していこうという浜の環境づくりやわかしお洗剤の利用拡大にも積極的に取り組んでいます。年4回の浜清掃、わかしお洗剤の全部員配布、それに部員間の冠婚葬祭の虚礼簡素化として粉石けんを利用するなどの取り決めをし、実践しております。

《海苔の佃煮》		《海苔チップス》	
材料		材料	
・1番摘み乾海苔	100枚	・1番摘み乾海苔	100枚
・さしみ醤油	900cc	・醤油	1カップ
・本みりん	1カップ	・砂糖	1カップ
・砂糖	500g	・一味、ゴマ、粉山椒	少々
・麦芽飴	1カップ	・酒または本みりん	1/2カップ

6. 波及効果

加工品づくりは、今のところイベントへの出品で手一杯ですが将来は常時生産できる態勢を整備し、佐賀市漁協婦人部ブランドとして全国的にPRするようになれば佐賀海苔の普及に貢献できるものと確信しております。しかも、加工品づくりが軌道にのれば漁業に出られなくなった高齢者や婦人部の就業の場の拡充にもなり、ひいては漁家の所得向上にもつながり、やり甲斐が持てることと、なにより部員全員が共通の目標に向かって働ける喜びと楽しさが持てるなど大変意義深いものがあります。

また、佐賀市漁協研究グループは毎年2月6日の「海苔の日」には、佐賀市内の小学校に一番摘みの焼き海苔を配布するなど佐賀海苔の啓蒙に努めております。そこで私たち婦人部も先の2つの加工品をいずれ学校給食に取り入れられたら、ふるさとの特産品として子供達の認識を深めることが出来るものと希望は大きくふくらみます。

7. 今後の課題や計画と問題点

各種イベントへの海産物出品は、好評を得ておりますが、商品化となると販売ルートの確保、拡充など解決しなければいけない課題が多くあります。婦人部としては、これからも各種イベントへ積極的に参加し、「海苔の佃煮」と「海苔チップス」を紹介し、海産物普及、推進に努めたいと思います。

結成3年、新たな一步を踏み出したばかりです。人が組織をつくると言われています。一人では出きないことも組織があれば大きな課題も乗り越えられます。

今後は、合併のメリットを最大限に活かし、部員一人ひとりが知恵を出し合い励まし合って益々活力ある婦人部活動に取り組んで参りたいと思います。

日時

平成10年
3月7日(土)~8日(日)

午前10時~午後4時

場所

どんどんの森
市立図書館北側スペース



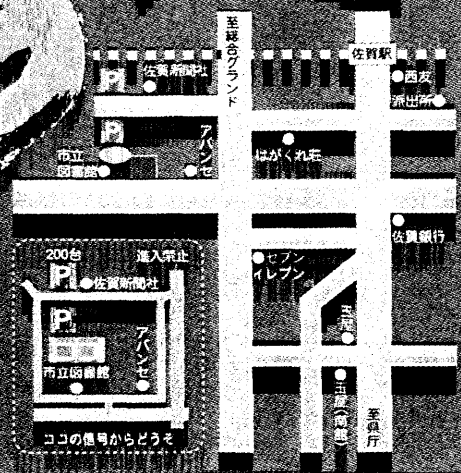
ジャンボ
たるま落し
ゲーム

3月8日(日)午前10:00~
イベントステージにて
一般飛び入りも有りの
白熱のゲーム展開!
パーフェクト達成者に
豪華賞品をプレゼント。

第14回佐賀市農林水産まつり

ストラック
アウトゲーム

3月8日(日)午後1:00~
メインゲート前広場にて
(雨天時はイベントテント内)
一般来場者の飛び入りOK!
今、テレビで話題の
このゲームに
挑戦してみませんか。
パーフェクト達成者に
豪華賞品をプレゼント。



イベント	7日(土)	8日(日)	会場
オープニング	午前10:00→		メインゲート付近
クイズ&ライスボール選手権	午後1:30→午後3:30		イベントステージ
(お米の当る)抽選会	午前10:00→正午	午前10:00→正午	イベントテント内
うどん早食い競争	午前11:15→午前11:50		専用テント
ジャンボたるま落しゲーム		午前10:00→	イベントステージ
ストラックアウトゲーム		午後1:00→	メインゲート広場

スケジュール

