

魚食普及にめざめて

— シラスの消費拡大をめざして —

西脇漁業協同組合婦人部
副部長 中村 喜久子

① 地域の概況

私達の所属する西脇漁協地区は、和歌山市の西端に位置し、関西ではサーフィンのメッカ磯ノ浦海水浴場で知られております。昭和41年に四漁協が合併し広い地区に97戸の漁家が点在しています。

② 漁業の概況

漁業種類は船曳網・巻き網・一本釣です。魚種はシラス・コノシロ・イワシ等で水揚額約1億6千万円程度ですが、シラス漁は95%以上を締めます。組合員は104名です。

③ 婦人部組織と運営

西脇漁協婦人部の設立は昭和33年4月ですが、昭和41年の漁協合併と同時に婦人部も統合し、現在部員数86名、10班を設けています。部長・副部長・会計各1名、役員7名で班長が就任します。会費は年間一人500円、活動費は約40万円程度で漁協からの助成金は30万円です。部員の高齢化がすすみ現在平均年齢約62才で、全員集合の活動はなかなか困難な現状ではありますが、主な年間活動は次のとおりです。

- 4月第一水曜日…海上安全と豊漁を祈願する漁祭り：餅つきと来客のご馳走づくり
- 3～5月…シラスの最盛期で毎日順番に市場の水揚げ用かご洗い。
- 5月下旬…組合員・青年部・婦人部合同の浜一斉大掃除：毎年100名を越える。
- 毎週1回…浜駐車場清掃・ごみ4種類分別収集・トイレ清掃：漁協助成金の対象
- その他…秋：部員の楽しみ日帰りバス旅行 貯蓄・共済推進活動・地域活動参加等

④ 実践活動課題選定の動機

私達の地区ではシラス漁中心で、シラスの値段が生計を左右します。春3月から5月が最盛期で、一年間の半分程度を水揚げするので、毎年年明けが待ち遠しく、期待に満ちた正月を迎えます。

大漁であれば嬉しいのですが魚価安や加工業者の減少等で、夫や子供達男性が命がけて捕ってきたシラスが、**捕れば捕るほど値崩れする**のは私達女性にもやりきれないものがあります。水揚げのかごを洗いながら、いつも何とかならないかのくやしい思いで過ごしてきました。

私事ですが、次男が漁業従事したのを機会に、収入の安定を図るには値崩れした時の魚に付加価値を加えることだと、一念発起し、一昨年前から試行錯誤でシラスのくぎ煮風浅

西脇漁協位置図



とになりました。部員はもちろん部員外から会費を徴収しての料理教室は始めてです。少々不安はあるが新鮮な魚の価値を高めるためにも有料にしようという意見がまとまりました。

9月26日、23名（一般15名）の参加者で、生シラスの料理三品（天ぷら・すまし汁・ジャコごはん）と彩りよい鯛のサラダ・アラ炊きを献立に開催しました。

参加者から、捕りたての生シラスを使うので「料理に濃くが出てる。」「上品な味付けが出来るネ。」とか、「浅炊きって以外と短時間で、失敗なく炊けそう。」「生シラスをほしい時に手に入ったらな～」とお褒めの言葉や要望が出ました。

ここでも確かな手応えを感じ、役員共々、「一匹の魚でも料理方法でレパトリィーが広がることを知ってもらおう。」「シラスの炊き方をもっと沢山の人に広げよう。」と嬉しい反省と実践活動の再確認が出来ました。

料理教室の成功で、役員に、眠っていた活動意欲が目覚めたのと、やれば出来る自信が繋がり、なんだかみんな一回り若くなったような気がします。

12月になって、シラスの浅炊きを「山椒入り浅炊きチリメン」と銘々し、朝市販売を開始しました。又、全漁連募集のシーフード料理コンクールにも製品名PRの目的でタイ料理とセットで応募しました。

7. 今後の課題

魚の最高に美味しい食べ方は、なんと言ってもとれとれを生で食べる事だと思います。ご存じのとおりシラスは小さく・鮮度保持がとても難しく、販売方法も一次加工の釜揚げや乾燥品が主流です。現在は料理にうまみの出せる生のままで消費者の元に届ける販売を行っておりません。シラスの食べ方をもっと広げると共に、青年部や組合と話し合いながら検討していきたいと思っています。

歩み始めたばかりの活動ですが、私達の港は県内一の消費地和歌山市を控えています。漁業者は捕るのもプロ・食べさせるのもプロと言われるように意識を持って自家産物の普及に努めたいと考えています。

山椒入り浅炊きチリメン

材 料	作り方
チリメンジャコ 100 g	①盆ざるに、チリメンジャコ、3cm長さの細い棒状に切った生姜を広げ、熱湯を回しかける。 ②鍋に、だし汁、調味料を入れてひと煮立ちさせ、水気を切った①、種を取って小口切りにした鷹の爪を入れる。菜箸でさばきながら汁気をとばすようにいり煮する。 ③茶碗にごはんを入れ、上に適量の②、山椒青しそ、ゴマをかけ供する。
土しょうが 50 g	
鷹の爪 1本	
しょう油 大匙4	
酒 大匙3	
みりん 大匙3	
だし汁 1/2カップ	
山椒の実 少々	
切りゴマ 少々	
みじ切り青しそ 少々	

西脇漁協婦人部活動状況 (11年～12年度)

開催日	活動テーマ	実施事項	参加者
11年度			人
年間毎週	漁協事業	浜・駐車場・トイレ清掃・ゴミ分別収集	各5名
11. 4. 7	漁協事業	漁祭り二日前より準備買出し餅つき(毎年行事)	130
4. 22	女性のネット	和歌山女性100人委員会就任	1
5. 2	海の美化	漁港・浜 組合・青年部一斉大掃除(毎年行事)	100
7. 21	女性のネット	女性100人会ブロック会議アンケート結果	1
7. 29	海の美化	石けん普及街頭PR JR和歌山駅前	2
10. 8	漁協事業	漁協の共済 婦人部研修	2
11. 9	地域活動	愛の日 バザー値つけ	2
11. 10	魚食普及	おさかなママさん料理指導 信愛短大	2
11. 24	女性のネット	女性100人会ブロック会議意見集計検討	1
12. 8	魚食普及	魚料理教室 ジャコごはん他	25
12. 23	海の美化	漁港・浜 組合・青年部一斉大掃除	100
2～5月	漁協事業	船曳網出漁日 船主交代でかご洗い(毎年行事)	各1名
12. 3. 7	役員会	決算報告 貯蓄推進 漁祭 清掃活動	9
12. 3. 28	女性のネット	和歌山女性100人委員会提言書提出	1
12年度			
12. 4. 7	漁協事業	漁祭り二日前より準備買出し餅つき	130
4. 19	親睦旅行	淡路花博・造幣局桜通り抜けバス旅行	28
6. 7	海の美化	漁港・浜 組合・青年部一斉大掃除	100
6. 12	親睦役員会	実績発表検討・募金・ケナフ・昼食兼	9
8. 18	役員会	活動実績発表内容検討	7
9. 13	全国研修参加	女性漁業者グループリーダー研修会	2
9. 26	魚食普及	会費制シラス料理教室 浅炊き他	23
10. 21	漁協事業	和海地区漁村大運動会参加	38
11. 1	魚食普及	お魚ママさん料理指導 信愛短大 シラス料理	4
11. 3	役員会	活動実績発表練習会	7
11. 14	活動発表大会	「魚食普及にめざめて」発表 知事賞受賞	10
11. 17	地域活動	愛の日バザー値段付け	2
11. 28	魚食普及	山椒入り浅炊きチリメン加工 加太朝市販売	7
12. 9・10	親睦旅行	伊勢なばなの里 一泊旅行	12
12. 11	魚食普及	全漁連募集シーフード料理コンクール提出料理	4

おさかなママさん：料理指導

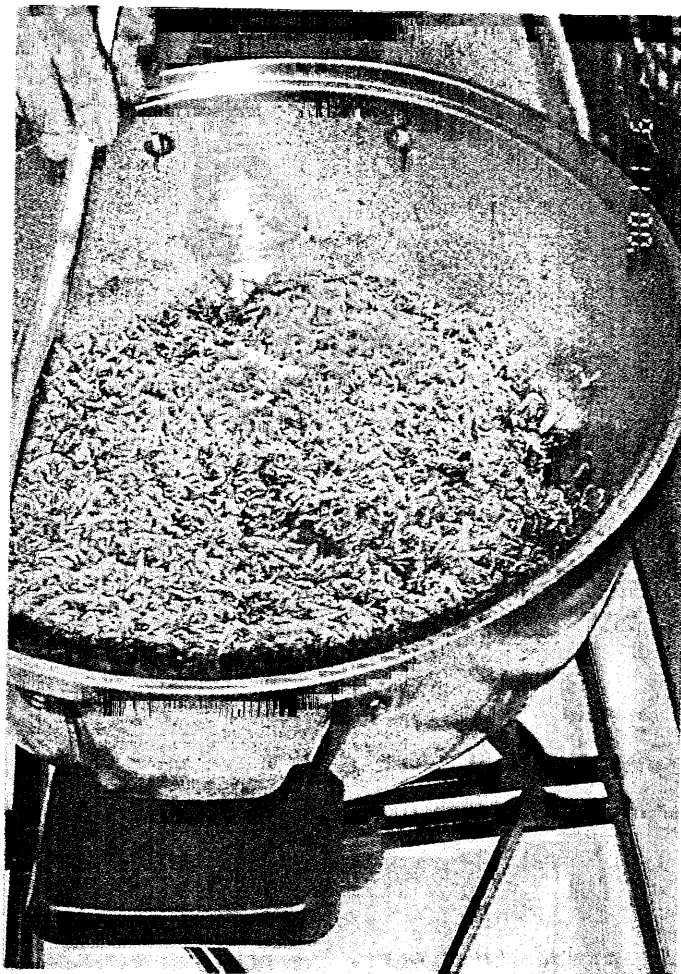
○ 短大で魚のおろし方



○ 地域でシラスづくし料理教室



浅炊きチリメン加工



山椒いり 浅炊きチリメン朝市販売

