

ひうち灘からのメッセージ

—お魚市と水産物加工を中心とした婦人部活動—

観音寺漁協婦人部
部長 白川 幸子

1. 地域と漁業の概要

私達の住む観音寺地区は、燧灘に面し、「日本の渚・百選」の一つにも選ばれた有明海岸のある風光明媚なところである（図）。人口45,238人、漁家戸数は86戸で、周辺の海域は古くから好漁場として拓けている。小型機船底びき網を中心に、いわし機船船びき網、さわら流し網、サヨリ機船船びき網、建網、ノリ養殖などが行われている。観音寺漁協の組合員は、正、准合わせて117名で、平成8年度の総漁獲高は4億5千万円となっている。

2. 研究グループの組織及び運営

私達婦人部は昭和32年6月に結成された。現在の部員総数は68名で、部長1名、副部長2名、会計1名、監査1名、外9名の役員を中心に運営されている。

婦人部の主な活動は、月1回1000円以上の貯金運動、魚食普及、海浜清掃、粉石鹼使用推進運動などで、「浜に活気とゆとりある漁家」を目標に、部員一同、力を合わせて頑張っている。

3. 実践活動課題選定の動機

平成3年頃、当地区では4月中旬から、サヨリ漁が盛んに行われ、その漁獲物は京阪神に共同出荷されていたが、規格外の小さい物は出荷しても運賃やその他の経費がかさみ、手取りが残らない状況であった。そのような中、組合の役員の方から「小型サヨリを加工して有効活用を図っては」と提案を受けたのが、私達婦人部の加工の本格的な始まりである。ちょうど時代は「つくり育てる漁業」から「つくり育てて、売る漁業」へと変革しつつあり、少しでも水揚げの手助けになればと考えた。

部員同士でいろいろ研究を重ねた末、サヨリのフライ（資料）を製造することになったが、問題はできた加工品の販路であった。そこで部員の勤めている会社で注文を取ったり、近くの競輪場へ何回も売りに行ったりして、販路の開拓に懸命に努めた。こうした過程で、自分たちの市場で地元の活魚や鮮魚、季節の小魚を加工して販売するお魚市を開きたいという気運が次第に高まってきた。時期を同じくして、県水産課や三豊地域農業改良普及センターから活動の推進や漁家所得の向上のため、「漁村女性はつらっライフ事業」の取り組みの呼びかけがあった。これについて婦人部役員会で検討したところ、念願のお魚市を開くのに絶好の機会と考え、この事業を導入することにした。

4. 実践活動の状況及び成果

1) お魚市の開催

お魚市の開催については全く経験がなかったため、県内で行われている他の朝市などを視察して市のノウハウを検討した。開催日を平成8年6月から毎月1回第1日曜日とし、活魚、鮮魚、加工品のほか、お魚市に華やかさを添えるため、地元農協の青空市のメンバーに声をかけ、野菜や花も出してもらうようにした。また少しでも多くの人にお魚市を知ってもらおうと、手作りのチラシを公民館や知り合いの店などに貼って、宣伝に努めた。初回のお魚市は、朝七時を過ぎた頃から客が市場に集まりだし、用意していた品物はあっという間に売り切れ、大盛況のうちに終わった。ただ喜びもつかの間、地元魚商の会長から、お魚市が営業妨害との苦情があり、この活動は営利を目的にしているのではなく、魚食普及と漁村の活性化のために行っている旨、魚商側に理解を求めた。

しかし、私達に向けられる周囲の目は冷たく、「果たして婦人部がどこまでやれるのか、喧嘩別れするのではないか」と興味本位で見られていた。その後たいへんつらい日々が続き、時には涙にくれたこともあったが、地道に活動を続けた結果、魚商側も次第に理解を示してくれるようになり、最近では私たちの活動に対し、協力的にさえなってくれている。

魚離れが伝えられるなか、活きの良い魚にはまだまだ人気があり、消費者の多くは鮮度の高い魚を求めている。ただ若い人たちは、活きのよい魚を手に入れても調理方法やおいしい魚の食べ方をあまり知らないため、そのあたりをお魚市で教えてあげながら販売してきた。すると再度訪れた時、「この魚、とてもおいしかったわ」という嬉しい答えが返って来る。そういう声を励みにして、一人でも多くの人にお魚の良さを知ってもらうことが、魚食普及につながり、また私たちの漁家所得の向上にもつながるのだと実感した。

2) 水産物加工等通じての実践活動

水産物の加工については、水産高校や改良普及センターの先生方の指導を受け、サヨリのほか、チリメン、クロダイ、タチウオ、マツイカなど地場に水揚げされる旬の小魚の有効利用を図るべく、様々に試作を重ねた(資料)。ただ加工作業は、当初加工専用の施設がなく、市場の空いたスペースを利用して行っていた。したがって昼間しか活動できないため、協力してくれる部員も少なく、また調理機器等を揃えるのが大変で、加工作業も思うようにはかどらなかった。この状況を見兼ねた親組合が、厳しい予算のなか私達の活動を理解してくれ、県の補助事業により、漁協の近くに加工場を兼ね備えた研修施設を設置してくれた。この施設のおかげで、お魚市向けの加工作業もここでできるようになり、何よりも夜間の加工作業が可能になったことで、作業に参加できる部員数が大幅に増え、活動を通じて部員相互の団結力が一層強まった。このほかにもコープ香川や地元の保健所の先生方から流通や企業活動を取り巻く様々な課題について講習を受けた。私達の加工活動はまだ始まったばかりだが、いつまでも部員や役員のボランティアだけでは長続きしない。少しずつでもこの活動を企業的な活動にグレードアップする必要性を感じ、平成9年2月からお魚市の前日、当日の協力者に若干の手当を支給することにした。今後は時間に見合った報酬も出せるよう、常に経営的センスを忘れずに取り組みたい。

3) 香川県加工食品共進会等への出品

こうしたささやかな加工活動のなかでうれしいこともあった。試作したアナゴの骨の空揚げ「骨ポッキー」（資料）を香川県加工食品共進会に出品したところ、「手づくりの部」において香川県生活改善クラブ連絡協議会長賞を頂くことができ、先生方や市、組合関係者の皆様に感謝している。また一連の水産加工品づくりの取り組みを「香川県農山漁村女性に関する写真コンクール」に出展したところ、香川県漁協婦人部組織会長賞を受賞することができた。

5. 波及効果

これらの活動を通じて、次のような波及効果があった。

- 1) 親組合や青年部とのつながりが強くなったこと
- 2) 婦人部員の輪が広がり、これからの婦人部活動を続けていくうえで、大いにプラスになったこと
- 3) お魚市で消費者と交流することが、特に若年層への魚食普及につながり、漁家所得の向上にも役立つこと

また、「漁村女性はつらつライフ事業」に取り組む機会を得たことによって、他の目新しい活動に挑戦する自信を実感した。

6. 今後の計画と問題点

私たち婦人部は、忙しい家業あるいは会社勤めの傍ら、夜の憩いの時間やテレビを見る時間を割いてお魚市の準備や加工活動に取り組んできた。漁家女性の慎ましやかな気質であろうか。思い立ったら即行動に移す、決めてもすぐ止めたり、ひっくり返したりのはづリングの連続であった。ドタバタ奮戦記のような私たちの活動は、親組合の専務さんや普及センターの先生方を驚かせ、あきれられたりもしたが、月1回のお魚市開催に向けて、14名の役員を中心に力を合わせて頑張った1年間6ヶ月は、私たちから送る、消費者や地域の人々、関係者に向けてのささやかなメッセージである。

これからもお魚市と水産物加工を中心に、細く長くをモットーとして、次のことに留意しながら婦人部員総参加を目標に取り組んでいきたい。

- 1) 部員の交代制を取り入れ、お魚市の開催回数を増やしたり、また販売の仕方にもっと工夫を凝らして、お魚市が消費者になお一層定着するよう努めたい。
- 2) 魚食普及への取り組みを広域的に進めるため、地元のケーブルテレビを活用して、お魚市を地区住民のみならず、周辺地域の住民にも積極的にPRしていきたい。
- 3) 地元の未利用魚や旬を生かした水産加工品の試験開発をさらに推進し、地域の特産品的な加工品として育んでいきたい。

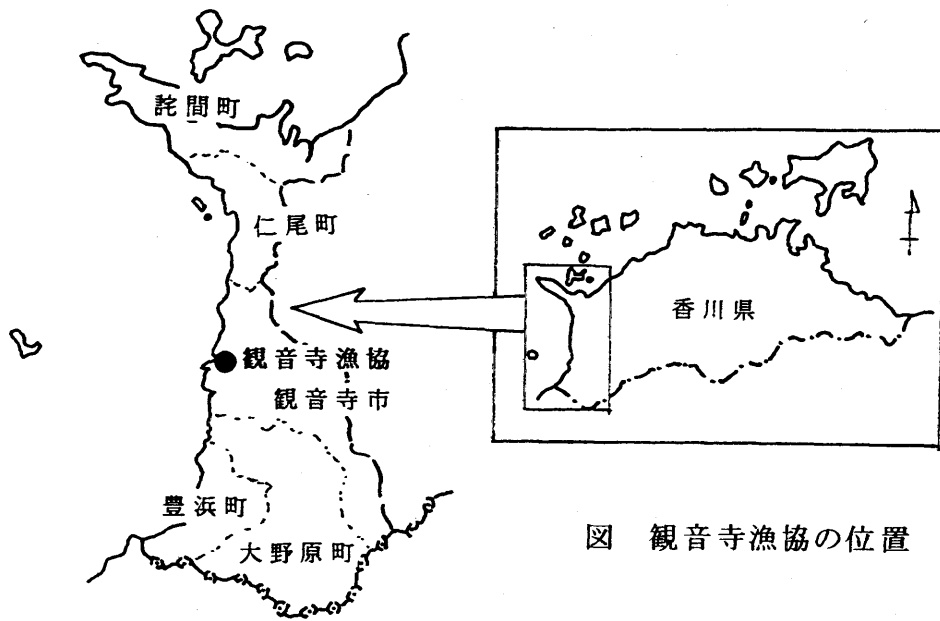


図 観音寺漁協の位置

『サヨリのフライの作り方』

材 料	作 り 方
サヨリ 4 尾	①サヨリのウロコを落とし、頭、内臓を除いて開き、中骨を取り塩水で洗って置く ②小麦粉、牛乳、卵、塩、化学調味料を少々入れてかきまぜておく ③①のサヨリに②の材料をつけてパン粉をまぶす ④180℃ぐらいの温度の油で揚げるのが適当
小麦粉 1/2 カップ	
牛乳 1/2 カップ	
卵 0.5 個	
パン粉 少々	
塩 少々	
化学調味料 少々	

『チリメンの佃煮の作り方』

材 料	作 り 方
チリメン (煮干し) 2,000 g	①アルミ鍋に調味料をすべて合わせて煮詰める ②チリメンを入れて、柔らかくなったらかつお節、塩っぺを入れごまをまぶす。
かつお節 500~2,000 g	
塩っぺ 300~500 g	
ごま 適 量	
調味料	
醤油 5 カップ	
酢 4 カップ	
みりん 5 カップ	
酒 1 カップ	
砂糖 2~2.5 kg	

『クロダイの味噌漬けの作り方』

材 料 (4人分)	作 り 方
クロダイ 4切れ 味噌床 西京味噌 150g 赤味噌 50g 信州味噌 50g みりん 1/3 カップ 砂糖 大さじ2~3	①クロダイのウロコを落とし、頭、内臓を除いて2枚におろす ②水洗い後、ふきんで水気を拭き取る ③味噌床を作る。西京味噌に赤味噌、信州味噌を加え、全体が同じ色になるまで練り合わせ、みりん、砂糖を加えてさらによく混ぜる ④パットなどに味噌床の半量を平らに敷き込み、上にぬらして絞ったガーゼを一面にのせ、クロダイが重ならないように並べ、その上にまたガーゼをかぶせて味噌床を伸ばせてのせる ⑤ふたをして冷蔵庫に入れ2日ほど漬ける

『タチウオの大葉巻き』

材 料	作 り 方
タチウオ 1 尾 大葉 1 束 塩 少 々 コショウ 少 々	①頭を取り、3枚におろす ②大葉の長さに切り、きれいに洗う ③塩、コショウをする ④タチウオの水分を取り、大葉の中にしてまるめてヨウジで止めておく ⑤片くり粉をまぶして油で揚げる

『マツイカのから揚げ』

材 料	作 り 方
マツイカ 人数分 小麦粉 1 から揚げ粉 1	①マツイカの足をぬき、内臓をきれいに取り除き水道水できれいに洗う ②マツイカを1~1.5cmに切る。水分をよく切り、小麦粉1に対してから揚げ粉1の割合でマツイカにまぶす ③油を180℃ぐらいにして揚げるとよい

『骨ポッキー』

材 料	作 り 方
アナゴの骨 150g (アナゴ2kg) 塩 水 適 宜 酒 大さじ2杯 塩、コショウ 少 々 片栗粉5色 適 宜	①アナゴの骨まわりの血をよく取り除く ②骨を5~6cmの長さに切り塩水につける ③酒塩コショウをしてしばらく味を馴染ませる ④軽く水気を抜いてパブリカ等を混ぜた片栗粉をまぶす ⑤鍋に油をたっぷり入れ、中温で揚げる ⑥二度揚げしてパリッとさせる

①片栗粉②片栗粉+パブリカ③片栗粉+唐辛子④片栗粉+青のり⑤片栗粉+のり



クロダイの味噌漬けに挑戦



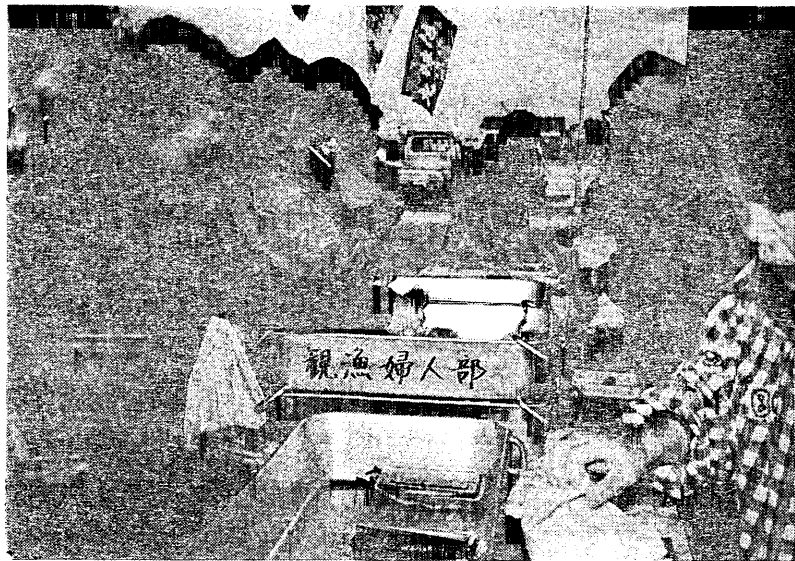
サヨリの加工（フライ用に捌く）



マツイカの加工（から揚げ）



サヨリの加工 (フライにする)



お魚市での販売 (加工品)



お魚市での販売 (鮮魚)