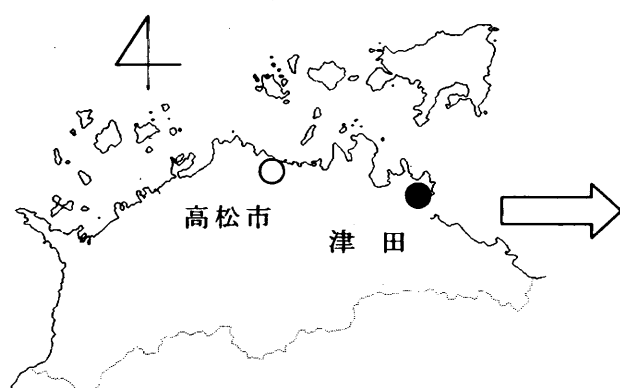


「津田湾の恵みがいっぱい ようこそふれあいとれとれ市場へ」

津田漁協婦人部
部長 大坪道子

1. 地域の概況



津田町は高松市の東約 20 km、大川郡の中央部に位置し、地形は勾玉状で瀬戸内海の海をやさしく抱きかかえている。人口 8,278 人、面積約 14 k m²で狭いながらも海、山、平野をバランス良く保つ津田町のシンボルは、白砂青松の名勝「津田の松原」である。最近ではマリンレジャーの拠点としても注目を集めている。津田の地名の由来は「港と田」。津は港を意味し、昔から農水産物の交易港、漁港として栄えた町の歴史を今も地名にとどめている。

2. 漁業の概況

津田漁協は正 132 准 74 合計 206 名の組合員で構成されており、平成 12 年の生産額は 4.3 億円である。主な漁業はノリ養殖、定置網、底曳網、刺網、イワシ船曳網等である。

3. 研究グループの組織と運営

津田漁協婦人部は昭和 34 年に結成された。津田地区の漁家の女性 47 名で構成されていて、そのうち 3 名が女性漁業士として県の認定を受け活躍している。主な活動は、毎週土曜日の津田漁協が運営する「産直とれとれ市場」への参加、海岸清掃、漁村センターの清掃、料理教室や草木染め教室への参加、「りゅうごんさん」のお祭りの準備等と毎年 1 回の県外への研修旅行である。

4. 実践活動課題選定の動機

近年、調理が煩雑なことや家庭で魚を捌ける人が減少したことから、消費者の魚離

れが進んでいる。このため、魚の持つおいしさを知らずに、魚を食べない人が増えてきている。そこで、消費者の人達に新鮮な魚のおいしさを知ってもらうこと。また、大量に獲れ魚市場に出しても安い雑魚に手を加え料理することにより、付加価値を付け、雑魚の消費拡大を図ることを目的に始めた。

5. 実践活動状況及び成果

平成12年4月から毎週土曜日8時30分から11時まで、隣接する農村地帯の大川郡寒川町の民間が経営している酒市場駐車場で、婦人部の手づくり料理と朝水揚げされた獲れたての新鮮な魚介類を、安い値段で提供している。手づくり料理に使用する主な魚種は、春がサワラ、コノシロ、夏がエソ、シラス、秋が小エビ、タチウオ、冬がボラ、スズキ等である。金曜の夕方天ぷらに使う魚介類等の下ごしらえをし、朝5時に津田漁村センターに集まり、巻寿司、押寿司を作り、産直市場へ出発する。8時頃から産直市場で開店の準備をし、8時30分頃から手づくり料理の店を開店する。9時頃からは新鮮な魚介類が届き販売が開始される。手づくり料理は10時頃、魚介類の販売は11時頃まで店を開けている。閉店後は漁村センターに戻り、後片付けと1日の反省会を行っている。ここでは思いのまま意見が出され、改善点が話し合われる。この反省会が楽しくて、産直市場を継続する原動力になっている。

① 魚の手づくり料理

この朝市では小エビ、タコ、イカ、タチウオ、野菜の天ぷら、アナゴを使った巻寿司、コノシロ、アナゴ、マダイ、スズキの押寿司、ボラの刺し身などの手づくり料理を安く提供している。特に、地元のアナゴ入り巻寿司はヒット商品で瞬く間に売り切れる。事前に予約も受けつけているが、毎回対応しきれないほどの注文がある。

婦人部では魚市場に出荷しても値段の安い雑魚の料理法について研究している。新メニューができると産直市場にやってくるお客さんに試食をしてもらい、好評を得た物は、次回から正式メニューとして販売する。これまで、「ボラのフライのタルタルソース」を試作し、好評を得た。普段からお互いに意見を出し合って料理法を検討するため、知らず知らずのうちに婦人部員個々に様々な料理法が身についた。

② 魚のあらの再利用

最近、家庭から大量に出るゴミの処分が大きな社会問題であり、婦人部でも地球環境にやさしい方法でゴミを有効利用することにした。そこで、毎回手づくり料理を作った後に出る魚のあらに注目し、料理で出た魚のあらは田んぼの中に掘った1m四方の穴に入れ、自然の微生物を利用して堆肥を作った。作った堆肥は野菜作りに利用し、化学肥料を使用しないで市販のものより良い野菜ができています。

③ 獲れたての新鮮な魚介類の販売

その日の朝、津田漁協の底曳網、定置網、建網等で水揚げされたヒラメ、カレイ、ゲタ（シタビラメ）、アジ、メバル、スズキ、小エビ等の新鮮な魚介類を販売している。魚介類の販売は値段を付けパックに入れるものと活魚のコーナーが有る。販売が始まると魚市場に出荷するよりも高い値段で雑魚類が売れている。

6. 波及効果

これまでは、漁獲した魚は魚市場に出してしまうと漁業者の手を離れ、魚を食べる人の顔が見えなかったが、ここでは直接消費者の人達と接する事ができ、消費者の声を直接聞けるようになった。また、消費者の人達も漁獲方法やそれぞれの魚のおいしい時期、料理法等を漁業者から直接聞く事ができ、漁業者と消費者の間に交流が生まれた。最近ではこの消費者とのふれあいを楽しみに、漁を終えた男の人達が多く手伝いに来てくれている。

7. 今後の課題や計画と問題点

現在、「産直とれとれ市場」を多くの人に知ってもらうため、ちらしの配付等を行っているが、天候や土曜日が学校の休みになるかどうかによって、集客数にむらがあり、売り上げに大きく影響がでる。また、海苔養殖の忙しくなる10月から2月までの時期は人手不足になり、一部の部員に負担がかかりすぎてしまう。さらに、生ものを扱うため、衛生面で特に注意していく必要がある。

こうした状況のもとで、私たち婦人部は、引き続き「産直とれとれ市場」を継続していき、地域の人達とのふれあいを大切にしていきたい。

そして、今後はこの市場で販売する魚介類の量・種類を徐々に増やしていくとともに、積極的に雑魚を利用した新メニューを考え、お魚のおいしさを消費者に、わかってもらえるよう工夫し消費拡大を図っていきたい。この活動が地域に定着し、成果をあげていくためには、色々な苦勞が予想されるが、部員の力を結集して漁協とともに頑張っていきたい。

新鮮！獲れたて！

漁師かあちゃんご推奨

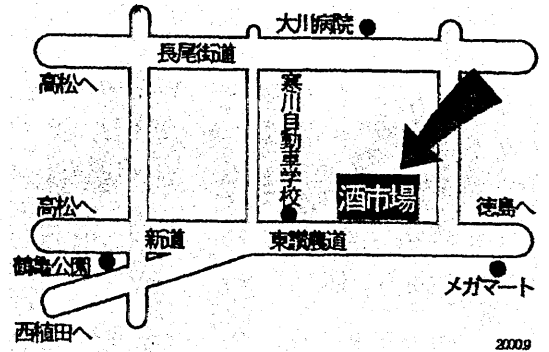
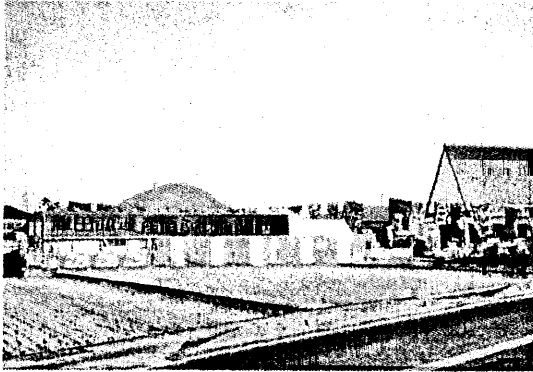
“海の幸”を召し上げ

津田漁協産直とれとれ市場



取組・活動の概要

津田漁協では、産直とれとれ市場を平成12年4月からスタート。毎週土曜午前9時から寒川町石田の酒市場駐車場で開催しています。



この朝市では、獲れたての新鮮な水産物のほか、漁協婦人部が真心を込めて作った天ぷらや巻き寿司、押し寿司などの手作り料理を安値で提供しています。

特に、地元のアナゴ入り巻き寿司は、ヒット商品で瞬間に売り切れてしまいます。事前に予約も受けつけていますが、毎回、対応しきれないほどの注文をいただいています。

コメント

とにかく魚の新鮮さには自信があります。ヒラメ、カレイ、アジ、メバル、地エビなどの獲れたて新鮮魚がいっぱい。漁協の組合員や婦人部員一同がお客さんとのコミュニケーションをたいせつにしながら、ヘルシーで美味しい瀬戸内の水産物のPRに努めています。ご来場の折りはぜひ声をかけてください。お待ちしております。



お問い合わせは

津田漁協

TEL (0879) 42-2042 FAX (0879) 42-4486