

「魚食普及を中心とした組織活動」

岩 瀬 漁 協 婦 人 部
部長 森 岡 公 世

1. 地域の概況

私達の富山湾には、北アルプスから流れている常願寺川や神通川等大小幾多の河川が注いでいます。岩瀬漁業協同組合は、富山県中央部の富山市北部に位置しており、かつて北前船の港として栄える等、伝統と歴史のある漁師町ですが、その一方で北部地区臨海工業地帯として数々の工場が点在する一大工業地帯でもあります。

2. 漁業の概要

主な漁業種類は大型定置網、小型機船底曳網、刺網、一本釣等であり、このうち小型機船底曳漁業（白エビ、ホッコクアカエビ、ズワイガニ）は、総漁獲量の51%を占める主要漁業であります。

3. 研究グループの組織と運営

岩瀬漁協婦人部は、昭和57年5月に発足して以来14年が経ちました。発足当時80余名の部員数も現在は60余名となっております。漁協より年額の助成金、部員より年会費500円、また、石けん・灯油の共同購入による手数料で運営をしております。部長1名、副部長2名、以下15名の役員を中心に活動を進めております。

4. 研究・実践活動課題選定の動機

私達の活動は、岩瀬浜の味を大切にしたい魚食普及と消費者とのコミュニケーション活動を中心に昭和57年発足以来から取り組んでいます。今回、その取り組みの経過について紹介したいと思います。

先ず昭和58年に部員のいる地区を中心に岩瀬浜で漁獲する魚に関することや漁協婦人部活動の内容についての要望調査をしました。その結果は表のとおりです。

又、漁協婦人部活動として要望が高かったのは、第一に「旬の魚の食べ方を知りたい」第二に「魚の一夜干しの仕方を知りたい」第三は「魚を中心とした交流会があればよい」と魚との関連ある活動に共通しての関心事であることがわかりました。こうした要望に関する調査を大切にして、私達は浜のかあちゃんらしい魚の食べ方の研究に取り組むことにしました。

5. 研究・実践活動状況及び効果

研究の過程で色々な料理を開発しましたが、その中の一つとして美味しい塩干物の作り方と今年10月に県魚の一つになりました白えびを使った昆布じめに取り組みました。

先ず、塩干物は風味を大切に干す時間や塩分等に注意し、他に販売していない製品を作

りました。又、白えびは身抜きをして昆布じめにするのですが、身をとる実習をしたところ「何てむずかしいもんやね。」との声も出ました。何度も挑戦し何とも言えぬ昆布じめになりました。こうしたことがきっかけとなり、平成3年1月に富山湾にとれる魚の食べ方やこの地域に受け継がれた伝統的な食べ方、又近代風アレンジしたもの等を集め、一冊の本を編集することになりました。役員会で何ども話し合い検討した結果、各漁家で日頃口にしている魚料理を一人2品以上書き出すことにしました。いざ文章に書き表してみるとなかなか大変で、特に材料の正確な分量や工夫した点等分り易く表すのにとっても苦労しました。このようにして3月までに一応まとめ上げ、その時点ではあくまで手作りの本として編集していましたが、4月に入って突然「この様な地域の特徴を生かした魚料理の本が今までになかったことや、せっかくここまで献立をまとめたのだから印刷にかけたらどうか。このような機会を待っていたのですよ」と市の水産課より勧めがあり、役員会で相談した結果、私達の平凡な献立を印刷するまで考えていなかったことや、自信もなく一度はお断りしましたが、「今、若い人達の魚離れがみられる中で、今後益々魚食普及という大きな役割を漁協婦人部の人達が担っているのだから、自信をもって本作りに励んで欲しい」との再度強い要望もあって県漁連にも相談し、財団法人とやま漁業サービスセンターの支援もいただきながら、1年がかりで印刷による本が完成致しました。これには、普及員のお力添えがあったからこそと嬉しく感謝の念で一杯でした。

ちょうどこの事と合まって第17回富山県農林水産物工夫展示会に出品することになり役員会で相談の結果、人参等の農産物も使ってセロファンで包み込み手軽く巻き込むフクラギ寿しを出してみたらどうだろうと話しが決まり、出品料理の名前を「フクラギは出世魚だから出世寿しと名付けたらどうかね」という案に皆すぐ賛成し決定しました。とにかく初めての出品なので不安もありましたが当日出品作を見て驚きました。農村婦人グループの出品作のすばらしい事、どれを見ても感心することばかりです。

2日目、県漁連の課長さんから電話があり審査の結果「県知事賞の金賞に入選されましたよ、おめでとう良かったね」といわれ一瞬耳を疑いました。初めて参加しこんな輝かしい賞を頂けるなんて夢みたいでした。本の編集もでき印刷の運びという時でしたので、市の進めで一頁載せることになり「浜の味 いわせ」がとひきわだったように思いました。

こういった輪が広がり12月にはズームイン！朝おはようKNBの番組で、岩瀬漁港から生中継「げんげ」の話題と題されて私達5名が出演に当りました。によろによろするげんげの調理するところから始まり、鍋汁にして試食され、全国の皆様に珍しいとの事で紹介しました。午前5時よりスタッフの仲間と準備し、とても寒かったのですが翌日ビデオを見て大笑いをしました。

このような活動を通して、岩瀬の浜の魚をPRしたり、工夫したりすることが活動の中に定着し、消費者や地域から喜ばれています。

活動の主な柱の第一は今ほど話しました旬の魚の魚食普及で、第二の柱として消費者とのコミュニケーション活動です。この消費者とのコミュニケーションの一つに毎年バザーを開催しています。この収益金は部の運営費、又一部を海難遺児育英会に寄附することになっています。開催場所は旧漁協の魚市場の中、お盆前に実施、1ヶ月程前から準備しますまず、各部員より一品提供をお願いして集め、その値付けは役員達の都合の良い日を決め夜間漁協の二階を借りて取り組みました。ポスターも色付けしたり、浜のかあちゃんらしく魚を書いたりして町に掲示しました。前日には塩干物を袋詰めする作業、当日はおこわ

とおはぎを作り、朝の4時頃から釜戸を作り米を蒸します。外が明るくなる頃、ごぎを敷いてテーブルを出し加工にかかります。おこわ、おはぎのグループみんなの顔はいきいきしています。1時にシャッターを上げると同時に、ドドッと人が押し合って入り2時頃にはほとんど売り切れとなります。

この他にも岩瀬再発見わが町一万歩歩こう会への参加や大漁鍋祭り、料理講習会、岩瀬朝市等魚食普及と組織活動の活性化に向けて色々なイベントの企画や参画に協力をしています。

6. 波及効果

昨年からは和合地区の多目的施設において農村婦人大学グループと農協婦人部若妻会と岩瀬漁協婦人部との交流会を開催しました。それぞれに地区の産物や工夫したもの等を持ちより、「米・農作物・魚の利活用」と題して料理実習を行い情報交換をしています。参加者の顔や目はキトキトに輝き、こうした実のある交流会の大切さを確認し、これからも続けていく事を話し合っています。このように私達岩瀬漁協婦人部がこれからも色々な方と連携し、魚食普及を通して定着しつつある活動を更に活性化させていきたいと思っています。

7. 今後の課題

これからの活動の課題の一つには、部員に活動の楽しさと必要性の認識を深め、後継者の育成に努めたいこと、第2点目は岩瀬の青い美しい海を守るために浜の美化活動に力を注ぎたいと思います。第3点目として今まで続けてきた魚の食べ方の普及推進を継続して行こうと思っています。このためには、部員の悩みや問題点をしんしに受け止め、相談し合いながら自分達で出来る具体的な事項を互いに意見交換し合える開かれた漁協婦人部でありたいと思っています。

漁協婦人部の活動内容への要望アンケート

順位	今後して欲しい活動内容
1位	旬の魚の食べ方（調理方）
2位	魚の一夜干しの仕方
3位	魚を中心とした交流会（包丁教室）
4位	地域婦人部との料理講習会（農協）
5位	環境問題・ゴミ問題の講習会（海岸清掃）
6位	健康診断と食生活改善講習会
7位	イベントのまんねり化の見直し
8位	冠婚葬祭の簡素化
9位	体力づくり、レクリエーション大会
10位	親睦旅行

富山市地先で魚のとれる時期

種類\月別	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
白えび				—————									
ふくらぎ	———									—————			
ぶり	———										—————		
ほたるいか			—————										
あおりいか	———									—————			
あじ	—————								—————				
甘えび	—————								—————				
いわし	—————										—————		
かつお類										—————			
かに	—————										—————		
かます									—————				
かれい類	—————												
皮はぎ	———										—————		
きす					—————								
げんげ	—————									—————			
さば	—————									—————			
めじまぐろ	———										—————		
たい	—————								—————				
たら	—————												
太刀魚					—————								
ばい	—————										—————		
ふぐ										—————			
するめいか	———											—————	
みぎす	—————									—————			
やりいか	———											—————	