

輝け 浜のかあちゃん !!

美 浜 漁 協 婦 人 部
部 長 北 村 恵 子

1. 地域と漁業の概況

私達的美浜町は、福井県の西南部に位置して若狭湾に面し、リアス式海岸特有の美しさと三方五湖の湖沼、河川の清流など海、山、川の変化に富んだ自然景観に恵まれた地域である。町内には丹生、菅浜、美浜、日向の4漁協が存在し、各漁協とも共同経営などの定置網が主幹漁業であるが、近年、民宿、遊漁案内など兼業者も多く、観光漁業が地域の漁業の主体となっている。

2. 婦人部の組織と運営

私達の婦人部は、昭和34年に漁協の貯蓄増強を目的に点在する3集落で結成され、現在に至っている。部員は45名で、役員構成は部長1名、副部長3名、地区役員4名計8名で、漁協はじめ部員の方々の協力を得ながら忙しいながらも楽しい婦人部活動と心がけて活動している。また、昭和35年には町内4漁協婦人部の連絡協議会を結成し、連携を図りながら婦人部の運営や活動に当たっている。

3. 研究・実践活動課題選定の動機

私達婦人部は常に「明るい漁村づくり」を目指して活動しているが、活動は単なる行事の消化のみにとどまらず、目的を持った活動にしようとして毎年重点活動を選定している。その重点課題選定にいつも仲間入りしているのが「水産物の消費拡大」である。そんな折、一昨年の漁協婦人部大会で「魚食普及 どうやってみよう」のグループ討論がなされ、各グループから「板前さんの宅配」、「水中遊園地」、「畑で魚を作る」等本当に夢のような、しかし実現できそうないろいろな魚食普及のアイデアが次々と湧き出た。討論が進むにつれ、参加者全員の顔が輝き、私達も何か1つは実現したい、何かできると思った。私達は、地域・各種団体の交流を図りながら、そして自分達も楽しみながら、さらなる水産物の消費拡大に取り組むこととなった。

4. 実践活動の状況とその成果

* 地産地消で栄養バランス

小中学生を対象に実施した生活習慣病の調査で、運動不足、栄養的にかたよった食事形態、総コレステロール値の高い子供たちが多いと言う記事を見た。家庭での食生活、若い母親の料理教室、地域が担う役割の大切さを知ることができ、低カロリーでバランスのとれたおさかなを中心に漁協婦人部の出番であることを痛感した。EPA, DHAが多く含まれる水産物の消費拡大を図りながら、生活習慣病を防ぐことは次代を担う子供たちの健康を守ることである。健康的で豊かな食生活の実現を目指す、福井米のご飯と県産の農林水産物を活用した福井型食生活推進の主人公でありたい、と婦人部一同学習会や料理講習会、フォーラムに積極的に参加している。

* 観光名物へ弾み

1カ月1回定例会を持ち、魚料理を中心に学習会を開き試行錯誤した。多忙なことから参加者の少ない時もあったが、魅力ある中味には自然と人が集まるものである。また、誰からともなく試食品持参で参加するようになってきて、その数は増えていった。こんな折り、2000年全漁連主催の第1回シーフード料理コンクールが実施され、努力の甲斐あって見事水産庁長官賞を獲得することができたのである。受賞した「旬のさかなセサミ和え」は、まさしく地産地消であり、低価格魚の活用にみんな喜び合った。この大賞は、美浜町の観光協会を動かし、美浜町名物料理の一品として加えていただき、新たな名物料理が誕生したのである。町内の宿泊施設や料理店での新メニューにも加えられ、家族で楽しむ料理として大変喜ばれている。町内での試食会や、各会合の昼食や弁当に要望が多く、町の味覚としてアピールされている。イベントでの試食はもちろんのこと、県の行政や漁連関係へも料理講習会をかねて試食していただき好評を得た。また、NHKをはじめ、各テレビ番組、新聞で報道され、多くの方からの問い合わせに魚への関心の高さを知らされた思いである。もう一つ付け加えさせていただけるならば、第1回シーフード料理コンクール入賞に刺激され、魚料理を研究する部員が増え、2001年開催の第2回シーフード料理コンクールにおいても、またもや水産庁長官賞をいただくことができた。本当に嬉しかった。（資料1）

* 「浜さん揚げ」デビュー

大きな魚「シイラ」。とても安く、売る値打ちがないと海に投げられてしまう。このシイラを活用できないものかと日常の話題であった。はんぺんにしようと部員が集まり試作品を作った。思うように作れず、かまぼこ道場へも勉強に出かけた。その後何回となく試作品を作ったが納得いかずに各機関を尋ね歩き、県立大学の食品工学研究室の大泉助教授のもとにたどり着いた。ここでいろいろな基本的知識をいただき、帰って即実行である。今までに比べ格段に美味しくなった。はんぺんらしくなった。部員一丸となつての努力の賜物とみんな嬉んだ。『ネーミングはどうするの?』と誰かが言った。わたしは「美浜」のミをとって「ミーちゃん揚げ」を提案したのですが、既に「ふぐのミーちゃん」がキャラクターになっているので部員達にダメだといわれた。他の部員が、「ミーちゃんがダメなら浜さんにしたら」との提案に、全員大きな拍手で決定である。「浜さん揚げ」の誕生は、近く開催される「美浜ハートフルフェア2001」での即売会場でデビューしようと即決まり、盛り上がった。

* 美浜ハートフルフェア2001

毎年11月初旬にかけて各種グループが参加して開催される「美浜ハートフルフェア2001」は私達の活動目的である「交流」、「水産物の消費拡大」をする絶好の場であり、みんなで「頑張ろう」とスクラムを組んだ。まず、「浜さん揚げ」は3枚を200円で即売することに決定したが、その他何をするかについてそれぞれが意見を出しあった。やはり地元で漁獲される魚を多めにPRしたいということになり、早速部員達は、自分の得意とする加工品の試作品を持ち寄り検討をした結果、「味付けわかめ」、「芋だこ」、「各種魚のフライ」そして達人の佃煮コーナーと中心は水産物加工品の即売であったが、「旬のさかなセサミ和え」と子供料理教室でとても好評だった「シーフードカレー」も加わった。当日の盛況ぶりはご想像いただきたい。ただ、シイラのミンチを大

量に作らねばならず、そのために普及員の指導を得たり、学校の調理器具を借りるなど東奔西走したこともお察しいただきたい。

この会場で私達が特に力を入れた「浜さん揚げ」と「シーフードカレー」についてアンケートをとった。(資料2-1、2-2)

「浜さん揚げ」については、「揚げたてを食べたらとても美味しかったが冷たくなったのを食べたら少し固かった」、「少し臭みがある」、「形に工夫がほしい」、「値段が高い」等意見があった。その結果を重視し、インターネットを利用して研究する者やら、何回も実習を重ねたりして、よい物ができつつある。シーフードカレーは煮込む時間も短く手軽にできることから親子共々に喜ばれている。

*みはまっ子塾との関わり

漁村がイキイキするには子供たちとの関わりがとても大切なので、機会を見つけて交流を持っている。良いことに私達の地域には「みはまっこ塾」があり、ここに呼びかけて「ふぐのミーちゃんマスコット作り」や「ペットボトルを利用した小物作り」教室等を開催している。今回は、育ち盛りの子供たちを対象に是非料理教室を開きたいという部員達の熱い思いで、子供たちが参加しやすい夏休みを利用して開催しようと塾に呼びかけ計画した。折角だから漁業にも親しんでもらいたい。それには料理の食材は船に乗って獲ってきてそれを使おう、そのためには、PTA、公民館、子供会そして漁協等々の協力を得る必要があり、みんなで手分けして走り回り準備万端、後は当日を待つのみであったが神様のいたずらか、一足早い台風で漁業体験は流れてしまった。しかし、料理教室に参加した子供たちは、組合長からの簡単な漁業の話に興味深げに聞き入り、体験できなかったことを今更ながら残念がっていたが、漁業への関心と魚への興味はより高まったようであった。自分達で獲った魚は使えなかったが、シーフードカレーとキスのワントン包み揚げなどの実習は総勢42人、うち7人が男の子であり、実習後の感想は「次の時にも参加したい」という意見が多く、今後の活動に役立たせたいと思った。この計画の失敗は、開催時期が夏休みの終わりだったので、後日に延期できなかったことである。(資料3)

*リーダーを見つけて

組織の活動は良きリーダーに恵まれることである。私達には次のようなリーダーがいて、各種企画等に参画し、水産物のPRと漁村地域の活性化を目指している。

- ・むらのくらしに根づいた知恵や優れた技を保持し、伝承できる個人、団体を県知事が認定する「むらの達人(隊)」に部員を推薦し認定を受けて、小魚・海藻加工に技を発揮している。
- ・美浜町の観光キャラクター「ふぐの美(ミー)ちゃん」をマスコットに考案したのも部員であり、これは観光PRのほか交通安全キャンペーンでも活用されている。
- ・美浜町名物料理検討委員会のメンバーとしてアイデア料理などの提言をさせていただいている。
- ・県の「マーケティング推進協議会の生産者代表」を出して、生産者としての意見を述べている。
- ・福井県で策定された福井型食生活の「食料消費アドバイザー」として活躍している。
- ・2003年開催の「若狭路博」の実行委員を送り込み、漁村女性としての知恵・力・

意見を発言している。

5. 波及効果

このようにして私達は、イベントへの参加・参画や子供料理教室などの交流を通し、地元で漁獲される魚の消費活動を自分達も楽しみながら行っている。また、5年前から年2回発行している手作りの婦人部だよりも地域との関わりに大きな役割を果たしてくれている。今では、美味しい魚料理と言うと「漁協婦人部」と言われるようになり、近辺の市町村の民宿組合の女将さんグループから交流会開催依頼があったり、NHKはじめ各放送局や新聞などにも取りあげられ、一般消費者の方から「とても楽しそうなので、漁協婦人部に加入したいのですが」との問い合わせもある。「浜さん揚げ」をはじめとした水産物の消費拡大を通じて、地域の方々との触れあいとご縁をととても嬉しく思っている。イベントの参加や活動の広がりには障害や負担も多いが、苦勞する反面喜びや感動が大きく次もやりたいというプラス思考での意見が多い。(資料4)

6. 今後の活動計画と問題点

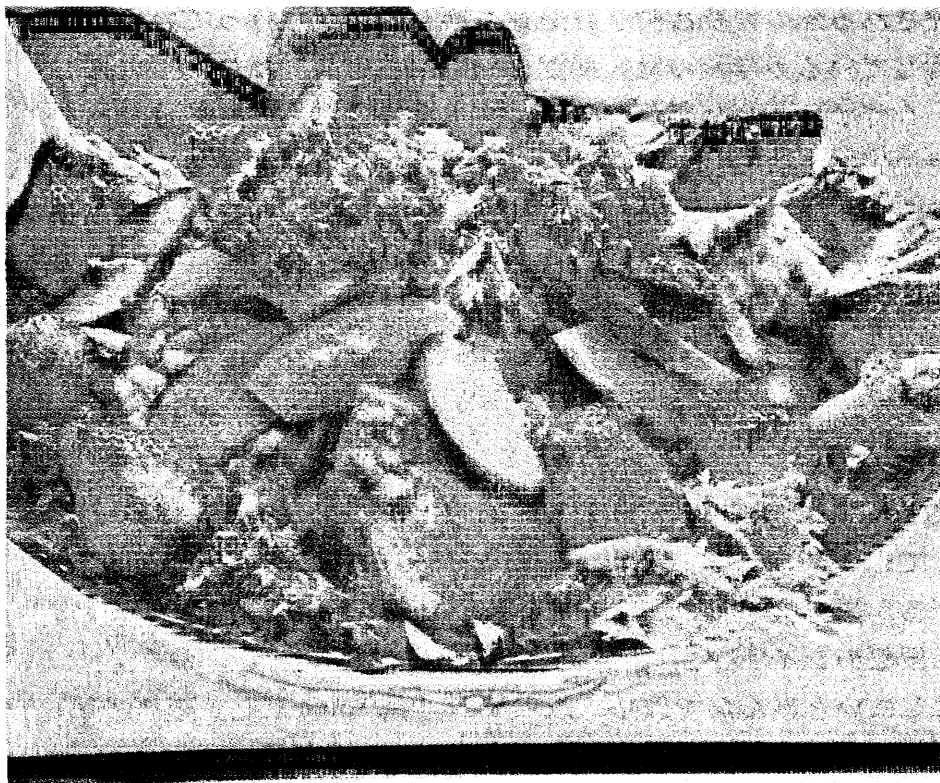
まず、美浜の魚は美味しいことを知ってもらうことが水産物の消費拡大には第1番と思い活動してきた。しかし問題は次にある。どうやって主人、息子が獲ってきた大事な魚を高く売るかに……。今後私達は「浜さん揚げ」の品質向上に取り組み、捨てられているのと同然のシイラや、低価格魚を活用し商品化して美浜の名物にしたい、女性で起業を起こしたいとみんなで取り組み中である。また、「若狭路絵巻」と称した若狭の魅力を紹介する観光パンフレットにも「食」の分野で漁協婦人部のアイデア料理として掲載していただけるよう交渉中である。また、「魚を形取った遊具の遊園地や公園、例えばあわびの回転椅子やうなぎのすべり台、ふぐのお腹でかくれんぼ等」も若狭路博の実行委員会に提案し、実現できるよう頑張っている。

ある時、「女性は三つのショウできれいになれる」という言葉を見つけた。一つは衣ショウである。もう一つは化ショウである。そしてもう一つはなんだと思われませんか？。それは微ショウだと言うのです。まさに目からウロコであった。微笑、ほほえみ、笑顔!!。これほど女性にぴったりの言葉はないと思う。衣装も化粧も大事である。でも微笑は、笑顔はただである。笑顔でいると元気になるような、健康をもらえそうな、幸せが舞い込んできそうな、そんな気がしませんか。さらなる笑顔美人で浜を明るくし、何事にも意欲的にチャレンジして浜のかあちゃんのすばらしさを発揮したいと思っている。

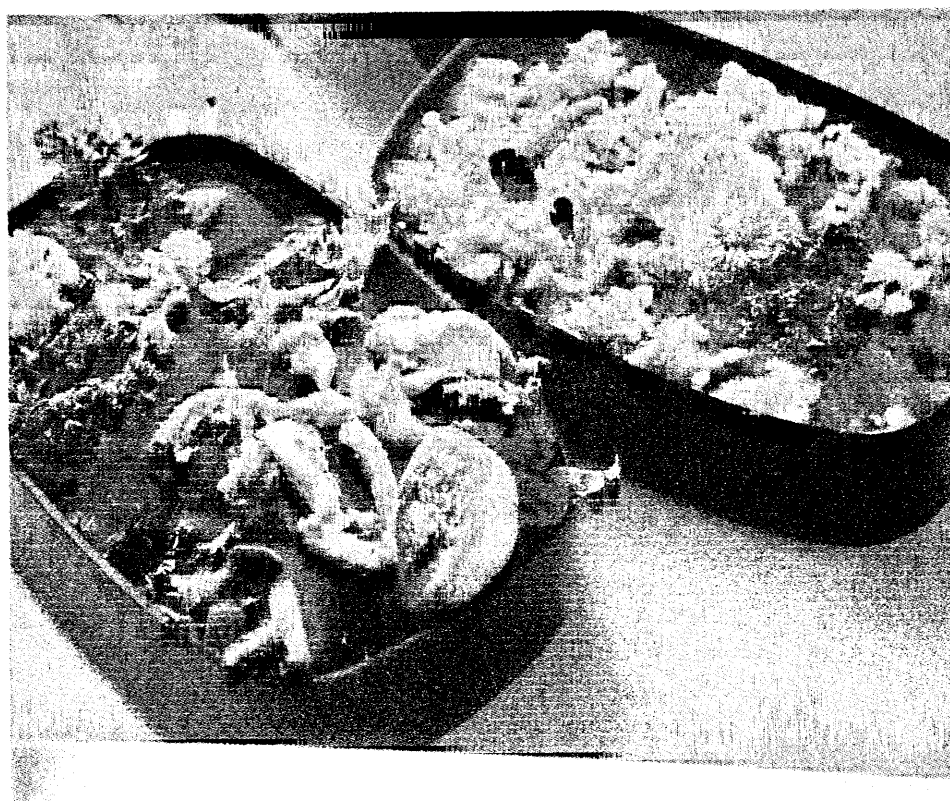
日本の食卓を守るのは浜のかあちゃんです。みんなでイキイキとすてきに輝く女性になりましょう。!!

(資料1)

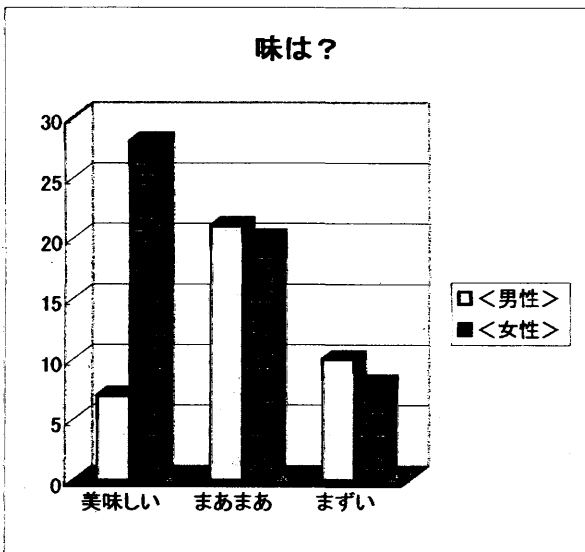
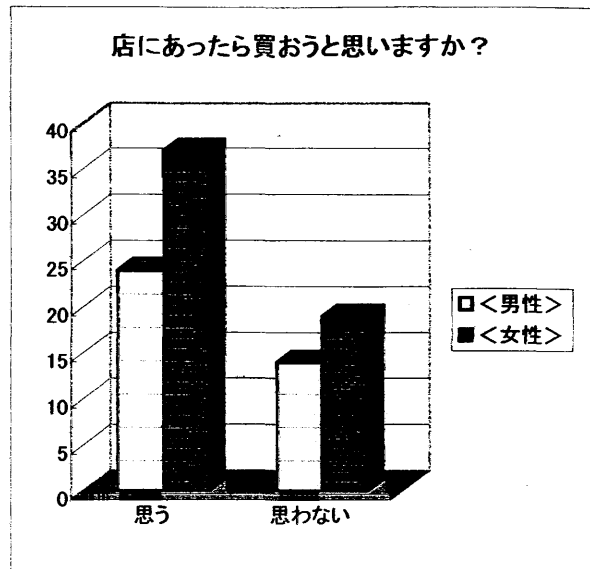
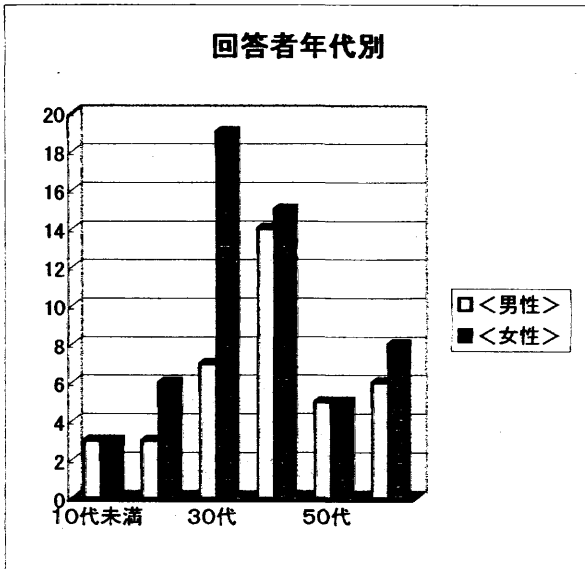
第1回シーフード料理コンクール作品



第2回シーフード料理コンクール作品

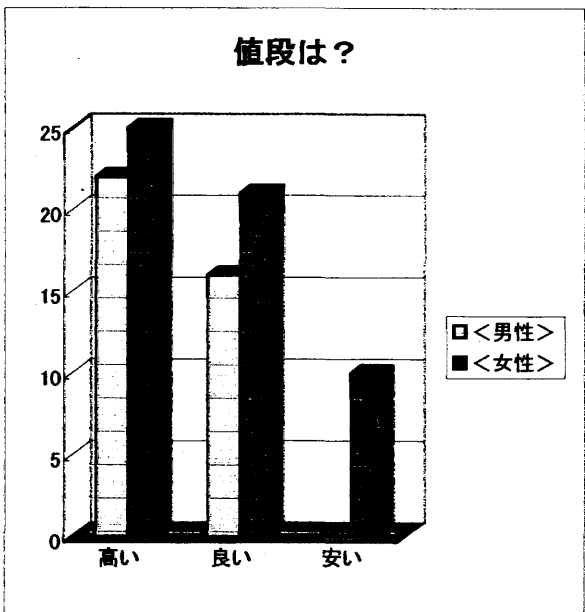


浜さん揚げ



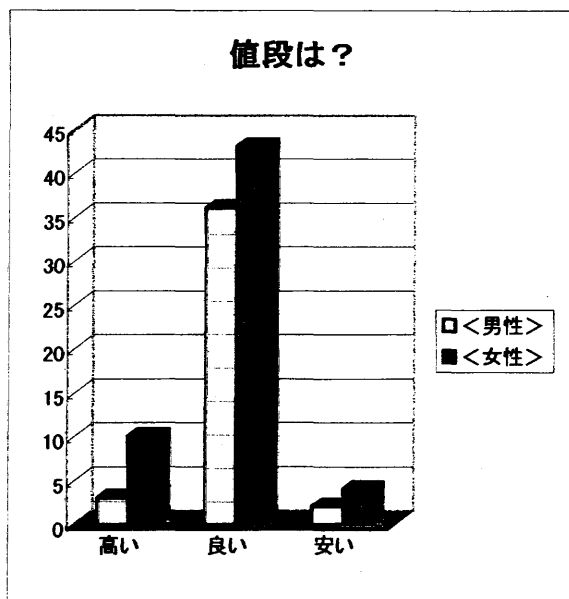
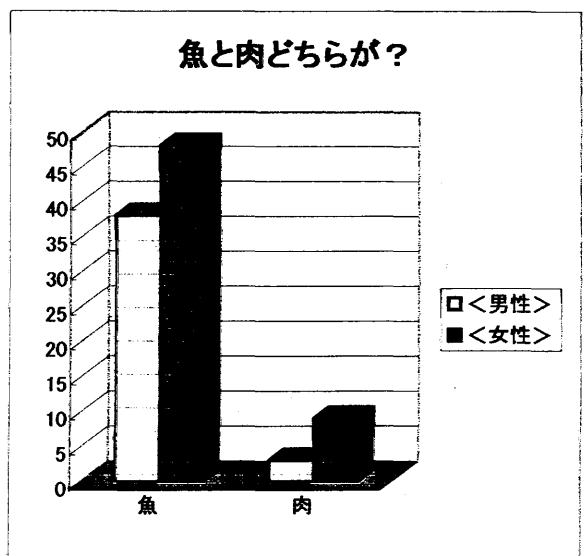
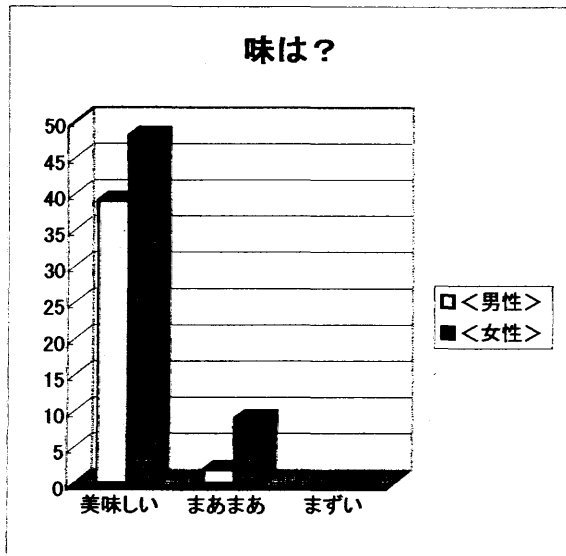
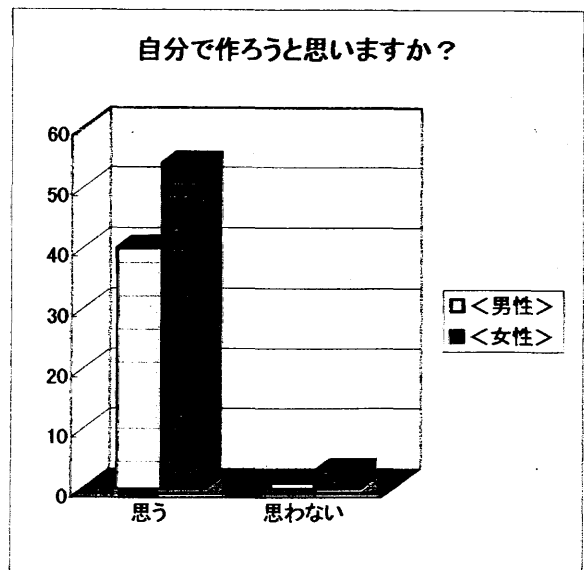
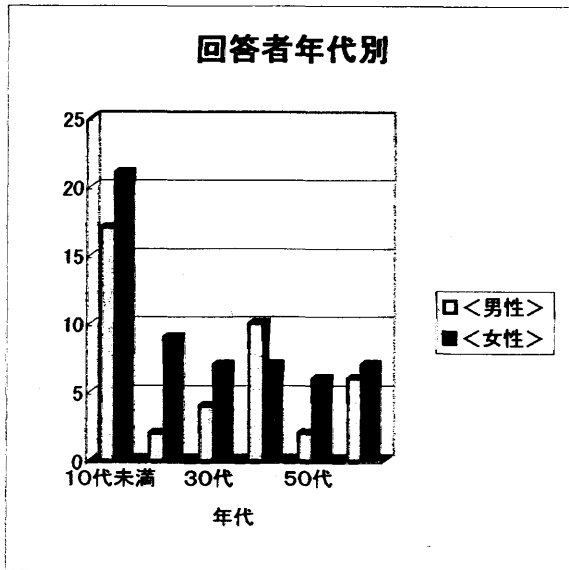
感想

- ・子供から老人に至るまでおやつになると思う。
- ・野菜と煮ても美味しそうである。
- ・レシピがほしい。
- ・少し魚の臭みがあるので工夫すると良い。
- ・団子のように丸めて串に刺してみてもどうか。
- ・形を工夫してみてもどうか。



(資料2-2)

シーフードカレー



平成13年度 みはまっ子塾

料理者

渡辺隆太郎のおぼろさん
おぼろのカレーを作ろう



美浜町には、自然があります。その自然を生かした多くの農産物があります。林業も盛んです。今回は、おぼろさんが、

美浜は魚の多いお魚の多魚をとりを食べなといーがっ作

平成13年度 みはまっ子塾

お楽しみ教室

魚のキャラクター
フグの美ちゃんづくり



上の絵のキャラクターは、美浜町のマスコット、「フグの美ちゃん」と「漁師の浜さん」です。このマスコットを美浜町の人などで見つけることができるはずですが、みんなどこで見つけたことがあるかな？

美浜町ではこのキャラクターをいろんな観光イベントで使っています。絵だけでなく、大きなぬいぐるみも用意してあって、それをがぶって美浜町の宣伝をしているときもあります。そんな美浜町のマスコットをもっと手軽に利用できるように、フグの美ちゃん、マスコットが、夏休みの

日刊 県民 福
全国漁協シーフード料理コンテスト

美浜婦人部が長官賞

町漁協婦人部連勝協議会のみ
前列右から2人目が森下
3人目が北村さん



魚使い弁当で勝

森下さん(町)が 水産庁長官賞



美浜町美浜漁協婦人部のメンバーが作った「旬のさかなのセサミあえ」が、全国漁業協同組合連合会の第1回シーフード料理コンクールで水産庁長官賞を受賞した。これを機に、県漁協婦人部連合協議会は十三日、福井市中央公民館で同協議会に合協議会が創作した魚料理を水産庁政関係者に振る舞い、魚の消費拡大に一役買った。

「魚を使い弁当で勝」... 森下さん(町)が水産庁長官賞... 魚の消費拡大... 旬のさかなのセサミあえ... 美浜町美浜漁協婦人部のメンバーが作った「旬のさかなのセサミあえ」が、全国漁業協同組合連合会の第1回シーフード料理コンクールで水産庁長官賞を受賞した。これを機に、県漁協婦人部連合協議会は十三日、福井市中央公民館で同協議会に合協議会が創作した魚料理を水産庁政関係者に振る舞い、魚の消費拡大に一役買った。

旬のさかな消費

「旬のさかなのセサミあえ」は、油で揚げた魚やイカのすり身