

魚食普及活動から神戸の新たな食文化が根付いた今…次なる活動へ
～家庭の台所をイカナゴのくぎ煮加工場に！～

神戸市漁業協同組合婦人部
部長 井上 二三枝

1. 地域の概要

私達の住む神戸市は、兵庫県の南東部に位置し、150万人の人口を有する気候温暖な都市である。神戸市漁業協同組合は、淡路島と明石海峡大橋を望む大阪湾に面した神戸市の西の端に位置し、海岸線は15 kmに及んでいる（図1）。

2. 漁業の概要

平成15年現在の漁家戸数は270戸、組合員数は282人で、船曳網漁業や底曳網漁業、のり養殖を中心として、刺し網、たこつぼ、遊漁船業を含めた釣り漁業が盛んである。

3. 研究グループの組織と運営

神戸市漁協婦人部は、昭和35年に7地区の組合が合併し結成され、現在の部員数は220名である。各地区から選任された7人の支部長を中心に運営を行い、以下の4本柱で活動を展開している（図2）。一つ目は、環境美化推進活動で5～11月の毎週日曜日に海浜清掃を行う他、釣り団体などと協力し環境美化に努めている。二つ目は、生活改善の推進で、健康管理や生き甲斐づくりと部員間の交流を目的として生活教室を開催している。三つ目は、教育情報関係活動で、広報誌「しおかぜ」の発行や他産業との交流・研修を行っている。そして、四つ目が今回の報告の中心となる魚食普及活動である。

4. 研究・実践活動課題選定の動機

私達の魚食普及活動は、昭和60年、県内の生活改善グループとの交流から始まった。農家との交流を通じて、魚離れの原因が魚への知識・情報不足にある事を感じた私達は、漁業や神戸で獲れる魚、魚の料理法を広く情報発信する場作りが必要だと思った。

私達は、その情報発信の主力としてイカナゴを選んだ。イカナゴの産卵期は12月下旬で翌年2～3月に全長が3～5 cmになった所で漁獲対象となる。6 cmを超えると主に養殖魚のエサとなる。この2～3月に漁獲されるイカナゴを特に「新子」と呼び、市場価値が高いため漁獲が集中する。しかし、鮮度落ちが早く昭和60年代までは新子の大部分を地元の水産加工業者が加工していたが、能力に限界があり漁獲金額は伸びなかった。

一方で、船びき網漁業者は資源管理の面から解禁日や網揚げ日の統一について話し合いを進め、平成5年には統一解禁日の設定に至っている。これを契機に解禁日をPRする事で、消費者に対して「前浜ものの旬」を知らせることができるようになった。

私達婦人部でも、何か出来ることはないかと考え、話し合う中で「私達の食べている“くぎ煮”があるではないか！」と思いついた（図3）。くぎ煮は、佃煮の一種で、地元

の漁家では随分以前から炊いていたが、一般の方々には知られていなかった。そこで、この美味しい食べ方“くぎ煮”を多くの消費者に広めたいと考えた。

5. 研究・実践活動の状況及び成果

平成元年、イカナゴのくぎ煮講習会を20名の参加者から始めた。より多くの方にくぎ煮を知ってほしいという想いは強まり、平成5年からは希望者全員を受け入れる体制を整えた(図4)。これまでに延べ2,048人が私達のくぎ煮講習会に参加している(図5)。講習会を企画・実施していくために、婦人部内での研修会を開催し、調理技術を高めてきた。魚料理に不慣れな部員もいたので、研修を行い、浜の伝統的な味や技を次世代につなげると共に、次のリーダー育成を図っている。

くぎ煮講習会は、漁協内は基より、コープ神戸や市内の小学校PTA・高校に出向いての出前講習会も多く開催するようになった。旬の話題として講習会の様子などがマスコミに取り上げられるようになり、イカナゴ解禁日も注目を浴びるようになった。講習会の参加者も神戸市内に限らず、大阪や奈良からも来られ、くぎ煮が関西全域に広く知られるようになったと感じている。

くぎ煮づくりの輪が一気に広がったきっかけは、平成7年の阪神・淡路大震災であった(図6)。1月17日は、イカナゴ漁を控えた時期だった。私達も被災したが、イカナゴの時期になると漁に出た。しかし、魚を買ってくれる神戸の消費者の多くが被災しているので、魚が消費されるのか心配だった。しかし、ガスや水道などのライフラインの復旧が進まない中、保存食としてのくぎ煮は炊き出しとして重宝された(図7)。その翌年のイカナゴシーズンには、あちらこちらの市場やスーパーで新鮮なイカナゴを買い求める行列が出来た。被災者達が、お世話になった方々へのお礼として大量に買い求め、くぎ煮を炊いては、各地に送られる贈答品となったのだ(図8)。今では、被災者に限らず、多くの方がイカナゴを贈答品として炊かれ、春を告げる旬の味として定着した。

各地の市民活動として消費者の方自身が講師となるくぎ煮講習会や、自治会・婦人会主催によるくぎ煮コンクールも開催されるようになった。ゆず入りや唐辛子入りなどの新たな創意工夫をしたくぎ煮も各々の家庭で誕生している。くぎ煮を炊く家庭は、兵庫県下各地に広がっている。県下の各市町で、消費者が生イカナゴをいつ頃から購入できるようになったかを調査した。平成元年には15市町であったが、平成5年には21市町、そして、現在では県下87市町の内、57市町で購入可能になり、年々、生のイカナゴの取り扱いが広がっていることが確認できる(図9)。イカナゴ生売販売が増えたということは、多くの家庭でイカナゴが炊かれようになったということである。県下各地に私達の漁獲したイカナゴの加工場が誕生しているのだ。“家庭の台所を魚の加工場にしていこう”これが何よりの魚食普及活動といえるのではないだろうか。

6. 波及効果

イカナゴは食べる事にとどまらず、イカナゴ音頭やダンスも誕生した。幼稚園や小学校でイカナゴダンスを踊った子供達にとって、くぎ煮はふるさとの味として生涯心に残ることだろう。くぎ煮は神戸の消費者の多くの自慢の産物となり、イカナゴが市民の交流や街の活性化の一役を担っている。今やくぎ煮は、兵庫・瀬戸内の新たな食文化として根付

いたと言える。また、イカナゴの生売りが一般化する前からの Kg あたりの単価をみると (図10)、漁獲量には変動がみられるものの、くぎ煮の定着により、単価は高くなり、漁業経営にもプラスになっている。私達婦人部の魚食普及活動と統一解禁日に取り組んだ組合による総合的な成果である。沖に出る男性がイカナゴ資源を上手に管理しながら漁獲し、女性が消費拡大を進める漁業経営における男女の役割分担とパートナーシップの成果だと言えるだろう (図11)。

7. 今後の課題や計画

私達の魚食普及活動は、イカナゴに限らず、魚のアイデア料理コンクール開催、料理レシピ集の編纂、漁家と市民のふれあいデー開催等を通じて、漁業やお魚の食べ方等多くの情報を発信してきた (図12)。これからも、魚を食べるといふ日本の伝統的な食文化を次世代の子供達に伝える活動に力をいれていきたいと思う (図13)。

くぎ煮が食文化として根付いた今、私達は次なる活動へと一歩を踏み出しつつある。季節に応じて漁獲される魚の中には、知名度が低くあまり利用されない物もある。こういった未利用の魚介類についても、婦人部として調理・加工研究に取り組み、利用される魚、価値ある魚へと変えていきたいと考えている (図14)。

海の資源、恵みを沖に出る漁業者と婦人部の知恵と工夫でさらに生かすべく、浜を支える女性と男性が互いに支え合い、パートナーシップを発揮して、これからも益々元気な神戸の漁業、浜づくりに取り組んでいきたい。

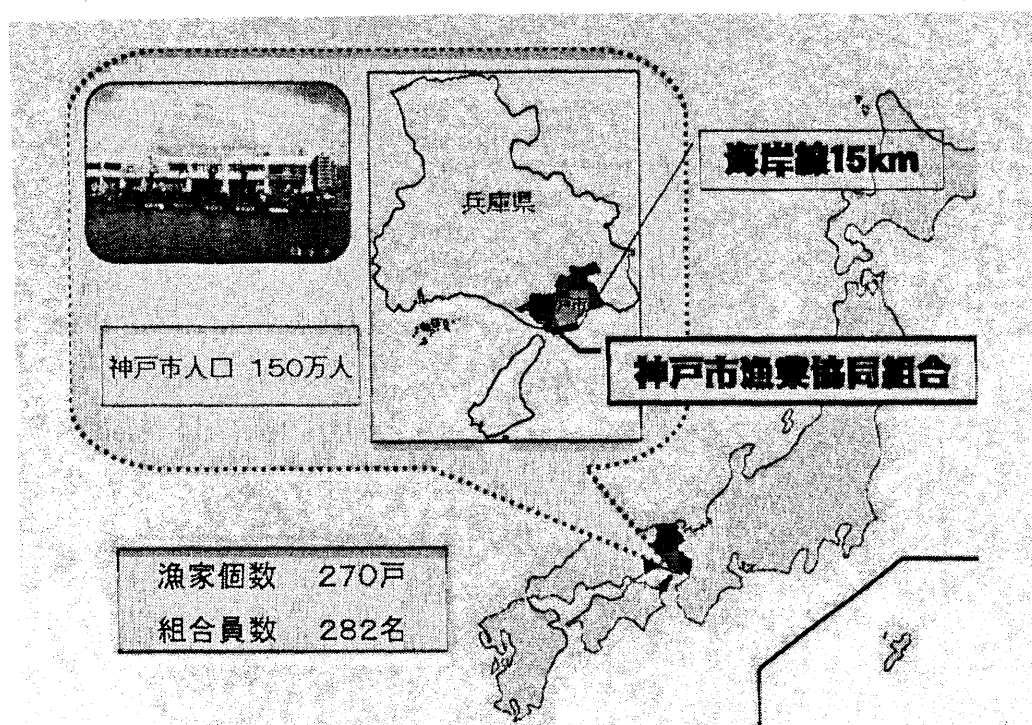


図1 神戸市及び神戸市漁業協同組合 位置図

婦人部活動の4本柱

1. 環境美化推進活動
2. 生活改善の推進
3. 教育情報関係活動
4. 魚食普及活動

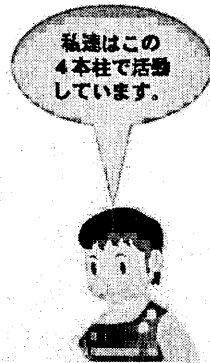


図2 神戸市漁協婦人部の4本柱



図2-1 1. 環境美化推進活動
(5月～11月までの毎週日曜日に清掃)

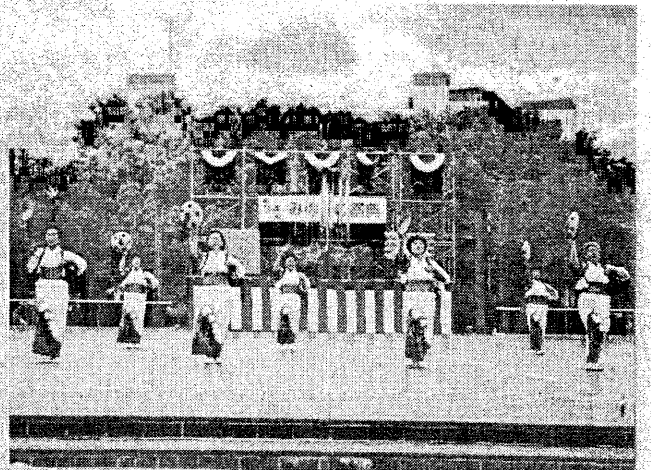


図2-2 2. 生活改善の推進
(民踊・その他生活教室の開催)



図2-3 3. 教育情報関係活動の推進
(婦人部の広報誌の発行)

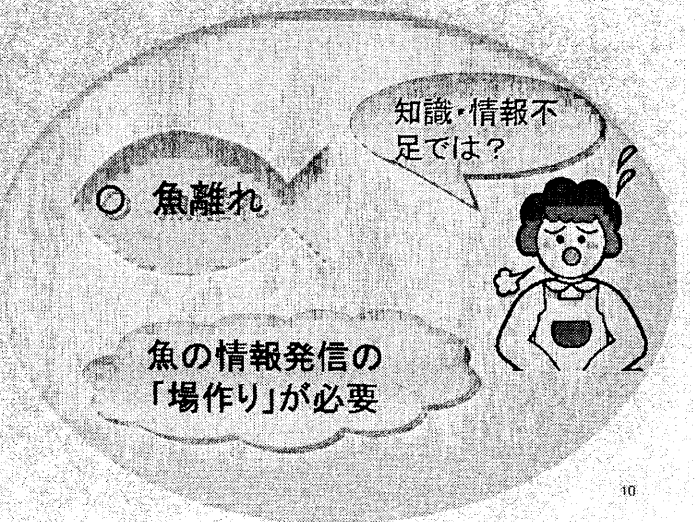


図2-4 4. 魚食普及活動

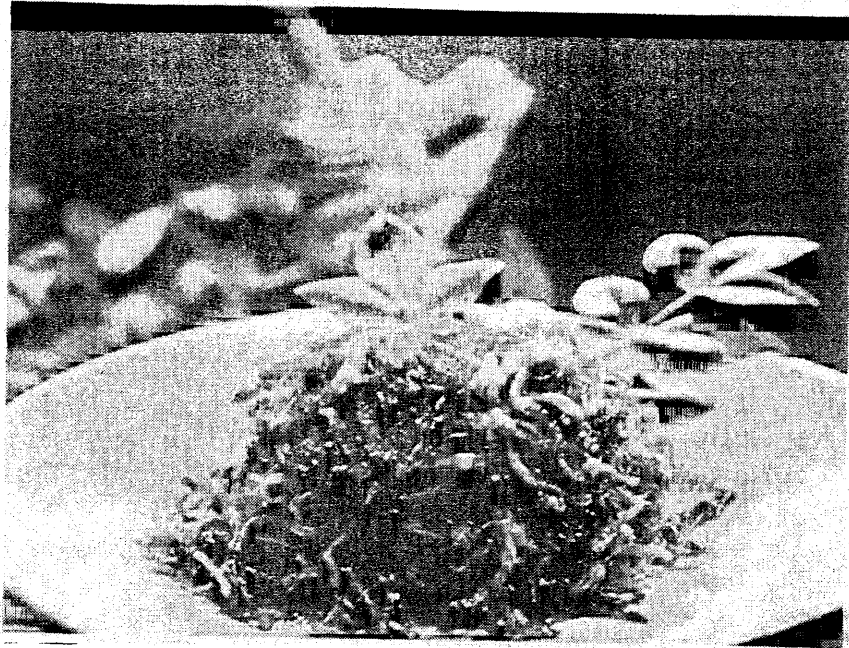


図3 イカナゴのくぎ煮（神戸の名産）



図4 イカナゴのくぎ煮講習会

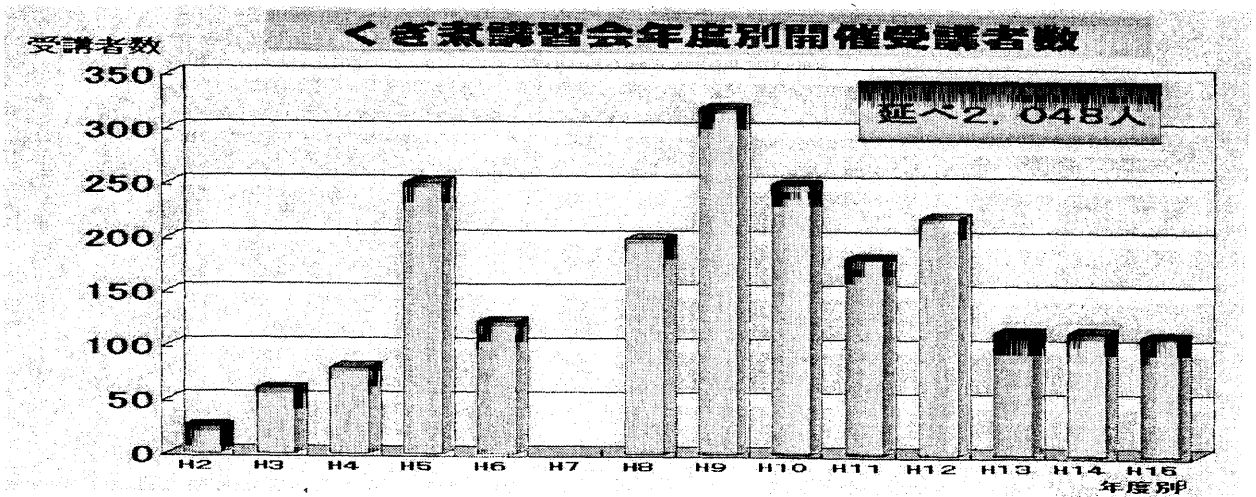


図5 くぎ煮講習会年度別開催受講者数（平成2年から平成15年まで）

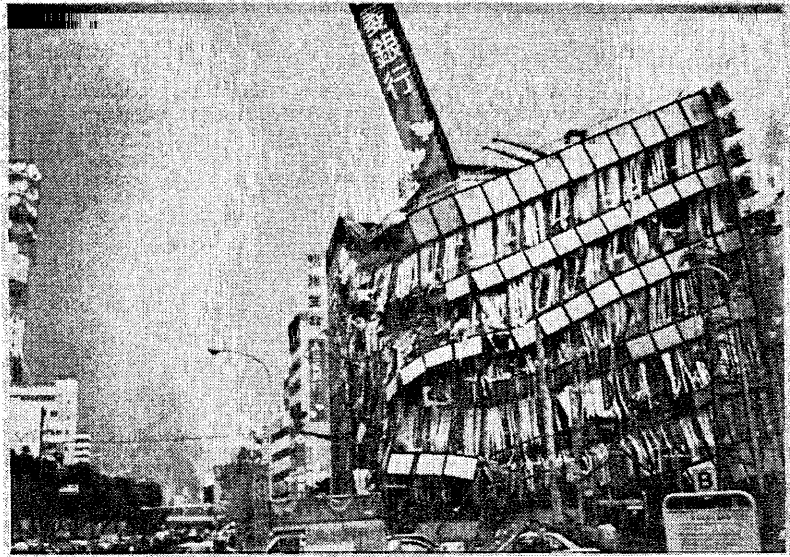


図6 阪神・淡路大震災（神戸市内）

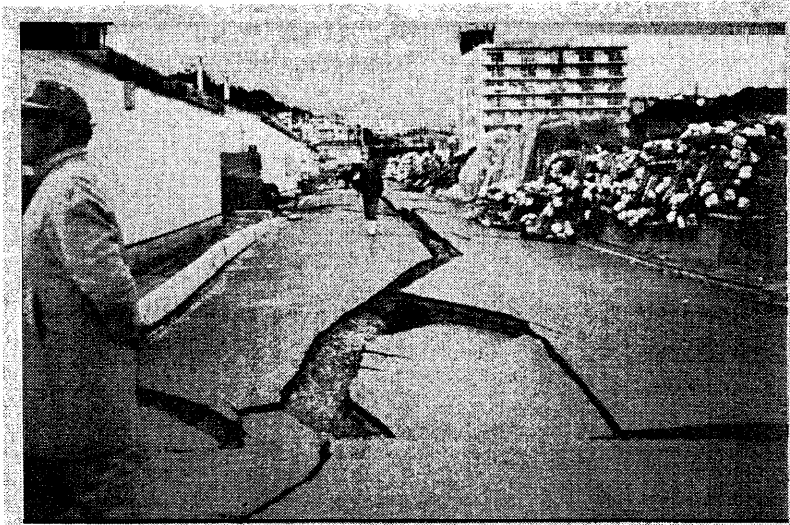


図6 阪神・淡路大震災（塩屋漁港）



図7 阪神・淡路大震災の炊き出しの様子

神戸市 山田 甲斐子 ありがとう、きり色になるの 送られてくる春の便りを涙
 神戸のはすれの坂の多いの便りとして知人に送った しみじみしていた人も、みんな
 前に住んで一度目の春、おちおち、我が家の年次行 「早く走りだして」と願って
 ビールを押しで成をよつ 車になるはず いたことである。
 ているし、あざとから行 たった。あの そして今年、二年ぶりの
 辛いにおいが漂ってくる 地震がなければ くだき煮作りができる喜び
 この町の春は「イカサマの 去年の今で 忙しに追われ、今年はやめ
 くさき」作りで始まる。 作られた実家で ようと思っていたが、また
 とれたてのイカサマをし 離れた実家で 作らなくなったが、また
 ようの、さめ、しんがた 作られた実家で 作らなくなったが、また
 とさむと、折れ曲がった 作られた実家で 作らなくなったが、また
 きのみまなくさきのできた、また、水通、ガスが復 の時、まててくれたみなさ
 がりた。ここにきて初め 用していないところだ、この んを送ろう。あなたの生活
 の春、町全体がお祭りの 助けた人たち、そして毎年 が送れることに感謝して。

**感謝の心込め
くぎ煮送ろう**

図8 くぎ煮のお返し新聞記事

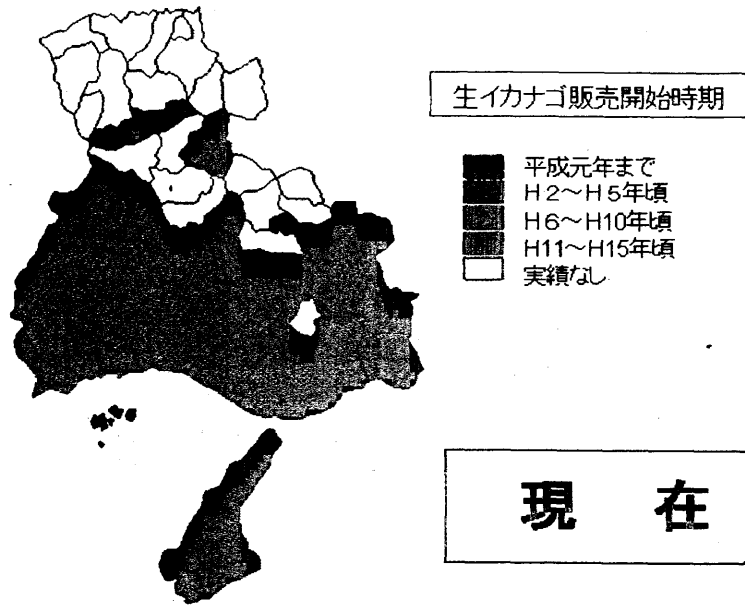


図9 兵庫県下のイカナゴの生の分布

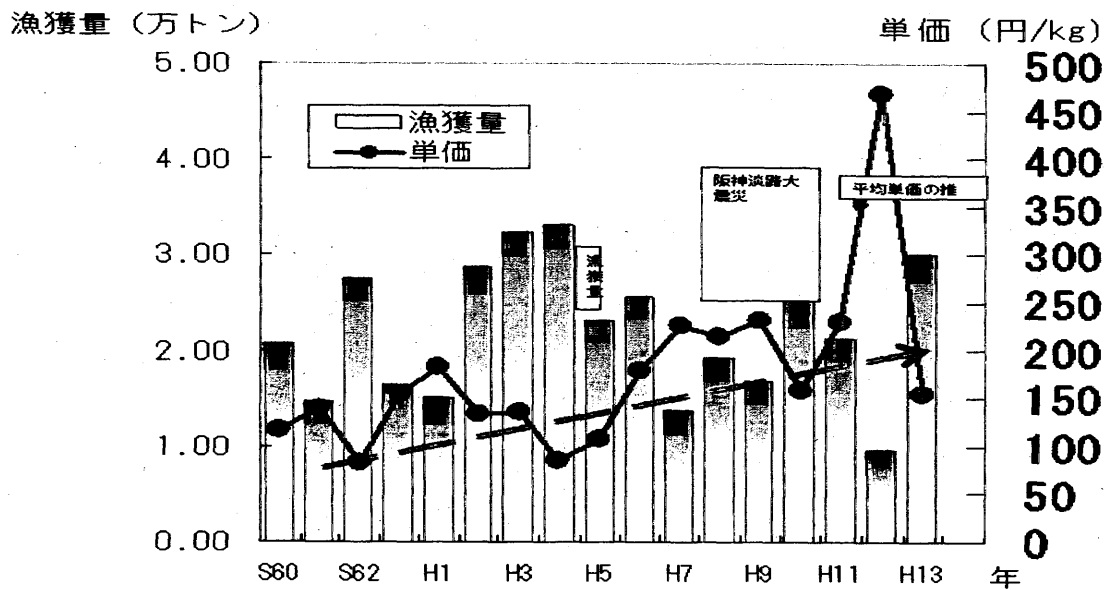


図10 イカナゴ漁獲量と単価の推移 (農林統計)



図11 男女の役割分担とパートナーシップ



図12 “こうべのお魚料理” レシピ集の編纂



図13 魚と親子ふれあいデー

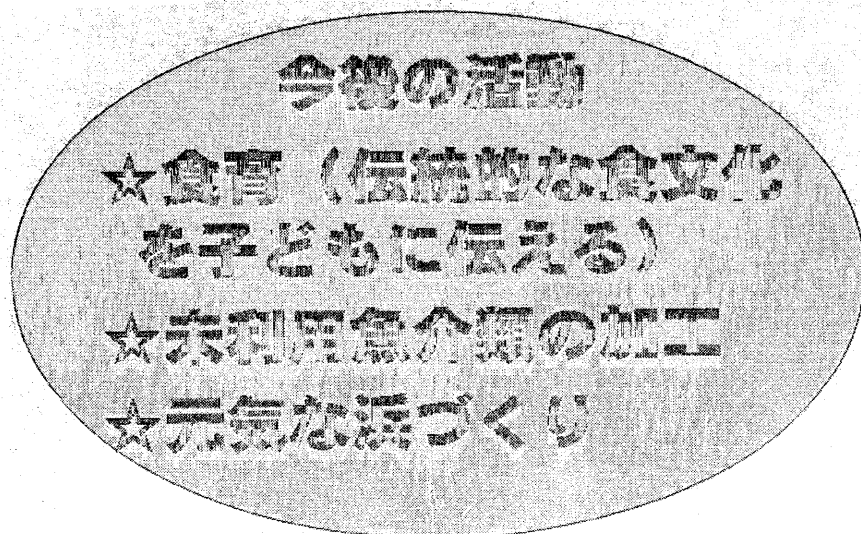


図14 私達、神戸市漁協婦人部の今後の活動