

子供との魚料理教室をつうじて

稲取漁業協同組合 婦人部
部長 津島 幸子

1. 地域の概要

私達の住む町、東伊豆町稲取は伊豆の東海岸中央部に位置し（図1）、東には相模湾を望み好天には遠く伊豆七島を眺めることが出来、背後には天城の山々が控えるなど自然豊かで風光明媚な所である。一年を通じて温暖な土地柄で、地元の稲取地区を含む東伊豆町には、6つの温泉郷と100軒もの宿泊施設があり、湯煙あふれる風情豊かな温泉町でもある。

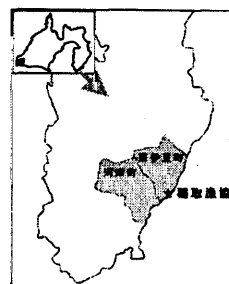


図1 東伊豆町稲取地区の位置

2. 漁業の概要

稲取漁協は、昭和40年に東伊豆町と河津町管内の6漁協が合併・設立され現在に至っており、正組合員201名、准組合員1,491名、漁協職員20名で構成されている。

当地では、古くより磯根から沿岸まで多彩な漁業が盛んに営まれている。地域漁業の中心は、底たて縄漁業で獲れる特産魚のキンメダイであり、今なお静岡県におけるキンメダイ漁業の主要拠点となっており、稲取金目として東京中央卸売市場等に名を馳せている。平成13年度の年間水揚げ量は330トン（図2）、水揚げ高は3億7,880万円となっている（図3）。

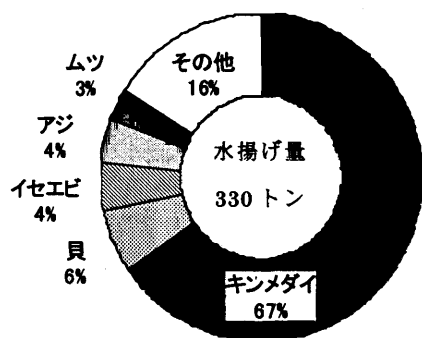


図2 魚種別水揚げ量

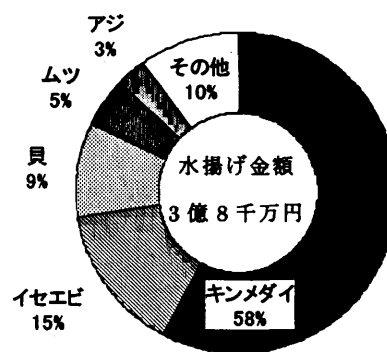


図3 魚種別水揚げ金額量

そのほか、アワビ・サザエ・天草等の採介藻漁業やイセエビの刺し網漁業等も活発に行われている。また、つくり育てる漁業を推進するため、青壮年部を中心にマダイやヒラメの稚魚、アワビの稚貝等の放流活動も熱心に行われている。

3. 組織と運営

稲取漁協婦人部は昭和 35 年に 380 名で結成され、現在の部員数は総勢 85 名となっている。各地区より選出の役員 9 名で、婦人部の各事業を全員参加で推進している。

活動の中心は、魚食普及活動の推進・環境改善への取り組みであり、年間活動としては（表 1）、稲取の水産祭りや焼津市で開催された「全国豊かな海づくり大会」等のイベントでの地物のキンメダイを使った郷土料理「げんなり寿司」の調理販売、伊豆の奇祭「どんつく祭り」の踊りへの参加、視察研修の実施、社会福祉ボランティアへの参加や浜掃除の実施等も行っている。

活動の特徴の一つに、「お年寄りのための明るい町づくり推進事業」の一環として一人暮らしや寝たきりのお年寄りに食事を提供しながら、話を聞いたり、元気付けたりする食事サービスのボランティアがある。漁業地域の女性ならではの心遣いと、心を込めた魚料理で持て成すことをモットーにしており、地域のニーズに応じた活動として評判である。

その他、くいしん坊バンザイを始め、NHK、民間放送局や地元ケーブルテレビの魚料理の取材撮影に応じるなど、毎月の目玉行事と恒例行事が目白押しの活動内容となっている。

表 1 婦人部年間活動（平成 13 年 1 月～14 年 3 月）

1～4月	雛のつるし祭り	10月	明るい選挙チラシ配り
5月	漁協水産祭り出店	11月	豊かな海づくり大会出店
	漁婦連総会		福祉センターでのボランティア
6月	どんつく祭り参加	12月	稲取中学校魚料理講習会
7月	研修旅行	1月	お年寄り食事サービス
8月	盆踊り参加	2月	第7回青年女性漁業者発表大会
9月	婦人部浜掃除	2月	旅館おかみの会
	明るい選挙推進協議会		浜名湖うなぎ養殖婦人部と交流会
	社会福祉ボランティア参加	3月	農業祭出店

4. 実践活動課題選定の動機

婦人部では、魚食普及はお母さん方に料理講習会へ参加してもらい、意識を高めてもらう事が一番との思いから、大人を対象とした「魚料理講習会」を実施してきた。その一方で、子供達にもこのような機会を提供することで魚の味を再認識してもらい、魚を中心とする日本型食生活に少しでも馴染んでももらいたいとも考えていたため、子供を対象とした魚料理教室を企画することとなった。

5. 実践活動状況及び成果

平成 13 年には、東伊豆町の教育長との話し合いの結果、従来を大人を対象とした魚料理講習会から趣向を変え、地元の稲取中学校 2 年生を対象にした「子供の魚料理教室」を開くこととなった。

稲取中学校の子供達 91 名の参加があり、3 回に分けて教室を実施した。子供達には「イカの墨煮」と稲取名物「アジのさんが」を作ってもらった。新聞社の取材（図 4）がある

中で、当初は子供達にうまく教えることができるかとても心配であった。しかし、そんな悩みもいざ始まると、子供たちは慣れない包丁裁きではあったが、各自が目を輝かせて一所懸命調理に取り組んでくれた(写真1)。子供達からは「こんな料理は初めて食べた」「普段、魚は苦手だけどこれは大丈夫」「とてもおいしい。ありがとう」という声があり、とても好評であった。

平成14年には、子供達に好評だった子供の魚料理教室を続けて欲しいと教育長からの要請があり、12月に東伊豆町の熱川小学校5年生69名の生徒を対象に、魚の料理教室を開催した(写真2)。この教室では、子供達の育てた大豆を材料に取り入れた「アジのさんが」作りに挑戦してもらった。自分の好きな形に調理する子や「今度はキンメダイを料理したい」と言う子供もおり、とても楽しみながら料理に取り組んでくれた。また、学校の先生にも好評であった。

料理教室をきっかけに、魚への認識を新たにしました子供や、海や漁業に興味を持ったという子供も多く、地域の子供達と魚を接点として和やかな触れ合い交流が出来たことを部員一同とても喜んでいる。「子供や若いお母さんに地元でとれる魚の選び方や、料理の作り方を教えるのは、私達の役目ではないか」と痛切に感じるとともに、地元でとれた魚をおいしく食べてもらいたく、料理教室を継続しながら魚食普及に努めたいと思っている。

6. 波及効果

魚料理教室に参加した子供の中には、自宅に戻ってもう一度自分で作ってみたり、料理を持ち帰ってその作り方を家族に教える子もいたり、教室での成果は婦人部の活動にとってとても励みとなっている。また、魚料理教室を実施した小中学校から、再度、教室の開催依頼があるとともに、他の学校からも要望が挙がっている。

日頃の活動を支援してくれる町の理解もあり、平成14年に発足した「稲取漁港活性化推進協議会」の事業の一環として、魚料理のレシピハンドブックを作成した。婦人部では、以前から地物の魚をつかった地元料理の本の作成に興味を持っており、協議会委員に婦人部からも参加することで、魚料理の撮影やレシピの作成など積極的に活動した。



図4 新聞掲載記事



写真1 子供の魚料理教室



写真2 子供の魚料理教室

7. 今後の課題や計画と問題点

婦人部の活動の中心は、魚食普及活動の推進・環境改善への取り組みであることから、レシピハンドブックを携えて魚料理教室を広くPRするとともに、浜掃除やボランティア等の地域に根差した活動も継続していく。魚料理教室では「親子」を対象にした教室の開催も検討している。また、婦人部による稲取の地元料理を提供する施設を造ることで、婦人部の活動と稲取地区を宣伝していきたいとも考えている。

私達婦人部では、魚を中心とした日本型食生活を推進するため、日頃の活動と併せ、恵みをもたらしてくれる海に感謝しながら、その漁場環境の保全について絶えず意識していきたいと考えている。無公害石鹼「わかしお」の使用や台所から出る生活雑排水への配慮、海岸の浜清掃など今の私達に出来る事を、部員一同がんばっていきたい。

稲取郷土料理「げんなり寿司」

稲取漁協婦人部といえば「げんなり寿司」と言われる位に有名な地元の郷土料理である。婦人部の代名詞になるほどのげんなり寿司は、地元で水揚げされた生きのよいキンメダイで作った紅白のオボロや刺身、椎茸、卵焼き等をのせた大きな押し寿司である（写真3）。

げんなりの語源は、大きすぎてお腹が一杯になるとか、平賀源内が作ったお寿司で源内の寿司が、げんなり寿司に変化したとの説もある。

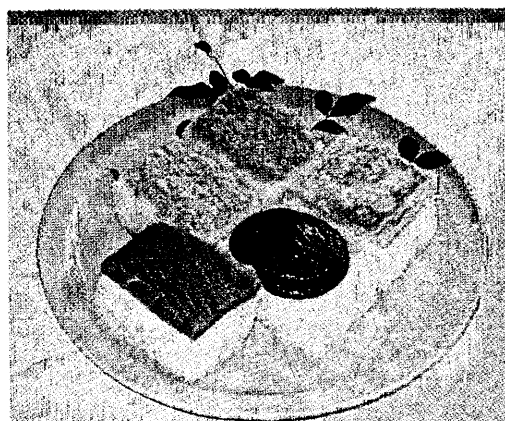


写真3 げんなり寿司

子供の魚料理講習会メニュー 稲取名物「あじのさんが」レシピ

《材 料》 5人分

アジ	600g（5尾）	生姜	1片
人参	40g	たまねぎ	50g
生椎茸	20g	おおば（青しそ）	20枚
小麦粉	大さじ2	味噌	60g
砂糖	小さじ2	サラダ油	適宜

《作り方》

- ①アジは骨と皮を除き、まな板の上で包丁で叩く。
 - ②生姜、人参、椎茸、たまねぎ、おおばをみじん切りにする。
 - ③叩いたアジにみじん切りの野菜を加え、よく混ぜる。
 - ④味噌、砂糖を加えて混ぜ合わせ、味を整え小麦粉も混ぜる。
 - ⑤適当な大きさに分け、丸めて小判型にし、フライパンに油を敷き、色よく焼く。丸める時、水で手を濡らすとべたつかない。
- ※生姜やおおば、味噌などは魚のにおいを和らげる。

子供の魚料理講習会メニュー
「イカの墨煮」レシピ

《材 料》 5人分

イカ	2はい (約 600g)	小麦粉	大さじ 1
たまねぎ	100g	〔 水	1カップ
ニンニク	1片		スープの素
パセリ	1/2本 (葉のみ 15g)	ローリエ	1枚
トマト水煮缶詰	小1缶 (200g)	ブランデー	大さじ 2
オリーブオイル	大さじ 3	塩、こしょう	少々

《作り方》

- ①イカの胴は1.5cm幅に切る。足は吸盤を除き、2～3本ずつに切る。
- ②腹わたについている墨袋をそっとはずし、箸や竹串ではさんで墨をしごきだす。
- ③たまねぎ、ニンニク、パセリはみじん切り。トマトは汁をとり分けて、あらく切る。
- ④鍋にオリーブ油大さじ1を熱し、ニンニク、たまねぎを茶色になるまで炒め、小麦粉を加え炒める。
- ⑤スープの素、水、トマト、缶汁、ローリエ、パセリ、墨を加え、沸騰後は弱火で約10分煮る。
- ⑥フライパンにオリーブ油大さじ2を熱し、イカをさっと炒め、ブランデーをかけて火をつける(アルコール分をとばす)。④に加えて7～8分煮、塩とこしょうで味を整える。