

## “小ダイずしでボランティア”

志賀町漁業協同組合婦人部  
部長 畑 中 幸 子

### 1. 地域と漁業の概況

私達の住む志賀町は、能登半島の中央に位置し、西能登と呼ばれています。志賀の郷リゾート、能登中核団地や、志賀原発が立地する活気のある町です。

私達の志賀町漁協は、正組合員77名、准組合員161名が所属し、この内、女性組合員は12名、主な漁業は、小型底曳網とごち網を中心に刺網、サヨリ曳き、イカ釣り等の漁業を行っており、年間水揚げ高は、3億1千万円、貯金残高は12億円規模で、外浦の荒波で操業している沿岸漁業主体の組合です。

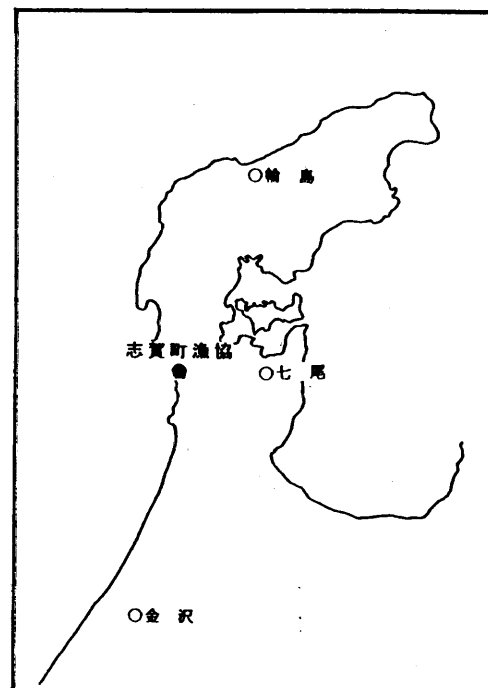
### 2. グループの組織と運営

私達の漁協婦人部は、昭和34年に結成され、当時は、40名くらいだった部員が現在では、106名のグループになっています。しかしながら、組合員の高齢化とともに、婦人部員の平均年齢も63才代になり、年々1人、2人と減少しているのが現状です。

私達の生活の糧である魚価が下がりつつあり、部員の方も田畑の仕事に従事する人が大半で、大変忙しい中、婦人部活動に協力して下さることがとても嬉しいです。

婦人部の1年間の活動は、年5回の役員会をはじめ、総会、毎月組合の貯金の集金、海岸清掃、研修旅行、料理講習会、年1回月の友の展示会をして、集金額の1割をリベートとしてもらって婦人部の収入源にしています。

また、石けん「わかしお」の普及販売にも協力しています。



### 3. 活動の課題選定の動機

私達婦人部の役員会で、7月20日「海の記念日」に何か行事をしようと言うことで、相談の結果、早朝「海岸清掃」とこの時期よく獲れるベン小ダイ（キダイ）で、小ダイずしを作ることにしました。

石川県では昭和62年から、水産資源保護と海のクリーンアップを目的としてABC運動に取り組んでおりますが、ここで使うベン小ダイは、主に底曳網やごち網で獲れて、再放流できなかった小ダイを使うことにしました。

役員の中で、とても上手にタイずしを作る副部長にお願いして先生になってもらい、皆

んなで作って試食会をすることにしました。その時、役員の中から「何か人様の役に立つことがないかね。」とおっしゃる方がいました。そこで、「この小ダイずしで、“ボランティア”をしよう。」ということになり、65才以上の一人暮らしの方に、小ダイずしを食べていただこうと、役員一同意見が一致しました。

私達もいずれは、その身になるかもしれないと言う不安もあり、身近なところから小さなボランティアをすることにしました。

また、石けん「わかしお」をアピールするため、町祭のやっちゃ祭で、加工連の方をお願いして、「わかしお」の販売をすることにしました。

#### 4. 実践活動状況及び効果

父さん達の獲ってきたベン小ダイを待っていた役員達で、早速ウロコを取る人、洗う人塩漬けにして、翌日役員と部員の方にも手伝ってもらって3枚におろし、酢漬けにして冷蔵庫に入れました。7月20日、小ダイずし作りの日は、早朝から役員達のはりきって飯炊きと酢飯を作るのに汗をかきました。

皆さんが揃ったころ、先生の指導で、すし型に笹を敷いて、すし飯を入れ、型で押して平にし、その上へ小ダイがきれいに並べられました。そこへ千切りの生姜と人参を散らして、その上に笹を敷きのくり返しで3段に作りました。

笹ずしも作ることにして酢飯を形よく作る人、その上に小ダイ、生姜、人参、レモンを乗せて包む人、忙しいけど、皆んな心が一つになって、とても楽しい雰囲気でした。

皆さんが待っているので、2時間後すし型からタイずしを出して見ると、とても私達が作ったと思えないほど立派な出来栄でした。

先生の包丁さばきがとても手際よくアッと言う間に小口に切った“小ダイずし”と“笹ずし”ができあがりました。これを14人の一人暮らしの方に3個づつトレイに入れて“タイずし”と書いて「早めに召し上がって下さいね。」のメッセージをすしの上ののせて、お昼に間に合うように届けました。

たった3個のタイずしでしたけど、私達婦人部の心のこもったタイずしを嬉しそうな顔で、もらっていただいたことがとても嬉しかったです。

初めてのボランティアでしたが、後味のよい、小ダイずし作りの講習会に終わったことを幸せに思っております。

また、町祭のやっちゃ祭のイベントに初めて参加して、石けん「わかしお」をアピールするため、販売をしてみて、石けん「わかしお」をあまりにも皆さんが、知らないことにびっくりしました。そして、天然石けんの説明をすることが難しくて、一個売れるごとに嬉しくなって、次のお客さんにもお願いして、「わかしお」を18個売ることができました。心地よい風に夜空を眺めながら来年こそは、もっと上手に「わかしお」のアピールをしようと思いました。

#### 5. 波及効果

新鮮な魚料理の見直しと、初めて人様と喜びあえたこと、そして、私達婦人部が、この小さなボランティア活動によって得たものは、少しでも豊かな心になれたことだと思います。それからこのボランティア活動がはずみとなって、11月には、婦人部の収入源とな

っている月の友の展示会を利用して父さん達が獲ってくる生き生きの安い魚を大鍋に入れ、大漁鍋を作りました。

11月の展示会と大漁鍋の試食会をするにあたり、大鍋がないので役員と相談して、毎年使うからと言って立派な大鍋を買いました。

月の友展示会のチラシに“大漁鍋の試食もあるよ”と赤く書いて100枚配りました。

鍋に入れる魚を前日父さん達にお願いしておきましたら「川作と小さいアンコウやけど鍋に使ってくれ。」と言って何人もの人が寄付してくれました。

早速、アンコウと川作（カワハギ）を捌いて、冷蔵庫に入れ、当日は役員の方達が野菜を洗う人、切る人そして展示会の手伝いと寒い中大変でした。

初めてやる大漁鍋なので自信はなかったけど、まず昆布のだしをとってから、父さん達が獲ってきた生き生きの川作、アンコウ、白菜、人参、ごぼう、玉葱、大根、葱を大鍋に入れて、大漁鍋を作りました。「味はこれでよいかね。」と言っては、何回も味をとってみました。大漁鍋を役員皆んなで囲んで、どんぶりに入れた熱々のアンコウや川作を「良い味やね。」と言いながら試食をしました。冷たい体が暖かくホカホカしました。

「これなら皆さんに試食してもらってもよいわ。」と自信を持っていましたら、部員以外の方も見えて、「ああ、おいしかった。」と満足そうな顔をして二階の展示会へも顔を出して下さいました。

「わかしお」のクレンザーを廊下に展示していましたが、月の友の方が、クレンザーを展示会に見えた方にサービス品としてあげるからと言って、34個買って下さいました。お互いに心が通じてとても嬉しく思いました。

皆様のお陰でこの日の展示会の売上高は80万円くらいになりました。予想以上に買ってもらえて、楽しく賑やかな展示会と大漁鍋の試食会が出来ましたことを心から感謝しております。

一つだけ失敗したことは、アンコウの皮をきれいに剥いてしまったこと、頭を捨てて入れなかったことです。皮を取らないで、頭も入れたらアンコウらしくて味もよかったのにと後悔しました。

来年は、平日でなく、日曜日にして、カニも獲れたら入れて、ボリュームのある大漁鍋を作って、皆さんに“新鮮な魚はおいしい”と言って喜んでいただきたいと思います。

## 6. 今後の活動計画と問題点

婦人部員は、高齢化してきておりますが、地域の方々に喜んでもらうことが、私達婦人部員にとっても喜びであり、これからも婦人部の活気を取り戻すため、いろいろなイベントを考えて、魅力あるシルバー婦人部になりたいと思います。



熱心に小ダイずしを作る婦人部員



真心のこもった小ダイずしをプレゼント