

## 鮮魚金曜市

金沢港漁業協同組合婦人部  
部長 平野 世紀子

### 1. 地域と漁業の概況

私たちの住む金沢市金石地区は、江戸末期、加賀藩の豪商銭屋五兵衛の住んでいた宮の腰といわれていた所で、金沢港を基地とし、古くから北前船の出入りする港町として栄えた所である。また、金沢市の中央には市民の台所と言われる近江町市場があり、市内には各種大型スーパーが軒を並べ、あの手この手で販売競争をしている、そんな典型的な都市型地区に所在している。

その中で私たちの所属する金沢港漁業協同組合（図－①）は昭和52年に設立され、現在、組合員は正准合わせて65名で構成されている。

沖合および小型手繰り第一種底曳網漁業が主であり、底曳網が休漁する夏場には、雑魚刺し網、吾智網などの漁業も行っており、年間水揚げは平成9年度で9億800万円程となっている。（図－②）

### 2. 活動グループの組織と運営

金沢港漁協婦人部が結成されたのは、組合設立と同時期で、その当時35名程いた部員は現在25名となっている。このうち、13名が正組合員になっている。

三世代目にあたる私たちの子供や孫が結婚し、その妻が部員として加入することを期待しながら、熟年パワーと気心の知れた者同志、みんなが部長というような気持ちで会の運営を行っている。

なお、主な活動は次のとおりである。

- ・鮮魚金曜市
- ・岸壁清掃……………毎年7月の底曳網休漁期に組合役職員、青壮年部員等と協力し、実施
- ・木目込人形教室、手芸教室……………毎月2回開催
- ・文化祭の開催……………11月上旬頃開催  
人形教室等で作った作品を展示したり、洗剤のいらないアクリルタワシや廃油石けんを作成し、見学者に無料で配付
- ・合成洗剤追放運動…天然石けん「わかしお」の普及、廃油石けんの作成等
- ・レクリエーション…旅行、新年会等

### 3. 実践活動課題選定の動機

このような活動の中で、私たち金沢港漁協婦人部が、今、一番力を入れて取り組んでい

るのは、“鮮魚金曜市”である。網目制限をし、稚魚の保護育成、自然保護などを大切にしつつも網にかかってしまった小さな魚をいかに美味しく食べるか、刺身だけでなく消費者の方々にもっともっと魚をわかって欲しくて、一昨年11月末より、北前船で知られる銭屋五兵衛記念館の附属施設である「銭五の館」前（写真－①）にて、毎週金曜日に開催している。主人や息子が命がけで獲ってきた魚を食べて欲しくて始めた。セリ値等は漁獲量が少し増えただけで、前日の半値程になることもあり、あまりに獲れすぎると値にならず、箱数も制限され、捨ててこなければならぬ時もある。そんな魚価安が悲しく、情けなくて「何とかならないか、何かしなければ」と常々思っていたのである。

#### 4. 実践活動状況及び成果

##### (1) “鮮魚金曜市”発足

以前から、部員同志で何か出来ないか話し合っていたところ、ちょうど金沢市の近郊にある松任市千代野地区の農協さんの前で魚を売ってみたいかという話になり、4年程前から、底曳網が解禁となる秋口の金曜日に農協さんの軒下を借りて魚の直売を始めた。都合のつく7～8人の部員が前日の木曜日にカレイ、メギス、イカ、アンコウ等を10箱程仕入れて、小ザルに並べて販売する。千代野地区は金沢市のベットタウンで、若い奥さん方から年配の方々まで年代を超えて買いにきてくれた。「これはどうやって食べるとおいしいの？」漁師の家の直伝料理を教えたりしていた。

しかしながら、地元の金石から行くと車で30分かかること、交通量が多い所を通らねばならないこと等、部員にとって負担になることが多くなってきた。でも、「せっかく頑張ってきたのにこの鮮魚市を終わらせたくない！」みんなその気持ちは同じである。

そんな折、金石地区の商工会の働きかけにより、町おこしの一環として「地元の魚を地元で売ってみたいか。」とのお誘いがあり、これこそ「渡りに舟」、平成9年11月末より「銭五の館」前にて、“鮮魚金曜市”を開市することになった。

##### (2) 活動状況及びその内容

“金曜市”は、当初、第2、第4金曜日のみに開市していたが、好評のため今年の4月からは、底曳網の休漁期の7～8月を除いて毎週金曜日に開催している。宣伝用のチラシも作成し、地元の金石大野地区に新聞の折り込みを入れた。（図－③）

また、現在では鮮魚だけでなく、地元の農家の野菜や花、商店会加入の店の洋菓子なども販売されており、大いににぎわっている。

“金曜市”では、魚の説明や料理の仕方を漁師の家庭料理として教えながらワイワイガヤガヤと楽しく行っている。しかし、“金曜市”を開催するには、前日の木曜日に出漁していなければ出来ないのも、時化の日は休市する。時化の多い冬場がまた頭痛の種である。そのために一年を通して平均して獲れるメギスを料理して、メギスの団子、フライ、丸干しやカレイの一夜干し等を作って冷凍保存にし、常に「銭五茶屋」の店に置いて販売してもらっている。これは、衛生上冬場限定としている。しかし、天候との戦いで一週間程沖へ行くことが出来ず、料理をすることすら出来ないこともある。ズワイガニが解禁となる季節には自分たちでゆでて自分たちで販売も行っている。（写真－②、③）

また、小ガスエビの唐揚げを揚げた際に出る廃油で作った「石けん」は、海を守る私た

ち婦人部の願いを込めて“金曜市”に来るお客さん方に海難遺児の募金箱を置いて配付している。

主な販売品は、次のとおりである。

- ・カレイ、メギス、アマエビ、ガスエビ、水魚、タコ等底曳網で獲れたもの（時価）
- ・小ガスエビの唐揚げ（1カップ）150円
- ・メギスのすり身（200g入）250円
- ・メギスの団子（だし汁付、5ヶ入）250円
- ・メギスのフライ（200g入）350円
- ・メギスの丸干（200～250g入）350円
- ・カレイの一夜干（1枚）250～350円

なお、過去一年間の“金曜市”開催日と売上実績は表-①のとおりとなっている。

### (3)活動の成果

この“金曜市”を始めてから毎日が忙しく、また、たくさんの人に買っていただいてすぐに売り切れ状態となる程である。嬉しい悲鳴をあげながら、箸がころんでもおかしいというように若やいだ雰囲気の中で、たくさんの魚料理をそれぞれ責任分担して作っており、今ではスムーズに仕事が運び、部員同志のチームワークは抜群である。

これまで値にならず、捨ててきたりした小魚を、自分たちの手で付加価値を付けて販売できたことも嬉しい限りである。

その売上げは、婦人部の収入とし、いろいろな活動費に充てている。最初の頃は部員のボランティアに頼り切っていたのだが、今年の4月からは多少の日当も支払えるようになった。

また、漁業という時間や天候に左右される不規則な仕事を持った人を主人とした私たちは、定時で働ける仕事をするのはなかなか出来ない。しかし暇がある時は、もったいない程、日中一日をのんびりすることがあったり、狭い漁港で顔を見ない時は何日も見ないで過ごす時があったが、この“金曜市”でよく集まる機会は増え、婦人部としての結束はますます強くなっていくことが出来た。

地元の人たちとのふれあいの機会も増え、私たち漁業者と農家の人たち、商工会の人たちとその手を携えて地元の活性化に少しでも役立つことが出来たように思う。

## 5. 波及効果

“金曜市”の評判を聞きつけ、年末にはお歳暮向けのセットの注文もあり販売を行っている。このセットには、メギスの団子（だし汁付）、フライ、丸干、カレイの一夜干等を土産箱に入れて、1セット3,000円と5,000円で提供している。

また、一昨年の夏には、近隣の金沢市漁協婦人部の人たちと協力し、金沢地区農林漁業女性連絡協議会が計画した“海の子、山の子、畑の子”という行事に参加した。

昨年8月には、全国農業青年交換大会が石川県で開催され、皇太子殿下御夫妻がご来臨されての盛大な行事があり、その中の一つで金沢地区の現地交流会の交流の夕べにも郷土料理のコーナーの賛助出演ということで、“鮮魚金曜市”自慢の「メギスのつみれ汁と小ガスエビの唐揚げ」を提供してきた。

このように、各種イベント等があると“鮮魚金曜市”で、名を売った私たち婦人部に声がかかり、いろいろな団体との交流が図られるようになった。

## 6. 今後の課題

この“鮮魚金曜市”は、地元金石で自分たちの手で出来る魚食普及の一環として、また、地元の人たちと連携し、地域の活性化につながる活動として、これからもずっと力の続く限り続けていきたいと思っている。「地元の魚を地元の消費者に味わってもらいたい。」稚魚の保護育成などに心がけながらも網にかかってしまった小さな魚を、「少しでも付加価値を付けて自分たちの手で売りたい。」この気持ちをいつまでも忘れずに頑張っていきたいと思う。

春と秋にはレクリエーションとして日帰りの小旅行か食事会、夏の休漁期にはちょっと遠出の一泊旅行、起舟祭前後には新年会を兼ねての温泉一泊など、“たっぷり遊びたいから、しっかり働く”をモットーに、部員全員が「今が旬！」の気持ちでいる。“金曜市”の売上げをますます伸ばして、いずれはみんなで「夢のハワイ旅行！」を目標にこれからもますます若々しく、笑顔一杯のイキイキ母ちゃんたちでありたいと思っている。大好きな先輩達と一緒に教えてもらうことも多く、楽しく活動していける、そんな婦人部として、これからもいろいろなことに挑戦し、実践して行きたい。

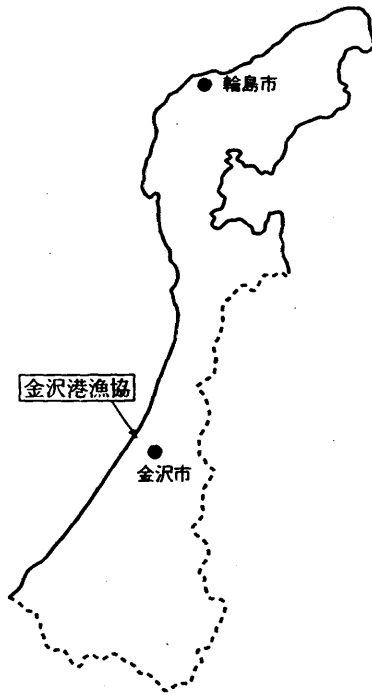


図-①「位置図」

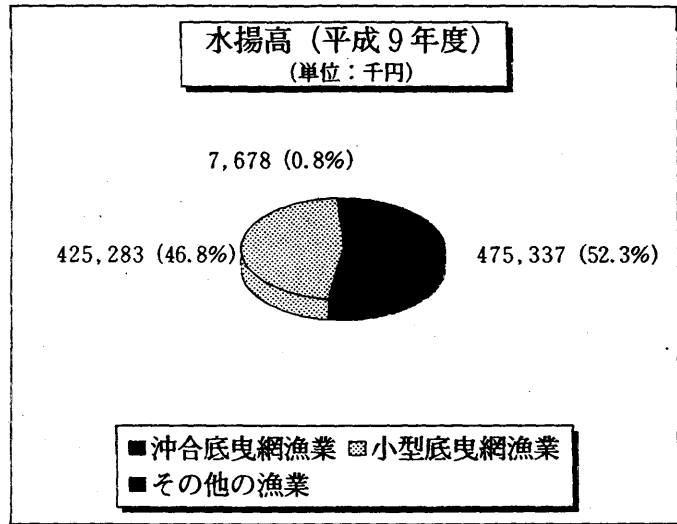


図-②「平成9年度 水揚高」

金沢港直送の新鮮な魚を今日の食卓に!

# 鮮魚金曜市

開催

- 日時/隔週 (第2・4)金曜日  
午前10:00~午後2:00 (終了次第)
- 場所/銭五の館前

美味しの手作りの・メキスのつまね。  
おみこしを、お魚と一緒にお楽しみください。  
買っておいしく食べてください。  
私たちの父や母の、捕った魚を、買って食べてください。

カニの発送もOK!

※お問い合わせ先  
金沢港漁業協同組合 金沢市大野町4丁目ウ1-1  
TEL 076-268-1672 FAX 076-268-7249

〔注〕 地域限定のため、前日木曜日の時化の際は、中止となります  
銭五茶屋には、メキスのつまね・フライ・赤が付いた一夜干しは、常時置いてあります。

図-③「新聞の折込チラシ」(A4版)

表-①「鮮魚金曜市開催日及び売上げ実績」

日 付	売上金 (円)	備 考
平成9年11月28日	161,735	
12月12日	休市	時化のため
12月26日	222,280	
平成10年1月9日	72,040	
1月23日	休市	時化のため
2月13日	休市	時化のため
2月27日	115,000	
3月13日	休市	時化のため
3月27日	69,400	
4月3日	66,820	
4月10日	93,590	
4月17日	74,640	
4月24日	109,341	
5月1日	96,630	
5月8日	77,630	
5月15日	119,720	
5月22日	101,600	
5月29日	72,950	
6月5日	45,480	
6月12日	86,450	
6月19日	75,520	
6月26日	48,550	
(7月～8月休み)		
9月4日	45,200	
9月11日	54,090	
9月18日	休市	台風のため
9月25日	48,950	
10月2日	休市	時化のため
10月9日	休市	時化のため
10月16日	休市	時化のため
10月23日	69,610	
10月30日	56,510	
11月6日	休市	時化のため
11月13日	休市	時化のため
11月20日	休市	時化のため
11月27日	55,700	
12月4日	休市	時化のため
12月11日	休市	時化のため
12月18日	39,880	
12月20日	238,880	一周年記念祭
12月25日	43,730	

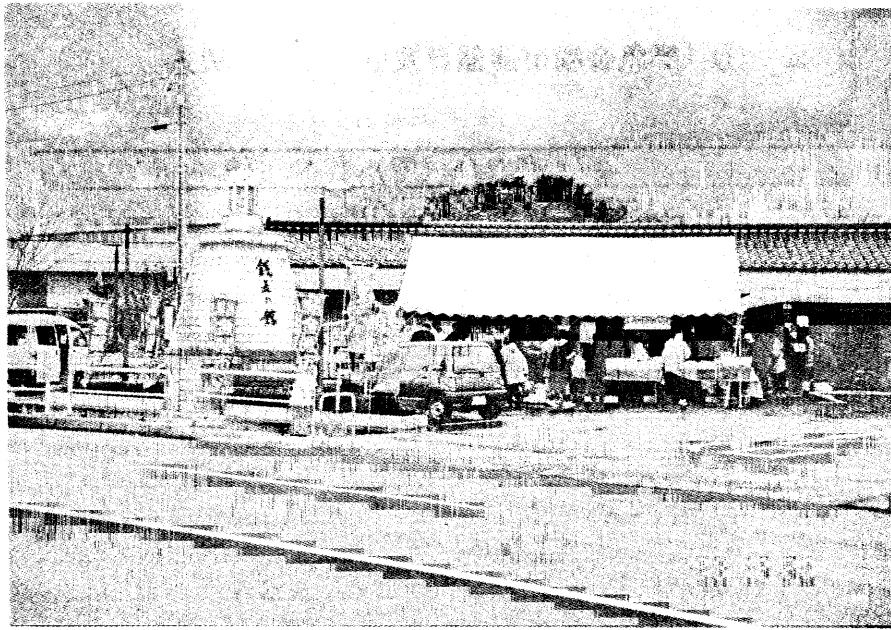


写真-①「銭五の館」

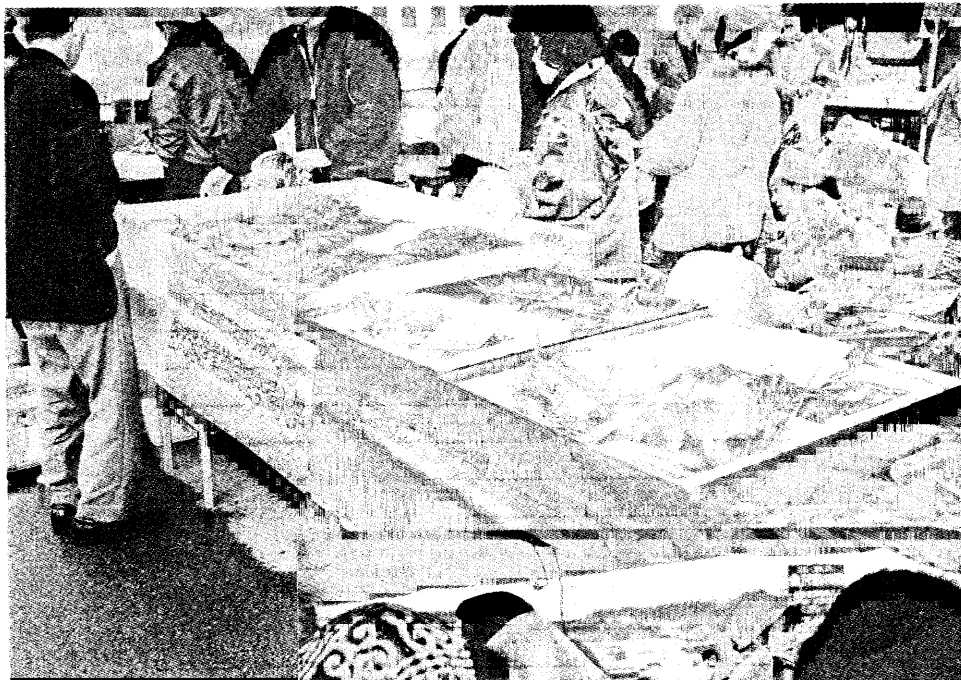


写真-②・③「金曜市で働く婦人部員」