

「新たに誕生した私たちの婦人部物語」  
～ 漁協合併による婦人部組織の再編と強化 ～

伊勢市漁協婦人部  
支部長 坂本 万佐

1. 地域の概況

私たちの住む伊勢市は、伊勢神宮のおひざもとで、厳正な中にも、資源豊かな海と太陽に恵まれ、南国的な自然美を有している。

また、伊勢平野区が南北にのび、背後には鈴鹿・紀伊の両山脈が走り、海に注ぐ河川の水源地となっており、伊勢湾西岸海区は、魚貝類の繁殖・のり養殖にも適した栄養塩類に富んだ地域である。

2. 漁業の概況

私たちの町は、昔から小型機底曳網・採貝・のり養殖漁業が盛んで、現在の水揚量は、11億2千6百万円である。

3. グループの組織と運営

伊勢市漁協婦人部は、平成8年11月に伊勢市管内の6漁協が合併したことから、新しく誕生し、有滝・村松・大湊町の3つの婦人部で構成している。

現在、婦人部員数は185名で、それまで単協の婦人部だったところは、支部制をとって活動しており、3支部の支部長で、伊勢市婦人部の役員を構成している。

4. 実践活動の動機

伊勢地区には、もともと4つの婦人部があったが、残念なことに合併時に、1つの婦人部が、活動の低迷・部員の減少を理由に解散してしまった。

私たちは、合併前に、4漁協の婦人部がひとつになるために、今後どうするかなどの話し合いの場を持たなかったことや漁協との連携不足などを深く反省した。

最近では、一人でも多くの部員に会合等へ参加してもらうために、理由のない欠席者には、5千円の罰金制を設けている支部もあるなど、残った3つの婦人部においても、活動の低迷及び部員の減少は課題の一つである。

そのため、残った私たち3支部長で再三協議を重ねた結果、原点に戻り、新たに誕生した伊勢市漁協婦人部をなんとか発展させようと決意した。

まず、組合の合併を機に、婦人部とは何か？なんのための、誰のための組織であるかということをもう一度部員に考え直してもらうために、明るい漁村づくりを目指して、婦人部組織の再編と強化に取り組むこととした。

## 5. 実践活動の状況及び効果

すぐに一つにまとめるのは難しいことから、まずお互いの実績等を報告する場を持った。そして、支部制をとり、それぞれが今までどおり活動しながら、組織の強化のために、3支部共通の新しい目標、①海を守るための環境保全運動・②魚食普及運動・③ふれあい運動の3本を掲げ、それに向かって計画を立てることとした。

部員のほとんどが漁師の奥さんであると同時に、自分自身も寒い日も、暑い日も、毎日海へ出て、魚や貝をとり、海の恵みで生計をたてている浜のおかあさんである。その私たちが、漁協の婦人部であることを再認識すると、私たちの暮らしの根っこにあるのは、生命のふるさとである碧い海を守りたいという強い気持ちだった。

海は第二のゴミ捨て場と言われるほど汚れ、また赤潮・青潮・黒潮等の影響もあり、魚は寄り付かず、貝はたくさん死んでいる。

海を生活の場とし、生産の場としている私たちが、海を守るために長年行っていることは浜そうじや石けん使用推進運動である。漁業者の私たちが、合成洗剤ではなく石けんを使うことは当たり前のことであるが、漁村に住む私たちだけでなく、町に住む人たちにも碧い海を守ってもらいたいという気持ちが強いことから、個々ではなく、3支部共通の目標として、今一度環境保全運動に取り組みたいという声が一番多く上がった。

そこで、知ってもらう、使ってもらうことを目的に、廃油石けん600個・アクリルたわし300枚を作り、イベントで無料配布し、環境保全運動のPRをすることとした。

3支部の役員同士の交流を深める意味もあり、7月に伊勢市主催のれいんぼうフォーラムに伊勢市婦人部として初めて参加し、手作りの廃油石けんとアクリルたわしの無料配布を行った。

出だしは順調で、そのフォーラムに参加していた色々な女性団体とのつながりもでき、また、婦人部の中でも、初めて役員同士で力を合わせて成し遂げたという仲間意識が生まれてきた。

このフォーラムへの参加を機に、無料配布してただ使ってもらうだけでなく、簡単に作ることでできる廃油石けんとアクリルたわしをみんなにも作ってもらいたい、そして、できることなら一緒に作って、この輪を広げ、みんなとのふれあいをもちたい。ふれあいの場があれば、友達もできるし、環境保全運動のひとつであるだけでなく、仲間に会えるという楽しみにもつながり、婦人部活動の活性化になるのではないかと考えた。

そんな時、県漁婦連の事務局から、県下のリーダーが集まって行う夏期研修会で、石けんとアクリルたわし作りを行いたいので、その講師として、他の婦人部さんへ作り方の指導をして欲しいとの依頼を受けた。

最初は、他の役員の方も、もちろん私自身も、人に教えるなんて、ましてや100人もの人の前で講師を務めるなんて無理だと思ったが、組合長や組合の職員の方から、「応援するから、やってみてはどうか？」と励ましの言葉を受け、今、伊勢市婦人部として盛り上がってきた活動意識を更に高めることや、3支部の交流のいい機会でもあると判断し、引き受けることとした。

最初は、戸惑っていた部員から、研修会が近づくにつれ、打合わせを重ねる毎に、ああでもない、こうでもないと積極的に意見がだされ、そのうち、「どうせなら、私たちが獲ってきた魚をみんなに食べてもらったら？」の一言で、研修会での昼食を私たちの郷土料理でまかなうことに発展した。

メニューは、有滝と村松支部の部員が前日に漁へでて獲ってきたアナゴの押し寿司とアナゴを芯にしたのり巻き、醤油だれにつけたキスのべっ甲寿司、エビのおぼろ、アサリの味噌汁、アオサのりの佃煮だった。

出来上がった昼食は、作った私たちも納得するほど上手にでき、研修会に参加した他の婦人部員の方からは、「とてもおいしかった。」と好評で、たくさんの方々は何度もお礼の言葉をいただいた時、私たちは、今までにない達成感と満足感を味わった。

石けん作りでは、業者からいただいた真っ黒な廃油を使っているため、最初は黒い石けんができるのではという心配そうな声もあったが、出来上がりは白い石けんとなり、あまりにも簡単に石けんができることに驚いている人も中にはいた。

また、アクリルたわし作りでは、カギ針を持つことが懐かしいらしく、思い出話などを語り出す人もいたり、みんなで輪になって、あっという間に参加者全員分のたわしを編み上げた。

この研修会での講師という経験は、私だけでなく、役員にとっても大きな自信となり、3支部の交流も深まり、最初は少し遠慮がちだった仲も、だんだんと仲間意識が強くなっていた。

また、イベントでは、機会のある度に、自分達が獲ってきた魚や貝を売るだけでなく、みんなが食べるおいしい魚介類を守るために私たちが行っていることを知ってもらい、ついては、漁業に携わっていない方にも環境保全運動の輪を広げようと、手作り石けんとアクリルたわしの無料配布を行うほか、パネル展示や作り方のチラシ配布などを行っている。

そして、組合から石けん作りにかかる材料費を支援してもらい、また、家庭からでる廃油を集めるため、いつでも捨てに来られるよう組合にバケツを設置し、月に1度、溜まった廃油で支部長が3支部分の石けんをまとめて作り、出来上がった石けんを各漁協の窓口に置いて、いつでも取りに来てもらえるようにしている。

更に、私たちの運動がきっかけとなり、各種団体から総勢1,000人が集まる県主催の三重県農山漁村女性のつどいにおいて、参加した方全員に私たちが編んだアクリルたわしをプレゼントすることとなった。

## 6. 波及効果

最初は、人前で話すことへの抵抗や、人に教えるということに、支部長だけでなく、役員もみんながとまどいを隠せず、慣れないことをすることの難しさを身を持って経験したが、いざ、いろんなことをやってみると、思っていたよりもスムーズに事が運び、楽しくて、あれもしたい、これもしたいと考えている自分たちがいた。

いつの間にか、支部間同士の交流も深まり、他の婦人部とのふれあいもあったことから、支部長以外の役員からは、「こんな機会を与えてくれてありがとう。楽しかった。」という言葉ももらい、自分だけでなく、みんなの自信にもつながった。そのこ

とが、他の人にも伝わっているということをととても嬉しく感じた。

一人では難しくても、みんながひとつになれば、何かができるという婦人部発足当時の気持ちを思い出した。

隣り町に住んでいながら、交流の少なかった私たちだったが、今、そこには、漁村の強い絆があり、共に助け合い、喜びを分かち合うことの大切さを婦人部だけでなく、組合ともども感じている。

## 7. 今後の課題

今のところ、無料で石けんやアクリルたわしを配っているが、将来的には、漁協の窓口で、いつでも、誰でも、気軽に買うことができるよう販売に取り組み、材料費だけでも捻出できるようにと考えている。

また、自分達で使うものを、自分達の手で作ることで、共通の話題を持ち、仲間意識をより一層高めていきたいと思う。

原点に戻り、3つの婦人部が支部制をとり一つになること、新しい婦人部を作ることとをきっかけに、役員だけでなく、部員も、組合も今までよりも婦人部の存在を大切に思う気持ちが強くなったことを心に留めて、これからも漁師として、浜のおかあさんとして、漁協の婦人部という誇りを持って、生活して行きたいと思う。

そして、平成8年に解散してしまった東豊浜支部の復活と、合併した6漁協の中の婦人部組織のない2漁協での支部組織を作るために努力していく。

# 環境にやさしい石けん作り

## ◇◇ 固形廃油石けん (1ℓ牛乳パック2個分) ◇◇

〈材 料〉 廃 油 1.5ℓ (使い込んだ廃油ほど早く固まる)  
 カセイソーダ 250g (市販のもの1/2袋)  
 水 0.5ℓ

〈道 具〉 家庭用ポリバケツ 1個  
 かくはん用の棒 (すりこぎの大型、約1mぐらいもの) 1本  
 石けん流し箱 (空き牛乳パック 1ℓ) 2個

- 〈作り方〉
- ① ポリバケツに水0.5ℓを入れる。
  - ② 水にカセイソーダを溶かす。(熱と異臭を発生するので、少しずつ入れて2~3分間、すっかり溶けるまでよくかき混ぜる。)
  - ③ カセイソーダ溶液をかき混ぜながら、1.5ℓの廃油を少しずつ入れる。
  - ④ 廃油を入れ終わっても、そのまま5~6分間よくかき混ぜる。(よく使っている油は、その時点で固まり始める。)
  - ⑤ 2個の牛乳パックに均等に流し込む。(固まりかけのものは、はし等でかき出す。)

環境にも

人にもやさしい石けんを使いましょう!

ステップ① さあ、石けんと合成洗剤の違いを勉強しましょう

ステップ② きっと、あなたは、石けんの安全性に気づくでしょう

ステップ③ まず、あなた自身から石けんを使ってみましょう

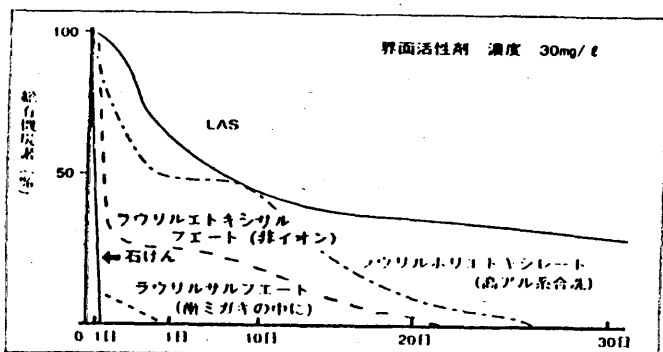
ステップ④ それから、誰かに石けんの良さを知らせましょう

⑥ 1~2日置き適当な堅さになった時、好みの大きさに包丁で切って使用する。

(餅切りの要領)

⑦ 1週間程度乾燥させると、手も荒れない無臭の石けんが出来上がる。

「油化学」24巻3号、各種界面活性剤の分解性より



## なぜ、石けんが良いのか?

### 界面活性剤の分解性が問題

### .....分解時間の比較

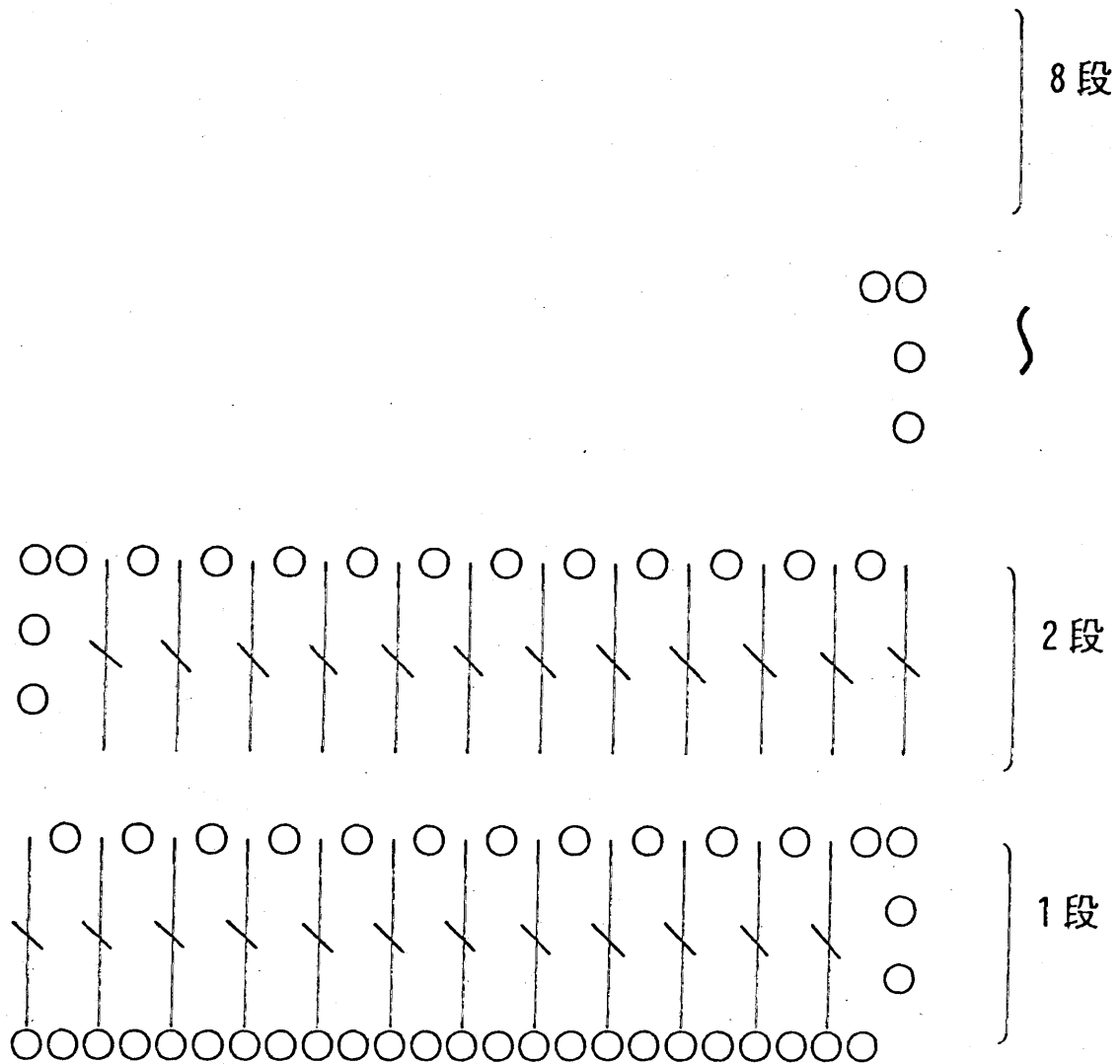
石けんはほぼ一日で分解されて水と炭酸ガスになり自然界にとけこみます。ところが合成洗剤は1ヶ月ちかく分解されません。毎日使うものは、早く分解され、早く自然に帰るものの方がいいですね。

# アクリルたわし作り

## ◇◇ アクリルたわし (4枚) ◇◇

〈材 料〉 アクリル毛糸 (45g) 1個  
カギ針 (7号針) 1本

- 〈作り方〉
- ① 鎖24目を作り、1段目立ち上がり鎖4目、鎖1目おいて鎖2つ目に長編を1、鎖1を繰り返す。
  - ② 2段目鎖4目を作り、1段目長編の上に長編1・鎖1を繰り返す。
  - ③ 以上を8段繰り返して出来上がり。  
(少しキツめに編む方が使いやすい)



# アナゴの押し寿司・のり巻き

◇◇ アナゴ押し寿司・のり巻き（各4本分） ◇◇

〈材 料〉	アナゴ（中）	13～15本	酒	
	すし飯	4合	白砂糖	
	焼きのり	4枚	ザラメ	
	醤油（濃い口）		塩	適宜
	さしみ醤油	少量	かたくり粉	少量

- 〈作り方〉
- ① アナゴを開いて、湯通しする。
  - ② 醤油・砂糖・酒・一番最初にアナゴを湯がいた汁を入れ、沸騰させた中にアナゴを入れる。強火で約10分煮る。
  - ③ 押し寿司の型に、②のアナゴを2本ひいて、その上にすし飯をのせて押す。
  - ④ アナゴの煮汁に、かたくり粉を入れ、それをハケでアナゴにぬる。
  - ⑤ ④を型どおりに7つに切って出来上がり。（押し寿司）
  - ⑥ ②のアナゴを芯にして、のり巻きのように巻く。
  - ⑦ ⑥を8つに切って出来上がり。（のり巻き）

# アオサのりの佃煮

◇◇ アオサのりの佃煮（10人分） ◇◇

〈材 料〉	アオサ（乾燥）	50g	みりん	100cc
	醤油（濃い口）	100cc	白砂糖	大さじ1
	酒	100cc	だし汁	100cc

- 〈作り方〉
- ① 醤油・酒・みりん・砂糖・だし汁をまぜて煮立てる。
  - ② ①の中に、水洗いしてしぼったあおさを入れる。約20分煮て出来上がり。

# キスのべっ甲寿司

◇◇ キスべっ甲寿司（4人分） ◇◇

〈材 料〉	キス	700g
	すし飯	4合
	醤油（濃い口）	少量

- 〈作り方〉
- ① 鮮度の高いキスを選び、うろこを引いて、頭・わたを取る。
  - ② ①を3枚におろし、氷水につける。背びれ、わたの処理をし中開きにする。
  - ③ すし飯を作り、ご飯が冷めたら、②を約10分間醤油に漬ける。
  - ④ タレを切ってあめ色になったキスをネタにして、約20gのご飯でにぎる。

# アナゴの押し寿司・のり巻き

◇◇ アナゴ押し寿司・のり巻き（各4本分） ◇◇

〈材 料〉	アナゴ（中）	13～15本	酒	
	すし飯	4合	白砂糖	
	焼きのり	4枚	ザラメ	
	醤油（濃い口）		塩	適宜
	さしみ醤油	少量	かたくり粉	少量

- 〈作り方〉
- ① アナゴを開いて、湯通しする。
  - ② 醤油・砂糖・酒・一番最初にアナゴを湯がいた汁を入れ、沸騰させた中にアナゴを入れる。強火で約10分煮る。
  - ③ 押し寿司の型に、②のアナゴを2本ひいて、その上にすし飯をのせて押す。
  - ④ アナゴの煮汁に、かたくり粉を入れ、それをハケでアナゴにぬる。
  - ⑤ ④を型どおりに7つに切って出来上がり。（押し寿司）
  - ⑥ ②のアナゴを芯にして、のり巻きのように巻く。
  - ⑦ ⑥を8つに切って出来上がり。（のり巻き）

# アオサのりの佃煮

◇◇ アオサのりの佃煮（10人分） ◇◇

〈材 料〉	アオサ（乾燥）	50g	みりん	100cc
	醤油（濃い口）	100cc	白砂糖	大さじ1
	酒	100cc	だし汁	100cc

- 〈作り方〉
- ① 醤油・酒・みりん・砂糖・だし汁をまぜて煮立てる。
  - ② ①の中に、水洗いしてしぼったあおさを入れる。約20分煮て出来上がり。

# キスのべっ甲寿司

◇◇ キスべっ甲寿司（4人分） ◇◇

〈材 料〉	キス	700g
	すし飯	4合
	醤油（濃い口）	少量

- 〈作り方〉
- ① 鮮度の高いキスを選び、うろこを引いて、頭・わたを取る。
  - ② ①を3枚におろし、氷水につける。背びれ、わたの処理をし中開きにする。
  - ③ すし飯を作り、ご飯が冷めたら、②を約10分間醤油に漬ける。
  - ④ タレを切ってあめ色になったキスをネタにして、約20gのご飯でにぎる。