

BB料理短大開校！！

”魚食普及を地域に広めて”

浜田市漁協婦人部連絡協議会

安達 美智子

1. 地域の概要

浜田市は島根県西部に位置し、広島から107kmの位置にある。(図1)

人口は約5万人、特定第3種浜田漁港を中心に漁業の街として古くから栄えてきた。

浜田市漁協の平成6年度の漁獲高は114千トン、84億円であり、主な漁業は沖合底曳網、まき網、いか釣、小型底曳網、定置網、一本釣り等である。

また、県西部における水産物の出荷流通の拠点であり、水産加工業も県下で最も盛んな所である。

昭和63年には、近隣の市、町を含めてマリノベーション地域に指定され、水産都市としての総合的な整備が進められている。

2. 組織と運営

婦人部の発足は昭和34年である。

その後、浜田市漁協の合併に併せ、昭和55年5月に国分、浜田、長浜、津摩の4地区の婦人部が一本化して浜田市漁協婦人部連絡協議会が結成された。

部員は、水産加工場やまき網の水きり作業で働く漁家の主婦等で、現在467名が活動している。

3. 活動の動機

魚食普及は水産都市浜田の漁協婦人部にとってもっとも大きな課題の一つである(表)以前の私達の活動の中心となっていたのは朝市の開催であった。

これは、浜田市役所前の市民広場の一角で朝6時半から8時半まで毎月1回開催し、鮮魚や加工品の販売をしながら魚料理の紹介・指導と市民とのふれあいの中で大衆魚の消費拡大を目指していたものである。

しかし、常設の施設がないことから雨の日は開催が困難なことや、地元商店との摩擦、衛生面での行政との葛藤もあり、継続していくことに大変な労力を費やしていた。

その一方で市民からは継続的に魚料理の方法を学ぶことができれば、という声を朝市の度に耳にし、婦人部の反省会でも本格的な魚食普及のための活動の拠点が欲しいという声がしばしば要望として出された。

その頃、持ち上がったのが「お魚センター」の建設計画であった。

これは「浜田＝さかな」のイメージを最大限に活かし、地元で漁獲される魚の販売促進と、浜田市における新たな観光の目玉として計画されたものである。

しかし、単に魚を売るだけの施設ではつまらない。魚のおいしさは誰でもわかることであるが、やはりその料理法が大きなネックになっているのが現実である。

そこで、魚販売とその料理実習が出来る施設をセットにする相乗効果、また、一般市民にも施設が必要であることを漁協や市、県当局にも強く要望した。

この結果、これまでの市役所前での朝市（月2回 H3年～）や浜田市開催の各種行事には婦人部全員で魚料理を実演販売、他県から来る人にPR活動を行っていたことが評価されたこともあり、50人の料理実習が可能な施設を計画に盛り込んでもらうことができ、平成5年5月に待望のオープンとなった。

4. 活 動 の 状 況

苦労の甲斐があって施設は完成した。しかし、施設は活用してこそその価値がある。この施設を最大限に活用する方法について、役員会を何回も開いて協議したり、婦人部総会にも諮った。地元で獲れた魚に触れ、触れて見ることによって魚を見直し、みんなで一つのものを作り、相手の心に触れあう二重の喜びを味わうことのできる料理教室の開催を計画することにした。

魚料理教室「BB料理短大」の開校

そこでなによりも本当に魚食普及していく必要のある若い人が気軽に参加出来るものにしりたいと思い、料理教室名も皆に親しまれ覚えられやすい名前をと知恵をしぼった。

ネーミングの由来

その結果、当時新たに当地に開校された国際短期大学の若々しいイメージと浜田の幼児言葉でお魚を意味する「びーびー」、また浜田の美しい海を意味するビューティフルビーチの略で「BB料理短大」と名付けた。

講 師 の 選 定

単に技術をもっているだけの人であればたくさんいるが、私達の活動に理解を示し、特に大衆魚の料理に対する感覚に優れた人を求めたいと、各方面から人選を行った結果、市内のホテルでコック長として勤めていた方をお願いすることとした。この方は「いわし懐石」というユニークな料理を考案されたアイデアマンで、まさに料理短大にぴったりだった。

カ リ キ ュ ラ ム

カリキュラムについては、料理も大事であるが基本はやはり魚のおろし方にあるとして、まず基本的なさばき方を中心にしてカリキュラムを組み、「初級者コース」からスタートすることにした。

生 徒 募 集

生徒募集は一人でも多くの消費者に魚の良さ、魅力を知ってもらうため、広く一般に呼びかけることになった。幸いこれまで魚食普及の一環として新聞等に魚料理の紹介を

連載していたこともあって、新聞はもとより市の広報の関係者からも理解を頂き、協力的に公募の記事を引き受けて頂いた。人数が集まるかどうか心配していたが、ふたを開けてみると応募が殺到し、あっという間に定員いっぱいになった。逆にあふれた人を断わるのに大変苦労したことが印象に残っている。

つ い に 開 校

生徒の皆さんは予想どおり魚をさばいた経験者が少なく、包丁を持つ手もおっかなびっくりの状態だった。しかし、しばらくするとあちこちで歓声がわき、「あんなに難しいと思っていた魚の三枚おろしがやってみると意外に簡単に出来るんだ」という喜びに満ち溢れ、満足した笑顔が見かけられるようになった。

初級コース（表2）の紹介をすると、大衆魚であるイワシ、アジ、サバ、イカ等を中心に月々に割り振りをし、おろし方、料理方法だけでなく魚の栄養に関する勉強も含めて総合的な指導が受けられるようにし、料理は手軽で簡単に出来る料理を中心とした。

指導については婦人部員が要所要所について受講生の手助けをし、専門的な内容は講師にお願いしている。

このコースの定員は30名、月2回の開催で6カ月、受講料は材料費程度の負担ということで月2,000円としている。なお出席率80%以上の人には終了証書を交付し、受講の励みになるようにしている。

初級コースから中級コースへ

カリキュラムが進むにつれ、参加する生徒達も次第に自信と意欲が増してきたようで、コースが終了する頃には「これでお別れするのは惜しい。せっかくだからさらに次のコースを新設してはどうか」という声が次第にあがるようになった。

そこで、さらに本格的な料理を学ぶための中級コースも新たに加え、現在は初級コース5期生、中級コース4期生が熱心に学んでいる。（表3）

5. 成果と波及効果

BB料理短大は開校して3年目を迎え、現在卒業予定生を含めて270名を数えるに至った。卒業生の中には、受講したことがきっかけで三枚おろしができるようになっただけでなく、料理そのものが楽しくなったと喜ぶ花嫁候補もたくさんいる。

さらに漁協婦人部員も生徒として参加し、魚料理の腕に磨きをかけることによって普段の魚食普及活動においてもより充実した活動が可能になった人もいる。

6. 今後の課題

BB料理短大により、市内、近隣の市町村から魚好きの人を増やすことができ、卒業生も順調に育ってきている。

今後の課題としては、まずカリキュラムの工夫や雰囲気作りを始めとした、いわば教室の中の改善を図っていくことがあげられる。

しかし、もっと大事なことは巣立っていく卒業生をいかに活用し、活躍の場を作っていくかということである。

そのためには、まず卒業生の組織づくりとして、学期別と全体のOB会を結成し、活動の基盤を作ることが必要である。その上で実際の活動として、自慢料理の展示試食会を開催し、その成果品として魚料理アイデア集の編集、さらには婦人部活動に参画して各種の活動を一緒にやっていたらと考えている。

私達婦人部は、漁業関係者だけでなく一般の人の加入も歓迎しており、卒業生と共にさらに充実した活動ができれば大変喜ばしいことである。

私達の夢

魚の栄養、おいしさはみんなの認めるところであり、食べてもらえばすぐに納得できることであるが、骨があつたり料理のわずらわしさからどうしても敬遠されがちである。また、先入観として、必要以上に魚をさばくということに難しさを感じており、それも大きな障害になっているようである。受講生も最初は難しいと思っていたようだが、実際にやってみたら簡単だったという人が大部分である。

みんながもっと気軽な気持ちで魚料理に興味を持ち、自分でやってみようという気持ちが芽生えたら魚食普及の道はおのずから開けてくるのではないだろうか。

そうした素朴な気持ちから始めたBB料理短大であるが、本当の真価を問われるのはこれからである。

今後も地道な活動を続けていくことによって卒業生を増やし、卒業生が指導者となってまわりの人たちに教えてあげ、輪がどんどんひろがっていけば……

夢は、大きいほどいいというが、この活動がさらに充実したものとなり、将来は婦人部活動に留まらず、法人化して本当の料理短大になる。それが私達の描いている夢である。

表2 BB料理短大メニュー(初級)

10月 (鰯)	14日	①各種おろし方	②鰯のカキ揚げ	③鰯の梅香和え
	28日	①鰯カレー風味蒲焼き	②鰯シソ焼き	③鰯洋風揚げ
11月 (鯖)	11日	①各種おろし方	②鯖の竜田揚げ	③鯖のおぼろ巻き
	25日	①酢鯖	②鯖寿司	③鯖の味噌煮
12月 (鰯)	9日	①各種おろし方	②鰯のみぞれ和え	③鰯の薩摩揚げ
	23日	①鰯中華風あんかけ	②鰯の香り漬け	③鰯の洋風煮
1月 (イカ)	13日	①イカの味噌焼き	②イカのリングフライ	③イカの姿焼き
	27日	①イカソーメン	②イカと野菜の炒め煮	③松笠イカ黄味焼き
2月 (鰯)	10日	①鰯と菊の串焼き	②鰯の照焼き	③鰯の塩焼き、酒粕ソース
	24日	①鰯と大根の煮付	②鰯沖なます	③鰯団子のあんかけ
3月 (カレイ)	9日	①カレイの煮びたし	②カレイの唐揚げ(中華風あんかけ)	③カレイのチーズ焼
	23日	①カレイの餃子皮包み揚げ	②カレイの雲丹焼き	③カレイの煮付け(奥山椒煮)

表3 BB料理メニュー(中級)

10月	鯖	①鯖の菊鱈	②鯖黄味寿司	③鯖蓮蒸し
11月	カレイ	①カレイワイン蒸し	②カレイかぶら蒸し	③カレイ鳴門揚げ
12月	鰯	①鰯チリソース煮	②鰯グラタン	③鰯ギョーザ
1月	鰯	①鰯酒粕包み焼	②鰯市松蒸し	③鰯トロ叩き芋掛け
2月	イカ	①イカ五色水玉	②イカの落し揚げ	③イカ献珍射込み
3月	鰯	①鰯菊水巻き	②鰯の緑揚げ	③鰯めし茶碗蒸し
4月	鯖	①鯖子袖寿司	②鯖キムチ煮	③鯖尾花和え
5月	カレイ	①カレイ東寺揚げ	②カレイ黄味和え	③カレイ菜種焼
6月	鰯	①鰯白滝寄せ	②鰯春巻き	③鰯ハンバーグ
7月	鰯	①鰯博多蒸し	②鰯の雪鍋	③鰯風味焼
8月	イカ	①イカ千段蒸し	②イカ小手毬	③イカあちゃら漬け
9月	鰯	①鰯納豆和え	②鰯錦糸巻蒸し	③鰯の五色絹田巻き