

## 「包丁教室」と「しおさいBOX」

金沢市漁協婦人部  
輪島 栄子

### 1. 地域の概況

私達の金沢市漁協は、日本三名園の一つである兼六園を有する加賀百万石の城下町金沢市の中心部から北西約10kmに位置し、古くは海運の豪商、銭屋五兵衛の北前船の基地として隆盛を極めた犀川河口の金石港にあり、JR金沢駅、北陸自動車道の金沢西インターにも近く、交通の便には誠に恵まれています。

昭和45年には、浅野川河口に掘り込み式の大規模な「金沢港」が開港し、水産埠頭も整備され、現在では「小型刺し網漁船」を除く殆どの漁船は、「金沢港」を基地として日本海で操業しています。

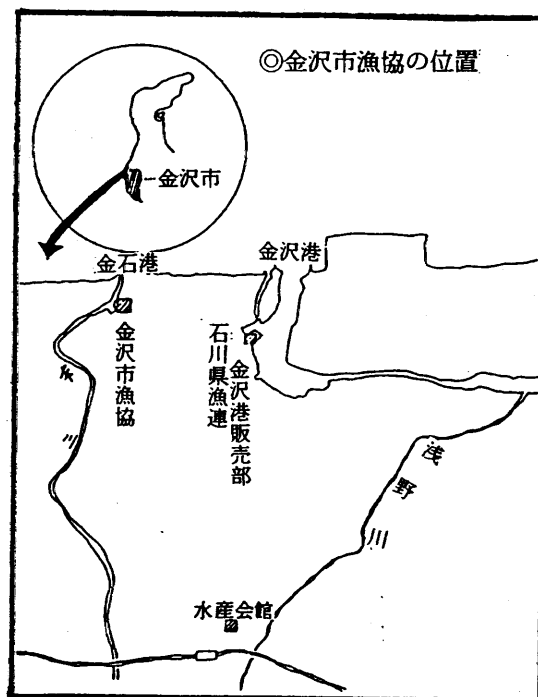
### 2. 漁業の概要

当組合の平成7年度の組合員は、正組合員99名・准組合員100名が所属し、この内女性組合員は21名で、主な漁業は、底曳き網（沖底・小底）13経営体、刺し網10経営体、定置網1経営体、その他の漁業10経営体が営まれ、平成6年度の生産金額は11億3百万円で、この内「底曳き網」の生産額が87%を占め、基幹漁業となっています。

### 3. グループの組織と運営

私達の漁協婦人部は、昭和43年4月に結成され、今年で満27周年を迎えることとなりました。結成当時は部員数も120余名と活気にあふれていましたが、この間、諸々の事情により組合が二つに分かれたこと、政策による減船、後継者不足による地元の乗組員の減少等により、現在では婦人部員は船主の主婦を中心に16名となりましたが、全員が組合員であり、少数精鋭で「貯金の推進」「環境美化運動」「包丁教室の開催」等々頑張っ活動を行っています。

婦人部の活動費は、部員一人当たり月500円の会費と天然石鹼「わかしお」、ゴム手袋等の販売利益を充当しています。



#### 4. 活動の課題選定の動機

昭和63年度の第16回全国婦人水産業従事者グループ活動実績発表大会において、「包丁教室で学んだこと」と題し発表の機会を得ましたが、今回は、その後の体験と県漁連が石川生協と提携して実施している、石川の地場産の新鮮な魚を提供する「しおさいBOX」と名付けた魚食普及活動に参加・協力し、肌で感じたこと、即ち一般消費者の方は決して魚を嫌っているのではなく、むしろ新鮮な魚を望んでいること。そして、私達生産者はただ魚を獲るだけでなく上手に売る工夫が必要であることを痛感しましたので、この場を借りてその一例を紹介、魚食普及の拡大と付加価値向上に少しでも参考となれば幸いです。

#### 5. 実践活動状況及び効果

##### (1) 包丁教室について

包丁教室は、昭和61年から財団法人石川県水産振興事業団が魚食普及の拡大を目的に開催した料理教室にアシスタントとして参加したことが発端となりました。当初は、若いお母さん方を対象に、栄養士さん・調理師さんを講師とし私達婦人部員数名が補助員となり「魚料理講習会」として、女性センター・公民館・学校等を会場に開催していました。当時の講習会での料理メニューは、高級レストランのシェフが作るように、何々を何グラム、何をカップ何杯等とても手軽に家庭で作れるような内容のものではありませんでした。

講習会終了後のアンケートでは、自分達の望んでいる魚料理は、よそ行きの料理ではなく普段着の料理であり、例えば「魚種による魚の捌き方」「刺身の作り方」「魚種による鮮度の見分け方」等、私達漁師のカアチャンは当然知っているものと思っていたことを知りたいと云う希望が圧倒的に多かったことに驚き、これでは「魚離れ」をするのも無理は無いと感じました。

その後、県漁連が石川生協と提携し、鮮魚を提供することになりましたが、魚を捌けない生協の奥さん方に、獲れたての魚の匂いの味を知って貰うために、まず、上手な魚の捌き方を習得していただく事になりました。

そのため、「魚料理教室」を「包丁教室」として実施することにし、「料理の鉄人・道場六三郎」とまではいかなくとも「料理の達人・ワジマエイコ」レベルの漁師のカアチャンにとっては「魚の頭の落とし方」「2枚・3枚おろし」「魚種による刺身の作り方」「残の利用方法」等々、朝飯前の私達婦人部員の出番となりました。

包丁教室の当日午前10時、振興事業団で魚を用意し、私達は野菜・調味料・その他必要品を調べ会場に行き、皆さんが揃ったところで、「皆様今日は、私達は金沢市漁協婦人部の漁師のカアチャンです。プロの先生方のようにはゆきませんが、漁師の家で日常食べているシンプルですがとても美味しい魚料理を一緒に作りたいと思います。どうぞ宜しく」とドキドキしながらの挨拶を終え、包丁教室の開始です。

部員1人が「包丁の使い方」「魚の捌き方」等の手本を示しながら「刺身を作り」皿に盛りつけ、手早く「残を使った粕汁」を作ると会場からは、「わぁー速い」とか「魔法みたい」と歓声が上がったり、時には盛大な拍手まであります。手本を示した後、開催時期、当日の漁獲状況によって魚種は違いますが、大体2人に1匹の割合で天然ハマチを使って「刺身」に挑戦していただきます。

参加者の奥さん方は、スーパーの「刺身」には馴染みがありますが、自分で作るのは初めての方が大多数ですので、3人の部員が「包丁は、まな板に平行にして使って下さい」「包丁を立てないで」と手取り・足取りつきっきりで教えていますが本人達には聴こえているやら、いないやら。魚を前に悪戦苦闘の連続で、せっかくの魚が“グジャグジャ”となり、魚の方が可哀想なほどでした。

ある奥さんに「奥さん横にして下さい」と云ったところ、奥さんは、突然自分の体を横にされたのには、驚くやら、おかしさを堪え「奥さん、自分の体を横にしてどうするの、包丁を横にするのよ」と注意しますと、それまで緊張気味だった会場は笑いの渦となり和やかな雰囲気の中で講習を終え、悪戦苦闘の末の魚料理を試食しながら、しばらくはお互いの生活情報の交換等よもやま話で過ごし、午後1時過ぎには解散しますが、特に漁師の生活、危険と隣り合わせで生産に携わっている漁業者の苦勞を知らない人が多いようです。

こうして、多い年では26-27回、少ない年でも9-10回程度教室を開催し、今年で8年目となりましたが、この間、金沢ではオメデタの席では付き物の「鯛の唐蒸し」家庭料理として手軽に出来る「ニギスのさつま揚げ」「イカの卵の花づめ」等好評の料理も数多く、参加者からの感謝の便りなど頂き私達の活動の励みになっています。

## (2) しおさいBOXについて

先に述べましたとおり、石川県の地場産の新鮮な魚の消費拡大を目的として包丁教室と連動した形で実施している「しおさいBOX」の箱詰め販売に協力参加していますが、金沢港の“せり”は、夜のため当然のことながら「箱詰め」作業も夜の仕事であります。始めの頃は慣れないため深夜2時・3時までかかっていたのですが、今では速くなったとは云え真夜中の12時過ぎになることも度々あります。

現在、この「箱詰め」作業には、漁連の職員の方2名、婦人部員3名が協力し行っていますが、何分にも夜の遅い仕事であり、家族はもとより特に安全操業に神経をすり減らしやっと帰港した夫の理解と協力が無ければ継続出来ない仕事であります。

2-3年前までは、7-8月の底曳き網の休漁期間と土曜日以外の毎日行っていました。平成5年からは、月の第2週又は第3週の日曜日から金曜日まで行うことにしています。

私達漁師のカアチャンは、誰でも愛する夫が命がけで漁獲した魚を少しでも高く売りたいと思っていますが、高く売るにはただ売るだけでなく、それなりの努力をし消費者の納得が必要と考えています。

そのため私達は、次の事を実行しています。

### ① 鮮度保持に最大の注意を払っていること。

- \* 6-9月の夏期には氷に食塩を入れ温度を下げる事。
- \* 魚種によっては、別々に包装し品物の接触による傷みを防止する。(例えば、墨を出す「イカ・タコ」等と「甘エビ」の組み合わせ)

### ② お客さんの希望に最大限そうこと。

- \* 季節・日によって当然魚種が異なるが、前回と同じ魚種の組み合わせを避けること。
- \* 箱によって同一魚種のサイズにばらつきを作らぬこと。

- \* 容器の蓋を開けた時の彩り、魚の並べ方等美的感覚に配慮すること。
  - \* お客さんが購入し易い価格設定にすること。
  - \* 容器には、魚種名・魚種毎の値段・料理方法を記載したチラシを入れること。
- ③ その他
- \* 魚価のアップ（安定）のため、トウチャン達には、漁獲物のサイズを揃え箱立するよう理解を得ること。

このように、私達はお客様は神様の気持ちをもって、「しおさいBOX」作りをしていますので、ここでその内容概要を紹介することにいたします。

「しおさいBOX」は、発砲スチロール製の蓋付きの箱に下氷をし、季節・その日の漁獲状況・浜値によって、箱詰めする魚種は変わりますが、底曳き網で漁獲されるカレイ類・タイ類・甘エビ・ホウボウ・カナガシラ等底物と定置網で漁獲される青物を主とし、大体3-4種類の魚を入れ、販売価格が一箱2,000円程度にすることにしています。箱詰めには季節により氷の量を調整するのは勿論の事、魚の色彩を考慮するなど価格と魚種の組み合わせに苦労します。また、匹数で処理出来る物は案外楽ですが、甘エビ等計量を要する物はやっかいです。

家族構成の関係で、魚は欲しいが1箱では多すぎるとの声もあり、魚種も2種類とし1袋1,000円の「しおさい鮮魚袋」を作り好評を得ています。

この仕事に参加するまでは、一般消費者の方の魚離れを恨みに思っていました。いまでは、消費者の皆さんの内多数の人は、決して魚を嫌っているのではなく、ただ、鮮度の良い魚の本当の旨さを知る機会がなかったこと、そして一度新鮮な魚の味を経験した人はかえって美味しい魚を食べたい思いが強いことが解りましたので、夜遅く大変な仕事ではありますが、購入された方からの「BOXの届くのが待ち遠しい」とか「BOXの魚は決して高くなく、美味しい」と云った多くの声を励みに今後とも頑張りたいと思っています。

## 6. 波及効果

これまでの婦人部の活動は、どちらかと云えば自分たちの所属する地域に片寄りがありました。が、「包丁教室の開催」・「しおさいBOX」の提供等により、自分たちの地域を越え都市部の団体・農山村の団体等との交流の輪が広がるにつれ、これまで漁業の将来に悲観的であった思いが、多くの人から新鮮な魚介類の供給源である漁師を頼りにされていることがわかり、婦人部の結束が強まり、問題解決に前向きに対処するようになったこと。

また、毎週日曜に開催している地場産の鮮魚直売の「金沢港いきいき魚市」が時には品不足になるなど、地場産の鮮魚が見直されて来たこと。

さらに、多くの団体との交流により今まで無関心であった、多数の人が漁業に理解を示してくれるようになったこと等のほか、「しおさいBOX」の実施によりカアチャンの意見を汲み、漁獲物の銘柄区分が徹底してきており、結果として魚価アップに貢献していると思っています。

## 7. 今後の問題点

私達婦人部員は少数精鋭でこれまで頑張ってきた結果、都市部・農山村部の多くの人と交流が出来、漁業に対する理解者が増えたことに誇りを持っていますが、残念なことに地元での後継者が増えないことであります。

「継続は力なり」と云われるように、これまでの成果が消えないように、今後、大変難しいことではありますが、「包丁教室」と「しおさいBOX」の取り組みを続け、また、取り組み継続のためにも、後継者の確保に努めて、婦人部組織の強化を図る必要があると考えています。

<包丁教室の実施回数>

	S 61	S 62	S 63	H 元	H 2	H 3	H 4	H 5	H 6
実施回数(回)	2	3	24	21	26	17	11	9	7
参加のべ人数(人)	60	70	489	423	479	402	243	240	213
講師数(人)	2	2	3	3	3	3	3	3	3

<包丁教室メニュー>

- ※ フクラギの刺身と粕汁
- ※ スルメイカの卵の花づめ
- ※ アジの刺身
- ※ イワシのつみれ汁・刺身
- ※ イワシのかば焼き
- ※ ニギスのさつま揚げ
- ※ ニギスのつみれ汁
- ※ タイの唐蒸し

包丁教室開催風景



<平成6年 しおさいBOXの供給数>

(単位：個)

	4月	5月	6月	9月	10月	11月	合計
しおさいBOX	227	203	224	111	133	193	1,091
しおさい鮮魚袋	337	314	314	156	186	239	1,546

しおさいBOXの箱詰め作業



しおさいBOX

