

## 地元の魚！その美味しさを伝えたい！

—消費者団体や子供たちとの交流を通じて—

田後漁業協同組合婦人部  
部長 但井 節子

### 1. 地域と地区漁業の概況

私たちの住む鳥取県岩美町田後は県の東部に位置し、『山陰松島』と呼ばれる山陰海岸国立公園内の風光明媚な場所にある。地区は13区で230戸からなり最近漁業従事者の高齢化等で漁業者は地区の5割程度に減少している。

漁業形態は、沖合底引網・一本釣り・刺網・小型底引網漁業があり、12年度には組合全体で19億8千万円(2,736トン)の水揚げがあった。主体となる沖合底引網漁業は12隻が操業し、冬場には全国に名の知れた「松葉がに」が水揚げされる。一方沿岸漁業はイカの一本釣りが夏場の港を賑わしている。

### 2. 研究グループの組織と運営

私たち田後漁協婦人部は昭和36年に結成され、現在部員150名で漁家以外の婦人も含め地域ぐるみの活動をしている。

その内容は神社清掃(月2回)、海岸・川の清掃(月1回)、交通安全、健康診断等の協力、合同で七五三の御祝い、運動会・敬老会への協力、料理講習会(男性対象も実施)等の活動です。

近年、県内でも環境保護の運動が盛んになる中、森と海の環境保全活動にも積極的に参加し、年2回程度、県や青年漁業士と共に、魚付保安林の植栽や下草刈り作業にも参加している。

また、3年前から組合の事業として、加工事業が本格的にスタートしたのをうけ、婦人部員が参加し、加工グループとして製品作りに励んでいる。

### 3. 研究・実践活動課題選定の動機

平成10年に田後地区の主産業である漁業の振興と港のPR、地区外の人との交流を通じて地区のイメージアップ・活性化を目的に、漁協・町・婦人部が主体となって第1回大漁感謝祭が開催された。

この感謝祭も平成13年で4回目を迎え、恒例の地域イベントとして定着、毎年県の内外から大勢の人々が新鮮な魚介類を求めて来場し、婦人部も「モズク粥」、「かに汁」、「ババチャン鍋」を作り、祭りの参加者に喜ばれている。初めて田後を訪れた人も多く、会場で漁協が直売している魚介類について、その調理方法等についての質問が相次ぐようになった。

魚価も年々安くなっており、以前から地元の魚を広くPRしたいという気持ちはあったものの、婦人部としてこれまで活動の中で、消費者、特に都市部の消費者との接点が少なく、この大漁感謝祭を契機にその必要性を強く感じるようになった。

### 4. 研究・実践活動状況及び成果(効果)

① 平成12年12月「東部消費者モニター協議会」会員31名と婦人部16名で料理講習会実施

当日の食材は地元で水揚げされた赤いか・ヨコワ・赤ガレイ・ババチャン・松葉がに等豪華なメ

ニューとなった。この交流会は県の段取りで、消費者団体からの要望もあり実現した。当日、調理室の中は、料理する赤いかの大きさや、初めてさばく魚との格闘で、参加者同士の賑やかな交流となった。出来上がった料理はテーブルに乗り切らず、参加者全員産地の魚料理のご馳走に大満足の様子だった。

## ② 平成 13 年 9 月 倉吉市で「鳥取県消費者の会」との交流

この会は県下の婦人部がそれぞれ料理メニューを持ち寄っての交流となった。

婦人部毎のテーブルに分かれ数多くの料理の中、私達の婦人部は「イカ飯」料理を披露した。

この交流で私たちが持ち込んだ魚介類(海老・白ハタ・モズク)について、その新鮮さが喜ばれ、食後の話合いの中で入手方法についての質問が出た。

消費者グループからも特産の梨や長芋を使った料理を出してもらい、お互いに料理の紹介を通じて打ち解けた雰囲気となった。

## ③ 平成 13 年 7 月 「田後漁村ふれあい体験教室」の実施

漁協の主催で、普段、海に親しむ機会の少ない山間部の小学校を対象に生徒・父兄・先生を交えて、漁港でスルメの干物作りや魚の調理実習の手ほどきをした。港の岸壁で田後独特の干棚の上にイカを丁寧に並べ、天日干にし、仕上がりを待つ間、魚料理体験を実施、子供達も楽しかったという意見が大半だった。

## ④ 平成 13 年 9 月 岩美北小学校での親子お魚料理教室の開催

地元の小学生の親子に地元で水揚げされる魚を紹介し、地元の漁業に関心を持ってもらおうと、白ハタ・赤いか・海老を使った料理を親子で体験する「お魚料理教室」を開催した。

当日は 15 組の親子 32 人が参加し、婦人部が講師となり数班に分かれて実施した。

普段は包丁など持つ機会の少ない子供たちがイカをさばき、内臓を取り出し、真剣になって刺身や照り焼きに挑戦する姿が印象的だった。これを機会に子供達が魚好きになり、自分で料理を作ってくれれば、という思いを強く持った。

## 5. 波及効果

消費者団体との交流で、参加者からは「こんな新鮮な魚は初めて食べた。」とか「今まで魚は調理方法が分からないので敬遠していたが、交流を通じて料理する自信がついた。」さらに「今度は別メニューで交流したい。」という感想や要望が出た。交流会を開催するには材料の買出し等、準備で忙しいが、この様な声が部員への励みとなった。

その他、県では地産地消を推進しており、婦人部にも関連行事へ参加要請の声がかかるようになり、平成 13 年 12 月「とっとり陶磁器フェア 2001」へ参加し、県内の窯で焼かれた陶器に魚料理(かに飯・赤ガレイの子まぶり)を盛付け展示する機会ができた。

## 6. 今後の課題や計画と問題点

交流は始まったばかりで、成果が出るにはまだ時間がかかるが、この活動は今後も継続し、我々の願いである地元の魚の美味しさを広く PR していきたい。

更にこの活動を継続するには以下の課題等について検討していく必要がある。

- ① 消費者ニーズに合った料理メニューの研究。
- ② 漁村の生活に溶け込んだ伝承料理等、今までに無い企画の実施。
- ③ 交流会での漁協や婦人部活動について紹介。
- ④ 料理以外にもテーマ(環境問題等)を広げた意見交換の実施。

最後に、消費者団体のアンケートの中に、魚の流通について、入手し易い販売体制の整備を求め  
る意見や、料理講習について公民館単位での実施希望等、今後検討すべき多くの問題はあるが、よ  
り消費者の声を活動に反映させるためには婦人部内では勿論のこと、県や町、漁協等に対して活動  
の実績を踏まえた意見を提言できればと考える。

平成12年度田後地区内活動実施報告書

活 動 内 容	摘 要
会 議	理事会 毎月1回、支部長会、その他
神 社 清 掃	毎月14日及び月末、1区、2区、13区担当
川、海岸清掃	毎月不燃物収集日の前(日曜日)
共 同 購 入	毎週水曜日、日曜日(午後3時～午後5時)
公衆便所清掃	毎週日曜日
薬 剤 散 布	錠剤、支部長を通して各自で
ゴミ収集の後片付け	毎週火曜日、金曜日、月曜日(不燃物)
同和問題研修	6月24日、7月1日(大阪)、7月22日、
	8月26日、11月17日(86名)
保 健 衛 生	胃、肺、乳、子宮、腸ガン、循環器検診の健康診断他
ス ポ ー ツ	グラウンドゴルフ他
敬 老 会	9月10日
七、五、三	11月15日 田後神社にて
交通安全街頭指導	毎月1日、15日、春、夏、秋、冬の交通安全週間
学 習 会	料理講習会、他団体との魚食普及交流会、
	ちぎり絵、リボンフラワー教室、交通安全学習会
	(9月22日、98名)
そ の 他	岩井あすなろボランティア 8月5日、8月19
	日、8月27日

# 東部消費生活モニター協議会との交流会

田後漁協婦人部

1. 日 時 平成12年12月10日(日) 午前9時(婦人部はコミュニティーに集合)
2. 場 所 田後地区コミュニティーセンター
3. 参加者 東部消費生活モニター協議会 31名、田後漁協婦人部 16名、県水産課 2名、  
県信漁連 1名、田後漁協 4名 合計 54名
4. 交流内容
  - 1) 田後地区探訪 東部消費生活モニター協議会他の皆さんは当日午前9時田後漁協に集合し、漁協職員が地区内を案内する。
  - 2) 魚料理実演 コミュニティーセンターに移動し、モニター協議会員と婦人部員が3班に別れ、協力して調理する。  
料理メニュー (但し、時化のときは変更あり)
    - ① 刺 し 身 (赤いか、まがれいの子まぶり、よこわ生切り) (赤パイ、よこわのタタキ、ネギトロ) 2皿
    - ② 魚の煮付け 子持まがれい(3ツ切り)
    - ③ 揚 げ 物 赤いかの天ぷら、いかの口のフライ
    - ④ 酢 の 物 いかの足、キューリに酢モズクをかける。
    - ⑤ 茹 で が に 松葉ガニ(54枚)を茹でる。
    - ⑥ 炊込ごはん 親がに(20枚)、米4升、薄口醤油、酒、ミリン、塩、調味料で炊き上げる。
    - ⑦ か に 汁 親がに(15枚)とだいこんでみそ仕立て。
    - ⑧ モズク粥 生モズク、米(5合)他調味料
  - 3) 会 食 ビール、ジュース他と上記料理を食べながらおしゃべりする。カラオケも可
5. 閉会時間 午後5時
6. 調達分担 鮮魚等(田後漁協)まがれい(1~2番)1箱、まがれい(3番)2箱、よこわ10本、赤いか3本、赤パイ20個、松葉がに(耐沖水)56枚、せこ(竹水)1箱  
野菜、調味料、食器等(婦人部)



〔第4回田後大漁感謝祭〕



〔消費者交流会食風景〕



〔消費者グループとイカ飯メニュー〕



赤いかに挑戦（親子料理教室）



スルメの天日干し（漁村体験教室）