

婦人部活動を支える3つの柱

大洗町漁業協同組合婦人部
部長 高橋 早苗

1. 地域の概要

「水戸を離れて東へ三里、波の華散る大洗」の磯節で知られる私たちの住む大洗町は、古くから漁業の町として発展してきました。

栃木県を源流とする那珂川が太平洋に注ぐ河口の南側に位置し、沿岸域は、黒潮と親潮の寒暖両流が交錯することで、好漁場が形成され、5㍍未満船による沿岸漁業が盛んな地域です。

近年は、昭和63年に就航したカーフェリーが北海道の室蘭や苫小牧を結び、産業・食料品等の輸送及びレジャーの基地として関東の玄関口にもなっています。

2. 漁業の概要

私たちの婦人部が所属する大洗町漁業協同組合は、正組合員229名、准組合員18名の合計247名の組合員で構成されています。

主な漁業は、カタクチシラスやコウナゴを対象とした船曳網、鹿島灘はまぐりを漁獲する貝桁網、ヒラメやコチを主とした建網（固定式刺網）、ヒラメ、スズキ、タコ等を対象とした釣・延縄など漁海況の変化に応じて多様な漁業種類を組み合わせる周年操業するという形態で行われています。

平成8年度の漁業全体の水揚げは19億3千8百万円であり、そのうち船曳網が11億1千7百万円で最も多く、次いで貝桁網の3億5千1百万円、建網の8千5百万円、釣・延縄が1億3百万円などの順になっています。

3. 婦人部の組織と運営

私たち大洗町漁業協同組合婦人部は、役員12名（部長1名、副部長3名、会計1名、委員7名）を含む112名で組織され、発足以来40年の歴史の中でこれまでも経営と暮らしの改善のための貯蓄推進、健康づくりのための浜の健康診断や健康体操の実施、漁業生産の場である海の環境を守るための港内清掃の実施や粉せっけんの使用推進などのほか、魚食普及を図ることなどに取り組んで来ました。

また、漁協で税理士を講師に年に数回開催される青色申告の講習会に出席して夫たちの経営のよきパートナーを目指しているほか、婦人部の有志でボランティア会や婦人防災クラブを結成し、町の団体にも加入して、さらに地域に根ざした活動を行っています。

4. 実践活動課題選定の動機

婦人部活動が広範囲でマンネリ化し、部員の参加が少なくなるという問題に直面してい

たことから、平成5年に活動の柱を①仲間づくり、②健康づくり、③ボランティア活動の3つに整理して、この中から力を入れて活動する課題を役員会で協議して決めるというスタイルに改めました。

今回は、この3つの柱の中から、近年、特に力を入れて取り組んでいる農協女性部との交流会、魚の料理講習会、花のある港づくりなどについて紹介いたします。

5. 実践活動の状況及び効果

(1) 仲間づくり

現在、私たちはJA水戸大洗女性部との交流会を行っています。農協女性部とは、これまでも町の産業祭の直販コーナーで一緒になるなど顔を会わす機会が度々あり、同じ町内に住み、漁業と農業との違いこそあれ、お互いに国民に食糧を供給するという重要な役割を担っている一次産業に従事する女性が交流して、各々の活動の活性化につなげようということで「仲間づくり」の一環として始まりました。

平成8年4月に漁協婦人部と農協女性部の役員が集まり、お互いの活動について意見を交換しました。その席で、農協女性部の方からシラスでハンバーグを作っているという話を聞き、浜にいても「それは初耳」ということで、6月に漁協婦人部主催でシラスを使った料理講習会を合同で開きました。

9月には農協女性部が特産のサツマイモを使った料理で持てなしてくれました。聞くところによると意外と知られていないのですが、大洗では美味しいサツマイモ（紅アツマ）が特産品に指定されているということで、意外と地元にも知らないことがあるんだなあと思いました。

平成9年も6月には漁協、9月には農協主催で、それぞれ新鮮な素材を持ち寄って開催しました。

この交流会は、毎回、料理を囲みながら、調理方法や生活の知恵などの情報交換をしたり、仕事の悩みなどを語り合うなかで、お互いに重い荷物を持つことから腰痛が職業病になっていることもわかり、腰痛予防の講習会を合同で開催しようとか、農協女性部が各地に出かけて即売会を行うと大洗から来てるんだったら魚も持ってきてほしいといわれるので協力してほしいとか、それなら毎週木曜日に農協前で行っている「ふれあい市」を一緒にやりませんかなど、いろいろと話はひろがり、お互いにプラスになる面が多くあります。

また、この「ふれあい市」では、身が硬いということで、浜では20～30円の安値で取り扱われているマンジュウ貝で作ったクラムチャウダーを食べてもらい、料理の仕方でおいしく食べられることをPRしながら直販して、付加価値の向上と消費拡大にも取り組んでいます。

(2) 健康づくり

生ぐさいことや捨てるところが多いとあって、魚が食卓から遠ざかっていましたが、最近はまだ、「成人病の予防になる」とか、「魚を食べると頭が良くなる」とか健康の面（栄養面）から魚を食べることが見直されるようになってきています。

私たち婦人部は、「健康づくり」は「食事から」と考え、魚の料理講習会に力を注いでいます。

子供たちを対象には、平成4年から「とちぎ海浜自然の家」で、平成8年からは、県が漁業後継者を育成するために実施している少年水産教室で行っています。

初めて講習会を行ったときに、魚の血を見た小学生が「血が出た。イヤだ」というのを聞いて、「スーパー等の切身しか見ていない子が多いのかな」、「インスタント食品を使う親の手抜き料理が多いからかな」、「親が魚を食べさせないのかな」などと色々と考えてしまいました。

でも、後で子供たちから「これまで魚は食べられなかったが、魚が好きになった」というような感想文をたくさんもらって安心しました。

また、今年の6月からは町の公民館で男性向け料理講習会を開催しています。毎月のメニューを変えながらやっています。手慣れた男性もいれば、不慣れた男性もおりますが、作った料理を持ち帰って、奥さんに自慢している人もいますなど皆さん熱心に取り組んでいます。

そして、子供さんと旦那さんの次は、育ち盛りの中高校生に魚をもっと食べてもらおうと思い、町の教育長に相談したところ、地元の県立大洗高校の家庭科の授業で、調理実習を行うことになりました。先生方からは、「あまり期待しないでください」といわれていましたが、実際、始まってみると慣れない手つきでサンマを使った「マリネ」や「つみれ汁」づくりに挑戦した生徒たちは、熱心に取り組み、おいしそうに自分たちの作った料理をほおばっていました。

私たちは、これからもこのような料理講習会を通して、もっともっと魚の良さを知ってもらおうと思っています。

(3) ボランティア活動

①花のある港づくり

港内清掃は、皆が気持ちよく働けるようにと、大洗ばかりでなく、どこの浜でも行っていると思います。

それに最近は釣人のマナーが悪く、アキ缶などがところ構わず捨ててあったりと何となく殺風景な感じがしていました。

そこで、花のある港づくりをしようということで、町の協力をいただきながら、季節の草花を市場や活魚場の周りに植えています。

そのお陰で、ゴミを捨てる心ない人も少なくなり、今まで以上に気持ちよく仕事ができるようになっただけでなく、この全国交流大会に参加している私たちの漁業研究会の発表にもありますように、大洗の浜に花嫁さんがワンサカとまではいかないまでも、押しかけて来るようになりました。

②高齢化社会への取り組み

人はだれでも老いて行きます。これからの高齢化社会に向けて、私たち漁協婦人部でも何かできないものかと、これまでも老人ホームに慰問に訪れ、踊りを披露したり、サンマのつみれ汁を振るまったり、婦人部購買事業で行っているジュース売上金の一部を利用して、タオルと靴下を寄付したりする活動を行ってきました。

昨年からは、町のボランティア団体にも加入して、他の団体とも協力しながら、さらに

地域と一体となった活動を実践しています。

6. 今後の抱負

沿岸漁業では、魚を船から運んだり、競りにかけたりといった陸回りの仕事などのほか、経営のよきパートナーとしても女性が果たす役割は重要なものがあります。

そればかりではなく、漁に出かけている夫たちの留守を守る間は、防災をはじめ様々な地域活動も女性の肩にかかってくると思いますが、今後も婦人部活動を支える3つの柱を軸に皆で力を合せ、浜のかあちゃんの女性パワーで頑張っていきたいと思っています。

料理講習会で魚を使った料理を教えたりして魚食普及に取り組んでいる女性がいる。大洗町漁業協同組合婦人部長高橋早苗さん(左)。漁家に嫁いでから三十七年。魚が食卓から離れていくことを心配しての活動だ。その体験談を十二日に水戸市中央一丁目の市民会館で開かれる創価学会婦人平和委員会主催の「ウイメンズブラザ平和主張のつどい」で発表する。

魚をもっと食卓に!

大洗漁協 婦人部長 料理普及に大忙し

高橋さんは六月から町公民館で始まった男性向け料理講習会で講師をしている。シラスのかま揚げや吸い物などを教え、これからは、ハマグリやエビを使った料理も計画している。



高橋早苗さん

このほかに、旭村にある栃木県立の宿泊施設で六年前から要請に応じて魚料理の講習会の講師もしている。

初めて講師をしたときに、サンマの血を見た小学生が「血が出た。いやだ」と言うのを聞いて「これ

公民館で男性向け講習

は大変だ」と思ったという。

「生ぐさいことや捨てるところが多いという、魚が食卓から遠ざかっていましたが、最近はまだ、魚を食べようという傾向になっています。もっともっと魚のよさを知ってもらおうと思っています」

高橋さんは三十七年前、結婚した翌日から港に出た。魚を船から市場に運んだり、競りにかけたりといった「岡まわり」という陸でのすべての仕事をやる。仕事は見よう見まねで覚えな。朝四時ごろから働くが、「海が好きだから、つらいと思っただけはない」という。

もっと良さを知って

血「いやだ」にショック

朝日新聞 (平成9年10月10日)



地元漁協の女性の指導を受けながら、サンマを初めておろす大洗高の生徒たち

サンマ料理で交流 大洗

地域の人たちから生きた学習をしようと、県立大洗高校(安見隆雄校長)は十九日、一年四組の家庭科の授業に同町漁協婦人部の女性二人を講師として招き、「サンマの調理実習」を開いた。

同組の生徒三十一人は八班に分かれ、サンマを使った「マリネ」と「つみれ汁」作りに挑戦。それぞれ慣れない手つきながらも同漁協婦人部長の高橋早苗さん(左)の指導で、サンマの頭を切り取ったり、内臓を

取り出したたり、上手に調理していった。初めて魚をおろしたという伊藤潤一君は「骨を包丁でうまくはがせず困ったけど、意外と面白かった。家でも挑戦してみたい」と話し、おいしそうに自分たちで作った料理をほおばっていた。高橋さんは「最近の子供たちは魚を食べる機会が少なく。料理の仕方を知って、魚に関心を持ってもらえればありがたい」と話していた。

読売新聞 (平成9年11月20日)

「漁」と「農」の交流推進を 図る大洗町漁協婦人部

県水試水産業改良普及員

柳田洋一

大洗町漁協婦人部は、活動の柱のひとつ「仲間づくり」の一環として、同じ町内に住み、同じ一次産業に従事している農業女性団体「JA水戸大洗地区女性部」と交流し、各々の活動の活性化につなげようというこゝろで頑張っていますので、その活動内容を紹介します。

★シラスハンバーグって何？

今年四月に水戸地域農業改良普及センターと大洗町役場の協力を得て、漁協婦人部と農協女性部の役員が集まり、お互いの活動について意見交換をしました。その席で、農業女性の方からシラスでハンバ



大洗町漁協婦人部

ーグを作っているという話がありました。

浜に居ても「それは初耳」ということで、六月に漁協婦人部主催でシラスを使った料理講習会を合同で開き好評でした。

★サツマイモの御馳走

九月には、農協女性部が特産のサツマイモを使った料理で漁協婦人部を持って成してくれました。

聞くところによると、大洗では美味しいサツマイモ（紅あずま）が特産品に指定されているということで、意外と地元に住んでも知られていないことでした。

★これから一緒に活動しましょう



「漁と農」女性の会合

この交流会は、まだ始めたばかりですが、毎回料理を囲みながら生活の知恵などの情報交換をしたり、仕事の悩みなどを語り合う中で、お互いに重い荷物を持つことも分り、腰痛予防の講習会を合同で開催しようとか、農協女性部が各地に出かけ即売会を行うと、「大洗から来ているんだったら魚も一緒に持って来て欲しい。」と言われるので協力して欲しいとか、自然に話が發展して、それならば毎週木曜日に農協前で行っている「ふれあい市」を一緒にやりませんか、などと話が段々広がってききました。

このように異業種間で交流し、協力し合うことで、予想もしなかった新たな発想や活力のある事業

が展開しようとしています。
★身近にある婦人部のテーマ
県漁婦連の活動目標には、他のグループとの交流による組織の活性化というテーマがあります。今後、大洗町漁協にとどまらず、県内の各漁協婦人部でも「漁」と「農」が手を結ぶような交流の輪が広がっていくことを期待しています。



「漁と農」シラスハンバーグ試作

マンジュウ貝を使った料理

マンジュウ貝とネギを使った 名付けて“那珂川井”

○材 料（5人分）

マンジュウ貝 1 kg ショウガの薄切り 5～6枚
ネギ 1本 酒 大さじ2
煮汁（蒸煮にして出たマンジュウ貝の汁と水を合わせて3カップ、
しょう油大さじ3、砂糖・酒・ミリン各大さじ2）
ごはん 適量

- 作り方 ①3%食塩水に1時間程度つけ完全に砂抜きして、真水でもみ洗いする。
鍋にかけ、酒・水各大さじ2を加え、蒸煮にする。
（口が開いたら、煮過ぎないうちに火からおろすのがコツ。）
②むき身にして、煮汁は上澄みを取っておく。
③鍋に煮汁の材料とショウガの薄切りを入れて火にかけ、煮立ったらネギ
を加え、サッと火を通し、最後にマンジュウ貝を入れて、火を止める。
④丼に熱いごはんを盛り、③を等分にかける。

マンジュウ貝のクラムチャウダー

○材 料（5人分）

マンジュウ貝 1 kg ニンジン 半分
ジャガイモ 1個 玉ネギ 1/2個
アサツキ（又は、ネギ）（具は目安で、あるものを適宜使って下さい。）
ベーコン 2枚
牛乳 2カップ 酒 大さじ2
食用油 適宜 塩・コショウ 少々
煮汁（蒸煮にして出たマンジュウ貝の汁と水を合わせて3カップ）

- 作り方 ①那珂川井と同じようにマンジュウ貝を鍋にかけ、酒・水各大さじ2を加え
蒸煮にする。
②むき身にして、5mmくらいに細切りにする。煮汁は上澄みを取っておく。
③野菜、ベーコンは1cm角に切り、ジャガイモは水にさらす。
④ベーコンを油でいため、玉ネギを加えて充分いためたら、ニンジン、
ジャガイモを入れていため、煮汁に加えて煮込む。
⑤ジャガイモが柔らかくなったら、牛乳2カップを加えて、塩、コショウで
味をととのえる。最後に細切りにしたマンジュウ貝を加え、火を止める。