

銚子のおさかなをみんなの食卓へ
—私たちのチャレンジ—

銚子地区漁協婦人部連絡協議会
高尾 美津江

1 地域及び漁業の概要

私たちの暮らしている銚子地域は、大中型まき網や沖合底曳網、さんま棒受網などの沖合漁業と小型底曳網、一本釣り、延縄などの沿岸漁業を抱える県内最大の水産都市として、また、全国屈指の漁業基地として発展してきた。

特定第3種漁港の銚子漁港には、イワシやサバ・サンマ類といった多獲性魚のほかにカツオ・マグロ類などの回遊魚、さらには、キンメダイやヒラメ・カレイといった底魚など、200種にも及ぶ近海ものの魚が季節を通じて水揚げされ、県内はもちろんのこと、首都近郊、京阪神方面へと出荷されている。

2 銚子地区漁婦連の組織及び活動

銚子地区漁協婦人部連絡協議会は、昭和49年に銚子市ほか2市3町の6つの漁協婦人部の連合体として結成され、会員数は現在、266名となっている。(図1)

主な活動内容は、銚子漁港の主要な水揚げ魚種であるイワシの消費拡大や魚市場を会場に開催される銚子市産業まつりへの参加、そして老人ホームへの慰問などである。

3 活動課題選定の動機

資源の悪化に伴う水揚げの減少(図2)や、輸入水産物の増加による魚価の伸び悩みなどの影響を受けて、漁家経営ばかりでなく漁協経営にも支障が生じている現在、また食に対する若い世代の嗜好が洋風化する中で、私たち婦人部員の一人ひとは漁家を支えていくという従来からの役割にとどまらず、漁協婦人部や地区漁婦連として組織強化を図りながら、さらに一步進んだ活動を展開していく時機を迎えている。

こうした中で平成7年6月、私たちは県や銚子市から援助をいただき、活発な婦人部活動を展開している神奈川県三浦市の漁協婦人部連絡協議会と交流する機会を得た。

そこで私たちが学んだことは、“広く地域社会と関わりを持つ中から地域に根ざした活動をみんなで考え、失敗を恐れずにそれを積極的に実行していくこと”であった。

この交流を契機に、私たち銚子地区漁婦連のチャレンジが始まった。

4 活動状況

銚子に帰った私たちは、検討会を開催して今後の取り組みについて話し合った結果、

◎漁協婦人部がお互いに連絡をよく取りながら、銚子地区漁婦連としての活動を推進していく必要があること

◎魚料理をよく知っている私たちが、獲れたての銚子の魚介類をもっと

もっとPRしていく必要があること を確認した。

1) シイラの魚食普及

曳縄やまき網などで漁獲されるシイラは、銚子地区では馴染みの薄い魚であるが、新鮮なものは刺し身にも良く、フライにも適した白身の魚で、私たち漁家の食卓を飾る魚のひとつである。このシイラが平成7年の夏場にかけて大量に水揚げされたが、魚市場では値がつかず、操業船の中には漁獲した時点で海に戻す船もあるほどであった。

そこで、この魚を広く皆さんに知っていただくとともに、私たちの手でその有効利用を図ろうと考え、チャレンジを開始した。

その一 料理コンテストへの応募

県で「千葉のおいしい魚」料理コンテストを募集していることを知った私たちは、シイラを食材とする魚料理に取りかかった。

調理方法はハンバーグにしたり油で揚げたりして、子供向けになるようにし、魚特有の生臭さを消すこと、でき上がりのバサバサ感をなくすことに工夫を凝らし、改良を重ねた末に完成した2品が『シーバーグ』と『マリンメンチ』である。

作り方の手順を整理してレシピを作り、いろどりにも気を配りながら完成写真を撮って、いよいよ応募となった。

私たちは応募結果を楽しみに待ちながら、船の人たちから分けてもらったシイラを三枚おろしにして冷凍保存し、次のチャレンジに向けて準備を整えた。

その二 「きんめだい祭り」で試食コーナー

次のチャレンジは、7月に銚子市外川漁港を会場に開催された「きんめだい祭り」での試食コーナーである。この祭りは“銚子のきんめ、資源管理への取り組み、地元漁業の紹介、魚食普及”をテーマに漁業者みんなが取り組んだ初めての試みである。

私たちはこの機会を利用して、広く一般の人たちに地元のおさかな料理を知ってもらおうと考え、シイラのハンバーグやフライ、キンメダイの煮付けやみそ汁、エイのあらいなどの試食コーナーを設けてPRに努めた。

試食された方々の反応は、すべてがおいしかった、調理方法を紹介してほしいなど評価は上々で、販売してみてもどうか、との意見も挙がるほどに盛況であった。

その三 「銚子市産業まつり」で販売

こうした経過を踏まえて、私たちは11月に開催される「銚子市産業まつり」への取り組み方を検討した結果、これまでのような漁協ごとの活動から一步踏み出して、可能な限り地区漁婦連としての活動へと繋げていくことを確認した。

そして「銚子市産業まつり」に出品することになったものは、海の幸をそのまま家庭でも味わっていただけるように、シイラとイカ、エビを詰め合わせたミックスフライのバックである。私たちは、ひとつひとつの素材に、手のひらでやさしくふくらとパン粉の衣を着せて、300バック分を箱詰めにした。

開店前の私たちの不安をよそに、2時間足らずのうちに全てが売り切れとなった。

2) 海藻こんにゃくづくり

銚子地区の磯根で採れるコトジツノマタという海藻を寒天状に固めた海藻こんにゃくをつかって、「銚子市産業まつり」でいっしょに販売することにした。

家ごとに作り方が異なり、その上、これまでにまとめてつくったこともない中で、みんなが大鍋やトレーを持ち寄って200パック分(80kg相当)を用意した。

こちらも健康食品としての評価が高く、あっという間に完売となった。

5 波及効果と今後の課題

先進地区との交流をきっかけとして、できるところから実行してきた今回の活動は、計画的な取り組みとは言い難いが、私たちにとっては掛け替えのない財産となった。

足並みを揃えて一つの目標に向かっていくこと、ボランティア精神に委ねられた活動を進めていくことには難しい面もあるが、私たちみんなで話し合い、関係機関の方々にも理解と協力を求めながら、地に足のついた活動に結びつけていきたいと考えている。

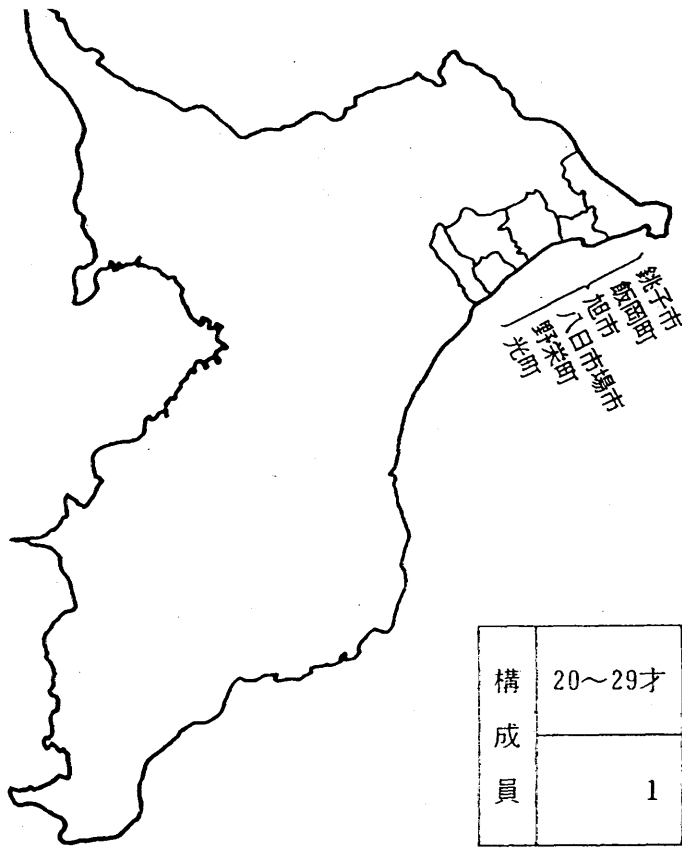
私たちは“銚子のおさかなをみんなの食卓へ”をキャッチフレーズに、

◎魚料理に対する消費者の嗜好把握(アンケート調査、意見交換)

◎獲れたての魚介類の紹介(料理教室の開催、おさかな料理カードの作成)

◎推奨品づくり(水産加工品の開発)

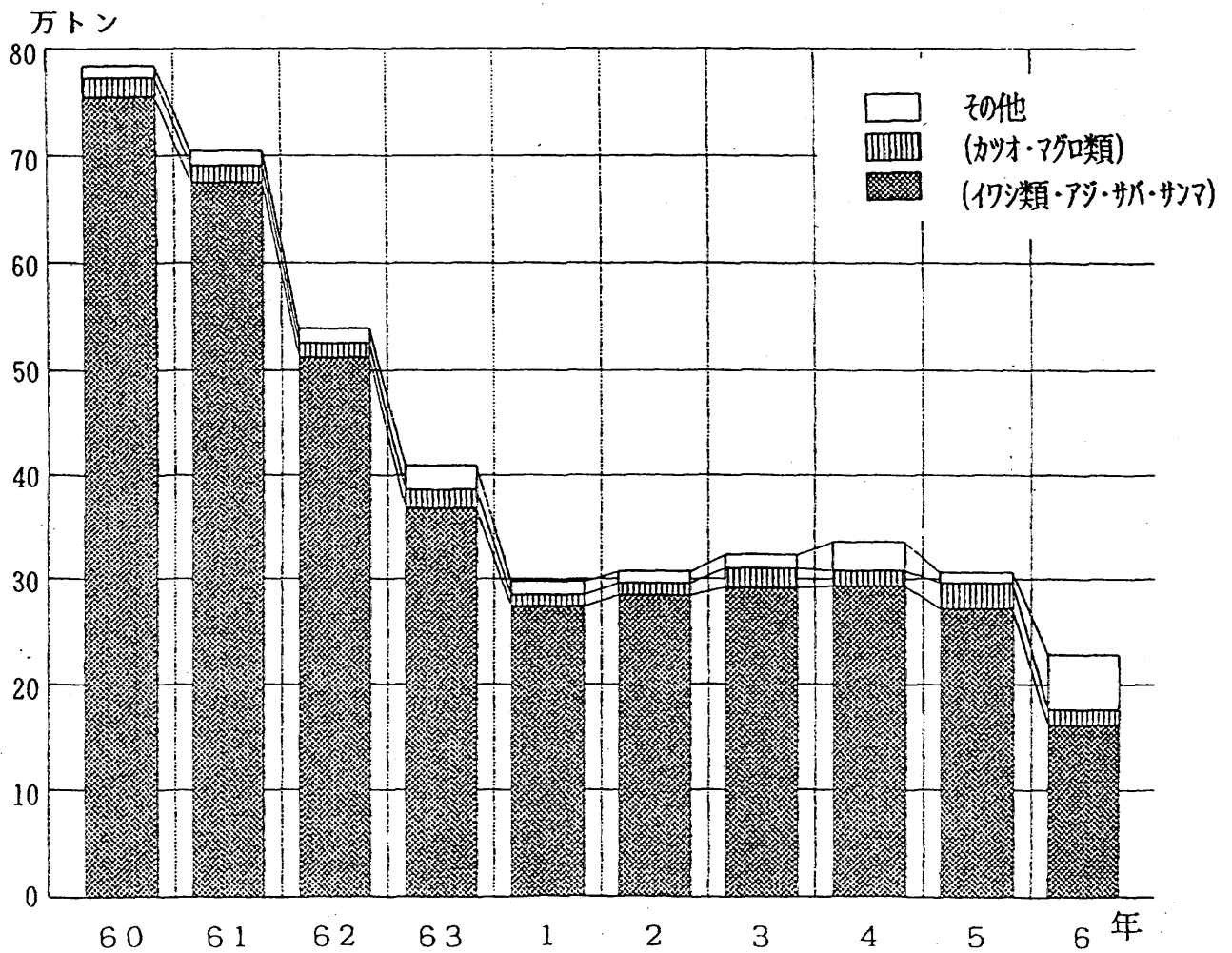
に一人ひとりの力を結集して、チャレンジを続けていきたいと考えている。



平成7年4月1日現在

構成員	20~29才	30~39才	40~49才	50才以上	合計
	1	11	47	207	266

図1 地域図



水揚げ統計表 (銚子市漁業協同組合) による。

図2 銚子漁港の水揚げ推移

あっさりとした涼しげな味わい

シーバーグ

材 料 (4人分)

シイラ可食部 500 g
玉ねぎ 125 g
しいたけ 2枚
にんじん 50 g
しょうが 25 g
味噌 50 g
小麦粉 30 g
スキンミルク 10 g
油

シソの葉、トマト、
カボス 適量

作り方

- ①三枚におろしたシイラを包丁で細かくたたく。
- ②玉ねぎ、しいたけ、にんじん及びしょうがをみじん切りにする
- ③ボールに、①及び②で準備した材料を移し、味噌、小麦粉及びスキンミルクを加えてよく混ぜ合わせる。
- ④室温に30分おいた後、80g程度の大きさにまとめ、油少々を熱したフライパンに入れこんがり焼き色をつける。
- ⑤シソの葉とトマトで盛りつけ、カボスを絞っていただく。
・もみじおろしをつけても美味。

ふんわり歯ざわり、さっぱり味

マリンメンチ

材 料 (4人分)

シイラ可食部 500 g
玉ねぎ 125 g
しめじ 50 g
にんじん 25 g
しょうが 20 g
豆腐 1/2丁
味噌 50 g
小麦粉 25 g
スキンミルク 10 g
卵、パン粉、油

キャベツ、トマト、
パセリ、レモン 適量

作り方

- ①三枚におろしたシイラを包丁で細かくたたく。
- ②玉ねぎ、しめじ、にんじん及びしょうがをみじん切りにする。
- ③湯通しした豆腐を布巾に包んでしぼり、水気をとる。
- ④ボールに、①、②及び③で準備した材料を移し、味噌、小麦粉及びスキンミルクを加えてよく混ぜ合わせる。
- ⑤室温で30分おいた後、80g程度の大きさにまとめ、とき卵、パン粉をつけて中温の油で揚げる。
- ⑥キャベツ、トマト及びパセリを添えて盛りつけ、レモンを絞ってそのままいただく。

海藻こんにゃくの作り方

乾燥海藻

(乾燥海藻：水＝100g：2ℓ)



洗浄・水戻し

{ ゴミなどを取り除く。
水で10分くらいに漬ける。



煮る

{ 水から炊く。
沸騰後、かき混ぜて30分くらい煮る。



冷ます

火を止めて60分くらい冷ます。



トレー流し込み

{ トレーに移す。
2cmくらいの厚さで固める。



切る

固まったら食べやすい大きさに切る。