

婦人部の活性化をめざして

鴨川市漁業協同組合婦人部
部長 橋本みつ子

1. 地域と漁業の概要

私たちの住む鴨川市は房総半島の太平洋岸南部に位置し、人口3万1千人の美しい海辺のまちである。鴨川市漁協の組合員数は491名で、漁船隻数は199隻。主な漁業はまき網、定置網、小型船漁業で、平成7年度の水揚数量は8千トン、水揚金額は21億円。魚種別に多いイワシ、ブリ類、アジが、総水揚量の85.5%を占めている。

2. グループの組織と運営

鴨川市漁協婦人部は昭和32年2月18日に貯蓄運動組織として発足。当時の部員数は30名、「部長1名、副部長2名、会計1名、地区役員8名」という組織の構成は今も同じだが、現在の部員数は96名で、平均年齢は55歳である。婦人部員の70%は漁家で、自船の水揚げの手伝いや、定置の水揚げ時には漁獲物の選別等、鴨川地区における漁業の重要な担い手になっている。

3. 活動課題選定の動機

私たちは鴨川の素晴らしい海の幸をアピールするため、市の開催する産業祭に参加するなどの婦人部活動をしていた。しかし最近、今まで良い収入が得られていたながまたが安くなり、漁協の在庫も増えてきた。そこで漁協と相談して販路拡大の事業化を図ることにした。だが、事業を行っていくに従い、参加者の固定化や高齢化が進行してきたことに気付き、後継者の参入の必要性を感じた。

4. 活動状況及び効果

☆産業まつり・自然まるかじり体験塾

鴨川市の産業まつりは、昭和60年から毎年6月に開催されている。鴨川市漁協は第1回から参加し、新鮮なカツオやアジ、イナダなどを特別価格で販売して地元の人たちや観光客に大人気。私たち婦人部もわかめご飯のおにぎり、いわし団子汁や焼きそばを販売するなどして参加している。

姉妹都市になっている東京都荒川区の「川の手まつり」へも昭和62年から参加し、鴨川で獲れたおいしいあじの干物などを販売して、鴨川の漁業を都会の人たちに知ってもらえるよう努力している。

夏休みには荒川区から100人近くの子どもたちが鴨川の海や山へ2泊3日の「自然まるかじり体験塾」にやって来る。早朝、刺網からエビや魚を外したり、イカやタチウオの

干物作りなどを体験。「魚に触るのが初めて」という子供たちもいていつも大騒ぎだが、都会の子供たちと私たちとの楽しい交流である。

☆「ながまた」の消費拡大に向けて

「ながまた」は標準和名を「コトジツノマタ」という紅藻で、太平洋沿岸北～中部の潮間帯の岩上、波の当たる場所に生育する。千葉県でも外房の海岸線で6～7月に解禁となり採ったものを乾燥させて製品とし、ほとんどが銚子・九十九里地域へ送られている。良い収入になるので、自分たちで食べるよりもっぱら「採って売る」ことに専念していた。

ところが、平成6年あたりから輸入の増加によりながまたの単価が下がり始め、売り先も減ってきた。ながまたの在庫が1トンもあるという状況である。袋詰めにして販売しても、もともと食べる習慣がないのでさっぱり売れない。私たちの地域では「高血圧症に良いらしい」ということでながまたを煎じて飲むことがあるくらいでほとんど消費に結びつかない。

平成7年6月の鴨川市産業まつりでながまたの袋詰めを店頭に並べたところ、40袋販売できた。平成8年4月の荒川区「川の手まつり」では、ながまたで作ったゼリーを試食してもらった。なかなか好評で、「どうやって作るのか」「これは売っていないのか」という声がとても多く、持っていった34袋も完売した。都会の人たちの意外な反響だった。

さて、漁協が平成8年度にながまたの活性化事業に取り組むことになり、婦人部が料理部門を担当することになった。

いろいろ試作してみたが、「寒天やゼラチンで固めたものに比べるとどうしてもくせがあって食べにくい」という感想が大半だった。もっと大勢の人たちの知恵を借りたくて、鴨川地区（和田～小湊の5漁協）の婦人部に呼びかけ、平成8年7月10日、5漁協婦人部25名が集まって研修会を開き、そこでながまた料理の交換・試食を行った。水羊羹、エメラルド色のゼリー、刻んだパイナップルを入れて固めたもの、蜂蜜で甘くしたものなど多くの料理が並び、それぞれの作り方を説明、試食して意見を交換し、たいへん勉強になった。

ながまたの良さをより多くの人に知ってもらえるよう料理パンフレットを作ることにした。私たちのたくさんの試作品の中から自信作を選んで、①ながまたようかん ②ながまた茶 ③ヘルシーながまたサラダ ④海藻こんにゃくの作り方をパンフレットに載せたのでぜひ作ってみて下さい。このパンフレットは農家の婦人会との交流会や地域のイベントなどにも活用して、販路を拡大していきたいと思っている。

ところで、今回ながまた料理のアイデアを出すに当たって私たちが特に感じたのは、若々しい新鮮な感覚もほしいということだった。若い人たちが婦人部に参加しやすい活動を考えなければいけないと思った。

☆ボウリング大会

「ボウリング大会を開けば若い人が参加して活性化を図れるかもしれない」という声が婦人部の中から上がり、さっそく鴨川地区漁協婦人部の役員会で提案したところ、全員が賛成した。それぞれの婦人部はできるだけ若い人たちを誘ってみることになった。

平成8年11月16日に第1回鴨川地区漁協婦人部ボウリング大会が開かれた。参加者は応援団も含めて53名。ボウルを持つのが初めてという人、15年ぶりに投げるといふ人などが和気あいあいと2時間あまりを楽しみ、役員会や研修会で顔を合わせただけでは

味わえない親しみをお互いに感じる事ができた。私達も体を動かして騒いだことでストレスがとれ、心身ともにリフレッシュできた。大成功！「年に2～3回やりたい」「今度は青年部と合同でやりましょう」などの意見が出ている。

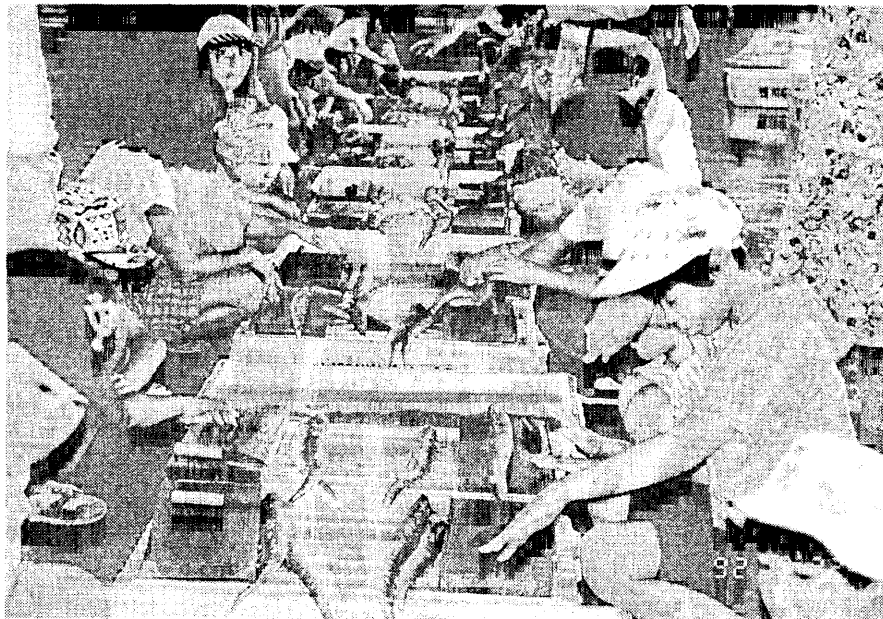
5. 波及効果

私達婦人部は産業まつり等への参加によって地元や都会の人たちとの交流ができ、現在の漁業への理解と素晴らしい海の幸をアピールする事ができた。また、ながまたの消費拡大事業に参画することで、より多くのアイデアを得るためには若い人たちが婦人部に参加しやすい活動を考えなければいけないと気付いた。婦人部の活性化を図るために開いたボウリング大会では、直接婦人部に入っていない若い人たちも誘われて参加し、私達の活動に興味を持ってくれたことが大きな収穫だった。

6. 今後の課題

私達婦人部の活動も参加者は固定化し、高齢化してきた。今後も活動を続けていくには、幅広い部員の確保と組織の強化をめざす必要がある。それには若い部員の趣向に合った新しい活発な活動や、参加しやすい運動を展開して活性化を図ることが大切である。それによってこの海辺のまちを活気付かせ、豊かな明るい漁村作りを邁進するよう頑張りたいと思う。

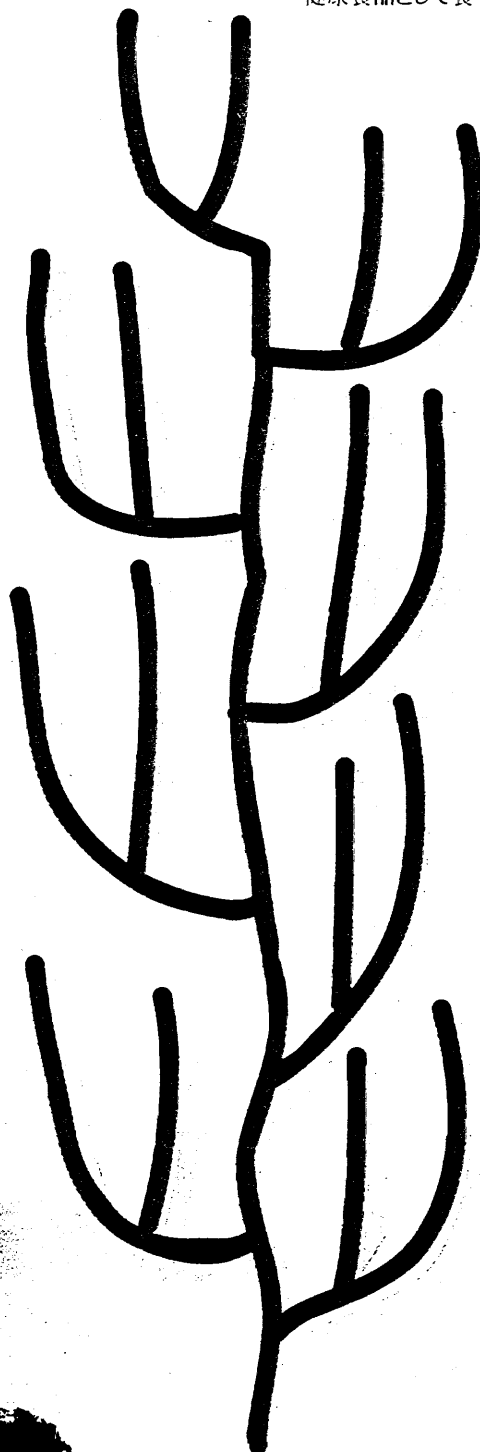
産業まつり・自然まるかじり体験塾



ながまた

磯からの贈り物

『ながまた』は鴨川の海に自生するスギノリ科の海藻です。水で煮出すとペースト状に溶け出します。これを冷やして固めたものは、昔から漁民の間で健康食品として食べられています。



ながまたひとくちメモ

ながまたには、食物繊維とミネラルが豊富に含まれております。

■食物繊維

体内に吸収されない食物繊維は、腸を通ることで腸の働きを活発にし、便秘を防ぎ更にコレステロールを排出してくれます。

■ミネラル

ミネラルには、体の組織を成長発育させたり更新させたりする働きがありま

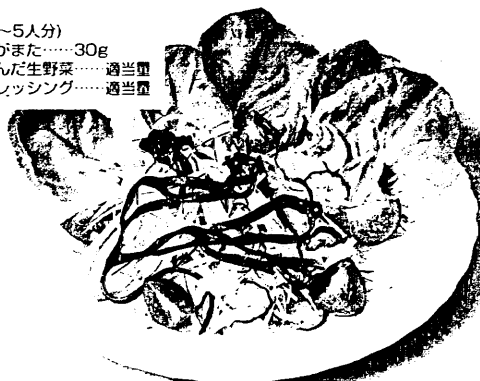
す。不足すると体の機能が正常に働かず、健康を害する可能性があります。

※アレルギーの方にはお召し上がりできません。



食べ方あれこれ

(4~5人分)
ながまた……30g
刻んだ生野菜……適量
ドレッシング……適量

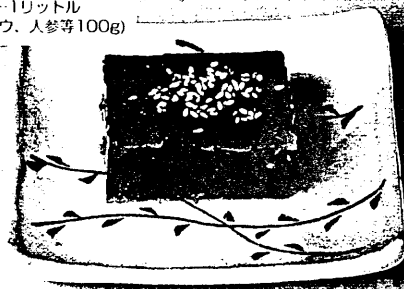


ヘルシー
ながまたサラダ



①適当にカットしたながまたを沸騰したお湯で2分くらい(海藻の色が変わる迄)茹でる。
②茹でたながまたを冷水に取ってざるに揚げ、水を切る。
③生野菜と混ぜて、お好みのドレッシングで召し上がってください。

(4~5人分)
ながまた……30g
水……1リットル
(ゴボウ、人参等100g)



熊子九十九里の伝統料理
海苔深〜こんにやく



①ながまたを水から炊き、沸騰後20分くらいかき混ぜて煮る。(この時、刻んでさっと茹でた好みの野菜を入れても良い)
②トレーに移して2cmくらいの厚さに固める。
③固まったら食べやすい大きさに切る。
④青海苔、鰹節等をのせて醤油で食べる。



ながまた茶



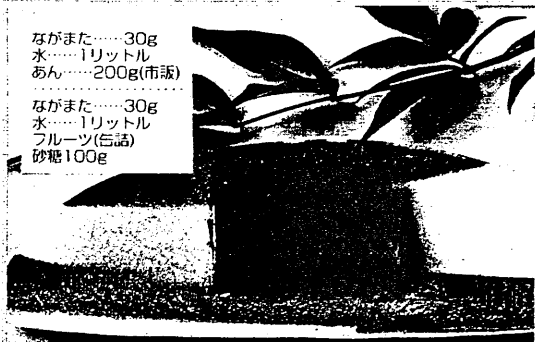
ながまたをひとつかみ(約20g)、1リットルの水に入れ、沸騰したら弱火にして5分以上煮る。毎日続けてお飲みください。



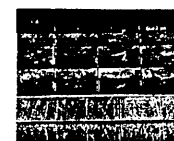
夏は冷やしてどうぞ

ながまた……30g
水……1リットル
あん……200g(市販)

ながまた……30g
水……1リットル
フルーツ(缶詰)
砂糖100g



ながまたようかん



①適当にカットしたながまたを水から炊き、沸騰後20分くらいかき混ぜて煮る。
②あんを入れて、弱火で5分くらいよくかき混ぜる。(もしくは、砂糖を入れてかき混ぜ、トレーに移してフルーツを飾る。)
③トレーに移して固まったら、食べやすい大きさに切る。

お問い合わせは——

鴨川市漁業協同組合

千葉県鴨川市磯村83

電話 0470-93-2111 (代)



※ながまたは、付着している石などを取り除いて軽く水洗いしてからご使用ください。

ボウリング大会

