

手をとり合いステップアップ

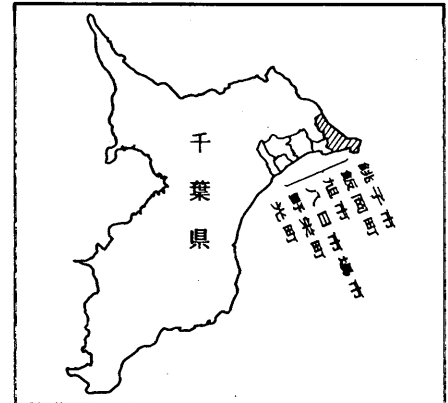
～ 広域的な力強い婦人部活動を目指して～

銚子市漁業協同組合婦人部
部長 金野勝江

1. 地域と漁業の概要

私たち銚子市漁協婦人部が所在する銚子市は、千葉県の北東部に位置し、まき網や沖合底曳網等の大型船の基地であるとともに、地先では延縄や小型底曳網等の小型船が日々操業を行っているため市場には年間を通じて多種多様な魚が水揚げされています。

また、去年は、銚子漁港の水揚量が一昨年に引き続き、全国1位に輝きました。



2. 婦人部の組織及び運営

銚子市漁協婦人部は、平成8年の銚子市内6漁協の合併に伴い、それまで単一漁協ごとに組織されていた婦人部が翌年に統合され誕生しました。

運営費については、部員177名の負担金等で賄われ、住みよく豊かな漁村づくりや社会的、経済的地位の向上を目指した活動を展開しています。

また、銚子市から匝瑳郡光町に至る地区に所在する各漁協の婦人部で組織される銚子地区漁協婦人部連絡協議会においても、銚子市漁協婦人部はその活動の中心として活躍しています。

3. 実践活動課題選定の動機

銚子市内には、先述のとおり合併前は6つの漁協が並立していたため、婦人部も各漁協毎に存在し、ある婦人部では海岸清掃に取り組み、また、ある婦人部では地元のお祭りに出展するなど、活動は個別に行われていました。

そのため、どうしても活動はそれぞれの関係地区にとどまってしまうことが多く、唯一の広域的な活動の基盤を銚子地区漁協婦人部連絡協議会に置いていたのですが、先の漁協合併を契機に、銚子市内全域にわたる活動を自主的に取り組む組織として、婦人部の統合が求められるようになりました。

4. 実践活動状況及び成果

(1) 銚子市漁協婦人部の誕生

「婦人部の統合」・・・それは婦人部員それぞれが頭の中では理解出来るものの、海の上ではお互いに競合する漁業種類を抱えている他、地区ごとの意見も通りにくくなるため、その実現は難しい状況にありました。

何ととっても銚子は「漁業のまち」・・底曳網と一本釣、大目流し網と延縄などトラブルになりやすい漁業に携わる婦人部員からは、地区ごとにまとまった婦人部の現状維持を希望する声も少なくありません。

他地域の合併漁協においても、依然として合併前の婦人部がそれぞれの支所で従来と変わらない活動をしているのが普通です。

けれども、漁村地域の活性化が叫ばれる中で、私たちは今まで以上にお隣どうし手を取り合い、広域的な力強い活動を目指すべきとして、各支所の婦人部長さんが集まり話し合いが始まりました。

こうして婦人部の統合に向けての第一歩が踏み出された訳ですが、それからは苦労の連続でした。

しかしながら、各婦人部長さんが半年以上にわたり根気よく説得を続けてくれたおかげで、ようやく念願の銚子市漁協婦人部が誕生したのです。

これからは、そのステップアップした記念すべき活動のいくつかを紹介してみます。

(2) 地域活性化のための取り組み

① 銚子のおさかな料理の紹介

まず、私たちは、銚子地区漁協婦人部連絡協議会として平成7年につくったキャッチフレーズ“銚子のおさかなをみんなの食卓へ”の実践にあたり、活動の節目にふさわしい成果を残したいと考えました。

これまでも、「ちばのおいしい魚」料理コンテストへの応募や、農村婦人グループとの交流などは継続して実践してきたわけですが、以前に消費者を対象にした意識調査を実施したところ、多くの消費者が魚の産地に「安くて新鮮」との理由から意識して銚子産のものを選び、購入していることを思い出しました。

『そうだ、私たちが、鮮度が一目で分かる丸のままの魚のおろし方や料理の方法を教えてあげれば、消費者の皆さんも銚子のおさかなの鮮度の良さを自分の目で確認できるし、また、食べてもらえる機会も増えるはず・・』

こう考えた私たちは、早速、漁家婦人ならではの手づくりの『料理冊子』を作成しました。

この『料理冊子』は「県民まつり」や「産業まつり」などで配布していますが、かつお、きんめだい、さんまなど、7種類の魚介類のおろし方や料理方法を写真とともにやさしく解説しているため、大変好評を得ております(図1)。

銚子には漁協直営の販売所をはじめ、100軒を数える鮮魚販売店が獲れたての魚介類を店先に並べていますので、皆さんも腕を振るわれてはいかがでしょうか？

② 特産品の開発改良

続いて、私たちは、銚子市漁協婦人部独自の活動として何に取り組んだら良いか検討を重ねました。

今までとは違う何かスケールの大きいもの、そして地域の活性化に結びつくものということで、『特産品を開発改良してはどうか?』という意見が多くありました。

それでは、『何を特産品にするのか?』ということになりましたが、銚子の地域では、コトジツノマタという紅藻を水から炊いた後、冷えて寒天状に固まったものを食べる習慣があり、地元のスーパーなどで「海草」という名称で販売されているほか私たちが乾燥状態にある原藻を自宅で炊いていただくことがあります。

そこで、幸い、国の助成をいただくこともできましたので、婦人部オリジナルの「海草」を作りあげ、特産品として市内外へPRできないかどうかチャレンジしてみることになりました。

○婦人部オリジナルの『海草』の開発

まず初めに、水との調合割合や炊き時間などを工夫し、海藻の風味やコリコリとした食感を十分に生かすための製法を確立しました。

また、この製法をベースとして、海藻を炊く段階で「ゆず」「かつお節」「しらす」をそれぞれ加えたミックス製品の試作も行いましたが、“二兎を追うもの一兎も得ず”という格言もありますことから、当面は無添加の「海草」一本に絞り取り組んでいくこととしました。

○保存試験及び製品検査の実施

千葉県水産試験場の技術協力を得て保存試験を実施するとともに、外部委託による製品検査も実施しました。

その結果、消費期限は10℃以下の冷蔵保存を条件に製造日より5日以内であることが確認されました。

冷凍保存やアルコールの吹きつけによる長期保存技術の検討もしましたが、いずれも食感が悪化したり、保存料の添加により自然食品のインパクトが薄れることから評価はいまひとつでした。

また、製品検査により水分、たんぱく質、繊維などの栄養成分が分析されました。

○ラベルの作成

商品表示のためのラベルも作成しました(図2)。

商品名については、様々な意見が出ましたが、黒潮が洗う銚子の磯でたくましく育った海藻を用いた製品であること、又、消費者に馴染みやすくするため、『くろしお海草』と名付けました。

ラベル中の“浜のお母さん”が手に持っているものは‘しゃもじ’で、海藻を炊く際に鍋底が焦げつかないようにかき回すための道具です。

○消費者アンケートの実施

都市部周辺や地元の消費者を対象に、試食アンケートを実施しました。

その結果、食習慣のある地域とない地域とでは、はっきり感想が分かれ、食習慣のある地元では磯の香りや食感からおいしいと回答する方が多く、一方、食習慣のない都市部周辺では磯臭さや味がないことを理由に普通又はまずいと回答する方が多く目についたことから、今後は「低カロリー」「繊維源」といった宣伝も併せて

考えていこうと思っています。

現在は、今後商品として販売していくための足場固めとして、アンケートから得た消費者の意見をもとに、「海草」のいろいろな食べ方（からし醤油、酢みそ等）の検討を始め、都市部周辺への出荷を仮定したより良い長期保存技術の確立などに取り組んでいます。

5. 波及効果

このように誕生してまだ間もない婦人部ですが、当初の心配をよそに、『料理冊子』や『くろしお海草』といった、より広い地域の活性化につながる活動を通じて、各支所婦人部の壁を越えた一体感が感じられるようになりました。

また、部員一人一人を見ても、それぞれが自信を持って取り組むようになってきたため、創意工夫に溢れた意見が飛び交うようになりました。

漁協の合併により大きくステップアップできた私たち婦人部の活動が少しでも多くの方に賛同してもらえたらと思っています。

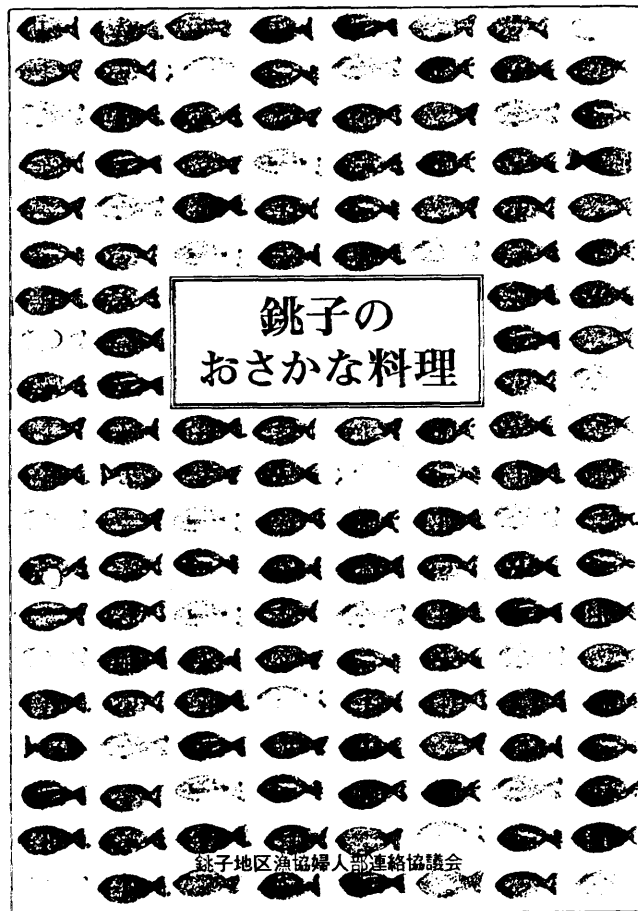
6. 今後の計画

今後は、料理冊子を消費者へ手渡しで配布するなど、手づくりの魚食普及を進めるとともに、『くろしお海草』については商品化に向けて万全な体制を整えていきたいと思っていますが、活動内容がレベルアップすればするほど、これまで表面化しなかった問題や、乗り越えなければならない壁がいくつも出てくることが予想されます。

部長の私としては家庭と両立させなければならない部員に大きな負担をかけるわけにはいかない一方、広域的な活動に人手が不可欠なことは言うまでもありません。

計画の構想を、夜、一人で考えていると、時には眠れなくなることもありますが、皆の笑顔と前向きな意欲で順風満帆な船出をした婦人部の真価が問われる、これからが正念場と気を引き締める毎日です。

最後になりますが、私たち婦人部の統合にあたり熱心な御指導をしていただいた関係機関の方々にはこの場を借りて御礼申し上げます。



さんま

秋の味覚、サンマは8月下旬から本格的な漁が始まります。解禁当初の漁場は北海道の東方海域、鮎子からもサンマを漁って出漁します。このさかなは光に集まる習性があるため、その習性を利用して、夜間、集魚灯で海面を照らし、集めた魚を網で獲ります。



(11月には鮎子沖でも漁獲されます。)

さんまのおろし方



- まず、腹を切り落とします。
- 次に腹下を斜めに切り落とすとして内臓を除き、水でよく洗います。



- 中骨の上に包丁をあてながら尾まで切ります。
- さらに裏返して中骨を下に置き、同じように中骨の上を尾まで切ります。



- 腹骨をそぎ取って3枚おろしの出来上がり。

さんま料理あれこれ

《さんまの包み揚げ》



【材料 (4人前)】

さんま	3尾
A 人参	1/4本
玉ねぎ	1/4個
味噌	大さじ1/2
B しお	小さじ1/2
C 醤油	1/2大匙
おろししょうが	少々
片栗粉	少々
ワンタンの皮	適量
揚げ油	適量
カラダネ	適量
アヒルマド	適量
はんぺん	適量

【作り方】

- ①. さんまは3枚おろしにして皮をとる。
 - ②. "A" をみじん切りにする。
 - ③. ①と②と"B" を混ぜて包丁でたく。
 - ④. ③に"C" を加えて混ぜ合わせる。
 - ⑤. ④をスプーンに1杯ずつ取って、ワンタンの皮で包み、油で揚げる。
 - ⑥. 季節の野菜といっしょに盛りつけ、ポン酢を添える。
- *⑥の段階で揚げるかわりに蒸せば、変わりシウマイとしてもいただけます。

《さんまの串焼き》



【材料 (4人前)】

さんま	4尾
長ねぎ	1本
しいたけ	1袋
ししとうがらし	8本
醤油	150cc
A ぶりん	150cc
ゆず	1/2个

【作り方】

- ①. さんまは3枚おろしにする。
- ②. 長ねぎは3cm位にそろえて切る。
- ③. "A" に①と②、しいたけ、ししとうがらしを入れる。
- ④. ③に、ゆずの皮としほり汁を加えて30分位漬けておく。
- ⑤. ④のさんまを半分切って丸め、野菜と交互に竹串に刺す。
- ⑥. アルミホイルに包んで焼く。

図2 「くろしお海草」商品ラベル

