

続・銚子のおさかなをみんなの食卓へ ～私たちの新しい挑戦～

銚子市漁業協同組合婦人部
副部長 堀井 多喜子

1. 地区と漁業の概要

銚子市の沖は、全国でも黒潮と親潮の会う好漁場なので、まき網や、沖合底曳網・延縄・曳縄・刺し網等といった多くの漁業が営まれている。

年間を通じて多種多様な魚が水揚げされているが、平成13年は、アジ、サバ、イワシの漁獲が順調だったことや、近年不漁だったサンマも水揚げされたことから、銚子漁港の水揚げ量は、全国1位になった。

2. 婦人部の組織及び運営

銚子市漁業協同組合婦人部は、平成8年に銚子市内の6漁協が合併したことに伴い、それまで単一漁協毎に組織されていた婦人部が平成9年に統合され、誕生した。

現在164名の部員で、住み良く豊かな漁村作りや、女性の社会的・経済的地位の向上を目指した活動を展開している。(図1)

千葉県には千葉県漁協婦人部連絡協議会があり、その下部組織として4つの地区協議会がある。そのうち銚子市漁協婦人部は、銚子市から匝瑳郡光町の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属しており、その活動にも積極的に参加している(図2)。

3. 実践活動選定の動機

平成7年から銚子地区漁協婦人部連絡協議会は、「銚子のおさかなをみんなの食卓へ」というキャッチフレーズで、地元の魚を紹介し魚食普及を図る活動を進めてきた。

また、銚子といえば、イワシといわれる位有名なので、銚子市漁協婦人部独自の活動として、地元から古くから伝わる「イワシのつみれ汁」を特に取り上げ、市の産業祭りの時や、日本一早い初日の出の時に、市民や市外のお客さんに配って、PRを進めてきたところである。

これらは一応成果をみたことから、次に私たちは、他にはない独自の特産品に取り組

もうとして何度も協議した。その結果、銚子地区でよく食べられているのに、ほとんど知られていない「海草」の生産販売に取り組んでいる。

また、時に大量に水揚げがあり、価格が大きく低下する魚を利用した「乾物作り」にも取り組んだので、これらのことを中心にして、報告する。

4. 実践活動状況及び成果

1) 地域特産品の販売・PR ～海草作り～

銚子で「海草」と呼んでいるのは、銚子の磯根で海士が採る、コトジツノマタという紅藻を水炊きして、寒天状に固めたものである。

地元の各家庭では、この寒天状に固まったものを、包丁で角切りにし、カツオ節や刻んだネギをのせ、醤油をかけて食べている（写真1）。

スーパーでも売られているが、婦人部ならではの独自性を出すために、海草の割合を増やしたり、炊く時間を工夫したりすることで、海草の香り、風味を活かしつつ、更にコリコリした食感が楽しめるような「海草」を作った。

ただ痛みやすいため毎年10月～3月のみであるが、合計1万個程度を製造している。

これを「くろしお海草」と名付け、漁協直販所や産業祭りで販売している（写真2）が、好評のためすぐ売り切れてしまう状況である。

2). 新たな特産品を目指して ～大量にあがる魚の有効利用～

「くろしお海草」が一定の成果を得たことから、新しく婦人部の特産品を作れないかと考えていた。

そんな時、平成12年の冬に、底曳網でウマヅラハギが大量に漁獲されたが、非常に安い値段となってしまった。この魚は、白身であっさりしているので、煮ても、鍋物の具にしてもおいしいため、何とか付加価値をつける方法がないかとみんなで考えたところ、ある部員から、千葉県の千倉で作られている「カワハギの干物」を銚子でも作ってみたらどうかという提案があった。

そこで、千葉県水産研究センターの流通加工研究室銚子分室に依頼して、作り方を教えてもらった（図3、写真3、4）。

できあがったものを婦人部で試食したところ、作りたてのためか、市販品よりもずっとおいしく感じた。

また、この実習で白身で油の少ない魚なら、同じ方法で乾物を作ることが出来ることを教えてもらった。

銚子の底曳網では、小型のホウボウが大量に水揚げされるが安いので、これを材料に使えるのではと考え、試作をしてみたところ、カワハギと遜色ないものができた。ただ

ホウボウはカワハギよりも身が厚いため、延ばすときに注意する必要があり改良の余地は残っている。

そこで、10月末に銚子漁港で行われた銚子市産業祭りで、カワハギとホウボウの乾物を出品し、試食とアンケートを行った（写真5）。

おいしいという意見が圧倒的に多く好評であった（図4）ため、これからも製品化に向けて、努力していきたいと考えている。

5. 波及効果

「くろしお海草」は、今では生産してもすぐに売り切れてしまうという状態で、婦人部活動の中核として定着している。

この製造にあたっては、大勢の部員の共同作業が必要なことから、部員同士の一体感がより深まった。そのため合併前には知らなかった他地区の状況も分かるようになったし、女性の漁村における役割の重要性も十分に認識できるようになった。

また、今回新たに取り組んだ「乾物作り」については、ホウボウといった、銚子独自の魚を利用して、まったく新しい特産品を作ることができる可能性が開けてきた。

こうした活動について、少しでも多くの人たちに賛同してもらえたらと、思っている。

6. 今後の計画

「くろしお海草」は、これからはもっと生産回数や生産量を増やしていき、銚子地区のみでなく、県内一円に広めていきたいと考えている。

一方「乾物作り」については、取り組みを始めたばかりなので、今後、味付けや、製造機械の確保といった、やらなければならない事が、まだいくつもある。

しかし婦人部の中でもこれまで以上によく話し合い、一つずつ解決を図って新たな特産品として作っていきたい。

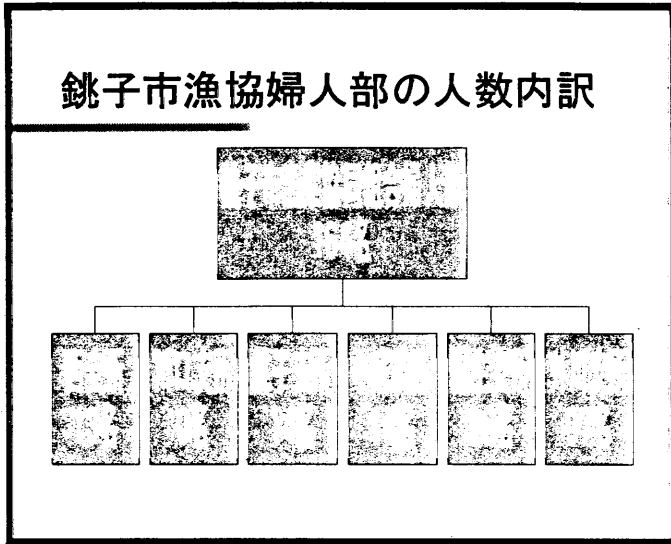


図1 婦人部内訳



図2 地域図

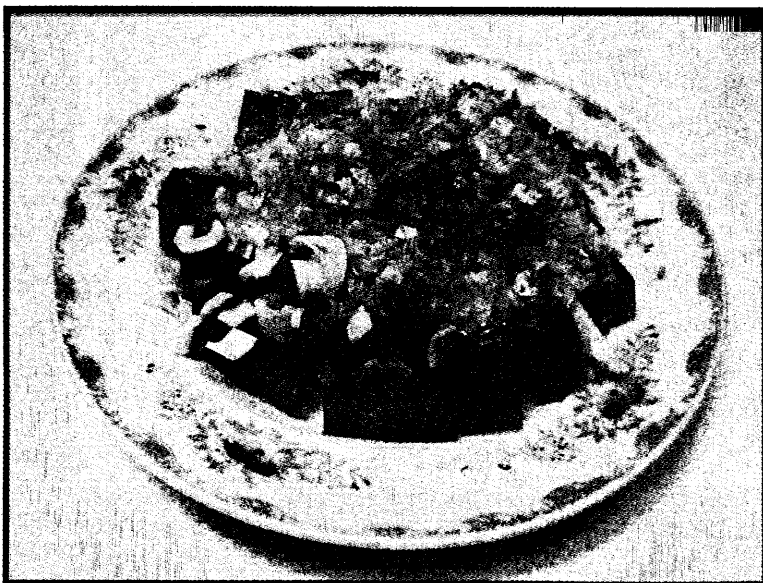


写真1 海草 食べ方

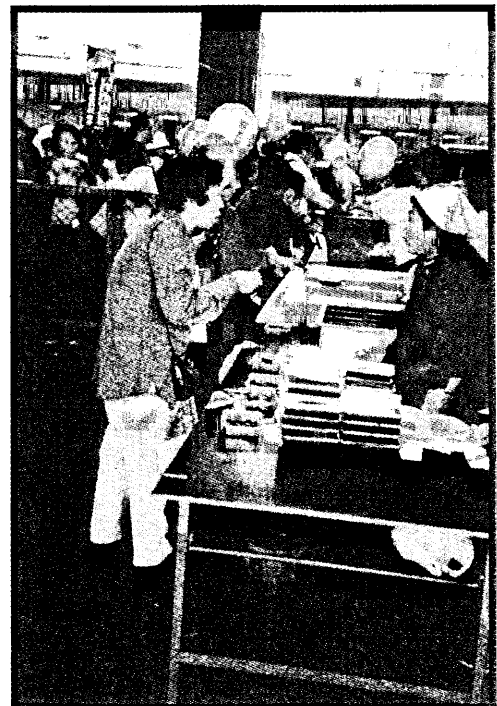


写真2 くろしお海草販売

乾物の作り方

- 1) 3枚おろし
- 2) 水洗い
- 3) 味付け
- 4) 乾燥
- 5) あぶり
- 6) 身ののぼし

図3 乾物の作り方



写真3 乾物実習
(3枚おろし)



写真4 乾物実習
(身を延ばす)



写真5 アンケート

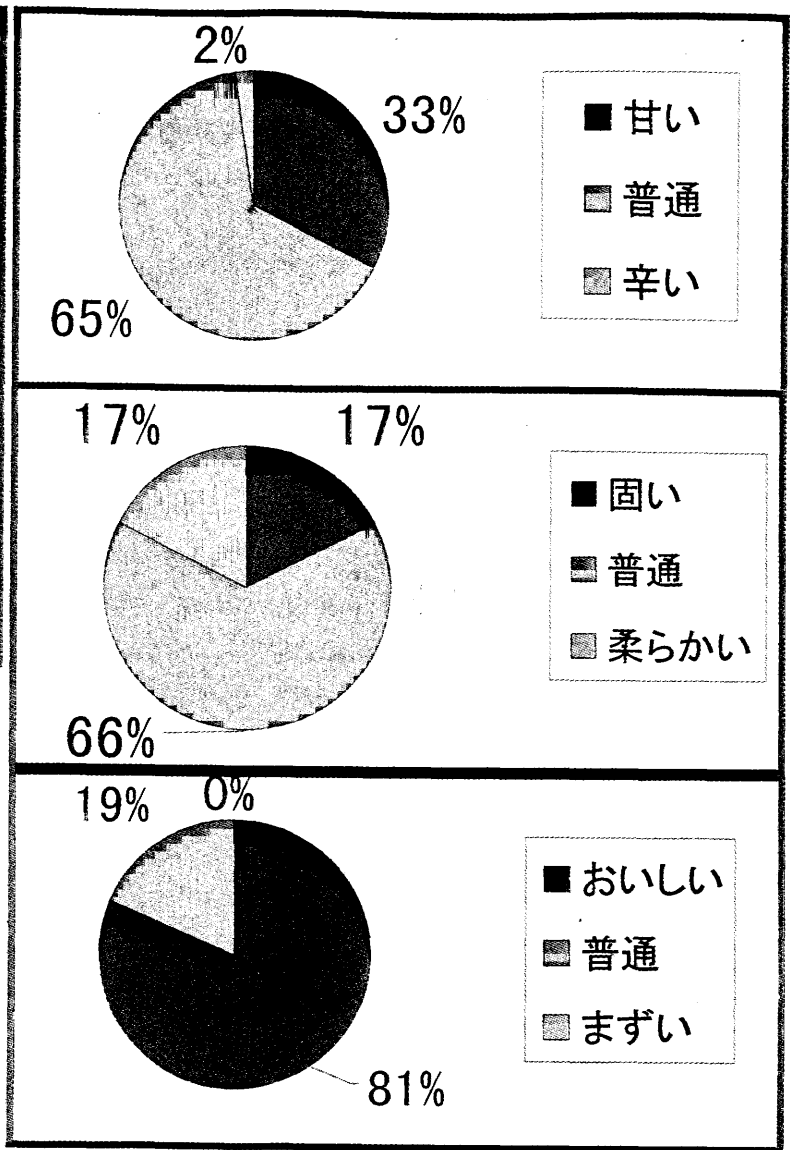


図4 アンケート結果

〔 上 味
真ん中 食感
下 総合 〕