

アイデアいろいろ浜のおっちゃん料理

—地域住民に魚食普及を—

飯野漁協婦人部

部長 島倉喜美子

1. 地域の概要

富山県は本州中部の日本海側に位置する。河川の多い富山県には、明治時代以降数多くの水力発電所が建設された。この豊富な電力と工業用水を背景にし、企業誘致が盛んに行われ、日本海側で有数な工業県になっている。

私達の住む入善町は、富山県海岸域の東部に位置し、北アルプスに源を発する清流の黒部川が作り出した扇状地に広がっている。この扇状地は農業地帯になっており、豊富な雪どけ水を利用し、コシヒカリ米や入善ジャンボスイカ、チューリップ、イチゴなどを作っている。また、入善町には、豊富な工業用水を利用する大工場が多く立地しており、町人口の25%が製造業に従事している。

飯野漁協がある芦崎地区は、入善町の西端にあり、黒部川の河口付近に位置している。地下水が勢い良く地上に湧きだす自噴水が多くみられ、扇状地湧水公苑などの整備により、地域の人々に親しまれている。芦崎地区にある入善漁港は、入善町唯一の漁港であり、近年さわやか海岸等の整備により多くの人々が訪れるようになってきた。このさわやか海岸では、階段式護岸、テラス、護岸壁画などにより親しみのもてる環境作りを進めている。漁港周辺はいわゆる漁村というものを形成していた地域であったが、近年は漁業に従事していない会社勤め人も多く住んでいる。また、周辺農村のほとんどの農家は、会社勤め人がいる兼業農家である。

2. 漁業の概要

水産資源に恵まれ、定置網など沿岸漁業が盛んであり、天然ブリ、アジなどの多くの魚が水揚げされている。主な漁業種類は、定置網1ヶ統に刺網、ごち網、かご網、地曳網である。これらの漁業種類の小型漁船8隻で年間水揚げ高は1億4千万円余りである。

昔から北洋漁場を開拓してきた歴史があり、今でも北洋サケマス4隻、中型イカ釣3隻、遠洋マグロ10隻、近海マグロ1隻等の大型遠洋漁船で、年間約45億円の水揚げ金額となる。

3. 研究グループの組織と運営

当婦人部は北洋サケマス船乗組員のおっちゃんを中心として、昭和44年に総勢216名で発足した。その後、遠洋漁業を取り巻く環境の大きな変化や沿岸漁業の衰退と共に、漁師が年々減少し、今では漁師のおっちゃんと呼べるのは部員数130名のうち70名ほどとなった。

活動費は会費と漁協からの助成金などで賅っている。部長と副部長他16名の役員を中心に活動を進めている。

4. 研究・実践活動課題選定の動機

私達の芦崎地区では、漁師が魚を自家消費用に持ち帰る「まかないの魚」を、近所や親類などにあげたり、またもらったりすることが多かった。このため、各家庭では、丸一尾の魚をまな板にのせて、毎日のように調理していた。ところが、漁師の数が年々減少していくにつれて、そのような習慣も減り、丸一尾の魚を調理する機会も少なくなってきた。

そして、魚屋さんやスーパーでさばかれた魚を調理することが多くなり、たまに丸一尾の魚をもらった時に、どうやってさばいていいのかわからない奥さんが多くなってきた。そのような状況から、このままでは漁師村といわれた芦崎地区で、魚をあまり食べなくなるのではないかという危機感を、私達婦人部員は持ち始めた。

5. 研究・実践活動状況及び効果

【魚のさばき方教室】

平成2年に、まずは手始めに丸一尾の魚をさばいてみようということを話し合い、地元の魚屋さんを講師として、『魚のさばき方教室』を開催した。丸一尾の魚を、初めてさわる新米奥さんも多数参加した。ベテランおっかちゃんは、慣れない手つきの新米奥さんに「がんばらしゃい、さかなっちゃん、おっかなないがやよ」などと励ましながら、自分たちも一緒になって魚（フクラギ、スルメイカ）のさばき方を学んだ。

そうやって苦心のすえさばかれた魚は、プロの魚屋さんの手を少々借りながらも、おいしそうな刺身とにぎり寿司になった。それらを食べながらの反省会では、参加した奥さん同士がそれぞれの腕前をほめあうなどして、会話が弾んだ。

この『魚のさばき方教室』は平成5年まで毎年開催し、40～70名の参加者であった。若い奥さん方も、一度ではなかなか身につかないことが、2度3度と回を重ねることで、腕前はかなり上達していった。

【料理講習会】

平成5年には、「芦崎地区で昔ながらの魚を使った料理を教えてもらいたい」と、若い奥さん方からのリクエストがあった料理『ひね寿し』をつくってみた。『ひね寿し』とは、かぶとサケの身を薄く切ってこうじとつけこむ、いわゆる『かぶら寿し』といわれている料理である。昔から芦崎地区では『ひね寿し』と呼ばれ、どこの家庭でも作られていたものである。

芦崎地区のなかでもおいしい『ひね寿し』を作るという評判のおばあちゃんを料理講習会の講師にお願いした。開催してみると、年代もさまざまな部員が多数参加した。そこで教わった『ひね寿し』を、婦人部の総会にもてなしの一品として出したところ、部員たちに大評判となった。これを機会に他の部員にも『ひね寿し』が再び見直されたようである。

このような機会を重ねていくうちに、参加した若い奥さん方が、これまで以上に食卓にさまざまな魚料理を出そうと意識するようになった。役員会でも「もっといろいろな魚を使った料理の講習会を開催して魚食普及に努めよう」などの意見が活発となり、自分にできるものから魚料理に挑戦したいとの意欲が出始めるようになった。

そんな若い奥さん方からのリクエストによって、平成6年には、子供になじみやすい魚料理ということで、『魚のすり身ハンバーグと魚のすり身揚げ』を作ってみた。これは、私たちが、魚屋さんや学校給食の調理師さんなどと一緒に話し合い、簡単に調理でき、栄養面を考え、子供も食べやすいように色どりもよくして作った料理である。作り方はいたって簡単で、魚（ニギス）の

すり身に冷凍食品のミックスベジタブルをまぜ込みハンバーグのようにフライパンで焼けば『魚のすり身ハンバーグ』になり、そのまま揚げれば『魚のすり身揚げ』が完成する。さらに、ソースは、ケチャップ味や中華風など何種類か用意していろいろな味を楽しめるようにした。いくつかのソースをつけて食べてみたところとてもおいしく、また魚臭さも無いことから小さい子供さんにぴったりで、とても簡単で栄養価も満点な魚料理であるという評価であった。

平成9年には、秋になると黒部川にのぼってくるサケを使った『さっぱりシチュー』や、ひじきをまぜた大人向けの『和風とうふハンバーグ』を作ってみた。参加した部員から「シチューに味噌を少々入れるとサケのくさみが気にならない」などのちょっとした知恵も出されるようになってきた。

平成10年には、さんまのさばき方教室をやり、『さんまのかばやき』やチーズとシソの葉を丸めて揚げた『さんまの揚げ物』に取り組んだ。自分たちのアイデアを出し合いながらの継続して行った魚料理講習会が、芦崎地区の奥さん方に大好評となっていた。

【イベントでの魚食普及活動】

平成7年から入善漁港で『入善みなとまつり』が新たに開催されることとなった。それまで婦人部が取り組んできた魚食普及のまたとないチャンスと、部員全員が多いに盛り上がり、参加することを決めた。この年には、カニ、サケ、魚のすり身、野菜などがたっぷり入った『大漁鍋』をまつりに来て下さった方に無料でふるまった。8月の暑い盛りではあったが、大行列ができ、子供からお年寄りまでおいしそうに食べてもらった。まつりを盛り上げるという形の奉仕活動であったが、大勢の住民が来られ、大いに魚食普及に努めることが出来てうれしかった。

平成8年にはもう一度『大漁鍋』を作り、さらに、以前に婦人部で試行錯誤のうえ作り上げた『魚のすり身揚げ』を売る出店を出し、1年目以上に積極的に参加することになった。『魚のすり身揚げ』を手軽に買ってもらえるよう努力し、材料費のみの値段の一皿100円で売り出した。すると、100皿用意したものが、1時間ほどで売り切れとなるほどの大盛況であった。さらに、その場で食べた方から、おいしいので作り方を教えてほしいなどと質問を受け、お客さんの反応がストレートに伝わってきて、忙しいけれどもやりがいのあった一日であった。

平成9年には『大漁鍋』と200皿用意した『魚のすり身揚げ』に、さらに一品増やしたいと話合った。当時は0-157の騒ぎがあり食中毒への配慮から、なるべく当日の限られた時間で準備できるメニューで人気でそうなものはないかと検討した。部員が集まって知恵をしぼり、試作と試食会を繰り返した結果、白身魚（冷凍の赤魚）をカラ揚げしたものをご飯にのせてカレーをかける、カツカレーならぬ『白身魚のカラ揚げカレー』を売ることになった。当日は暑い日にもかかわらず、さわやかな潮風にのったにおいに誘われ、用意した200食分がわずか2時間足らずで完売となった。揚げた魚のカリカリとした歯ごたえに「えーっ、魚のカレー、私魚ざらいながら」といいながらもペロリとたいらげる子供や、「今度、私も作ってみようかしら」といいながら食べている若い奥さん方の声を数多く聞いた。自分たちが工夫したカレーを多くの人に悦んで食べてもらい、炎天下での疲れが吹き飛ばすほどの、すがすがしい充実感が私達部員全員に残った。

平成10年には前年までの成功を受けて、同じメニューで参加した。活動の焦点をしぼりかねていた頃にひらいた魚のさばきかた教室をきっかけに、毎年少しずつ段階をふんで、魚食普及に努めてきた。その結果、魚を敬遠せずに、より積極的に調理する部員が増えてきたことは、大変

うれしいことであると思っている。

6. 波及効果

芦崎地区では漁業者が少なくなって、両親ともに会社勤めの家庭が多くなるにつれて、婦人部の交流も薄くなってきた。このようなときに、この浜と魚を見直した魚食普及の小さな活動が共通の話題となり、人と人との交流の大切さを個々に感じるようにもなった。

また、魚食普及の他にも、地区壮年会と協力した漁港清掃やお花見などの行事、子供と一緒に楽しめるケーキ作りや、家族で参加できる健康体操の集まりなども行い、地域のいろいろな人たちの交流に役立つような取組みもしてきた。

年に一度の総会や日帰りのバス旅行にも、部員誘い合わせての参加者が年々増えている。それらの行事があるときにはかかさず、海を守るわかしお洗剤の利用推進を呼びかけている。この呼びかけ運動は、簡単に理解してもらえないので、ビデオでの学習会や試供品の配布によって、確実に利用者を増やしていきたいと考えている。

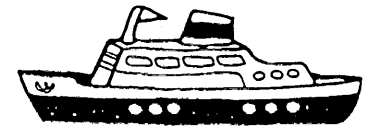
7. 今後の課題

漁師の減少により、漁師のおっちゃんも減っていくことは現実であり、地域社会において漁業への関心が薄れていくことにブレーキをかけることは難しい。他の地区から嫁いできた部員のなかには、魚をさばくどころか魚に触れることすら出来ない人も多いのが現実である。さらに、この地区ではほとんどが共稼ぎ家庭で、食事を作る時間も限られてしまう。このような家庭では、刺身や焼魚などの魚屋で買ってすぐに食べられる食品が多く利用されている。このような現状のなかで、丸一尾の魚をさばけることも大切であるが、魚の加工済み材料などを使って簡単にでき、これまで以上に子供たちにも喜んで食べてもらえるように、自分たちで工夫した料理をいくつも創作したい。これらを部員だけでなく、地域住民に広め、今後の魚食普及としていきたいと思う。

おっちゃんが命がけで捕ってきた魚を、1尾も無駄にすることなく地域住民においしく食べてもらうために、今後とも努力していきたいと思う。また、漁業資源や漁場環境を守るための活動をしている漁協とも連携・協力をもって活動していきたいと考えている。

入善港まつり

★遊びに来られた方には、入善ジャンボスイカが当たるお楽しみ抽選会もあります。



海上遊覧 参加者募集

1回目・2回目・3回目・4回目 海上遊覧

10:00~10:30(定員90名) 12:00~12:30(定員90名)
11:00~11:30(定員90名) 13:00~13:30(定員90名)

- ▶参加対象 小学生以上(小学生は保護者の参加同意が必要です)
- ▶乗船人員 360名(応募者多数の場合は抽選。ハガキでお知らせします)
- ▶参加費 100円
- ▶申し込み方法 下記の申込書に記入の上、往復ハガキに貼付して下さい。
- ▶申し込み・お問合わせ ☎72-1100(内線317) 千939-0693 下新川郡入善町農林水産課 入善港まつり実行委員会
- ▶締切 7月10日(金) 必着

※天候により中止する場合がありますのでご了承下さい。

.....キリトリ線.....

*ハガキの裏面に貼って下さい。

海上遊覧申込書

氏名	男・女		
年齢	小学	年生	
住所	☐ -		
乗船希望	1回目	2回目	3回目 4回目

〈保護者参加同意書〉

●この体験乗船に参加することに同意致します。

申込年月日 年 月 日

保護者名 印

住所 入善町 ☐ -

乗船希望 乗る 乗らない

7月20日(月) (海の日)
〈9:00→14:00〉

入善港にぎわい広場にて

宝さがし〈10:00~〉

魚釣り大会
(釣り具、えさを各自持参して下さい)
〈10:00~13:00〉

アブラゲッチョ
わんぱく釣り大会
〈11:30~〉(釣具はいりません)

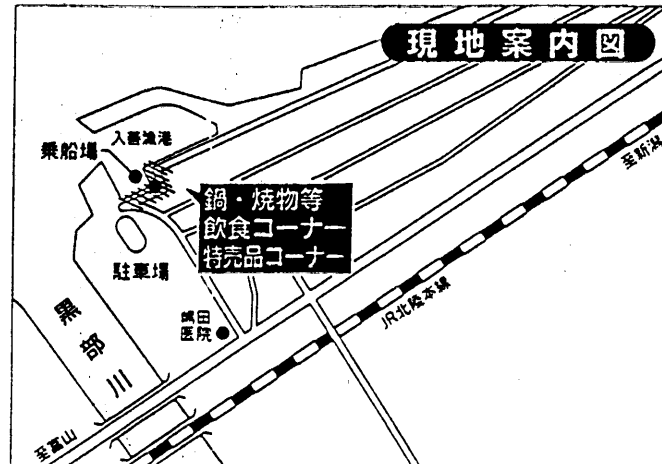
郷土芸能
●東狐獅子舞 〈10:30~〉
●新屋住吉太鼓 〈11:00~〉

景品
盛りだくさん!

飲食コーナー
大漁鍋コーナー(100円)
鮮魚特売コーナー

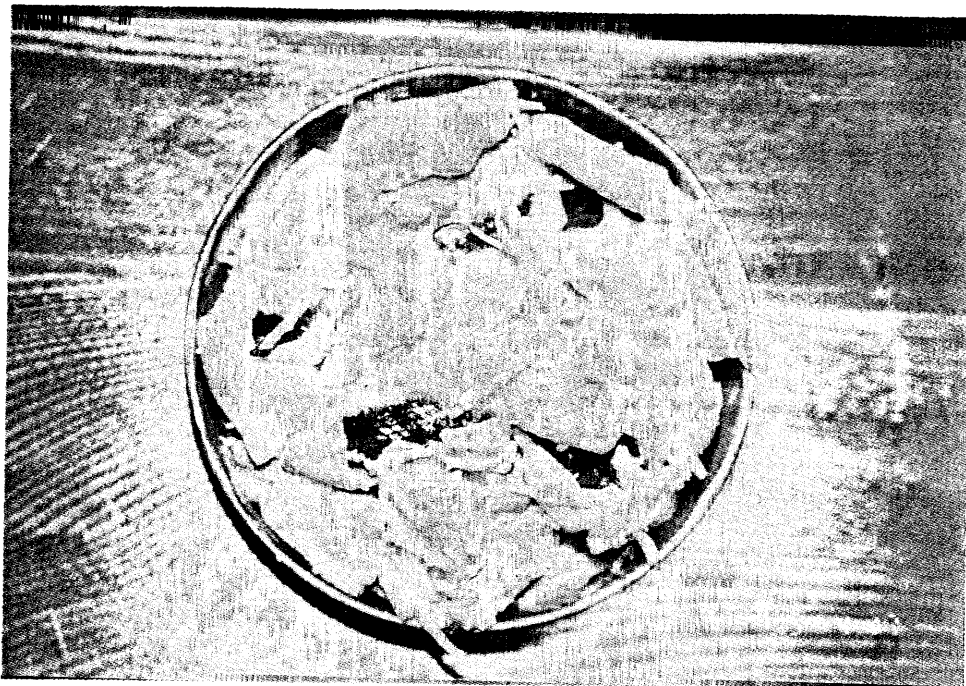


海上遊覧
〈10:00~10:30〉
〈11:00~11:30〉
〈12:00~12:30〉
〈13:00~13:30〉

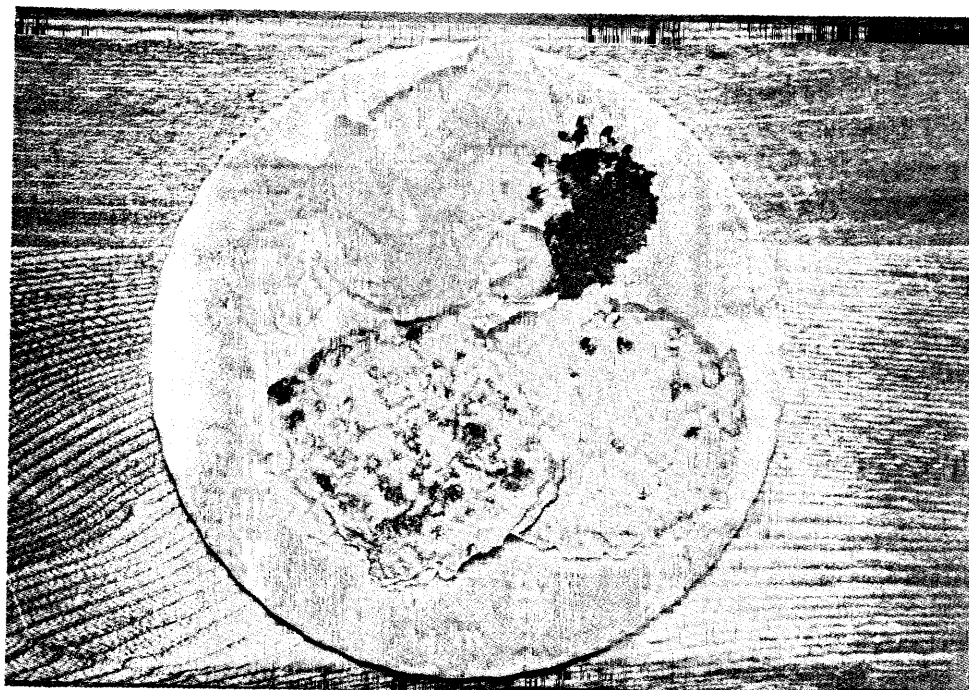


主催 入善港まつり実行委員会

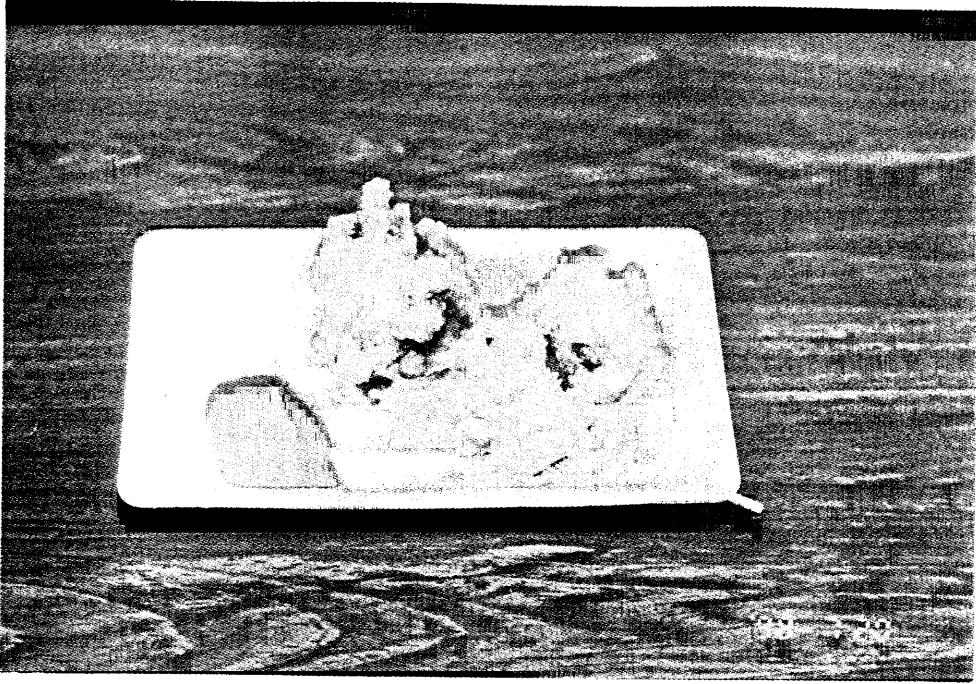
後援 入善町・富山県漁業協同組合連合会・富山県漁港協会・富山県信用漁業協同組合連合会 協賛 飯野漁業協同組合・吉原漁業協同組合・横山漁業協同組合・入善町漁業協同組合・入善町漁業協会・入善町漁業協会・入善町漁業協会・入善町漁業協会・入善町漁業協会・入善町漁業協会・入善町漁業協会・入善町漁業協会



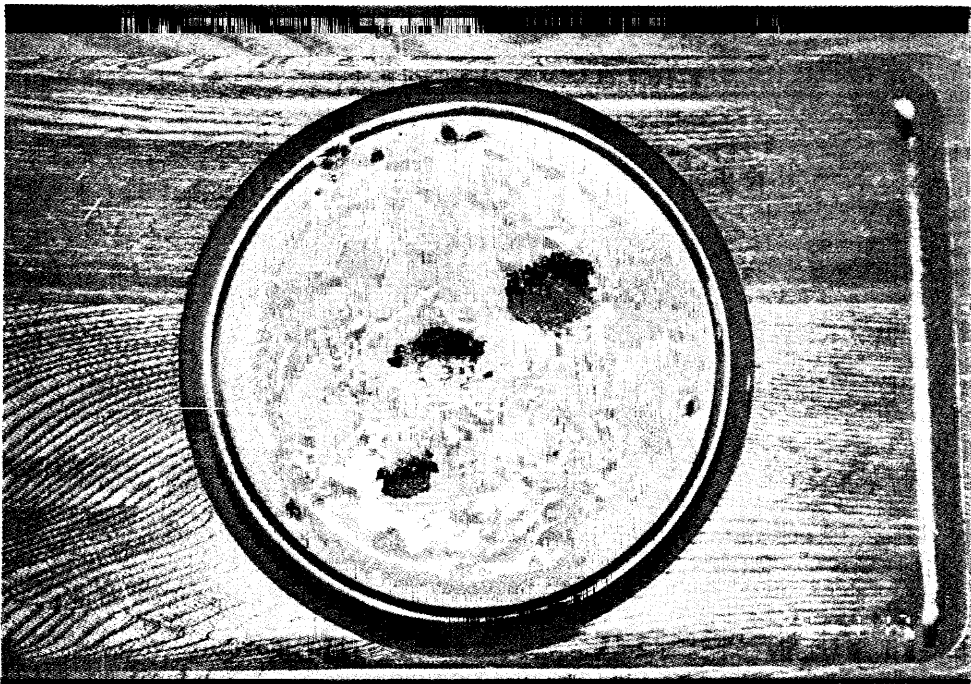
ひね 寿し



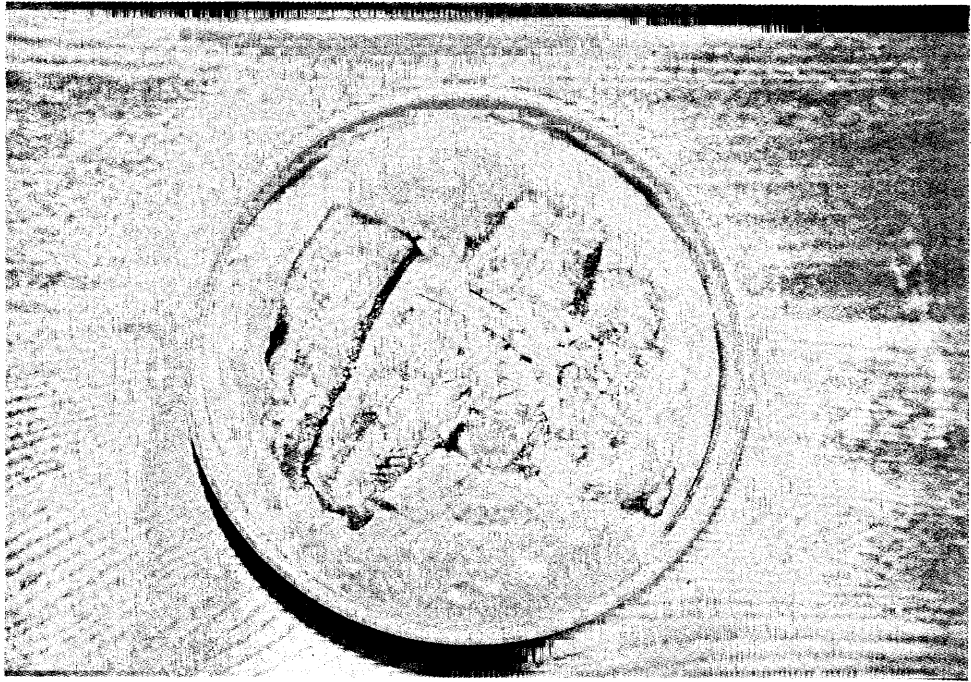
ニギスのすり身ハンバーグ



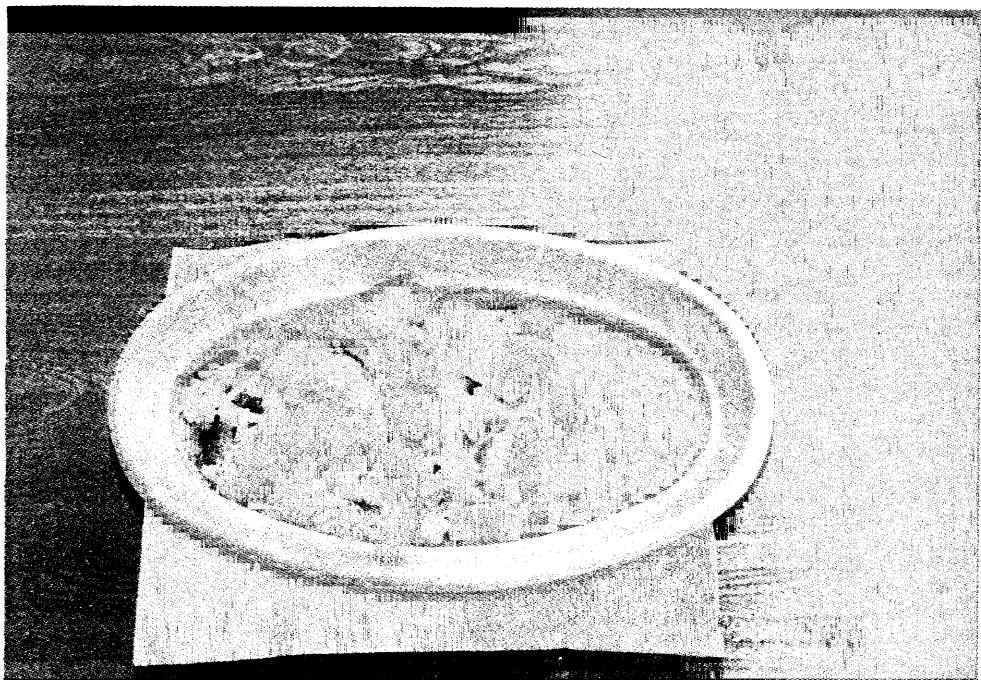
ニギスのすり身揚げ



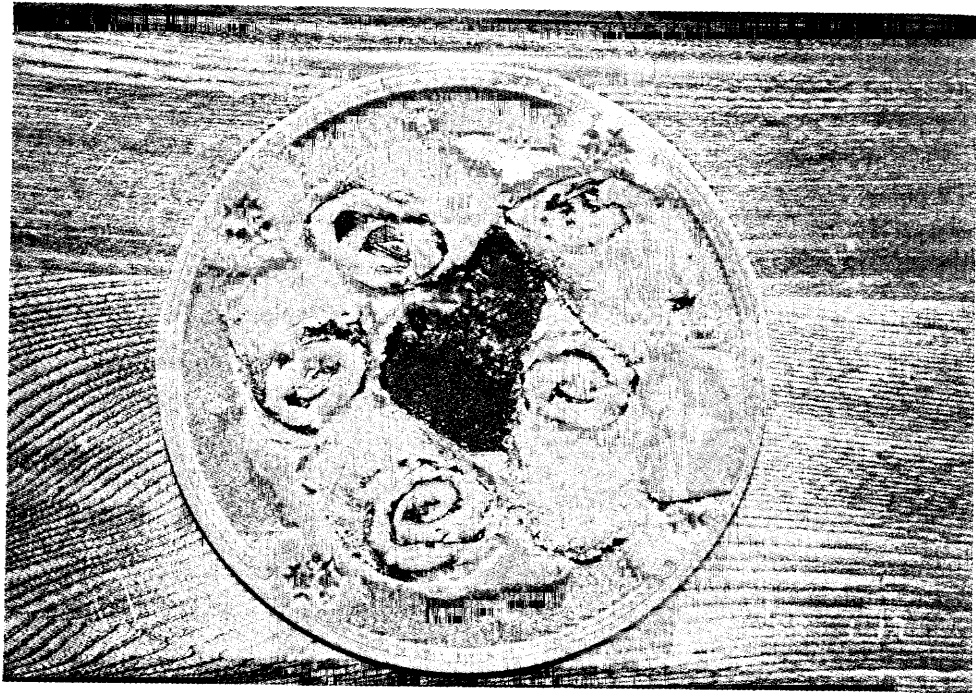
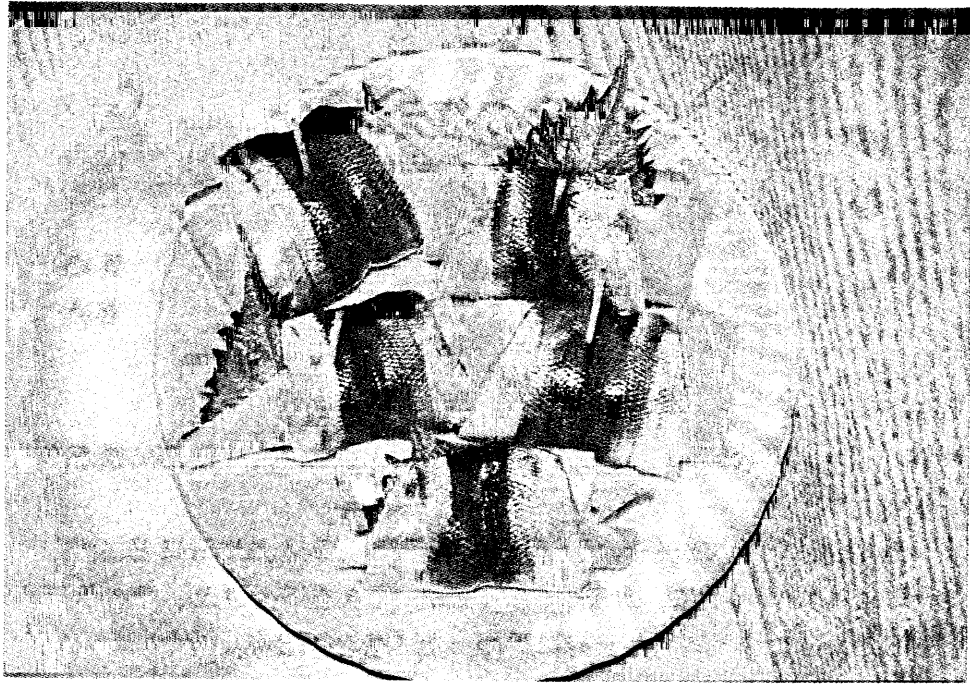
さっぱりシチュー



さんまの蒲焼



白身魚のから揚げカレー



さんまとチーズとしそのロール揚げ