

「浜が支える魚食普及」 ～私たちの思いを込めて～

古江漁業協同組合女性部
部長 中森 末子

1. 地域の概要

私たちが生活する三重県尾鷲市古江町は、尾鷲市の南部、熊野灘に面した賀田湾のほぼ中央にあり（図1）、昨年7月に世界遺産登録された“熊野古道”の三木峠と羽後峠の麓に位置する漁村である（写真1）。地区の人口は600人で、その38%が漁業関係の仕事に従事している。

私たちの家は急な斜面に建っており、毎日きつい坂道を登らなくてはならない。このため、どの家庭にも「背負いかご」という竹で編んだ“かご”がある。この“かご”は斜面の急なこの町で暮らす私たちにとって、なくてはならないものである。

2. 漁業の概要

私たちの町では昔遠洋カツオ・マグロ漁業がとても盛んであったが、漁業情勢の変化により減船や倒産が相次ぎ、現在、大型の漁船は一隻もない。現在、主要な漁業となっているのは定置網と養殖である。定置網では主にアジ・カマス・イワシなどが漁獲され、養殖では主にマダイが生産されている。漁業種類別金額をみると、約70%を養殖が占めている（図2）。

3. 研究グループの組織と運営

古江漁協女性部の部員数は、現在81名である。私たち女性部は、部長・副部長・監事の3役と古江町を8地区に分けた各地区の代表者1名の合計11名で構成されている。活動・運営については、3役による“役員会”と、役員全員による“拡大役員会”を開催し、具体的な実践活動を協議・検討したうえで、全員で活動している。

女性部の主な活動は、（1）環境保全運動、（2）組合事業への協力、（3）魚食普及活動などである。今回の発表では、特に、私たちが力を入れている“魚食普及活動”について、私自身の魚食普及への思いも踏まえてお話したい。

4. 研究・実践活動課題選定の動機

①学校給食の現状

私は、地元の古江幼稚園・小学校で25年間給食を作ってきた。子供たちに喜んでもらえるこの仕事は料理好きの私にとって、大変やりがいのあるものである。

ところで、学校給食で子供たちはどの程度魚を食べる機会があるのだろうか。尾鷲市内の小学校では、魚が出される日は、月に1～2日程度で、全く出されない月もある。このように魚が敬遠される理由は、（1）昼までに配食しなければならないなかで、調理に手間

がかかること、(2)一食あたり180円以内でメニューを考えなければならないこと、(3)骨があるため、安全面での不安が残ることなどが考えられる(図3)。

また、こうした現状のなか、月に数回しか出されない給食の魚は、サケやマグロで、地元で獲れた魚はほとんど使用されていない。

さらに、子供たちはどちらかと言えば魚が苦手なようである。喜ぶと思って出した魚の料理に全く手がつけられることなく“残り物”として戻ってくるのは、調理するものにとって、本当に辛く悲しいことである。

私は、調理師として学校に勤める傍ら女性部としても活動していたので、「子供たちに魚を食べてもらうにはどうしたら良いのか」をよく考えるようになった。また、子供たちの魚離れが進むなかで、女性部全体でも「地元の子供たちに、地元で獲れる魚の美味しさを伝えたい」との思いを持つようになっていった。

②お魚料理教室

私たち女性部が魚食普及活動を始めるきっかけとなったのは、三重県水産物消費拡大促進協議会主催の“お魚料理教室”であった。料理教室では先生から「ブリの蒸し煮」と「イカの袋煮」などを教えて頂いた(図4)。

以前から私たちは、魚食普及活動をしたいと思っていたが、具体的な方法については分からない部分が多かった。しかし、この料理教室に参加することにより“料理の方法”だけではなく“魚食普及の方法”も学ぶことが出来たのである。「私たちにも出来るのではないか」という機運が一気に高まった。

5. 研究・実践活動状況及び成果(効果)

①定置網で獲れたイワシを使ってイワシハンバーグ

ついに、私たちの思いを実践する時がやって来た。

地元の魚を子供たちへ食べさせたいとの考えから、定置網で獲れた旬のイワシを使って料理することにした。対象としたのは地区の小学生である。この時、私は、学校給食での出来事をふと思い出した。昔、魚のすり身を出したところほとんど残ったのだが、同じものをフライにして出すと、何と！残さずに全てきれいに食べてくれたのである。子供が苦手・嫌いな魚でも、工夫しだいで好きなものに変えることを知った。そこで、子供たちに人気のあるハンバーグを、イワシで作ることにしたのである(写真2)。ハンバーグは子供たち自身に形を整えてもらうようにしたところ、なかにはソーセージやバナナの形にしたり、キュウリやニンジンで顔を作る子供も見られた。自分たち手作りのオリジナル“ハンバーグ”が焼き上がると、どの子も満面の笑みを見せて小さな口に大きなハンバーグを頬張っていた。学校の先生は「こんなに喜んでいて子供の姿を見たことがない。また、よろしくお願いします」と言ってくれた。この料理教室が大変好評であったので、今後も続けていくこととなった。

②地元の養殖マダイを使用して郷土料理

次の料理教室では、地元の養殖マダイを使用することにした。古江では、祝いの場でマダイを食べる習慣があるが、最近はずたれ気味である。このため、次世代を担う子供たちに郷土料理を伝えたいとの思いで料理教室をおこなった。

今回の料理教室は、驚きの連続であった。まず、子供たちはマダイの大きさを見てビックリ。「こんな大きなマダイ見たことない」と、大きな目を丸々させていた。

そして、次は私たちがビックリ。包丁を持つのが初めてという子供もおり、きちんとできるか不安であったが、マンツーマンで魚のさばきを教えたところ、上達ぶりはとても早く、私たちに驚かせてくれた。さながら“小さな板前さん”のように凛々しく映った（写真3）。

最後は、味わってビックリ。子供たちは普段なかなか食べることが出来ない「鯛づくしの郷土料理」を本当に美味しそうに味わっていた。あちらこちらから、「おかわり〜」の大合唱が聞こえてきたのである。

③干物づくり

さらに、地区外にも魚食普及する機会が訪れた。古江小学校が奈良県の上北山小学校とおこなっている交歓学習会に女性部が一役買うことになったのである。今回は、山の子、山のお母さんが魚食普及の対象である。

私たちは、漁村ならではの体験をと思い“干物づくり”を計画した。干物用の魚はマアジ、カマス、キンメダイで、これらを手や包丁で開き特製のタレにつけ込んで干してもらった。始めは、「包丁が怖い〜」、「魚触るのがいや〜」という子供たちも見られたが、次第に、皆、夢中で干物づくりに取り組んでいた。干物を並べている皆さんの嬉しそうな笑顔を見ながら、こちらも満足感でいっぱいになった（写真4）。

6. 波及効果

私たちの魚食普及活動を通して、いろいろな嬉しい声が届くようになった。あるお母さんは、「私がスーパーで購入した魚をさばこうとすると、『お母さん、僕がさばくよ！！』と、これまで包丁を持ったことがない子供が手伝ってくれたんです」と嬉しそうに語ってくれた。また、別のお母さんは、「今まで魚が嫌いで食べさようとするとう逃げ回っていた子が、魚を食べるようになりました」と感謝の言葉を述べてくれた。また、その他にも「親子で料理することの楽しさを改めて知ることが出来ました。」「料理を子供に教えるためには、自分をもっと勉強しなくては」などといった前向きな意見が多数寄せられた。

7. 今後の課題や計画と問題点

最後に、私たち女性部は“背負いかご”のような、なくてはならない存在であり続けたいと思う。魚食普及活動を通して、子供たちやお母さんたちが、私たちを必要としていることを痛切に感じた。予想していた以上にこの魚食普及活動の影響は大きく、立派に浜を支えているとの満足感を私たちも得ることが出来たのである。今後も、古江の浜から魚食普及活動できる場所を積極的に見つけて、古江漁協女性部全員で頑張っていきたいと思う。そして、漁業関係者がそれぞれの立場でおこなう小さな魚食普及の波が、やがては大きな波となり、必ずや水産業全体を支えるものになると確信している。



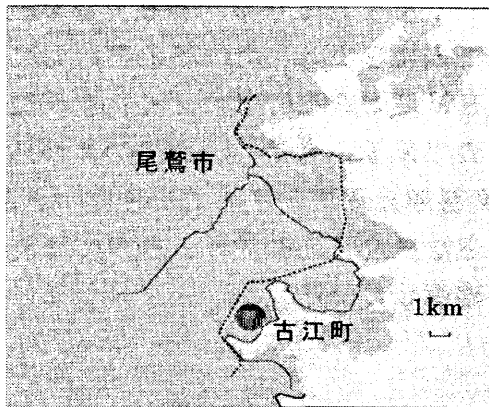


図1 古江町の位置

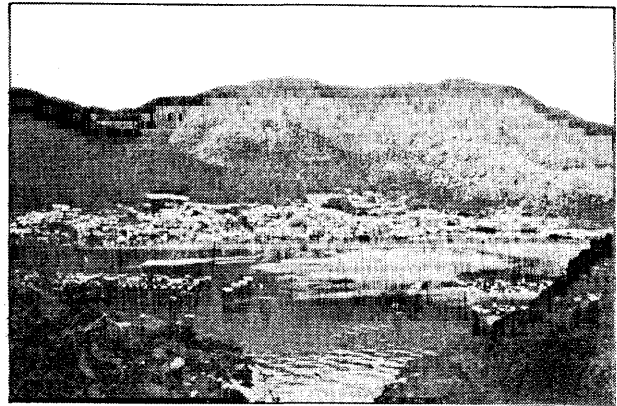


写真1 古江町の風景

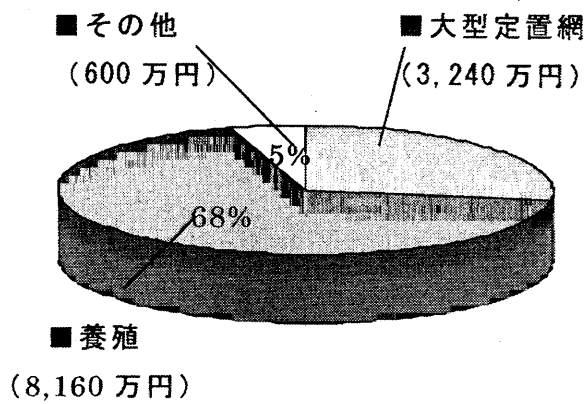


図2 平成15年度漁業種類別金額
※その他は、刺網、一本釣り



図3 学校給食の現状



図4 魚食普及活動のきっかけ



写真2 イワシハンバーグづくりの様子



写真3 マダイの郷土料理づくりの様子



写真4 干物づくりの様子

魚食普及活動のポイント

- その1: 人気メニューを魚でアレンジしよう
- その2: 郷土料理を伝えよう
- その3: 海で山でも魚食普及しよう
- その4: “つくる楽しみ”は“食べる美味しさ”
- その5: 親子で料理を楽しもう

