

外国人技能実習生とともに取り組む地域活性化！ —雲仙市インドネシア料理研究会 始動—

株式会社天洋丸（橘湾東部漁業協同組合所属）

竹下 敦子

フェリ・アイシン・クリストファー

ムジ・ハルトノ

1. 地域の概要



長崎県雲仙市は島原半島の北西部に位置し、北岸は有明海、西岸は橘湾に面している。日本で最初に国立公園として指定された雲仙、夕日の美しい小浜温泉を有し、観光地としても有名である。雲仙市の一番端にあるのが、私たちが住む南串山町。特産品は煮干し、ジャガイモ、レタスで一次産業が主体で、自然豊かで景観が美しいところである。

2. 漁業の概要

所属している橘湾東部漁協の平成29年度末の漁協組合員は、正116人、准314人、合計430人。昨年の水揚げは鮮魚海藻類で1,099トン、煮干し等加工品が369トンであった。沿岸漁業については、橘湾内を操業区域とする中型まき網、敷網などイワシ漁が水揚げの多くを占めている。また、ハマチ、ヒラスなどの養殖業も盛んに行われている。さらに、カジキ等流し網や沖合固定式刺し網、さらにはサンマ棒受け網などの沖合漁業も行っている経営体もいる。

3. 「雲仙市インドネシア料理研究会」発足の動機

雲仙市、特に南串山町の人口は減少の一途をたどっており、図1のように年齢階級別人口ピラミッドの平成2年と平成27年を比較すると、釣鐘型から棺桶型へ、全国的な傾向と同様、労働者人口の激減が大きな課題となっている。そのため、漁業を含め産業全般で、労働力不足による外国人技能実習生の受入れが増大している状況である。

株式会社天洋丸は、橘湾内で煮干し加工用のカタクチイワシを漁獲するまき網漁業を行っているが、昨年からはインドネシアの外国人技能実習生の受け入れを開始した。

もともと、南串山町においては平成10年より漁業技能実習生の受け入れを、カジキ流し網対象で開始し、その後も経営体の減少等により人数の増減はあるものの継続的に行ってきた（図2）。今までの受け入れは沖合漁業経営体ばかりで、沿岸漁業での受け入れは、町内では天洋丸が初めてであり、船の生活よりも陸の生活が中心となる実習生が、日本の生活になじむためには地域との交流が必要と考え、近所の習字教室や地区のソフトボール大会に参加させるなどしてきた。しかし、継続的に実習生と地域、

相互の交流の懸け橋を作るには何かないかと熟考したところ、思いついたのが「食」。きっかけとなったのは、購入した「おいしいインドネシア料理」という1冊の本。豊富なレシピの中から、まずは特産品であるジャガイモやいりこを使ったインドネシア料理を作って皆に紹介しよう！と、実習生とともに「雲仙市インドネシア料理研究会」を発足させ、地域住民にインドネシアの食を紹介して交流する目的で活動を開始した。

4. 雲仙市インドネシア料理研究会の組織と運営

研究会は平成30年6月に発足、町内のインドネシア技能実習生、そしてインドネシア料理に興味を持つ漁業関係者の合計16人が現在のメンバーである。なお、運営費用など経費は天洋丸が負担している。

5. 研究・実践活動の状況及び成果

(1) 南串山ふるさと夏まつりでのPR活動

インドネシア料理を多くの人に知ってもらうために、8月に町内で開催される夏まつりに出店することを決め、すぐに準備に取り掛かった。販売メニューはプルクデルクンタンという、油で揚げたジャガイモをつぶして具材を混ぜ、卵をつけて揚げるインドネシアのコロッケである。漁師が作るコロッケなので本来肉を入れるところを煮干しに替え、地元小浜高校の生徒に協力してもらい、試行錯誤しながら味付けを考えた(写真1)。そして、来場者に子供が多いことを考慮し、バナナの天ぷら(ピサンゴレン)とセットでの提供を行うことにした。また、本場の味を知るために、出張の際にインドネシア料理店のウブドスチ(大阪)、プリバディ(横浜)でいずれもメニューにないプルクデルクンタンを特別に作ってもらい試食も行った。

さらに、実習生の顔を覚えてもらうために、夏まつり実行委員会の会議にも出席し、当日の会場準備にも協力するなど、研究会の存在のアピールもしっかり行った。

そして、まつり当日は、プルクデルクンタンを300個以上作り、販売も研究会メンバー総出で行った(写真2~3)。しかし、晩になっても気温は高く、予想以上の猛暑には勝てず、たくさん売れ残ってしまう残念な結果となってしまった。問題点は味付けにもあり、調味料を控えめにしてしまったので、味にメリハリやインパクトもなく、特徴的な味付けにはなっていなかった。さらにピサンゴレンも振り掛ける粉砂糖の量が少なく、美味しいスイーツと認識されなかったようだ。

このまつりではインドネシア料理の美味しさを伝えることができず、不本意ではあったものの、出店したことによって漁業技能実習生の存在を広く知ってもらうことができた。会場で声をかけられ、ステージに上がり飛び入りで「雲仙市のうた」を歌ったり、カラオケで歌声を披露したり、パフォーマンスが大注目を浴びることとなった。

(写真4)

(2) 料理教室の開催

夏まつりの失敗を踏まえて、本当の美味しいインドネシア料理を地域の方達に知ってほしい目的でインドネシア料理の専門家を招いて料理教室を行うことにした。

国内においてインドネシア料理の第一人者である「おいしいインドネシア料理」の著書の榎本直子先生にFacebookを通じて直接連絡を取り、出張料理教室の講師依頼を

受諾してもらった。メイン食材は「カタクチイワシ」「じゃがいも」「コウイカ」を使用し、調味料として「エタリの塩辛」を使うレシピを考案してもらった。使うスパイスは代用品なしの本格的なインドネシア料理である。

10月に開催した料理教室の参加者は、研究会メンバーと地元の方々、合計16人。作った料理全て、石臼でスパイスをすりつぶしてなめらかなペーストにして使い、インドネシア料理にはスパイスが欠かせなく、さらには石臼が重要な調理道具であることをよく理解することができた。完成した料理は、カタクチイワシのかき揚げ (Bakwan Ikan Sarden)、エタリ風味のフライドポテト (Kentang Sambal Etari)、コウイカのココナッツミルク煮 (Mutiaras Sotong)、サンバル・トゥラシ (Sambal Terasi トウラシとは小エビの発酵調味料) の4品だった (写真5~8)。

料理教室は大好評で、インドネシア料理は手間の上に成り立っている料理であることを実感し、その手間ゆえ味に深みのある本当に豊かな料理で参加者一同感激した。

(3) 普及用料理レシピの作成

作成してもらったレシピのうち、「カタクチイワシのかき揚げ」を地域に広めることを目標として、あらためて分量を細かく明記したレシピ作りを行った。カタクチイワシは地元ではエタリと呼ばれ、低価格で魚屋で手に入り、大変なじみ深い魚である。通常は刺し身や唐揚げ、天ぷらなどにして好んで食べられており、誰もが抵抗なく口にしたことのある魚である。このインドネシア風の味付けは、ニンニクにコリアンダーシードとクミンシードを合わせているため、エスニックの香り漂う特徴的なものであり、香りだけで食欲をそそるものとなった。

(4) 南串産業祭での普及活動

「カタクチイワシのかき揚げ」の普及のため、町内で12月に開催された産業祭「南串うまかもんまつり」に出店し、揚げたてのかき揚げの無料配布を行った (写真9)。マイクを使って告知をすると、すぐさまテント前は行列ができ、150食分を振る舞うとともに、食味アンケートも実施した。アンケートは、食べた人を対象として、誰でも簡単に回答できるよう「また食べたい」「好きでない」の二択で行ったところ、100人中96人が「また食べたい」と回答し、「美味しかった!」「何が入っているの?」「エタリは美味しいね」「作ってみたい」とたくさんの感想があり、手ごたえを感じることができた (写真10)。以前から研究会の活動に協力してくれている高校生だけでなく、ボランティアで参加している地元中学生も一緒になって、カタクチイワシのかき揚げを積極的に宣伝してくれ、若い世代との触れ合い、交流も生まれ、満足いく活動となった。

(5) 地元高校生と連携した異文化交流

県立小浜高校の2年生は総合学習で「島原半島の魅力再発見プロジェクト」に取り組んでおり、インドネシア料理研究会の活動に対して6人の学生が協力してくれた。夏まつりの試作づくり、下ごしらえ、文化祭での発表、レシピ配布、さらに産業祭でのPRに取り組んでいる姿は頼もしく、彼らにとっても地域の産業を取り巻く状況を知るきっかけになり、若い地元高校生と一緒に活動できたことはお互いにとっても異文化交流ができ、将来的にプラスになってくれることを期待している。(写真11~12)

6. 波及効果

活動を開始してまだ1年も経過していないが、地元まつりの出店や料理教室を通して、漁業実習生の人懐っこさや明るい性格もあり、地域の人たちとの距離が縮まったと感じている。町内だけでなく、小浜高校の生徒が文化祭で発表したことにより、全校生徒に加え、文化祭に参加した地域の方も展示等によりインドネシア技能実習生やインドネシア料理研究会の活動を知るところとなった。料理教室の様子も写真14のように地元長崎新聞に掲載され、SNSを通じて反響を感じているとともに、教室に参加した農家の方から、インドネシア料理に合う唐辛子を栽培したい、という申し出もあった。辛みが少なく食材として使える赤唐辛子は、将来地域の特産品になる可能性も秘めている。今まであまりなじみのなかったインドネシア料理及びインドネシア食材との出会いによって、当地で新たな特産品、名物料理が登場することが期待される効果として挙げられる。

7. 今後の課題や計画

今後の活動計画としては、橘湾の魚介類を使ったインドネシア料理の新たなレシピの作成・配布を榎本直子先生監修の元、東京海洋大学の学生の協力を得て、さらに積極的に進めていくことを計画している。そしてSNSを利用して、実習生が日頃食べているインドネシア流の味付けをした料理を紹介し、日常生活の中から食の多様性を発信していきたい。

インドネシア料理を作るうえで、欠かせない赤唐辛子、特に辛さが少なく美味しい赤唐辛子を手に入れるために、実習生が中心となって栽培もスタートさせる予定である。品種は「魔女の杖」(写真13)といい、3~5月に種まきをすると、6月~10月が収穫時期である。これから農家の方とも協力して、良質の赤唐辛子が収穫できた際には、新たに新設する水産加工場で「サンバル・トゥラシ」のアレンジ版「サンバル・エタリ(エタリの塩辛使用)」を商品化していきたいと考えている。

さらに、天洋丸が漁獲したカタクチイワシを新鮮な状態で冷凍した商品「雲仙いわし」の販売にあたり、「カタクチイワシのかき揚げ」のレシピも大いに活用する予定であり、「インドネシア料理」を魚食普及に繋げていけるよう、総菜商品開発にも力を注いでいく計画である。

改正出入国管理法が成立し、今後さらに多くの外国人が地域に入り、共生できるかが大きく問題視されているが、私たちインドネシア料理研究会の活動は持続的な取り組みとし、実習生も、受け入れる漁業者も、お互いに有意義な時を過ごせるように共に進んでいきたい。地域が多様な文化を受け入れ、実習生たちから元気をもらいながら友情を育めるような町、地域共生社会が実現できるようにしていきたい。

8. 最後に

インドネシア料理は、香りのいいハーブやスパイスを使って、時間をかけて丁寧に作っているから美味しい。「時間をかけて丁寧に」、料理も地域交流もその気持ちを忘れずに取り組んでいきたいと考えている。

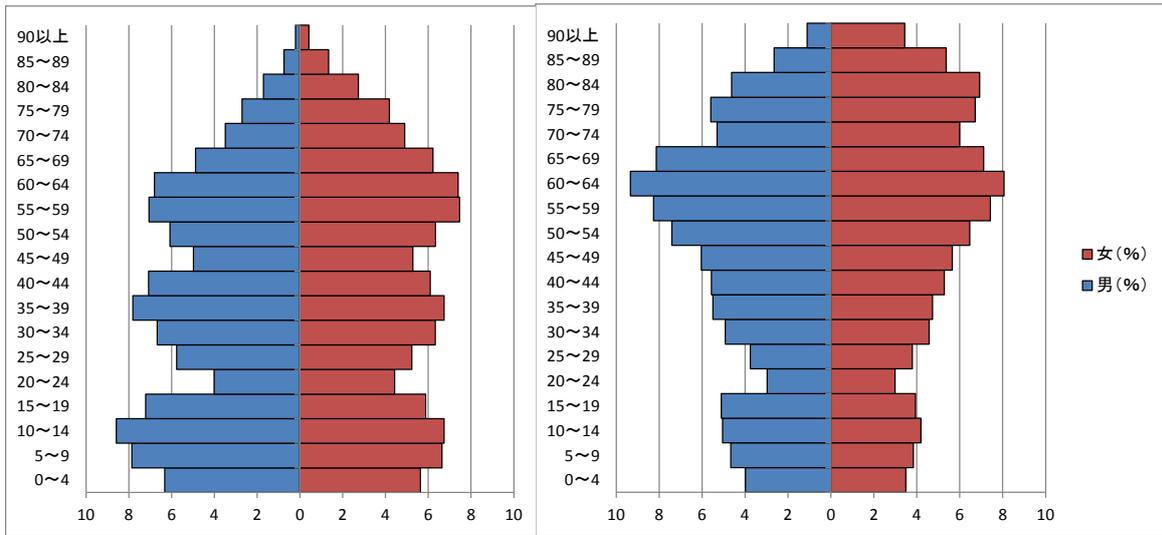


図1 雲仙市人口ピラミッド（左：平成2年、右：平成27年データ）

人

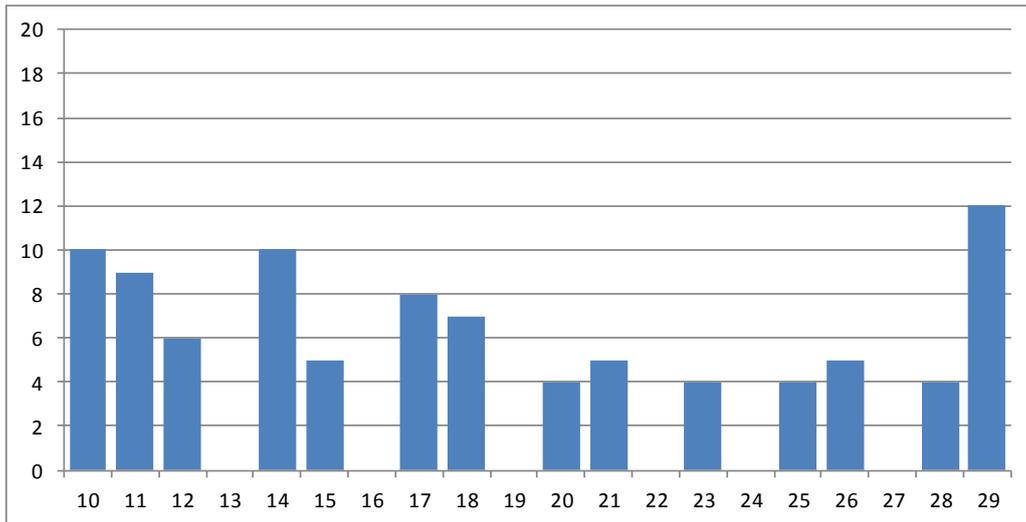


図2 平成10年度～29年度における南串山町の漁業技能実習生受け入れ推移（第1期生～14期生の受入れ状況より 橘湾東部漁協調べ）



写真1 プルクデルクンタン試食会の様子



写真2 夏まつりプルクデルクンタン作り



写真3 夏まつりテントの様子



写真4 夏まつりステージでのパフォーマンス



写真5 インドネシア料理教室の様子



写真6 石臼 (香辛料をすりつぶす)



サンバル・トゥラシ

写真7 完成した料理



写真8 料理教室参加者集合写真



写真9 カタクチイワシのかき揚げ無料配布



写真 10 食味アンケート



写真 11 小浜高校文化祭展示



写真 12 小浜高校インドネシア料理チーム



写真 13 栽培予定の赤唐辛子の種



写真 14 長崎新聞記事 (H30. 10. 14 付け)