

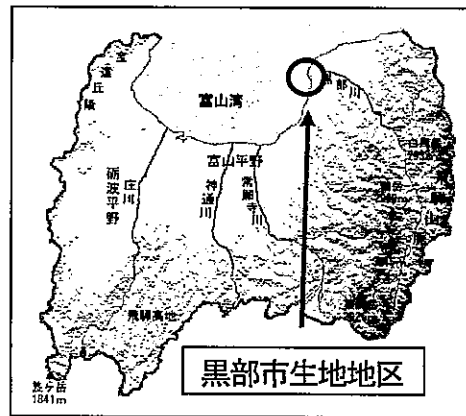
観光客にも地元の人にも愛される伝統の味「塩物」

くろべ漁協女性部
松野 勢津子

1. 地域の概要

私たちの住む黒部市生地(いくじ)地区は、映画「黒部の太陽」や「黒四ダム」で有名な黒部川の下流に広がる扇状地にある。標高約 3,000m の北アルプスからの豊かな水は、生地地区の至る所で湧き水となり人々の生活に欠かせない水となっている他、海底湧水は、多くの魚が集まる魚の宝庫ともなっている。

また、生地沖は急深な地形となっていることから、明治初期には、漁港は蒸気船の発着場所として活用され、多くの北洋漁場開拓者を樺太や北方四島へ運んだ「海の駅」ともなった所である。



【黒部市生地地区 位置図】

2. 漁業の概要

私たちの所属している「くろべ漁協」は、平成10年4月、黒部市にある2つの漁協が合併して誕生した。平成20年度末で正組合員99名、准組合員363名で構成されている。主な漁業は刺し網、延縄、かごなわ、定置網漁業などがある。平成20年度の水揚げ量は722t、水揚げ金額は3億4,000万円となっている。くろべ漁協では、昨年12月、多く水揚げされるもののうち、ベニズワイガニ、ヒラメ、キジハタの3種を「黒部の魚」として選定し、ブランド化を進めることとなった。

3. 研究グループの組織と運営

くろべ漁協女性部の前身の黒部漁協婦人部は、昭和36年12月、部員数89名で結成された。現在は28名まで減少し、高齢化も進んでいる状況である。主な活動は、魚料理教室や魚食普及活動、漁港周辺の環境美化活動、老人ホームでのボランティアなどがある。主に会費と漁協からの助成金で運営している。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

生地地区には「塩物(しおもん)」と呼ばれる一夜干しがある。その「塩物」は、もともと浜の母ちゃんたちが、漁の手伝いの空いた時間に作って販売していたものである。

平成5年には「簡易加工場」が整備され、平成12年には「直売所」をオープンした。少量多品種の魚が水揚げされるという特徴から、捨て値同然となる魚も多く、私たち女性部の先輩方は、そういった魚を塩物に加工し、販売に取り組んできた。「漁業者がせっかく獲ってきた魚を無駄にはできない、少しでも価値をつけて販売したい」という思いで加工に取り組んできたものである。その後、

平成16年には『魚の駅「生地」』がオープンし、塩物を販売する体制・設備が整えられ、組合の事業として確立されている。

販売規模が拡大し、ただ商品棚に陳列されるという形で「塩物」が売られるようになってしまっ
ては、量販店やスーパーと何ら変わらないものになってしまう。この「塩物」は私たちの先輩方が、
生活の中で知恵や工夫を重ねてできあがってきたものであり、そういう背景や塩物の作り方、食べ
方などもひっくるめて、人々に説明し、味わってもらおう事が、他の一夜干しとの差別化であり、魅
力でもあると考えた。

そこで、私たちは観光客をガイドする観光ボランティアや、干物づくり教室により、「塩物」の普
及やPRに取り組むこととした。

5. 研究・実践活動状況及び成果

① 観光ボランティアについて

「観光ボランティア」は市民一人一人が協力し、手作りできざまな活動に取り組むことを目的
に平成9年に設立された「黒部まちづくり協議会」の提案活動の一つである。「何でもない町が観光
の町になる」という言葉を信じ、私は訪れた観光客の皆さんに生地の町を案内している。その機会
を利用し、「塩物」のPRも行っている。

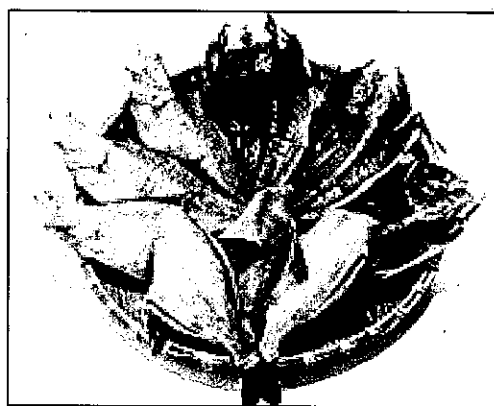
生地の見所としては、「名水100選」に選ばれている湧き水（清水（しょうず））があり、富山湾
越しにみる夕陽は「夕陽100選」に、生地一帯が「遊歩100選」に、また、レオナルドダビンチ考
案とされる片持ち式旋回橋は、「漁村100選」に、そして昨年には、生地が人々の暮らしによって育
まれた美しい里として「日本の里100選」に選ばれるなど、さまざまな百選に選ばれており、魅力
にあふれる町である。

また、観光にあたっては、その土地ならではの「味
わい」も大変重要な要素となる。

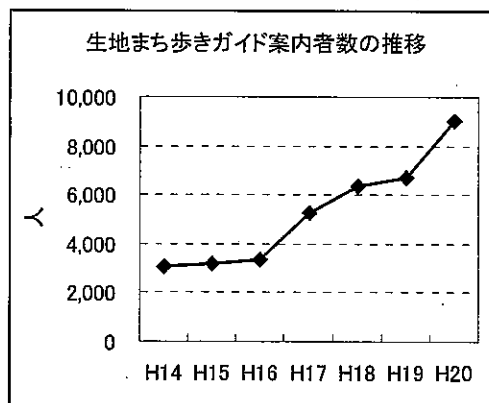
「塩物」は、地元で水揚げされた魚のみを使用し、
保存料や添加物など一切使用していない。イワシ、
スルメイカ、ニギス、アジ、サヨリ、カワハギ等そ
れぞれの魚に合った塩加減や干し時間によって作ら
れている。保存食でもあるので4～5日間は日持ち
し、また魚の駅「生地」内のレストランでは自分の
選んだ塩物を食べる事もできる。

これまで、観光客の方には、説明をしない限り、
「塩物」にあまり興味を持ってもらえなかった。し
かし、「塩物」について説明をすると、「浜のお母ち
ゃん手作りの干物もおいしそうですね～」などと、
塩物についても興味を持ってもらえるようになった。
そして、買ってもらえるようにもなった。

これまでは「直売所」での対面販売やイベント時
の販売など、魚を求めてくる人へPRするのみであ
ったが、観光ボランティアをすることによって、魚
を目的とした人以外の観光客にも「生地の塩物」の



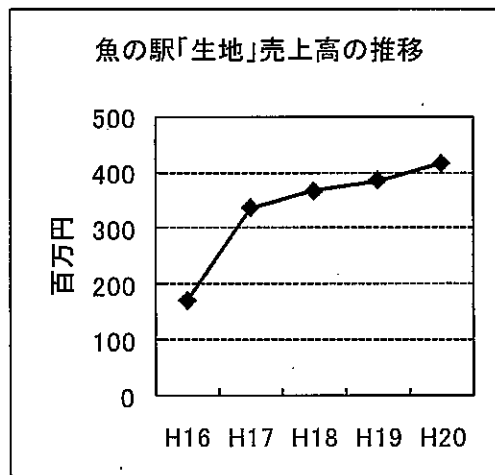
【塩物】



ことをよく知ってもらえ、PRの効果は大きかったと思う。

観光ボランティアによって、案内する人数が年々増加し、多くの人に生地の魅力が伝わってきている。そして、塩物を販売している魚の駅「生地」の売り上げも増加している。

ボランティアを始めた平成14年に案内した観光客は、3,037人だったが、平成20年は9,027人と、始めた当初の約3倍の観光客を案内するようになった。売上については、魚の駅「生地」がオープンした平成16年度は1億7,000万円であり、その後、毎年前年を上回り、平成20年度では4億1,000万円となっている。観光ボランティアをすることで、多くの人に「塩物」をはじめ、黒部の魚について知ってもらえる機会を提供できていると思う。



②市内の親子への「塩物」の普及について

生地の伝統食である「塩物」は、魚と塩さえあれば、他に特別な食材は必要なく、慣れてしまえばたいへん手軽にできるものである。そして、四季折々に水揚げされるいろいろな魚を「塩物」として味わうのも楽しいものである。

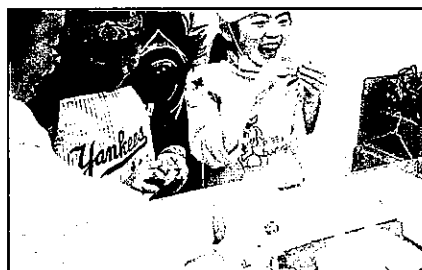
最近では、漁村にある家庭でも「塩物をつくる」ということはめったになく、まして漁村から離れ、市内や郊外の新興住宅地で暮らす人が増加している状況では、塩物に親しむ機会は減少の一途にある。そこで、黒部市では、地域の伝統食を学ぶことを目的に、食文化伝承塾「魚食文化塾」が開催されており、私たち女性部が干物づくりの講師を務めている。

イベントには市内の多数の親子が参加し、地元で水揚げされたカレイとウマヅラハギの干物づくりに取り組んだ。

魚をさばく姿は、親も子も真剣そのものである。それぞれの魚はさばいた後、12%の塩水に漬ける。漬ける時間は、カレイは30分、ウマヅラハギは40分で、家庭でも簡単にできるようにと針金ハンガーに干している。たいへんびっくりしたのは、大人顔負けの上手なさばき方をする子供もいたことで、その子供は2回目の参加であった。あれだけの包丁さばきは、家庭でも相当魚を扱ったのだらうと思い、たいへん頼もしく思った。

このようにリピーターとなる子供もいて、教室は、子供が魚に親しみ、食べる良い機会を提供している。このような子供がもっと増えてくれば、地元の魚食文化は受け継がれていくものと期待している。

また、お母さんたちの中には、「富山は魚が新鮮でおいしいのは当たり前だけど、この塩物の味わいはとくに美味しいわー」と声をかけてくれたりして、「塩物」のファンも増えつつあることに、私たちもやりがいを感じている。



【干物づくり教室の様子】

先述した魚の駅「生地」の利用者は、観光客だけでなく、地元や市内の人にも多く利用されており、客層の約7割が地元の利用となっている。これは、これまで地元になかった魚の駅「生地」ができたことに加え、

私たちが観光客だけでなく、地元の人にも普及を行っていることの効果もあると思う。

そして、「塩物」を始めとする地域の伝統食作り教室への参加希望者数も増えてきており、最近では定員オーバーのため、抽選によって受講者を決めるという事もある。これは、人々が自分たちの地域の食文化に関心を持ち、その認知度が向上してきていることの表れだと思う。

6. 波及効果

このように、観光客や地域の人々に、地元の魚や「塩物」を食べることが浸透してきており、魚の消費拡大や地産地消が推進されている。そして、これは地元の経済の振興や、子供の食育の観点からも、とても効果が大きいことであると思う。

7. 今後の課題や計画と問題点

今後は、観光ボランティアとして「塩物」をPRする事のできる部員をもっと増やし、「塩物」のさらなる販売増加につなげていきたいと考えている。

また、塩物の教室にはリピーターが付いたが、このような人にさらに「黒部の魚」について造詣を深めてもらうとともに、新たな参加者をもっと増やして、多くの人に広く「黒部の魚」について親しみを持ってもらいたいと思う。

このように、地域の伝統食「塩物」のさらなる普及を図る事のほかに、新しく、地場産の魚を使った「海鮮水餃子」の開発に取り組んでいこうと思う。なぜ餃子かというと、具材のバリエーションが多く、老若男女に好まれており、また、黒部市にある地元国際的企業の事業活動が縁で、中国大連との交流が深いところだからである。黒部の名水と地場産の食材を使った餃子づくりを通じて、農業・商工業・漁業等あらゆる団体がそれぞれに工夫をこらした餃子の開発に励んでおり、餃子を新しい黒部の名物にしようという動きにまで盛り上がってきている所である。新しい餃子を開発するからには、餃子の町宇都宮にも負けないようにおいしく、魚の駅「生地」で販売できるようなものをつくりたいと思って試作しているところである。更には、最近はやりのB級グルメグランプリ等に出せるようなものになっていけばいいと思っている。


味わい豊富、見所満載な生地の町として、住んで良し、訪れて良し、ずーっと住み続けたい町づくりにこれからも地域の人々と協力していきたいと思う。

海鮮水餃子レシピ

餃子の皮を作ってみよう！

<p><材料(75 個分)></p> <p>中力粉 500g 水 270ml 打ち粉 適量</p>	<p>①ボールに粉を入れ、水を2～3回に分けてまわしいれる。その都度、粉全体に水分がいきわたるように菜箸でよく混ぜ合わせる。</p> <p>②大きなかたまりにまとまってきたら、ボールの中で手を使って捏ねる。</p> <p>③粉の塊がなくなり、全体がしっとりしてきたら、丸くまとめ、固く絞ったぬれ布巾をかけ、室温で30分ほどねかせる。 (この間に餡を作る)</p>
<p>皮をのばし、餡を包んで茹でましょう！</p> <p>①打ち粉少々を振った台の上で生地をこねる。</p> <p>②なめらかになったら、直径2cmほどの棒状になるよう転がし、均等に切り分けていく。(1つ10gほどが目安)</p> <p>③手のひらで転がして丸みをつけたあと、軽く押しつぶして平らにする。</p> <p>④平らにした生地をさらに麺棒を使って丸くのばす。のばした皮が乾かないよう、湿った布巾をかけておく。数枚のばしては餡を包む。</p> <p>⑤熱湯で約5分茹でる。(ぷりっとして浮き上がってくるのが目安)</p>	

餡の作り方

<p><材料 70～80 個分></p> <p>魚のすり身 500g 海老(生) 約200g 白菜 二分の一(約450g) 生卵 1個 長ネギ 1本(50g) にら 少々(5～6本) 生姜 少々(約10g～20g) 塩・胡椒・味の素 少々 中華味・醤油 各大さじ1～2 ごま油 大さじ1 サラダ油 大さじ1～2</p>	<p>①魚のすり身をボールに入れる。 海老は大きめに切る。</p> <p>②白菜、長ネギ、にら、生姜を細かく切る。</p> <p>③②の野菜の水気をよくとって、①のボールにいれ、塩、胡椒、中華味、醤油、味の素を加える。</p> <p>④生卵、ごま油、サラダ油を加えよく混ぜる。</p> 
---	---