

「シロエビ」を中心とした魚食普及活動

とやま市漁協女性部岩瀬支部
部長 森岡公世

1. 地域の概要

私たちの富山湾には、立山連峰から流れている常願寺川や神通川等大小幾多の河川が注いでいる。とやま市漁協女性部岩瀬支部は富山県中央部の富山市北部に位置する岩瀬地区にある。この地は、かつて北前船の港として栄えた伝統と歴史のある港町で、現在では、特定重要港湾、富山港を中心とした臨海工業地帯として数々の工場が集まる一大工業地帯でもある。

2. 漁業の概要

平成14年、富山市内の水橋町、岩瀬、四方の3つの漁協が合併し、とやま市漁協となった。女性部は、四方支部と岩瀬支部として活動している。とやま市漁協は、平成16年度末で正組合員数130人、准組合員数115人の合計245人で構成されている。漁業経営体数は77経営体で、水揚量は約2,300トン、水揚金額は約11億円である。営まれている主な漁業は定置網漁業・小型底びき網漁業、刺網、一本釣りである。なかでも、岩瀬地区において営まれているシロエビ漁は4～11月に、主に小型底びき網漁業で水揚げされ、平成17年度では、富山県内の水揚げは672 t、そのうち岩瀬地区で356 tの水揚げがあり、県内の総水揚量の約53%を占めている。このシロエビは、体長7～8 cm、水深250～350 m付近で漁獲されるが、詳しい生態はまだ分かっていない。日本近海に分布が見られるが、漁業として成り立つほど大量に獲れるのは富山湾だけである。

3. 研究グループの組織と運営

私達、女性部は昭和57年に「岩瀬漁協婦人部」として発足し、今年で23周年となった。発足当時80余名の部員数も現在は35名になってしまった。

組合からの助成金、部員から年会費、また石けん、灯油の共同購入による手数料で運営をしている。

部長1名、副部長1名、以下10名の役員を中心に活動を進めている。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

シロエビは「ブリ」「ホタルイカ」とともに、「富山県のさかな」に指定された。野菜と混ぜてかき揚げにしたり、殻をむいて刺身として食べるのが人気である。私たちにとっては、当たり前にある海産物と思っていたが、町のイベントなどに行くと、若い人から年輩の方まで、「シロエビの料理がうまくできない。何度かき揚げに挑戦してもベタベタになる。」とか「どんな食べ方がおいしいのか?」といった声を聞く。地元の特産であるにもか

かわらず、そういう声を聞くと、PR不足を実感し、シロエビをおいしく食べてほしい、もっと広くシロエビの料理法を普及させたい、との思いをずっと持っていた。

5. 研究・実践活動状況及び効果

そんな状況のなか、平成13年、県・市町村等の主催で「食祭とやま2001」が富山市で開催された。県内の市町村や関係団体が開催地域の特産品を展示・販売するコーナー、地産地消の取り組み、食育活動を紹介するコーナーなどがあるイベントであり、毎年会場を移動しながら開催される。【写真1】

私たち女性部は、ブリをはじめとし、魚料理の展示と実演をした。会場には50人分の席が用意されており、「シロエビのかき揚げ」を実演し、集まった人たちに提供すると「シロエビ初めて食べたが、おいしかったわ!」と皆さんから好評を頂いた。【写真2, 3, 4】

また、この日「食の伝承人」として認定証書をいただいた。女性部の活動として、伝承料理を後々までも伝えていきたいと決意を新たに。「食の伝承人」というのは、農林漁業などに携わり、郷土料理の製造やPR、伝承活動を行っている人を「食の伝承人」として県が認定しているものである。県や市町村から料理教室を依頼されたり、個人的に申し込みを受け付けたりして活動している。「伝承人」の認定は平成11年度にスタートし、その後、平成14年度までに62名の方が認定されている。これに認定されたことにより、魚食普及活動にも弾みがつき、岩瀬地域だけでなく、富山県全体からもシロエビ料理を教えて欲しいと声がかかるようになった。

例えば平成16年6月、氷見市にある県立有磯高校からシロエビを使った料理講習をしてほしいとの要望があった。対象は女子生徒13名で、高校生の受講は久しぶりだったので、なんだかワクワクした気分であった。私が「シロエビの生息等」について話をするとたいへん興味深そうに聞いてくれた。【資料1, 2】

料理講習のメニューは、シロエビと野菜を混ぜたかき揚げ、キュウリを入れた味噌汁の2品とした。13人の生徒さんは初めての経験らしくて、口々に「小さいシロエビも下ごしらえすることがわかった。」「シロエビを初めてみた。きれい!かわいい!」「家の人達にも作ってあげよう。」などと楽しそうだった。1時間程度の料理講習はあっという間であったが、できた料理を一緒に試食しながら、感想など話し合った。

他にも、毎年、秋頃に「岩瀬校下ふるさとづくり推進協議会」や、校下の婦人会から「魚料理の講習」を依頼され、今年で10年以上も続けてきたことになる。そこでは「郷土料理教室」として、定員25名程で、1尾の魚を大小にかかわらず3枚におろして刺身にすること、残の始末なども含めた魚の扱い方、「郷土料理」ということで「シロえびのかき揚げ」の作り方に重点をおいている。なかには2年3年と自分で上手に出来るようになるまで参加し、腕に自信を付けられた方もいる。そうして魚料理や魚の調理の仕方などが受け継がれてほしいと願っている。【写真5, 6】

6. 波及効果

最近では、若い20代の男性が、地元でなく他の市町村から、海にあこがれるというか、「船に乗りたい」と希望して来られて小型底びき網漁業に従事し、現在がんばっているようである。あざやかな色の帽子やはちまき姿の若者を、私もつい微笑んで見ている。若い

人が漁業に就業するにはいろいろ難しい問題もあるが、シロエビの知名度が徐々にアップしつつあることや、それにつれ価格も向上していることが就業者の確保につながる一要素となっているのではないかと思う。

7. 今後の課題や計画と問題点

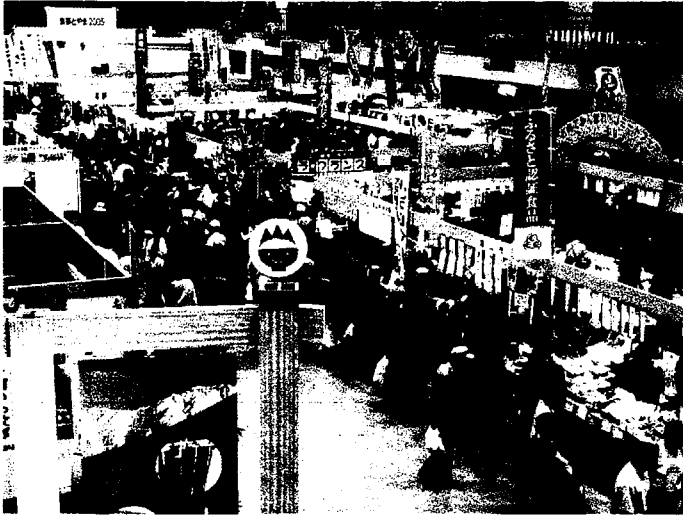
今後は、組合や青年部、地域の方々と連携を図りながらの事業がますます重要になってくる。私たち女性部の部員減少、高齢化にもかかわらず、料理教室や漁港周辺の清掃、「月掛貯金」の手続きなどの貯蓄推進等、こういった活動を続けてこられたのも、皆さんの力添えがあったからこそと思っている。一人でも多くの方々が女性部活動に参加・参入してくれればと願い、青年部の奥さんたちに、「一緒に活動しよう。」と声をかけてがんばっているところである。

また、現在、富山市では、JR富山駅から岩瀬地区に延びるJR富山港線の路面電車化（ライトレール）の工事が進められている。ライトレールは、平成18年度の開業をめざし、利用しやすく、かつ、岩瀬の古い町並みや富岩運河の水辺の空間を生かした街づくりの一環として注目されている事業である。駅のガラス壁面は、それぞれの駅周辺の歴史や景観、歳時記などを紹介するスペースとなる予定であり、シロエビをはじめ岩瀬で水揚げされる魚や漁業などをPRする掲示板として活用できればと思っている。

これらを通じて、他業種、他分野の人々との交流、観光業と連携した特産物の宣伝、北前船で栄えた回船問屋の建築物が軒を連ねる町並み、海水浴場や松並木などの自然環境なども含め、総合的に「岩瀬」という地域をPRすることができれば、岩瀬全体の活性化にもつながり、たいへんすばらしい事だと期待している。

私たち女性部はこれまで続けてきた活動を大事にし、漁協や青年部、地域の方々と協力しながら、魚食普及、環境保全、貯蓄推進等、浜の活性化を図るために今後もがんばっていきたい。

食祭とやま



会場のようす【写真1】



シロエビのかきあげ実演

【写真2】



かきあげ試食【写真3】



シロエビかき揚げ

【写真4】



シロエビと野菜のかきあげレシピ

(作り方)

材料(4人分)

白えび	200g
玉ねぎ	大1/2個
ピーマン	1個
人参	少々
天ぷら粉	1カップ強
揚げ油	適量
水	1/2カップ強
塩	少々
キャベツ	適宜
レモン	適宜
トマト	適宜

- ①白えびは頭の先と尾の先を切り取り、塩水で洗い、水気を切っておく。
- ②玉ねぎとピーマン、人参は薄切りにする。
- ③水でサクッと溶いた天ぷら粉に塩を少々入れ、①と②を加えて混ぜ合わせる。
- ④油は160℃以上で③を入れ、上にあがって来たら中火で1分程、再度強火にして、からっと揚げる。
- ⑤お皿にキャベツ等添えて④を盛り付ける。

*③の調理はさっと混ぜ合わすことであらうと揚がる。
油の火加減に気を配ること。

【資料1】

森岡さん(右)の指導を受けながら、シロエビ料理に挑戦する生徒ら。有磯高校



食の伝承人・森岡さん(画)

平成十三年の「食祭」といふ。富山の食材を生かす「やま」で「食の伝承人」した郷土料理を若い世代に選定された森岡公世子に学んでもらおうと企画。富山市岩瀬入船町に四日、有磯高校を訪れ、十三人が参加した。生徒にシロエビを使った料理を指導した。メニューは「シロエビと野菜のかき揚げ」「シロエビとキュウリのみそ汁」。岩瀬沖で捕れたシロエビ約1kgを食材として使った。

生徒らは森岡さんからシロエビの下ごしらえの仕方や油で揚げる時の注意点を聞き、調理に取り組んだ。生活福祉科三年の番留久美子さん(右)は「シロエビを調理するのは初めて。下ごしらえは予想以上に手間がかかって大変です」と話していた。

有磯高 シロエビかき揚げ指導

料理

社会人が
先人が

県立有磯高校

(氷見市)

【資料2】

料理教室



シロエビ身抜き方

【写真5】



試食【写真6】