

私たちの女性部活動

—「海の日フェスティバル」に出店して—

朝日町漁協女性部
竹谷てる子

1. 地域の概要

私たちが住む宮崎地区は、富山県と新潟県の境をなす富山県東端に位置し、南側背後には3,000m級の山々がそびえ立ち、細長い平地に民家190戸余りが、旧国道沿いと海岸線の間にはしめ込んでいる所である。昔からヒスイがうち上がるという海岸線は「ヒスイ海岸」として有名で、平成8年には「日本の渚百選」に選定され、また平成18年には環境省による「快水浴場百選」にも選定された。また、当地区特産の灰付けワカメやタラ汁、新鮮な魚介類を求めて、県内外から多くの観光客が訪れる。

2. 漁業の概要

平成15年4月に境漁協、赤川漁協、宮崎浦漁協の3漁協が合併して朝日町漁協になった。平成17年度末で正組合員132人、准組合員322人、合計454人で構成されている。漁業経営は、定置網漁業、刺し網漁業、かごなわ漁業、採貝漁業、一本釣り漁業、採草漁業で、水揚げ金額は約2億6,000万円である。

3. 研究グループの組織と運営

漁協女性部は昭和37年に発足し、今年で45年となる。発足当時約200名で結成されたが、社会情勢の変化に伴い職業が多様化し、また年々漁業従事者の数が減ってきており、現在は正組合員の奥さん達で構成され、部員は55名である。部長、副部長、事務局他12名の運営委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

平成8年、国民の祝日「海の日」制定を記念し「日本の渚百選」が選定された。その中に朝日町の境・宮崎海岸が選定されたことをうけ、翌、平成9年、朝日町が中心となって「海の日フェスティバル」を開催することとなった。朝日町の自治会や朝日町商工会、朝日町観光組合、体育協会や婦人会、老人会、朝日町漁業協同組合、そして私たち漁協女性部他、各種団体長が「海の日フェスティバル実行委員」となって取り組むこととなった。

私は平成8年に女性部長となったばかりで、部長として初めての大きなイベントへの取り組みであった。このイベントに取り組むことで、「女性部活動をもっと活発にするきっかけにでもなれば・・・」という思いと、私たちの生活の場である海に関するイベントであることから、漁業者に対する人々の期待をひしひしと感じ、不安や楽しみが入り交じった複雑な気持ちであった。しかし、他の女性部員や組合の職員さんと顔を合わせるたびに「できるだけ協力するから、がんばられー」と後押しを受け、次第に自分も他のみんなも「宮

崎の名物はやっぱりタラ汁。みんなに美味しいタラ汁を食べてもらおう！」「力を合わせてがんばろう！楽しいイベントにしよう！」という気持ちになっていった。

5. 研究・実践活動状況及び成果

まず、海の日フェスティバル実行委員会の全体会議が開催され、総務部、イベント部、出店部の3部会に分かれて準備をすることとなった。そして私たち女性部は朝日町観光組合と合同で、出店部の「海の幸担当」として「タラ汁」と「浜焼き」をすることが決まった。

5月中旬頃から出店部の打ち合わせを4～5回程重ね、どんな材料をどれくらい準備するか、どんな資材が必要か、など、町からの予算内でやりくりできるよう検討した。またフェスティバル前日と当日に協力できる女性部員を確保するため何人かに声を掛けたところ、都合のつく人が10名ほど快く引き受けてくださった。

そういった準備や段取りに夢中になり、あっという間に開催前日を迎えた。タラ汁 300食分の材料の下ごしらえや浜焼きで使うイカやサザエ、パイ貝等の下準備をした。イベント会場では役場の人や担当の人が会場の砂浜をならしたり、ごみを拾ったり、ステージの設営をしたりと、7月の蒸し暑い中、地区住民が総出で準備に追われていた。

そして迎えた当日、「海の日フェスティバル」は、イベント部企画による、ステージでのよさこい踊り、おじさんバンド、ゲームなどが行われた。また、波打ち際にはヒスイ探しが行われ、ヒスイらしいものをひろった人はヒスイ鑑定所で鑑定してもらえることもあり、子供から大人まで一生懸命に探す姿が見られた。○×クイズやスイカ割り、宝さがし、最後はお楽しみ抽選会と、町内、町外、新潟県や長野県などから約3,000人が訪れた。

出店部では、漁協による生ビール販売や農村女性グループによるおにぎり販売などの店が並んだ。私たち女性部と観光組合によるタラ汁もなかなか好評であり、用意した300食分があっという間になくなってしまった。イベントは15時までとなっており、14時頃にお客さんが来て、「あれーもう売り切れけー。タラ汁食べたかったわー」と言われ、たいへん申し訳ない思いをした。

タラ汁は宮崎地区の名物料理である。今では各旅館や民宿、食堂等で出されるようになったが、元々は漁師がはえ縄漁業で獲ったばかりの新鮮なタラを浜でみそ汁にして昼ご飯として食べていたものである。戦後まもない時期に、ある旅館で湯治場の利用客にタラ汁を出し始めたところ、利用客の間でおいしいと評判になったそうである。旅館の人の話では「年配の人には、かしこまった料理というより、『浜で食べたみそ汁』というイメージが強いのではないか。宮崎のタラ汁は有名で、淡泊な味の中にも、こくがあり、昔から『雪道とタラ汁は後ほどよい』と言われ、時間がたって冷めたものを温め直してもおいしいものである」ということである。

このイベントでは、遊びに訪れた人はもちろん、出店した私たちもお客さんとのやりとりを楽しんだり、あまり顔をあわさないような地域の人々を見かけ、一言二言声を交わしたりして、たいへん楽しい1日となった。

このようにして、毎年7月に「海の日フェスティバル」が開催され、今年で10回目を数える。毎回、反省会を開き、遅い時間に来た人にもタラ汁を食べてもらうためにどうしたらいいか、次回は少し材料を変えてみようか、というような事を話し合う。

また、宮崎地区にはタラ汁の他に「タラの一本焼き」という名物料理がある。その名のとおり、内臓をとって丹念に洗ったタラをそのまま串に蛇腹に刺して炭火の周りに立てて焼くというのである。タラを串に刺すと一言でいってもなかなかむずかしく、7月の炎天下の浜辺で、炭火の元でタラを焼くのはたいへん体力のいる仕事である。一時は200本ものタラを焼いたこともあるが、近年タラの価格が上がったことと、タラの本焼きを引き受けてくれる人が見つからないこと、下ごしらえなど手間もかかることなどから、最近では残念ながら行われていない。しかし、タラの本焼きは見応えもあり、串のまま焼きたてにかぶりつくという豪快さが好評で、「ぜひやってほしい」という要望が多く聞かれる。私たち漁業者がなんとかしてそれを復活できるのであれば、いくらでも協力したいという気持ちを持っており、いろいろな問題が解決されて、いつかまた「タラの本焼き」ができて、みんなの喜ぶ顔が見たいと思っている。

6. 波及効果

「海の日フェスティバル」出店にあたって、忙しくとも楽しく参加できたと感じている。女性部員が出来る範囲で最大限に協力してくれたことはもちろん、宮崎地区住民と一緒にイベントに取り組んだという事がよかったのだと思う。これからも「タラ汁」や「ヒスイ海岸」など朝日町の魅力をたくさんの人に知ってもらえるよう漁協女性部として、機会あるごとに取り組んでいきたい。

7. 今後の課題や計画と問題点

年々部員の数が減りつつあり、また女性部役員のなり手もない。女性部活動を行うにあたり部員が積極的に参加してくれないと、何もできない。活動の楽しさや、女性部活動の必要性の認識を深め、後継者の育成にも努力していかなければならない。部員の悩みや問題点を親身に話し合いながら、今後も女性部活動をがんばっていきたいと思っている。

海の日フェスティバル

イン ヒスイ海岸!!



会場：宮崎ヒスイ海岸

- 焼きとうもろこし
- タラ汁 & 焼き鳥
- やきそば キョーザ
- 生ビール & かき氷
- 浜焼き...etc.



★よさこい(翔舞あさひ)

♪ AM10:00~10:30

★バンド演奏

AM11:30~

演奏:おじさんバンド

演奏:滝沢 卓 シンセサイザー

★ハングライダー

★ヒスイ探し鑑定

★スイカ割り

★抽選会

PM2:00~



2005年7月24日(日)

AM10:00~PM3:00

※雨天の場合はカルチャーセンターみやざき

主催/海の日フェスティバル
実行委員会

協賛/朝日町・朝日町商工会
朝日町観光協会
宮崎、境海岸観光組合
朝日町漁業協同組合
北陸電力(株)
JR泊駅
ニッソービバレッジ



飲料の新しい風

500ml ペットボトル飲料



Nittobo

ニッソービバレッジ株式会社

宮山県下新川郡朝日町平柳500 ☎(0765)82-1133

電気で、エつましょ。

みんなで止めよう。環境化
チーム・マイナース。

環境にやさしい
エコキュート

こたえていく かなえていく 北陸電力

とやま 郷土食伝

④1

タラ汁

しいが、いまもなお「タラ汁」は富山の名物料理だ。

富山漁港の前に住む朝日町漁協女性部長の竹谷てる子さん(64)の写真は、千葉県に住む長女がお盆に里帰りした時や、お客を迎えた時などにタラ汁を作り、振る舞う。

ヒスイ海岸で知られる朝日町富山の伝統料理に「タラ汁」がある。かつて地元の漁師さんたちが、取ってきたスケトウダラをお昼に浜でさばいてタラ汁にして食べた。タラ漁が絶えて久

タラ汁のタラは、ここのあるスケトウダラに限るといふ。マダラは淡泊過ぎてみそ汁には不向き。身に色んな味加わる鍋向きだといふ。



生臭さなくす作業が肝心

竹谷さんに教わった調理法は、出刃包丁でタラの腹を切り、はらわたを出す。腹の中の血の塊などを小さなタワシで丹念に洗い流す。「生臭さをなくすため」で、この作業が肝心だ。こぎも(肝臓)や白子は取り分けておき、タラをぶつ切りにする。

臭みを取るゴボウは、ささがきにして水に入れ、アクを抜く。水が入った鍋を火にかけ、沸騰したら味噌を3分の2入れる。タラとこぎもを入れ、煮立

ったらアクをよく取る。タラの身が白くなったら残りの味噌で味を調え、ゴボウを入れてふたをし、火を止める。刻みネギを放してもよい。

漁港先に広がる海を窓越しに眺めながら、底が広い器に頭も

材料



(4人分) スケトウダラ中サイズ2匹
ゴボウ適量 味噌100g程度
水7カップ程度

入ったタラ汁を味わった。両手で皿を持ち、汁を飲む。ゴボウの香りが漂い、ほどよい味付け。一番美味といわれる頭の部分など、軟らかくほぐれるタラの身を堪能した。

この地では昔から「タラの三杯汁」とか、「雪道とタラ汁は後ほどよい」と言ったそうだが、何度温め直してもおいしかったのだろう。竹谷さんは「鮮度が良かったから。以前のよう



(河畑達雄)