

湯気の向こうの笑顔に魅せられて
～魚食普及を通じた消費者とのふれあい 朝市定食～

魚津漁協女性部
部長 大黒 富子

1. 地域の概要

魚津市は富山県東部に位置し、新川地方の中心的存在であり、人口約48,000人、前に日本海、後ろに立山連峰と、ホタルイカ；スルメイカ；ブリなどの「海の幸」、りんご；ブドウ；お米などの「山の幸」が豊かな、蜃気楼の見える町として有名である。最近では、大手電気メーカーの工場が山すそに進出するなど、近年大きく様変わりしてきた。

2. 漁業の概要

漁業の形態は、夏・冬の定置網、小型いか釣り、パイ・カニのかごなわ、小型底曳網、刺し網、一本釣りなどが行われている。年間水揚高は平成16年度末で18.9億円、正組合員286名、准組合員1,569名である。

3. 研究グループの組織と運営

平成8年1月1日、魚津・経田・道下の3漁協の合併により「魚津漁業協同組合」が発足したことに伴い、婦人部も統合し「魚津漁協婦人部」となった。平成14年8月、名称を「魚津漁協女性部」と替えた。

活動は本部、魚津支部、経田支部として行っている。各支部の運営、活動は地域性や、過去から継続されたものもあることから、それぞれ独自の内容で行われており、両支部とも特に魚食普及に力を入れている。

本部役員は部長、副部長、理事、監事の15名で構成され、魚津支部より10名、経田支部より5名の選出方法をとっている。

総会は年1回、理事会、役員会は事業に応じて開催している。

部員数は両支部合わせ、平成16年度末で248名、本部の年会費は1人100円として両支部より部員人数分を負担している。他にも市・組合からの助成金で運営されている。また、毎年5月の朝市で行うリサイクル品販売の売上金は活動への大きな収入源となっている。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

平成元年、まだ合併前の旧魚津漁協の時、組合の経営が厳しくなったことから助成金がもらえなくなり、女性部の活動資金も底をついてしまい、私たちが一生懸命に力を入れて進めてきた魚食普及活動もできなくなってしまふ恐れが出てきた。地元の人にやっと新鮮な魚のおいしさ、栄養価の高さが少しずつ広まってきたのに、たいへん残念な思いであった。

「なんとかしなくては」と部員の活動への意欲も高まり、「魚津の魚のおいしさを皆さんに

知ってもらおう！」と部員たち手作りの「婦人部まつり」が計画された。

5. 研究・実践活動の状況及び成果

(1) 「婦人部まつり」 (資料1)

平成4年12月、「第1回婦人部まつり」が漁協で行われた。

地元の朝とれの魚を入れた大漁鍋と部員の手作り塩干物を販売した。数の多いときは、漁協の屋上で天日干し、時にはカラスに取られたりしたこともあった。イカの黒づくり、カツオの角煮など、値段の付かない魚を利用したものもあり、出品者が値段をつけ、売上げの1割を活動資金として寄附していただく方法をとった。

カレンダーの裏などを利用した手作りのポスターやチラシを、幹部が銭湯や商店に直接伺って貼ってもらい、役員が町内各家庭にチラシを配布し足を運んで、魚を買いに来てくれるようお願いした。私たちの熱意とマスコミの情報で知った市民の方々の応援、また、特に会場提供、調理の光熱費、水道料など漁協が負担する等の支援があって、「婦人部まつり」を盛大に終えることができた。

これは平成7年の朝市に参加するまでの主たる行事となった。

平成7年、魚津市内の魚の加工業者や仲買、小売の人たちでつくる「海鮮組」という団体が「魚津市にもっと観光客を呼ぼう!」「魚津の魚をもっと食べてもらおう」「魚のおいしさをもっと知ってもらい、元気な魚津市にしよう!」ということで発起人となり、朝市実行委員会が発足した。私たち漁協女性部も幹事会に役員として企画、参加させて頂いた。

朝市は毎月第2日曜日午前8時~11時まで魚津漁協荷捌き所で行われることとなった。これにより年1回の「婦人部まつり」は月1回の「朝市出店」へと形を変え、活動することとなった。

(2) 「朝市定食」 (写真1-3)

私たちは「婦人部まつり」の経験を生かし、大漁鍋だけでなく、炊き立てのごはん、焼きたての魚、大根おろし、漬け物をセットにした「朝市定食」を400円で提供することにした。

私たちの「朝市定食」のこだわりは、まず朝とれの魚、カニやエビ、ミギス、カワハギ、特産のスリミと大根、白菜などを入れ、しっかり出汁をとった味噌仕立ての大漁鍋。また、魚を焼く炭は魚津の片貝川上流の山で作られた良質のものを、主にさんま、ホッケ、アジ、イカ等を焼く。さんまはお魚普及協議会からの支援、イカはイカ釣り漁業の洋上での天日干し、ホッケやアジは部員の手作りである。

また、魚焼き器は、炭との距離や網の広さ、魚を焼くタイミングなど、試行錯誤しながらよりおいしく焼けるように自分たちで製造した。

1度に400食を作ることができる大鍋から立ち上がる湯気と炭火で焼く魚のにおいに誘われて、長い行列ができ、すっかり朝市にとって切り離すことのできない存在となっている。

始めは活動資金もなかったが、毎月1回、継続的にすることにより、収益もあがるようになり、ボランティアで手伝ってくれていた部員に対して、現在では、日当を多少なりと

も支給できるようになった。

また、このような活動が継続できるのも、機材の移動や設置に漁協男性職員が進んで協力してくださっているおかげと感謝している。

6. 波及効果

「地元の浜のかあちゃんの真心こもった朝市定食」とテレビや新聞記事になり、女性部の名が知られ、「第2日曜は朝市定食で」という常連客が増えた。(写真4)

県内だけでなく、東京や和歌山県など県外からの観光客にも顔なじみの方ができ、地元でとれる「みかん」など送って下さったり、朝市発起人の「海鮮組」さんは会合の時間を朝市にあわせ、皆さんの食事を予約注文してくれるようになった。

また、漁師さんが、「大漁鍋のだしや具に」と、獲ってきた魚を無償で提供してくれることもある。

20年以上続くJA女性部との交流では、当初は単に意見交換等だけだったが、朝市定食に利用できるようにと、ネギや白菜の栽培や、これを使ったおいしい漬け物の漬け方などを教えてもらうなど、お互いの経験を生かせるものへと変化してきた。(写真6)

朝市を通じて、都会や農家の人など、漁村以外の人たちとの交流の機会ができ、魚津の魚をもっとPRし、元気で活気ある町になるよう私たちも心がけていきたい。

7. 今後の課題や計画と問題点

平成16年2月、安全で安心して魚を提供できるとした高度衛生管理型荷捌所がオープンした。同年7月、同じ敷地内に魚津の魚はもちろん、特産物やおみやげ品、飲食コーナーなどを備えた「海の駅、蜆気楼」魚津シーサイドプラザがオープンした。それに伴い、朝市もこちらに場所を移し、平成16年8月より毎月第2、第4日曜日午前7時から11時まで開催されるようになった。(資料2)

しかし、私たち女性部は当分の間これまでどおり第2日曜日のみの出店とした。その理由の1つに機材の運搬がある。シーサイドプラザには大漁鍋や魚焼き器など機材の収納場所がなく、しかも前日の土曜日、午後2時から4時の間に搬入の時間も制限されているので、第4日曜日も開くとすると、部員や漁協職員の方々に多大の負担をかけることになるからである。

そのような状況の中、まき貝、バイ貝の漁をしている漁師でつくる「富山県ばいかご保護組合」による第1回海の感謝祭「バイ・カニフェア」が平成16年9月19日(日)海の駅、シーサイドプラザで開催された。(資料3)

女性部は「バイ飯」を販売し、たいへんな好評を得たので本部事業の新しい取り組みとして続けられないか、現在は試験的に販売している。今後は「バイ飯」の本格販売とバイに限らず季節の魚を使用した女性部ならではの炊き込みご飯を開発することを検討している。(写真5)

私たち女性部は漁師のOBの奥さん、漁師の気持ちのわかる人、魚に関係のある職場で働いている人、現役漁師の奥さんと多様化している。年齢も高齢の人が多く、老いてもできる活動があるのではないかと、また若い人にどうしたら活動に参加して頂けるか、女性部

の活動も多様化が求められていると思う。時代に適した活動がどうしたらできるか、漁協女性部の高い志と誇りが失われないこと、漁協事業と私たちの活動と十分な連携をとっていきたいと考えている。

女性部の活動としては、毎年、地元の高校2年生全員に魚のさばき方教室を行っている。最近では、高校生だけでなく、一般の消費者の方からも、魚の料理教室の講師として呼ばれる機会が増えたことから、魚のさばき方や魚料理に対する関心の高さを実感している。

また、春の「魚津しんきろうマラソン」での大漁鍋無料サービスや、秋は「魚津うまいもん祭り」での大漁鍋作りなど、市のイベントに参加したり、平成16年10月に起きた新潟県中越地震被災地、小千谷市にカニの大漁鍋で見舞いでかけたりしている。

朝、大鍋からのぼる湯気の向こうから「今日の鍋、何入っとるが」「おいしかったよ」「また来るね」「魚は炭火が最高！」と声をかけて下さるお客さんの笑顔に励まされ、これからも「明るい魚津」「元気な魚津の浜のかあちゃん」の活動を続けていかなばと思っている。

(資料1)

婦人部まつり

とき 12月 6日(日) 午前10時より

ところ 魚津漁業協同組合 市場内

催しのご案内

- ☆ 不用品交換コーナー
- ☆ お魚さばき方教室
- ☆ 浜編コーナー
- ☆ 魚・加工品即売コーナー

地区の皆様方の心豊かなふれあいの場として、賑々しく開催することになりました。ご近所お誘いのうえご来場くださいますようお願い申し上げます。

魚津漁協婦人部

(資料2)

★ 今月の出店者 ★

- 三浦水産店
- 朝石崎漁師
- 磯かねみつ
- 奥谷魚肉産
- 福川行水産
- ヤマコ魚肉産
- 磯崎万
- コーヒーのとみかわ
- 竹内食品
- たこ八
- 南屋七
- 磯内内産
- 魚出清水産
- 海産物 豊盛
- 魚本五郎産
- ヤマト産物加工センター
- 南産屋
- 磯越たるいのか水産
- 日本漁産物販賣社
- 磯の浜屋
- 朝野屋
- 磯野久保屋
- 磯野中島産
- 磯本野食品
- 磯ハマオカ海産
- 磯ハリタ冷蔵
- 魚本漁業協同組合

1月23日(日) 第4日曜日

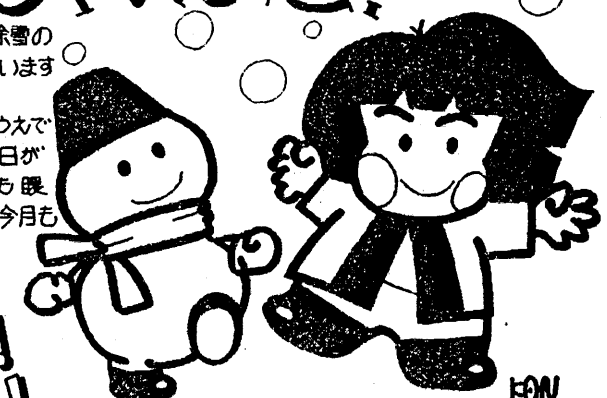
毎月第2・第4日曜日 2回開催
朝7時から11時まで
海の駅「蟹気楼」朝市広場

蟹気楼の見える街 いいものイッパイ

魚津の朝市

いらっしやいませ!

今年も雪が少なめで、除雪の手間がチョット助かっています
が油断は禁物です。
もくすぐ「立春」暦のついで
は春ですがまだ寒い日が続きます。身体も心も暖まる「魚津の朝市」は今月も
元気に開催します。



来て!
見て!
買って!
楽しんで!

魚津の豊富な特産品を取り揃えて
皆様のお越しをお待ちしています。

★ 次回開催日/2月13日(日) ★ 第2日曜日

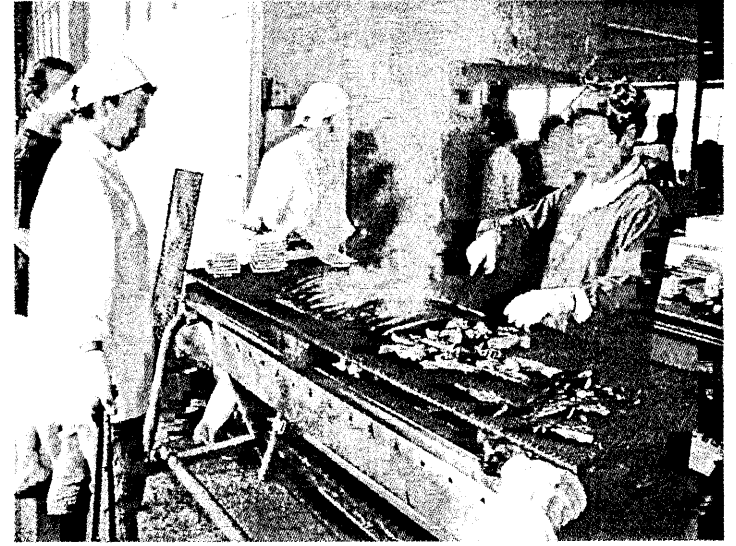
主催/魚津の朝市実行委員会 後援/魚津市・魚津商工会議所

写真 1



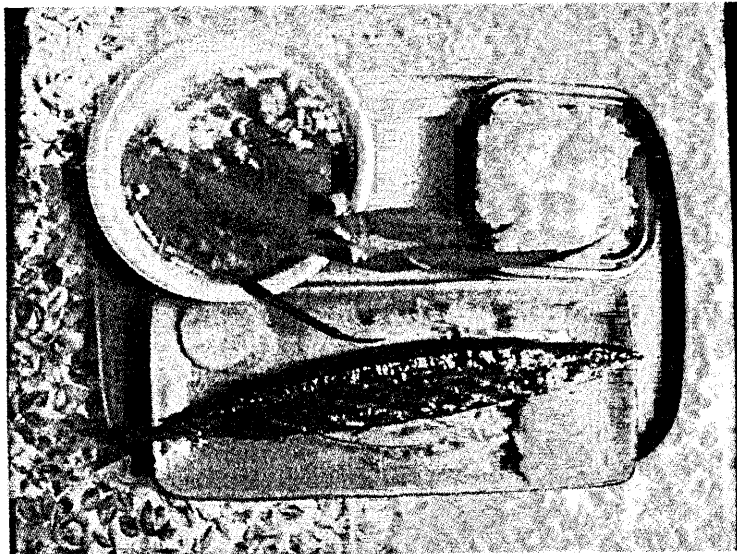
400食分の大漁鍋と朝市定食の行列

写真 2



炭火焼きのさんま・いか等

写真 3



朝市定食(大漁鍋、さんま、ご飯、漬け物)

写真 4

カニなどを採る人々に喜ばれる朝市。今年10周年の節目を花える一海の職業祭典

市民の頼れる「台所」

スラップ

魚津の朝市は今年10周年。市民の頼れる「台所」として、今年も朝市が花を咲かせた。魚津の朝市は、市民の生活を支える重要な役割を果たしている。今年10周年の節目を、市民の健康と安全を第一に、魚津の朝市は、市民の生活を支える重要な役割を果たしている。今年10周年の節目を、市民の健康と安全を第一に、魚津の朝市は、市民の生活を支える重要な役割を果たしている。

魚津・朝市が10周年

魚津の朝市は、市民の生活を支える重要な役割を果たしている。今年10周年の節目を、市民の健康と安全を第一に、魚津の朝市は、市民の生活を支える重要な役割を果たしている。

春、フリーマーケット企画

魚津の朝市は、市民の生活を支える重要な役割を果たしている。今年10周年の節目を、市民の健康と安全を第一に、魚津の朝市は、市民の生活を支える重要な役割を果たしている。

H17. 1. 14 北日本新聞

資料 3

第1回魚津 バイ・飯の日

期日 9月19日(日)午前8時～午後2時

会場 海の駅蜃気楼イベント会場

海の幸が忘っぱり



主催 富山県ばいかご保護組合
共催 魚津漁業協同組合



バイ飯の試験販売

朝市を通じたJA女性部との交流（じゃがいもの植え付け）

写真 6

