

## 地域に親しまれ 30 年、「ゲタのあめ煮」づくり

～ 未来を担う子ども達へ夢を託して ～

四海漁業協同組合女性部

一 田 初 美

### 1. 地域の概要

私たちの住んでいる土庄町四海地区は、観光「オリーブの島」として知られ、小説『二十四の瞳』の舞台となった小豆島の西部に位置し、伊喜末、小江、長浜、滝宮の 4 集落からできており、人口は 2,033 名である。漁家の多くは小江地区に集中している。



図 1 地域図



写真 1 四海漁業協同組合

### 2. 漁業の概要

四海漁協は正組合員 80 名、准組合員 35 名の計 115 名で構成されている（写真 1）。主な漁業は小型底びき網と流し刺し網、タコつぼ縄等の漁船漁業やノリ養殖で、平成 17 年度の水揚げ高は約 7 億 8,000 万円である。

### 3. 研究グループの組織と運営

女性部は昭和 36 年 3 月に結成され、部員は現在 25 名、うち役員は 7 名で、部員には知事認定の指導漁業士が 6 名いる。

結成当初から天然石けんの使用推進や海浜清掃の環境保全活動、健康管理、平成 11 年からは営漁簿作成の勉強会を経て青色の確定申告を 9 名が現在も続け、漁家経営の安定化に取り組んでいる。恒例行事として、年 1 回は県外へ研修に行き、部員間の親睦を深め、「敬老の日」には部員の家族で 75 歳以上の方に和菓子を配り、大変好評である。さらに今年から、部員の誕生日には洋菓子と天然石けんのプレゼントを始めた。

また、毎年 10 月に JA や警察、小学校、公民館での文化展等、地域をあげて開催される「あげ地フェスティバル」では、漁協組合員や青年部、女性部がとれとれの魚や「ゲタのあめ煮」、エビのかき揚げ等を販売し、開始前から長い行列ができ、販売が始まるとすぐに売り切れになってしまうほどの大盛況である。

#### 4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

「ゲタのあめ煮」は、漁家に昔から受け継がれてきた伝統料理の1つとして親しまれてきた。「ゲタ」とは香川・岡山辺りの方言で「シタピラメ」のことで、平べったい形が履物の「ゲタ」に似ているから呼ばれている。そのうち、あめ煮に利用する小ゲタは、約12cmくらいまでしか大きくならない「ゲンコ」で、6～11月にかけて獲れる。

作り方は、獲った小ゲタのウロコを取る→1匹ずつ並べて1日半天日干し→頭と内臓部分をハサミで切る→1口サイズに切る。この段階で保存し、量の確保を行う。そして、素揚げ→醤油・砂糖・酒・みりん等の「あめ」でからめる。

あめ煮は約30年前から販売しており、地域のイベントでは整理券が配られるほど地元の人々に楽しみにされている。10～11月の期間限定商品だが、カルシウム満点の「ゲタのあめ煮」を広く販売PRしたいと思っていた。そして販売だけでなく、最近、食の乱れや魚ばなれが問題になるなか、学校給食への食材提供やレシピ提案など魚食普及活動と共に、地産地消や食育と関連づけて活動できないか、と問いを巡らせていた。

その準備として、平成16年に県の補助事業を活用して真空包装機を購入。平成17年には(社)水産振興協会の事業も活用し、親組合の協力を得て、小規模だが女性部専用の加工場を整備し、総菜製造と魚肉練り製品製造の営業許可を取得した。これにより、注文に対する迅速な対応や計画的な加工が出来るようになった。

#### 5. 研究・実践活動状況及び成果（効果）

平成16年から土庄町において(社)水産振興協会等が①学校給食における地域水産物の利用拡大、②県内水産業への理解を深めてもらう目的で「地域水産物学校給食利用促進協議会」を年2回開催している。私たち女性部も生産者として委員となり、消費者となる学校側の地産地消や食育に大変熱心な栄養職員等と、給食利用に向けての問題点や改善点について、意見交換を行っている。

##### 1)学校給食への食材提供について

協議会の中で「私たち女性部では『ゲタのあめ煮』を作っており、大変好評です」と発言したところ、「提供してみしてほしい」と栄養職員から要望があったため、平成16年度からゲタのあめ煮を提供することになった。初めての提供は約7kg、平成17年には2回で約10kgを町内の小中学生1,200名余に食べてもらった。

栄養職員からは「四海地区の子ども達はおいしいと言ってペロリと食べる。他地区では初めはなじみがなく、少し残ったりもしたが、今は全部食べてくれるようになった。もう少し回数も量も増やしてもらえれば」との連絡があった。部員の会話の中でも「可能な限り提供しよう」との声もあり、平成18年度は2～3回の計画で準備していたが、材料である小ゲタの確保が出来ず、11月の約7kgの提供のみとなった。

子ども達にあめ煮の提供だけでなく、地域の水産業のことも学んでもらいたいと考え、栄養職員や小学校、県農業改良普及センター等の協力を得て日時を調整していただき、11月7日に給食タイムを利用して、四海小学校へ訪問することが決まった。そこで、県水産課普及指導員と当日使用する資料や内容を打ち合わせし、写真を多くして作り方や栄養についての説明を加える等、工夫した。また小学校と打ち合わせも行い、訪問する5年生は総合学習で地域の郷土料理(魚・米・野菜・そうめん)を勉強してい

て、漁協女性部や私の名前もよく出てきている、と担任からの話を聞いてとても嬉しく思った。

当日の給食は、地元産新米ごはん、肉じゃが、さぬき菜のおひたし、牛乳、そしてゲタのあめ煮という献立だった。約15分ほど作り方や地域の水産業について説明（写真2）、質疑の後、子ども達と一緒に給食を食べた。給食は私自身初めてで、とてもおいしく、今の子ども達は栄養も色合いも考えられた楽しい給食を食べて幸せだな、と思った（写真3）。

食べ終わった子ども達から、見本として持ってきたゲタのあめ煮を指差しながら、「おかわり！」という声が出てきたので、急速少しずつだが配り、食べてもらった。おいしそうに食べる子ども達を見て嬉しくなった。

また10月には、前月に実施した「水産食育教室」で調理した「ハモのつみれ汁」が給食のメニューに採用された。私たちがハモをさばいてミンチ器にかけ、塩で下味をつけて給食センターに納品したものだ。このことを栄養職員が子ども達に伝えると「へえーすごい」「9月にあった水産食育教室にも行ったし、おいしかった」等、口々に聞こえてきて、これからもハモに限らず他の魚でも提供できるように、工夫しようと思った。

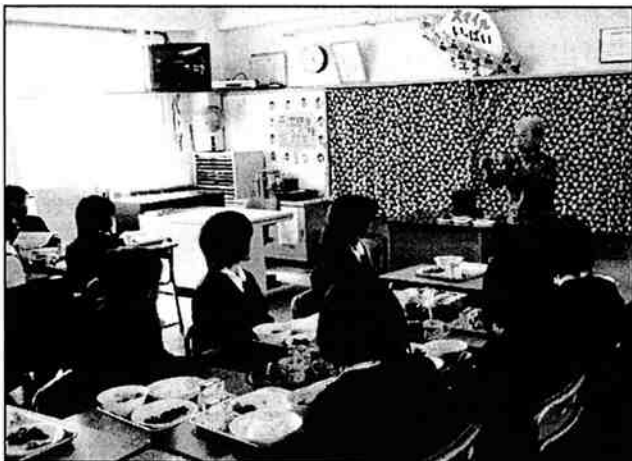


写真2



写真3

## 2)「水産食育教室」の開催

協議会のもう1つの目的である水産業への理解を深めてもらうため、9月に初めて「水産食育教室」を実施した。土庄町在住の小学生親子を対象とし、町の広報誌等で募集した。

打ち合わせと料理試作会を計3回行った結果、①底びき網漁業の見学、②獲れた魚のさばき方教室、③栄養教室、④調理実習を行い、①と②は小豆郡内の指導漁業士が、③は栄養職員が、④は女性部や指導漁業士等、連携して全員が先生となることにした。また、メニューは底びき網漁業で多く獲れるエビをたっぷり使ったエビのピラフ、給食にも採用されたエビとハモのつみれ汁、スズキの香草焼き（トマトソースがけ）、ところてん、そして地域のイベントで人気のエビのかき揚げの計5品を作ることにした。

前日は部員を始め、指導漁業士等が集まり、魚の下味をつけ、皮をむいたり、下準備をした。また、作業途中で料理の好きな男性漁業士から「エビの天津飯」を教わり、とてもおいしかったので、部員にレシピを配布してもらった。

当日はよい天気にも恵まれ、募集等で集まった参加者、小学1～5年生の親子29名は、

初めて見る作業やエビの皮むき、スズキやゲタをさばく等、興味津々だったそうだ。沖での作業の見学を終えて公民館に移動し、栄養職員から魚介類の栄養とその効用についてパネルを使って学んだ。続いて、私たちの出番となる調理実習に移った。

実習はメニュー数が多いので、エビとハモのつみれ汁、ところてん、エビのかき揚げの3品を私たち女性部が担当し、残りの2品を男性漁業士にお願いした。ただ、かき揚げは火と油を使うので、子ども達には危ないと考え、部員が加工場で作った熱々のかき揚げを持っていった。実習は①スズキの香草焼き、②エビとハモのつみれ作り、③ところてんつき、の3つのテーマに分かれて、子ども達に自由に行き来して調理してもらった(写真4)。保護者には、その作業の補助と調理、盛り付けをお願いした。

実習ではハプニングもあった。ピラフは本来、フライパンで米や具を炒める→冷ます→炊飯器で炊く、が、今回作り方を知ってもらいたいと順に行ったため、十分な時間がなく、余熱がある状態で炊いてしまい、米に生の部分が残ってしまった。しかし、「お酒をふりかけて蒸らすと上手に炊き上がる」という部員の知恵で、なんとか無事完成することが出来た。また、ところてんつきは楽しかったのか、子ども達は必要な数以上をついてくれた。もちろん全て食べ切った。

私たちの周到な準備に、参加者の手際の良さも手伝って、予定よりも早く料理が出来上がり、試食後の交流時間もたっぷり取る事ができた。参加者からは「おいしい」とか「つみれ汁はダシがきいているし、赤(エビ)と白(ハモ)のつみれの色がきれい」と、いっぱい笑顔を見ることが出来た。私たちも参加者が喜んでくれてホッとした(写真5)。

最後に、アンケートに答えてもらい、解散となった。

アンケート結果を見ると、全体では「勉強になった」と大変好評を得たが、漁業体験では、漁の様子を見学するだけだったので「少し物足りなかった」という意見もあった。料理については「おいしかった」という意見がほとんどだった。



写真4



写真5

## 6. 波及効果

### 1) 女性部の連帯感の強化と活動の活性化

地域のイベントだけでなく、給食への食材提供の参加、水産食育教室の打ち合わせや準備等、部員間で加工等について話し合う機会が増え、連帯感がより一層強くなっ

た。また、小学校へ訪問し、子ども達がおいしそうに食べる様子を実際に見て、改めて地域の味の伝承活動の重みを実感し、「またがんばろう」という気持ちになっている。

## 2)魚食普及活動に対する思い

水産食育教室では、小豆郡内の漁業士と一緒に活動することで、今まで作ってきた加工品とは少し雰囲気異なる香草焼きやピラフ等の料理は新しい発見であり、まだまだ加工についても試行錯誤の余地があると、意欲がわいた。

## 7. 今後の活動計画

### 1)未来を担う子ども達へのさらなる活動

水産食育教室については、来年以降も継続して実施していきたい。改善点としては、漁の様子をもっと上手く見てもらえる方法を検討する等、よりよい教室を実施していきたい。また、教室の実施を通じて郡内の漁業士とも交流できたため、料理講習会を行う等、その交流を大切に深めていきたい。

また、女性部としての給食への食材提供は、平成16年のゼロの状態から「ミンチ」と「ゲタのあめ煮」の2品を提供できるようになった。材料の確保の問題もあるが、その2品の提供を続けるとともに、エビや冬の島の風物詩となっている「ゲタの天日干し」等、今後も提供できる食材を探していきたい。さらに、平成18年度に初めて行った小学校への訪問も続けて行えるよう働きかけ、生産者としてこれからも食育と魚食の大切さを子ども達に発信していきたい。

### 2)従来活動の継続

今まで大切に行ってきた天然石けんの使用推進や海浜清掃等の環境保全活動、地域のイベント等への参加を継続していきたい。さらに、イベントやあめ煮作りで使った廃油から石けんを作って部員の誕生日には洋菓子と一緒に配り、そして地域の方々に使用を推進する等、楽しく新たな活動も進めていきたい。