

## 創る、伝える、分かち合う

～ 魚食普及から食育へ ～

庵治漁業協同組合女性部

岡田和子

### 1. 地域の概要

私たちの住んでいる庵治町は平成 18 年 1 月に高松市と合併し、高松市庵治町となった。四国本土の最北端に位置し「石と魚の町」として発展してきた。最近では、映画「世界の中心で愛をさけぶ」の舞台となり、注目されている。



図 1 地域図



写真 1 庵治漁協生き生き日曜市

### 2. 漁業の概要

庵治漁協は正組合員 176 名、准組合員 117 名の計 293 名で構成されている。主な漁業は小型底びき網と流し刺し網、敷き網等の漁船漁業やハマチ、マダイ、ノリ養殖で、平成 18 年度の総水揚げ高は約 20 億円で、漁船漁業と養殖業の割合はほぼ半々である。

### 3. 研究グループの組織と運営

私たち女性部は、香川県下で最も早い昭和 30 年 10 月に結成した。当時貯金といえば「農協」というイメージが強かった中、「貯金は漁協へ」のキャッチフレーズのもと 1 日 10 円貯金を進め、見栄を省き、生活の合理化を目指して活動を始めた。現在、部員は 137 名、うち役員は 9 名で活動している。

結成当初から、環境保全活動として天然石けんの使用推進や海浜清掃、漁船海難遺児募金への協力等を継続して行っている。さらに、健全な食生活づくりや魚食普及活動に取り組んできた。

また、庵治漁協が平成 11 年から「生き生き日曜市」を毎週 8 時から開催し、活魚等の販売、女性部が主体で、天ぷら等の実演販売を行っている(写真 1)。

#### 4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

日曜市での実演販売は、単に商品を売るだけでなく、私たちが持っている多様な情報を人々に発信していく絶好の機会と考えている。加工品の試食コーナーも設けて、話をしながら、食べて納得して、買ってもらっている。最近では新商品として「ベエスケ(アナゴ)の一夜干し」「イカナゴの干物」を開発、お客さんに試食してもらい、感想を聞いている。

このような日曜市での魚のおいしさの PR とお客さんとの交流を大切にしながらも、料理講習会や食育教室を開くことで魚食普及を、さらには地域に根ざした「食育」活動へと発展させたかった。

なぜなら、子どもたちの中には食にあまり関心がなく、食物を口に入れているだけと感じている子もおり、自然や大地から受けた命への感謝、慈しみが薄らいでいると思うからだ。そうした中で、子どもたちだけでなく親に対しても、魚を食べるだけでなく、魚のアラまで食べるといった命への感謝、もったいないという感覚を体験を通して、少しでも培ってほしいと考えた。

#### 5. 研究・実践活動状況及び成果（効果）

##### 1)地域の PR 隊としての取り組み

まず、私たちは地域の PR 隊として、イベントへの出展や参画を県内外を問わず、今までも行ってきた。

特に、平成 16 年 10 月には天皇皇后両陛下もお見えになった「第 24 回全国豊かな海づくり大会」で女性だけが乗った「かあちゃん船」がパレードに加わり、両陛下の前で満面に笑みをたたえて、大きくお手振りをした(写真 2)。このかあちゃん船の参加は、全国で初めての取り組みだったそうである。その後の大会で、同様の船がパレードに参加したという話は聞いていないが、まさに、水産 香川から全国に向けて男女共同参画の波を起こしたのだ。

平成 17 年には、東京の百貨店で開催された「香川県フェア」で、イイダコやゲタ(シタピラメ)の一夜干し、タチウオのみりん干しを出展し、瀬戸内の魚のおいしさをアピールした。地域によって味や干し加減の好みが違うこと、店舗内でのお客さんへの呼びかけ方が違うこと等、消費者から学ぶことも多く、まだまだ井の中の蛙で勉強になった。

平成 18 年の 5 月に「ASPAC(国際青年会議所アジア太平洋地域会議)高松大会」、10 月には「技能五輪 in かがわ」へ出展し、県内外はもとより、海外からのお客さんにも庵治の魚のおいしさを PR した。

これらのイベントは土日開催がほとんどで、私たちは地元で日曜市があるため、土曜日のみの出展となっている。日曜市の準備と出展が重なると、とても大変だが、買いに来てくれるお客さんの「おいしいね」という声を聞くと、体が軽くなったような、そんな気がする。人の言葉のすばらしさをいつも感

じながら頑張っている。

そして、平成18年1月の高松市との市町合併を経て、今まで交流のなかった海と山の交流も始まった。初めての出展は4月に開催された「塩江温泉さくらまつり」でタコやイカ、小エビの天ぷらの実演販売を行った。平成19年も出展し、自慢の天ぷらに加えてリクエストのあった「茎ワカメの佃煮」と「イカナゴのくぎ煮」も販売し、好評を得た(写真3)。さっそく次回出展も約束し、満足して帰路に着いた。11月には「浅野ふれあい祭り」が開催され、女性部が出展し、浅野八幡神社の境内に天ぷらのにおいが漂った。

また、同じく合併した旧牟礼町に、8月に完成した「道の駅 源平の里むれ」から天ぷらの実演販売や地魚を販売してほしいとの依頼があり、毎週土曜日に出展し、目の前で揚げられる天ぷらや新鮮な魚を前に、行列ができるほどの賑わいを見せている。同じ日にイベントがある時には、部員が2班に分かれることで対応している。

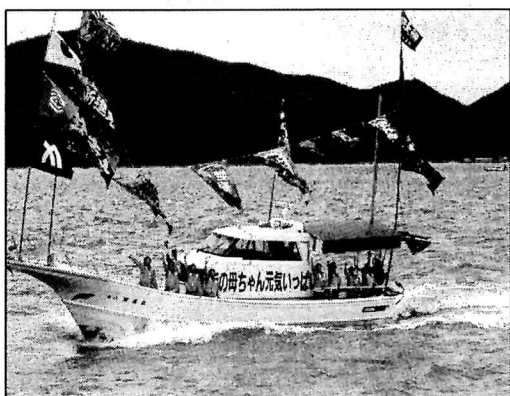


写真2



写真3

## 2)魚食普及から食育へ

次に、これまでの魚食普及活動に加えて、さらなるステップアップである「食育」へと新しい取り組みを始めた。

平成18年から、香川県等が水産物の生産現場から調理・加工までを体験する「水産食育教室」を開催している。私たちも12月に県内の学校栄養職員13名を対象に(社)香川県水産振興協会と協力して初めての教室を開いた。栄養職員を対象としたのは「学校給食へ水産物の利用を進めてほしい、子どもたちへ少しでも今日の体験を伝えてほしい」との思いからだ。内容はハマチ養殖漁場とエサやりの見学、さばき方教室、試食・交流会であった。

漁場見学の後、ハマチやタイをさばいたり、ゲタの皮むきに挑戦してもらった。なかなか1尾丸ごとさばいたことがある参加者はおらず、私たちや他地区の女性部長が手助けしながら頑張ってもらい、交流を深めた(写真4)。

料理のメニューはとても盛り沢山でハマチのしゃぶしゃぶ、ブリ大根、ゲタの煮付け、タコ飯、お刺し身、タチウオを使ったてっばい(白みそ仕立ての酢の物)、エビ天・タコ天等だった。どれも好評だったが、特に「しゃぶしゃ

ぶ」は大好評で、県魚「ハマチ」の新しい食べ方を提案できたと思っている。

参加者の意見をまとめると「漁場見学の時に撮った写真をランチルームに貼ったり、校内放送で活用したい」との声や「ぜひ子どもたちにも伝えたい」等、私たちの目的も少しは達成できたような貴重な意見を得ることもできた。

メニューに「てっぱい」を加えたのは、何となく寒い時期に出てきた料理だったように思い出し、その頃(きっとまだ子どもだった)の味を頼りに探し探し作ってみたものだったが、その味は昔の母の味、そのままだった。今の子どもたちが何十年か後に思い出す料理は何なのだろう、と考えたりもする。季節の野菜や魚を使った料理を「母の味」として思い出す時があってほしいと願いつつ、私自身も料理好きだった母と賑やかな食卓を思い出した。

この教室は平成19年12月にも行い、今年はノリ養殖漁場も見学してもらい、ハマチと新ノリのしゃぶしゃぶ、芋タコ、新ノリ炙り等を紹介し、大好評を得た。県産ノリの安全性と食べ方を栄養職員に伝えることができた。

さらに庵治漁協では、水産食育教室とほぼ同様の内容で、「ハマチ養殖体験ツアー」を平成15年から実施しており、特に平成19年10月は、大変忙しい月だった。この1ヶ月にツアー客が5組もやってきたのだ。参加者は市場関係者、一般消費者や小学生等様々で100名以上の組もあり、大賑わいだった。漁場から持ち帰ったハマチを中心とした料理は、もちろん私たちの出番であり、精一杯作ったメニューはほとんどの参加者が大満足で「食べきれない分は持って帰りたい」と言ってもらえるほどだった。

このような体験から、子どもにも大人にも養殖漁場のすばらしさ、養殖魚のおいしさを十分堪能し、理解してもらえたと思っている。参加者からハマチの注文も受けており、体験だけではなく販売にも良い影響が出てきている。



写真4



写真5

また情報発信として、「かがわ食育月間」である平成19年6月に開催された食育シンポジウムにおいて「おさかな大好き食育のすすめ」と題して(社)水産振興協会と共同で学校給食向けの地魚加工品、料理の試食会を行った(写真5)。メニューは庵治沖で獲れたイカナゴ、マメアジ、地エビのから揚げ、ボイルイカのドレッシング和えだった。

このシンポジウムで感じたのは、大人も子どもも魚ギライではなく「魚料理が食卓に上がることが少ないだけ」ということだった。特に、子どもたちは作ってあれば食べる。そのことを身をもって感じた。また、「食は目から始まる」との思いから、器や色合わせの工夫も大切であることも提案してきた。その結果、イカナゴとマメアジのから揚げが栄養関係者から高い評価を受け、来年度から県下小学校の献立に入る予定と聞いている。

その他にも、漁協女性部員や他地区の食生活改善協議会員を対象に春の訪れを告げるイカナゴのくぎ煮、くぎ煮を使った海苔巻きづくりの料理講習会、県内外からの視察受け入れ等も積極的に開催、参画している。

## 6. 波及効果

対面販売を通して農山漁村の良さを伝え合い、改めて田舎料理のすばらしさを知る楽しさをかみしめながら、多くの人に出会える場面を作ることができた。地元で獲れた旬の魚(イカナゴ、地エビ、アナゴ等)を新鮮なうちに加工保存して、一年中お客さんの期待に応えられる可能性も出てきた。日曜市を通して得た人とのつながりは、これまでもこれからも魚の町に生きる庵治漁協と共に歩んできた私達女性部が積み重ねてきた財産であり、誇りでもある。

彩りのある季節を感じる食卓が子どもたちに見せられ、生産者の顔が見えるもので賄う食事に手間がかけられるよう、対面販売や体験学習を通して豊かな食生活を営む知恵を育むことができたのでは、と実感している。

## 7. 今後の活動計画

### 1)さらなる食育の推進

間違いなく“魚ばなれ”が進んでいる。食卓に並んだ食べ物に旬のものが感じにくい現実を見てさみしく思うのは、忙しい主婦が増えており、調理の経験が少ないために料理にとりかかれず、また、ヒントを得る場面に不出向けないことが大きな原因ではないかと思う。人々が出会いを求めて、古き良きもの、新しき良きものを出し合い、伝え合い、認め合い、得意な人が不得意な人達の手助けができるよう、働くお母さんの手助けができるよう、そんな浜の応援隊になればいい、と思っている。

健全な精神は、健康な身体に宿るということはよく知られている。食育、とりわけ魚食の推進により、一人でも多くの人々が健康で文化的な生活を営むことができれば、こんなにうれしいことはない。

そして、子どもたちにとって賑やかな彩りのある食卓を思い出す日が必ず来ると思うと、私たちの活動もただ忙しいだけで終わらなかつたことになる。

これまでもこれからも、漁協とともに、浜のかあさん奮闘中！