

魚食普及を通じて地域の活性化を

稲取漁業協同組合 女性部
鈴木 國江

1. 地域の概要

私たちの住む東伊豆町稲取は、温暖な気候に恵まれた伊豆東海岸の中央部に位置し（図1）、背後には天城の山々がそびえ、東には相模湾を望み、好天時には遠く伊豆大島、新島などの伊豆七島を眺めることができ、また、豊かな温泉が湧出する地元稲取をはじめ大川・北川・熱川・片瀬・白田の6つの温泉郷を擁しており、湯煙溢れる風情豊かな温泉町である。

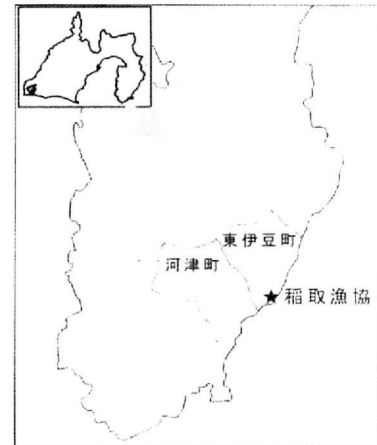


図1 東伊豆町稲取地区の位置

2. 漁業の概要

稲取漁業協同組合は、昭和40年に東伊豆町と河津町管内の5漁協が合併し、さらに昭和44年に北川漁協が合併して設立され、現在、正組合員151名、准組合員1,518名で構成されている。漁業は一本釣り、刺し網、採介藻漁業が中心で、平成18年の年間水揚げ量は294トン（図2）、水揚げ金額は3億9,900万円（図3）で、そのうちキンメダイが1億7,700万円で全体の45%を占めている。稲取のキンメダイは品質が高く、「稲取キンメ」として中央市場等に名を知られた特産魚であり、これまでもテレビ、新聞報道で数多く取り上げられ、高く評価されている。現在、地域ブランド商標の登録化に向け、青壮年部を中心に漁協役職員も一丸となって取り組んでいる。

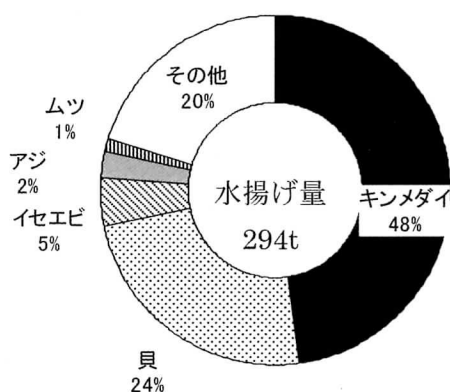


図2 魚種別水揚げ量

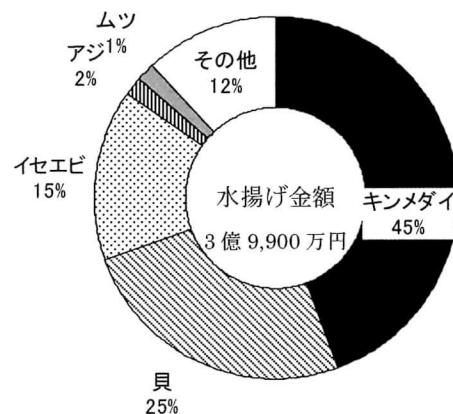


図3 魚種別水揚げ金額

3. 研究グループの組織と運営

私たち漁協女性部は、昭和35年の旧稲取漁協時代に380名で結成されたが、現在の部

員は55名で、その中から選ばれた役員6名が中心となり、年間の各事業（表1）を実施している。

表1 女性部年間活動（平成19年）

1~3月	雛のつるし祭り	10月	明るい選挙チラシ配り
3月	県漁協女性部大会参加		県漁協女性部幹部研修会参加
5月	漁協水産祭り出店	11月	ふれあい広場売上金寄付
	県漁協女性部連合会総会		ふるさと学級料理指導
8月	ラムネ世界大会でところ天試食会		稲取小学校魚料理講習会
9月	防災訓練参加		ふじのくにしずおかフードフェア参加（東京都）
	明るい選挙推進協議会	12月	老人食事サービス
	町の社会福祉ボランティア参加		県青年・女性漁業者交流大会

活動の中心は、漁協主催の水産祭りでの地元キンメダイを使った郷土料理「げんなり寿司」や「さざえご飯」の調理販売、「ラムネ世界大会」でのところ天試食会、魚料理講習会の開催、ボランティア活動、各種イベントへの参加・協力など幅広く行い、特に魚食普及に力を入れて取り組んでいる。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

近年、特に若い主婦層を中心に魚の臭いや骨が敬遠されがちで、魚離れや包丁離れが多く、スーパーの店頭でも既に加工された魚が陳列され、丸のままの魚を置くスペースはとも小さくなっている。魚の良さをもっと知ってもらうために、私たち女性部は家の台所を預かるお母さんたちを対象とした料理講習会を毎年実施してきた。

そのような中、平成13年に私たち女性部と東伊豆町教育長との会合の中で、子供たちを対象とした魚料理教室を是非やってほしいという要請があった。そこで、学校の授業の一環として子供たちにもっと魚にふれあい、魚を調理することで魚を中心とした日本型食生活になじんでもらうため、地元で水揚げされる魚を中心に中学校での料理教室を開催した。そして、魚になじむためにはもっと小さい時からの方がよいと考え、平成14年からは小学生対象の料理教室に衣替えしていった。

5. 研究・実践活動の状況及び成果

(1) 子供を対象とした魚料理教室の開催

平成19年2月に、地元の稲取小学校4年生を対象に料理教室を実施し、「キンメのおろしあんかけ」や「げんなり寿司」、「キンメのあら汁」作りに挑戦してもらった。

子供の手でも手早く、安全にできるメニューをという意味で「キンメのおろしあんかけ」を選んだが、鱗を落としたり、包丁を持ってキンメを捌

平成19年(2007年)2月23日(金曜日)



楽しくキンメダイ料理の講習会

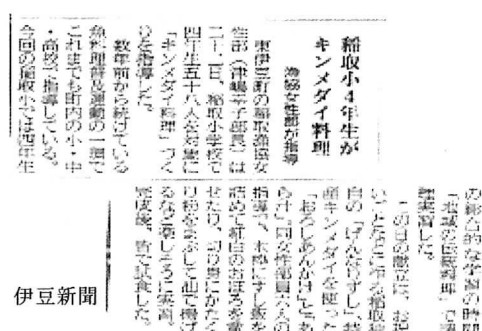


図4 新聞記事掲載

いたり、報道機関の取材（図4）がある中で、子供たちは慣れないながらも目を輝かせて一所懸命調理に取り組んでくれた（写真1）。「こんな料理は初めて食べた」「普段、魚は苦手だけどこれは大丈夫」「とてもおいしい、ありがとう」という声があり、大変喜んでくれた。子供たちを対象にした料理教室はこれまでの私たちの地道な活動の成果として、確実に実を結んでいる。



写真1 子供の魚料理教室

また、伊豆の天草を加工した「粉かんでん」を伊豆天草協議会が開発したと聞き、11月20日には同じ稲取小学校4年生53名を対象にこれまでのメニューの他にデザートとして「粉かんでん」を使った「ところ天」を加えた料理教室を開催した。

ところ天の作り方は簡単で、水500ccを沸騰させ、その中に4gの「粉かんでん」を溶かし、後は冷やして固めるだけで作ることができる。静岡県は天草の生産量が全国トップクラスで、品質がよいことでも有名であり、中でも稲取産のものは最も質が良いと評価されている。この稲取ブランドの天草に子供たちがもっと興味を持ってもらいたいという思いから今回使ってみたところ、子供たちの反応は良く、作り方が簡単なので我先にと競うように粉を溶かしたり、でき上がったところ天を突いて、黒蜜やきな粉をかけておかわりして食べていた。今後、学校側に子供の教材として組み入れてもらうことを期待している。

（2）都市と漁村の交流の推進

平成15年、キンメダイをテーマに都市と漁村の交流を図るために県漁連のアドバイスを受けて、市民団体の「東京ウーマンズフォーラム魚」が主催する「浜の母さんと語ろう会」というプログラムに参加した。これは食に関する学習の一環として行われ、都会の子供と地方の漁村の顔の見える関係作りとして行われるものであった。



写真2 「浜の母さんと語ろう会」の魚料理教室

私たちはキンメダイ、イカ、アジなどの鮮魚を持参し、東京都北区の滝野川小学校と谷端小学校を訪問し、5年生とその保護者の方々と一緒に「キンメのおろしあんかけ」、「げんなり寿司」、「アジのさんが」などの魚料理に挑戦してもらった（写真2）。魚は食べるだけで獲れるところを見たことがないという東京の子供たちは、一匹丸ごとのキンメやアジを手にして、それぞれが包丁を持って捌くことから料理に取り組んだ。その甲斐あって盛り付けた魚料理を前に目を輝かせ、「キンメの尾頭付き」が煮上がった時は歓声上がるほどだった。そして、私たちが帰る時には校庭で送別会までしてくれた。

その後、今度は東京の子供たち20人が稲取にホームステイにやって来て、地元漁業者、青壮年部員の協力を得て、キンメダイ釣りの仕掛けの話を聞いたり、漁船で沖まで体験乗

船したりと、すべてが初体験で子供たちは大喜びだった。

(3) げんなり寿司の調理販売

私たちが自信を持って調理販売してきた郷土料理「げんなり寿司」は、地元で水揚げされた活きのよいキンメダイで作った紅白のオボロや刺し身、椎茸、卵焼き等を乗せた押し寿司で、1個食べればげんなりする程大きいことが特徴である(写真3)。味の良さと形、ボリュームにより、どこのイベント会場でも出品しても完売してしまうほど大好評で、水産祭りでの販売も継続実施しており、今では稲取漁協女性部と言えば「げんなり寿司」と言われるほど看板メニューとして定着している。



写真3 げんなり寿司

(4) 地域のボランティア活動への参加

私たちは、町と連携して社会福祉ボランティア等地域の催しに積極的に参加している(写真4)。特に毎年「お年寄りのための明るい町づくり推進事業」の一環として、一人暮らしや寝たきりの老人に食事サービスのボランティアをしている。食事を提供しながら話を聞いて慰めたり、元気づけたりするものである。漁師の母さんならではの元気と心遣いをスパイスに、心を込めた魚料理でもてなすことをモットーとして、大変喜ばれている。



写真4 食事サービス

また、東伊豆町福祉協議会主催の「ふれあい広場」というイベントでのげんなり寿司の売上金を授産所の子供たちのために寄付したり、東伊豆町教育委員会主催の「ふるさと学級」で魚料理やところ天作りを指導したりと、幅広く社会活動に参加している。

6. 波及効果

「食を知る」、「食をつくる」、「食を楽しむ」という食育の重要性が語られている今、静岡県内での食育アンケートにおいて、食への不安・安全性の他に「伝統的な食文化の喪失」という結果が出ていた。稲取の伝統的な食文化として、お祝い事には「キンメの尾頭付き」、「げんなり寿司」などがあるが、昔ながらの風習も生活改善の見地から近頃縮小の兆しがある。その意味においても、魚食普及とともに子供たちに伝統料理に触れてもらえることは、私たちの行ってきた料理教室の大きな成果の一つだと考えている。食育の考えが重視される昨今、地元東伊豆町や学校からの期待は大きく、私たちの活動は漁業という枠を超えて評価されていると確信している。

7. 今後の課題や計画と問題点

私たち女性部も高齢化によって部員が減り、存続の危機に直面した時は大きな打撃だっ

た。女性部活動とは言え、それぞれの仕事を持ちながら何の見返りもないボランティア一辺倒の活動に対し、仕事とのギャップに悩み、多くの部員が女性部を脱退するに至った。しかし、漁協女性部本来の意味は漁師である夫や息子を支え、漁協の中に位置することに意義があると私たちは信じ、活動を高く評価して存続を強く要望してくれる漁協や東伊豆町、学校などの応援を支えに、少ない人数でも自分たちの時間を割いて頑張っている。

そのような中、今年の水産祭りでは漁協青壮年部が私たちの活動に対し理解を示し、協力してくれたので、げんなり寿司の他にサザエ御飯を販売することができ、大きな励みとなった。今後さらに青壮年部との協働が図られれば、地域漁業の振興の大きな力となると考えている。

また、家庭において魚のおいしさを知ってもらうため、地元で獲れる魚やその料理方法をさらに発信していく必要があると思う。特に平成15年に東伊豆町と共同で作成した「魚料理レシピハンドブック」(写真5)を活用し、様々な魚料理教室を通じて稲取のおいしい魚の普及に努めていきたい。さらに、全国でも名高い稲取ブランドの天草を普及するため、手軽に利用できる「粉かんでん」を使って、子供たちにその素晴らしさを知ってもらい、消費拡大を図っていきたいと考えている。

そして、地球温暖化が叫ばれる中で、環境問題も念頭に置きながら、海浜清掃や福祉ボランティア活動などにも積極的に取り組み、私たちができる地域に根ざした活動を今後とも続けていきたいと思う。



写真5 魚料理レシピハンドブック