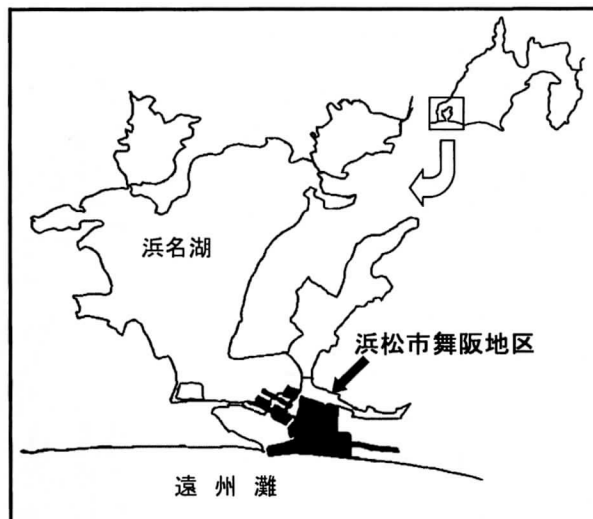


海の恵みをおすそわけ

浜名漁業協同組合女性部
荒熊由美子

1. 地域の概要

私の住む浜松市西区舞阪町は、平成17年7月に天竜川流域と浜名湖周辺の12市町村の合併により、面積では全国第2位、人口では静岡県第1位となった浜松市の南に位置する。全国10位の大きさの汽水湖である浜名湖と外洋の遠州灘という非常に恵まれた漁場に接し、水産業が盛んな地域である。



第1図 浜名湖および浜松市舞阪地区の位置

2. 漁業の概要

浜名漁協は、昭和40年に17の組合が合併して生まれた。現在は、舞阪にある本所と、浜名湖周辺の7支所、計8組織

で構成され、929人の正組合員を擁する。浜名漁協の漁場は、遠州灘と浜名湖に分けられ、遠州灘では、シラスを中心にカツオ・トラフグなどが漁獲される。一方、浜名湖ではアサリの採貝漁業を中心に、小型定置網である袋網漁業や海苔・カキ養殖などが行われている。

3. 研究グループの組織と運営

浜名漁協女性部の部員数は540名で、漁協の誕生と同時に活動を始め、現在の漁協の構成と同じく支所ごと8つの女性部に分かれている。各女性部に部長と2名の副部長がおり、これら役員を中心として活動している。主な活動内容は、魚料理講習会の開催やイベントへの協力であるが、大切な漁場である海や湖を守るため浜名湖クリーン作戦という地域挙げてのごみ拾いへの参加や、「わかしお石けん」使用推進による環境保全活動も長年にわたり続けている。

私が所属する舞阪女性部は、浜名漁協女性部でもっとも大きな女性部で部員数は273名であり、ここでは舞阪女性部の活動内容について報告する。

4. 研究、実践活動取組課題選定の動機

舞阪女性部は、海と湖に挟まれた特徴ある土地柄と浜名漁協の本所があるということから、年間を通じて多彩な地域イベントやテレビ取材等の協力依頼が多い。

舞阪女性部ではそのような機会や地域女性を対象にした魚料理教室を通じて魚食普及活動を行ってきた。平成13年には地元唯一の舞阪小学校から、子供たちに「ふるさと」を勉強させたいので舞阪で水揚げされる魚を使った郷土料理を教えて欲しいと依頼があり、継続した取組を行っている。

私たち女性部の存在は自分たちが思っている以上に周囲から期待されており、この期待と地域の声に押され、とまどいながらもそれに答える形で精一杯活動している。海の恵みを地域におすそわけしなくてはならないと。

5. 研究、実践活動状況及び成果

(1) 舞阪小学校での料理教室

平成13年から舞阪小学校の依頼を受け、5年生の「魚の捌き方教室」の講師を毎年続けている。今では、教えた小学生の数は700名を超える。

平成19年には、12月に4日間をかけてクラス単位に教えることとなった。調理メニューは、子供たちが先生や家の人の意見を参考に決めた、遠州灘産の「アジの塩焼き」と「サバの煮付け」とした。

捌き方教室を始めてみると、中には切り身の魚しか見たことがなく

丸のままの魚を見るのが初めてという子供や、触った魚の感触に「ヌルヌルして気持ちわるーい」と言う子供もいたが、ほとんどが嫌がることなく好奇心溢れた目で自ら挑戦した。特に、魚釣りが大好きだという子供たちは、腹わたも平気で上手に捌いており、「さすが舞阪の子供たち」と改めて感心した。

また、漁師の子供の中には「いつもおじいちゃんやお父さんが魚を捌いているのを見て、僕もずっと前からやってみたかったんだ。挑戦させてくれてありがとう」と喜んでくれる子供もいた。

自分で調理した料理を食べている時の得意げで達成感に満ちた子供たちの表情を見て、私たちもこの教室の講師を引き受けて本当に良かったなと改めて思ったひとときだった。

教えに行くことが決まったときは、がんばろうという気持ちと、進行の仕方や調理方法をどうしようかと期待半分、不安半分だったが、いざ調理が始まるといつもの女性部らしさが発揮できて、楽しく和やかな雰囲気の中で過ごすことができた。

その後、舞阪小学校で出合った子供たちに校外で会うこともあり「この前はありがとう」「今度いつ来てくれるの」と声をかけられることもあった。お礼の寄せ書きをもらうなど、私たちが思っていた以上に子供たちへの評判は良かった。4年生の子供には「来年は、私



写真1 小学生を対象にした魚の捌き方教室

たちの番だよ。すごい楽しみにしてる」と期待され、子供たちとのふれあいと親睦までは予想していなかっただけにとても嬉しい出来事となった。

平成18年に、新居女性部が小学生を対象に料理教室を行うこととなった折には舞阪女性部の経験が良いアドバイスとなり、情報交換をしてからの実施となった。「おさかな丸ごと食べるの?」「骨があると食べられない」「血がついた」「気持ち悪い」と、教室は大騒ぎだったが、予定の時間をオーバーしながらも何とか捌くことができ、試食の第一声が「おいしい!」で、残さず食べて好評だった。そして、平成19年も引き続き小学生44名に料理を教えることとなった。

(2)「海苔すき」体験の実施

女性部では以前からイベントで「海苔すき」体験をお手伝いしているが、平成19年には、漁協女性部に舞阪小学校から「海苔すき」を5年生に体験させたいので、手伝ってほしいと依頼があった。

浜名湖で養殖している青海苔は、黒海苔と比べ香りが良いことが特徴である。地域外へ流通するものは佃煮か生海苔が多く、板海苔にしたものはほとんどが浜名湖周辺だけで消費されるという、ある意味地域限定の特産品である。

子供たちは浜名湖で海苔が採れるということは知っていても、海苔の養殖現場は見たことがないため、最初に養殖現場へ行き海苔網の様子を見学させた後、初めての「海苔すき」に挑戦してもらった。

子供たちは、女性部員のお手本のようににはできず苦心していたが二枚を作りあげ、一枚は学校でおにぎりにして試食し、もう一枚は家に持ち帰り家族に食べさせたようだ。講師役の私たちは、「焼海苔しか食べたことがない家庭で上手に海苔を炙ることができただろうか」、「うまく家の人に説明できただろうか」などと心配しながらも、「次回はもっと上手に教えたい」と次の海苔すき体験を楽しみにしている。

6. 波及効果

(1) 舞阪小学校での魚捌き方教室をきっかけに

女性部員といっても全員が魚料理が得意なわけではない。魚料理を苦手とする部員は、どうしたらうまく教えられるか、過去の役員や魚料理が得意な部員に相談するなど大分緊張したようだ。しかし、「上手な人がいるから、その手伝いでいいんだよ」とか「子供相手なんだから、緊張することないよ」と励まされ、それでも教えに行くのだからと部員同士で練習を積み本番に備えた。子供に教えるために始めた料理教室であるが、いつのまにか部員同士で調理方法を教えあうようになった。また、昔の地域の漁業にまで話題が及び、



写真2 小学生の海苔すき体験

先輩部員から若い部員へと知識や情報が伝えられる場ともなった。子供たちを育てるつもりではじめたこの魚捌き方教室が、部員相互の理解をより深めるきっかけとなるとともに、自分たちの成長の場ともなった。

(2) 地域イベント等への参加

地元の子供たちに魚料理を教え非常に好評であったことで、私たち女性部にも自信がつき、浜名湖周辺で行われるイベントの協力依頼を躊躇なく引き受けることができるようになった。

昨年は、県の委託を受けて漁協が行った水産業PRイベント「海の恵み探検隊」において、スーパーや魚屋などでは扱われることの少ない魚を使った料理や浜名湖の特産品であるアサリやカキ料理を参加者へ振舞ったほか、調理体験などを行い好評を得た。

7. 今後の課題や計画と問題点

今の活動は、依頼されて動き出すという活動が中心である。頼まれた中でその年の役員が自分たちなりに工夫してやっているのだから、それなりの効果は出ていると自負しているが、まだ、教えることに慣れていないため、その場限りで終わってしまうことが多い。

幸いにも舞阪小学校との付き合いはこれからも継続する予定である。魚料理や海苔すきなどの体験教室などを通して、子供達に舞阪をもっと好きになってもらいたいと考えている。魚料理教室を実施して感じたことであるが、子供たちは上手に魚を捌くことができるのだがそのことに気づいていない家庭が多いようである。学校での体験をうまく家庭へ展開できれば、この体験教室をもっと実りの多いものにできるのではないだろうか。その場限りで終わらせないためにも、学校の先生とも相談しながらより良い体験教室となるよう努力していきたい。

その他、サイズが小さいとか量がまとまらないというような理由で流通されない魚や、漁獲量が多すぎて単価が安い魚などを有効に活用する方法を漁協から相談されている。現在はイベントなどでの利用にとどまっているが、試食したイベント参加者からは好評を博しており、今後は、安定した需要に繋がるような利用方法を考えていきたい。

浜松市は農業の盛んな地域でもあり、女性部員達は魚料理の副材料に地場野菜を使うなど地産地消を心がけている。これからも水産物だけでなく、女性部の知識と知恵もおすそわけの気持ちで地域に密着した活動に取り組んでいきたいと考えている。