

魚が嫌いな子なんていません！

—魚食普及に努めて20年—

山口県漁業協同組合殖生支店女性部

船 林 芳 子

1. 地域の概要

私の住んでいる殖生地区は、山口県の瀬戸内海側に面する山陽小野田市にある。(図1)

2. 漁業の概要

山口県漁業協同組合殖生支店の組合員数は、正組合員40名、准組合員22名で、主な漁業は、小型底びき網、かご、定置網などで、主な漁獲物は、クルマエビ、ガザミ、カレイ、タコなどで、昨年の水揚げ金額は約1億3,500万円である。

3. 研究グループの組織と運営

殖生支店女性部は、昭和29年6月に設立され、正組合員の奥さんを部員として、現在部員数30名である。(写真1) 私が加入した昭和30年ごろには130名いた部員も、組合員の減少・高齢化により、現在の部員数となっている。主な活動は、地域行事・活動への参加、漁港環境の美化、地域防災活動への参加、魚料理教室による魚食普及活動などで、年間90回を超える活動を行っている。(図2) 活動資金は、祭りやイベントの際に、自分たちで作ったカニ汁、ゆでガニなどの料理の販売をすることで得ており、女性部の自主自立を行っている。

4. 研究・実践活動選定の動機

特に力を入れているのが、魚料理教室による魚食普及活動である。きっかけは、私が、平成2年に漁村生活改善士の認定を受けてからである。漁村生活改善士として、自分に何ができるかと考えた末、魚料理には自信があったので、魚のおいしさを少しでも多くの人に知ってもらいたい、そして、魚の消費が拡大してほしいとの思いから魚料理教室を始めることとした。

5. 研究・実践活動状況及び成果、波及効果

(1) 地域活動への参加

毎年、地元の糸根神社で行われる殖生祇園祭りでは、漁協女性部が中心となって、商工会女性部やPTAのお母さん方に呼びかけ、女みこしを繰り出している。このお祭りは、1493年、殖生地区に大発生した疫病を鎮めるために始められた、500年以上の伝統があるお祭りで、私は、その10分の1の50年以上参加している。(写真2)

その他に、地域で行われる祭りやイベントには、積極的に参加、出店して料理の販売を行っており、2011年に開催される山口国体においても、女性部の出店を依頼されている。

(図3) このように地域のイベントには積極的に参加することで、地域や浜の活性化になるのはもちろんのこと、地域のつながりも強くしていると感じている。

(2) 環境美化

浜は私たちの仕事場であると同時に、人々の憩いの場でもあるので、環境美化は重要な仕事である。草刈りは、男性組合員と協力して行い、清掃作業も積極的に行っている。花壇には、季節に合わせて花を植え、浜を訪れた人の心が和んでくれるよう続けている。

(3) 地域防災活動

漁で沖に出るお父さんたちに代わって、火災から地域を守るため、昭和59年に埴生漁協婦人防火クラブを立ち上げた。この年の県婦人消防大会では、初めての出場ながら、優勝に輝き、さらに、この優勝で出場権を獲得した翌昭和60年の第1回全国大会でも、準優勝に輝いた。当時の写真を見ると、今とは別人のように皆スリムである。(写真3) 今も市の消防出初め式には、毎年参加している。

平成11年、山口県の瀬戸内海沿岸に甚大な被害を及ぼした台風18号による高潮災害では、埴生地区もかつてないほどの被害を受けた。(写真4) 海水が胸の高さまであっという間に迫ってきて、私も命からがら逃げ出した。当時の被害状況を示す写真に、家の上に漁船が乗っている写真があるが、これがなんと私の夫の船であった。(写真5)

幸い亡くなった方はいなかったが、家は浸水して、多くの家財道具や財産を失い、被災後は、地域全体が疲れ果てた状況であった。しかし、お互いに気を配り、助け合い、団結して復興していく、スピードとパワーは、すごいものがあつた。普段からの地域のつながりがあればこそと思い、私たちの地域も、まだまだ捨てたものじゃないなと感じた。

(4) 魚食普及活動

私たちが最も力を入れている活動が、魚食普及の原点ともいえる魚料理教室である。先述の通り、始まりは、私が20年前の平成2年に漁村生活改善士として認定を受けた時からである。はじめは、各地の公民館へ魚や料理道具を抱えて出向いて行っており(写真6)、回数もそれほど多くなかったが、そのうち、口コミで広がり、あちこちから依頼が来るようになった。今では定期的に開催しているものが年8回あり、それ以外にも随時、開催の依頼がある。参加者は、商工会や農協の女性部のメンバー、また、親子教室での親子の参加などさまざまである。(写真7)

また、地元の小学校と中学校で、それぞれ年1回魚料理教室を開催している。毎年、新たな子供たちを教えているので、通算で、約1,200名の子供たちに魚料理を教えてきた。最近の子供は魚が嫌いだなてよく言われているが、私の経験では、魚が嫌いな子供なんていない。新鮮な魚を使えば、子供たちは喜んで魚を食べるのである。(写真8,9)

魚料理教室の後から届く子供たちの手紙には、「魚をさばくのはとても大変でしたが、自分で作った料理はおいしかったです。ぜひ、家でも作ってみたいです。」といったことが書かれていた。親御さんからも「普段できない経験ができました。家でもぜひ子供と作って食べたいです。」と非常に好評であった。いただいた手紙は全て宝物である。

魚料理教室のメニューは、その日の朝、市場に水揚げされた魚を見て決めている。当然、地元の魚が主になる。子供用のメニューとしては、つみれやハンバーグが好評で、調理方法も子供たちが作りやすいよう工夫している。特にイワシのハンバーグは好評で、食べた子供に「魚は嫌いだったけど、イワシのハンバーグを食べて、魚嫌いはなおると思います。」

とまで言ってもらえた。(写真 10) 魚料理教室の予算であるが、小中学生が対象の場合、児童 1 人あたり 150 円から 200 円でやっている。メニューは、一例であるが、タコ・イカの刺身、エビを使ったポテトサラダ、イカを使ったキュウリなます、カニ汁、シスの南蛮漬、ゆでガニ、むすびとこれが 200 円でできる。(写真 11) 私は仲買をやっているので、安く仕入れができることが最大の強みである。参加者には食材の実費は負担してもらうが、それでも驚くほど安く新鮮な魚料理が食べられるので、たいへん喜ばれている。もちろん私たち講師はボランティアである。

また、ナルトビエイを食材として使用することにもチャレンジしている。ナルトビエイは、アサリなどの二枚貝を食べるため、有害生物として駆除されているが(写真 12)、強烈なアンモニア臭がするため、以前は廃棄されるだけであった。しかし、今では、急速冷凍することで臭いが防げることがわかっており(写真 13)、カレーや竜田揚げなど調理の仕方によっては、美味しく食べられる。水産資源が減少している今、ナルトビエイの食材としての可能性を信じ、有効利用できるよう取り組んでいる。

6. 今後の課題や計画と問題点

長年、魚食普及に取り組んできたが、魚が売れない原因として、肉と比べて、単価が高く、さばくのに手間がかかることがあげられる。最近の家庭は共働きが多く、料理に時間をかけることができない現状がある。また、子供たちが魚を嫌いになるのは、食べる魚の鮮度が悪いからだと思っている。お母さん方へのアドバイスとして、魚を買うときは、頭の付いた魚を買ってほしい。頭を切って腹を出したり、切り身になっているものは、鮮度が悪くなったから、そうしているのである。鮮度が一番、味付けは二番である。

今後、魚料理教室を通じて、地元の食材の良さはもちろんのこと、手軽さを加え、今の世の中のニーズに合うメニューを考えて、一人でも多くの人に魚を食べてもらえるようにがんばっていききたい。さらに、より一層の魚食普及を図るため、子供だけではなく、親を対象とした料理教室を増やしていききたいと思っている。また、次のステップとして、加工場がほしい。雑魚の加工をして、安い魚に付加価値を付けること、そして、忙しい家庭でも魚が食べられるように、手間を省いて提供することができる。

今、浜では人の数が減り、水揚げも少なく、燃油代は高くなっているにもかかわらず、魚の値は安く、漁業者は非常に大変な状況で、漁村が明るさを失いつつある。女性部が豊かで活力ある漁村作りの大役を担う時期が来ていると思う。

私たちの浜では、女性部活動が、小さな力ながら、地域の活性化に役割を果たし、地域のつながりを結んでいると思っている。その中のさらに小さな力であるが、魚食普及の取り組みが、魚の消費拡大につながり、少しでも魚の値が上がることで、浜の活性化につながっていけばと願っている。

今、国においても、県においても、食糧自給率の向上が課題となっている。そのためには、まず、将来の消費者となる子供たちに地元の食材のおいしさを知ってもらう必要がある。「魚が嫌いな子なんていない」、これは、私が 20 年の魚食普及活動から得た確信、信念である。今後も、この信念に基づいて、活動を続けていく。

また、関係者の方々、女性部の皆さん、ぜひ、子供たちに魚のおいしさを教えてあげてほしい。なんせ、「魚が嫌いな子なんていない」のであるから。(写真 14,15)

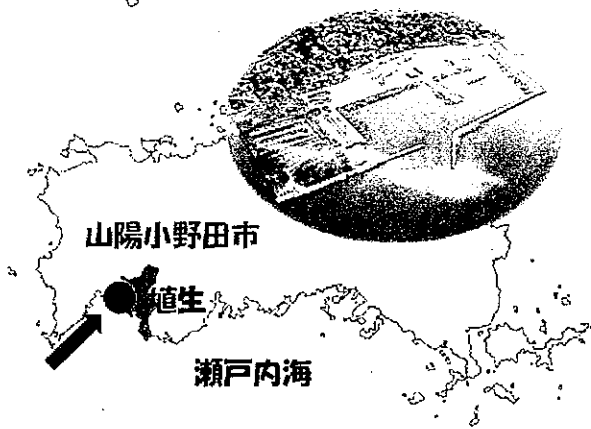


図1 殖生地区位置図

山口県漁協殖生支店女性部
昭和29年設立
現在部員30名



写真1 殖生支店女性部

「山口県漁協殖生支店女性部」の活動

1. 地域イベントへの参加
2. 環境美化
3. 地域防災活動
4. 魚食普及



図2 女性部活動の内容



写真2 女性部活動（女みこし）



図3 おいでませ！山口国体

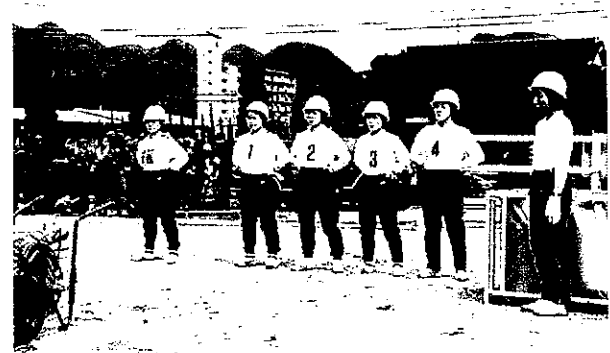


写真3 女性部活動（婦人防火クラブ）



写真4 高潮被災状況

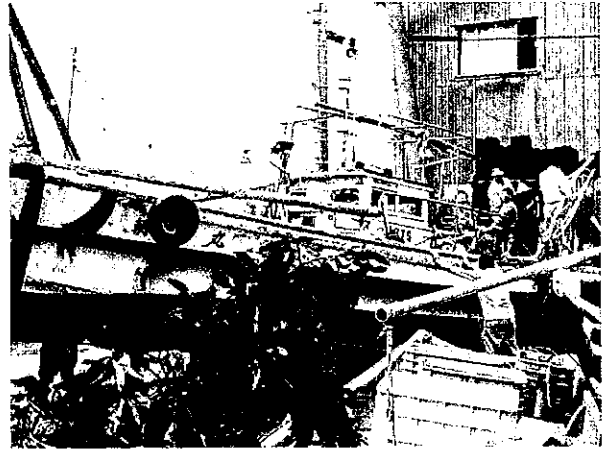


写真5 高潮被災状況



写真6 魚料理教室



写真7 親子魚料理教室



写真8, 9 中学生対象の魚料理教室



写真 10 小学校対象の魚料理教室



写真 11 予算 200 円のメニュー



写真 12 ナルトビエイ駆除



写真 13 ナルトビエイの解体処理



写真 14,15 「魚が嫌いな子なんていません！」