

海と海の恵み『魚介の大切さ、おいしさを伝えて行こう!』

宇久井漁業協同組合女性部

東 正 子

1. 地域の概況

那智勝浦町は和歌山県の東南部に位置し、古くから水産業と観光産業が中心となっている。所属する宇久井漁業協同組合は那智勝浦町の北部に所在している。

2. 漁業の概要

宇久井漁協の組合員は、正62名・准41名の103名で、漁業種類は漁協自営定置網、曳縄・海老刺網・一本釣等で、水揚げ金額は約3億円程度である。

3. 研究グループの組織と運営

私達、宇久井漁協女性部は昭和34年に結成、現在部員数は35名、うち役員13名(3役、会計1名、班長9名)であるが、正准合わせ39名の女性組合員がいる。年間の主要な継続活動は、海浜の美化、水質浄化、漁業振興及び水産物消費拡大運動等である。



年間を通じた継続活動

- ・4月 : 通常総会開催(事業計画他)、部員交流会(おさかなママさん手料理)
- ・5月 : 部員交流座談会(活動検討)、海難遺児募金(戸別集金)
- ・6月 : 漁港・海岸一斉浜そうじ(組合員・地区民参加)
- ・7月 : わかしお石鹼共同購入(地区内回覧)
- ・8月 : ライフジャケット着用推進(海上保安庁)
- ・11月 : 漁協周辺浜そうじ、朝市(エビ汁350食提供)
- ・12月 : 朝市(イセエビ・鮮魚販売、海鮮汁200食提供)
- ・1月 : 部員全員新年会
- ・3月 : 中学校(ブリ料理教室)
- ・9月・3月 : ひじき・わかめ共同購入(地区民参加)
- ・10月・3月 : 貯蓄推進協力・漁業共済推進

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

私は、昭和50年頃から夫と一緒に棒受網漁に従事していたが、アジやウルメイワシの価格が低下し延縄漁に転換、今は縄につけるエサ切りや縄準備、また、秋から冬にかけての海老網漁等の陸作業に従事している。

また、平成11年にJF和歌山女性連会長から、魚食普及活動での料理教室や交流の場で調理指導のリーダー役となる「おさかなママさん」の委嘱を受けた。

それまでの魚料理は、刺身や煮付け・フライの繰り返しであったが、おさかなママさんに就任後、魚料理のレパートリーを増やすと共に、「魚ばなれ」「魚介類の消費量減少」などの問題についても考える機会が増えた。

私自身、毎日が海の恵みをいただきながらの生活で、お魚を料理して食べることは当たり前のように思っていたが、新聞やテレビでは「魚介類の摂取量が減少している。」と報道され、その要因として、「食事の主菜は魚より肉の方が多い。」「子供が魚介類を好まない。」「魚料理は調理や後片づけが面倒。」等々があげられ、それは現実のようだと思うようになった。



また、おさかなママさん活動を通じ、魚食文化はかなりの危機的状況になっている、「魚食普及」「食育活動」はおさかなママさんの私だけの小さな活動でなく、女性部全員で、更には漁協と共に取り組まなければならないようになった。

まずは、足下から、地元の子供達とお母さん達に、「海と海の恵みである魚介の大切さ、おいしさを伝えて行こう！」と活動をはじめた。

おさかなママさん活動

- ・くろしおふれあい講座・海の幸料理体験：県水産試験場
7月講座（25名） 8月講座（17名・25名）
献立：ヒジキおませ、アジのあんかけ、アサギ刺身、トウモロコシみれ汁
- ・海の幸・山の幸交流会：生活研究グループ（33名）
献立：こけら寿司、トボシ・ブリ刺身、イカ味噌和え
- ・JF勝浦・宇久井女性部交流：献立：マグロとアサギ丼、アジ包み揚げ他
- ・宇久井漁協朝市：エビ汁・鮮魚販売
- ・宇久井中学校：ブリ料理教室

5. 研究・実践活動の状況及び成果

(1) 朝市活動への参画



宇久井漁協は平成4年から地元で水揚げするイセエビ・タチウオ、アジ、カマス、アオリイカ、スルメイカ等の朝市を実施している。朝市で女性部は「イセエビ海鮮汁」の炊き出しと魚類販売を担当している。海鮮汁には角や足が折れて商品価値の下がったエビを使うが、味はもちろん特上である。イセエビの濃厚なダシと地元で手作りした味噌の風味が合わさり絶妙な味に仕上がっている。大鍋から立ち上がる湯気の向こうにお客さん達が列を組んで並んでくれる。イセエビはぶつ切りの形で使っているが、平成17年11月の朝市で、「イセエビの海鮮汁というの

に、エビが入っていない。」と言われたことがある。イセエビの身は入っていたが、一匹まるごと入っていると思っていたようで、色々説明すると納得され大笑いになった。エビ汁を楽しみに朝早くから足を運んで下さるお客様の笑顔に、私たちが励まされずっと続けて行きたいと思っている。また、直接調理や料理方法を伝え、安全でほんまものの味を知ってもらう機会になる大切な行事であるとも考えている。

(2) おさかな料理と郷土料理の伝承

那智勝浦町は海、山、川の多彩な地勢と温暖な気候に恵まれ、豊かな自然に育まれた農林水産物を材料とした、多種多様な郷土料理が進化を遂げながら伝承されている。とりわけ「すし」は正月や祭り、慶弔などの行事と結びつき、地元の新鮮な魚を活かした特色あるものが数多く伝わっている。有名な「サンマすし」「めはりすし」はもちろんのこと、サバやアジなど旬の魚を酢で締めたものを載せた「棒すし」や、ニンジンやゴボウ、シイタケ、ひじきなどを煮た具と酢締め魚を混ぜ込んだ「おまぜ」などがある。



平成11年から毎年1、2回、地元の方々を対象に「おさかな料理教室」を開催している。教室では魚の唐揚げや甘酢あんかけ等、子供の喜びそうなメニューだけでなく伝統料理のおすしも加えている。魚のおいしさと共に昔ながらの郷土料理も伝えていきたいと考えるからである。

(3) 子供達に伝える

ジワッとあふれる脂、トロットロの身、香り立つしょうゆだれの匂い、「できた!」「おいしそう!」子供達の歓声が響いている。

これは宇久井中学校3年生を対象に開催したブリ料理教室の様相である。ブリ料理教室は、女性部が「魚食普及と食育の実践」を検討していたところ、漁協からブリの提供があり、平成20年3月4日実現が可能となった。当日は、組合長からの宇久井地区の漁業と定置網漁業、漁師の暮らしなどの講話と、地産の水産物を使った料理実習の総合水産教室となった。ブリ料理のメニューは刺身、照り焼き、アラの煮付け、みそ汁、ワケギとブリの味噌和えである。生徒20人は5班に分かれ、各台に部員がついて指導をした。私が手本にブリの三枚おろしの実演をし、生徒には刺身用や、照り焼き用に切り分けてもらった。

40人分の料理を午前10時から12時までかけて作り、実習に参加しなかった先生方も一緒に食べた。「今年になってブリは初めて」「地元のは安心できうまいな〜」等々の喜びの声。また、後日、生徒のお母さんから「家で食べる魚よりもおいしかった。また食べたい」との子供の感想を聞き、「学校の実習が功を奏した」と感激した。



6. 波及効果

「この漁業体験で、海や漁師という仕事に興味が深まり、様々な発見や驚きなど多くのことを学びました。海の美しさ、魚の美味しさ、漁師という仕事のやりがいと大変さ・・・海と一体になってたくさんのことを考えさせられる充実した一日でした。また、小・中学校という成長の過程で、心と体で直に海を感じられたこの体験は、私たちにとってとても有意義なものでした。私はより多くの人々に、宇久井の海を実際に体験し、様々なことを思い巡らしてほしいと思いました。そして、このような恵まれた環境下にあることを再認識すると共に、ここに暮らす私達に与えられた、海を大切に保護するという使命をはたさなければならぬと強く思いました。」

これは昨年度「中学校海の作文コンクール」で入選した、宇久井中学校生徒の作文の一部である。

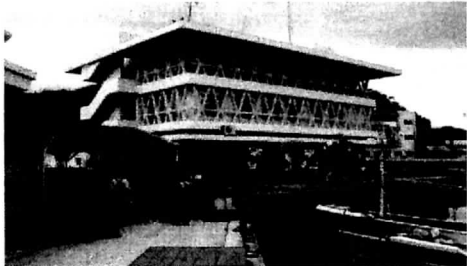
宇久井地区では小中学校の授業「総合学習」で、漁業体験が行われている。生徒達が漁船に乗船し、海の生物を観察したり、実際に漁を体験したりしている。「ブリ料理教室」も総合学習の一環と位置付け実施された。こうした学校の取組みにとっても感謝している。生徒達の心にしっかりと「海の大切さ」が根付いていると感じられるからである。

7. 今後の課題や計画と問題点

私達の漁協も年々水揚量が減少し、漁家も漁協も経営は苦しくなる一方である。もっと深く食育活動や加工・販売にも取組みたいと考えるが、材料の確保に不安がある。おまけに部員の高齢化が深刻化しており、役員交代にも支障が出ている現状である。しかし、子供達の期待に応え、海の恵みと魚介のおいしさを伝えて行けるよう、組織の維持と活動を続け、地元はもちろん近隣の方々にも広めて行きたいと考えている。

漁業と魚食文化の発展を願って！

◆ 朝市でにぎわう宇久井漁協 (平成20年12月)



◆ ブリ料理教室 (平成20年3月4日)

