

「漁師が教える料理教室」

—海の恵み 未来へはばたく—

上五島町漁業協同組合青壮年部

今田 哲也

1. 地域と漁業の概要

私たちが住んでいる新上五島町は、九州西端の長崎県五島列島の北部に位置し、平成16年8月に中通島と若松島の5カ町が合併してできた人口約2万5,000人の町である(図1参照)。

総面積は約200平方キロメートルであるが、地形は細長く、急峻な山々が連なり、大きな河川はない。海岸沿いにわずかな平地が広がっている程度で73.6%は山林、畑及び宅地が20%程度となっている。

主な産業は公共事業に依存した建設業と水産業であるが、近年では、建設業が急激に衰退している。そのため、美しい自然や歴史ある教会を活かした観光業への力を入れているが、メインの産業は水産業である。

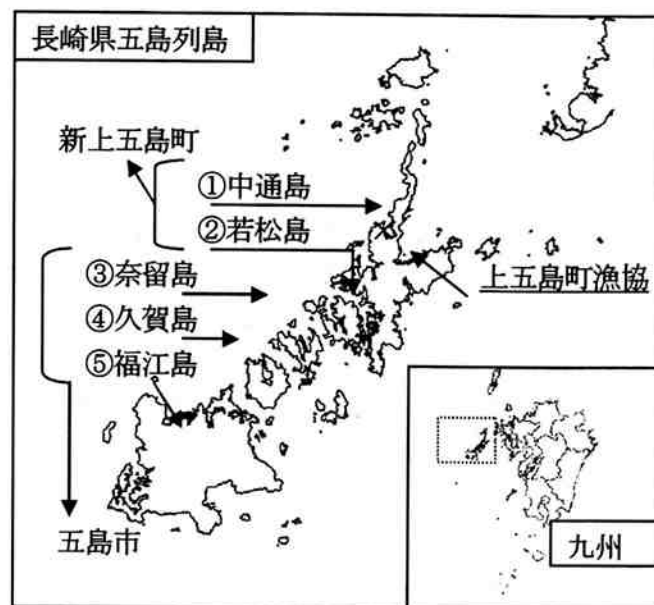


図1：長崎県五島列島及び上五島町漁協の位置図

2. 漁業の概要

新上五島町には九つの漁協があり、地形に応じた漁業形態が見られる。北部では主に定置網漁業が営まれており、南部の入り江では養殖業が盛んである。他にまき網漁業の基地もある。

上五島町漁業協同組合は新上五島町の中央に位置し、定置網や養殖、まき網漁業も行われている。他に、はえなわや曳き縄、潜水業等漁業形態はさまざまである。

なお、平成17年3月31日現在での組合員数は584名(正427名、準157名)である。平成17年度の地区内水揚げ(金額)はまき網漁業798t(1億1,700万円)、定置網漁業369t(1億7,000万円)、養殖漁業278t(2億5,600万円)、その他漁船漁業等495t(2億9,600万)の合計1940t(8億3,900万)であった。

3. 研究グループの組織と運営

私たちの青壮年部は上五島町漁業協同組合所属の19歳から49歳の様々な種類の漁業者が集まり組織している。そして、青壮年部では漁具・漁法の学習会や市場視察などを行いながら、部員の親睦を深め、地域への貢献活動に取り組んでいる。また、五島列島ではただ一つ長崎県漁業青壮年部連合会に加盟する活発な運営を行っている組織である。

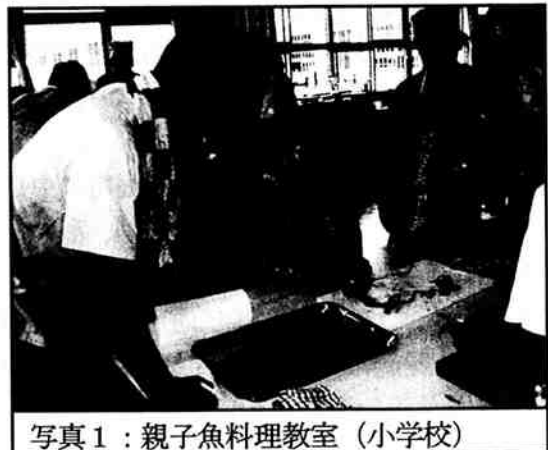
4. 研究・実践活動課題選定と動機

数年前までの青壮年部の主な活動は上架施設の清掃活動（ペンキ缶集め）や水イカ増殖を目的としたイカ柴の設置であった。イカ柴設置活動等は町からの補助を受けて青壮年部が行っていたが、町が合併したことと、離島漁業再生支援事業により各集落がそれぞれに取り組むことになった。このため、再度、青壮年部の活動を見直すことになった。

当時の青壮年部部長を中心とした役員と漁協職員で話し合い検討を重ねた結果、すべての部員に共通する課題として、魚価向上を目的とした取り組みを行うこととした。そのためには、若い世代の魚離れが心配と言うことになり、子ども達を対象に魚料理教室を行うこととした。青壮年部の部員や漁協職員の家庭には小学生の子どもがいる。しかも、漁協職員の中には小学校のPTA会長もおり、すぐに小学校へ提案を試みた。そうしたところ、小学校側も食育や地域開放講座など取り組まなければならない必要性があり、小学校で魚料理教室を開くことは簡単に決定した。

5. 研究・実践活動の内容及び結果

平成17年7月6日、第1回魚料理教室を浜ノ浦小学校で開催することとなった。地域開放講座の時間を使うため、親子一緒に魚料理教室となった。魚は準備しやすく、なじみの深いアジを使った。また、メニューは小学生が好きなハンバーグとした。ハンバーグなら生魚や小骨が苦手な子どもでも問題ないと考えた。実際始めてみると、魚をさわれない子どもはいなかったが、手取り足取り教えなければならない状況であった。しかし、一度教えると、自分で考え、工夫し、一人で捌くようになっていった。子ども達の中には「もっと捌きたかー」「おもしろかー」と魚を捌くことに興味を持ってくれた。自分で捌いた魚は多少見た目が悪くても、焦げてもなぜかおいしく感じる。子ども達からは「ざあまおいしかー」とか、「お家でも作ってみたか〜」と大好評であった。実際、私の娘もその後は自分で釣った魚を刺身にして私に食べさせてくれるようになった。(写真1)



それとともに、子どもよりもどかしい親の捌き方を見てしまい、離島においても漁業と関係のない主婦は魚のおろし方を知らないということを改めて気づかされた。

そこで、家庭の食卓を仕切る主婦を対象にお魚料理教室を開催することとした。上五島

には都会から嫁いできたり、転勤で五島に住む人も多い。場所も公民館等を借り、漁協婦人部や飲食店の料理人にも協力を依頼した。第1回目にはやはりアジを使い、青壮年部が3枚おろしの基本を教えた。それから、女性部が家庭料理を紹介し、盛りつけは、料理人が、職人ならではの腕を見せ、基本を教えてくれた。

それから、魚の旬を意識しながら春にはヤリイカ、夏はイサキ、秋は五島名産のヒラマサと料理教室は継続し、今年度はエソにタチウオと第6回を開催するまでになった(表1参照)。より多くの人に、より多くの魚を親しんでもらい、料理教室に参加した人が地元の魚を購入し、魚価向上につながればと考えた。しかし、実際、この活動の結果、どれだけの魚が、地元の人々の口にはいったのだろうか? 本当に魚の消費と魚価向上につながるのだろうか? など活動を続けることで疑問や悩みはふくらみ続けた。

そんな中、さらに噂を聞いた地元の中学校からも魚を使った料理をするので是非、魚の捌き方を生徒達に指導してほしいと依頼がきた。中学校は3クラスあり、1クラスずつ3日間もの依頼であった。私達も仕事を3日間も休むわけにはいかなかったが、部員が交代で行くこととし、依頼を受けることができた。結局、その3日間は大しけのため、多くの部員が協力し合うことができた。中学校での料理教室はイサキで行われた。やはり中学生とはいえ捌いたことがない生徒達がほとんどであった。お手本を見せながら教えると、イサキは鱗が固く、悪戦苦闘はしていたが、鱗をとったり内臓を出しながら、「鱗が顔にとんできた」とか「生臭かー!」などと言いながらも楽しそうに捌いていた。教える私たちも

だんだん慣れてきていたので、魚を捌きながら、「魚を捌ければ、もてるぞー」とか言いながらも、内臓について教えながら捌いた。すると、生徒達は興味深そうに話を聞き、エラや心臓などを観察していた。

後日、生徒達からのお礼の手紙が届いた。その手紙の中には「内臓を取ると聞いたときは気持ちが悪かったけど、意外に簡単でした。とてもおいしかったです。」とか「この体験を活かし、また家でも作ってみます。」中には「僕も将来、漁師になります。」とうれしい言葉が書いてあった。こうして、自分たちが、活動することで、魚離れに歯止めがかかることを少しは実感することができた。(写真2)



写真2：中学校魚料理教室（新聞掲載記事）

6. 波及効果

中学生からのお礼の手紙を読んだ時、自分自身が中学校を卒業後に一度、島外にでた経

験を思い出した。この生徒たちもこの中学か高校を卒業した後は、島を出て行ってしまふのかとちょっと感傷的な気持ちになった。その時、この活動で、子ども達がおいしい魚を食べ、魚を好きになり、五島に生まれてよかった、五島で育ってよかったと思ってくれる事、これこそがこの魚料理教室の価値だと気付かされた。はじめは単に、魚離れ対策や地産地消、魚価向上の事だけを考えていた。しかし、地元の子どもの多くは仕事を求め、島の外に出て行ってしまふ、そんな子供が、「五島の魚が一番美味しかばい。」と都会で話してくれれば、それが、一番の宣伝になるのではないか。子ども達に限らず今、五島から多くの人々が都会に流れている。その人たちが、「五島はよかよ。海がきれいで、魚がうまくなって！」そういわせる事こそが、この魚料理教室の価値だと、今になって気づかされた。私たちの活動は、すぐに成果に跳ね返るものではないが、今我々が種をまかなければ、いつまでも、花は咲かない。ささやかな取り組みではあるが、五島に住む我々が、五島の自慢をしなくて、明るい未来はありえないのである。今、頑張るしかない！

7. 今後の課題や計画と問題点

現在、主婦対象の料理教室では魚の種類により300～500円を参加費としている。しかし、青壮年部からの手出しが多い。小さな初期投資で、将来的には大きな利益が得られると考えてはいるが、数年後には、現在19名の部員が半分になることが予測されるので、限られた活動費を有効に使う必要を感じている。

そこで、今年度からは、料理教室を継続しつつ、五島の海の恵みで特産品作りにも挑戦している。作ったものはアゴ（長崎ではトビウオのことをアゴと言う）及びイカから作る2種類の魚味噌、それに、ウニ、イカ、サンマから作る3種類の魚醤油である。魚醤油や魚味噌の仕込みは時化の日を利用することができるので、多くの部員が集まることができる。こうして作った魚醤油と魚味噌は、発酵も終盤を迎え、販売を待っている状況にある。（写真3）

これらの特産品を製造・販売し、新たな五島の魅力をPRしつつ、青壮年部の活動費を得て、今後も活発な活動を続け、地域に貢献していきたいと考えている。

しょうゆ、みそ造りに挑戦



協力してしょうゆ造りに挑戦する部員
—新上五島町、上五島町漁協

水産資源の有効活用で収入増も狙う

【上五島 新上五島町の上五島町漁協青壮年部（川淵和男部長）は、地元産のイカやウニを煮つけたしょうゆとみそ造りに取り組んでいる。県産水産物振興の推進を受け、今年10月、同協会で作業を行った。】

上五島町漁協青壮年部

この日は、朝早くから、五島地方局上五島水産部員及び指導センターの職員や部員ら約10人が参加し、同協会の水産加工開発センター加工場の大田二里主任研究員が協力した。

主として、しょうゆの時間を、水かきを混ぜ合わせたものを二週間前からは布で準備して、それを鍋で煮た後、湯りを抑える液状に仕上げ、それを瓶詰めして、一週間程度で完成する予定で、いずれも販売を準備している。

川淵部長は「漁民の収入増につなげたい」と思う、成功させたい」と話した。

写真3：新たな特産品づくりに挑戦
(新聞掲載記事)

表 1. お魚料理教室の開催状況

	日付	材料	メニュー	参加人数	講師数
平成17年					
第1回	2月12日	アジ	刺身	13名	5名
第2回	5月28日	ヤリイカ	刺身、イカ飯、 イカ団子のソース煮	20名	6名
第3回	8月20日	イサキ	刺身、イサキのマリネ	10名	5名
第4回	11月20日	ヒラス	刺身、はさみ揚げ	13名	7名
平成18年					
第5回	6月25日	エソ	つくね焼き、ちぎり揚げ	8名	5名
第6回	11月18日	タチウオ	刺身、南蛮漬け、柚焼き	15名	5名

