



銚子市漁協女性部の活動

銚子市漁業協同組合 女性部
和田 美紀子



銚子市

銚子市の位置



犬吠埼



屏風ヶ浦

銚子ジオパークの ロゴマークとキャラクター





まき網船



沖合底曳き網船



サンマ棒受け網船



キンメたて縄船

組織の概要

地区名等	部員数	役員数
銚子地区	10	2
外川地区	64	5
黒生地区	17	2
西地区	6	1
小底地区	10	2
合 計	107	12

女性部の主な活動

- (1) 料理教室・講習会の開催やイベントへの参加など魚食普及活動
- (2) 他の団体との連携・交流及び男女共同参画の実現に向けた活動の活性化
- (3) 貯蓄・共済推進活動、組合諸行事への参加協力



産業祭り(魚食普及)

ライフガードレディース

料理教室(魚食普及)

明神講



女性部として地域の復興のために 何ができるか？

- ・来客が減少した銚子の観光支援のための
魚食普及活動
- ・浜の元気を取り戻すための新たな加工品の
開発と将来的な食堂の開業に向けた取組
- ・ライフジャケット着用を推進するライフガード
レディース活動

銚子の元気つたえ隊



川口グリーンセンター

東京湾アクアライン海ほたる

元気つたえ隊での配布料理



キンメダイの煮付け



あら汁

先進地の視察結果

視察日	H23.11.2	H23.12.16	H24.3.23	H24.3.23
視察先	浜のかきあげや、 漁協直売所	ミートショップ、 レストラン	ポケットファームど きどき	かあちゃんのみせ
運営者	由比港漁協 (静岡県)	(株)埼玉種畜牧場 サイボクハム	JA茨城経済連	大洗町漁協 (茨城県)
施設概要	直売所と簡易 食堂	牧場直営の直売所 とレストラン	直売所とレストラ ン	食堂
販売物	サクラエビ	肉、ソーセージ	野菜中心	干物
成功ポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・特産のサクラエビを中心にしらすを使った料理 ・岸壁間近で漁船を見ながらの食事 ・体験学習 	<ul style="list-style-type: none"> ・安いものほどこだわりを持った逸品の提供 ・品評会で金賞を受賞するような逸品の提供 	<ul style="list-style-type: none"> ・地元食材による家庭料理の提供 ・有料の体験教室 ・取材協力によるPR 	<ul style="list-style-type: none"> ・干物を中心とした家庭料理の提供 ・干物の販売

視察日	H24.3.23	H24.3.23
視察先	ポケットファーム どきどき	かあちゃんの店
運営者	JA茨城経済連	大洗町漁協(茨城県)
施設概要	直売所とレストラン	食堂
販売物	野菜中心	干物
成功ポイント	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 地元食材による家庭料理の提供 ▪ 有料の体験教室 ▪ 取材協力によるPR 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 干物を中心とした家庭料理の提供 ▪ 干物の販売

サイボクハムの視察



くろしお海草



いかめし

ビンチョウの角煮





シブウチワ(シマガツオ)



シブウチワのフライ

シブウチワの試食アンケート結果

試食アンケート内容	はい	いいえ
1 シブウチワを知っているか。	30%	70%
2 メダイと比べシブウチワの方がおいしい。	46%	54%

シブウチワ加工の収支

区分	内容	数量	金額	備考
①原料	シブウチワ	100kg	6,000円	
	パン粉・小麦粉・卵ほか		6,300円	
②販売	きんめだいまつり	460個	23,000円	一切れ 50円で 販売
	きんめだいまつり試食	40個	(100食分)	
	銚子市産業祭り	500個	25,000円	
粗利(②-①)			35,700円	

選んだ魚



メヒカリ



ビンチョウマグロ



サンマ



マグロ丼



メヒカリのから揚げ



サンマ料理

食堂メニューと試食結果

試食メニュー	主な意見と今後に向けた検討状況	
ビンチョウマグロの鉄火丼(標準和名:ビンナガマグロ)	<ul style="list-style-type: none"> ・ビンチョウマグロもおいしいが、メバチマグロと比べると物足りない。冷凍ではなく生にこだわって欲しい。 →ビンチョウマグロとメバチマグロの2色丼や「漬け丼」及び野菜などを盛り付け、中華風アレンジした「ヘルシー丼」などを検討中。 	
メヒカリの唐揚げ(標準和名:アオメエソ)	<ul style="list-style-type: none"> ・中から小サイズだと骨が気にならない ・冷凍原料が一般的だが生の原料がいい ・揚げたてのアツアツがいい →1品料理での提供を検討中 	
サンマ	つみれ汁	<ul style="list-style-type: none"> ・新鮮で臭みが無くおいしかった。つみれ汁、なめろう、さんが焼きのセット「サンマづくし」の提案はどうか。
	なめろう	<ul style="list-style-type: none"> ・魚の鮮度が特に重要、ショウガ、シソ、ネギなど薬味に一工夫したらどうか。 ・サンマの脂がのりすぎ。
	さんが焼き	<ul style="list-style-type: none"> ・タマネギ、シイタケ入りや子供用のカレー味など味付けを工夫してはどうか。
	南蛮漬け	<ul style="list-style-type: none"> ・サンマの大きさや野菜の切り方、大きさの工夫が必要。 ・レモンやハーブを入れたらどうか。
	サンマ全般	<ul style="list-style-type: none"> →サンマづくしの提案を検討中



銚子つりきんめ



入梅イワシ



ヤリイカ



寒サバ

平成23, 24年度の料理教室

年月日	場所	人数
H23.5.28	若葉区公民館	9人
H23.11.16	銚子市飯沼小学校	37人
H23.12.7	千葉市椎名小学校	39人
H24.11.13	銚子市飯沼小学校	29人
H24.11.14	銚子市飯沼小学校	27人



小学校での料理教室の様子



観光客を対象とした料理体験教室



受講生の作った料理

衝突事故を起こした漁船



巡視船に乗り洋上で ライフジャケット着用の呼びかけ



漁港でライフジャケット着用の呼びかけ





「銚子の元気つたえ隊」(川口市)



テレビ取材への協力

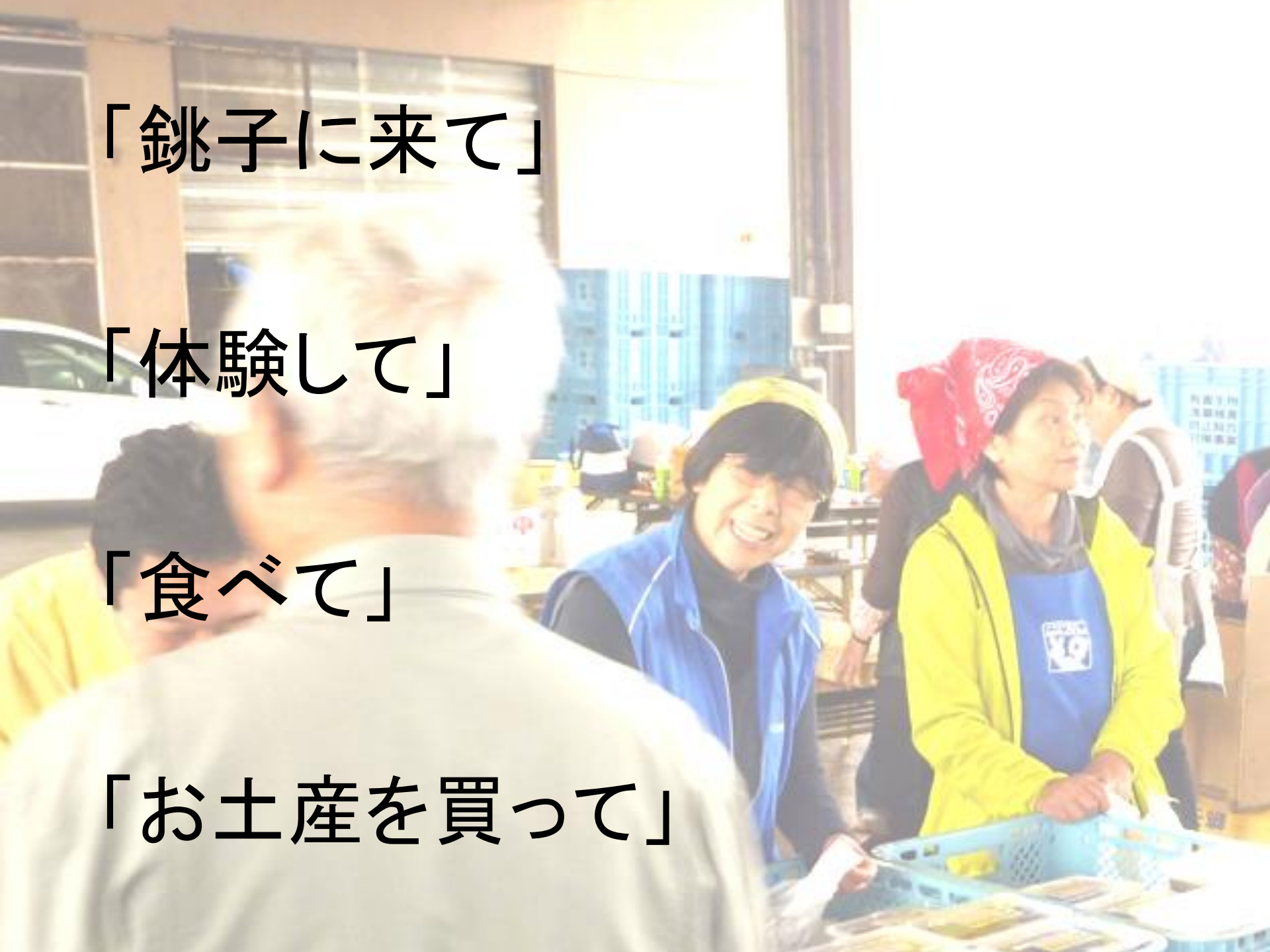


「銚子に来て」

「体験して」

「食べて」

「お土産を買って」





ご清聴ありがとうございました。