

伝統料理もアイデア料理も女性部にお任せ！

由比港漁業協同組合女性部
古牧 洋子

1. 地域の概要

庵原郡の蒲原町と由比町は、平成 18 年 3 月に蒲原町が、同年 11 月には由比町が静岡市と合併し、静岡市清水区となった。当区は駿河湾と山々に囲まれた、温暖な気候と豊かな自然に恵まれた土地柄である。農業では、ミカンやビワなどの栽培が盛んで、漁業では、さくらえび船びき網を中心に、しらす船びき網、定置網漁業が盛んである。特産物であるサクラエビは、平成 18 年に「由比桜えび」、「駿河湾桜えび」の名称を地域ブランドとして商標登録し、日本中に P R している。



図 1 由比漁協の位置

2. 漁業の概要

由比港漁業協同組合は昭和 21 年に設立され、平成 26 年 3 月現在、正組合員 265 人、准組合員 415 人、職員 14 人である。主な漁業としてはまず、さくらえび船びき網が挙げられる。他にも定置網、しらす船びき網、刺網、わかめ養殖、採介藻等の漁業が営まれている。

由比港漁協の近年の年間水揚げ量は約 1,600 t で、年間水揚げ金額は約 26 億円であり、水揚げ量の約 6 割、水揚げ金額の約 9 割近くをサクラエビが占めている。

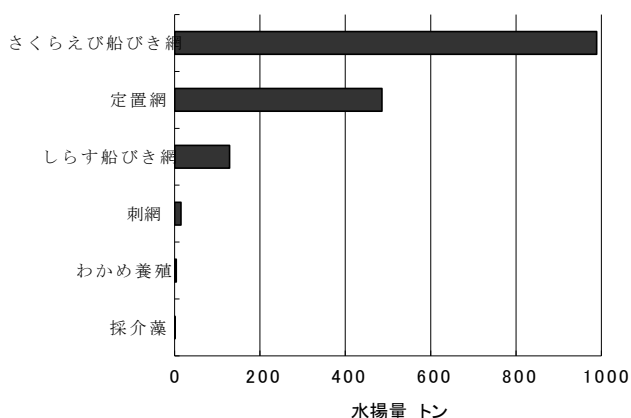


図 2 由比漁港における水揚量

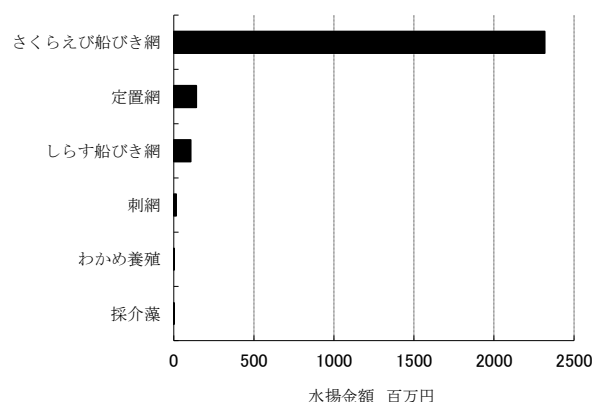


図 3 由比漁港における水揚金額

また、平成 20 年 5 月には、富山県射水市の新湊漁協と提携を結び、お互いの特産物であるサクラエビとシロエビをおめでたい紅白エビと名付け、友好を深めると同時に、双方の漁業振興と名産品の P R に努めている。

3. 由比港漁協女性部の組織及び運営

「由比漁協」の婦人部は昭和 31 年に由比町の本所と蒲原町の支所にそれぞれに設立された。当初は個別に活動してきたが、平成 25 年度からは一つの女性部として一緒に活動するようになった。由比港漁協女性部は、えび網組合女性部としらす組合女性部により構成され、部員数は 76 人である。役員任期は 2 年で、えび網組合女性部から 12 人、しらす組合女性部から 3 人が選出され、計 15 人で各事業を推進している。

表 1 に平成 26 年の主な活動を示した。活動は地域内や県外のイベントなどにおけるサクラエビの P R、子供たちへの魚料理の普及、農業や商工関係の団体との料理を通じた交流、清掃などのボランティア活動、セリが終わった後のエビ箱洗い等多岐に及んでいる。とくに提携している富山県の新湊漁協の「新湊カニかに海鮮白えびまつり」には、現地に出向いて自分たちで桜えびかき揚げを販売し、県内とのサクラエビの周知度の違いを認識しながら、普及に努めている。また、税務研修会等にも積極的に参加し、自家経営の基盤づくりにも貢献している。ともかく、みんなで楽しく活動することをモットーに、楽しいと思える活動には積極的に取り組むことにしている。

表 1 平成 26 年の由比港漁協女性部の主な参加イベント

開催時期	イベント名	開催場所	活動内容
1月28日	税務研修会	由比港漁協	税制改正等について学習
2月8日	由比港浜の市	由比漁港	桜えびかき揚げ・天むす、えなご飛龍頭、嫁っ子魂汁販売
2月27日	桜えび料理教室	JA女性部交流会	魚と野菜料理で交流
4月26日	桜えび料理教室	静岡流通センター	一般人対象に桜えび料理教室
5月3日	由比桜えび祭り⇒不漁により中止	由比漁港	桜えびかき揚げ販売
毎月20日	浜の清掃	由比・蒲原の海岸	海岸清掃ボランティア
6月～10月(9回)	漁業体験教室	由比港漁協	東京・横浜方面の小学生に魚料理を教える
7月31日	JA清水親子でお魚教室	由比港漁協	JA清水の親子に魚料理を教える
9月15日	ゆい女性の会	由比生涯学習会交流館	敬老会のお手伝い
9月28日	由比港浜の市	由比漁港	桜えびかき揚げ・コロケ、えなご飛龍頭、嫁っ子魂汁販売
10月12日	清水港マグロまつり	清水駅前	桜えびかき揚げ販売
10月19日	新湊カニかに海鮮白えびまつり	富山県新湊漁港	桜えびかき揚げ販売
10月19日	由比街道祭り	旧東海道美術館付近	桜えびかき揚げ販売
11月8日	漁火マルシェ	由比漁港	桜えびかき揚げ、えなご料理販売
11月13日	シンガポール高校生お魚料理体験	由比港漁協	シンガポールの高校生に桜えび料理を教える
11月16日	蒲原宿場まつり&産業フェア	蒲原宿	桜えびかき揚げ・天むす販売
11月23日	由比港浜の市	由比漁港	桜えびかき揚げ・コロケ・天むす、えなご飛龍頭、嫁っ子魂汁販売



図 4 新湊カニかに海鮮白えびまつりでの販売



図 5 体験教室での魚さばき方指導

4. 実践活動課題選定の動機

私たち女性部は、サクラエビをより広く周知させるためにイベントでかき揚げを販売してきた。また、由比漁港に水揚げされる魚を知って好きになってもらうために地元小学生を対象とした漁業体験学習に協力し、魚のさばき方や料理方法などを教えてきた。この漁業体験学習は県外の学校からも体験旅行のコースに加えてほしいとの要望があり、首都圏からも多くの学校が訪れるようになった。

イベント販売も小学生体験教室も、人と接する喜びがあり、大変だが楽しい仕事でもある。また、このような販売やPRの仕事は、私たち女性の高い声の方が強みがあると組合長からも頼りにされている。それでも、もう少し自分たちではじめから考えたものを何かやってみたいという思いを日頃から感じていた。

そんな折、漁協青年部が「由比港浜の市」という自由度の高い出店の場を企画してくれたので、サクラエビのかき揚げの他にも自分たちで何か商品を考え、販売してみようということになった。

5. 実践活動状況及び成果

まず、平成25年2月の「由比港浜の市」に向けて、新商品「桜えび天むす」(図6)の開発、販売を行った。桜えびの新しい食べ方を自分たちのアイデアで製品にしたいという思いで作ったものである。生産は委託で行い、浜の市では販売は青年部に任せたが、おいしいという声が聞かれ、自分たちの商品が評価されたことが、うれしく思え、女性部独自の活動に手応えを感じた。



図6 浜の市で販売した「桜えび天むす」

平成25年9月の浜の市では、「やはり女性部が作ったものを売ってみたい」、「捨てられてしまいそうな魚をおいしく食べてもらいたい」という気持ちがあった。そこで、「以前は食べられていた伝統的なすり身料理を伝えていきたい」という声のもと、由比周辺で「えなご」と呼ばれるオキヒイラギ(図7)のすり身を使った汁を作ることにした。由比周辺ではしらす漁や定置網で混獲される「えなご」やハダカイワシ類をす

り身にして汁にする伝統的な料理がある。販売に際しては、これまでとくに名前がなかったのを、女性部オリジナルで「嫁っ子魂汁」と命名した。ベースとなるレシピは浜の古老の女性に聞き、材料となる「えなご」は部員が持ち寄って「嫁っ子魂汁」（図8）が完成した。

9月29日の浜の市当日は晴天にも恵まれ多くの人で賑わい、1杯100円の「嫁っ子魂汁」は完売し、「桜えびかき揚げ」だけを売っていた頃より売上も増加した。自分たちで考えて作った料理が評価されたことは大きな喜びであり、「えなご」は原材料費もかからないため、次回はもっと商品の種類を増やしていこうということになった。



図7 えなごと呼ばれるオキヒイラギ



図8 完成した嫁っ子魂汁と販売の様子

11月23日の浜の市では、9月に販売した「桜えびかき揚げ」、「嫁っ子魂汁」に加え、「桜えび天むす」を復活させ、さらにえなごのすり身を揚げた「飛龍頭」（図9）と「えなごの佃煮」を販売した。新たに加わった「飛龍頭」も「えなごの佃煮」も由比に伝わる伝統的な料理であるが、最近の若い人たちには知られておらず、後世に伝えていきたい料理である。試食PR（図10）を行ったかいもあって「飛龍頭」はよく売れ、全体の売上も大きく伸びた。



図9 えなごの飛龍頭



図10 えなごの佃煮の試食と販売

平成26年2月9日の浜の市ではコストの安い「えなご」の販売を増やしたため、売上はやや増程度だったが純利益は増加した。そして何より、捨てられてしまいそうな魚を使った伝統料理を知ってもらえたことがうれしかった。

平成 26 年 9 月 28 日の浜の市に向けて、さらに新しい商品の販売や P R を強化することを検討した。「えなご」は地元の年配の人たちには当たり前の魚だが、他地区の人にはあまりなじみがない魚なので、実物展示と P R ビラ (図 11) の配布を行った。また、新しい商品としては、サクラエビの未利用部位である長いヒゲを利用して風味の濃い一口コロックを作ることにした。その名も「桜えびコロコロコロッケ うーん磯の香り」(図 12) と、かなり長いがユニークな名前を付けてみた。当日は 200 個用意したコロッケが一番初めに売り切れ、新製品の確かな手応えを感じることができた。この日はやや暑かったので、温かい「嫁っ子魂汁」は売上が伸びなかったが、未利用部位を活用した新商品販売の成果もあり、やはり、自分たちで考えたサクラエビの未利用部位を使った料理を評価してもらえたことが何よりうれしかった。

えなご (標準和名: オキヒイラギ)

スズキ目ヒイラギ科



- ◎ シラスに混じって獲れる小魚。
- ◎ 用宗や吉田では「えのは」、沼津では「じんた」等と呼ばれるが、由比では「えなご」と呼びます。

<食べ方>

- ◎ 由比には昔から伝わる料理法で、頭と内臓を取り除いてミンチにしたものを揚げた「飛龍頭」と「汁」があります。
- ◎ この「えなご汁」を新たに女性部で「嫁っ子魂汁」と命名しました。
- ◎ 手間をかけて頭や内臓を取ってあるので、「えなご」本来のとても優しい味わいが生きています。
- ◎ 他地区でも、丸ごと干物にしたり、揚げたりして食しています。

☆由比の漁師に伝わる浜の母さんの伝統の味をご賞味ください。



図 11 えなごの P R ビラ

図 12 桜えびコロコロコロッケ

これまでの浜の市での販売実績を図 13 に示した。平成 25 年 9 月に「嫁っ子魂汁」を初めて販売した頃に比べ、売上金額は 2 倍近くに増え、「えなご」の有効活用を始めたことにより仕入・経費も低く抑えられている。

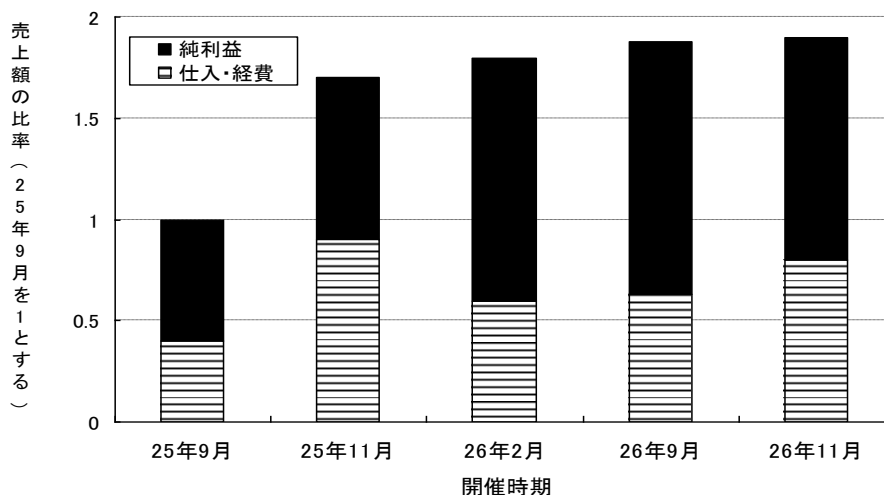


図 13 浜の市での販売実績の推移

また、私たちの浜の市での販売活動により、「えなご」を市場で買い取ってくれる業者も増え、定置網の人たちも販売してくれるようになった。「漁火マルシェ」という、由比漁港で夕方から開催される新しいイベントに出店した際には、隣の一般店が「えなご」のすり身揚げを販売しており、自分たちが売る飛龍頭と競合する商品であるにもかかわらず、むしろうれしく思えた。

ただ同然だった「えなご」の値段も少し高くなったと感じており、平成 26 年には、

「えなご」の水揚量（図 14）が年間 1 トンから 8 トンに増え、水揚金額（図 15）も平成 24 年に比べ 5 倍に増えている。「えなご」はしらす船びき網や定置網でかなり多く混獲されるが、これまでは水揚しても売れないため沖合で投棄されることが多かった。この図は「えなご」の漁獲量が増えたのではなく、由比市場で売れる量が増えたことを示している。浜の市で「えなご」料理の販売を続けてきたことの成果が、このような需要の増加に結びついたものと考えている。

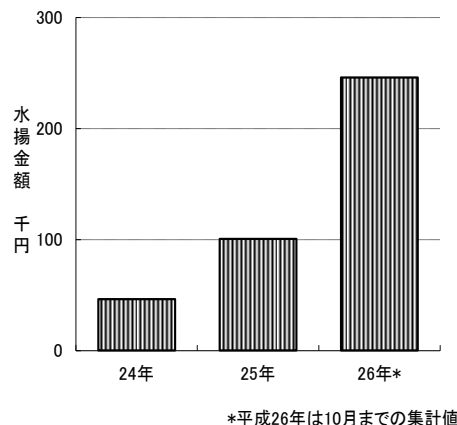
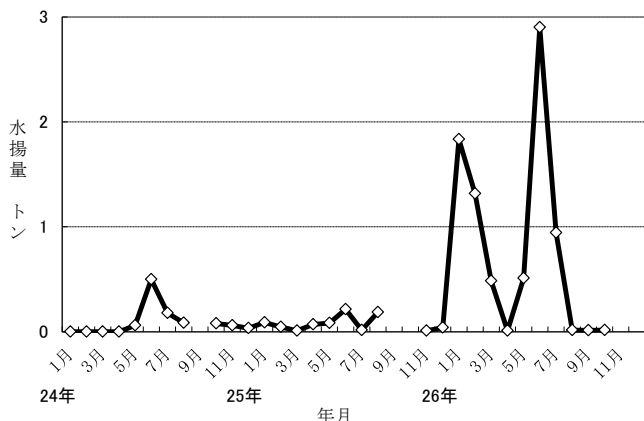


図 14 由比市場におけるえなご月別水揚量

図 15 由比市場におけるえなご水揚金額

6. 波及効果

今年 5 月に「ぶらぶらサタデー」というテレビ番組に出演した際、青年部が作って漁協で販売している「桜えび沖漬け」を使った炊き込みご飯の作り方を紹介した。すると、その直後から「桜えび沖漬け」が爆発的な売れ行きとなった。未利用魚はもちろんだが、主力であるサクラエビの PR に貢献できたと感じている。「桜えび沖漬け」の販売が今後もこの勢いで続くように、番組放送時に紹介した炊き込みご飯のレシピを配布用のピラにして、販売促進に貢献している。

11 月 29 日にも「朝だ！生です旅サラダ」というテレビ番組の生中継に出演し、桜えびのかき揚げや一口コロケの PR をすることができた。自分たちが日頃の活動を続けていることが、このようなテレビ出演機会の増加につながったと考えている。

さらに魚料理体験教室の延長として、11 月 13 日に静岡市からの紹介でシンガポールの高校生が由比を訪れ、私たちが魚料理の体験教室を行うことになった。海外の子供たちとの触れ合いはとても楽しい経験であり、桜えびかき揚げが好評なこともわかり、うれしく思えた。また、12 月 9 日には韓国の観光関係者の桜え

表 2 シンガポール高校生の料理の評価

料理名	評価	人数
桜えびかき揚げ	とてもおいしい	16
	おいしい	0
	普通	0
	不味い	0
天ぷら	魚（タチウオ）	6
	しいたけ	1
	玉ねぎ人参かき揚げ	1
	ピーマン	0
	さつまいも	8
桜えび御飯	とてもおいしい	11
	おいしい	4
	普通	0
	不味い	0
桜えびとセロリのレモンさっぱりサラダ	とてもおいしい	5
	おいしい	10
	普通	0
	不味い	0
魚の味噌汁	とてもおいしい	9
	おいしい	6
	普通	0
	不味い	0

び料理体験ツアーを受け入れ、かき揚げの他に由比の伝統料理「沖上がり」や「桜えび沖漬け」を提供し、とても好評だった。こうして海外の人たちと触れ合い、料理を評価してもらえる機会が得られたことは、私たちの日頃の活動の賜物だと思う。喜びであると同時に、桜えびを海外に広めていく格好の機会が得られたと考えている。

7. 今後の課題

私たちは、とにかく皆が楽しいと思える活動には、少し無理をしても積極的に参加してきた。非常に忙しいがとても楽しく、充実感のある時間を過ごしている。活動により販売利益も得られるが、自分たちの活動の目的は収益を上げるのではなく、由比のサクラエビや魚のおいしさをもっと広く世に伝え、浜全体の魚価向上や魚食普及に貢献することだと考えている。「えなご」については徐々に活動成果が出ていると感じているが、由比の伝統料理が多くの家庭で作られるようになり、未利用と言われる魚たちが有効に利用されるようになるためには、やるべきことがまだあると感じている。今後は、「えなご」の普及活動を続けるとともに、サクラエビに混じるハダカイワシ類についても利用が進むように、伝統料理を広める活動を行っていきたい。

県内なら誰もが知るサクラエビも、新湊の「カニかに海鮮白えびまつり」の場では知名度が低く、「白えびから揚げ」は「桜えびかき揚げ」に比べてはるかに長い行列ができていた。それでも、初めて新湊で販売を行った頃に比べると、少しずつではあるが「桜えびかき揚げ」に並ぶ人は増えており、私たちの活動は無駄ではないと感じている。これからも、県外で、そして海外の人にもサクラエビを広めるための地道な活動を続けていきたいと思う。

サクラエビや由比の魚とその料理を後世に伝えていくためにはまだ長い道のりが残されており、私たちの取り組みはまだほんの一步を踏み出したばかりかもしれない。それでも、楽しみながら活動することをモットーに活動を続けていきたい。