

ふれあいですすめる私達の婦人部活動

小友漁協婦人部

斎藤多美子

1. 地域と漁業の概況

私達の小友漁協は、岩手の湘南といわれている冬も比較的暖かい陸前高田市に位置し組合員は189名です。

浜の仕事が一段落しますと田畠の仕事等をするという半農半漁の地域です。

私達が通称「表浜」といっており門之浜湾側と「浦浜」といっており広田湾と漁場が2つに別れており、若布、昆布、カキ、ホタテの養殖、小型定置、漁船漁業等を営んでおり、平成6年度販売事業の取扱高は約5億4千4百万ぐらいという県内では小規模な漁協です。

2. 婦人部の組織と運営

小友漁協婦人部は、昭和42年に組織されました比較的新しい婦人部です。現在の部員数は175名で、役員は部長1名、副部長3名、監事3名の7名で、他に10名の部落連絡員という構成になっております。その部落連絡員の方々を通して毎月の貯金、日用品のとりまとめ、わかしお石けんの販売等を行っております。活動資金は、組合の生活改善費を主な運営費とし、その他日用品等の販売手数料等をあてております。

3. 活動課題選定の動機

私達 陸前高田市及び小友町としての地域の婦人部活動は、地域婦人会、農協婦人部更生保護婦人会、商工婦人部、母子福祉協会、食生活改善推進協議会、交通安全母の会ドライバークラブ、防火クラブ、それに我が漁協婦人部等、それぞれの団体として別々の味を生かし熱心に活動を続けており、私達漁協婦人部の一人一人も各団体のそれぞれに籍を置いているという状況です。

私は、平成4年度より部長という大役をおおせつかり、小友漁協婦人部全体として何が出来るか。引き受けた以上は何かやらなければならないと考え、それならば浜の母ちゃんの先頭に立って、父ちゃん達の“小さなささえ”になれないだろうかと考えました

しかし 私達漁協婦人部のかあちゃん達は、一年を通じ、2月に始まるわかめ養殖の作業。10月、11月、12月、1月と厳しい寒さの時期のカキ養殖作業等、猫の手も借りたいほどの忙しい状況にある中で、地域活動に参加するということのむずかしさがいつも悩みのたねでした。どうすればみんなが心よく活動に参加してくれるかを真剣に考えました。いろいろな行事についても、出来るだけ多くの方々が集りやすいように、各地区毎の3ヶ所で開催することにしました。

それでも忙しかったりして どうしても都合がつかず参加出来ない方も多くいる筈です

ならば 参加出来ないかあちゃんも、どんな行事があったのか—と作業の合間 ちょっと一服の時間に、父ちゃんと一緒に眺めてくれるのではないかと考え、おとも『浜のかあちゃん』だよりを発行し、各部員全員に配布することにしました。

4. 実践活動の状況と成果

私達が発行した おとも『浜のかあちゃん』だよりを、みなさんに見ていただきながら、平成6年度に活動した行事について紹介してみたいと思います。

(1)、海を汚さない活動（『浜のかあちゃん』NO. 1）

家庭から流れる雑排水、合成洗剤による海の汚染を考えるとき かねてからの念願だった廃油を使った「プリン石けんづくり」に取り組みました。

そこでまず、父ちゃんの作業着の油よごれ、子供の運動靴、靴下のよごれ、又ガスレンジ周りのよごれ、何といっても食器洗いに大変いいという 何んにでも使えるプリン石けんを皆さんに使ってもらいたいと考えました。

講師は、部長がいって引受け大奮闘。出来栄えも上々。石けんづくりの作業の合間に利用し交流会となり、78名もの参加のもとに、いいふれあいの機会となったことも事実です。

(2)、魚食普及の活動（『浜のかあちゃん』NO. 2）

魚を利用した調理加工講習会が、大船渡地方振興局水産部が主体となり行われたのですが、その時勉強した「ホヤ料理」を広く普及したいものと考え、ホヤ料理講習会を計画しました。

時期は、かき作業の始まる前ということで、8月と9月、さらにカキ作業のない地区を12月にというように3地区に分けて開催、70名の参加を得てこれもまた大いに盛り上がり とても有意義な講習会となりました。

(3)、お正月用生け花講習会（『浜のかあちゃん』NO. 4）

12月に入り、寒さも厳しくなって 海の作業も何かと大変な時期、これを乗り越えるためにも、正月ぐらい心のやすらぎを！とお正月用生け花をいける講習会を開きました。

いつも早朝から 寒さの厳しい中働きどおしのお父さんも、きれいにいけられたお花を眺めていやな顔をする人はいないはずです。少しでも気持がなごむことをねらった活動の一つでした。きっと 暖かい気分でお正月を迎えたこと信じます。

(4)、「漁具に活ける」展示会（『浜のかあちゃん』NO. 5・NO. 8）

平成6年度漁村女性はつらつライフ事業の一つとして「作業改善事業講習会」が開催された際、講師の先生のお話の中で「農のいけ花」として農具に野菜をいけ、作ったものに感謝することが紹介されました。その時、漁協婦人部のお母さん達も漁具に花をいけて見ても楽しいのではと教えていただき、それにヒントを得て昨年の暮れに、ちょっと趣向を変え「漁具に活ける」と題し、その辺のどこにでもある漁具を使い、それに小花をちょっぴりあしらった生け花を展示してみました。

なにも立派な花でなくても 手軽に楽しめることを知り、大変喜ばれました。

このように『浜のかあちゃん』だよりを発行したことで、部員のみなさんに 婦人部活動の情報を提供することができ、ふれあいと 意志疎通の面でも大きな成果

だったと思います。

5. 波及効果

今までの婦人部といえば、上部から指示された行事を消化するのが精一杯の おまかせ的なところがあったことも事実です。

しかし、『浜のかあちゃん』だよりを手にした時、活動に参加した人は「あんなことあったね！」とあらためて感動した様子を思い浮べる。参加しなかった人は「こんなこともやっているのか！」と何んとなく自分も行動に加わったような気分になれるのではないかでしょうか。

ある時、プリン石けんのおすそ分けに訪ねた時、「あっ！この間『浜のかあちゃん』読んだよ！大変だうけれど 頑張ってね」と返事が返ってきました。

やはり どんなささやかな活動でも ひとりひとりが 小友漁協婦人部の活動としてしっかりと把握してくれているという自信が大きな活動の原動力になりました。

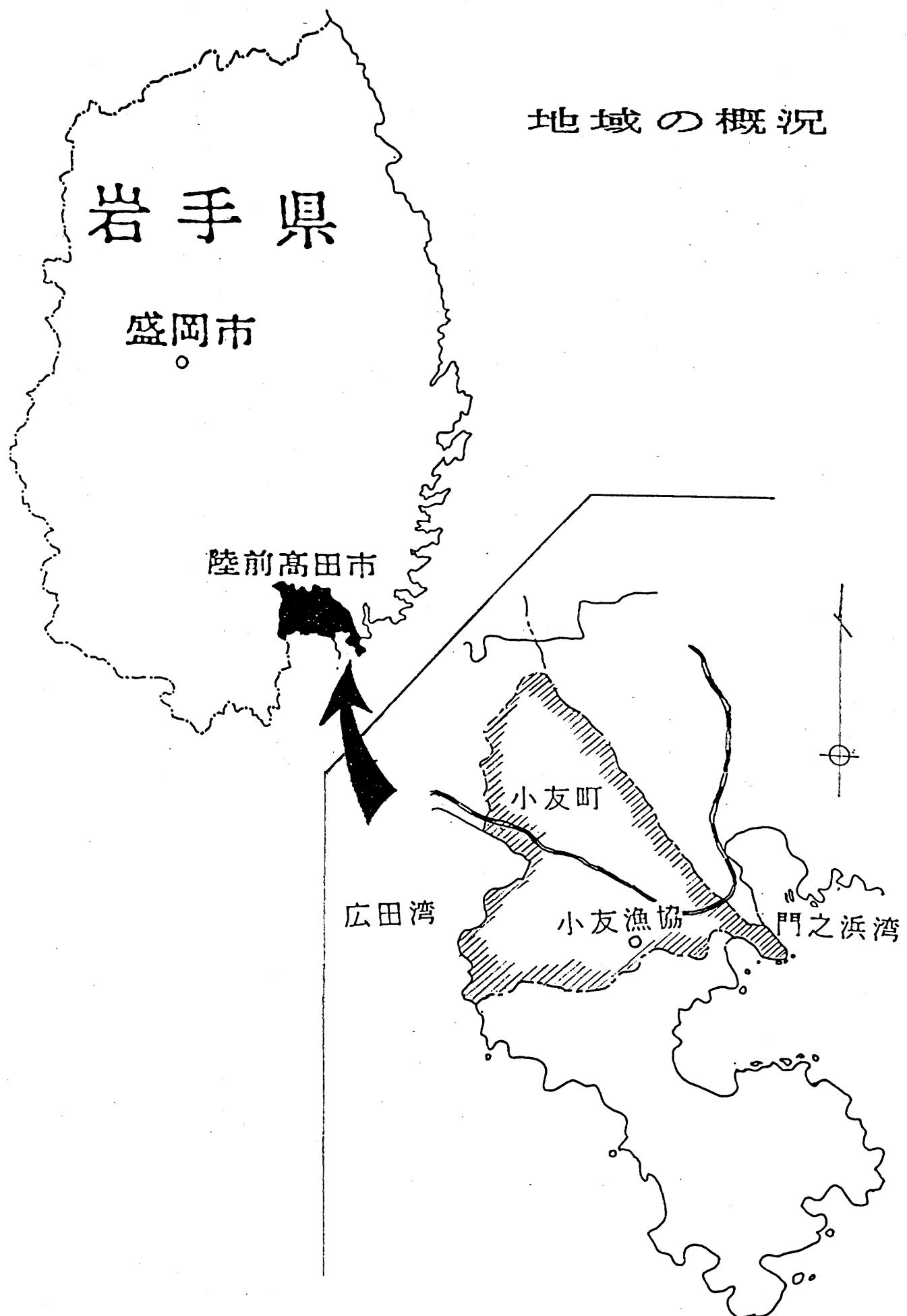
6. 今後の活動計画と問題点

他の漁協婦人部から見れば、ほんとうにささやかな活動であるかも知れません。

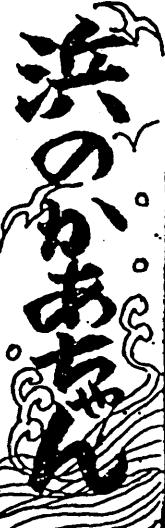
ひとつは、ふれあいを目的として 各三地区を回る ということ。ふたつめは、どんなことでも つくった！ 良かった！ それで終りではなく 良いことは続けていくべきだということ。大きな課題です。

おども『浜のかあちゃん』だよりは、NO8まで発行してきましたが、これからも、何か活動あるごとに、また わかめ作業のおやつの作り方等を掲載したりして 参考になればと、仲々集れない忙しいみなさんへのふれあいの『浜のかあちゃん』だよりを続けていきたいと、希望をふくらませながら……小友漁協婦人部の活動報告といたします

地域の概況



ともお



No. 1
H6. 8. 5
川友海協振部

合成洗剤追放

使わない!!
贈らない!!

「れば出来る!!
プリント石けんづくり!!

矢の浦・三日市・口、出の3ヶ所 78名参加

かねてからの念願だった。ナ油をつめたプリン石けんづくりが去る7月22日(矢の浦・瀬谷地区)7月26日(三日市、西口替・塩谷地区)7月31日(只出地区)と3ヶ所を会場として盛大に行われました。

平成6年度総合の際、年間行事の一つとして“プリン石けん講習”、魚食普及料理講習”、生花講習”を計画。さっそく事務局と相談の上日程を決めスタートしました。矢の浦・瀬谷地区をオーフ目とし矢の浦公民館で21名参加。オフ目は三日市・西口替・塩谷小屋敷地区を三日市公民館で15名参加。3回目は只出地区を只出公民館

で42名参加のもとに行ないました。講師は斎藤部長が一手に引き受け奮斗しました。石けんづくりの作業の合間に利

用し、お茶あり清物ありの交流手踊り『おみでた音頭』の練習をする等して時間を有効に使ってとても有意義な講習会でした。

次回の料理講習にもいっぽい参

- かんまし方にもよろんだ“ね…おめさん仲々うまいなあ…他をもかんましさ行って来たら
- おらのほうが早くトロミが出たよ…かんまし方がいいのがぬあ…
- 色が白くなつて来たよ…ウマそうだ”なあ…
- 暑いから仲々冷めないね…ウチワでひおぐが、水を入れるが
- 冷めるうち昼寝でもしてがらかんますかせよ…
- なんだかアワが出て来て 固まらないよ 分離だ!! 一暖つためてから又かんませば“大丈夫だよ
- 今度若い者がかんませや!!

- おかげで立派に出来た“ではあ…食器洗いにつかたれば、流しのあたりのものも立派になつたではあ…
- 踊りっこも覚えたしよかったです

講師より…

- 食油は、1~2回で終りにしないで、出来るだけ使いきること。又、簡単に捨てないで下さい。
- せっかく作った石けんです、必ず使って下さい。洗濯に、食器洗いに、どんとんきれいになりますよ
- 次回は料理講習の番です!

とも



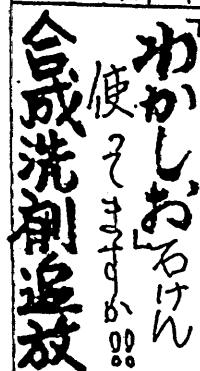
魚食普及料理講習会

8月1日吳の浦地区・9月5日三日市地区において 料理講習会を開催しました。

大船渡地方振興局水産部が主体となり、加工実践活動促進事業として、平成10年8月から平成11年3月までの1回にわたり魚を用いた調理加工講習会が行なわれました。その際に教えてられたロイヤ料理店が印象的だったので、皆さんにも知つてもういい、ロイヤを美味しく食べてもらおうと考え、活動の一環としての料理講習となつた訳です。

矢の浦・鶴沢地区1名・三日市・両

N.O. 2
H6. 9.26
川友漁協婦人部



○ ホヤの炊き込みご飯

<材料>

- ・ホヤ…6ヶ位
- ・米…1升
- ・帆立貝…5ヶ位
- ・しょう油…15g
- ・油揚…2枚
- ・しづじ…2パック
- ・酒・砂糖…少々
- ・人参…(小)1本

<作り方>

- ・下ごしらえしたホヤを金網で片面焼く(金串にさしても良い)
- ・油揚は熱湯をかけ油抜きしハロウリ、帆立貝柱はほぐしておく。
- ・人参は千切り、しづじも小口にほぐしておく。
- ・洗つておいた米と一緒に全部入れて炊き込む。

○ ホヤのお吸い物

<材料>

- ・ホヤ…(1人分)1/2ヶ位
- ・しづじ…長ねぎ
- ・みりん(酒)・しょう油、塩

<作り方>

- ・下ごしらえしたホヤの水気を切り、金串もしくは金網でさっと焼き、適宜に切つておく。
- ・長ねぎは白い部分を針せんに切り水にさらしておく。
- ・しづじはか房にわけておる。
- ・出汁に調味料を入れ吸いを作る。
- ・器にホヤ、しづじ、針ねぎを入れ、熱い吸いを入れる。

下さい。

尚、参加出来なかつた方の為に調理方法を簡単に紹介しますので是非食べてみてください。

替・塩谷・川屋敷地区1名の参加を得て大盛会でした。

○ ホヤのフライ

<材料>

- ・ホヤ…(1人分)1ヶ位
- ・小麦粉…卵…パン粉
- ・ギャベツ…レモン…トマト…塩…胡椒

<作り方>

- ・下ごしらえしたホヤの水分を布巾でとる。
- ・ホヤの端に切り目を入れ、塩、こしょうをふっておく。
- ・小麦粉、とき卵、パン粉の順につけて、160℃の油で揚げる。
- ・ギャベツの千切り、トマト、レモンをそえ盛りつける。

○ ウカメの天ぷら

<材料>

- ・塩ウカメ・小麦粉・かぼちゃ
- ・塩・豆蔻(コウサ)

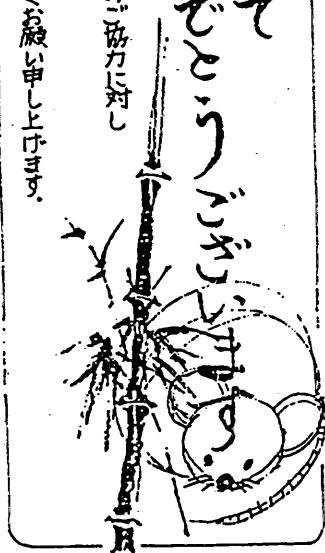
<作り方>

- ・塩ウカメは水で洗い、水切りし、5~6cm位に切る。
- ・小麦粉にまぶしハラハラにしておく。
- ・小麦粉を冷水でゆるく泡立て、ウカメを入れ揚げる。
- ・半分にかぼちゃのすりおろしたものを入れ豆蔻(コウサ)少入れ、ウカメをからまと油で揚げる。

NO. 8
H8. I. 8

小友漁協取扱

合成洗剤追放 贈らない!! 使わない!! 海を守る運動



昨年中の婦人部活動の「協力」に於し
感謝いたしました。

卷之三

おしゃったお花の展示が、会場の片づけを手伝わせること。



基代もおこなせぬ。大成なし、無理せ
からぬが、この花の名前は「アーティ
ス」に付された。
昨年同様、みどりに流行られた、萬葉詩歌
計画を立てまして、『万葉集』における古事記と題
し、色々な萬葉集の解説、これに小説と
アーティスの講習会と合わせて、一つ盛りだ
やるに付された。

活動の一いつぢむニシテした。「正月用の
花火」等を販賣せし。時其暮れ、正月二日。
三友町のアーチンターに於いて開催され
あつた。