

私達の魚食普及活動

末崎漁協婦人部

幹事 鈴木 八洲子

1. 地域と漁業の概況

私達の住む大船渡市は岩手県の南東部にあり、景観に優れた陸中海岸国立公園の南端に位置している。

大船渡市は、豊富な資源によるセメント産業、陸中海岸国立公園碁石海岸、県立自然公園五葉山など自然景観を背景とした観光産業、そして世界有数の三陸漁場に恵まれた水産産業を基幹産業として発展してきた。

その中で、水産産業は大別して三つの特徴をもっている。

第一の特徴は、磯資源の高度活用と養殖産業のめざましい発展である。

特に磯資源では、あわび、ウニなどに恵まれ、浅海養殖ではワカメ・カキなど県内でも有数の主産地となっている。

又、社団法人岩手県栽培漁業協会では、平成8年度にはあわびの種苗供給量 256万個、ひらめ種苗生産57万尾の実績があり、「つくり育てる漁業」の中核的役割を担っている。

第二の特徴は、三陸沿岸における水揚げ基地として、重要な役割を果たしていることである。

大船渡港には二つの魚市場があるが、特に大船渡魚市場はサンマ・サケ・イワシなど多様性魚類の水揚げ基地となっており、平成8年度の水揚げ高は52,225 t、63億1千万円である。

第三の特徴は、水産加工業の発展である。特にボイルワカメなど全国的なブランドをもち、当市の食料品製造業の一つとして主要な役割を果たしている。

2. 漁協婦人部グループの概要

漁協婦人部として発足したのは昭和38年4月地域婦人会より分離して、漁村で働く婦人の日常生活と漁協との密接なつながりをより理解し合うため、養殖漁家婦人を対象としたグループ活動がもたれ遂次地区ごと漁種別による婦人部が結成された。

現在、門之浜地区婦人部、梅神地区婦人部、小細浦地区婦人部、神坂地区婦人部、泊里漁船婦人部、細浦漁船婦人部等、養殖漁家、漁船漁家を中心とした婦人部がその大半を占めており日常の漁業活動と密着したグループ編成となっている。

漁協の組合員数に比較して婦人部員が少ないこともあるが、それぞれの地区と漁業形態によって編成されたグループ組織であるので、漁業活動と相寄って理解し合いながら、共通する問題点について話し合いが出来るので実践活動を進める上にも大変浸透しやすい婦人部活動を実施している。

私達は、毎年活動計画に基づいて年2回、2月、7月は合成洗剤追放、海を守る運動の月として町内を広報車でキャンペーンし各部員達にて運動の展開、各家庭にアピール

して、わかしお石けんの販売に当りひとり一箱運動、年間契約等など追放強化の徹底を図り、又、海浜清掃に全部員の参加のもとに実施している。

健康管理については、総会当日参加者による血圧測定が行なわれている。

部員拡大については、総ぐるみにて推進に当たっている。

3. 活動の動機と状況

昭和58年私達が生産する海産物が魚食普及の一環ともなればと常々考えていた所、私達婦人部員の娘さんが秋田県に嫁いでおり、その近所に住んでいた中仙農協の職員の紹介にて当地では、新鮮な海産物が話題となっていたようで、渡りに船とはこのことと思ひ農家と漁家との生産様式への違いがあっても協同組合組織としての連帯感が同じであり、「協同の力」が基本であると考え、お互いに婦人部の交流によって新しい展望が拓けると言うこともあり、私達婦人部より中仙農協婦人部に対しての交流を農協の職員の方を通じてお願いをした。59年に入って交流会の企画がなされた。

当時、中仙農協は町の行政区域の一本化した大型合併農協として以来の10周年記念行事が盛大に行なわれると言うことで、この機を捉え中仙農協婦人部の厚意により末崎漁協婦人部として海産物産地直売コーナーを設け協賛することにした。

私達婦人部は、トラック一台、ワゴン車一台を準備した。

私達が望んでおった魚食普及運動への道が開けたような気がした。

前日買い集めた海産物をぎっしりと、トラックに積んで部員は2台にそれぞれ分乗し、早朝2時の出発にて8名の編成だった。

協賛会場には私達をにぎやかに紹介して頂き、準備した大量の海産物を見て売れ残りが出来るのではないかと半ば心配したが、それもあっという間もなく売り切れ、協賛会場に花を添え、産地直売会は予想以上の成果で農家の婦人部との交流会が実現した。

それから第一回を土台に5回の交流会を実施した。

3回目の交流会には、イワシのすり身の調理方法を披露して大鍋で7つも試食させ、大好評を得て来たことが印象に残っている。

交流が重なるにつれて顔見知りにもなり、私達がおじゃまするのを楽しみにしていたようだ。

利、徳は別として交流による魚食普及の成果は大なるものがあったと思った。

その後は、農漁業情勢も日に厳しさを増し、経費節減に及んで現地におもむくに至らないので、お互いに連絡しながら年間使用に応じ、その都度の注文を受け、ワカメ、昆布等を送らせて頂き、私達もおいしい秋田米を送って頂いている。

長い間の中仙農協婦人部の皆さんとのふれあいを深めながら、将来に向かって農産物と海産物との産地互助直売の実現まで実を結び、末長く交流を深めたいと思っている。

又、私達婦人部は平成3年よりイワシの一品運動として、ほうざし作りに取り組んでいる。

魚市場より水揚げされたイワシを一塩かけて冷凍しておき、天気の良い日を選んで解凍して丸竹200本位用意し、部員の中には大きな加工場を持っている方がおり、そのご主人さんの好意の計らいで加工場を開放して頂き、私達部員数20名位の参加にて部長の指導のもとに実施した。

ほうざし作りは、昔より原始的な加工法で天日乾燥が一番で、一層のイワシの味を引き立てる。

私達は、製品を作り商品として地域の人たちに売り出している。味も良く、市販のものより安く、とても好評であつという間に売り切れる。又、各種イベントにも参加し、その収益は婦人部の活動資金として年に2～3回実施をしている。天日乾燥なので11月の末より3月の中頃が最適である。

これからも私達婦人部の一品運動として続けていきたいと思っている。

魚を食べると頭が良くなる。魚に含まれているDHAが頭を良くする。そのDHAがイワシに多く含まれている。

皆さん、魚には大切な栄養素が含まれていることは知っている事でしょう。

特に、イワシにはカルシウムの含有量の多い事はご存じの事と思う。

子供、若者、老人にイワシをたくさん食べてもらいカルシウム及びDHAをとり、健康で長生きして頂きたいものである。

ただ残念な事に、近年はイワシの魚市場への水揚げが少なく、私達婦人部は思うような加工実施に至らず本当に残念だ。

近年時は、イワシ、サバ、サンマが偉くて鮭がまったく値打ちのない魚になっている。年ごとに値下る鮭、平成8年度は岩手県下平均キロ 154円の安値、多大なる経費をかけて稚魚を放流し3～5年の海流をし、ふるさとに戻るあの立派な鮭が可哀想に、鮭に対して申し訳ないような気がする。

私達婦人部では可哀想な鮭を原点より見つめ直し、釜石に設置されている県水産技術センター利用加工部に鮭のさつま揚げ作りの指導の申し込みをした。

専門研究員の小原さんが快く受けてくださり、私達部員は鮭と材料などを持って3回程足を運んだ。

子供達に向くカレー味、醤油味、割合、作り方など手をとって教えて頂いた。

私達は地域に帰って復習し、食パラダイス岩手'96郷土料理部出展にあたり、早速出品して試食して頂いた。

試食会にむらがる人々は、「これが鮭なんですか」「鮭のようでない」おいしいおいしいの連発、私達は作り方など色々アピールして 800人位の人々に味わって頂いた。

家庭においても簡単に加工品として出来る事を声を大にして食パラに望んだ。

これからもイベントの中でも大いに鮭のさつま揚げを紹介し、又、鮭の加工開発にも取り組んで一人でも多くの人達に食べて頂く様、消費拡大に努めていきたいと思っている。

又、他婦人団体よりさつま揚げ作り講習会の申し込みもあり、常に他婦人団体とも連携しながら交流会を通じて認識を深め、実践活動にもっていく事が私達漁協婦人部、魚食普及活動への取り組みの視点ではないだろうか。

4. 波及効果

秋田の中仙町農協婦人部との交流、私達が一品運動としているイワシのほうざし作り、鮭のさつま揚げ作り、市のイベントには積極的に参加、ワカメ大福もち、母ちゃんかきなベセット、鮭、サンマ、イワシ等のすり身汁、鮭のチャンチャ焼き、お魚定食、魚料理30点の展示、私達の婦人部員が部長を先頭に一致団結し活動に取り組むことによって

魚食普及の成果が大きくなる。

毎年のイベントには、かなりの好評を得てイベントが終わっても2～3日は部長の所に問い合わせがある。

イベントの中での消費者への魚食普及拡大も大切である。

5. 今後の活動計画と問題点

私達の生産するワカメ、昆布、ほたて、カキ、鮭を主体とした海の幸作戦と魚食普及による販路拡大については、生産にたずさわる人達が強く述べられている。

私達漁協婦人部の役割もこの線に添いながら、消費者の皆さんとのふれあいを深めながら、他団体のグループの方々との連携についても、更にその拡大を図っていきたいと思う。