

カツオの魚食普及都市漁村交流会

宮古支庁農林水産振興課 長 嶺 巖
中 田 祐 二

1. 目 的

都市と漁村の青年・婦人の相互理解を深め、広範な知識の向上を図るため、都市のグループを漁村に派遣し、漁村の暮らし、文化、漁業を紹介するとともに、相互の交流を通して地域産業の振興と担い手の育成確保を図ることを目的に都市漁村交流会を開催した。

2. 実施対象

宮古商工会議所婦人会
平良市漁協婦人部

3. 開催日時

平成9年9月22日（月）
午前11時～午後5時

4. 実施場所

池間漁民センター・丸吉加工場

5. 後 援 会

「池間島のかつお漁業の歴史について」
講師：川 上 哲 也
（平良市教育委員会指導課長）

6. 協力機関

池間漁業協同組合婦人部
宮古農業改良普及センター

7. 参加者

宮古商工会議所婦人部
平良市漁協婦人部
池間漁協婦人部

8. 経 過

平良市漁協婦人部と平良市商工会議所婦人会のメンバーは平良市漁協前に集合し、チャーターしたバスで池間島に向かった。池間島ではまず加工品の販売が行われている、池間大橋橋詰め広場の売店で島で生産された水産物加工品の種類やどのようにして売られているか視察した。

池間大橋は平成2年2月14日に開通後、その橋詰広場は風向明媚な場所にあるため観光客が年間10万人以上訪れる宮古観光の名所になっており、お土産品は池間島でつくられているカツオナマリ節、味付けナマリ、ナマコのウニ漬けなど水産加工品主体に販売されていた。

そのほか、味付けナマリなど水産加工品を試食したり、店員に質問をしたり加工品をとおして、交流が図られた。

次に丸吉加工場に立ち寄り鰹節と宮古の特産品であるナマリ節の加工課程を見学した。

カツオ節は生かつおを解体して煮沸、整形、煤乾、棚煤乾、けずり出荷まで2週間から20日の長時間かけて製品にするとの工場長の説明に、平良市内で衣料品店を営む大見謝さんは2、3日でかつお節はできると思っていた。貴重なものだと感心していた。

池間漁民センターに場所を移し昼食を兼ねて、池間漁業協同組合婦人部員の手づくりかつお料理が振る舞われた。

かつお料理は、かつおのかぶと煮、腹皮の甘辛煮、かつお佃煮、塩辛など7品に昔ながらのふかし芋、芋の葉のナマリ節合えが加わりかつお三昧に舌づつみをうち市内のレストランより美味しいを連発、味付けなどに質問が多かった。

最後に平良市教育委員会の川上哲也氏による

「池間島のかつお漁業の歴史について」講演があった。川上哲也先生は池間島の出身で歴史・民族の詳しく、池間島の漁業は、明治39年7月から開始されて90年の歴史がある最盛期には15隻500人もの島人がかつお漁業に従事していたなどユウモアを交えて貴重な講演を頂いた。

また、池間漁協の森田満参事は、DHAなど栄養豊富なかつおを理解して都市の皆さんが消費の輪を広げてくださいとピーアールして閉会した。

閉会后、かつお一本釣り漁船の八幸丸が大漁旗をなびかせて入港、水揚げ風景を見学することができ、一尾5kg以上のかつおを参加者全員が買って帰路について。

8. 所 感

交流会終了後、アンケートを実施した。

- ・講演会の「池間島のかつお漁業の歴史について」は講師の川上先生の話術に魅了されて楽しかった。
- ・かつおといえば刺身だけとおもっていたが、エラを除いて全部料理できることを始めて知った。料理方法も簡単で美味しい。
- ・池間漁協婦人部が料理講習会を開いてまた呼んでもらいたい。
- ・池間島は橋も架かっていつでもいけるのでこれを機会に新鮮なかつおを沢山食べたい。
などの感想が寄せられた。

また、都市の皆さんは、さしみ屋やスーパーで買い物をするのが、漁村も自分たちがとってきた魚貝類を直接消費者に販売するなど直売店をつくったらどうかなどの提言もあり、都市・漁村交流会を毎年開催していただきたいとの要望など相互の理解、交流が深められ大きな成果をえることができました。

参加者をまとめて頂きました宮古商工会議所婦人会長、事務局の下地さん、受け入れに料理の準備に頑張って頂きました池間漁協婦人部の皆さん、講師を快く引き受けて頂きました平良

市教育員会の川上先生には、心から感謝申し上げます。