

漁家の良さを生かした暮らしの工夫

八重山漁業協同組合婦人部

池 井 千代子

1. 地域と漁業の概況

私の住む白浜は、戸数66戸、人口158人の集落で西表島の西部に位置し、白浜港を拠点に漁業が営まれています。

沖縄本島に次ぐ広大な面積をもつ西表島は東西30km、南北20kmの菱形をなし、全体的には山岳地帯が多く、古見岳、波照間森、御座岳等400m級の山々が連なっております。

交通の便は石垣港より海路1時間30分で定期船が往来しています。図-1

地域の漁業経営状況は表-1のとおりです。白浜地区では、アイゴ、ミナミクロダイの魚が水揚げされ、年間の漁獲量は5トンで零細な経営状況であります。

中でも角又の水揚げは年間5トンあり、これまでは換金度の高い水産物でありました。

2. グループの組織と運営

私の所属している八重山漁協角又増殖研究グループは西表西部地区4集落で53戸の漁家で構成しています。そのうち半数の26戸は白浜の漁家が加入しており、組合員の最も多い地区となっています。表-2

そのうち20人が婦人部へ加入しています。

3. 活動課題選定の理由

これまでは、換金水産物として安定した経営状況の角又でしたが、去年より外国産におされ、移出の伸び悩みが生じ、地元産の角又は水揚げを押える状況に追い込まれてしまいました。

また、出荷後の残片の処理に困ったので、なんとか良い利用法はないものかと考えました。

従来私の地域では、総菜風に塩味や味噌漬にして食べていました。しかし、その食

べ方のみにとどまらずもっと工夫して食べられないものか、また老人から子供達まで誰でも喜んで食べられる工夫がないものか、さらに安全で健康面に良いとされる自然食品を食生活にとり入れることは、水産業で暮しをたてている者としては当然のことですが、日常生活の中で、いかに水産物を有効に生かすかという事は漁家の生計をたてていく上でも大切なことであるという事に気づきました。

4. 実践活動の状況とその成果

そのために、角又の調理技術について研究する事にしました。

最初はどここの家庭でも、よく利用している黒糖を使い「角又の黒糖寄せ」、西表島で生産されるパイン、シークワサー、バンジロー等、また牛乳、蜂蜜、練乳を使用したものを作ってみました。どれもそれぞれ持ち味のあるおいしい角又寄せが出来上がりました。

その中から黒糖寄せの作り方を紹介します。乾燥角又を7日間位水をとにかえながらつけておきます。水切りした角又を火にかけます。最初は強火で沸騰させ、次第に中火、弱火にし とかします。同量の黒糖を加えよくかくはんします。しばらく、つめてから流し箱に流し込み固まらせます。冷やして器に盛り食卓へ供します。図-2

なんと簡単で金のかからない調理方法であり、同様にパインアップル、バンジロウ、シークワサー等好みやあり合わせの果物をあしらってみるとすてきなデザートが出来上がります。

角又はカルシウム、リンが含まれており、発育盛りの子供にとっては必要な栄養素であります。安価でいつでも使える材料なのでおやつに最適です。

5年前は2人の子供でおやつ代を月1万8千円は支出していましたが、現在は2千円程度でまかなえるようになりおやつ代の節約にもなっています。

市販のお菓子には子供達がふりむかなくなった事、本物の味を覚えてしまい、とても良い結果を生みました。この本物の味は子供達の将来へもわが家の味として引き継がれていくことから、貴重なことだと考えます。

手軽に調理ができて、保存が効くために時間の節約ができ、盛漁期でも子供達は適当に食べてくれるので安心して海上作業に精出せる利点があります。

角又のおよつの発想から、自分の生活の足元を見つめることになり、自家養鶏、広い屋敷内の雑草を食べる水牛はわが家の掃除機でもあり、糞は堆肥を作り、家庭採園

へと、魚介類は勿論ですが、出来る限り多くの自給食品を増やすことができました。
その他に、家具調度品の手づくりも主人の協力を得てとり組んできました。

5. 波及効果

これまでは総菜風にしか利用できないと絶対視していたお年寄の方々へ角又がデザート風にと色々な工夫ができる事をわかってもらうために試食に供したら、一口も口にせず、くやしい思いをした体験もあります。

西表に住んでいながら、その貴重な水産資源である角又を知らない人が多かったので、嗜好にあった料理法を考えるのに苦心し、多くの人々の嗜好にあう味付をどうしたらよいか何度も試した結果、何種類かが人々の嗜好にあいやっと角又の新しい食べ方を知ってもらえた時は格別のうれしさでありました。

白浜の集落内は勿論のこと、他地域の人々にも是非知ってもらいたいと思っていた矢先八重山農業改良普及所による「地域水産物の見直し」をテーマに海産物の研究をする機会に恵まれました。

研究成果を地域住民全体へ知らせるのに、展示交換会が開催されました。

今まで知らず方法を知らなかった私は、この展示交換会を通して、角又の研究成果を公開することにより、デザートとしてもおいしく食べることがわかってもらえることに大きな喜びを感じました。

また八重山地区全体へ角又の食べ方の紹介をするために、県の産業まつりでは普及所漁協、町役場、八重山支庁などの協力を得て試食コーナーでの紹介もしました。

その事は、大反響を呼び、地区全体への理解を深める事ができました。

地域水産物の食品としての位置づけへの理解と販路拡大に役立ち、地場産業の確立という大きな夢を角又に託しています。

6. 今後の課題

西表島は、観光客が多い割には、地元産の味を味わってもらうという事が少ない現状ですので、今後は、地域特産品として、民宿、ホテル業界への働きかけをしていきたいと思えます。その他、学校給食のデザートにも良いのではないかと考えています。

そのためには、婦人部活動の強化により、角又料理の普及をしていき、地場産業としての確立をめざしていく計画をもっています。

角又の消費拡大をする事により、漁家生計の安定と特産品づくりにもつながるものだと信じ、今後も組職の仲間と頑張っていきたいと思えます。

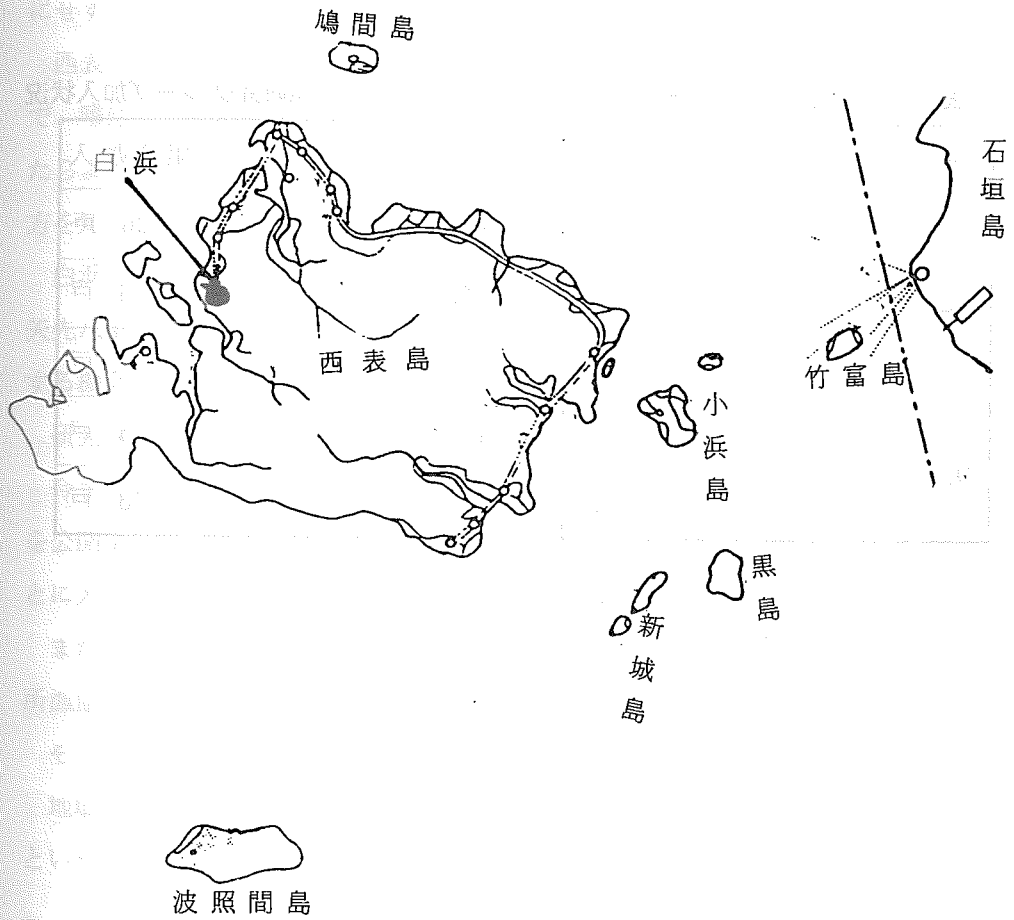
婦人の小さい力を寄せ集めることで、豊かで楽しい漁家の暮らしをめざし、仲間と共に頑張ります。

表一. 漁業経営状況

漁	種
一本釣	り
定置	網
はえ	縄
採草	もずく
	角又

表一. 角又増殖研究グループ加入状況

集落名	総戸数	組合加入
白浜	66 戸	26 戸
舟浮	15 戸	6 戸
祖納	121 戸	16 戸
干立		5 戸
計	203 戸	53 戸



図一. 竹富町全図

(材料)	つのまた (もどしたもの)	500g
	水	12カップ
	粉黒糖	500g

(作り方)

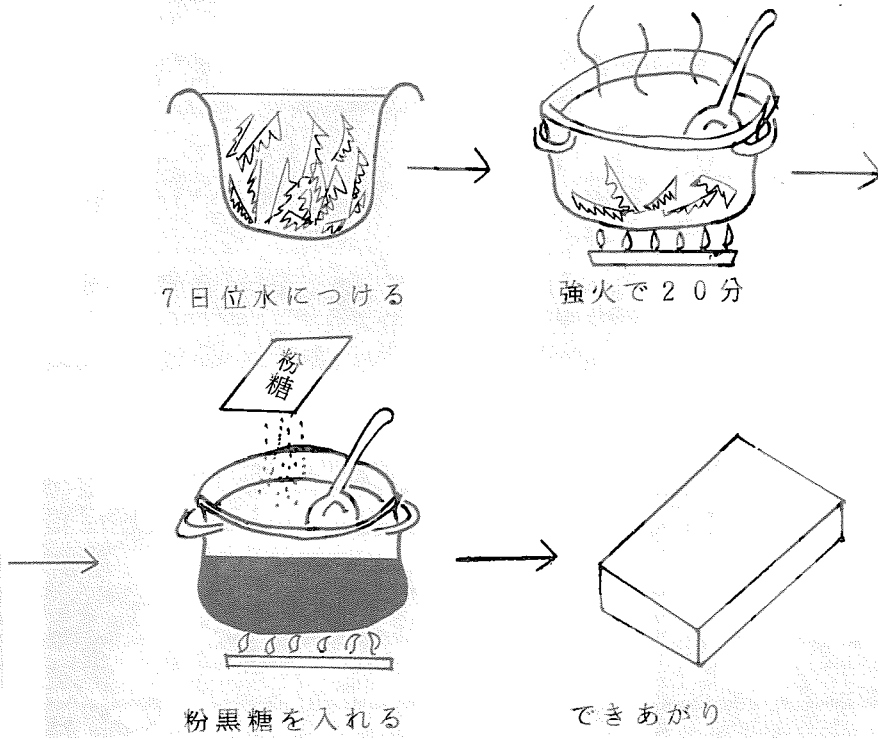


図-2: つのまたの黒糖寄の作り方

発表大会スナック



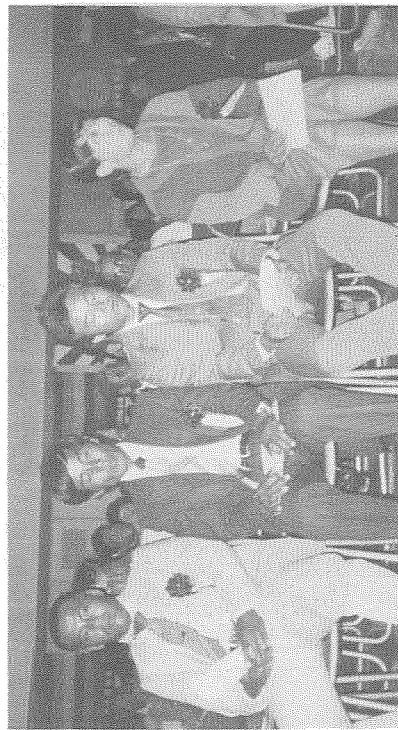
大会参加者全員による協同組合の歌合唱



沖縄総合事務局農林水産部長の来賓あいさつ



大会審査委員長 伊佐次郎氏より発表方法及び審査基準の説明



発表前、緊張な面持の発表者の皆さん



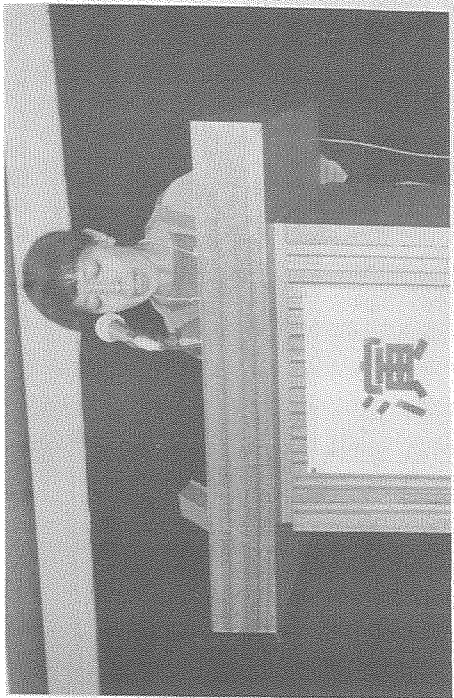
南海の孤島与那国島で漁業後継者を自負する上原正旦さん



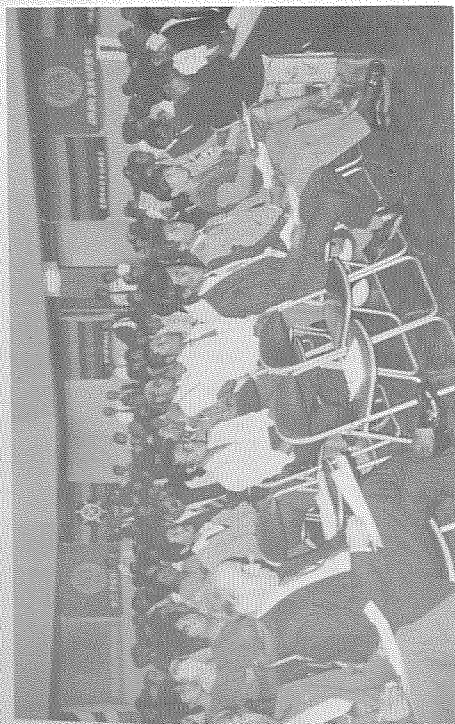
伊良部町で水産物加工利用の工夫に励む西表の池井千代子さん



伊良部町の伊良波淳世さんによる漁具・漁法を公表する伊良部町の伊良波淳世さん



伊良部町で水産物加工利用の工夫に励む西表の池井千代子さん



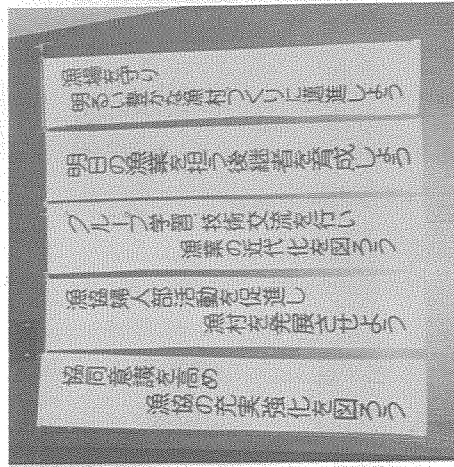
熱心に聞きいる聴衆



発表を終えホットした表情



慎重な審査風景



第8回大会スローガン

漁協を守り
 明るく豊かに漁村づくりに邁進しよう

明日の漁業を担う後継者を育成しよう

ネット学習 技術交流を行ひ
 漁業の近代化を図ろう

漁協郷人語活動を進めし
 漁村を先導せよ

協同意識を高め
 漁協の充実強化を図ろう



沖縄県農林水産部次長 伊野波盛仁氏より、県知事賞を受賞する渡久地さん、池井さん



沖縄県農林水産部次長 伊野波盛仁氏より、県知事賞を受賞する渡久地さん、池井さん



沖縄県漁連会長 糸満三郎氏より会長賞を受賞する伊良波さん、上原さん



沖縄県漁連会長 糸満三郎氏より会長賞を受賞する伊良波さん、上原さん