

## ◆ 地域活動

# 八重山漁協女性部活動の支援

八重山農林水産振興センター 知名真智子

### 1. 目的

八重山地区には多くの鮮魚店があり、そのほとんどは八重山漁協女性部員が経営するものである。部員は自らの店舗経営のかたわら、女性部活動の一環として魚食普及活動に取り組んでいる。これまでに引き続き、本年度も、地元水産物の地産地消促進や漁家所得の向上の一助とすることを目的に、女性部活動の支援を行った。

### 2. 方法

八重山漁協女性部は、年間を通じて、地域の各種イベントへの参加や小中学生を対象とした調理体験学習を行っている。主にこのような行事の事前調整、準備、行事当日の手伝いなど、活動の支援を行った。

### 3. 活動内容

#### 1) 塩麴勉強会(6月9日)

新たな魚料理のレシピ開発に向けて、八重山地区農山漁村女性組織連絡協議会の髙原貞子会長から、塩麴の特徴とその調理例について紹介いただいた。以前より塩麴を使った料理に興味を持っていた部員がいたこともあって、実際に塩麴を使った料理を食しながら、髙原会長の説明に対して様々な質問が飛び交った。

今後は、女性部役員を中心に新たなレシピを考案し、お魚料理教室などの魚食普及活動の中で紹介していく予定である。

塩麴は、JAおきなわ八重山支店女性部が製造し、商品として販売している。部員からは、自らが経営する鮮魚店で、鮮魚と併せて塩麴の販売もしてみたいという声もあった。

#### 2) お魚料理教室(7月29日)

女性部による魚食普及活動のひとつとして、

お魚料理教室を開催した。今年は、石垣市立大浜小学校5年生とその父兄約80名が参加した。

はじめに、八重山漁協の荷捌き所でセリを見学し、その後『カツオのタタキ』の調理実習を行った。児童たちは、女性部員の指導を受けながらカツオを1本ずつ卸して、料理を完成させた。中には、児童と共にカツオの3枚卸しに挑戦する父兄の姿も見られ、親子で一緒に魚の調理を楽しんでいた。調理後の試食会では、カツオのタタキと一緒に、カツオのみそ和えとアサ汁(女性部員による調理)をおいしくいただいた。

最後に、普及指導員から資源管理と海の危険生物について(資料提供:八重山保健所)の説明を行った。

#### 3) 女性部定期総会(8月8日)

平成23年度事業報告および収支決算、平成24年度事業計画および予算案、イベント等への派遣旅費額についての3議案が提出され、全て承認された。

#### 4) おさかな祭り(3月17日)

八重山漁協の荷捌き所において第10回お魚祭りが開催され、女性部は軽食販売コーナーを担当した。毎年好評の魚天ぷら、イカスミ(クブシミ)汁に加え、今年は新たにチヌマン(テングハギ)の昆布巻きを調理・販売した。それぞれ100~300食分を準備していたが、多くの市民が来場したこともあり、開場から2~3時間で完売した。



嵩原会長の説明に聞き入る部員(塩麴勉強会)



女性部員の指導を受ける児童たち(料理教室)



クロダイのマリネ(塩麴勉強会)



カツオをあぶりタタキにする(料理教室)



マグロ漬け弁(塩麴勉強会)



女性部による軽食販売(お魚まつり)



八重山漁協女性部の並里部長(定期総会)



昆布巻き作り(お魚まつり)