

◆地域活動

漁協女性部活動支援（料理教室）

八重山農林水産振興センター 赤嶺貴史・長濱秀紀

1. 目的

八重山漁協女性部では、魚食普及の取り組みとして年に一度開催される「お魚まつり」において、天ぷらやイカスミ汁などの総菜販売を行っているが、鮮魚店を運営する会員も多く、それ以外に目立った活動ができていないのが現状となっている。

このような中、今年度より新たに着任した女性部長からの料理教室を開催したいという要望を受け、漁協担当職員とともに料理教室の実現に向けて取り組んだ。

2. 実施内容

1) 一般消費者向け料理教室

漁業再生支援事業を活用した魚食普及の取組みとして、平成 29 年 9 月 10 日に一般市民を対象とした料理教室を開催した。大人を対象した料理教室の開催は女性部として初めての取組みであり、料理教室そのものも久しぶりの開催となることから、練習の意味合いも含め、行政関係者を中心に参加者を募集した。定員の 20 名は募集から 3 日で埋まるほど関心が高かった。

料理教室は、座学講習と調理実習の 2 部構成とし、座学講習では沖縄県漁業士会の比嘉幸秀・仲田森浩指導漁業士が漁法紹介の講師を務め、普及員も沖縄の水産業に関する講義を行うなど協力した。調理実習はマグロ 1 尾から刺身、タタキ、レアカツを作る工程の実習を行った。

<概要>

日時：平成 29 年 9 月 10 日(日)

内容：座学講習、調理実習（カツオを利用）

参加：一般消費者 20 名

実施：八重山漁協女性部 宮良部長他

県漁業士会 比嘉幸秀、仲田森浩漁業士

2) 八重山農林高校生を対象とした料理教室

八重山地区では小学生や中学生を対象とした体験学習や水産教室などが盛んに行われているが、女性部から高校生にもアプローチしたいという声があり、県漁業士会の比嘉幸秀指導漁業士の仲介もあり、県立八重山農林高校の調理実習の一環として料理教室を開催するに至った。

平成 29 年 11 月 24 日に同校の調理室において、ライフスキル科 26 名の生徒を対象に料理教室を開催した。料理教室の冒頭、同年 10 月に青年漁業士に認定された宮良当健さんが八重山の水産業について講義を行い、その後、女性部 8 名が 6 班に分かれて、タマンやクチナギをムニエルや煮付けなどに調理するまでの一連の調理工程の講習を行った。同校の調理室で魚を扱ったのは初めてとのことで、担当教諭から今後も継続して欲しいと要望があった。

<概要>

日時：平成 29 年 11 月 24 日(金)

内容：座学講習、調理実習（クチナギ等を利用）

参加：ライフスキル科 2 年生 26 名

実施：八重山漁協女性部 宮良部長他 7 名

県漁業士会 宮良当建漁業士

3. まとめ

八重山漁協女性部としては久しぶりの料理教室開催となったが、両イベントとも無事に開催することができた。NHK などのマスコミでも取り上げてもらうことができ、参加者からの評判も良く、自信を得た女性部メンバーからは今

後の活動に前向きな意見が聞かれた。

＜一般向け料理教室（9月10日開催）の写真＞



座学講習



料理教室（まず見本を見せる）



カツオを三枚おろしに調理



試食の様子

【参加者募集】

お魚料理教室

～魚を1尾丸ごと料理してみよう～

八重山漁協女性部が、魚のさばき方と簡単な料理方法をやさしく、楽しく、お授けします。ご家族に美味しい魚料理を届らせます！

＜日時＞ 平成29年9月10日（日）10時～13時
＜場所＞ 石垣市健康福祉センター 2階調理実習室

＜内容＞ ①八重山の水産業の紹介
・比嘉指導員による漁法紹介など
②魚のさばき方と調理実習
・カツオ1尾/人を目安に水揚げ状況により魚種は変わります。
・調理は刺身、タタキ、カツなど基本的な調理方法
③試食・アンケート

＜対象者＞ 魚料理初心者の方 先着20名様
＜参加費＞ 無料
＜持ち物＞ エプロン、三角巾、包丁、持ち帰り用タッパー

＜申込み＞ 8月31日（木）17時までに、氏名、住所、電話番号をメール又はFAXにて下記までご連絡ください。（電話でのお申込みは不可）

八重山漁業協同組合（有志室）
電話 0980-82-2448
FAX 0980-82-4304
mail: gyokyo@nif.or.jp
※最定のお名前、お名前での受付となります。



市民、魚料理に大満足
八重山漁協女性部が指導
魚料理や鮮魚店に頼り、魚をさばくのは面倒くさくてもおうちで、八重山漁協女性部（宮良住田部）が10日午前、石垣市健康福祉センター調理実習室で「お魚料理教室」を開き、市民20人がシビマグロを使って魚のさばき方やレシピを学び、刺し身やタタキ、カツの料理づくりに挑戦した。漁業再生支援事業の一環として行われ、鮮魚店で働く女性部員4人の丁寧な指導で、参加者はシビマグロをさばき方に下ろし、4つ割にするさばき方を体験。切り終えた後、笑顔を見せるなど達成感に浸った。切り落とした部位を女性部が集めてだしを取って「たまごく」のスープを好んだ。高橋恵美子さん（50）は「八重山漁協女性部の指導を受け、魚をさばくのが楽しく、お授けします。ご家族に美味しい魚料理を届らせます！」と喜びを語った。大川は「釣りはやるけど、魚をさばくのは面倒くさくてもおうちで、女性部の方々の教え方がとてもわかりやすくて頼りになります。鮮魚店で魚を一尾買って来て、家で使いきって刺し身やタタキにしたい」と大満足。宮良部長は「石垣は鮮魚店が多いが、魚のさばき方や魚の種類が分からなかったりして、鮮魚店に対して、鮮魚店に頼る必要はない」と、魚料理に取り組みたいと意欲的だった。早水産産備課による水産業の現状についての講演もあった。

地元紙に掲載（9/11 八重山毎日新聞）

募集チラシ

<農林高校における料理教室（11月24日開催）の写真>



座学講習



三枚おろしに調理



バター焼き、煮付けに調理



女性部と一緒に試食

魚を1匹まるごと使ってバター焼きなどに挑戦する生徒ら1124日前、同校調理室

八重農生徒30人 魚さばきに挑戦
 漁協女性部が料理教室
 八重山漁協女性部（宮良佳世部長）は24日、八重山農林高校で「魚料理教室」を開き、同校ライフスキル科2年の生徒30人に魚のさばき方や調理法などを指導した。同教室は漁業再生支援事業の一環で、高校生を対象とした教室は初めて。料理教室ではクチナギや

タマン、ムルの魚を三枚におろし、バター焼きと煮つけ、魚汁に挑戦。初めて魚をさばいた大城琉君は「祖父が漁師なので、魚をさばくのは小さいころから見てきた。学校で鶏をさばいたことはあるが魚は初めて。魚の方が骨が小さくて難しかったが、うまくできた」と感想。

使用した魚40匹は女性部が用意。奥那城なおみ教諭は「授業では魚を1匹丸ごと準備するのが難しく、教科書で教えるだけ。何から何まで準備していただいていた」と話した。

初めの取り組みに女性部の宮良部長は「農林高校だが、水産にも関わってほしい」との思いで実施した。授業では初めてと聞いていたが意外と上手にできていた。今後も継続していきたい」と話した。

地元紙に掲載（11/26 八重山毎日新聞）