

巖流揚げ、たこ飯

◇グループ活動の経緯、内容

彦島地区では、古くから男性が漁で獲った魚を女性が「立ち売り」販売する形で男女共同の漁業経営が成り立っている。漁獲物のほとんどは、市内の市場で消費者の注文に応じて捌きながら販売されてきた。

しかし近年、水揚げの減少と魚価の低迷が続き、新たな対策が求められるようになると、漁協内の女性グループがこれまで鮮魚販売に利用されなかった魚を利用した加工品製造に取り組み始めた。その活動がイベント等で試食販売するまでに至ったことを受けて、新たに彦島シーレディースが結成された。そして平成14年の観光商業施設「カモンワーフ」の開業に合わせ、ワーフ内に地魚揚物専門店を出店した。



メンバーは以前から漁獲物を利用した加工品、料理の研究・開発を行ってきた漁協女性部員の13名である。グループ結成以降も店舗での製造・販売だけでなく、各種イベントへの参加、料理教室の企画などのPR活動を続けている。また、メンバーには県の漁村生活改善士の有資格者も加わっており、漁協女性部全体のリーダーとして、地域活動の牽引役を担っている。

漁獲物の付加価値向上、漁家の所得向上、漁村女性の地位向上、地域の担い手育成、魚食普及の推進と、彦島シーレディースは「食」を通じて地域の漁業・漁村の活性化に大きく貢献している。

◇代表作品の紹介

巖流揚げ、たこ飯：「巖流揚げ」は、子どもからお年寄りまで、魚嫌いの人にも食べやすい商品をとという発想から開発された。底引き網漁業で大量にとれる安価なエソを利用し、みじん切りの野菜を混ぜ込むなどして、彩りと栄養バランスをよくする工夫を加えている。そのネーミングは、カモンワーフから臨むことのできる巖流島からとっている。

彦島で1年中獲れるたこを利用した「たこ飯」は、鮮魚販売には向かない小さなたこを有効利用することから開発された。もともと漁家の食卓にはなじみの料理であったが、このおいしさを消費者にも伝えたいとの思いから、たこのゆがき方、切り方にも工夫を重ね、お年寄りにも食べやすいやわらかいたこ飯を完成させている。

