

食の未来づくり運動

私の宣言

若い生産者さんを応援のため、青果セットを登録。メッセージも出すようにしています。
(葛飾区 不破 由紀子)

食物に感謝し、食べられる部分は全ていただきます。
(世田谷区 友永 節子)

行動目標
1

食料自給率の向上

行動目標
2

日本の農業を元気に

年に1度は、生産者との交流や生産を支援する取り組みに参加しよう

行動目標
3

持続可能な社会に向けて

北海道枝幸漁協とオンライン交流会

「おいしい海の幸でつなぐ笑顔 ～北海道枝幸町へジャーニー～」



2022年11月19日、北海道漁業協同組合連合会(北海道ぎょれん)・枝幸漁業協同組合(枝幸漁協)の女性部とのオンライン交流会を開催。枝幸町の気温は7度、画面からでも厳しい冬の様子が分かりました。参加者には事前に資料と試食品を送付し、午前(56組112人)・午後(38組76人)が参加しました。

参加者の声

枝幸の方々に親近感が沸き、ますます枝幸が好きになりました。
小さい子どもと自宅で参加できたのが良かった。

●ほたて

ほたて漁船の見学とほたてを漁獲する際に使用する八尺(大きな熊手のようなものに袋網を付けたもの。海底を引っかきほたてを漁獲する)の説明。1日7～8トンのほたてを漁獲するそうです。

枝幸産のほたては殻が薄いので、稚貝を地まきして4年目に獲るまで、貝柱に栄養がたっぷり蓄えられます。また、漁港近くの加工場で新鮮なまま処理をします。



●鮭

秋は脂ののった「秋鮭」を漁獲し、新鮮なうちに漁港で加工します。いくらは皮が薄く、口の中でとろけてしまいそうな食感が特徴です。

枝幸漁協では、遡上(回帰)した鮭の卵からふ化した稚魚を毎年2,000万匹放流する秋鮭の増養殖事業を手掛けていることも紹介されました。

また、「切り身しか知らない子どもたちに向けて」と、女性部の方による「秋鮭のさばき方」が披露されましたが、おとなたちも「鮭は捨てる部分がほとんどない」ことを改めて学びました。



●試食品



10分の休憩を利用して各自で試食の準備。事前に提供された「北海道枝幸産秋鮭と昆布の炊込ごはん」「北海道枝幸いくら醤油漬」を使って、きのこや錦糸卵、のり、青ねぎをのせ、オリジナリティに富んだどんぶりが出来上がり、全員で「いただきます〜!」。

子どもたちのパクパクとおいしそう姿が画面越しに見えました。

「枝幸魚つきの森」

東京都協と北海道ぎょれん・枝幸漁協では、2007年6月に、「枝幸魚つきの森 植樹協議会」を発足させ、植樹活動や料理教室などで交流を深めています。

「魚を増やしたければ、山に木を植えなさい」という先人の教えがあり、山からの栄養が海に流れ込むことでおいしい魚介類が増えるといわれています。そこで、枝幸町ではケヤマハンノキなどを植樹しています。

枝幸町の8割は森で、17本ある川の水はオホーツク海へ流れます。



女性部の皆さんに

Q: いくらしょうゆ漬けの作り方は?

→しょうゆを水で薄め、酒と顆粒だしを加え一晩漬ける。しょうゆに1時間漬けるだけでもOK。
※処理する際にアニサキスがいないかを注意!

Q: 鮭の切身のおいしい食べ方は?

→塩焼き、塩こうじ焼き、しょうゆこうじ焼き、しょうゆ焼き(しょうゆと水/昆布や顆粒だしを加えてもいい)
※焦げやすいので弱火でじっくり焼く。

Q: 塩鮭の塩が強い時の塩抜き方法は?

→薄い塩水に入れて数時間漬ける。水っぽくなるので、酒を少々入れる。
※粕漬けの粕に挟んで抜く方法もある。

Q: おいしい殻付きのほたての食べ方は?

→殻に一口大に切ったほたてを戻し、水(大さじ3)を加えてグリルで焼く。仕上げにめんつゆを少々。

漁師の冬の保存食「飯寿司」も紹介。木だるに鮭の切身と野菜(キャベツ、大根、にんじん、しょうがなど)を入れて40日ほど漬ける発酵食品。



オンライン交流会でしたが、現地北海道の「今の姿」を見ることができました。Q&Aでは、他にもほたての殻の使い道など、さまざまな質問が出されました。親子でも参加できる交流会の一つとして、今後も続けていきたい企画です。



公募作品より選ばれた「50周年記念ロゴマーク」が決まりました!

作品に込めたメッセージ 5つの星は、私たち組合員が毎日食べる産直の野菜・果物・牛乳・お肉・魚介を表し、矢印は未来へつなぐバトンであり、組合員と生産者の思いが常に行き来している象徴です。

今月のつづき

東京都協50周年へのメッセージをつづやきます! 結婚して東京に住み始めたある日、駅商店街の脇道に野菜を並べる軽トラックがあり、緑色のエプロン姿の人から声を掛けられました。一つひとつの商品のこだわりや産地のことをうれしそうに説明してくれ、その熱心さに心を動かされて後日、加入しました。あの「出会い」に感謝!(S.N)

お問い合わせ 組織運営部
☎ 03(5374)4756

月曜～金曜: 午前9時～午後4時
E-mail: kumikatsu@tohto.coop

〒156-0055 東京都世田谷区船橋5-28-6 吉崎ビル4階

産地直結ひとすじ。いちばん頼れる生協に。

今月の表紙: チョコレートには、血圧を下げるなどの健康効果が期待できます。



東京都生活協同組合