



# 大島事業所トピック

No. 327

島しょ農林水産総合センター大島事業所発行

平成 20 年 11 月 6 日

〒100-0212 東京都大島町波浮港 18

Tel 04992(4)0381 Fax 04992(4)0383

ホームページ <http://www.ifarc.metro.tokyo.jp>

地産地消と魚食の普及活動

## 伊豆大島漁協波浮港女性部活動を地元小学生見学

伊豆大島漁業協同組合波浮港女性部（以下、漁協女性部）は、島で獲れる新鮮な水産物の加工販売や魚食普及活動に取り組んでいます。そんな女性部活動を地元小学生たちが見学に訪れました。

ちにして搗潰機で搗り始めると「うわあ、いいにおいだねえ」とみんな笑顔で鼻をククンさせていました。最後は、パック詰め作業を見学し、給食で次に「波浮ミンチ」が登場する日を楽しみにして帰りました。

### 低・未利用資源を使ってすり身の製造

漁協女性部ではサバやシイラ等の低・未利用資源を使ってすり身の製造を行っています。このすり身は「波浮ミンチ」という名前で朝市や漁協の直売所（岡田）で販売されているほか、町内の学校給食でも利用されています。給食では、さつま揚げ等にして子供たちに供されています。



写真1 波浮ミンチ（左）と給食のさつま揚げ（右）



写真2 見学の様子（右上）とパック詰め作業（左下）

### 女性部活動の見学を終えて

女性部の部員たちも、子供たちの笑顔にふれて「次は、実際にさつま揚げを作るところを見せて、試食もさせてあげたい」「もっともっと、お魚に関心を持ってもらえるように、がんばりたい」と活動への意欲が高まっていました。漁協女性部では「波浮ミンチ」のほかにも、波浮港に水揚げされるサバやメダイなどを切り身に加工したり、大島のテングサと明日葉を使った「明日葉ところてん」を作ったりして学校給食に提供しています。

### 波浮小学校の1、2年生「波浮ミンチ」見学

「波浮ミンチ」の見学に訪れたのは、大島町立波浮小学校の1、2年生です。はじめに、女性部の部長さんが「波浮ミンチ」に入れるために三枚におろした魚を見せると「あっ、サバだ。」と子供たちから声が上がりました。サバは、体の背部に黒い斑模様まだらもようがあるのが特徴の魚です。頭や尾の無い状態でも魚の名前がわかってしまうあたりは、さすが波浮の子供たちです。また、魚をミン

### 写真3 岡田販売所

注：伊豆大島漁協岡田販売所は、金・土・日の岡田港出帆日に限って営業しています。営業時間は午前10時から最終船の出航時刻までです。

