



# 大島事業所トピック

No. 321

島しょ農林水産総合センター大島事業所発行  
〒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>

平成19年4月2日

## 伊豆大島漁協・波浮港女性部の紹介！

--- 地産地消と魚食の普及活動 ---

伊豆大島漁業協同組合波浮港女性部（以下、漁協女性部）は、漁協の朝市や島内のイベントを通して、島で獲れる水産物の加工販売や魚食普及活動に取り組んでいます。

### 低・未利用魚を使って

伊豆大島漁協の定置網では、サバが一度にたくさん入ってしまい、捨てられてしまうことがあります。大島事業所では、このような低・未利用魚をどうにか利用できないかと、都立食品技術センターと協力してすり身の試作に取り組んできました。この結果、現在では漁協女性部が「波浮ミンチ」の商品名で製造販売しています。「波浮ミンチ」に明日葉や野菜をたくさん入れて作った「愛情さつま揚げ」も朝市などで好評を得ています。漁協女性部では「サバは栄養豊富で、すり身にすればお年寄りから子供まで皆が食べられます。さつま揚げの他にも、皆



写真1

朝市で販売されている「波浮ミンチ」

さんの工夫で様々な料理に使えるので、ぜひ一度試して欲下さい」と話しています（写真1）。

### 島の明日葉と天草を使った特産品開発

大島事業所では、大島の明日葉と天草を使った地域特産品として「明日葉ところてん」の創作に取り組んできました。そして平成18年の夏からは、漁協女性部で「明日葉ところてん」の製造販売を始めました。漁協女性部ではところてんに大島で採水された海洋湧昇水を加えるなど、女性部員の経験や知恵を出

し合って製造方法にも工夫をこらしています。現在では、島内の宿泊施設や学校給食の他に、島のイベントなどで販売しています。

「波浮ミンチ」と「明日葉ところてん」は、東京都の生産情報提供食品事業者登録制度<sup>※</sup>に登録されています。島の食材をよりおいしく、



写真2 明日葉ところてんの製造

安心安全に提供できるように、漁協女性部の皆さんはがんばっています（写真2）。

### 魚食の普及

大島町立波浮小学校で1年生から3年生までを対象に「お魚の食べ方教室」を行いました（写真3）。子供達のなかには食べ方が分からず、普段は魚に全く手をつけない子供もいるそうです。当日は、アジの干物を使って、漁協女性部の皆さんが各教室で一緒に食事をしながら食べ方を教えました。先生方からは、



写真3 波浮小学校「お魚の食べ方教室」

「今日はみんながお魚に手をつけてくれた。食べ残しも少ない」と好評でした。

大島事業所では、このような漁協女性部などの地域の活動についても、支援を続けていきます。



※ 生産情報提供食品事業者登録制度のマーク。食品の生産・製造・流通過程の情報提供に取り組む食品事業者とその食品を示しています。