

シラス丼販売へ試作中

昨年十月、三年ぶりにシラス漁が再開しました。私たち、相馬双葉漁業協同組合鹿島支所は、福島県南相馬市の鹿島区で、春はコウナゴ、六月からホッキ貝、秋はシラス



相馬双葉漁協鹿島支所 女性部長
林節子さん



やサケ、年末はカレイ漁などで生計を立てていました。震災前、女性部は二十五人でしたが、震災

後は二十人ほどになりました。一時はどうなることかと思っていました。

震災後、現在に至るま

で女性部の集まりもままならず、一年に一度の通常総会の時に顔を合わせるだけになっていまし

た。それでも、いつまでも迷っているわけにもい

かず、何か活動できるこ

とはないかと思っていた

ところに、若い部員さん

たちから、「試験操業で

シラスが水揚げされるか

ら、シラスを活用した料

理を作ってみませんか」という意見が出ました。

八隻の船が真野川漁港か

らも漁に出て三年ぶりに

水揚げされたシラスで

す。放射性物質のサンプル検査で検出下限値以下の結果でした。ほっとしました。

どのようにすればよい

のかと迷っていたところ、「南相馬復興大学」

が開かれていると聞き、

参加することにしまし

た。東京から来ている専

門家の方々と一生懸命に

考え、アドバイスを受

け、「シラス丼」を作る

アイデアが出され、試作

を行うところまでたどり

着きました。写真。

まだ今はシラスだけを

使った料理ですが、本操

業ができるようになれば南相馬の魚介を使ったホ

サケめしなど海の幸を使

った郷土料理を再び作る

ことができるようになり

ます。今後開設予定のサ

ービスエリアや、市場の

直売所などで販売してい

きたいと思っています。

二月二十一日に東京に行

き、ワテラスマルシェに

てシラス丼の試食を提

供します。桜井勝延市長も

参加する南相馬復興大学

のフォーラムも同時開催

します。お待ちしております。

この連載は、東京のNPO法人「女子教育奨励会」と、被災地の女性たちが協力して復興に取り組む「結結プロジェクト」の協力を得て、掲載しています。

東北復興日記

77