



輝き人生ライフ

このコーナーではきりと
輝きながら活躍する市民を
紹介します。

魚料理をもっと身近に！
『三重県魚食リーダー』として活躍中

よしかわ あや
吉川 文さん (川合町)



あいあいでの魚料理教室の様子。調理の“コツ”を、分かりやすく丁寧に皆さんにお伝えしています。

『魚食リーダー』という言葉、皆さんはご存じですか？「魚離れ」が進む昨今、魚の美味しさ、簡単な調理法、食べることの重要性などを発信し、魚食普及を実践している人材を言います。そんな魚食リーダーとしての知識・技能を身に付け、皆さんの食卓に少しでも魚料理が並ぶよう普及に取り組むのは吉川文さん。市内で唯一の魚食リーダーで、魚料理教室では受講者に調理法を丁寧にお伝えし、スーパー等ではお客に簡単な調理法を実演するなど、多くの人に魚を食べてもらおうと活動しています。

一なろうとしたきっかけは？

「野菜農家として普段働くなかで、農業と同様に漁業でも『食べ方を知らない、だから消費が増えない』という問題があることを知り、

それであれば魚も野菜もバランス良く摂取できる調理法を普及していきたいと思いました。また、漁業者でもない主婦が魚食リーダーになることで、一般家庭で魚料理を作りたいと思っている人に、同じ目線で伝えられると考えました。」

一どのような思いで活動を？

「『無理せず楽しく、そして手軽で美味しく！』をモットーに、忙しくて時間がない、子どもに魚を食べさせたいなどの皆さんからの要望に適した調理法を提案しています。骨がある、匂いが気になるなど、魚料理は難しいと思われがちですが、調理の“コツ”を惜しみなくお伝えするなかでそのイメージを取り除き、少しでも皆さんに興味を持ってもらい、魚を食べる機会が増えればと考えています。」

一やりがいは？

「思ったより簡単にできた、家で美味しく作れた、子どもが食べてくれた、次の魚料理を教えてほしいなどの言葉をいただいたときは、魚食リーダーの役目を果たせていると感じられ、とても嬉しいです。」

一これからは？

「地元亀山で魚を食べる習慣をもっと広げたいと考えています。そのために、子どもたちに魚料理教室などを開き、魚の良さを知り好きになってもらいたいと思います。また、亀山の美味しい野菜などと、三重県の豊富な魚材を組み合わせた地産地消にもつながるバランスの良いメニューも提案していきたいと考えます。そして、その料理を囲んだ楽しい食卓の風景が増えていくことを願っています。」

※「三重県魚食リーダー」を魚料理教室の講師、学校やPTA活動での出前授業などで活用したい人は、三重県水産資源・経営課水産流通班へお問い合わせください(☎059-224-2515)。



亀山市名誉市民

彫刻家 中村 晋也

作品紹介「ふるさとあい」Vol.17

「名月を」(平成19(2007)年制作)

「名月をとってけれと泣く子かな」
小林一茶が子どもの情景を描いた名句のひとつです。お月様をとってくれとせがむ子に、手で取る真似をしてみせるやさしい母の姿。よほど大きくてまあ美しい月だったのでしょう。それを彫刻で表現した中村の作品には、月や自然を今よりずっと身近に感じていた頃のノスタルジアが漂っています。「故郷での幼いころの記憶が一茶の句によみがえる」。中村自身の故郷の原風景が、一茶の句をとおして表現されているのかもしれない。

特別協力 公益財団法人中村晋也美術館(URL <http://www.ne.jp/asahi/musee/nakamura/index.html>)



41cm(高さ)×12cm(幅)×15cm(奥行き)