

編集を終えて

恵曇漁協婦人部部長 青山幸子

恵曇漁協婦人部発足以来、十六年目にして、部員一同、長い間念願でした、いわし料理の冊子を、この度、町より編集に参画する機会を与えていただき、大変喜んで居ります。

鹿島町恵曇港は、島根県下で浜田につぐ水揚を、ここ数年続けて居ります。中でも、いわしは、数量的には、全漁獲高の七割以上をしめて居ります。私共の婦人部は、発足当初から、「魚食普及運動」を、活動の一環として、続けてまいりました。特に、町の魚でもあるいわしについては、部員同志の勉強会はもち論、学校給食への導入、各団体への料理講習、保存料理、加工品の工夫又、観光地、保育所、寮へ、いわし料理の半調理品の納入、各種イベント等、あらゆる機会を通して、いわし料理を宣伝・普及に務めました。一品一品に、漁村の女性の思いが込められています。この冊子をお手にされた皆様、簡単に材料も求めやすいものばかりです。どうぞお試しください。

この冊子をまとめることができましたのは、松江農業改良普及所及び岩田節子先生の長年の御指導の賜物と、感謝申し上げます。そして、原魚の提供を心良くお引受け戴きました生産者の方々にこの場をお借りして厚く御礼申し上げます。

△参考資料▽

「魚の料理」 岩田節子著
「イワシ料理」 社団法人全国まき網漁業協会



発行 鹿島町