

浜値維持と町の特産品づくりは私達の手で  
—岩モズク塩蔵加工販売に取り組んで—

大戸瀬漁業協同組合婦人部  
熊谷 タマエ

### 1. 地域の概況 (図1)

深浦町は青森県の西南部に位置し、世帯数 3,062戸、人口 9,947人で、古くは風待ち湊として大阪や京都などの文化導入の表玄関として栄え、北前船が行き交って発展した。現在は水産業をはじめとした一次産業の振興を優先しながらも、千畳敷海岸を代表とする美しい海岸線と、日本海に沈む美しい夕陽をイメージした「夕陽海岸ふかうら」として観光開発がすすめられている。また、海岸線は「42.195kmの町」と長く、背後に世界遺産に登録された白神山が広がり、海や山の自然が非常に豊かな所である。

私達の大戸瀬地区は町の北西部に位置し、海岸線沿いに6集落が断続的に連なっている。

### 2. 漁業の概要

私達が所属する大戸瀬漁業協同組合は、組合員数439名(正333名、準106名)、所属漁船数422隻で、底建網漁業・定置網漁業・磯漁業・刺網漁業・イカ釣漁業等が営まれている。

平成6年度の販売取扱い高は1,790トン、約14億円に達している。

魚種別水揚げ実績を表1に示したが、冬から春にかけてのヤリイカ漁が全数量の33%、金額で48%と最も高い割合となっている。

### 3. 婦人部の組織と運営

昭和48年、部員相互の連絡協調を図り、漁協婦人の地位向上と明るい豊かな漁村を築くことを目的として北金ヶ沢漁協婦人部が発足し、その後、北金ヶ沢・田野沢・森木の3地区の組合が合併したことにより、大戸瀬漁協連合婦人部が結成されました。

私達婦人部の組織図を図2に、活動状況を表2に示した。組織体制は、各支部の部長・副部長を中心に20名で役員会を組織し、活動資金は年会費及び漁協からの助成をもって運営している。

### 4. 研究・実践活動課題選定の動機

磯漁業である採貝藻は、夏場の閑散期の貴重な資源で、高齢者の収入源として重要であり、その中でも、モズクの占める水揚げ割合は高くなっている。

図3に岩モズクの平均単価の推移を示した。平成5年までのモズク類(岩・ゴム・ソーメン・マカ)の単価は順調に推移し、1kg当たり300円を割ることはなかったが、6年には100円台に下落し、生活基盤を脅かす状況になった。このため、私達は組合と相談した結果、組合が岩モズクを300円で買い取り、婦人部が加工し販売することにした。

今回は、私達婦人部の活動のうちモズク加工を中心に報告します。

## 5. 研究・実践活動状況及び成果

### (1) 加工方法

モズクの加工にあたっては、私達に比較的簡単にでき、また、コストがかからず、モズク本来の風味を損なわない塩蔵モズクがいいのではないかと考えた。しかしながら、私達にとっては初めての経験であるため、青森県水産物加工研究所に加工方法の指導・助言を受た。さらに、近郊の加工会社等の製品を調査した結果を基に、試行錯誤のすえ下記の方法で加工を行った。

- ①生モズクをカゴに入れ海水を張ったタンク中でよく洗い、ゴミ等を除去し、粘りを出す。
- ②海水でよく洗ったモズクは真水を張ったタンク中で再度洗う。
- ③洗ったモズクの水は8分程度切る。
- ④生モズク40kgに対し粉碎塩25kgを入れて、10～15分よく混ぜ合わせる。
- ⑤最後にモズクに塩がなじんで粘りが出てきたら容器に詰めて冷凍保存する。

加工1年目である平成6年は18kg入り1斗缶及び3kg入りプラスチックバケツの2種類の製品を作り、平成7年には、昨年度の売れ行き状況を考慮して15kg入り1斗缶・2kg入りプラスチックバケツ・300g入りパック品の3製品を作った。

なお、モズクの加工にあたっては、20名の婦人部員を中心に加工作業にあたった。

### (2) 販売活動と実績

加工したモズクの製品は、地元の水産物の販売促進のために、町主催の各種イベントに参画したり、漁協の販売促進事業に協力し即売会等をおこなった。

一方、産直運動を盛り上げるために農協婦人部との交流を図り、平成7年3月より月1回、相馬村農産物直売所「リンゴの森」でモズクを含めた鮮魚の販売をおこなった。

また、モズク加工品をもっと広くPRするためにはどうしたらよいか検討したところ、モズクの時期がちょうどお盆の頃と重なり、帰省してくる人が多くなることから、これらの人達のお土産にして買ってもらおうと考え、婦人部員が中心となって積極的に声をかけて販売促進にあたった。

この2年間の販売実績は表3に示した。

平成6年は、使用したモズクは27.4トンで、1,115万円の販売で、その内訳は18kg入り1斗缶864缶、383万円、3kg入りプラスチックバケツ8,280個、832万円の販売であった。

平成7年は、使用したモズクは9.5トンで、700万円の販売で、その内訳は15kg入り1斗缶310缶、181万円、2kg入りプラスチックバケツ5,190缶、503万円、300g入りパック品534個16万円の販売であった。

平成7年のモズクは、解禁当初から全て加工することとしたものの、モズクの不漁により6年の35%にとどまった。

### (3) その他特徴ある活動

行事用弁当作りとして、魚介類をふんだんに使い、各種団体の総会時に行い11年になる。

そのほかに、生活教室の開催、他団体との交流（相馬村「リンゴの森」等）、地域各種イベント参画（「サケのチャンチャン祭り」等）、子供と老人を守る会（防犯婦人部、交通指導隊等）の活動を行っている。

## 6. 波及効果

価格維持を目的として緊急避難的に始まったモズク加工は、2年を経過した現在、大戸瀬漁協の加工品のみならず、深浦町の特産品として、東京をはじめ各地からの注文や問い合わせが増えた。これは婦人部一丸となった加工・販売・促進活動の成果が現れたものであり、地域活性化につながり、また、所得の向上に寄与したものと自負している。

一方、これまで、漁村の食生活としては魚は生食に限ると思われ、加工等に目が届かなかったが、農山村では塩蔵・冷凍・寿司漬け等と手を加えており、水産物をよりおいしく新鮮に食卓にのせるべく、地域若妻や消費者に伝え、加工・販売していく事が、漁家の良さをPRする良い機会は何よりの励みとなった。このことから、消費者との交流を継続することが、地域水産物の消費拡大につながった。

## 7. 今後の課題

今回のモズク加工を契機に、漁協が目指している産直販売事業等にも積極的に協力しながら、漁家の生活向上のために活動を展開する。

### <活動目標>

1. 水産物の加工・販売活動の定着
2. 他団体との交流
3. 地域に根ざした婦人部活動の推進

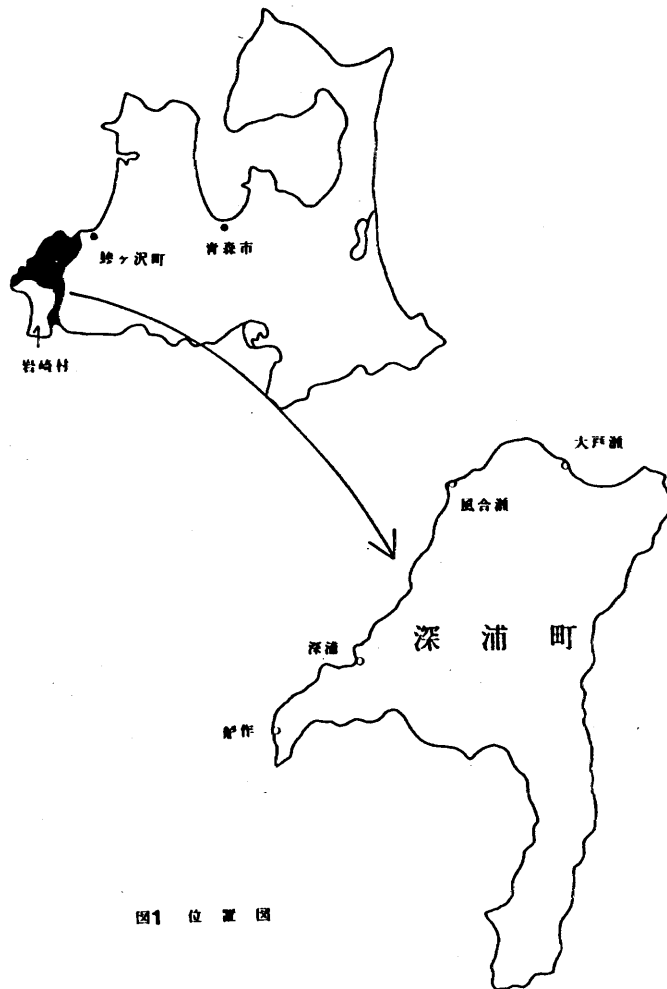


図1 位置図

表1 魚種別水揚実績 (平成6年度)

魚種名	数量 kg (%)	金額 千円 (%)
<b>(鮮魚)</b>		
ヤリイカ	593,348.0 (33.13)	667,138 (48.31)
ヒラメ	38,912.0 (2.08)	98,931 (7.18)
カレイ類	70,399.0 (3.93)	86,955 (6.29)
スルメイカ	285,671.0 (14.83)	61,987 (4.48)
タコ	108,034.0 (6.03)	27,820 (2.01)
カワハギ	128,321.0 (7.05)	98,518 (7.13)
その他	498,967.0 (27.88)	247,954 (17.99)
小計	1,399,646.0 (94.91)	1,289,303 (93.37)
<b>(貝類)</b>		
サザエ	8,928.0 (0.49)	11,602 (0.84)
アワビ	3.0 (0.00)	13 (0.00)
ウニ	3,201.0 (0.17)	33,084 (2.39)
その他	1,013.0 (0.05)	610 (0.04)
小計	13,145.0 (0.73)	45,309 (3.28)
<b>(海藻類)</b>		
エゴノリ	2,492.0 (0.13)	19,297 (1.39)
モズク	72,370.0 (4.04)	28,010 (1.88)
その他	3,037.0 (0.16)	831 (0.06)
小計	77,899.0 (4.35)	46,138 (3.34)
合計	1,790,690.0	1,380,750

大戸瀬漁協婦人部（連合婦人部） 167名

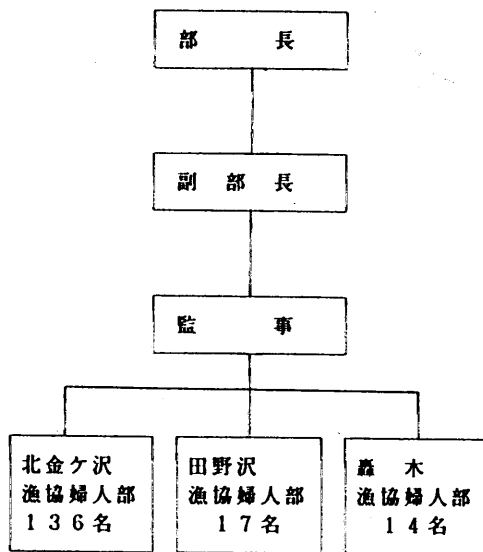


図2 組織図

表2 大戸瀬漁協婦人部の主な活動

活動内容	昭和 平成 年										
	62	63	元	1	2	3	4	5	6	7	
加 水産加工研修 弁当作り 加工品の商品化									●		
						●					
										●	
工 モズク加工研修										●	
	イ	サケのチャンチャン祭り									
	ベ	阿部安東祭り（3年毎）	●			●			●		
	ン	生き生き健康祭り								●	
ト	相馬村「リンゴの森」									●	
	常盤村「生き生き祭り」									●	
そ の 他	鱒ヶ沢地区くらしの工夫展										
	西海岸清掃・石峡、シャンプー利用										
	生活教室（料理講習）										
	防犯婦人部・交通指導隊										

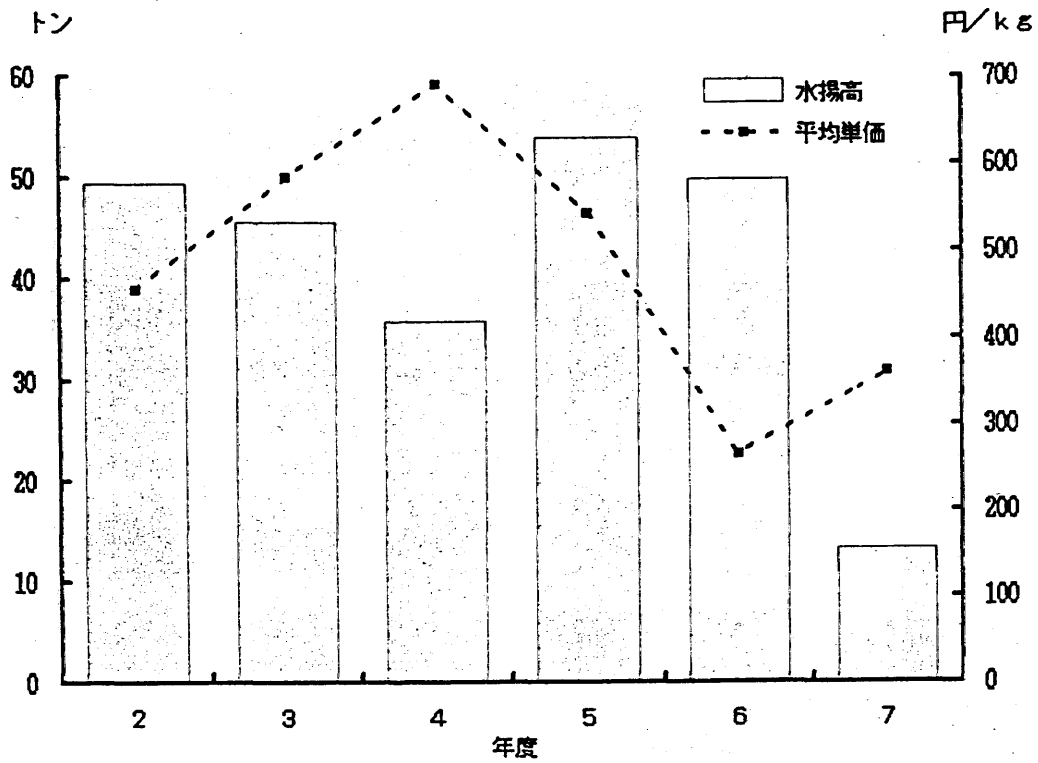
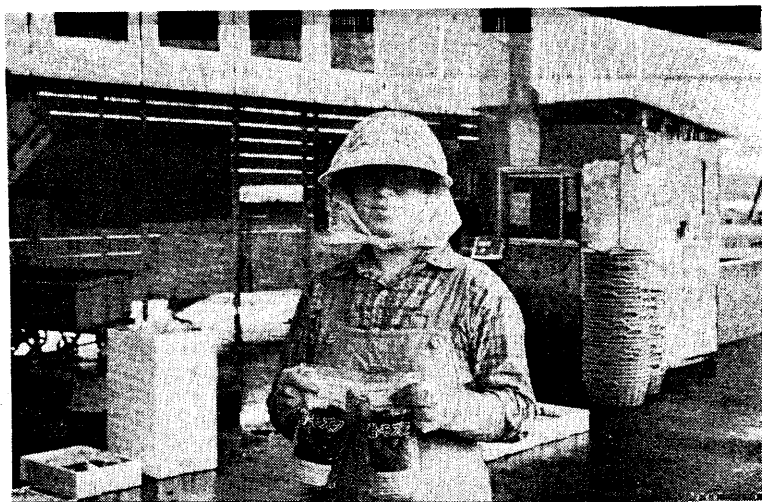


図3 岩モズク水揚量と平均単価の推移

表3 塩蔵モズク販売実績

年度	製 品	数 量	金 額
平成6年	18kg入り1斗缶	864缶	3,828,500円
	3kg入りタル	8,280個	8,317,837円
	合 計		12,146,337円
	使用原藻		27,408kg
平成7年	15kg入り1斗缶	310缶	1,805,750円
	2kg入りタル	5,190個	5,039,490円
	300g入りパック	534個	155,394円
	合 計		7,000,634円
	使用原藻		9,520kg

モズク加工作業風景



300gパック製品

2kgタル製品

