

自立した婦人部を目指して

～加工事業に夢を求めて～

新居浜市垣生漁協婦人部
部長 三宅幸子

1. 地域の概況

新居浜市は、愛媛県の東部に位置し、人口13万人、住友グループ発祥の地で、住友とともに発展してきた工業都市です。

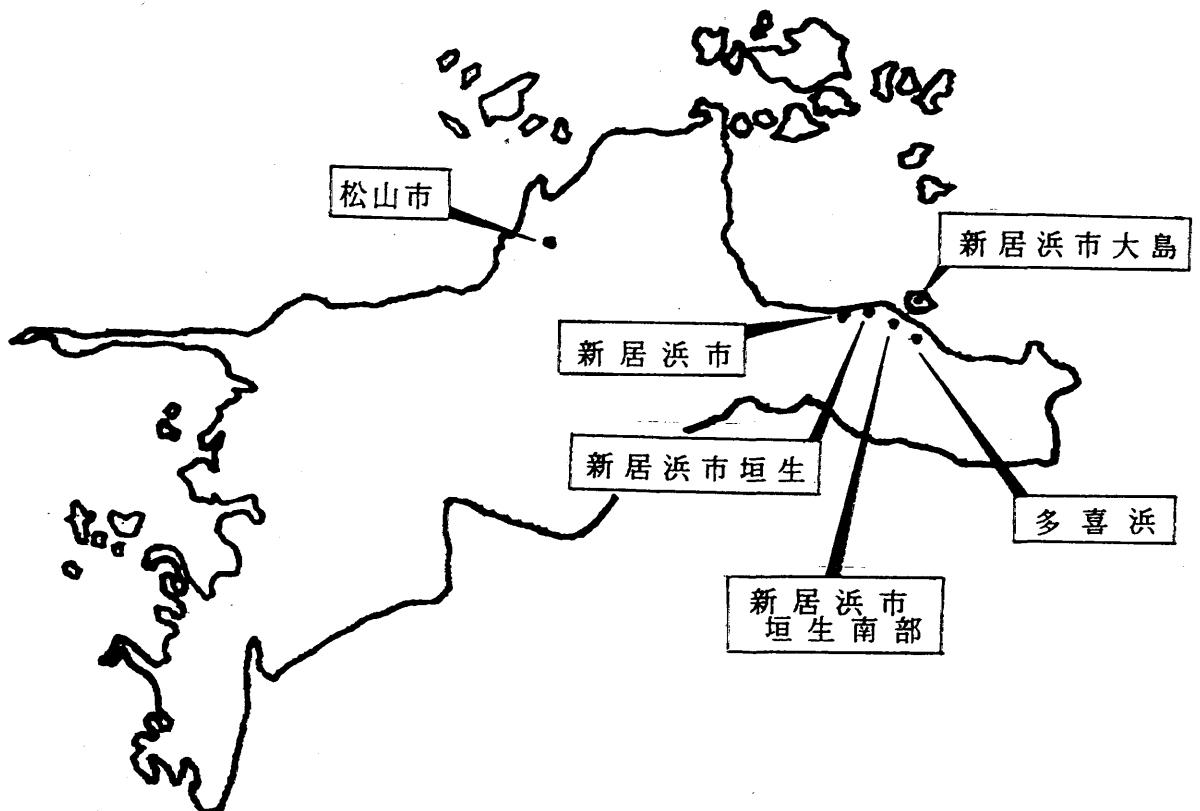
新居浜市には、私たちが所属する垣生漁協を含めて5つの漁協があり、それぞれの漁協が卸売市場を開設し、13万市民に新鮮な魚を供給しています。

2. 漁業の概況

私たちの所属する、新居浜市垣生漁協の組合員数は166名で、正組合員66名、准組合員100名となっております。

平成7年度の水揚げは底引網1億5千万円、さわら流し網5千万円、その他の漁業が2千万円となっております。

主な魚種は、エビ・シャコ・カレイ・ヒラメ・サワラ・スズキ・ワタリガニ・フグ・イワシ・鯖などですが、瀬戸内海は巨大なイケス、魚のデパートと言われるように、そのほか100種類にもおよぶ魚介類が水揚げされ、その種類は多岐に渡っています。



3. 研究グループの組織と運営

昭和34年に結成された、私たち垣生漁協婦人部の部員数は現在34名で、組合員28名と員外者6名で構成し、活動費は、部員からの会費と漁協からの助成金で賄っております。

組合員数に比例して婦人部員の数が多いので、意外な感じをもたれるかも知れませんが、これは、本年度の総会において、婦人部規約を改正し、“女性の正組合員は総て婦人部に加入しなければならない”ことを決議したためです。

本来は、正組合員はもちろんのこと、准組合員の皆さんにも、自主的に婦人部に加入して頂きたいのですが、組合員数の減少、高齢化に伴い、婦人部員も減少の一途をたどり、やむを得ず、規約の改正に踏み切りました。

現在、私たちの婦人部は、

- ① 環境美化運動として、漁港周辺と組合施設の清掃、花壇の整備
- ② 石籠神社祭りなどの組合行事のお手伝い
- ③ 海を汚さない石けん等の生活用品の共同購入
- ④ 信用、共済事業の推進
- ⑤ 所得税、営漁簿の研修会

等を中心に活動を行っております。

4. 研究・実践活動課題の選定の動機

ここ10数年来の漁獲量の減少、魚価の低迷が漁業者の所得の低下を招き、そのため後継者がいない、組合員が高齢化する、組合員が減った、婦人部員が減ったと言う悪循環が続いています。

また、経済的な余裕がなければ婦人部活動は活発に機能しません。

一部にある「パートにでも行って、生活の足しにせんといかん。一銭にもならん婦人部活動しよる暇はない。」と言う声にも、頭から否定はできないのが現状です。

漁協で調べて頂いたところ、底引網漁の平成7年度の水揚げは、10年前の70%に落ち込んでいました。

資材など必要経費の物価の上昇を考えますと、実際の漁業所得は50%まで落ち込んでいると考えていいのではないのでしょうか。

もはや、環境美化や、奉仕作業・共済・貯蓄推進活動だけでは部員間の連帯感を高めたり、婦人部を維持・発展させる事は困難です。

そこで、本年度、組合の加工場施設が完成したのをきっかけに加工事業を開始し、また、婦人部による直販事業も視野に入れて経済活動を充実させていきたい・婦人の就労の場を確保したいと考えました。

5. 研究、実践活動状況

加工事業の内容は、

- (1) 小魚の一夜干し・ミリン干しなどの冷風乾燥
- (2) 小魚、小エビを原料としたジャコ天・海老天 の2つです。

どちらの原料も鮮魚商人が商品として売ることができないため、非常に安い値段で取引

されている小エビ・エソ・グチ・マメアジ、小たち等です。

小魚の干物、ジャコ天、海老天は市場に多く出回っていますが、鮮度の良い、瀬戸内海沿岸の小魚だけを原料として、無添加・無着色で仕上げたものは、その味の良さと品質で十分競合できると考えました。

(1) 小魚の一夜干し、ミリン干しなどの冷風乾燥

この事業は、組合からの委託ですので、部員全員参加を原則に進めております。

原料となる小魚等が獲れた時、都合のつく婦人部員が集まり、加工品づくりに取り組み、時給800円を支払っています。

干物は、従来、それぞれの部員が自家消費のため造っていたので、割りと簡単に行くと思っていましたが、そうは問屋がおろしませんでした。

当たり前の事ですが、それぞれの家庭には、それぞれの味があり、おいしいと感じる辛さと、甘さは千差万別です。

ケンケンガクガクの末、やっと調味料を調合して、一晚乾燥して市場に持って行き、商人の方々や漁協職員に味見をしていただきましたところ、味が濃すぎるとの指摘の声が返って来ました。

2度3度と研究を繰り返し、なんとか市場に出せる製品を造ることができました。

品物は、毎年、松山市内で開催されている、えひめ産業文化まつりに各市町村の特産品即売コーナーで即売しました。

いままでは、干しエビを出展し、固定客もできるまでになりましたので、これに自信をつけ、昨年は、新製品としてタチウオのミリン干しを出してみました。

新居浜市の担当の方からは、“新製品ですから、5kgくらいあれば……”ということでしたが、無理を言わせて頂き20kg出しました。

その結果、半日で売り切れという、たいへんうれしい成果を上げたのです。

度重なる味の研究に自信があったとは言え、一般消費者の方々にどこまで受け入れられるか、不安もあったのですが……。

乾燥については、加工場に全自動の乾燥機がありますので、天候に関係なく均一に仕上がります。

しかし、商品として通用する、消費者に受け入れられる加工品づくりのむつかしさも、この事業を通じて教えられました。

(2) 小魚、小エビを原料としたジャコ天・海老天

ジャコ天、海老天づくりは初めての部員がほとんどだったので、県下ですでに実績のある漁協婦人部に研修に行きました。

漁協婦人部の仲間同士ということで、出し惜しみすることなく、魚の調理・ミンチの仕方・豆腐との割合・塩分・練り加減・油の温度と何もかも手取り、足取り教えて頂きました。

しかし、見るとやるとでは大違いで、原料となる魚種の違いによる片くり粉の分量、練り物の寝かし加減、型抜き時の練り物の厚さ等、試行錯誤の連続でしたが、1つ1つクリアーして参りました。

このジャコ天・海老天は、組合より加工場を借りて漁協婦人部の自主運営という形で進めております。

材料の確保からやらなければならないので、慣れるまでは中々たいへんでしたが、部員が分担し、協力しあいながら進めております。

まだまだ、試作段階ではありますが、味の自信もついたり、“こつ”も解ってきましたので、最初に比べると随分手際良くなりました。

ジャコ天づくりは、婦人部の自主運営ですので、時給は現在650円と、少し低く設定しておりますが、今後、良い製品を作り、販売が軌道に乗れば引き上げて行きたいと思っています。

6. 波及効果

著しく安かったり、売れ残ったりしていた小魚を婦人部が買い上げる事で、他の魚への影響もで、今までより、高値で取り引きされるようになったため、少しは漁業者や組合にも貢献できたのではないかと自負しております。

また、部員全員で頑張ってきたということが、“自分たちの努力が形として現れていく”ことに大きな喜びを感じ、他の活動に対しても意欲的に取り組む姿勢が生まれてきたように思います。

漁業と言えば、とかく、男性中心の世界と思われがちですが、“自分たち女性の努力も十分、漁業振興に役立つことができる。また、役立っているんだ”と言う自信が生まれたことが大きな成果であったと思います。

婦人部活動が漁業の活性化にどれほど重要であるか、自分たちの体験から実感することができたのです。

7. 今後の課題

まだまだ、手がけたばかりの加工事業のため、正確な収支を計上するまでには至っておりません。

品質の研究は当然のことですが、これからは数字の方も把握できるようにしなければならないと反省しております。

さらに、

① 売れる商品としての製品の品質向上

② 販路の拡大を図りたい、そして、できる限り冷凍ものを使わず、味の良い製品を作りたいのですが、冷凍ものの原料も使い、商品の在庫を確保しておかなくてはならないのか…

③ 仕事の内容、作業能力によって賃金格差をつけた方がよいのか、どうか等、問題はまだまだ山積みしています。

ブランドばやりの現在、私たちの加工品が、垣生漁協婦人部のブランドへと成長を遂げるよう、これからも努力を続けて行かなければならないと思っています。

また、年をとっても1部員として、仲間たちと働くことができる場、共に生きる場として、私たちの加工事業の確立に努めていきたいと思うと同時に、私たち部員の願いでもあ

ります。

そして、剰余金がでたら、部員全員で温泉旅行に行くことが、今の私たちの夢のひとつでもあります。