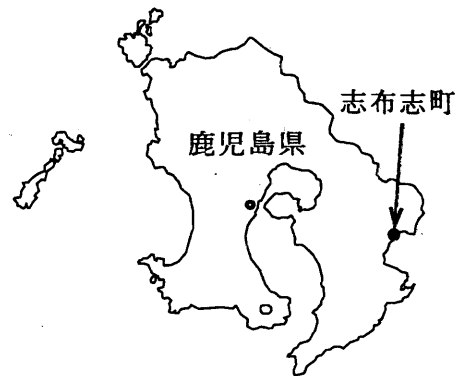


婦人部活動38年の歩み ～漁家加工に取り組んで～

志布志漁協女性部
部長 上橋ミツ子

1. 地域の概要

私の住む志布志町は、鹿児島県の南東部、宮崎県との県境に位置し、人口約19,000人の小さな町である。近年志布志港の大規模整備に伴い、東京などの大都市圏と南九州を結ぶ物流拠点として、さらには上海とを結びアジアとの国際交流や物流拠点として大きく発展してきた。(図1)

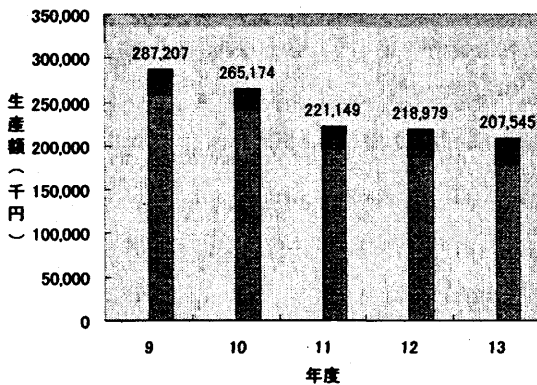


【図1】志布志町位置図

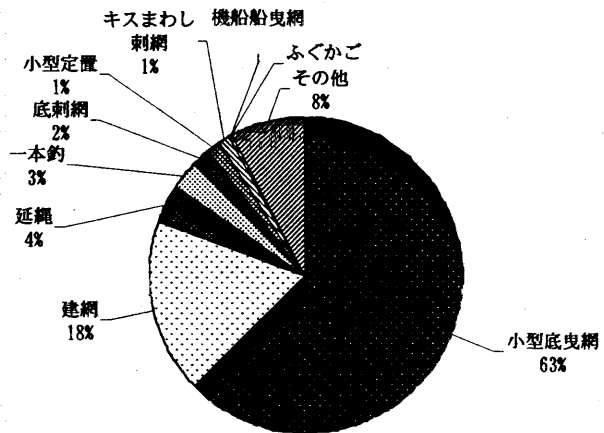
2. 漁業の概要

志布志漁協は志布志町と有明町の2町に跨る組合で、正組合員130名、准組合員20名の合計150名で構成されている。主に小型底曳網、建網、延縄、一本釣り、機船船曳網等の漁業が営まれ、ここ数年の水揚げ高は2億1千万円前後で推移している。(図2)

このうち私の夫が営む小型底曳網漁業は15経営体あり、漁協全体の60%以上の水揚げ高を占める主力漁業となっている。(図3)



【図2】過去5年間の生産額の推移



【図3】漁業種類別生産額の割合 (13年度)

3. 組織と運営

私が所属する志布志漁協女性部は、これまで二度の解散をみて今日に至っている。

1期目の志布志漁協婦人部は昭和39年に結成され、67名の部員がいた。結成から4～5年間はこれといった活動もなく過ぎたが、昭和45年頃からアサクサノリの養殖を始めた部員

や、私を含む小型底曳網漁業を営む漁家の主婦が集まって婦人加工グループを結成し、その頃底曳網で大量に獲れていたカワハギ等の加工を手掛けるようになり、徐々に婦人部としての活動の輪が広がった。しばらくは加工技術の勉強会など活発な活動を続けたが、次第に参加する人数が減り、第1期の婦人部は解散となった。

2期目の婦人部は昭和51年8月に再結成された。加工グループの活動は第1期婦人部解散後も続けてきたが、再結成を機に、加工生産の面ばかりではなく生活改善運動や部員のレベルアップを図るための研修会、また漁協が行う信用事業や共済事業の推進活動も婦人部が中心となり取り組んだ。しかし部員の高齢化が進むにつれ、平成11年度には部員が6名にまで減り、再び婦人部は解散となった。

このままではいけないと若い方々を対象に声を掛け、婦人部への加入をお願いして回った結果、平成12年に何とか再々結成を果たし、現在、28名の部員で年会費3,600円を出し合い、料理講習会や研修会等を行っている。

私は女性部組織の中で加工グループとして活動を行っている。グループの運営については、1ヵ月の会費としてグループ員1人当たり冷蔵庫利用料の3,000円と、維持費と雑費として1,000円ずつ、計5,000円を集め、そのほかに加工場使用料としてグループ員が1ヵ月の加工で使用した原料の魚箱1箱当たり30円ずつ集めている。当初15名いた加工グループの部員も現在では7名である。部員が高齢化していく中、後継者が現れないことが目下の悩みである。

昨年度の総会で、組織の名称を志布志漁協婦人部から志布志漁協女性部に変更した。これを機に、女性自身が一步進んだ考え方、目的意識を持って自主的に活動を展開していく努力をしなければならないと思う。

4. 活動課題選定の動機

加工グループを結成し、雑魚加工に取り組み始めたきっかけは、昭和47年頃に小型底曳網漁業で大量のカワハギが獲れたことだった。当時の漁協には、小型底曳網漁船が30艘余り在り、多い時には1日1隻当たり500kg、漁協全体で10t程度の水揚げがあった。ところが大漁貧乏とはこのことで、市場では大量のカワハギにいい値を付けるはずもなく、私たちは喜ぶどころか夫たちも泣く泣く沖に捨ててくる状態だった。「値が付かないのなら付けるまで」と、当時の水産業改良普及所や水産試験場の支援により雑魚の加工技術を習得し、まずはカワハギのみりん干しを商品化、続いてタチウオ、アナゴ、タコ、イワシ等、雑魚だけではなく夫が獲ってきた魚を塩干しやみりん干しに加工した。中でもカワハギのみりん干しはフグみりん干しの代用品として好評で、地域の特産品として定着した。

漁業収入は天候や漁の好、不漁により左右され、不安定である。特に鹿児島県は台風の影響をまともに受け、その季節になると1週間も休漁することが多い。雑魚の加工を手掛けてからはそのような荒天時でも、原料さえ手に入れば比較的安定した収入が得られ、当時の部員の家計を大きく支えてきた。

ところがここ数年の水産業の傾向と同様、志布志漁協で扱う漁獲量、金額も共に低迷し、平成13年度における水揚げ高は2億700万円、内小型底曳網漁業では1億3千万円に止まっている。今年度に入り価格はさらに低迷し、魚種によっては1kg10円、20円の値しか付かないこともあった。丸一昼夜操業を続けても、魚の多い時で6~7万円、少ない時には2~3万

円程度の水揚げにしかない。また漁獲量の減少に伴い、加工原料となるカワハギや雑魚すら容易に入手できなくなったことから、これまでは漁業収入の減少分を補ってきた雑魚加工による収入も、魚や調味料等の原料費の高騰や加工品の売上減少に伴い、年々減少してきた。以前は酒のつまみとして好調な売れ行きを見せていたみりん干しも、最近ではつまみがスナック菓子に変わってきたこともあり、次第に在庫を抱えやむを得ず廃棄処分することも多くなった。

そのようなことから、漁業収入の減少を補うものとして雑魚加工以外に何かよい手だてはないものかと考えていた矢先、一部の部員が自家消費用にウニを採って加工していたことを思い出した。その頃ウニは自家消費以外地元での利用がなかったため、私たちが商品化できないかと思い、平成元年から漁協の許可を得て見様見真似でウニを採り、瓶詰めに加工し始めた。

5. 活動の状況及び成果

ウニを採捕する者は58才から71才の私を含め7名で、日に2時間程度の漁をする。漁場の行使料は2万円である。漁を始めた当初は、泳げない私にとって全てが恐怖であった。特に2月の海は凍り付くように冷たく、打ち寄せる大波や高波に気を取られ、ウニを採るところではなかった。今でこそ引き潮に合わせて漁に出るが、3mもの波来ると立ちすくんでしまう。ある日、浅いと思って飛び込んだ場所が意外に深く、足が届かずに押し寄せた大波によって岩に叩きつけられ、怪我をしたこともあった。また、宮崎県との県境まで足を延ばすこともあるが、私がどんなに頑張っても、他の部員は私の2~3倍は採っており、ただ感心するばかりである。

ウニの加工法については鹿児島県でも屈指のウニの産地、阿久根市の黒之浜漁協に視察研修を受け入れていただき、技術を習得した。採ったウニを塩漬けにして80gずつ瓶に詰め、できた製品はグループでまとめて1ケース35本入りとして共同出荷を行った。単価設定は町内の売店への卸値が1,000円、個人への販売価格は1,300円とした。しばらくは塩漬け加工を続けていたが、もともと資源量の少ないウニであったため、地元利用者の増加に伴い最近では漁獲量が減少してきた。少ない量でも付加価値を高めようと、現在では生ウニでの販売を主とし、売れ残ったウニを加工に回している。

6. 波及効果

婦人部でウニ漁を始めた当初は、行使規則により漁期が11月から5月までの7ヵ月間となっていたが、11月から1月の間に採れるウニは実入りが悪く、部員から「ウニを無駄に採っているだけ」との声が出始めた。ウニを一時の収入源とするのではなく、末永く有効に利用したいという一心で、婦人部から漁協に対し漁期の改定を要望することとなり、その結果、平成11年より漁期は2月から6月までの5ヵ月間となった。ウニ漁を通して婦人部がまとめ、その意見が漁協運営に反映されたことは、婦人部長の立場としてはもとより、活力とふれあいに満ちた漁村の建設を担う女性の一人として、大変喜ばしいことであった。

雑魚の加工とウニの加工を組み合わせることにより、加工グループの収入は以前より少なくなったとはいえ、漁業収入の減少を補うことができるようになった。昨年度は80g入りの生ウニで1枚900円だったが、今年度は同じ80gでも800円に値が下がってしまった。

それでもグループの中で最も漁獲量が少ない私でさえ、漁期の5ヵ月間で53万円の収益を得ることができ、雑魚加工の収入約20万円と合わせることで、我が家の家計の支えになっている。漁協事業への協力という観点からすれば、本来採れた生ウニは市場に出荷すべきであるが、市場原理として供給量が需要を上回ればすぐに値は下がり、収入としては不安定になる。現在は安定した収入を得るためにウニを必要とする魚屋等への直売を主としているが、志布志漁協女性部長の立場としては胸が痛むところである。

7. 今後の課題と問題

現在鹿児島県では、県漁協女性部連合会とその傘下会員が一丸となり、EM菌を活用した海環境浄化運動に取り組んでいる。昨年からはEM菌についての各種勉強会に参加し、その効用について情報を集めていたが、その中に海環境浄化以外に養殖業や水産加工業でもEM菌を活用しているという事例があった。瀬戸内海のある魚類養殖業者が、魚の餌にEM菌を混ぜたところ良質の魚を作ることができたとのことであり、また同じく瀬戸内海で海苔養殖を営む方が、摘み取った海苔の洗い水にEM活性液を混ぜたところ、上質の乾海苔に仕上がったとの事例もあった。EM菌は元来自然にやさしい有機農法の普及のために開発されたもので、人間にとって有用な微生物の集合体である。このように水産業への活用の道があることを知り、ウニの加工にも活用できないものかと考えた。県下漁協女性部研修会でEM菌の活用法について研修した際、講師の方にこのことを質問したところ、EM菌には抗酸化作用による鮮度保持の効能があることから、ウニの洗い水に混ぜることでより綺麗な製品に仕上がる可能性はあると教えていただいた。今後ウニの品質と付加価値向上のため、ウニ加工にEM菌を活用することについて色々と試してみたいと考える。

近年、全国的に磯焼け現象が深刻化し、藻場消滅が進んでいるが、志布志湾も例外ではない。原因は温暖化と海環境汚染と言われ、中でも生活雑排水の海への流入が海の汚染に大きく影響すると言われている。ウニ漁を始めて気づいたことだが、岸に近く、藻場の少ないところで採れるウニは小型で実入りが悪く、沖に出て藻場が割合多いところで採れるウニは型が大きく実入りもよい。ウニが海藻を餌としていることを考えれば当然のこと、良質のウニを採捕するためには、資源管理と併せて藻場の育成や環境保全の取り組みも必要である。EM菌の研修の中で、私たちの家庭から毎日排出する米のとぎ汁はそのまま流せば汚染源であるが、EM菌で発酵させてから流せば浄化源になることを学んだ。それからは身近に取り組める環境浄化運動として、米のとぎ汁EM発酵液を排水口に流すことにし、他の部員にも勧めている。私の家では自家消費用に野菜を栽培しているが、この米のとぎ汁EM発酵液を菜園に撒くようにしてからは、それまでとは打って変わって立派な野菜ができるようになった。この体験から、米のとぎ汁EM発酵液を排水口に流すことは、同じ植物である海藻にもよい効果をもたらすのではないかと期待を寄せている。EM菌を活用した海環境浄化運動に取り組んで1年が過ぎた。小さく地道な運動ではあるが、いずれは志布志町が生活雑排水の全く排出されない町となり、志布志湾が沿岸一帯に藻場が繁茂し魚が打ち寄せる海になることを期待しながら、漁協女性部が中心となって地域を巻き込んだ運動としていきたい。