

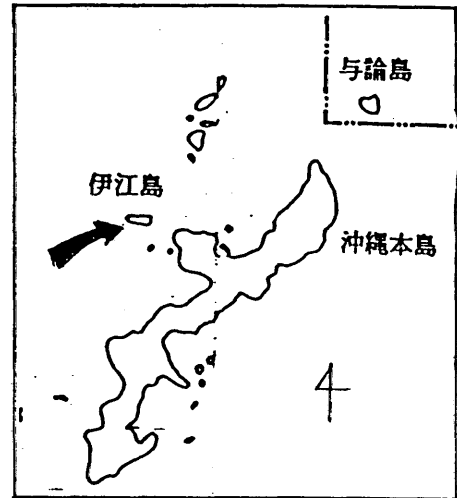
直売活動で輝く女性をめざして

伊江漁業協同組合婦人部
副部長 島袋 信子

1. 地域及び漁業の概要

伊江村は沖縄本島北部、海洋博会場より北西約9 kmに位置し、総面積約23 km²人口約5,440人、美しい亜熱帯の一島一村です。

漁家の状況は、組合員数128人（正組合員88人、准組合員40人）、漁業主態は、底延縄、イカ釣り、一本釣り、刺し網、もずく養殖などが盛んで、また高級食材のクロカンパチ、トコブシの試験養殖が行われ、近年は漁港の整備拡張をはじめ、荷捌き場、漁業後継者用の村営団地、漁船修理施設等の完成により漁業の振興が図られ、将来に向けて大きく期待されています。



2. 婦人部活動のあゆみ

私たち婦人部は、昭和47年の結成から今年で27年目を迎えます。15周年の節目には、記念誌を発行し、関係機関、漁協、部員と共に記念式典を盛大に開催いたしました。

漁村婦人の地位向上と漁家経営の安定、そして漁村環境を整備し明るく住みよい漁村づくりのために是非、漁家婦人組織が必要であるということから、漁協はじめ信漁連の指導のもと部員66名で発足しました。何よりも頼りになる夫が出漁すると、留守を守る主婦の一人一人が手を取り合い「しっかりしなければ」という強い自覚が生まれ、27年の間には部員の入れ替わりもありますが、これまで継続した活動は私たちの唯一の誇りでもあります。

組織としてどんな活動をすればいいのか結成間もない頃は迷う事度々でしたが、部員が協力し、いろいろな活動に取り組んで参りました。その内容について、一覧表をご覧ください。

3. 活動の選定と動機

活動の手始めに、漁協の協力を得まして、他県への先進地視察、幹部研修に参加し、組織活動の取り上げ方を学びました。部員みんなと話し合い、早速漁家改善として海産物の活用、乾燥アオサの製品化に向け、販売活動に取り組みました。これまで、魚食普及の推進や、祭りでの販売コーナーを設置する中で、低価格で取り扱われている雑魚に手を加えて価値を高め販売する方法、あるいは、地元で生産した新鮮な魚介類の販売及びヒトエグ

サ等のおおさを加工し、直接消費者に届ける事が出来ないでしょうかなど、部員一同の声でありました。そこで、私たち婦人部の要望事項を漁協はじめ組合員と協議し、検討していただくように申し上げた結果、私たちの要望を受け入れてくださいました。

平成4年12月、漁協施設の一角に7.5坪と小規模ながら賃借の直売店、婦人部の店「磯」が誕生し開店する運びとなりました。地元で獲れる新鮮な魚介類と加工品等を直接消費者に届けたい、そして、いつでも手軽に購入出来るよう、更に自分たちの加工したものを販売し、消費者との交流を図る事で、島の良さを知らずとともに、漁村婦人の経済的自立を推進し、生き生きと輝く婦人部員をめざそうと、新たな活動への一歩になりました。

4. 実践活動の現状とその結果

①直売店「磯」の取り組み

- ・「磯」は、7.5坪に冷凍、冷蔵庫、ガス、調理台等を設置し部員、4～5名で交代制で運営しております。
- ・主に、さしみ鮮魚のパック詰め、乾燥おおさ、モズクのタレ、佃煮等30種類余りの海産物を扱っています。
- ・新鮮な魚介類が手軽に購入できるとあって、村内はもちろん、観光客にも大変喜ばれています。
- ・他地区の婦人部との交流も増え、海産物を通じた活動の交換も活発化し、婦人部活動の励みになっています。
- ・直接漁家生産者から仕入れであり、価格の変動もありますが、漁家の経済的効果を生みだしています。開店3年間は、赤字続きで、軌道に乗せるのに大変苦労しましたが、平成8年度からは、年内売上も、諸経費を差し引いて、表1に示すようにいくらかの収益を得ることが、出来るようになりました。
- ・磯の開店5周年には、婦人部員への還元として一人5千円の商品券を配布し、益々活動への弾みが表れています。

②乾燥おおさ加工の取り組み

- ・婦人部結成以来取り組んでいる乾燥おおさの加工販売は、その味、香り、手軽さ等で現在も唯一の人気商品になっています。
- ・現在も20名で加工品作りを行っています。
- ・販売方法として、磯直売店・村内土産品店・道の駅・郵パック・各種イベント等へ販売しています。
- ・おおさは、12月～4月までが採取時期であり、採取してきたものは一時漁協の冷凍庫に保管し、需要に応じて加工販売しています。
- ・ラベルは婦人部が一括購入し部員に販売する。売上の10%は手数料として婦人部の運営に当てています。
- ・平成5年度からはUVカット袋を作成、おおさの品質管理にも気を配りながら、加工販売を行っています。

③魚食普及への取り組み

- ・村産業まつりを中心に試食の提供を行い、海産物の良さを広くアピールし、子供たちにも海産物のよさを講習会を通し伝えています。

5. 今後の課題

- ・島は、年間9万人あまりの観光客が見えますので、婦人部としても、できるだけ島の味を生かし、島でしか味わえない、海人の味を島外の方にもどんどんアピールしていきたいと思います。
- ・これまでもいろいろな海産物の加工研究をしてきました。試作検討した加工品を将来は、是非とも商品化して販売活動を進めたいと思っています。そのためには、直売店「磯」を中心とした婦人部の販売活動をより充実する事と、婦人部独自の加工施設の整備が必要です。
- ・私達婦人部は、平成13年に結成30周年を迎えます。組織活動は、継続して取り組むが、地域の活性化、女性の自立につながり、生涯通した生き生きとした生活が送れるものと思います。後継者が少ないのが、私達の大きな悩みですが、継続した部員加入への呼びかけ及び、福祉活動の導入等、リーダーの育成の為に学習活動も取り入れ、他組織との連携を図りつつ、漁協及び役場、普及センターや関係機関のご指導を仰ぎながら、今後とも婦人部活動に頑張っていきたいと思います。

表 1

平成8年度決算		平成9年度決算	
売上収入	21,048,765	売上収入	23,419,821
仕入額	15,577,325	仕入額	17,007,095
電話・電気料金	495,603	電話・電気料金	557,126
家賃	360,000	家賃	360,000
給与	3,671,800	その他	200,000
期末棚卸し商品	350,550	給与	4,025,600
		期末棚卸し商品	400,495
収入計	21,048,765	収入計	23,419,821
支出	20,455,278	支出	22,550,316
損益	593,487	損益	869,505

昭和47年～平成10年までの主な活動内容

活動項目	活動内容
海産物の加工活動	<ul style="list-style-type: none"> ・あおさの乾物・カワハギの味干・ウニの加工・ナマコの加工 ・トビウオの開き・アイザメのみりん干し、塩干し・サバのみりん干し ・ソデイカのゲソのかまぼこ・ゲソの燻製・マグロの加工
海産物加工販売活動	<ul style="list-style-type: none"> ・各種イベントへの販売 ①村内土産品店及び小売商店 ②産業祭り及びやんばる祭り・離島フェア ③道の駅、公設市場 ④郵パック ⑤直売所 磯
海食普及活動	<ul style="list-style-type: none"> ・村産業まつり試食提供及び展示販売コーナーの設置 ・子ども達への魚の食べ方指導 ・村内・県内・県外モズク・アオサのコンクール出店 ・海神祭への昼食の提供 ・お魚コンクールへの出展 ・モズク販売促進キャンペーン展開 ・直売所「磯」の開店（年中無休）

活動項目	活動内容
環境保全の為の活動	<ul style="list-style-type: none"> ・海浜の定期清掃 ・無公害石けんの活用（わかしお石けん） ・集落内植樹（クワデーサー・シャリンバイ） ・漁港美化立て看板の設置
貯蓄実践活動	<ul style="list-style-type: none"> ・1日貯金の実施 ・家計簿記帳の実践
リーダー及び会員の育成及び交流活動	<ul style="list-style-type: none"> ・村、県、全国リーダー研修会への派遣 ・各種交流会への参加 (地区、県・全国の婦人の日大会・幹部研修会) ・村内、村外、県外婦人部との交流 (年1回県外研修)
関係機関との連携活動	<ul style="list-style-type: none"> ・各種事業の取り入れ ①漁家生活講座の開設 ②漁家生活推進事業の実施 ③環境整備推進事業の実施 ④手づくりの村整備事業の実施 ⑤鮮魚加工実験事業の実施

昭和47年～昭和57年（10ヵ年）

1. 伊江漁協婦人部結成 昭和47年7月
2. ウニの講習会 昭和47年7月
3. リーダー研修会への参加 昭和47年10月
4. 1日貯金実施（毎月17日） 昭和47年10月
5. あおさの加工開始 昭和47年12月
6. 村生改グループへ加入 昭和48年4月
7. 海神祭の折詰作り（漁協との協力） 昭和48年8月・50年6月
8. 九州全県婦人大会 昭和48年9月・49年10月
9. カワハギの味干し、ウニ、あおさ加工講習 昭和48年10月
10. 漁家生活教室開講（4回開催） 昭和48年7月～10月
11. 浜清掃日決定開催（第2、日曜日） 昭和49年7月
12. 海洋博売店施設設置へ検討会 昭和50年1月
13. 読谷村、糸満市との交流、懇談会 昭和50年4月6月宮古・伊良部村昭和50年12月
14. ふるさとの味まつりへ漁家の味を出展 昭和50年4月
15. 魚、あおさの料理講習会、展示即売会
16. 北部地区実績発表大会
17. 県振興実績発表大会 昭和55年1月
18. ナマコの加工講習会
19. 無公害石けん使用 信漁連を通しての購入各部員（海を守る学習活動の展開）
20. 稚魚加工研究会グループ結成（10名） 昭和53年8月
21. 全国漁家研究グループ研修 昭和53年9月
22. 全国漁業従事者研修 昭和53年9月
23. 第1回県内漁協婦人部のリーダー研修会 昭和53年11月
24. お正月料理講習会
25. 漁家家計簿講習会
26. 漁家食生活講演会（船上食）
27. アオサをテーマにした料理の紹介（アオサスープ・アオサポーポ・アオサの酢物）
28. 焼却炉の作り方
29. トビウオのひらき加工講習会
30. 婦人部漁業従事者セミナー開設
31. 村緑化運動（クワディサー・シャリンバイを植樹）
32. 10年のあゆみ展示（まつり）

昭和58年～平成元年

1. 生活環境整備事業、導入（講演会、視察研修講習会、交流会）
2. 漁食普及の推進
3. トビウオの開き加工
4. 村まつり試食品の協力（ビンナの貝の汁）
5. アイザメの加工販売（みりん干し、塩干し加工）
6. 海浜ヘクワディサー植樹（180本）
7. 一島逸品展示即売会（あおさ1,100個）出荷
8. 与那原漁協婦人部との交流、本部町漁協婦人部との交流
9. 手づくりの村
10. まぐろ、トビウオの加工
11. 加工施設の設置要請（水産振興課）先進地視察
12. 15周年記念パーティー
13. 漁食普及指導（子供会へ）
14. サバのみりん干し
15. 鮮魚加工実験事業の導入
16. 離島フェア 平成元年
17. トビウオの加工開発実践発表（最優秀賞受賞） 平成2年1, 7

平成2年～平成10年

1. 漁協組合新築祝い
2. 海神祭弁当づくり（ガーラの唐揚げ1,600匹）
3. 商工会祭り、販売コーナーの設置
4. ヤングパワーお魚料理コンクール出展（県知事賞受賞）
5. 伊江漁協60周年記念式典
6. 村内モズク料理コンクールの開催（平成2・8年）
7. 渡名喜村、伊平屋村、大宜味村、石川市、沖縄市、近海マグロ婦人部、与那原町、宮古、石垣婦人部及び生活研究会との交流
8. 一漁家当たり1名の婦人部への加入促進
9. セーイカのゲソかまぼこづくり
10. 漁業体験学習指導（さがけん）
11. 村生改グループとの青空市及び婦人部直売所「磯」開店
12. 磯運営検討会及びアオサの包装方法検討
13. 漁食普及（漁汁の試食提供）
14. 北海道、九州研修視察旅行
15. ソディカの燻製及びかまぼこづくり



平成4年12月 婦人部の店「磯」誕生



活気に満ちた婦人部の店「磯」の様子



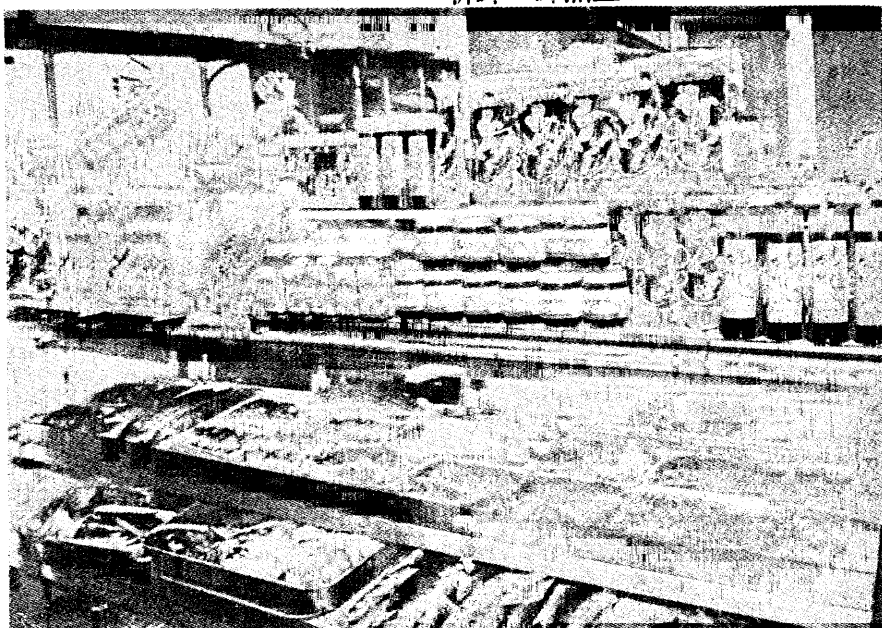
新鮮なタカサゴ(県魚)・島ダコ



婦人部の店「磯」 新鮮な魚、タコのパック詰めを . 今日も一日頑張りましたよ!



バラエティーにとんだ新鮮な鮮魚盛りだくさん



さしみ鮮魚のパック詰め、乾燥あおさ、モスクのタレ、佃煮等30種類余りの海産物



魚食普及(魚汁の試食提供) 村産業祭りで大好評でした!

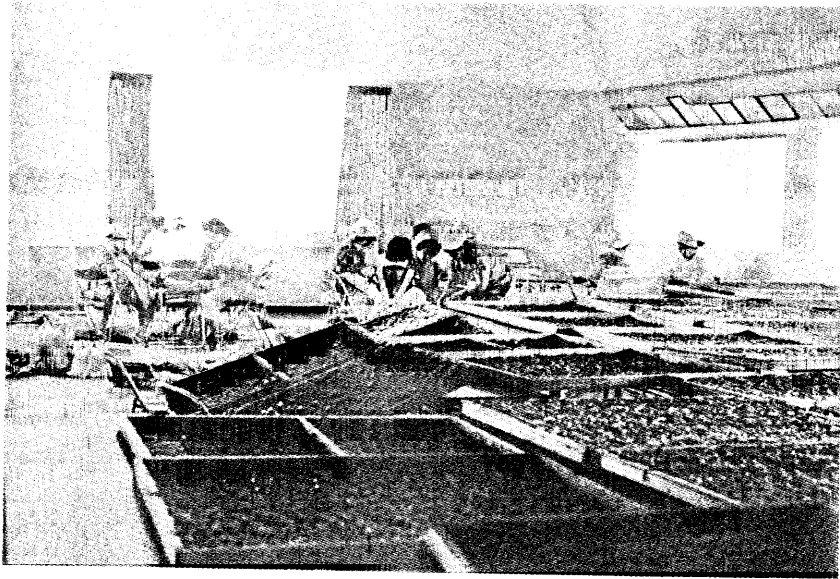


あおさのりびん詰めの様子

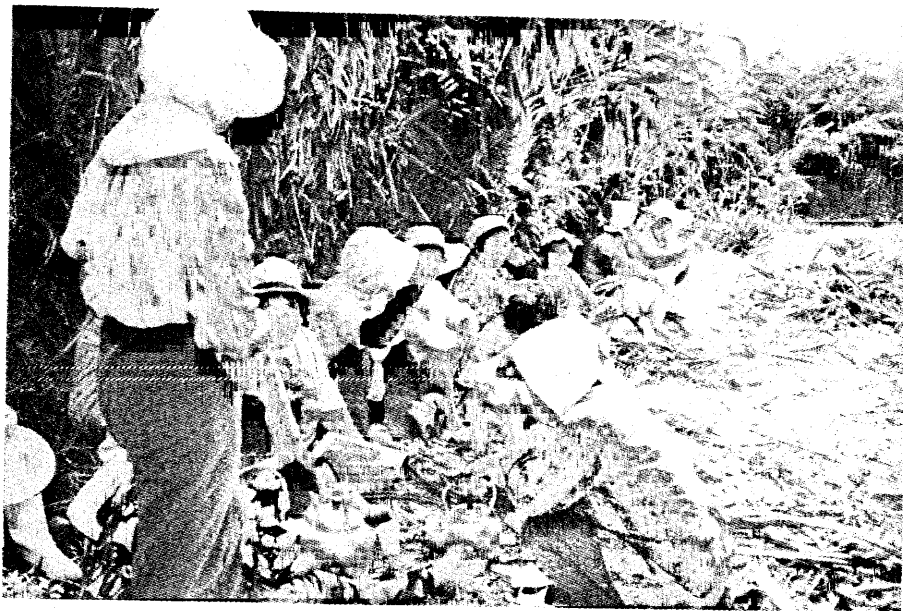




ソデイカ、ゲソの燻製作り講習会の様子



婦人部員であおさ加工、作業の様子



環境保全活動の一環・海浜清掃は年2回