

わった一島ぬ特産品開発  
—わたしたちの島の特産品開発—

渡名喜村漁協青壮年部会  
部会員 上原一彦

1. 地域及び漁業の概要

私たちの住む渡名喜村は、那覇の北西海上54.5kmの洋上に位置し、北は粟国島、南東に慶良間列島、西に久米島の島々が望まれ、これらの島々のほぼ中央に位置している。渡名喜村は、人口約500人、渡名喜島と入砂島の二島からなっており、入砂島は時期になるとアーサ（ヒトエグサ）がびっしりと生い茂り好漁場となっている。本村の基幹産業は主に漁業と農業であり、島の生活を支える唯一の収入源である。

本村の漁業は、明治37年に鰹漁業の操業が始まり、戦後は一時期村内で5隻の鰹船による操業が行われ、島内には鰹節工場が立ち並び活況を呈していた。しかし、漁獲が減少した為ほとんどが解散し、大型サバニによる一本釣り・延縄等の近年の漁業形態へと継承発展してきた。

現在、渡名喜村漁協は、正組合員99名、准組合員24名、合計123名の組合員で構成されており、漁業種類としては、周辺ソネでの一本釣り・イカ曳き縄・パヤオ漁業を中心に、矛突・刺網・追い込み網・アーサ養殖等が営まれている。

2. 課題選定の動機

私たち漁協青壮年部会は、本村の海産物を加工し特産品の開発・商品化を推進することにより漁業経営の振興発展・村の活性化に寄与し、もって部員相互の親睦を図ることを目的に、平成12年8月18日に部員17名で渡名喜漁協青壮年部会を結成した。

本村の漁業者が水揚げした魚のうち、ソネ等での底物一本釣りで揚がった高級魚（ハタ類・マチ類）は県漁連へ出荷しているが、パヤオで水揚げした魚（シビ・シイラ・カツオ）は、主に地元で販売している。しかし、人口の少ない本村では、販売できる量に限界があり、売れ残った魚はそのまま捨ててしまい、これが漁家経営において大きな支障を来している現状であった。そこで、私達漁協青壮年部会が、漁獲向上の為に漁業者から漁獲物を買取り、農水産物加工施設を利用して水産加工品を作ることにした。

3. 活動の概要

私たち青壮年部会員は、ほとんどが専業漁業者ではなく村内で漁業以外の仕事もしており、天候により仕事が休みになった時や仕事が終わった夕方以降に水産物加工に取り組むことにした。また、水産物加工をするにあたって地元漁業者に加工に回す魚

を確保するようお願いした。渡名喜村においては、冷蔵庫がなかった当時から、魚を3枚に卸してから塩蔵したものを一昼夜乾燥させた保存食であるチョーギリを作っていた為、まず青壮年部会でシイラのチョーギリを試作した。従来のチョーギリは保存の為塩分が多く、人によっては塩辛いとの指摘があったので、塩水を作ってこの中に一定時間浸してから、冷風乾燥機で乾燥させて作った。乾燥においても、天日干しの場合、衛生面で問題があるので、たまたまアーサの乾燥用に使っていた冷風乾燥機が、シーズン中しか使われていなかった為これを利用した。次に、渡嘉敷島へ青壮年部会で視察を行い、マグロジャーキーの作り方を指導してもらった。マグロジャーキーを作る為には、魚肉を薄くそぎ切りしたものを味付けして薫製するため、本島から中古のスライサーを購入した。味付けについては、独自の味付けを工夫し、薫製については農水産物加工施設にあった自動薫製機を使用した。南蛮漬けについては、以前より地元の婦人部が作っていたので、これを元に自分たちの工夫を加えて作った。南蛮漬けの原料としては、シビマグロやカツオを主に使い、量がある時はシイラも使用している。ソデイカの薫製については、平成13年3月に水産試験場普及センターより、水産物加工技術コンサルタントを派遣してもらい、ソデイカの薫製についての講習会を開催した。講習会では、ソデイカを柔らかくボイルする方法から調味料の配合、漬け込み、薫製に至るまでを懇切丁寧に指導して頂き、この方法を元にして独自の改良を行い現在の製品を作った。

このような、水産加工品の製造以外にも、平成13年度から普及センターの指導でアーサ養殖にも取り組んでいる。その他、ハーリー（海神祭）と渡名喜村祭りの年2回のイベント前に行う漁港内清掃、小学校の水上運動会前に行う海浜清掃等のボランティア活動にも青壮年部会として参加している。

#### 4. 波及効果

青壮年部会で加工した製品は、主に渡名喜村祭り、沖縄県産業まつり、南部物産フェア等のイベントで販売している。製品については、シイラのチョーギリ、マグロジャーキー、マグロ南蛮漬け、ソデイカ薫製と時期によっては生のアーサを販売している。特にソデイカ薫製については、好評でイベント期間の2日間のうち1日目の午前中で完売したこともある。今のところ、ほとんど祭りに合わせて部員が空いた時間で加工品を作っているため、お陰様でそのすべてを完売することが出来ている。このように、普段は製品が足りない状況であるが、作った製品が余った場合、地元のフェリー待合所で生活改善グループに委託して販売してもらっているが、すぐに完売してしまう状況である。

#### 5. 今後の課題

現在、水産加工品の原料については、地元漁業者の協力でなんとか確保しているが、中には大きくて質の良い魚を刺身屋に優先的に出荷し、売れ残った魚を加工品用に持ってくる漁業者もおり、質が悪くなった魚でも加工すれば良い製品になるといった誤った認識を持っている方も少なくない。やはり、良い加工品は、新鮮で質の良い原料から生産されることを改めて認識してもらうよう努めていくつもりである。また、ソ

デイカについては、県漁連から入荷していたが、平成14年においては、県漁連に原料が無く、名護漁協と交渉して何とか原料を確保した。この様に、質の良い原料を安定的に確保していくことが大きな課題となっている。

また、青壮年部会の中でも活動に加わってくるメンバーが固定化されてきており、それにより作業の負担が大きくなっている。ほとんどの部会員は、昼間仕事をしており空いた時間や夕方から加工に取り組んでいるので、祭り等のイベント前になるとそれに間に合わせる為に深夜まで作業が及ぶことも度々ある。この様な状況で、結成当初からの設備投資・原料他材料費がかさむため、ボランティア（無償）で加工作業をしている状況である。しかし、将来的には、安定的に原料を加工して祭り等のイベントだけではなく、村内での販売やフェリー待合所での販売を通して販売先を広げ、水産物加工と漁業で生計を立てていけるようになればと思っている。