

黒潮が運ぶ^{うみんちゆ}海人の贈り物

∞∞ 水産物加工と婦人部活動 ∞∞

平良市漁協婦人部

前婦人部長 友利恵子

1. 地域の概況

宮古群島は、北東から南西へ弓状に連なる琉球弧のほぼ中間、沖縄本島から南西およそ303 km、北緯21度から25度、東経125度から126度を結ぶ網目の中に位置している。高温多湿な亜熱帯海洋性気候に属し、四季をとおして暖かい気候であり、年平均気温は摂氏23度、年平均湿度は79%である。宮古群島は八つの島からなり、総面積227平方 km、人口約57,000人の平坦な島である。

2. 漁業の概況

宮古島は亜熱帯性海洋域に属し、水産業の立地条件として、比較的恵まれた条件にある。沖合のパヤオ（浮魚礁）を利用した曳き縄・カツオ一本釣り漁業や伝統の追い込み網漁業、また沿岸水域でのモズク、クルマエビ等の海面養殖漁業等が営まれている。平成12年度の宮古全体の漁業生産高は3,866トンで、沖縄県全体の総生産量38,035トンの約10%を占めている。

沖縄におけるモズク養殖は、昭和54年に本格的にスタートして以来、順調に生産量を延ばし、全国シェアの9割以上を占め、名実共に沖縄の特産品となっている。一方、平良市漁協のもずく生産は昭和57年に始まり、平成12年の生産量は、モズク生産を行っている県内25漁協の中で3番目に高く、もずくの産地として定着している。

3. 研究グループの組織と運営

平成8年に13名で平良市漁協婦人部を結成し、モズクをはじめ、マグロやソデイカの加工技術を研究し、商品化に向けて取り組んできた。現在20名の会員がおり、その内半数が加工に関わっている。婦人部が独立して加工活動を行うのではなく、現在は漁協に雇用される形を取っており、加工技術の試作研究から販売促進を婦人部が行い、経営管理については漁協が担っている。

私たち婦人部は、地域の女性達との交流会を開催し、家庭で手軽にできるもずく料理を紹介したり、展示会・イベント等、機会ある毎にもずく料理の普及と消費拡大に努めている。また、活動のひとつとして研修生の受け入れも行っている。南太平洋諸国の政府機関の研修生が宮古島に来島しており、婦人部を結成して以来、毎年行う研修生との交流は、定着した活動のひとつになっている。昨年も約30名の研修生が来島し、もずく料理やパイア等を活用した宮古の郷土料理を体験してもらった。

4. 研究・実践活動課題選定の動機

平良市漁協においては、モズクは全て塩蔵のみの一次加工にとどまっていた。私達婦人部は、加工技術の試作研究を重ね、味付けもずくの商品化に取り組んだ。味付けに関しては、幅広い年齢層と嗜好に対応するため、3種類の味を研究し、内容量も家族数や用途によって選択しやすいように工夫した。また味付けモズクだけでは安定した収入が得られないため、ソデイカやマグロなどを活用した加工技術を確立し、販売できるようになった。二次加工を初めてから順調に売上げを伸ばし、昨年は1400万円余の実績となった。加工品の売上げが伸びることは、婦人部はもとより漁業者にとっても生産意欲の向上に繋がり、引いては漁家所得の増大に役立っていると思われる。

5. 研究・実践活動状況及び成果

平成8年にモズクの二次加工を始めた当初は、約26万円の売上しかなかったが、翌年は一気に300万円台を突破し、12年から「グリーンモズク」の加工も加わり700万円以上の大幅な伸びとなっている。このように地域で漁獲されるソデイカやマグロ等の加工に積極的に取り組み、商品化に向けた加工技術を確立し、魚の南蛮漬けやイカの黄金揚げを商品化することができた。これらの商品は、「海人からの贈り物」のネーミングで販売しており、商標登録の申請もしている。

12年に宮古島で開催された九州地区漁港大会では、平良・伊良部・池間の3漁協婦人部が、交換会の料理づくりと土産づくりを分担して行った。大会当日は、もずく料理を中心に全て漁協婦人部の手づくりでもてなし、翌日は平良市漁協婦人部の「魚の南蛮漬け」と、伊良部漁協婦人部の「マグロの中身の佃煮」が、昼食の弁当の1品として加わり、宮古ならではの味で大会を盛り上げた。また漁港大会のお土産として、海産物の詰め合わせ「海人からの贈り物セット」を考案した。

図3は、魚とイカの加工品の売上高を示している。平成11年に新たに始めた部門であるが、生産と同時に予想以上の売り上げを示し、12年には「海人からの贈り物セット」を贈答用として販売したことにより、更に売上増に繋がっている。宮古地区においては、農漁村の女性起業組織「みゃーくの味加工推進協議会」が平成7年に結成されてから、広域的な活動が特に活発になっている。当婦人部も起業組織に加入し、加工技術の向上や経営管理技術・販売促進活動などに積極的に取り組んでいる。平成11年から御中元やお歳暮への活用促進を図るため、宮古支庁で「みゃーくの味展示会」を開催し、地元消費者にみゃーくの味の活用を呼びかけている。海産物の詰め合わせ「海人からの贈り物セット」を展示会で紹介したところ大変好評で、御中元やお歳暮等の贈答用として定着しつつある。また空港売店や市内のお土産店でも販売されるようになり、直接漁協を訪ねる方も増えてきた。

(図4)は平良市漁協における二次加工製品全体の売上実績である。平成8年に味付けモズクの加工に取り組んでから毎年順調な伸びを示している。

このような活動の中から生まれた商品「海人からの贈り物」を国土庁が主催する平成12年食アメニティコンテストに応募したところ、海の豊かさを生かした女性起業活動部門において、農村開発企画委員会理事長賞を受賞することができた。

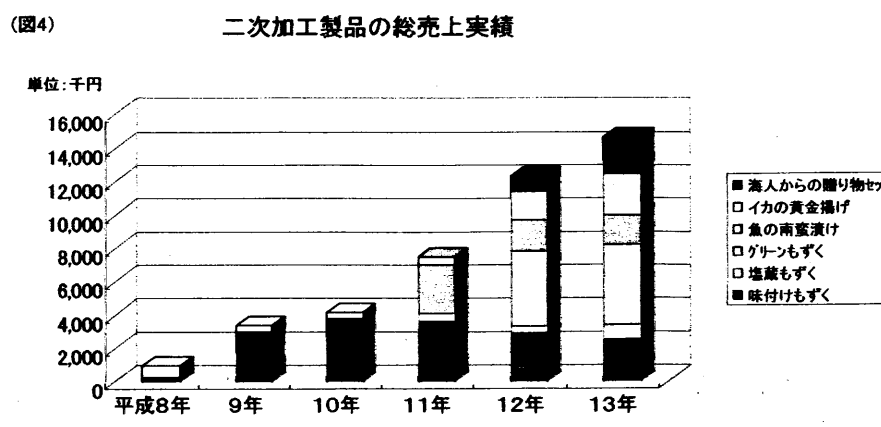
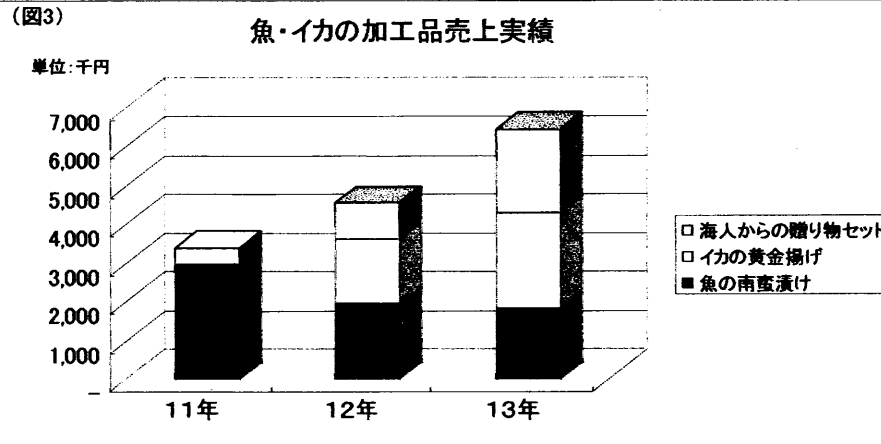
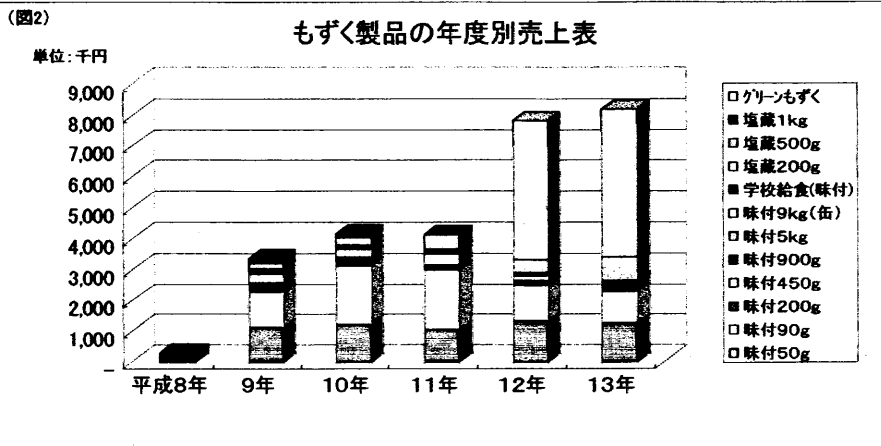
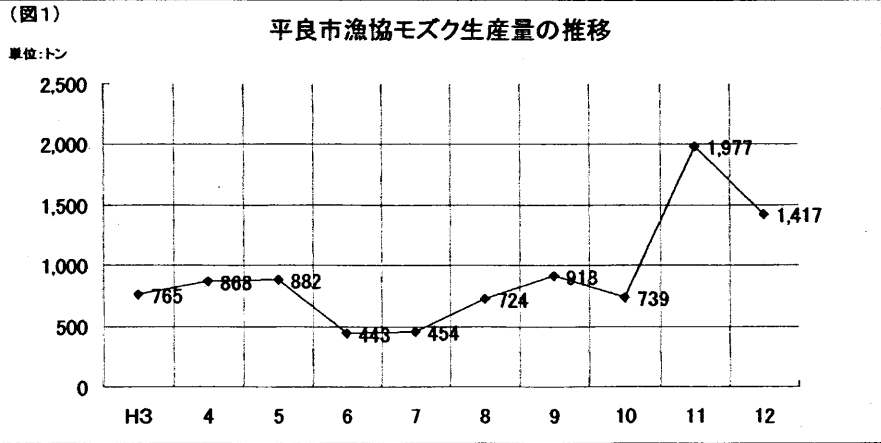
6. 波及効果

昨年は九州地区漁港大会の1周年を記念して、パネルディスカッションが開催された。その中で平良市漁協婦人部は、加工部門を代表して水産物の消費拡大について意見を述べる機会を与えて頂いた。これまで生産・流通について議論する場面は多々あるものの、加工の必要性や消費拡大について意見を交換し合う機会が少なかつただけに、特産品づくりに取り組む平良市漁協婦人部の活動が評価されたことを大変嬉しく思った。

また食アメニティコンテストには全国から48点の応募があり、その中からの受賞は、私たち漁協婦人部にとって大きな励みとなり、自信へと繋がっている。またこのような活動がマスコミで紹介される事により、販売促進に繋がっている。更に昨年、宮古管内の3漁協婦人部の連携と活動強化を図るため、宮古地区漁協婦人部連絡協議会を結成した。

7. 今後の課題や計画と問題点

私たち漁協婦人部は、特産品づくりだけでなく、最近良く耳にする「グリーンツーリズム」に関心を持ち、グリーンツーリズム実践者養成講座に参加している。漁家の良さを生かしたツーリズムで宮古島の良さを全国にPRしていきたいと夢は膨らんでいる。婦人部活動の中で習得した技術を基に、特産品の試作研究を行い、それが商品化できたときの喜びは、何事にも代え難いものがある。今後の課題として、私たちは漁協婦人部は、漁協から独立し、漁協婦人部として経営安定をめざした起業活動を行っていきたい。平良市漁協婦人部は、これからも消費者ニーズに対応した商品づくりに努めていきたい。





モズク利用講習会で消費拡大を図る



モズク料理の試作検討



宮古の産業まつり
〈モズク料理紹介〉



味付けモズクの試作研究

調理士技術技能コンテストで
「もずく御膳」を展示



南太平洋諸国からの研修生を受入
宮古の郷土料理で婦人部と研修生との体験交流

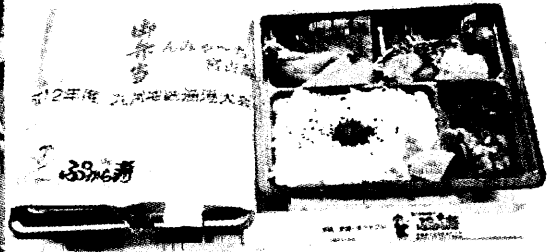


商品化された3種類の味付けモズク



マグロやソデイカを原料に
「海人からの贈り物」を商品化

〔九州地区漁港大会〕



婦人部手づくりの「魚の南蛮漬け」と「マグロ中身の佃煮」が弁当に加わった



婦人部手づくりの郷土料理で歓迎

漁港大会のお土産として考案された「海人からの贈り物セット」



九州地区漁港大会の1周年を記念して開催されたパネルディスカッション「水産物の加工と消費拡大」について意見意見交換



トライアスロン大会の前夜祭・後夜祭で宮古の郷土料理を提供



【みゃーくの味展示会】

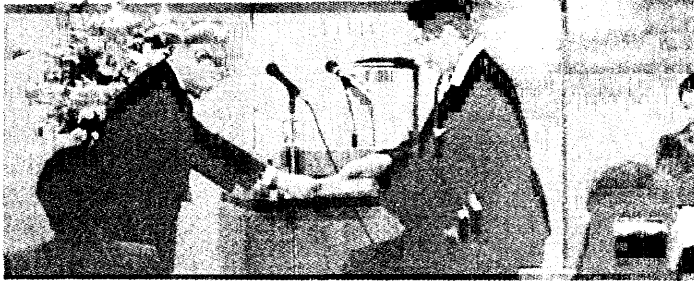
展示会で贈答用への活用促進を図る

「海人からの贈り物」は贈答用として人気！

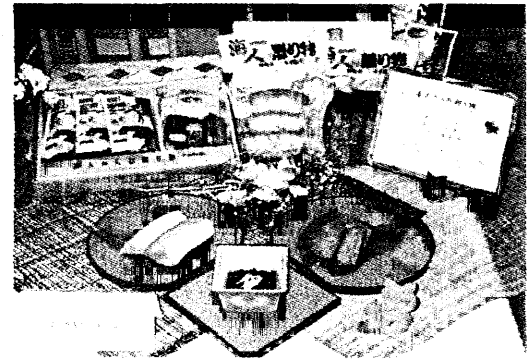


年度 食アメニティ・コンテスト表彰式

農林水産省 農林水産省 協力：農山漁村女性生活支援機構



農村開発企画委員会理事長賞を受賞！



食アメニティコンテストの
受賞作品「海人からの贈り物」



宮古地区漁協婦人部
連絡協議会結成総会



結成総会に参加した漁協婦人部の仲間達



加工活動に取り組んでいる平良市漁協婦人部