

## カルカリンの開発 魚食普及と地域活性化を目指して

牟岐町漁協婦人部

部長 古川 定子

(地域の概況について)

私たちの住む徳島県牟岐町は徳島市より南へ72km、車で約1時間半南下し高知県との県境に近い国定公園に指定されたリアス式の風光明媚な海岸地帯に位置している。

(漁業の概要)

主な漁種は小型定置網、磯立て網、一本釣り、延べ縄、採貝藻などである。

町内には4漁協があったが、平成4年に3組合が合併し新しい組合になり、婦人部も気持ちひきしめ、時代の波に乗り遅れないように勉強している。

(グループの組織と運営)

婦人部は、日和佐地区生活改善グループ連絡協議会に所属し、関係機関、団体等の連携、情報交換など生活の改善に取り組んでいる。

(研究・実践活動課題選定の動機)

少しでも多くの人に地元の新しい魚を味わってもらうために、牟岐町内を始め、徳島市内など県内のイベントで伊勢えびどんぶり、マグロの解体、イカ焼き、小魚の販売等をして、消費者との交流を深めるなど魚食の普及に努めている。

その中で、牟岐町内漁家婦人5名で平成2年12月1日に水産加工クラブ結成した。牟岐町の特産物の加工研究と副収入になる加工品作りを目的として活動している。

また、加工所が平成元年に、農漁家の婦人部が連携して結成された牟岐町ママさん連合会の希望により、町に要望、建設された。

そこで、地域資源を郷土色豊かで高品質な商品に開発することを目的にフィッシュバーグに取り組んだ。

このフィッシュバーグというのは地元で水揚げした新鮮な小魚を主原料にこれを骨ごとすり身にしてハンバーグ状に仕上げたカルシュームたっぷりのもので、地元の学校給食や病院に卸す計画で始めたが、販路の問題が大きな難点と支障をきたし、クラブ員関係機関が協力して問題解決に取り組んだが思うようにいかなかったが、地域では水産物の加工販売と特産品づくり活動の継続が望まれていた。

(研究、実践活動状況及び効果)

地元や関係機関の要望もあり、何をしようかと協議の結果取り組んだのは「鯖のすり身を使ったカレントウ」です。このカレントウは、昭和62年に徳島県水産加工品品評会で知事賞をいただいた。これにもう少し手を加えて商品化してみようということになった。

この時、平成3年から3年間農漁村婦人地域水産物利活用促進事業の指定を受けたのを機会にみんなで頑張ろうと雰囲気もりあがった。

以前のものは、鯖のすり身を使っていたので少々臭みが気になるという意見が出た。いろいろ検討して、臭みが少なく、タンパクで万人向きするエソのすり身を使うことにした。エソのすり身、小麦粉、青のり、卵、砂糖を混ぜ合わせてねり、切って油で二度揚げする。

まず最初は、どういう風にしたら、サクッとカリッとしたカリントウになるだろうか生地  
の厚さや切る太さ、油で揚げる時間、温度等いろいろ試行錯誤を繰り返しながら、徐々に  
現在のものに近づいていった。また、栄養価について県の工業技術センターで栄養分析し、  
カルシュームが非常に多いことが分かった。油菓子なのでどれくらい保存がきくか油の酸  
化度を測定したり、固いカリントウを柔らかくするにはどうしたらよいのかなど問題点が出  
てきたときには、その都度工業技術センターへ通った。

その甲斐あって今のカリントウができあがった。

材料の割合、加工技術、保存方法と勉強したが、商品化するとすれば表示方法、包装方  
法、ネーミングを考えなくてはならない。袋入りがよいのか、箱入りがよいのか、また、  
袋ならどういう種類のものが適当なのか、中身が変質しないようにまた、消費者の方に喜  
んで買ってもらえるだろうかなど考えなくてはならないことがいっぱいあり、クラブ員5  
人が協力して支え合ってきた。そして大阪のアイ工場の先生が商品名を考えて下さり、ラ  
ベルのデザインは、徳島大学の美術の先生が引き受けてくれることになり、誕生したのが  
カルカリンである。1袋200円とおみやげ用500円の箱入りもある。農水産物利活用  
促進事業では県主催の経営能力向上講座に出席して加工品の価格、経営管理方法やパッケ  
ージの重要性について勉強することができた。また、普及センター主催の経営戦略会議に  
は、牟岐町の農家の方々と一緒に牟岐町漁協の伊勢田組合長を講師に経営面をみっちりご  
指導いただいた。甲斐あって複式簿記をつけ、毎年1月末で決算をあげ経営管理もしっか  
り行ってる。加工労務費として、1時間500円程支払っている。またクラブ員以外にも  
5人のパートの方を確保している。

伊勢田組合長には、地域活性化のためなのか、仲良しクラブなのか、これからのクラブ  
の活動方向を決める上でとても参考になるアドバイスを数多くいただいた。そのおかげで  
仲良しクラブにとどまらず販路を拡大して副収入を得るぐらいに頑張ろうと決意した。

(波及効果)

はじめは町内の人から注文がまとまれば、加工するという小規模なものだった。最近  
は町内の温泉や量販店、牟岐駅売店等においてもらっている。その他、徳島市内で行われる  
阿波の天然色フェア、日和佐養護学校のあまべっ子まつり、牟岐町産業祭や農水産物加  
工品フォーラム、普及センターの行事での産物交換会などあらゆるイベントに積極的に参  
加して売り上げを伸ばしている。あちこちのイベントへ参加したお陰ででしょうか、遠く  
の方から電話注文もあつたりで多くの人たちとのふれあいも大きな楽しみになっている。

活動を続けてきたお陰で、様々なところから私たちのクラブへ視察においでくださり、  
多くの人とお知り合いになれ、色々な情報も頂けることは大変ありがたいことだと思っ  
ている。

牟岐町出身者が組織する近畿牟岐会へ町役場を通じて400袋ほど試食品を送った。里  
帰りをされた折にはきっとおみやげに買ってくださいと思う。また、日和佐薬王寺前土  
産物販売店からもいつでも持ってきて下さいよと頼まれている。

(今後の課題)

カルカリンの姉妹品として、次は塩味、しょうが味、わさび味など、いろいろ新商品に  
挑戦している。また、カルカリン以外にもてんぐさゼリーを商品化しようと検討中です。

このてんぐさゼリーは、海の幸、山の幸を活かしたお菓子です。ゆず、しそ、よもぎ味

など甘さ控えめの冷たいゼリーである。

新しい商品の開発など取り組む課題はいっぱいあるが、利益ばかりに走ることなく、真心をこめて加工品を作り、買って下さった方々に喜ばれることをモットーに進めていきたいと思っている。

しかし、私たちにとって販路の拡大は忘れてはならない大きな課題である。

予断だが平成10年には、当地で「全国豊かな海づくり大会」が催されると聞いている。

このきれいな海でとれた魚介類を是非全国の皆さんに味わっていただきたいと思う。

いくら忙しくても、やりくりしながら、希望を大きく持って、何度でも前向きに取り組もうねとクラブ員一同励まし合っている。

関係機関の皆様、今後ともご指導よろしく申し上げます。

婦人部年間行事計画

- 5月 総会
- 6月 浜掃除
- 7月 成人病検診、貯蓄推進運動
- 8月 日用品共同購入
- 9月 料理講習会
- 10月 農漁家健康まつり
- 11月 白みそ作り
- 12月 農漁家加工フォーラム、即売会、港周辺の掃除
- 1月 一日遠足
- 2月 漁家研修大会
- 3月 貯蓄推進運動 反省会
- その他 関係団体等への協力参加など

