

女性のヤル気から生まれた里浦わかめのPR活動

里浦漁協婦人部
部長 福山 博子

1 地域の概要

鳴門市は、四国の東部である徳島県の東北端に位置しており、鳴門海峡を隔てて淡路島に対峙し、本州と結ぶ四国の表玄関をなしている。特に、北部は瀬戸内国立公園に指定され、北に播磨灘、東に紀伊水道をのぞみ、鳴門海峡の急流と渦巻く渦潮でその名を知られた景勝地である。

2 漁業の概要

漁業者の9割がわかめ養殖に携わっている。

わかめは加工方法により、灰干しわかめと塩蔵わかめに大別される。里浦地区では、灰干しわかめをさらに細くした「灰干し糸わかめ」の加工法が今日まで伝承されている。

3 研究グループの組織と運営

婦人部は、昭和32年に結成され136名が所属している。役員は、部長1名、副部長2名、各地区の世話人14名、合計17名で組織されている。

主な活動内容は、港の掃除、海岸の空き缶拾い、生活雑排水処理の研究、食品の共同購入、防寒用作業着の製作実習、加工品づくりなどである。

また、鳴門市・松茂町の7漁協婦人部で組織している鳴門地区漁家生活改善グループ連絡協議会に、農漁家の婦人部21グループで組織している鳴門地区農漁家グループ協議会にそれぞれ所属し、関係機関・団体との連携、情報交換と漁家生活の改善に取り組んでいる。

4 研究・実践活動課題選定の動機

平成7年頃より阪神淡路大震災の影響や輸入わかめの増加により、わかめの売上高が例年の7割にまでに激減し、生産者は苦慮していた。

こういう状況下で、平成8年から2年間、漁村生活改善推進事業が導入され、まず、生産者の実態や意向把握のためのアンケートを実施することになった。アンケートは、里浦地区のわかめ生産者101戸（回答率98%）に配布した。売り上げの伸び悩みの打開策を問うたところ、回答者の70%から、「わかめの品質の良さをPRすること」とあった。

そこで、アンケート結果を基に検討会を開くと、「需要が伸びない、とただ嘆くばかりではいけない。とにかく前向きに里浦わかめの品質の良さを消費者にもっとPRしていこう。」と決まった。

5 研究・実践活動の状況及び成果（効果）

手始めに、イベントでPR活動を開始した。

まず、県内では、県主催の阿波の天然食フェアに初めて参加し、わかめの販売と、わかめたっぷりの味噌汁300食を配布した。味噌汁を味わってもらった後は、店頭でのわかめの売上げが大きく伸びた。このフェアに参加して他の業者の商品陳列の仕方、かけ声のかけ方、試食品の出し方など、思わず買いたくなるような方法に、学ぶものが多かった。このとき私達は、全くの素人で、商品をただ並べていただけであった。

県外では、大阪と神戸の百貨店とスーパーマーケットで、試食用わかめとアンケートを小袋に入れて800部配布した。アンケートでは、わかめに関する意見・要望を聞いた。ハガキの裏にアンケート内容を印刷し、郵送で回収した。回答は45部しかなく、こういったアンケートの回収の難しさを知った。意見欄には、「おいしかったが、大阪には鳴門わかめはあまりない。もっと手に入りやすくしてほしい。」とあり、まだまだ販路拡大の余地が十分にあると感じた。

また、これらの取り組みの中で、需要を伸ばすためには、わかめが主役になる料理の提案の必要性に気がついた。

まず、大阪食の博覧会に参加し、消費者からわかめ料理のアイデアを募集した。

また、私たち生産者も、おいしくて簡単に調理できるわかめ料理を考えるため、「里浦わかめ料理十八番」と題した料理コンテストを開催した。出品物は、わかめの和風サラダ、かき揚げ、白あえ、はんぺん等バラエティに富んでいた。このことから、わかめが様々な料理に使える素材であることを再確認した。

そして、コンテストに入賞した料理と栄養価を掲載したパンフレットを、普及センターと連携して作成し、その後のイベントで消費者に、主役になりかつ簡単な料理法を提案していった。

また、これまで、阪神地区の百貨店や食の博覧会でアンケートを回収して回答者の名簿を作成することが出来たので、それをもとに、お中元とお歳暮の時期に注文請けの案内書とパンフレットを送り続けている。始めは少なかった注文も年々増えてきており、PRしていくことの大切さを実感している。

6 波及効果

こうして取り組んできた里浦漁協の活動が、徐々に他の地域にも波及してきた。

鳴門の3漁協婦人部が協力して生産者直売の良さを知らってもらうために、地元の百貨店の物産展で、わかめの販売と栄養価や料理法を印刷したパンフレットを消費者と対話しながら渡した。ここでは、これまでのイベント販売で学んだ販売方法（商品陳列の仕方、かけ声のかけ方、試食品の出し方など）を活かすことが出来た。そして、何より鳴門わかめを扱う生産者同士、所属漁協を越えて協力し、わかめのPRに取り組めたことが嬉しかった。

また、女性がこのように積極的にPR活動に取り組んでいると、男性の意識が少しずつ変わってきた。以前は、婦人部活動にあまり関心が寄せられていなかった。しかし、私達の活動が徐々に認められて来たのであろうか、漁協のパンフレット作りに参加出来るようになり、婦人部員の意見の導入、役員の写真の掲載などをしてくれるようになった。今ま

ででは考えられなかったことである。これには驚くと同時に、このパンフレットをととても誇らしく思っている。

また、昨年11月に徳島県で開催された全国豊かな海づくり大会の徳島物産コーナーでは、初めて青壮年部と婦人部が合同で、里浦わかめのPR活動に取り組むことができた。わかめ販売と、わかめをたっぷりのせた“びっくりわかめうどん”の飲食販売、パンフレットの配布をした。男性と女性が協力して商品の陳列や値段表の工夫、何本もののぼりやわかめの加工工程の写真の展示などみんなの心が一つになり、和気あいあいと盛況のうちに終了することができた。その合同反省会では、「これからは、婦人部と青壮年部が一体となり、協力してわかめのPR活動に取り組んでいこう！」と話が盛り上がり、全員一致で取り組むことになった。これまでの婦人部の前向きな活動により、男性の意識を変えられたのがとても嬉しかった。

7 今後の課題や計画と問題点

まだ、安価で品質の良くない輸入わかめが多く出回り、それが鳴門産わかめと誤解されイメージを悪くしていることがある。その打開策として、里浦漁協のブランドをつくり、輸入わかめと区別するためのシール作りを行っていききたい。

また、あまりわかめを食さない若者へ栄養価のPRや簡単料理の提案、わかめ加工品の開発、関西とさらに進んで関東方面で鳴門わかめのファンづくりに取り組んでいきたい。

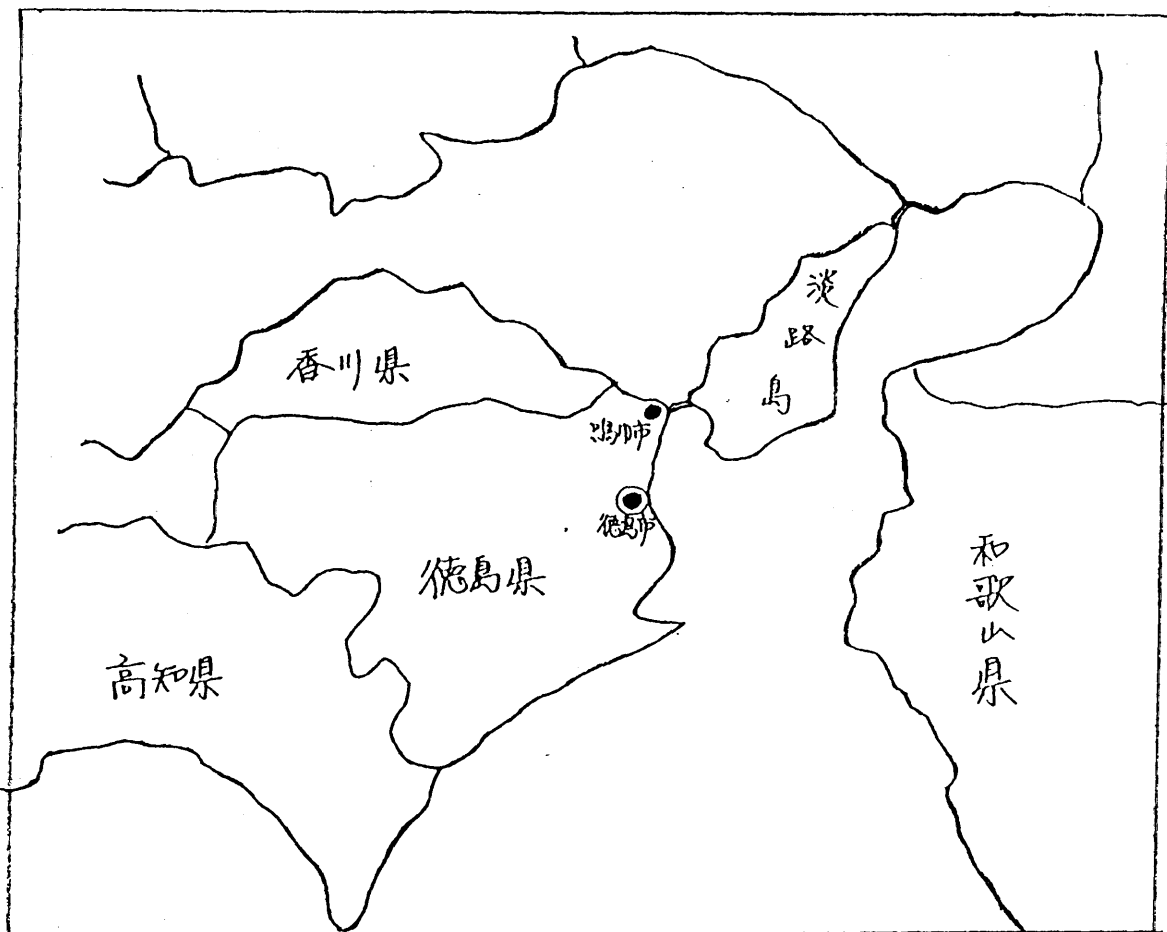
さらに、次代に美しい海を継承するために生活雑排水処理の学習会などを重ね、漁業者の意識向上に取り組む計画である。

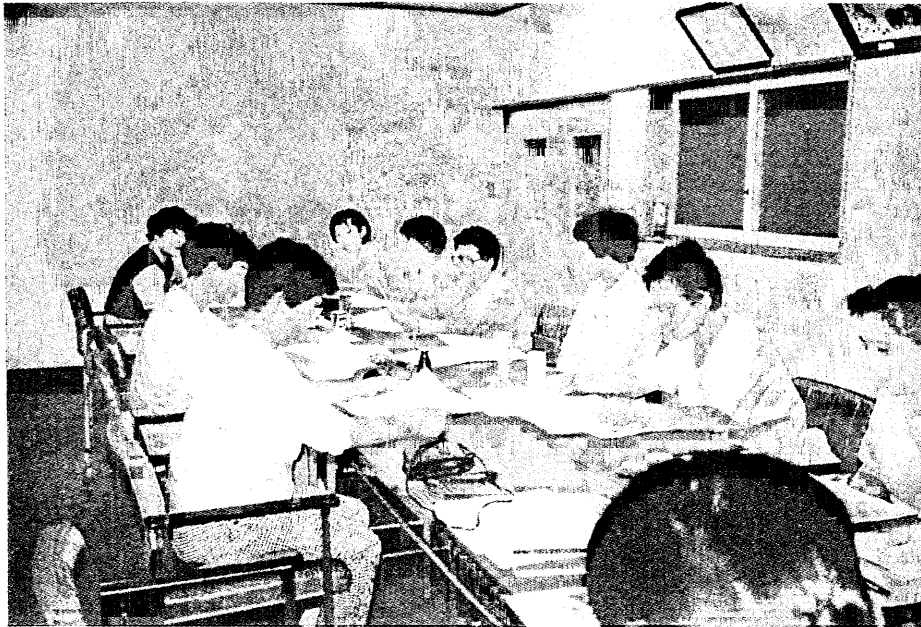
この美しい鳴門海峡で採取したわかめを、末永く多くの方々に味わってほしいと思う。

わかめ需要の伸び悩みを嘆くだけに留まらず、今後も生産者が自助努力を重ね、さらに良質なわかめの生産とPR活動を核に需要拡大に取り組んでいきたい。これからも関係機関の方々のご指導をよろしくお願いします。

婦人部年間行事計画

- | | |
|-----|--------------------------------|
| 2月 | 総会 |
| 4月 | 役員会 |
| 5月 | 鳴門地区漁家生活改善推進連絡総会 |
| 6月 | 漁港清掃 海岸の空き缶拾い
遠足 |
| 9月 | 漁家いきいき大会 |
| 10月 | 漁家生活改善リーダー研修会
漁港清掃 海岸の空き缶拾い |
| 11月 | 阿波の天然食フェア参加
食品及び防寒用作業着の共同購入 |
| 12月 | 加工品作り クリスマス料理講習会 |





漁協会議室にて

検討会開催



天然食フェアにて

わかめたっぷり
の味噌汁を配布



大阪食の博覧会にて

アンケートとサンプル
を配布



地元の百貨店にて

3漁協婦人部が協力
して参加

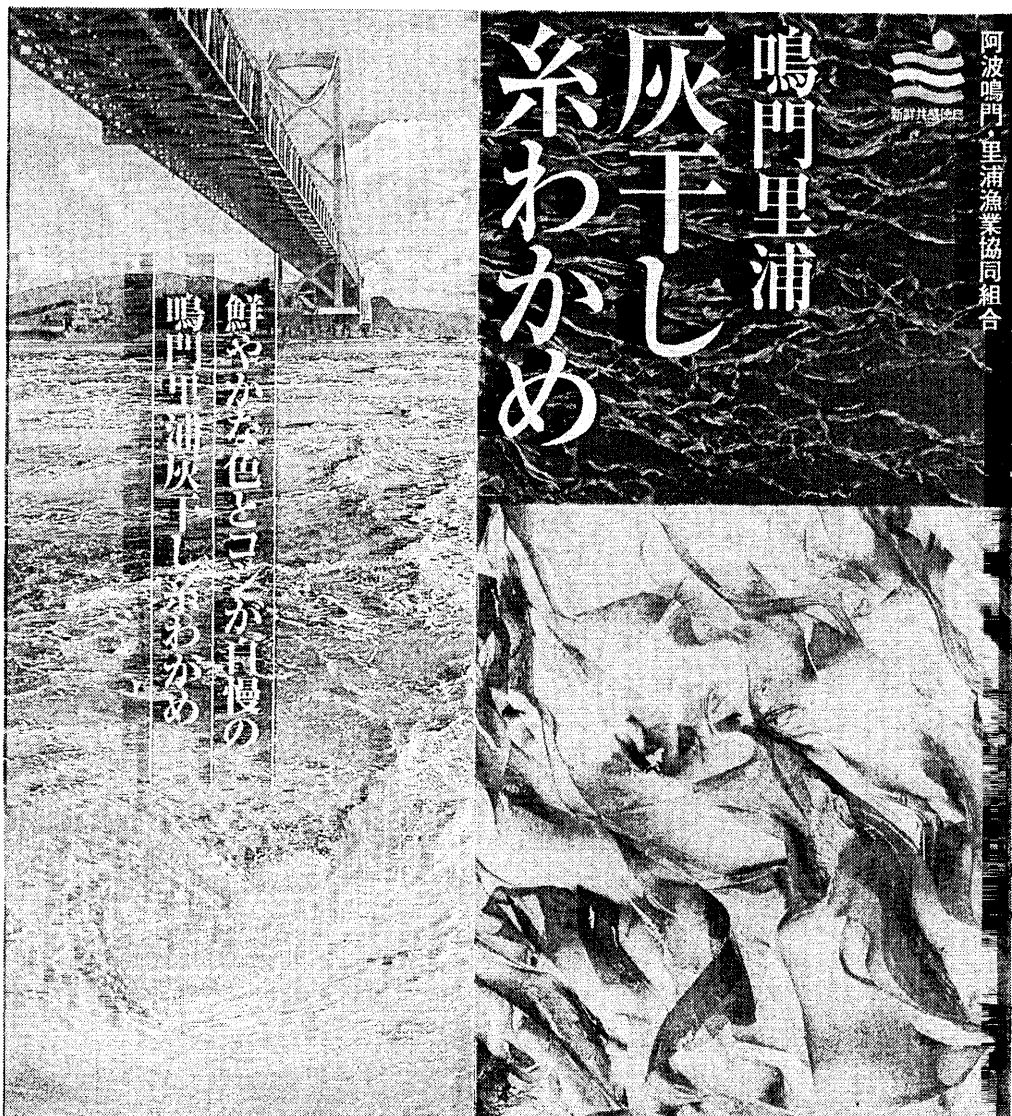


全国豊かな海づくり大会にて

青壮年部と合同で販売



同 上



鮮やかな色とコシが自慢の
鳴門市産灰干し糸わかめ

鳴門市産 灰干し 糸わかめ



阿波鳴門市里浦漁業協同組合



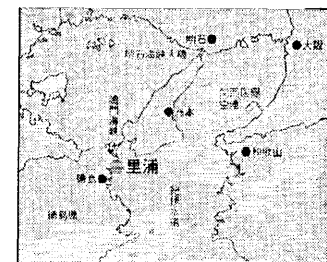
POST CARD

772-8790

料金を取人払
鳴門市郵便局
承諾
28

差出有効期間
平成11年
10月31日まで
〔切手不要〕

徳島県鳴門市里浦町
里浦字恵美須563-2
里浦漁業協同組合
「産地直送便」係行



●お申し込み・お問い合わせは
里浦漁業協同組合
「産地直送便」係
☎0886-86-2737
FAX 0886-85-9557
〒772-8790
徳島県鳴門市里浦町里浦字恵美須563-2

産地直送便のご案内 全国配送いたします。

- お申し込み方法
申し込みハガキ、または電話、FAXをご利用ください。
- お支払い方法
商品発送後「請求書」と「郵便振込用紙」を郵送いたします。
明細書をご確認いただき、請求書到着後1週間以内にお振り込みください。
- 配送料金は別途申し受けます。



「わかめ本来の
香りと味を生かす
里浦の製法。」

わかめを乾燥させる工程で、単に灰をまぶすのが灰干し製法の特徴です。灰をまぶすことで、表面の水分が灰に吸収され、葉と葉が絡まることなく、一枚一枚砂浜に広げ、天日乾燥することができます。これにより乾燥時間が短くなり、わかめのおいし

1 原簿採取
寒さの厳しい1月ごろから原簿採取作業が始まります。

2 灰付け・天日乾燥
採取したわかめに灰付け作業を行います。灰が十分に付着すると、葉が柔らかく、砂浜に広げ、天日乾燥をします。

3 保管

日没まで砂浜に広げたわかめを、折れる程度の柔らかい状態のまま、ポリエチレンの袋に密封し、冷蔵庫に保管します。

4 灰洗い・加工

保管のあと、付属のざるを使って水洗い、脱水します。葉体には目を大きく、再び乾燥をします。

5 完成・製品

水の含有量が14〜15%になったら、手動で仕上げます。これで「灰干しわかめ」の完成です。



恵まれた自然と
鳴門の潮が育てた海の産物。
私たちが丁寧に仕上げました。

「生産者の声」

水で洗って固くしぼり、そのまま食べてみてください。わかめのおいしさと、潮の香りを覚えています。自然のままを味わえる、私たち自慢の灰干しわかめです。

「毎日食べたい
自然食品。」

わかめは、カロリが少なく、ビタミン・ミネラル・カルシウム・食物繊維が豊富に含まれた体の潤い剤。また、アルギン酸がコレステロールや脂肪の蓄積を防ぎ、腸の働きを活性化してくれます。体の内側からきれいにしてくれるわかめを、毎日少量でもいから摂取してください。海の成分を体の中に吸収しましょう。



灰干しわかめ注文書

申込日 平成 年 月 日 ●合計数量 個

お客様
前 様 お電話

〒

お届け先
前 様 お電話

〒

名	灰干しわかめ	番号	個数	個
のし票・不要/お中元/お慶喜/お礼/内祝い/その他()				

前 様 お電話

〒

名	灰干しわかめ	番号	個数	個
のし票・不要/お中元/お慶喜/お礼/内祝い/その他()				

前 様 お電話

〒

名	灰干しわかめ	番号	個数	個
のし票・不要/お中元/お慶喜/お礼/内祝い/その他()				

送料当座〇で囲み、記入してください。



鳴門里浦
灰干しわかめ

① 75g 1,000円
② 170g 2,000円
③ 270g 3,000円

【消費税込、化粧箱入り】
*配送料金は別途申し受けます