

私達の魚食普及活動
— 地どれの魚に愛情込めて —

日南市漁協大堂津地区婦人部
部長 竹井友子

1. 地域の概要

日南市大堂津は、県の南部に位置し、ウインドサーフィンやジェットスキー、また、ヨット基地もあるなど海のレジャーが楽しめる風光明媚なところです。

2. 漁業の概要

所属する日南市漁協は、旧鶴戸、油津、大堂津の3漁協が合併し、平成5年7月に発足した漁協です。組合員は、正組合員252名、准組合員123名、主な漁業は、近海カツオ一本釣、マグロ延縄、磯建網、小型定置網等で、13年度の水揚高は、35億8千万円となっています。

3. 研究グループの組織と運営

婦人部は、漁協発足後、色々と協議を重ね、漁協合併から1年が経過した平成6年6月に、新生日南市漁協婦人部として誕生しました。現在部員は241名、うち大堂津地区は135名で、活動は、合併後も3地区夫々の活動を主体に実施しています。

4. 研究・実践活動課題選定の動機

私達が行っている魚食普及活動が活発に行われるようになったのは、まだ大堂津漁協婦人部だった昭和56年ごろからになります。当時は、200海里の操業規制をはじめ、燃油の高騰、経費の増大等に加え、消費者の魚離れによる魚価の低迷など、漁業で生活する者にとって大変厳しい環境にありました。家計を預かる主婦として、漁業を支える婦人部として、この状況を改善する手助けは出来ないかと、皆で知恵を出し合った結果、水産物の消費拡大をねらった魚食普及活動を本格的に進めることになったのです。

まずは、自分達が魚の料理方法や栄養知識を身に付けることから始め、そして、得た技術や知識を活用し、さばき方や料理方法、栄養の働きを書いたパンフレットを基にした料理講習会を開催しました。更には、南那珂地区学校栄養職員研究会の協力を得て、苦勞の末、作成した「かつお料理集」などを広く関係方面に配布し、魚食普及に努めて参りました。

それから時を経て、今でも、料理講習会(図1)やイベントでの実演販売、漁連主催のお魚料理講習会の講師などを行っています。水揚された魚にいかにか付加価値を付けるかということを考え、特に加工品販売に力を入れています。

加工品は、漁協の大堂津支所そばにある加工場で製造しています。この加工場は、漁協合併当時、シイラが豊漁で、大きく値が下がり続け、何とかその値下がりをくい止め

るためにと平成6年に建てられました。

加工場が出来るまでは、婦人部で加工品を作る場合、施設もなく、また、魚がいつも手に入るとは限りませんので、魚の確保からおろし方、ミンチに実演販売と、準備と手間と経費がものすごくかかる大変なものでした。

加工場が出来てからは、色々な商品が漁協で作られるようになりましたので、漁協事業への協力ということで、加工場から仕入れて売る形になりました。

こうした中、加工場運営に婦人部が協力してくれないかと、平成13年、漁協から依頼がありました。運営にあたっては、規約、人員の確保、仕入れ、販売方法などをどうしていくか、色々不安はありましたが、話し合いを重ね、とにかく手探りながら、4月からスタートする事にしました。

5. 研究・実践活動状況及び成果

メンバーは、加工場が大堂津にあることもあり、大堂津地区婦人部の役員になってもらい、「日南市漁協婦人部加工グループ」として発足、13名が会員となっています。仕事は、パート制にして、仕事の量にもよりますが、常時4名、うち2名は午前中までとし、交代で行っています。年齢構成は、20代1名、40代1名、50代8名、60代3名で、営業時間は、日曜日、祭日を除き朝8時から5時までとしています。毎日の仕事は、1週間から10日間を目安に計画を立てて行っていますが、作業日程を決めていても、シイラやカツオの水揚げが大量にあり、今が仕入れ時と思ったら、日程を変更して仕入れ作業に追われることもあります。冷蔵庫は、 -30°C 1台、 -40°C 1台、準備室1台の合計3台ありますが、大量に貯蔵出来ないため、仕入れたら直ぐにさばき、落身にしたら箱詰めにと息つく暇もない程です。

私達は、加工品を店頭直売する他、積極的にイベントに参加しています。日南市の観光課からは物産展への出展依頼が頻繁にあります。これには、私達の加工品が、市を代表する水産加工食品として認めて頂いている証拠だと、何をおいても出かけています。また、地元では、JA朝市、農協祭、黒潮祭、日南市福祉祭、南郷文化祭への参加。更には、平成11年から開催され、今ではすっかり定着している、毎月第4日曜日、日南市漁協本所荷さばき所での日南市主催「港あぶらつ朝市」には開催当初から参加しており、こうしたイベントへの参加は、延べ50日を数えています。(図2)

私達が、愛情込めて作っている加工品の中で、一番の人気商品は、しいらのすり身です。一層式、二層式のフライヤーを2つ購入し、どんな大きなイベントにも対応できる実演販売をしています。1日に揚げる量は、すり身80キロにもなり、昼ご飯を食べる暇もない程の忙しさです。

次に、作っても作っても製造が間に合わないのが、かつおのしょうゆ節です。多い人になると、1人で30本~40本も注文される方もおられ、1日に200本~300本の売上の時もあります。

以前、加工品としておどつ天がメインとなっていましたが、加工場運営を任せられたのを機に、かつおも豊富にあるのだからと、しょうゆ節を力を入れて販売することにしました。まずは、イベントでの試食販売から初め、広告を入れて宣伝するより口コミで広げようと、婦人部員向けに「しょうゆ節セット」を作ってみました。袋詰で、大を

2~3本、箱入りでは、小を5本入れ、値段も高額にならないように、また、利用しやすいようにと手頃な価格として1,000円で販売することにしました。私達婦人部でも、活動の柱としてお返し廃止運動を推進していますが、どうしてもお返しをしなければならない時に便利だと喜ばれており、今では、加工場のヒット商品となっています。

その他、加工品は、県南の南郷、栄松、外浦、そして日南市の4漁協で組織する県かつお漁業対策協議会で取扱っている加工品の詰め合わせ「漁師のこだわりセット」(図3)の一部にもなっています。また、協議会で販売しているかつおどん、かつおハンバーグも加工場で取扱い、そして、新たに、地元でよく食べられているかつおみそ、かつおのしょうゆ節で使ったしょうゆを利用して作るかつお風味煮卵も独自に製品化して、商品の充実を図っています。

こうした私達の活動を、広く消費者の方々に知って頂く機会が訪れました。平成14年4月、NHKの「いっちゃんがスタジオ」という番組の取材を受け、5月にテレビ放映されました。この時は、総体部長の細田さんと一緒に出演し、かつお飯、かつおのたたき、かつおのサラダなどを作り、紹介しましたところ、放映後、レシピを送って欲しいと、沢山問い合わせがあったと聞きます。また、8月には、霧島酒造株式会社が焼酎に合う料理を紹介している「うまいものはうまい」の取材を受け、9月に私達の作る加工品が、新聞、雑誌で紹介されました。(図4)その後、近隣はもとより、遠くは、小林の方から、商品代金より送料の方が高つくにもかかわらず、注文される方もおられ、大変喜ばしく、また、その反響の大きさにビックリしました。いずれも、自分達の魚食普及活動に、改めて自信が持てる良い機会となりました。

また、よくイベントで購入され、味を覚えられた消費者の方から、どこで買えますかと、電話を頂きます。時には県外の方からの注文も飛び込んできて驚きますが、このような、消費者の声に応えようと、商品の卸売りも手掛けるようになりました。納品先は、日南海岸のサポテンハーブ園、簡易保養センターかんぼの宿とまだまだ少ないですが、今後は、宮崎市など近郊の市町村にも販路を広げたいと色々検討をしているところです。

更に、平成14年4月から、日南市の委託を受け、マリンロッジ日南の運営を加工グループが行うことになりました。このマリンロッジ日南は、平成7年11月に開催された全国豊かな海づくり大会を記念して、会場跡地に建設されたもので、郷土の漁具、漁法の展示館となっており、館内では日南市のお土産品も販売しています。会員3名が交代でこの運営にあたっていますが、委託させてもらえることにより、ここにも商品を置くことが出来るようになりましたので、今後大いに活用していきたいと考えています。

6. 今後の課題や計画と問題点

大堂津地区にある加工場ですが、油津地区の方は魚うどんのすり身づくりに、鶴戸地区の方はムカデのりづくりにと、イベントでの加工品づくりに積極的に加工場を利用されるようになりました。将来は、もっと婦人部全体で利用出来る状況にもっていきたいと思っています。

そして、色々な加工品を開発して商品の充実を図り、販売にも力を入れていきたいと考えており、まずは、マリンロッジ日南を漁業を中心とした販売所とするため、かつお飯などの試食会を開催、PRをし、道の駅のようにしたいと計画中です。

また、現在、加工場は、決して満足の出来る売上ではありません。(図5) 今後、更に販売に力を入れ、収益を増やすことで、人員の確保を図り、生産力の向上を目指したいと考えています。漁場では、夫や息子が働き、そして、加工場で婦人部員が働けることにより、漁家の家計の手助けになればと思っています。

食品の偽装問題や無許可の添加物使用など、今ほど食の安全に対する関心が高まっている時はありません。その点、私達の加工品は本物だと言えます。目の前で水揚げされた新鮮な魚が材料なのです。実際、消費者の皆さんに直接確認してもらうことも出来ます。併せて、地元でとれたものを地元で消費する地産地消という言葉をよく耳にするようになりました。正に、私達の魚食普及活動もその一端であると考えています。

消費者と生産者の顔が見える関係、そこから安心と信頼が生まれてくるものです。これからも、私達の魚食普及活動は、地どれの魚に愛情込めて、新鮮で、安心で、安全な魚を使っているという事に自信を持って、続けて参りたいと思っております。

平成13年度イベント参加実績表

年	月	日	イベント名	場所	年	月	日	イベント名	場所
13	4	22	あぶらつ港朝市	漁協荷さばき所	13	11	3	農協祭	選果場
	5	13	JA朝市	JA前			4	南郷文化祭	南郷ハートフルセンター
		24	日南市物産展	県庁前			7	日南物産展	宮交シティ アポロの泉
		25							
		27	あぶらつ港朝市	漁協荷さばき所			8		
	6	9	農協祭	選果場			9	JA朝市	JA前
		10							
		24	あぶらつ港朝市	漁協荷さばき所			11	病院祭	中部病院
	7	8	JA朝市	JA前			17	テクノフェア	日南市テクノセンター
		12					18		
		13	イベントショップ販売	山形屋			24	北郷祭	北郷町役場近く
		14							
		22	あぶらつ港朝市	漁協荷さばき所		12	9	JA朝市	JA前
	8	12	あぶらつ港朝市	漁協荷さばき所			16	あぶらつ港朝市	漁協荷さばき所
			日の出市	南郷目井津港	14	1	19	イベントショップ販売	山形屋
		25	黒潮祭	〃			20		
		26	あぶらつ港朝市	漁協荷さばき所				JA朝市	JA前
	9	23	あぶらつ港朝市	漁協荷さばき所			21	イベントショップ販売	山形屋
	10	14	JA朝市	JA前			28	あぶらつ港朝市	漁協荷さばき所
		18	県南物産展	県庁前		2	10	JA朝市	JA前
		19						24	あぶらつ港朝市
		25	イベントショップ販売	山形屋		3	3	日南市福祉祭	日南市文化センター
		26						10	JA朝市
		27					11	「農山漁村女性の日」即売会	県庁前
		28	あぶらつ港朝市	漁協荷さばき所			18	日南物産展	高鍋町ルピナスパーク

近海かつお漁獲量日本一の宮崎から



『宮崎かつお』を!!

春の波に乗って
日向灘を旅するときあなたに
それらのさかなたちに
我々は春の訪れを知る

漁師の伝統の味を生かした
黒潮の香り豊かな味わい

漁師のこだわりセット



好評発売中
詰合せセット内容

- かつおどん
 - 味付すりみ
 - おおどつ天
 - ごぼう天
 - かつお角煮
 - かつおハンバーグ
 - 味付しいらの子またはまぐろフレーク
- おいしさ
再発見!!

1セット **2,500円**

地方発送(クール便)承ります。

商品名	取扱期間	商品価格
かつお(2kg~3kg)	3月~6月	1,500円
りこだわりセット	通年	2,500円
送料		

★この商品価格には、消費税は含まれておりません。
★地方発送ご希望の方は、別途送料がかかります。
★商品は多数用意しておりますが、万一

月別売上表

