

京都久美浜湾発「カキ佃煮」  
—浜のかあちゃんの心意気—

湊漁業協同組合婦人部  
部長 和田智恵子

### 1. 地域の概要

久美浜町は京都府の最西端に位置し、西は兵庫県、北には日本海が広がり、変化に富んだその美しい自然は、山陰海岸国立公園に指定されている（図1）。

私達の所属する湊漁業協同組合は、この久美浜町の北に位置し、日本海と久美浜湾を隔てるように突き出た砂州の先端部にある（図2）。

### 2. 漁業の概要

湊漁業協同組合は、正組合員147名、准組合員155名の計302名で構成され、大型定置網漁業と遊漁も営んでおり、年間平均水揚げ金額は2億4千万円で、うち6割は大型定置網によるものである。地元漁業者は、刺網、一本釣り、採介藻、カキ養殖等を営み、中でも久美浜湾のカキ養殖は、当該漁業者の最も重要な収入源となっている。組合員には民宿や遊漁を兼業するものが多く、当該地域は観光と漁業の結び付きが強い地域である。

### 3. 実践活動課題選定の動機

従来、冬場の重要な収入源となっている久美浜湾のカキ養殖にとって、毎年1月中旬以降になると、他県産の安いカキが大量に入荷してくることで地元カキの価格が下がってしまうのが悩みの種であった。加えて2月中旬を過ぎると需要が減少し、そのため立派に商品となりうる養殖カキも、次の養殖準備のため廃棄せざるをえないことが多々あった。1月中旬以降に安価となる地元カキを有効利用するために、折しも全国的な一村一品運動の中、漁協婦人部は久美浜産カキの加工品づくりのアイデアを思いつき、これに取り組むことになった。

### 4. 実践活動の状況及び効果

カキの加工品と一口に言っても燻製、塩辛、佃煮等がある。私達漁協婦人部は①毎年地元小学生との魚食教室で子供らの嗜好傾向をつかんでいた、②既にある程度初歩的な作り方を知っていた、③味付けがしやすい、④美味で日持ちが良い、という4点から、佃煮を作ろうと決め、昭和58年からカキの佃煮加工に取り組んだ。この頃の課題の一つに、加工原料を確保するための冷凍方法の改善があった。生のまま普通に冷凍すると実際に使用する秋頃には変色しており、風味が落ちて使い物にならないことが多かったのである。そこでむき身原料を湯がき、その煮汁と共に冷凍する方法を考案し、ようやくこのことが解決された。しかし、風味の点ではまだ安定した製品は出来ていなかった。

昭和62年からは本格的な味付け加工に取り組む、製品化の第一歩として味噌風味とワ

カメ味の2種類の佃煮加工を手掛けた。これには府内産の味噌及び地元産天然ワカメの消費拡大と言うアイデアも込められていた。容器はとりあえずありふれた既製品のガラス瓶とした。これを「みそっかき」、「かき若」の名称で、京都府農林水産フェスティバルに初出品した。その結果、「みそっかき」が銀賞を、「かき若」が奨励賞を受賞することになった(図3)。これが励みとなって私達は不評気味であったワカメ味の改良に取り組むと同時に、府内産の物を使って新しく生姜味の製品を開発した。しかし、これらの製品には、中身が見えにくい、製造原価が高い、人目を引きにくい、殺菌に時間がかかる等の欠点があった。この頃の私達は加工品を試作することばかりで、販売価格、製造原価、包装容器デザイン、製品の安全性等の販売戦略に関することは全く考えていなかったのである。

そこで、その後数年間は風味の改良と同時に容器・包装に改良を加えることと、改良を加えた試作品をイベント時の試食会に提供したり、食品コンクールにも出品した。その結果、消費者の購買意欲を誘うような容器・包装について一定の目途が得られ、食品コンクール入賞も果たし、味付けもさらに自信が持てるようになっていった。

平成5年からは、従来の味噌・ワカメ・生姜の味をそのまま踏襲する一方、試作の新しい包装容器を用いて販売を試みた。この製品はビニール袋に真空パックされた佃煮を特製のカキ型の素焼き容器でパッケージしたものである。「かき大将」の名称で各種の地域イベントで計300個試販してみた。結果は容器の物珍しさもあってか上々の売上であった。この製品は平成6年の全国食アメニティコンテストで栄えある農林水産大臣賞を受賞することとなった(図4)。一方、人目を引きつける素焼き容器には重い、店頭での積み重ねができない、コスト高等の難点があり、量産販売には不向きであることがわかった。

平成7~8年には、難点の多い素焼き容器にかわるものの開発に力をいれた。そして、外観的には人目を引いて購買意欲を誘うカラフルで、軽くて安価な紙製の包装容器を新しく完成した。名称は既に賞を得ている「かき大将」のネーミングに関連性を持たせて「かき娘」と「かき家族」とした。パッケージには土産物としての販売と地域のPRを意識して、知名度の高い「京都」と町のシンボルでもある「久美浜湾」の文字を組み合わせて、「京都久美浜湾発」の図案文字をパッケージに載せた(図5)。同時に風味も消費者アンケートによりその嗜好傾向を把握し、塩分控えめの薄味に改良した。また、販売に向けて製品の賞味期間を設定するために、佃煮の細菌検査を実施した。その結果、大腸菌数には問題がなかったが、一般細菌数については、そのレベルが2週間後では1グラム当たり $5.4 \times 10^5$ となり、4週間後には製品腐敗の目安となる $1.0 \times 10^7$ を大幅に上回る $3.4 \times 10^7$ となることがわかった。このままでは2週間程度の短い賞味期間しか設定できなかったのである。賞味期間をより長くするためには、袋詰めされた製品を長時間、加熱殺菌する必要があった。しかし、そうすると加熱中に袋のシール部分が剥がれる、味が濃くなる、風味が損なわれるなどの新たな弊害が生じてきた。私達は賞味期間をより長くするために、加工品の袋を加熱に充分耐えられる二層ラミネートフィルムに改良し、シール部分の剥離を防止した。そして、試作品の試食を繰り返した結果、20分間の加熱殺菌時間が適当である事をつき止め、併せて調理後手際良く袋詰めをして、大切な風味保つようにした(表1)。

販売価格については、単品売の「かき家族」を1個700円、「かき娘」3品セットの「かき三味」を1箱2,000円とし、通常の市販品より割安感のある価格に押さえるよ

うにした。販売戦略として、平成8年11月、カキシーズンの到来と同時に冬期間限定販売の方法を採用し、漁協直売施設のみでの取扱とした(図7)。その結果は、2箇月間で「かき家族」421個と「かき三昧」46セットの売上を記録、その後も好調な売れ行きを示している。12月末までの2箇月間の販売純益は、約18万円であった(表2)。

## 5. 波及効果

婦人部活動の一環として始まった佃煮作りは、府町の協力を得て総合的な水産物惣菜加工のための施設「まめこちゃんの家」を平成7年1月に完成させ、水産物加工に携わる漁村婦人の就労機会を生み出すことに成功した。同時に婦人部としても、部員同士の結束と活動の活性化が実現したのである(図8)。嬉しいことにカキの佃煮作り・販売は来シーズンから漁協事業の一つとして漁業協同組合に引き継がれる。その際、婦人部はアドバイザーとして必要な指導・助言を行い、漁協からは1製品当たりの販売に付き、50円のマージンが婦人部に支払われることになっている。加えて情報発信の面から、佃煮の加工販売のことが、ラジオ、新聞、テレビで取り上げられ、地域の観光協会、府生協、民間会社などから問い合わせが来るなど「久美浜産カキ」のPRに一役を買う喜びも得られた。

## 6. 今後の課題と展望

私達が始めたカキ佃煮の製造販売は、ようやく商業化ベースで軌道に乗ろうとしている。今後は町内など地域での販売店の拡大とそれに対応した加工品の量産化を一層図って行く必要がある。私達は、大企業がつくるような特徴のうすれた量産加工食品ではなく、子供たちが喜んで食べる「おふくろの味」を大切にしたい、地域の身近な食材を使用し、添加物を使用しない安全かつユニークな加工品が、今後ますます喜ばれる、そういう時代がくると確信し、今後も活動を積極的に続けて行きたいと思っている。

表 1. 室温保存による細菌数の増加の分析結果（生姜味の例）

	分析試験項目	保存日数	細菌数
改良前	一般細菌数	1日	300以下/g
		14日	$5.4 \times 10^5$ /g
		28日	$3.4 \times 10^7$ /g
	大腸菌群	1日	陰性
		14日	
		28日	
改良後	一般細菌数	30日	300以下/g
		40日	300以下/g
	大腸菌群	30日	陰性
		40日	

[備考]製品腐敗の目安となる一般細菌数： $1.1 \times 10^7$ /g.

表 2. かき佃煮の販売実績

(金額：円)

製品の名称	佃煮の種別	個数	単価	金額	製造原価	純益
かき家族	味噌風味	166個	各	116,200	58,432	57,768
	ワカメ味	118個	700	82,600	42,244	40,356
	生姜味	137個		95,900	51,375	44,525
かき三昧	「かき娘」 の3個セット	46箱	2,000	92,000	53,774	38,226
計				386,700	205,825	180,875

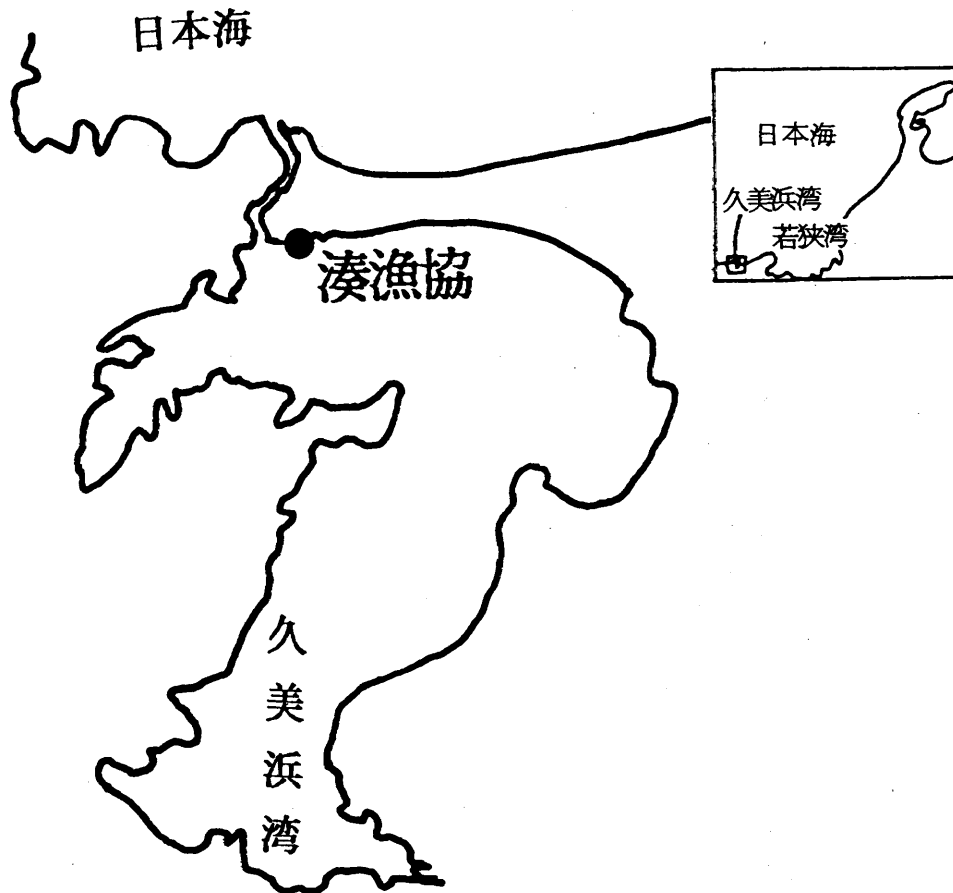


図1. 位置図（久美浜町は京都府の最西端に位置している）



図2. 上空から見た漁協のある地域（左：日本海、右：久美浜湾）

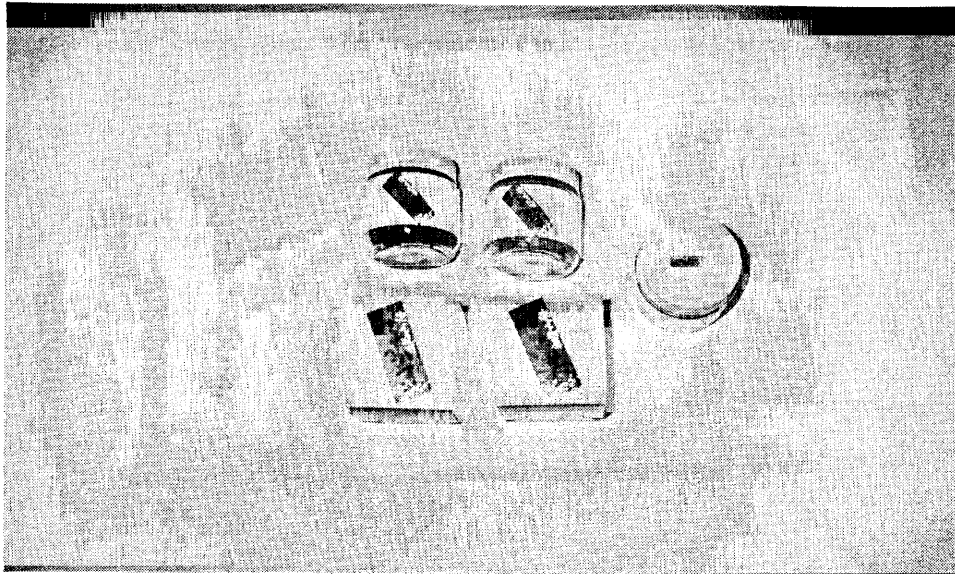


図3. 昭和62年京都府農林水産フェスティバルで銀賞「みそっかき」と  
奨励賞の「かき若」(右)

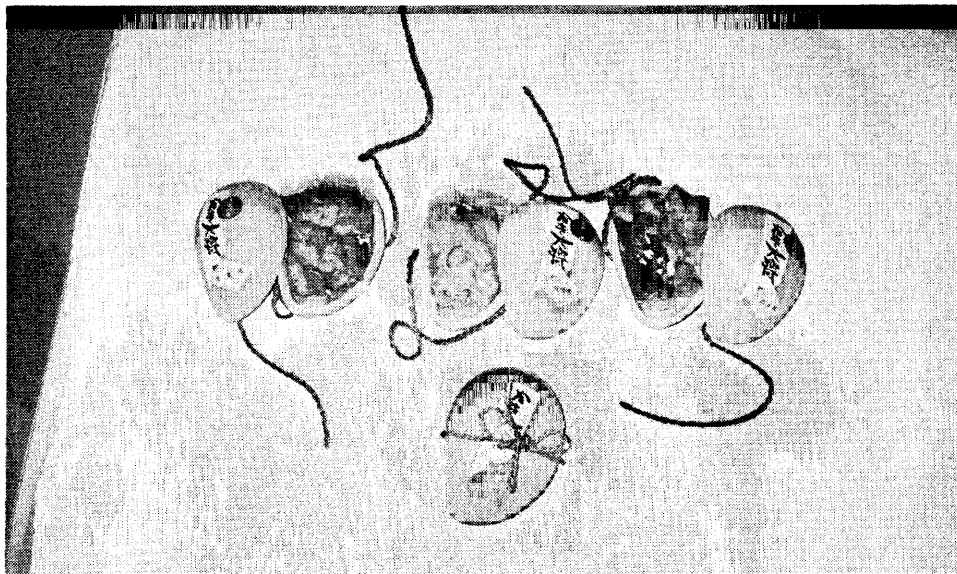


図4. かき型の素焼き容器が特徴の「かき大将」  
(平成6年全国食アメニティーコンテストで農林水産大臣賞受賞)

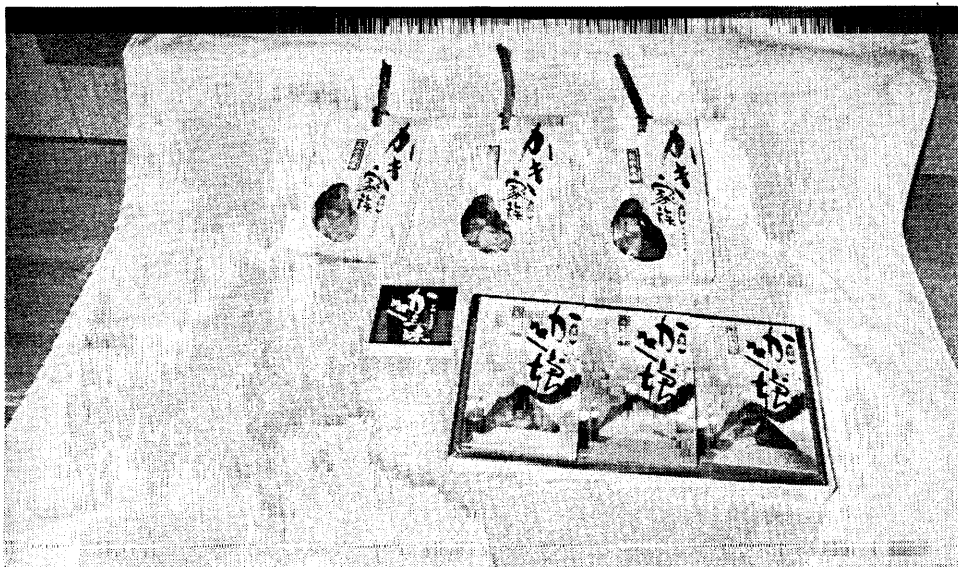


図5. 平成8年から販売を開始した紙製のパッケージ  
(上: 単品売りの「かき家族」、下: 「かき娘」3品セットの「かき三昧」)

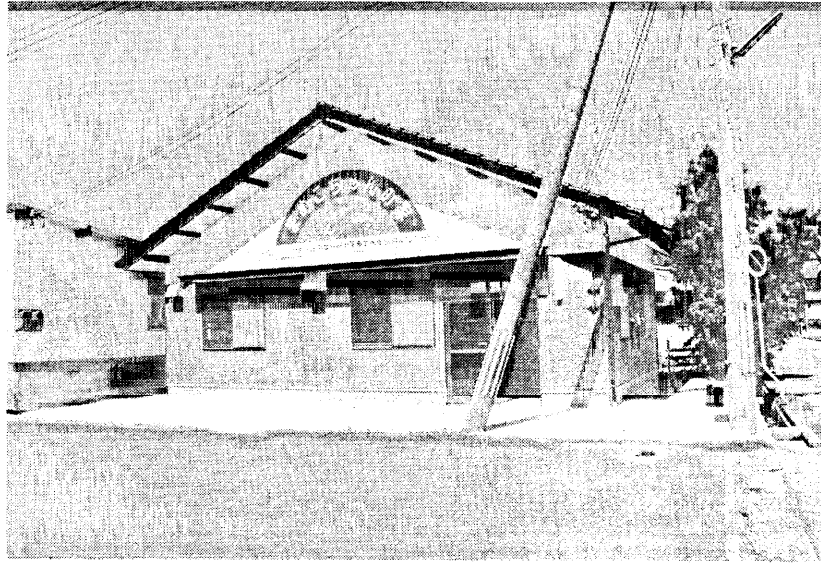


図6. 平成7年1月に完成した水産物惣菜加工センター「まめこちゃんの家」

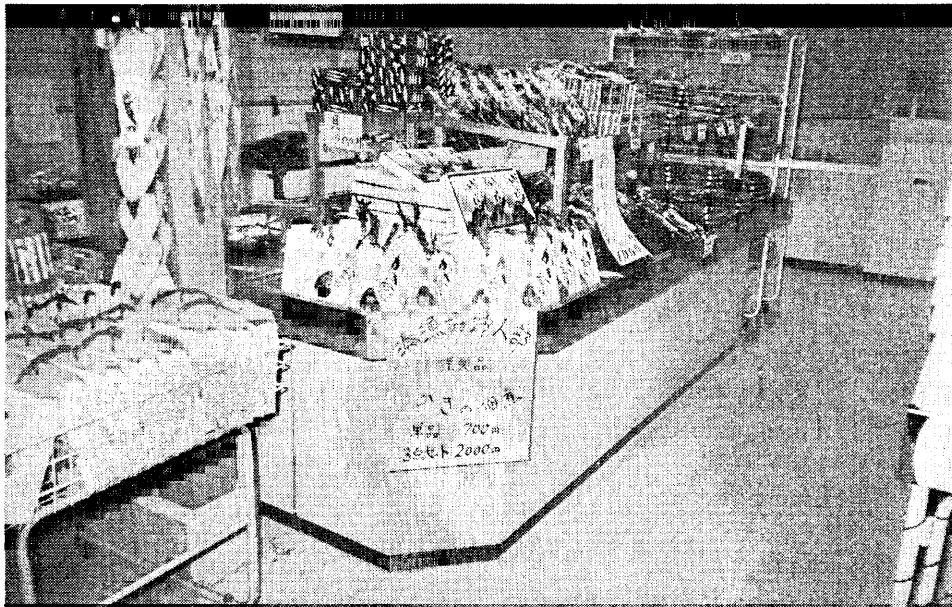


図7. 平成8年漁協直売施設でかきシーズン期間、限定販売されている製品



図8. 佃煮作りにより婦人部活動の結束と活性化が図られた