

～ 海に生きるために～ 「うまか鯛」で夢の実現を

仮屋漁協女性部
フレッシュ会 代表 山下 蓉子

1. 地域の概況

私たちの住む玄海町は、佐賀県の北部に位置し、上場大地の緑と玄界灘の青い海に囲まれた自然豊かな環境にあり、九州で最初に原子力発電所が建設され、現在はエネルギーパーク、植物園のテーマパークもできて、多くの方が見学に訪れている。

地域の位置図

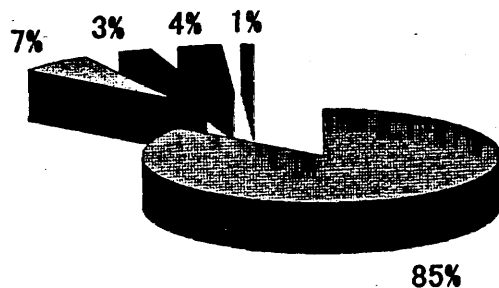


2. 漁業の概況

仮屋地域は漁業の町で、106名の組合員は、魚類・真珠養殖漁業や海士、漁船漁業ではごち網・えび網・一本釣りを営んでいる。

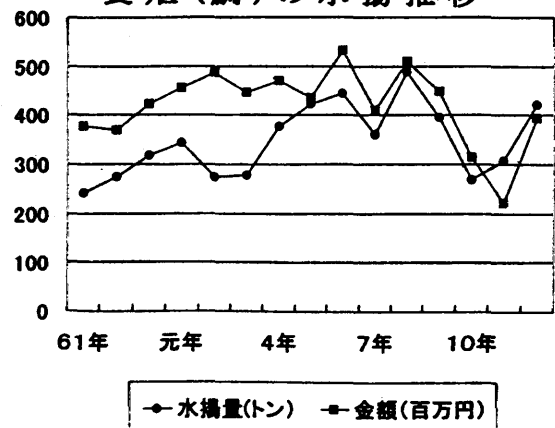
平成12年度の水揚げ高は540トン、4億6千万円で、このうち魚類養殖業は470トン、4億円と水揚げ高の大部分を占めている。

JF仮屋の漁業種類別水揚額 (%)



■魚類養殖 ■真珠養殖 ■えび網 ■一本釣り ■いわし網

養殖(鯛)の水揚推移



3. 研究・実践活動課題選定の動機

私の家も30年ほど前から鯛の養殖に取り組み、現在の経営規模は、縦、横10メートルで、深さ7メートルの生簀筏を16台保有し、約12万尾の鯛を養殖している。

また、魚類養殖部会員は、現在18経営体で、それぞれの経営規模はあまり変わらない。

ここで1日の仕事の内容を紹介してみると、6月には稚魚を購入するので、この時期からは早朝6時には養殖筏に行き、稚魚に餌を与える。成魚については1日1回の投餌でよいのだが、稚魚には1日5回から6回の投餌が必要である。

1回目の餌をやると家に帰って朝食を取り、それから漁協に生餌や人工飼料を取りに行く。10年くらい前は生餌が安く、その当時は1日の餌が百箱位必要だったが、現在は生餌の高騰により、人工飼料を多く使用している。人工飼料は自動給餌器があるので、ずいぶんと楽になった。

出荷販売については、漁協の方針で、周年出荷となっているので、ほぼ毎日出荷があるが、出荷班を3班にわけて交代で出荷している。餌やりと出荷が重なったときはもう大変で、主人と私が振り分けて行っている。

養殖を始めた頃は「鯛」も珍しく、キロ単価は、3千円を超える高値で売れ、このままいけば、何とか生活できるのではないかと、私なりに考えていたが、その後、毎年値下がりが続き、水揚げを増やすためには生産量を増やし、筏や養殖尾数も増え、規模拡大が続く。

魚が増えると餌の量も増える。男手だけではどうてい手におえない。私たち女性もカッパを着て働く。もちろん、漁船も自分で運転して漁場へ向かう。主人がいない時は餌を漁船に乗せ、養殖筏まで餌を与えに行く。二人三脚の毎日だが、家事もこなしている私たちは、「女性の力も大きいんだぞ!」と自画自賛している。

しかし、規模を拡大し、効率的に仕事をしようと思えば思うほど、それに伴い設備資金や運転資金も必要となる。

しかし、現実には鯛の価値は下がる一方で、丹精込めて育てた鯛を安くしないと売れない。どうかして、自分たちの納得のいく価格で販売したい。この仮屋湾で生きていくために、鯛養殖を続け、生活の糧として続けたい、そんな気持ちで一杯だった。

そのような時だった。平成6年の夏、役場より町おこしのために、鯛のみそ漬けとめんたい風味漬けを作ってみてはという特産品づくりの話があった。

さっそく、鯛部会の役員、班長とその奥さんたち16名で話し合った。協議の結果、鯛養殖婦人グループとして引き受けることになった。

4. 研究・実践活動状況及び結果(効果)

当面の目標として、11月に行われる玄海町産業文化祭での試食に向けて9月末から取り組んだ。

めんたい風味漬けの秘伝の調味液づくり、鯛のさばき方や漬け込み方など、度重なる試作品作りに玄海水産振興センター、醤油工場の指導のもと、数週間の試行錯誤の末、味の違いや漬け込み方の解決をしながら産業文化祭に間に合わせることができ、初めて一般の人に食べて頂くということで不安と緊張でいっぱいだった。

試食と同時にアンケートに回答して頂いた結果、見直す点も多くあったが、なかなか良い評判を得ることができた。

そして、今まで費やしてきた多くの時間と試食までこぎつけた成果をこのままで終わらせたくないという気持ちが、メンバー全員の中にあった。

幸いにも、漁協の担当者から佐賀県に「うまかもん作り」の企画があると聞き、ぜひ、参加させて頂きたいと申込みをした。

平成7年度には、今まで鯛養殖婦人グループとして活動していたものを「フレッシュ会」と改め、再出発することになったが、メンバーはもちろんのこと、使っている鯛も「新鮮」というのが名前の由来である。

「フレッシュ会」として活動するにあたり、活動資金として会費を集め、代表者、会計、規約を決めた。

とは言っても、まだ作業場を持たないので、作る時は公民館を借り、仕事と家事を済ませ、夜中に鯛をさばく。調味液に漬け込んだものを漁協の冷蔵庫に入れ、1日目の作業は終わる。2～3日して、漬け込んだ鯛を水産振興センターに運んで、冷風乾燥機で乾燥させる。1日おいて、今度は真空パック詰めをする。

このように、昼間は本業の養殖の仕事をし、夜は公民館での作業、朝は水産振興センター通いという生活が3年間続いた。

その間、県より発刊されている「さかの女性」にグループ活動紹介として、フレッシュ会をとりあげていただき、また、町や商工会からも特産品にと声をかけていただき、勉強会にも参加し、アドバイスを受け、私たちの思い描いていたものが少しずつ現実化してきた。

しかし、フレッシュ会の最大の問題は、製品を作るノウハウはできても、それを作る加工場がないことだった。

そのことを水産振興センターに相談したところ、それだけの決意と熱意があればと、県と町の補助事業に取り上げてもらうことができた。

平成10年9月、待ちに待った水産加工場が完成した。加工場建設資金は補助金と自己負担金である。自己負担金といってもフレッシュ会の預金では到底足りないので、メンバー各個人より出し合って補った。

ここまで来るのに5年かかったが、私たちフレッシュ会の加工場。飛び上がるほど、嬉しかったことを覚えている。

完成を機にめんたい風味漬けとっていたものを「うまか鯛」に変え、営業許可も取り、作業にも張り合いが出た。

品物も1品だけでは営業ができないということで、いろいろ考えた末、出来たのが「ピリエび」だった。6～9月までの限定品として、地元のえび網の漁師さんから生きたエビをわけてもらい加工する。

一つ商品ができるとアイデアはどんどん生まれてくるもので、同じく地元の業者の方からホタテをわけてもらい、「ピリほたて」ができ、これはビールや酒のつまみにと好評である。また、自家製のみそに鯛の身をほぐして入れた「鯛みそ」もできた。

「うまか鯛」「ピリエび」「ピリほたて」「鯛みそ」の4品をもってイベントに参加したり、玄海エネルギーパーク、鎮西町の桃山天下一などで販売し、お中元、お歳暮の品と

しても注文を受けている。

昨年からはこれらの加工品を利用した炊き込みご飯の弁当「鯛めし」も考案し、加工場の横に弁当を作るための施設も建てた。この資金には、3年間の売上金を積み立てたものをあてた。

嬉しいことに、今年から給料とまではいかないが、手当も出せるようになった。

「うまか鯛」に携わって7年目になる。私には交通事故で全身麻痺の障害者の一人息子がおり、加工を始めた頃は、この子の面倒を見ながらやっていけるだろうか、不安と心配でいっぱいだったが、ここまで続けてこられたのはメンバーのやる気と結束、そしてなにより、家族の協力があつたからだと感謝している。

5. 波及効果

フレッシュ会の活動に取り組む中、一つの製品を作り出すにも、メンバーはもちろん、町や県、地域の支援や家族の協力があつてできあがつたことを思うと、これも家庭や地域における男女共同参画の一つではないかと思う。

6. 今後の課題や計画と問題点

フレッシュ会の今後の課題は、販路の拡大である。これもメンバーの「やる気、根気、元気」そして少しの負けん気でクリアしていきたいと思う。そしてフレッシュ会のモットーである「新鮮」「若々しさ」にこだわって、これからもがんばっていきたい。

フレッシュ会 うまか鯛

酒の肴に
お茶漬けの友に



佐賀県一の養殖実績を誇る飯塚湾から、活きの良い鯛を選びすくって秘伝の調味液で味付けしました。酒の肴や、お茶漬けの友、鍋にもぜひご賞味ください。

目出度いめでたいお祝いや誕生祝いに、また、お中元・お歳暮等の四季折々のご贈答用にも好評のうまか鯛をご利用ください。

ご予算に応じて、いろいろな詰め合わせをご用意いたします。また、単品でのご注文も承っております。



■ご賞味方法

例えは、中火で焼いて
お茶漬けや鍋にも最適です。

食卓に「新鮮」「旨い」をお届けします！
フレッシュ会

●ご注文は、フレッシュ会または飯屋漁業協同組合まで

フレッシュ会 ☎090-4482-4143

飯屋漁業協同組合 ☎0955-52-2911

FAX(0955)52-2912

新鮮
真空パックで
お届けします