

夢をかたちに  
—水産加工場「しおさいの館」成功に向けて—

串木野市島平漁協婦人部  
部長 永里タエ

1 地域と漁業の概要

私達の住む串木野市は、鹿児島県の西部に位置し、昔は金山の町として、また、遠洋マグロ漁船の基地として知られている。串木野市内には、串木野市、羽島、串木野市島平の3つの漁協がある。一番南にある私達の島平漁協は、正組合員64名、准組合員143名で、一本釣、延縄、各種刺網、定置網等の沿岸漁業が営まれており、戦前戦後、盛大に営まれていた遠洋マグロ船も、今では9隻となっている。

平成7年度の水揚量は2,703トンで、水揚金額は約32億円である。(うち沿岸漁業は、342トン、3億6千万円。) (表1、2)



図1 位置図

表1 年度別水揚量(トン)

区 分	5年度	6年度	7年度
小型定置網	41	89	55
一本釣延縄他	296	297	287
小 計	337	386	342
遠洋マグロ	2,930	2,233	2,361
合 計	3,267	2,619	2,703

表2 年度別水揚高(百万円)

区 分	5年度	6年度	7年度
小型定置網	24	20	19
一本釣延縄他	373	342	340
小 計	397	362	359
遠洋マグロ	4,473	2,662	2,835
合 計	4,870	3,024	3,194

注：資料は漁協業務報告書、年度は6月1日から5月31日まで

2 組織の概況と運営

私達漁協婦人部は、昭和34年に発足し、現在の部員数は80名で、部長1名、副部长2名、監事2名という役員構成となっている。

主な活動は串木野市生活改善グループ連絡会を通じて、機関誌「海の幸山の幸」を発刊したり、「海の幸山の幸」講座を実施している。農漁家の地域産物を活用し、中でも「海の幸」講座では魚食普及に力を入れ、農家グループとの交流の場も盛んで、グループ員の間では好評である。

### 3 活動課題選定の動機

私達は、日頃からどうにかして地域水産物を利用した水産加工を通じて、地域の活性化を図りたいと念じ続けてきた。

そこで、婦人部では、昭和56年頃から塩蔵ワカメ加工を、さらに昭和58年頃からは地元で捕れる深海エビの値段の安い小型のエビを使って、味付けして炭火で焼き上げた「エビスナック」を作ってきた。その頃から管内1市5町の生活改善グループ連絡会事業で取り組んでいる農水産加工品等の詰め合わせ宅配セットの中に、夏の便は塩蔵ワカメ、冬の便にはエビスナックを入れてもらい、会員に美味しいと喜ばれていたが、特に加工の施設があるわけでもなく、部員の自宅の片隅で時期的に加工するのが精一杯であった。その頃から部員の間でも、「自分達の加工場がほしい」と言う意見が出ていたが、エビ、ワカメ以外には具体的な加工の計画もなく、断ち切れ状態になっていた。

そんな折り、平成3年度に漁協経営の安定を図るため、漁協自営の小型定置が設置された。最初はサワラ等が捕れ順調だったが、近年、小型のタチウオやソウダカツオ、コノシロ等が大漁にもかかわらず、価格が安く（表3）、漁協はもちろん、我々婦人部ももったいない、何とか出来ないかと集まる度に話題となった。

そこで、婦人部が持っている経験と加工技術を取り入れて、未利用魚・低価格魚を加工して付加価値を高め、自営定置の経営安定と婦人部の活性化を図るため、婦人部の加工場を建設しようという気運が高まっていった。

表3 平成7年度自営定置魚種別水揚量（H7.6.1～H8.5.31）

魚種名	数量 (kg)	金額 (千円)	平均単価 (円/kg)
ヒラメ	570	2,073	3,638
サワラ	299	1,025	3,429
タイ	131	253	1,938
カマス	1,774	2,082	1,174
スズキ	455	428	941
イカ類	3,318	2,545	767
ウマズラ	751	519	691
ブリ	4,368	2,462	563
キントキダイ	1,224	676	553
アジ類	6,046	1,860	308
トビウオ	3,801	665	175
タチウオ	17,898	1,930	108
その他	14,027	2,483	177
計	54,659	19,002	

注：資料は漁協業務報告書

#### 4 実践活動の状況

何度となく計画が盛り上がっては消えていく中、婦人部の熱意が実って、漁協、市役所も加工場建設に向けて動いてくれた。そうした関係者の努力により平成6年度に漁協の近くに農水産加工施設が2ヶ年事業として着工する運びとなった。加工場を建設するに当たり、実際には何の魚をどのように加工して行くのか。また、そういった加工技術を誰が持っているのか。さらには、作った製品はどのようにして販売していくのか等色々な問題が出てきた。

その度に、関係者が集まって協議を重ねた。そんな中、「本当に我々に出来るのだろうか」と言う不安がよぎったが、今までの生活改善活動で培った知識と技術と情熱があれば大丈夫とみんなの前向きに取り組み、平成7年12月17日に待望の加工場がオープンした。加工場の名称は婦人部員の投票で「しおさいの館」と命名した。自分達の働く施設ということで堅苦しい名称は避け、親しみのある名前だと自慢している。

さて、肝心の加工については、施設の建設に平行しながら各種研修会、視察を実施し、試作品の作製や食品衛生、営業許可取得等の研修を実施した(表4、5)。

表4 加工試作及び研修会並びに試験販売活動実績

##### 平成7年度

- ・ 4月20日(木) 加工基礎研修会開催(県単コンサルで実施)
- ・ 11月10日(金) 加工研修会開催(農改主催)
- ・ 11月15日(水) カツオ味噌試作(冠岳山市用)
- ・ 11月23日(木) 冠岳山市試食販売
- ・ 11月29日(水) カツオ味噌、タチウオ味醂干試作(しおさいの館開店用)  
～30日(木)
- ・ 12月 1日(水) 加工スタッフ会議(農改主催)
- ・ 12月 4日(月) 保健所検査
- ・ 12月 5日(火) カツオ味噌製造、他商品製造
- ・ 12月 7日(木) 加工スタッフ会議
- ・ 12月17日(日) 「しおさいの館」オープン
- ・ 1月29日(月) 県特産品協会主催「かごしまの味フェア」出品、販売  
～2月10日(土)
- ・ 3月24日(日) 串木野お魚まつりでの販売

##### 平成8年度

- ・ 7月 17日 漁協総会記念品用セット
- ・ 8月 お中元用にセットもの販売、管内生活改善古里便セット
- ・ 10月22日(火) 農山漁村女性起業加工食品コンクール(菓子部門優秀賞)
- ・ 10月27日(日) 串木野「港まつり」での販売
- ・ 11月 9日(土) 県主催「農林水産まつり」販売  
～10日(日)

- ・11月11日（月）県特産品協会主催「ごはんの友フェア」出品、販売  
～21日（木）
- ・11月22日（金）第30回県水産物品評会（水産庁長官賞）
- ・11月23日（土）冠岳山市販売
- ・12月 お歳暮用にセットもの販売、管内生活改善古里便セット

表5 研修視察

日	時	研 修 先
平成6年	3月30日（水） ～31日（木）	熊本県津奈木漁協
平成7年	3月17日（金）	笠沙町野間池漁協加工施設

最初の加工の対象は、漁協自営で大漁に捕れて価格の安いソウダカツオと小型のタチウオをどうにか加工しようということになった。ソウダカツオは当初は味噌漬けに加工したが、その後部員同士で話し合い、カツオ味噌を試作し、好評だったことから、名称も「こりゃうんまか」として生産を始めた。タチウオはみりん干しが良いだろうと、試作を繰り返した。試作品は漁協職員や地域の人々に味見をしてもらい、「甘い」「辛い」等色々な注文がでたが、みんなで意見を出し合って改良を繰り返し作製した。その後、タチウオのみりん干しで大量に廃棄していた中骨を有効利用しようと、部員同士で試行錯誤し、中骨を味付けして、炭火で焼き上げたカルシウムたっぷりの骨せんべい「やせがまん」を作製した。現在では、他にワカメの茎を使った佃煮や、さかなのふりかけ等も好評を得ている。

次に、販売については、加工場内に小さな売店を併設し、漁協の窓口と両方で販売しているが、場所が国道から入り込んでいるので客足は余り見込めないことから、地元の水産祭や産業祭のような機会に出かけて販売している。その他、特産品協会主催のフェアや品評会にも積極的に出品し、高い評価を得て部員ともども喜んでいる。

施設の運営については、計画当初からどの様なやり方が良いのか色々な意見があったが、結局、漁協直営事業として、婦人部員を賃金で雇って運営する方法に決まった。婦人部員からやる気のある有志に集ってもらい、現在は7名で日曜を除き毎日加工を実施している。また、部員一人一役と役割を分担し、経理担当、1日の商品の出庫管理と現金の照合、生産高票、原価計算の割出し、在庫管理、資材管理、労務担当、衛生管理等自分達で積極的に取り組み、月末には棚卸しするなどキメ細やかにチェックするのも私達加工部員の役目である。運営に関しては漁協の直営事業であるが、これも一つの女性起業であると自信と誇りを持って毎日加工に励んでいる。

## 5 活動の成果及び波及効果

約1年間の収支では、売上高979万円、総支出943万円で、初年度投資が多かった割には、黒字が若干出て、関係者一同ホッとしているところである。(表6)

最初に試作したカツオ味噌やタチウオみりん干しについては、基本的にまずまずの評価であった。その後も試作を数回繰り返し、「かごしまの味フェア」などでも良い評価を得て、婦人部員も自信を持った。それに加えて、加工種類を増やし(表7)、その中からワカメの茎の佃煮等は品切れになるようなヒット商品になった。ヒット商品は、マスコミ等でも取り上げられ、ちょっとした話題にもなった。

また、今年度の第30回水産物品評会で水産庁長官賞、農山漁村女性起業加工食品コンクール菓子部門で優秀賞をもらい、部員、漁協ともども大喜びしているところである。このような新製品の開発については、婦人部員の日頃からの加工に対する熱意が大いに寄与していると思っている。

さらに、加工場オープン以来、県内、県外からの視察も多く(表8)、色々な人達と意見交換ができて、それらの意見交換の中から自分達の加工の改良や新製品のヒントを学び取って勉強しているところである。また、イベント等で直接消費者と接する機会も多くなり、自分達の水産物の良さをPRすると共に、消費者から色々な意見や苦情も聞くことができ、それらの意見も今後の活動に活かしていきたいと考えている。

一方では、婦人部の集まる場所ができ、浜に活気が出てきている。浜に揚がる魚や天気にも今まで以上に関心が高まり、チームワークも強まってきている。

表6 「しおさいの館」収支(平成8年1月から平成8年12月まで)

収 入		支 出	
カツオ味噌(3,214本)	1,124,900円	加工原材料費	3,688,000円
カツオ角煮(3,523袋)	880,750円	加工労務費	4,415,000円
タチウオ味噌干し(7,437袋)	2,602,950円	加工経費	1,327,000円
さかなのふりかけ(3,817袋)	572,550円	(電気、水道、ガス)	
ワカメ茎佃煮(6,268袋)	1,567,000円	(修繕、宣伝代他)	
その他	3,036,850円	合 計	9,430,000円
合 計	9,785,000円	差 引	355,000円の黒字

表7 加工品リスト

商 品 名	単 価	容 量	原 材 料 等
カツオ味噌「こりゃうんまか」	350円	160 g	ソウダカツオ
カツオ角煮「しおさいの夕べ」	250円	150 g	ソウダカツオ
手作り太刀みりん	350円	120 g	タチウオ
やせがまん（骨せんべい）	300円	80 g	タチウオの中骨
さかなのふりかけ	150円	50 g	ワカメ、エビくず、タチウオ中骨他
ワカメ茎のつくだに	250円	200 g	ワカメ
エビスナック	200円	30 g	深海エビ

※その他に、味噌、めんつゆ、だし汁等も加工している。

表8 視察受入

日 時	視 察 者
平成7年11月 8日（水）	加世田、笠沙、野間池漁協婦人部
平成8年 2月 8日（木）	内之浦町漁業振興推進協議会
2月 9日（金）	串木野市生活改善グループ
2月16日（金）	里村漁協婦人部
2月26日（月）	志布志漁協婦人部
3月15日（金）	伊集院地区生活改善協力員
4月10日（水）	江口漁協加工部
10月15日（火）	熊本県大矢野町漁協婦人部
11月 7日（木）	串木野市商工会婦人部
12月10日（火）	上屋久町漁協婦人部

## 6 今後の計画と問題点

作製した加工品の数が増え、漁協総会記念品、お中元、お歳暮等品数が求められるセット商品としてもようやく販売できるようになったが、いくつかの問題も残っている。

その大きな問題の一つは原料不足である。2年前まで大量に捕れていたタチウオやソウダカツオが自営の定置に全然入らず、甌島や他漁協から取り寄せたりしたが、製品加工が出来ない状況ができてしまった。また、ワカメの茎も品不足で天草から取り寄せたり原料確保に苦労している状況である。今後の対策として、自営定置で大量に獲れた場合には凍結してストックするとともに、他漁協の漁獲状況を常時把握するなど原料確保に努める必要がある。

また、婦人部員が高齢のため、原料確保と加工時期をうまく組み合わせ、作業にあまり無理のこない体制を考える必要がある。今後、後続く若い後継者が仲間に加わって、ますます賑やかになってくることを期待している。

さらに、販売についても、まだまだ多くの問題をかかえており、早急な販売ルートを構築することが重要となってきている。その際は、今までのような地元イベント中心の販売はもとより、鹿児島市内での販売拠点の開発と充実も必要であると思われる。

しかしながら、婦人部の永年の夢であった「しおさいの館」は、私達婦人部の心のよりどころである。原料を確実に確保し、更に研鑽に研鑽を重ね、安定的な品質で、安定的な生産が出来るよう漁協と一体となって、取り組んで行きたいと思っている。所期の目的である地域特産的な水産物加工品の開発や付加価値向上のため、また、婦人部の働く場所ができ、婦人部活動の活性化にますます役立つことを確信している。