

おいしいよ！^{いくじ しおもん}生地の塩物

—浜の母さん手作りの加工品—

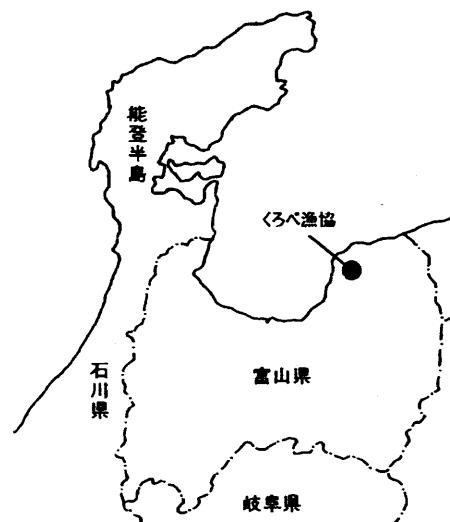
くろべ漁協婦人部
部長 高野 米子

1 地域の概要

私たちの住んでいる黒部市は、人口36,700人余りで、街の北には世界のファスナーとして名高いYKK吉田工業が拠点をおき、東に黒部峡谷、立山連峰を仰ぐ、県東部の中堅都市である。

くろべ漁協のある生地地区は黒部市の北側に位置し、黒部川左岸の海岸線に密集した漁村で、付近の海底は、起伏に富み好漁場としての条件を備え、黒部漁港は典型的な掘り込み漁港で、町の中心を横断して築港されている。また、蜆気楼で知られている魚津市に次いで、生地でも蜆気楼の出現があり、四季の移り変りがはっきりしており住みよい地区である。

黒部の名水は、全国名水百選にも選ばれており、地区内には、自噴する清水を利用した共同洗い場が18カ所ある。水と魚を中心にして生地地区はまとまりのある地域として発展してきている。



2 漁業の概要

私たちの所属しているくろべ漁協は、正組合員184名、准組合員405名で構成されており、平成10年4月に黒部市にある2つの漁協が合併し誕生した県内の中堅漁協である。

主な漁法は、刺網が一番多く、次に延縄、かごなわ、いか釣り漁業である。また県内でも数少なくなった地引き網漁は12月～3月まで操業しており、漁業種類も魚種も大変豊富である。

漁港の入口には、世界的にも珍しい旋回式可動橋が昭和57年3月に架けられ、漁船の入出港が容易となり、漁業者から喜ばれている。

3 グループの組織活動と運営

婦人部の結成は昭和36年12月で、89名が活動を始めた。現在の部員数は32名で、会の運営は部長、副部長、地区代表の委員で構成する役員15名で企画運営にあたり、活動費は漁協の助成と会費及び加工品の販売収益の一部を充てている。

主な活動としては

- ・獲れたての魚を活かした加工品づくりと消費者への普及

- ・魚の良さを消費者にPRできる人の育成、新しい料理方法の研究
- ・無公害洗剤の活用促進と漁業者以外の住民への活用呼びかけ
- ・漁港周辺の環境美化

これらの活動を通して会員相互の連携と親睦に努めている。

4 活動課題選定の動機

黒部漁港周辺の整備が着々と進み、体育館、お茶室、調理施設等を備えた漁村センターにおいて婦人部活動を計画的に行っている。魚価が低迷する中、水揚げされた活きの良い魚を何とか部員の手で加工し、豊漁時には捨て値同然の魚に付加価値をつけ商品化することができないか部員で考えていた。魚の良さは、日本型食生活のすすめとして見直されており、もっと魚を喜んで食べてくれる人づくりも、生産に携わる私達の役割だと感じている。漁村センターの調理施設や漁協の荷捌所を利用し干物等の加工に取り組んでいた私達にとって、多くの人に魚の良さを伝え、自慢の加工品を積極的に販売したいという思いが年々強まっていた。

そんな中、くろべ漁協では地元で漁獲された四季折々の新鮮な魚をいつでも直接消費者に届けるというコンセプトから、漁協に隣接して平成5年に加工場を、平成12年には直売所を開設した。

婦人部活動当時から様々な加工品作りに取り組んできたノウハウを活かして直売所で自分達の作った加工品をお客さんに直接販売できることは大変嬉しく、今まで以上に真剣に取り組むこととなった。

5 研究・実践活動の状況及び成果

(1) 生地の塩物

「塩物」とは黒部市生地の方言で「干物」のことである。昔から浜に伝わる干物は保存食の原点であり魚本来の味が加工次第で良くも悪くもなる。「生地の塩物」は黒部漁港に水揚げされる旬の魚だけを防腐剤、着色料などを一切使用せず、薄味の塩水につけ乾燥させた素朴な味わいの干物である。

中でも一夜干しのものは、朝、水揚げされたばかりの新鮮な魚をすぐ婦人部員が加工し夕方には店頭並べている。

(2) イワシの^{こぬかつ}米糠漬

「米糠漬」とは、獲れたばかりの新鮮なイワシを大きな樽に並べ、塩で5日間程度漬け込み、イワシをいったん取り出しさっと水洗いし、今度は糠に漬け、一ヶ月間程度寝かせてできあがるものである。生地では昔から作られており、一ヶ月間糠の中で寝かせることによってイワシの風味が増し、保存食にもなり、いつでもおいしく食べることができる。

生地の伝統料理でもあり、漬け慣れたこの「米糠漬」だと、年輩の方にも若い人にも喜んで食べてもらえる加工品になると思い、塩、副材料として山椒の葉、赤唐辛子等の入れる割合を、試験を重ねながら確実なものにし、製品にした。

直接、消費者に販売することになってこれまで昔からの「勘」と「経験」で作っていた

部分もあったが、いざ商品化となると、婦人部員の誰が加工しても常に一定の品質である技術を確立することが何よりもまして要求される。

包装の方法もトレーに入れてパックにしたり、袋詰め、真空包装による日持ち試験、見た目、持ち運びの便利さ、県外発送や地元販売等、販売方法によって包装を変えて販売するなど試行錯誤を繰り返した。

干物は、食べない頭をつけて大きく見せるより、作業工程の省力化と、家庭でのゴミの減量を考慮し、頭は切り取るなど配慮している。各個人のニーズに対応できるよう種類ごとに大きなザルに並べ、一匹ずつ買えるよう工夫した。

道路沿いには昇り旗を立て、チラシを配る等呼び込みを喚起している。店内には大漁旗やガラス玉、いか釣り用の集魚灯が飾られ浜の雰囲気がいっぱいである。また、お客さんが自由に試食し、休憩できるスペースも設けており、心を込めて作った加工品を、より多くの人々に食べてもらえるよう配慮している。

漁師の母ちゃんの手づくりと言うこともあって、日増しに評判があがり、開設当初は毎日夕方の4時～6時の2時間の営業であったが、消費者から販売時間を長くしてほしいと要望が出て、平成13年4月から午後3時～6時までの3時間に延長した。

アジ、ニギス、イカ、カレイ、タチウオのみりん干し等、旬の魚を使った干物を店内いっぱい陳列している。更に、最近では全国の漁協で作られた特産加工品、地元の水産高校生が作った缶詰なども販売し、水産物の普及拡大にもつながればと思っている。

6 波及効果

お客さんとの対面販売によって、市内はもとより近隣市町の皆さんと顔見知りになり、魚を通した親しい会話ができるようになった。販売の際、旬の魚を利用した料理や魚の栄養的な価値を説明することにより、魚に関心が無かった人からも「こうして食べると美味しいんだね」等の声を聞く。私達の活動も無駄では無いことを改めて感じ、漁協婦人部としての誇りをもてるようになった。商品を買って下さった多くのお客さんからいただく温かい言葉が明日への活力源となっている。

毎日、直売所で生き活きと働くことにより、婦人部活動への意欲も高まり、JA女性部、農村女性グループ等黒部市内をはじめ、魚津市、入善町、宇奈月町等隣接市町に出向いての交流活動も積極的に行うようになった。

今は、月1回開かれる朝市、マリンフェスタ、黒部名水ロードレースなど各種イベントに参加しての、加工品、かに鍋、無公害洗剤の販売も定着している。

7 今後の課題や問題点

魚離れが進んでいると言われるが、活動のikaiあって私達の作った加工品を多くのお客さんに購入いただいている。さらに多くのお客さんに来て頂くために加工品の種類を増やす等、婦人部員一人一人が知恵を出し合って、地域に根ざした直売所にしていきたい。

婦人部員の高齢化に伴い部員数が減少しているが、若い人達が気軽に加入できる環境づくりを部員全員が心がけ、これまで積み上げてきた活動実績を更に発展させて行きたい。

この直売所が漁業者と消費者のかけ橋になり、漁業の発展につながるよう頑張りたいと思う。

加工品等の販売実績

(単位：千円)

年 度	販売実績額	販売品の種類
平成10年度	1,367	ニギス、スルメイカ、アジ、太刀魚
平成11年度	2,178	ニギス、スルメイカ、丸イカ 太刀魚、サヨリ、アジ
平成12年度	15,238	赤ガレイ、白カレイ、スルメイカ ニギス、皮ハギ、ハタハタ、アジ サバ、サヨリ等



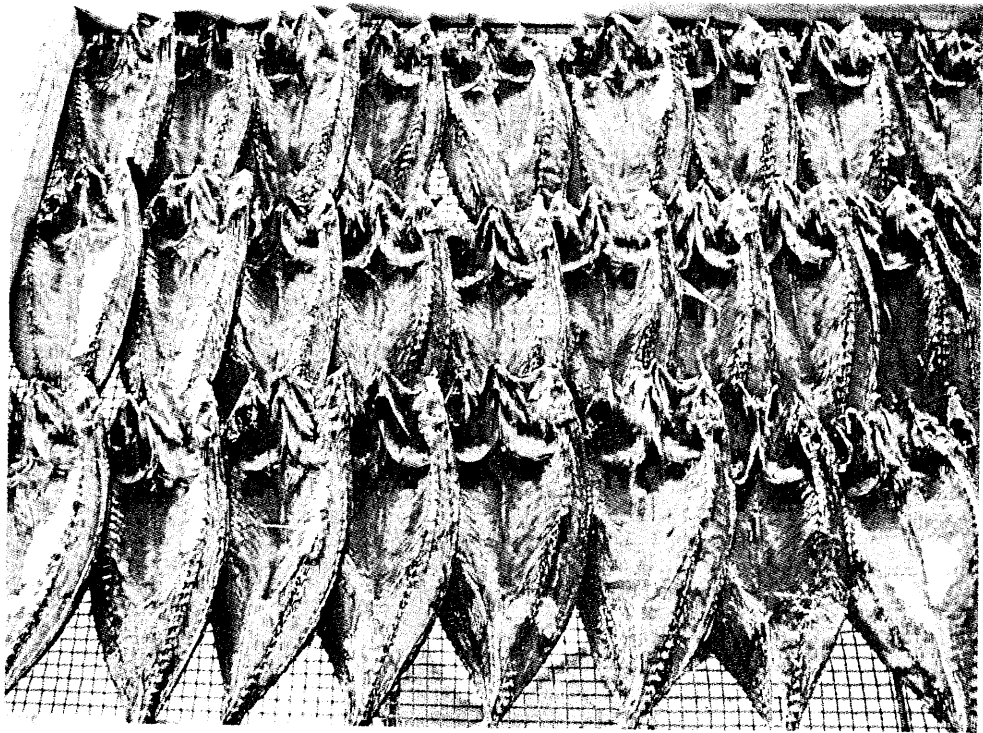
「生地の塩物」直売所



来店者で賑わう店内



生地の塩物



できたてのサバの干物



試食・休憩コーナー



イベントでの鮮魚・加工品の販売



詰め合せ

- 漁り火セット
- 大漁セット

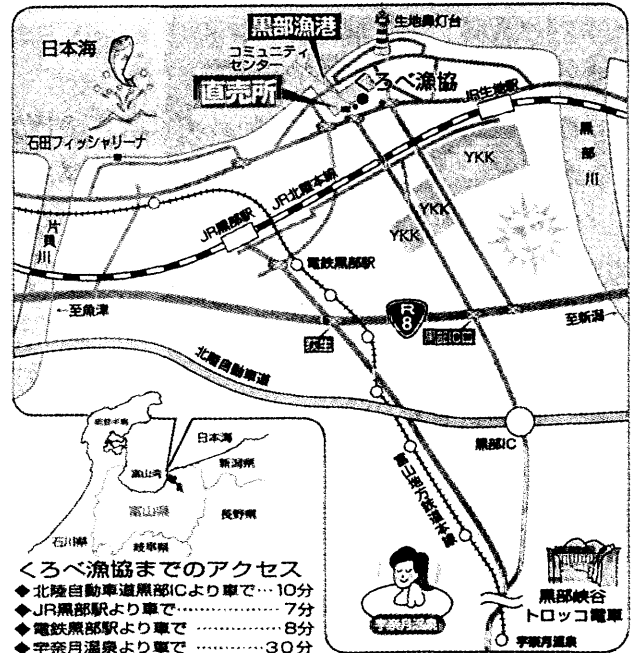
- するめいか一夜干し (10枚入り)

天候・漁に左右される為、
セットの組み合わせは
おまかせ下さい。



- わがままセット 金額、ご要望に応じ
みつくりします。

クール宅急便にて
お送り致します。



- くろべ漁協までのアクセス
- ◆ 北陸自動車道黒部ICより車で…10分
 - ◆ JR黒部駅より車で…7分
 - ◆ 電鉄黒部駅より車で…8分
 - ◆ 宇奈月温泉より車で…30分

くろべ漁業協同組合
富山県黒部市生地中區365
☎0765(57)0101 FAX0765(57)0151

直売所 ☎0765(57)0192
FAX 0765(57)0585
冷蔵庫 ☎0765(56)8107