

東和の母さんの味『ジャコ天』はいかがですか・・・

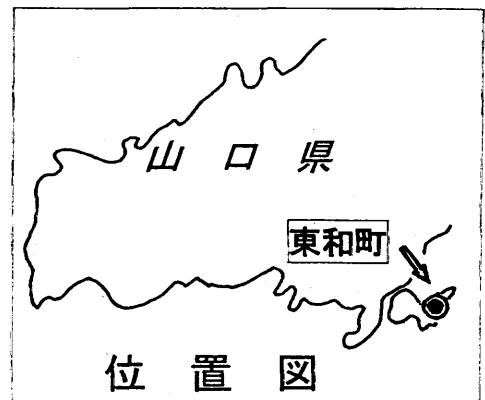
～雑魚を活かした交流活動の取り組み～

東和町漁協婦人部
部長 島崎安枝

1. 地域と漁業の概況

私たちが住んでいます、山口県大島郡東和町は、瀬戸内海に浮かぶ、屋代島の東部に位置し、漁業とみかんの町です。気候温暖で風光明媚な島のイメージが、ハワイと似ているので昭和38年から姉妹提携を結んでいます。また高齢化率は50.1%で全国一ですが、元気で明るいお年寄りが多く、生涯現役で農漁業に従事しています。

東和町漁協は、昭和40年に町内にあった8つの漁協が合併した漁協で、正組合員368名、准組合員533名、主な漁種は一本釣り、建網、延縄、吾智網で、水揚げは年間7億7千万円です。



2. 組織および運営

東和町漁協婦人部は、漁協合併と同時の昭和40年に発足し、現在部員は237名、部長・副部長をはじめ役員8名、8支部44班で構成されています。主な活動は、魚食普及活動、海をきれいにする環境保全活動、また他団体との連携交流活動等です。

3. 実践活動課題選定の動機

きれいな海でおいしい魚がたくさん獲れるのに、小さい魚や市場に出せない雑魚は捨てられており、何とか利用できないものかと、以前から婦人部内で意見が出ていました。

実は雑魚利用の取り組みは婦人部として歴史はありました。昭和62年頃より魚食普及活動の一環として、地区ブロックで「お魚すきすき健康まつり」があり、雑魚をミンチにして、子供向けに中華饅頭の皮で包んで蒸した『大漁饅頭』が評判になりましたが、商品化するまでには至っていませんでした。

平成7年から本格的な商品化への勉強や取り組みを始めました。山口県水産加工技術センターの先生方の指導を受け、その中から「魚肉ハンバーグ」に取り組む事になり、何度か試作をしました。ただ温かい内はおいしいハンバーグも冷めると固くなり、真空パックにもしてみました。中に水泡ができ、見た目も悪く、商品が腐敗しているように見えるのです。何度挑戦してもよくなりませんでした。

そんな折、平成8年に、本土と屋代島を結ぶ大島大橋が無料化されたことに伴い、島

外から遊びに来る人が大幅に増えてきましたが、“ゴミ”が増える一方で、肝心の“お金”は落ちてくれません。また同じ年に、東和町に道の駅「サザンセットとうわ」も建設され、日曜日や祝日には多くの人を訪れ、婦人部もこれを利用しない手はないとの声が益々高まってきました。

平成9年7月に、愛媛県双海町の漁協婦人部が「道の駅ふたみ」でジャコ天を実演販売しておられることを知り、視察に行きました。年間売上2,300万円と聞き、驚きました。この視察を契機に魚肉ハンバーグは問題点が多く、ジャコ天の方が手取り早く商品化出来やすいのではないかと考えるようになりました。『ジャコ天』とは、雑魚の頭と中骨をとりミンチにし、調味料等を合わせ、練り、型にして油で揚げたものです。

幸い、副部長さんは、地域づくりのリーダーとして知事認定を受けた「漁村生活改善士」で、家では建網漁等をされているので、雑魚も多く獲れ、家も近いことから婦人部員も交えて試作を重ねました。双海町では、企業秘密という事で、調味料など詳しい事は教えてもらえず、自分達で研究するしかありませんでした。何回も試作をしては、部員・知人・近所の人達に試食して頂き、意見を聞いてみては又作り、試行錯誤の末、これならという製品を作り上げました。

平成9年11月の、朝市を中心にしたイベント「ルーラルゆうゆうフェスタ」で実演販売を行い、800枚を3時間で完売しました。私達はこの時から自信が付き、「これなら出来る！」と思いました。しかし、商品化するには加工所と販売所が必要で、以前より町長さんや組合長さんに何度も足を運び、お願いしておりました。

4. 実践活動状況および成果

私たち婦人部の情熱で、平成9年と10年で漁協内に水産物加工施設を、平成10年に道の駅に実演販売できる販売所を建設して頂きました。食品衛生許可証も製造許可と販売許可の両方を頂きました。

製品販売の組織は、「東和町漁協婦人部加工部会」とし、加工部会員の募集をいたしましたところ、8名の参加があり、製造を土曜日に5名で、実演販売を日曜日に3名であることを原則にし、イベント、祭日にも開店、1枚100円で販売することに決めました。準備が整った加工所と販売所を見ると、本当にこれで良かったのだろうか、維持していけるのだろうか、夜も眠れないほどプレッシャーがかかりましたが、でもやるしかない！皆で力を合わせて、頑張るしかない！と決心しました。

いよいよ開店です。平成10年10月11日を迎えました。10時の開店の前からお客様の列ができました。新聞記者やテレビ局の取材もあり、あっという間に1000枚が売り切れてしまいました。11時30分でした。その後のお客さんから、「遠い所から買いにきたのに・・・」とか、「新聞に午後3時までと書いてあったのに・・・」等のお叱りを受け、お客さんに迷惑をかけてしまいました。

うれしい悲鳴だけでなく、失敗もありました。何回目かの販売の日、前日に作ったジャコ天をいざ揚げようとする、表面にぬるみが出ているのです。昨日の事を考えると、蒸し上がってまだよく冷めてないジャコ天を、冷蔵庫ではなく、チルド室へ入れた為、表面が痛みかけていたのでした。これでは販売できないと思いながらも、表面を

洗えば何とかなるのではないかとやってみたのですが、組合長さん、漁協の婦人部担当の松本課長さんが、「長い目でみてはどうか、お客さんの信用を一度でもなくせば、取り戻す方が大変ですよ。」と言われ、悔しさに涙が出ましたが、店を開けず引き上げました。

また、製造していくうちに、いくつかの問題や疑問もおこってきました。夏場は売上が減ることは分かっているものの、何か他にも原因があるのではないかと、もう一度原点に戻ろうと、ジャコ天づくりのきっかけとなった愛媛県双海町に加工部会員全員と漁協、関係機関職員で再度研修に行くことになりました。平成11年6月末のことです。双海町の漁協婦人部の方々や組合長さん、役場の方が再度の出会いを気持ちよく受け入れて下さいました。すぐ製造所に駆け込み、矢継ぎ早の質問が始まりました。2年前の聞くのみの研修から、全員何でも得て帰ろうという積極的な姿勢です。原材料の魚の種類、取り扱い、ミンチの作り方、中に入れる材料など8ヶ月の経験の中からくみ取ることができました。双海町の良い点も沢山ありましたが、私たちのジャコ天も決して劣ってはいないと全員が確信したのです。再度来て良かった。本当に勇気を頂き、帰路についてのです。

5. 波及効果

完成までにはいろいろな試行もありましたが、今では春と秋は一日平均1700枚、冬と夏は800枚位で、販売は順調に推移しています。

昨年11月の「ルーラル・ゆうゆう・フェスタ」では、二日とも賑わい、ジャコ天売り場には30人以上の列が切れることなく続き、二日間で5500枚が売り切れしました。

平成11年の販売は、毎週日曜日と祝祭日の64回で、売上金額はおよそ787万円。そのうち原材料の魚代188万円が組合員への還元、約239万円が労賃として私たちの副収入になりました。

一方、東和町では、「東和町地域産物加工品コンクール」が毎年実施されており、今年で16回目を迎えています。手作りの「ふるさとの味」を探そうと始められたものですが、この中に水産物が素材に使われている加工品が毎年いくつか出品されます。漁協婦人部員も参加しています。「骨せんべい」「ふりかけ」「エイのうま煮」「魚肉ウィンナー」などが賞をいただいております。これらも今後商品化していけたらと思っています。その他の魚食普及活動として、地区の「さかな祭り」「チビッコ審査員によるお魚料理コンテスト」等にも積極的に参加するようになりました。

またJA女性部等、町内9つの女性団体で「東和町農漁村女性連けい会議」を組織しており、他団体とも手をつなぎながら、「むらまち交流活動」と称して、活動を展開しています。島を訪れる人が多くなっても、東和町に住む私たちの暮らしと関係なく、単に遊びに来るというだけです。訪れる人に生産物やむらの暮らしを理解し、支援してもらおうステージづくりをめざし、「手づくりの場面づくり」に取りかかりました。

自分達がまず自分達の住むところに“誇り”と“愛着”を持ち、他地域の人たちに誇れる“宝”となる行事・物・自然・文化・技術等を探しました。その中から、東和町の郷土料理の“茶がゆ”を取り上げ、島外の人たちにも自信を持って提供できる今の「茶がゆ御膳」のメニューをつくり、むらまち交流の中心にしました。「ふるさとの味体験教室」として、加工品づくりと「茶がゆ御膳」、これに話し合いの時間を入れ交流会を

持っています。ジャコ天も形を変えて「茶がゆ御膳」にのっています。

また、「足りないもの探し」の調査を行い、今までは、島の宝を前面に出していましたが、交流活動は「むら」と「まち」の共生が必要であり、まちの人に手助けしてもらう部分がほしいと、調査をしました。海や漁に関して困っている内容として、海岸に漂着するゴミの処分、釣り客のマナーの悪さ、漁作業の労働不足、浜のリゾート開発による自然環境の変化、水上バイクなど海上レジャーの騒音などがあがりました。これらの困っていること、不安に思っていること、手伝ってほしいこと等、交流活動を通して「まち」の人に訴えていきたいし、東和に住んでいる者も理解していきたいと思います。漁協婦人部は連けい会議のメンバーとして、他の女性団体と手をつないで町の活性化のために頑張っていきたいと思います。

6. 今後の課題や計画

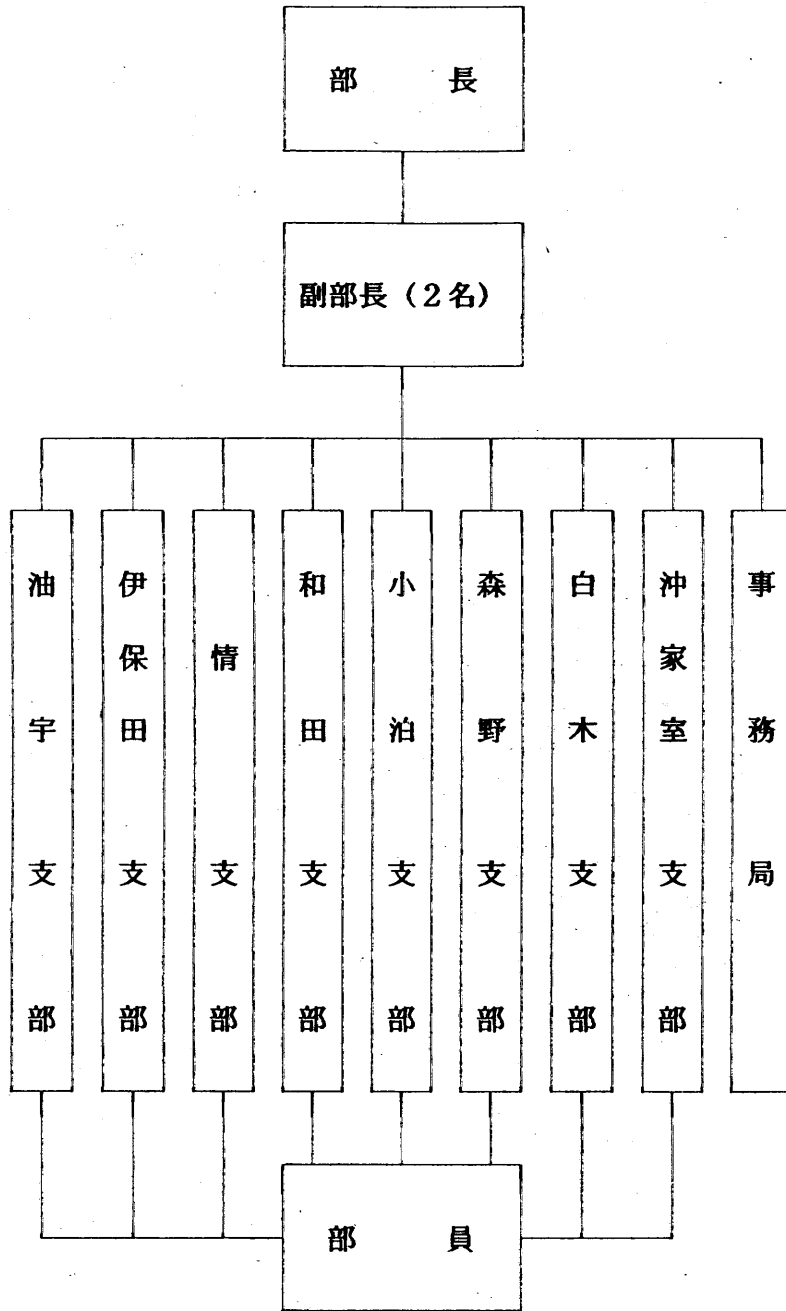
道の駅で「ジャコ天」を販売することにより、東和町漁協婦人部の名前と活動が、県内外でも知れ渡ってきました。5月からタコ入りのジャコ天を作っていますが、大変評判が良く、今では全体の7割がタコ入りでよく売れています。今後も新製品や姉妹品づくりを研究していき販売品目をもっと増やしていきたいと思います。

現在「たこ飯」「ひじき飯」にも挑戦中で、すでに商品化できるまでになっていますし、そのためには加工部会員の組織も大きくしていく必要があります。

地元の雑魚を使った本物のおいしさ、カルシウム等が豊富な健康食品としての「ジャコ天」が、魚食普及はもちろん、一般の人々や他の女性団体とのむらまち交流を促進し、私たちの住むこの“東和”に、今後ますますの活気があふれることを願って止みません。

「あつあつのジャコ天を食べに、おいでませ、東和へ！」

東和町漁協婦人部組織図



部員数 237名

東

山口支店 TEL 22-0135
 TEL 22-0210
 FAX 22-0210
 山口市祿町2番20号
 東山口支店 TEL 21-0321
 TEL 21-0318
 FAX 21-0318
 徳山市祿町2丁目
 下野寺南

下宇 宇野 宇野 宇野

「わか天」の
 10月15日 (木曜日)
 1998年 (平成10年)

防衛と健康

新鮮市

地元の主婦の
 日曜日に営業



岩

1998年 (平成10年) 10月9日 (金曜日) (28)



大島郡東和町の新たな特産品にしようと、東和町漁協(小方俊徳組合長)が地元産の雑魚だけを使った「シヤコ天」を開発した。十一日に同町西方の道の駅「ササンセト東和」に販売店をオープンし、揚げたてを一個百円で売り出す。
 シヤコ天は一枚七十枚。原料は東和町近海で捕れるメバルやグチ、エン、スズメダイなどの雑魚だけ。だし汁や塩などの調味料以外は合成添加物も使っていない(ヘルシー食品)。小骨もきちんと砕いて混ぜており、現代の子に不足しがちなカルシウムなどもたっぷり

カルシウム豊富

東和の道の駅で販売へ

同漁協婦人部(島崎安枝部長)が、建網などで捕れるものの、売り物にならない雑魚を何とか商品化しようと一年前から試作を開始。四国などの先進地を視察しながら、「この魚と開発に成功した。道の駅「ササンセト東和」の販売店では、毎週日曜日の午前十時から午後三時まで、風味たっぷりのシヤコ天をその場で揚げ、販売する。
 島崎部長は「これからのシカン狩りシーズンに、ぜひ一度立ち寄って味わってほしい」と話している。

特産「シヤコ天」

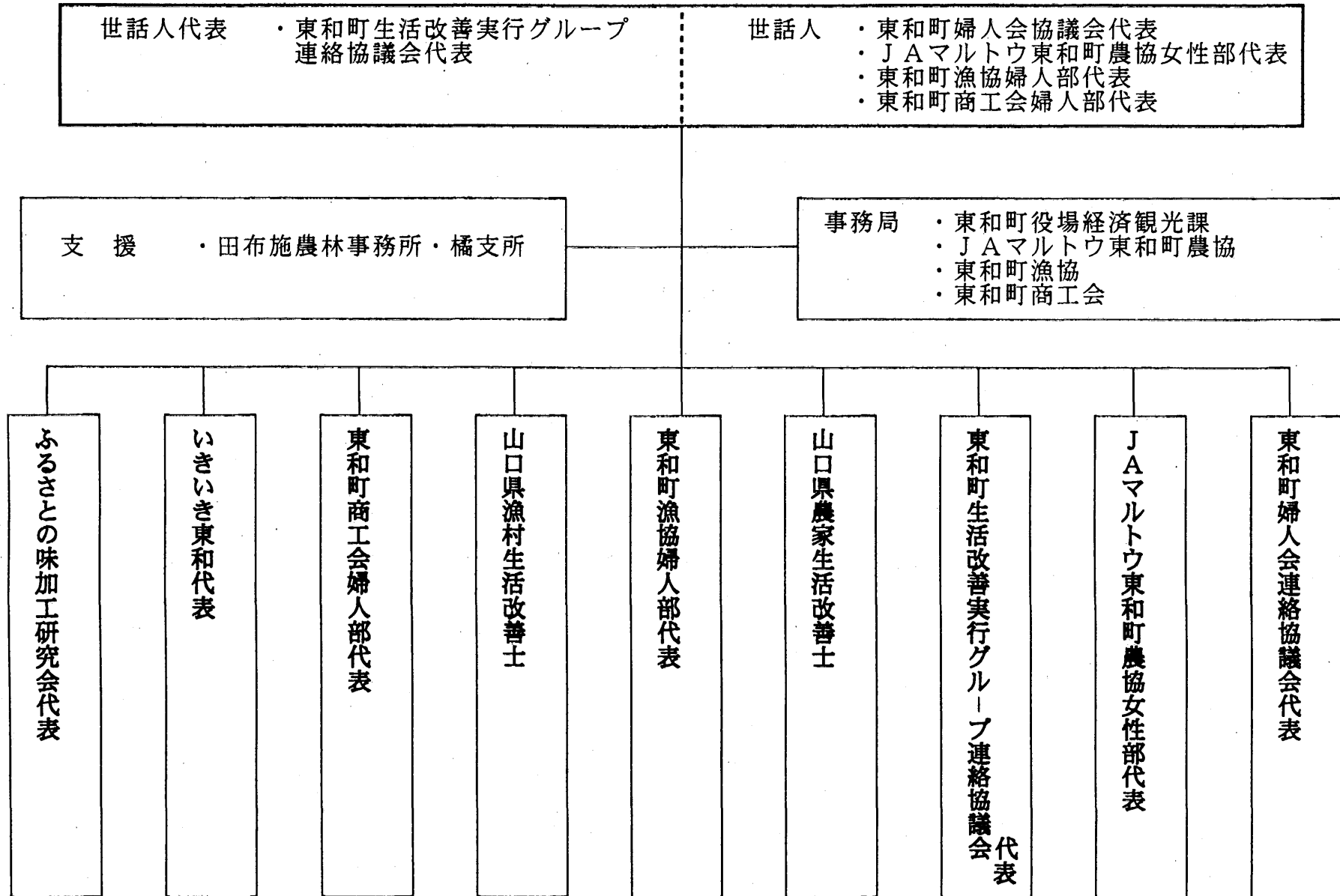
ワイドやまぐち

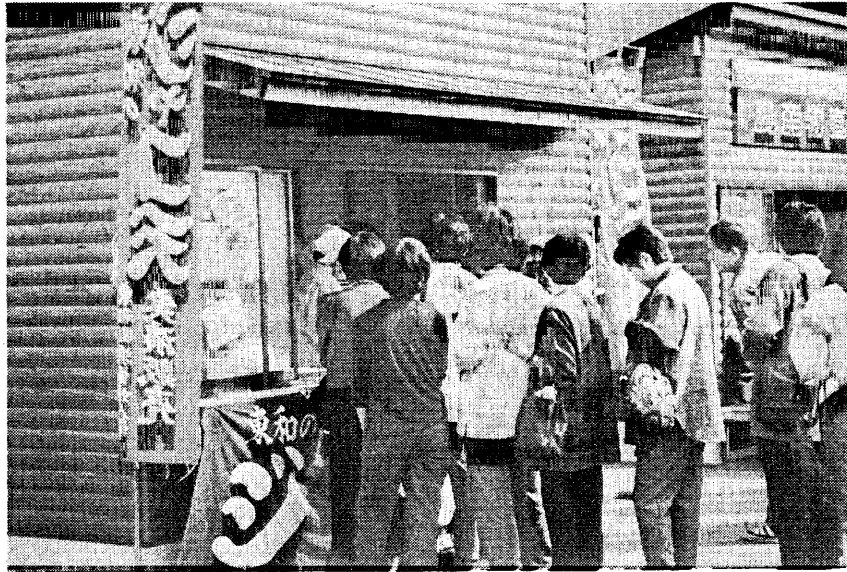
“ジャコ天” 販売実績 (平成 1 1 年度)

販売日：毎日曜日、祝祭日 (不定期)

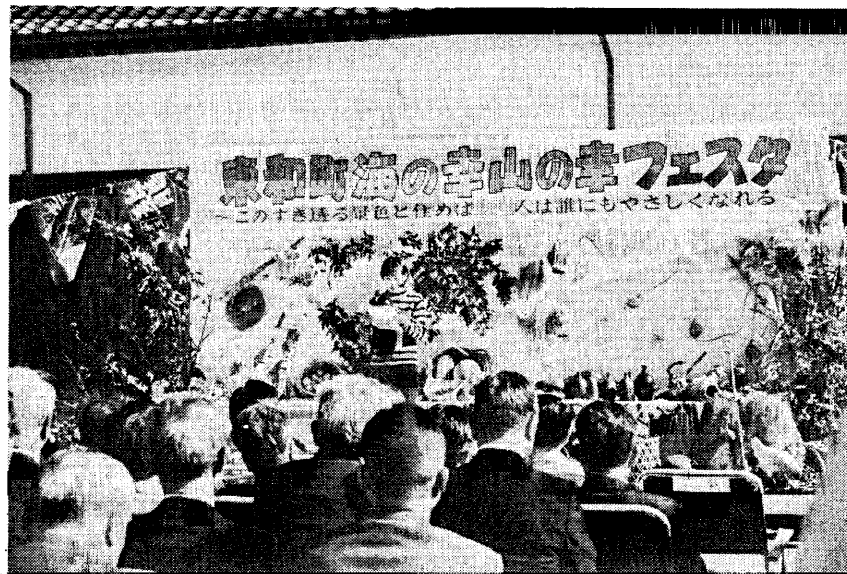
月	販売回数	販売枚数
1	4	4, 122
2	4	6, 751
3	5	6, 335
4	5	6, 011
5	8	8, 843
6	4	3, 627
7	5	3, 760
8	6	5, 204
9	6	5, 610
10	6	8, 739
11	7	13, 476
12	4	6, 197
合計	64	78, 675

東和町農漁村女性連けい会議組織





『ジャコ天』実演販売所



ルーラル・ゆうゆう・フェスタ