

「浜の母ちゃんの技発揮」 ～エビ天を特産品に！～

新南陽市漁協婦人部
部長 河畑光江

1 地域及び漁業の概要

新南陽市は山口県の南東部にあり、農業振興の北部地域と周南工業地帯の一角を占めている南部地域に分かれ、全国でも珍しい飛び地の市である。

新南陽市漁業協同組合は周防灘に面した南部地域にあり、海岸線のほとんどを企業の護岸が占めている。漁協は、平成5年に市内に3つあった漁協が合併してできた。現在の正組合員数は124名で、主に底引き網、建網、採貝が営まれ、水揚げ量は属人で約1,600トである。

2 研究グループの組織と運営

漁協婦人部は、漁協が合併する前から、「一緒に活動した方が力になる」と思い、合同で市の物産展に出展するなど、様々な活動を一緒に行ってきた。

合併直後は80人いた部員も、現在40名と減ってきているが、貯蓄運動や魚食普及料理教室、魚供養の盆踊り大会、親睦旅行など和気あいあいと行っている。特に、夏場、漁協が経営する海の家での食堂経営は、婦人部が運営し、活動の柱にもなっている。

食堂では、うどんやカレーライスをはじめ、地元で捕れた市場に出さない魚を料理して提供している。中でも特に海水浴のお客さんに人気が高いのは「エビ天うどん」である。

このうどんは、「泳いで冷えた体が温まるものが欲しい」というお客さんの要望をヒントに、地場産の小エビを使った手づくりのエビ天をのせてメニューにした。

3 研究・実践活動課題選定の動機

このエビ天は、部員の大きな思いが込められた、こだわりの一品である。

底引き網業を営む者は、夏も冬も夫と共に漁に出、船上から網を降ろし、曳き、網を引き上げ、かかったものをその場で選り分ける作業を一日に5～6回行っている。夫婦が互いをベストパートナーとして信頼し、二人で力を合わせ網を引き上げる。大漁だと喜びも大きい、時には洗濯機や自転車などがかかり、ガックリ肩を落とすこともある。

網にかかる魚はエビ、スズキ、ヒラメなど種類は豊富で、船の上は瀬戸内海の豊かな恵みで溢れる。その中から商品になる魚をより分け、「もったいない」とは思いつつ、雑魚はそのまま海に返していた。浜に帰っても漁の後始末や明日の出漁準備、市場への出荷などに忙しい女性達にはどうすることもできなかったのである。

そんな時、婦人部員が集まり、お互いの漁の様子や料理方法など情報交換した折、誰からとも無く、「何とかこの雑魚を商品化し、収入にならないものだろうか。」というつぶやきがもれた。いつも同じ思いを抱いていた私達は、早速、加工を試みることにした。

4 研究・実践活動状況及び成果

まず、数多い種類の魚をそれぞれ、塩物、酢漬、ミンチ等色々加工した。小骨の多いコノシロも、酢漬にすると気にならないし、イシモチ、ハゼ、グチは南蛮漬けに、また小エビは天ぷらにするとおいしい。漁師の母ちゃんとして日々培ってきた技術に加え、加工の基本を学ぶため、視察研修にも出かけた。そのうち、納得のいくものが出てくるようになると、是非消費者に味わってもらいたいと思うようになった。

ちょうど新南陽市では様々なイベントが開催されており、手始めに、イベントでの実演販売を試みた。

会場では、婦人部員の威勢のいいかけ声とおおいそうな匂い、手際よい実演風景はお客さんの目をとめた。その味も上々で、お客さんの列が絶えない。漁協も一緒に活魚の販売を行い、イベントは大いに盛り上がった。

エビ天は大きなタライに衣を作り、エビを混ぜ合わせる。底引き網で上がった小エビを婦人部員が手分けして、一匹ずつ丁寧に頭を除き、下処理をする。根気のいる作業である。生地をすくっては熱した油に、そっと入れ、サクツとした食感と、形を壊さないようカラッと揚げる。コツをつかむまでは試行錯誤の連続だった。

まず、小麦粉と水の割合と混ぜ具合。生地の固さが柔らかすぎても、固すぎても、ダメになっていけない。形や大きさを整えるため小皿を利用したが、能率が上がらない。何度も練習し、ようやくお玉ですくっても思いどおりのものができるようになった。

次に油の温度。温度が高すぎるとパツと散って天かすになり、低すぎるとベタツとする。やっと大きくて形の良いカラツとしたエビ天ができるようになった頃、もっと小さな方がよいことが分かった。大きいと、汁気を吸って丼からあふれ出てしまう。簡単なことのようにだが、一度覚えた要領が抜けきらず、苦労した。

その甲斐あって、「エビ天うどん」は人気商品になった。これを目当てに来る人や、「家でも食べたいのでエビ天だけください」と買う人もいる。二日間のイベントで揚げる量は、5,000枚近くになる。もっと作ればもっと売れる。漁家経営に潤いを与えるためにも、しっかりした販売体制をしく必要がある。

6 波及効果

平成7年度、新南陽市農山漁村女性連携会議が発足し、私達もこれまでの実績が認められ、その構成団体として、農村部の団体とスクラムを組んで、消費者交流や共同参画などをすすめている。連携会議ではイベントも企画し、エビ天は評判となり、婦人部活動にも活気が出てきた。

その評判を聞きつけて、デパートから実演販売の引き合いがあり、販路拡大にむけて「やってみよう」という気持ちでいっぱいだが、現在、部員の高齢化と加工場がない理由により断念している。無念さは、次は必ずやるという固い決心に変わった。

7 今後の課題や計画と問題点

漁業者を取り巻く環境が厳しい中、何とか自分たちが元気の出る方法を見つけなくてはならない。

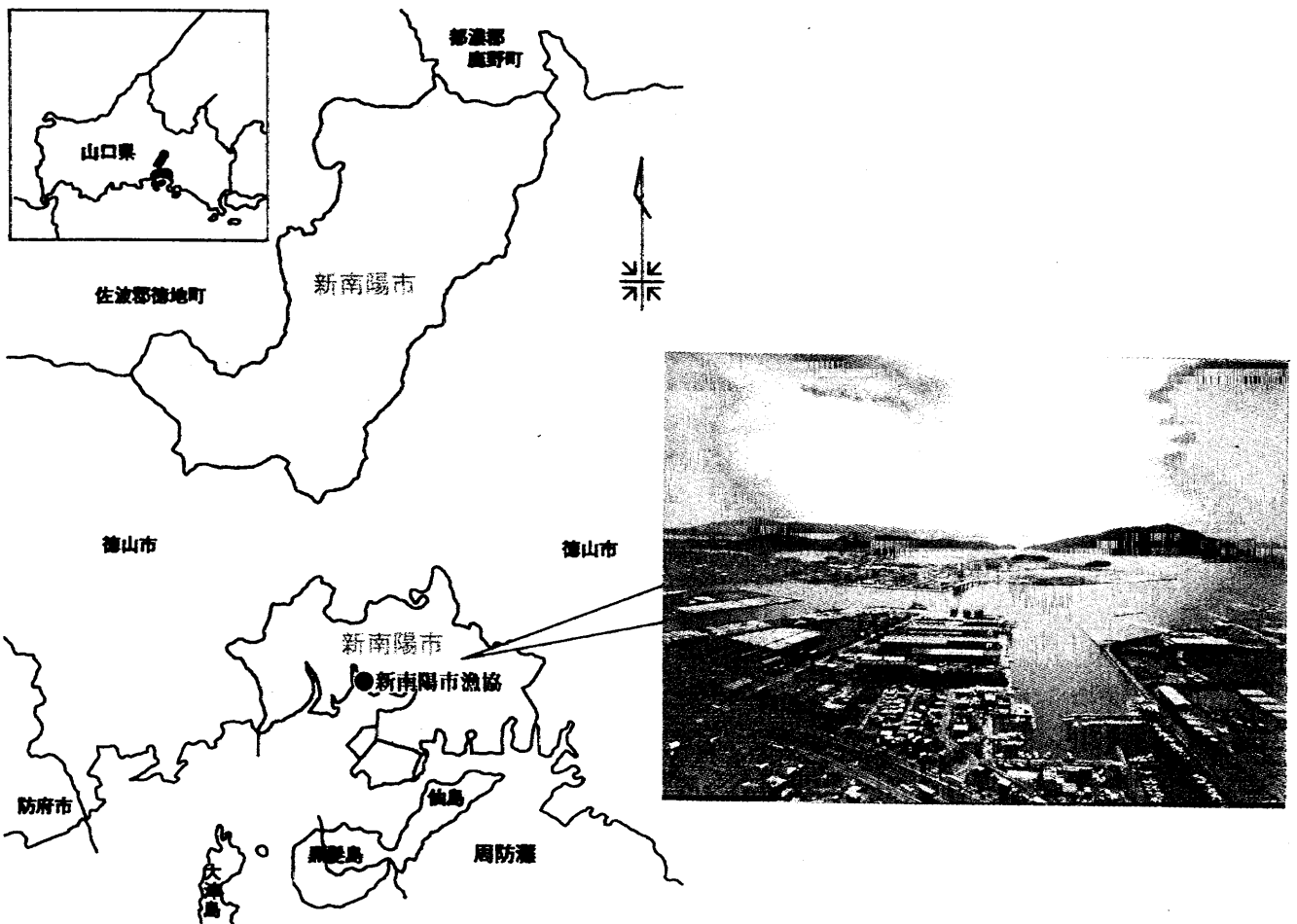
平成7年、私が漁村生活改善士になった時、婦人部員の年齢構成を調査すると、60歳以上の割合は53%だったが、10年後は89%になることが分かり、大変ショックを受けた。高齢化していく部員達がいつまでも漁村に自信と誇りを持って活動していくために

は、気軽に集まれ、語らえる場所、そして、技を活かせる場所が必要だと強く思う。確かに、エビ天販売は、私達の活動の大きな活力と自信になった。これを継続させるためには、小さくてもいい、部員の励みとなるような加工場が欲しいと切実に思っている。そして、若い人にも参加を呼びかけ、新南陽の浜の味として残していきたい。

また、私達のすぐ近くには、たくさんの消費者がいる。この人たちと海産物を通して魚のことや、海を守ること、色々なことを話し合ってみたいと思う。そうすれば、消費者の活力を取り込み、地産地消や環境活動へつながるのではないだろうか。そのためにも、まず、できるだけ地域のイベントに参加し、行政や消費者に私たちの活動を知ってもらうこと、また、安心して販売できるよう、加工場建設に向けて少しずつでも実績を作ろう、そう思って活動していこう。

私達の活動が、漁村の若い人たちに希望を与えたらと、夢を持ちながら進んでいきたい。

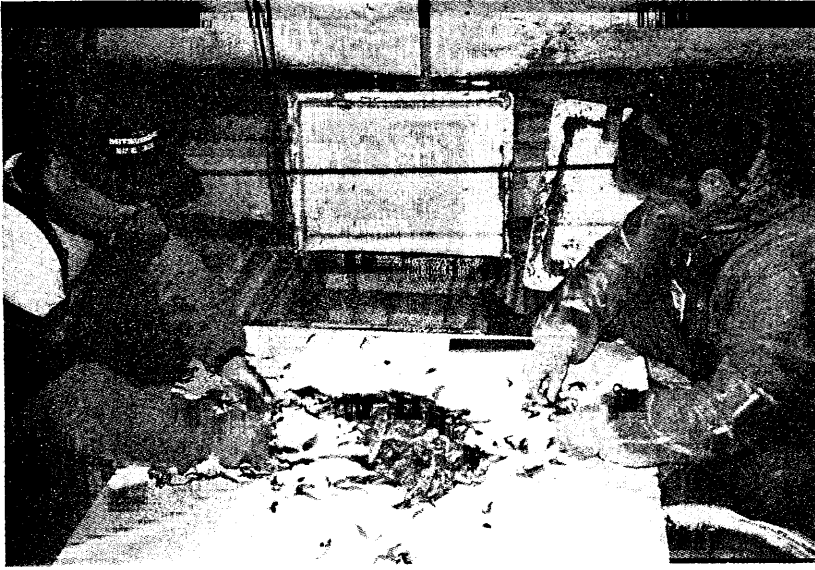
位置図



新南陽市漁協の概要

(平成12年末現在)

設 立	平成5年1月、富田・福川・南陽の3漁協が合併
組 合 員 数	正組合員 124名 准組合員 113名
漁 業 種 類	小型底引き網漁業 建網漁業 はえ縄漁業 採貝漁業
漁 獲 魚 種	イワシ・アジ・カレイ・アナゴ・ボラ・エビ・カニ・クロダイ・スズキ等
漁 獲 量	約1,600トン(属人)
婦 人 部 員 数	40名



しゃがんだままの姿勢
で1匹ずつより分けます



衣づくり
小麦粉と水の割合
混ぜ具合がポイント！



サクツとした食感にあげ
るためには油の温度が
重要です



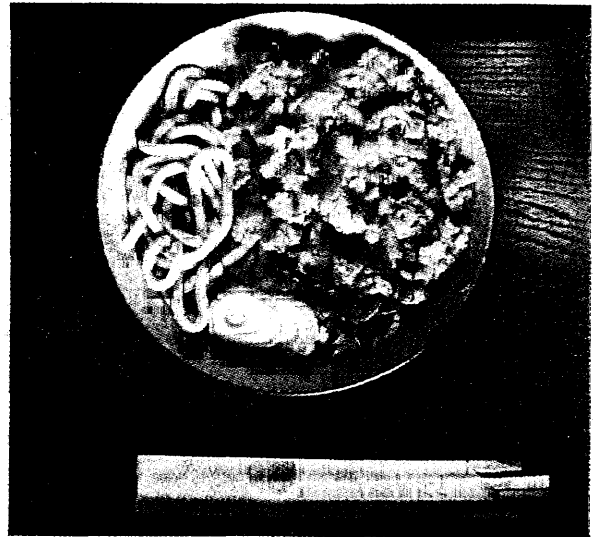
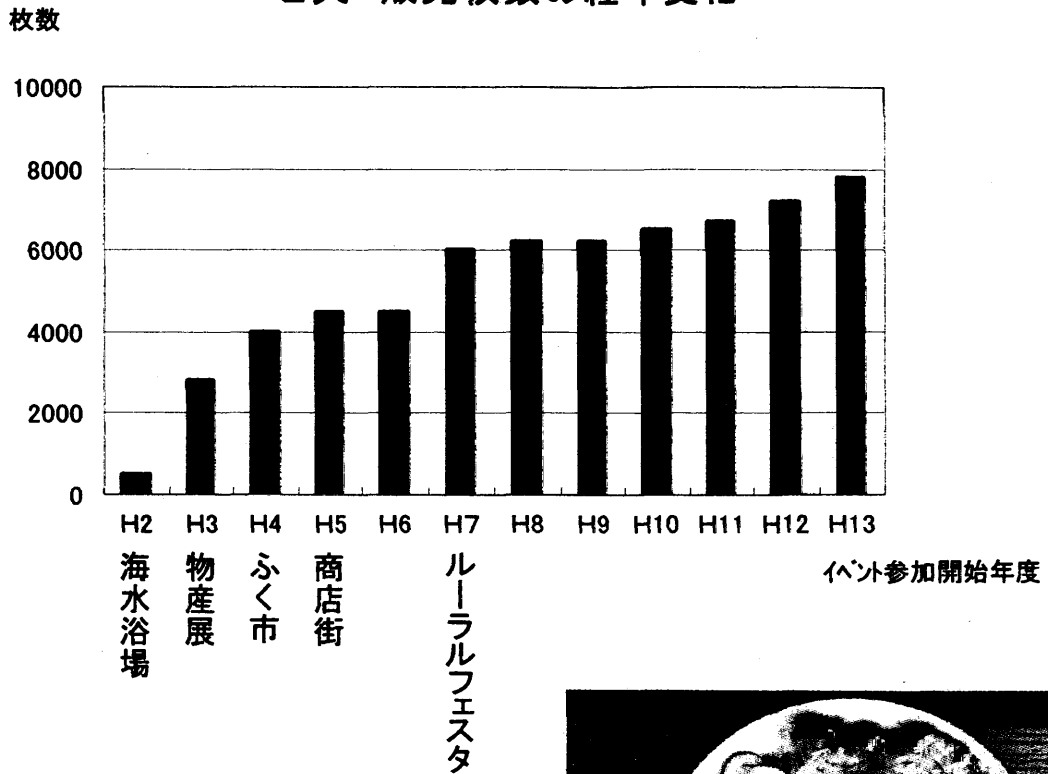
近くの消費者
に新鮮な魚を
届けたい！！

最近では農村女
性と一緒に地
元の産物を届
けています。

平成13年度 婦人部参加イベント

	イベント名・内容
1月	ふく市（毎月29日に開かれる朝市） JA朝市（毎月第三土曜日に開催）
2月	ルネッサンスフェスティバル（商店街活性化イベント） ふく市・JA朝市
3月	ふく市・JA朝市
4月	ふく市・JA朝市
5月	ふく市・JA朝市
6月	ふく市・JA朝市
7月	海の家・ふく市・JA朝市
8月	夏まつり・海の家・ふく市・JA朝市
9月	ふく市・JA朝市
10月	ふく市・JA朝市
11月	物産展・ふく市・JA朝市 ルーラルフェスタ（県内の国道沿いの朝市を結ぶイベント）
12月	ふく市・JA朝市

エビ天 販売枚数の経年変化



エビ天の概要

エビ天の価格	100円/枚
エビ天うどんの価格	300円/枚
エビの量と枚数	小エビ10kg→小エビ天250枚 うどん用は500枚
材料	小エビ・小麦粉・たまご・調味料・揚げ油
経費 (エビ天250枚作成)	小エビ 10kg → ￥6,000 小麦粉 6kg → ￥1,200 卵 15コ → ￥200 揚げ油 18L → ￥2,400 その他

■ 婦人部員居住地別年齢別構成の変化

■凡例

年齢	記号
80歳代	■
70歳代	▣
60歳代	□
50歳代	□
40歳代	□

