

輪島朝市の特産品づくりに取り組んで

輪島市漁業協同組合輪島崎婦人部
部長 新木 順子

1. 地域と漁業の概況

輪島市は能登半島の先端に位置し、伝統産業の「輪島塗」や「朝市」など観光資源に恵まれた地域である。しかし人口の減少と高齢化が問題となっており、過疎団体からの脱却をめざし、交流とにぎわいのまちづくりを目指している。

輪島市漁業協同組合は、組合員数1,143名を擁する県内最大の漁協である。主とする漁業種類は底びき網・刺し網・延縄・まき網で、ズワイガニ・カレイ類・メバル類の他アジ・サバ類が主要な漁獲物となっている。

2. 研究グループの組織と運営

輪島崎婦人部は部員数135名で、朝市で海産物を販売したり、市内をリヤカーで回り魚を売り歩く人（振り売り）が約半数である。その他には、魚の選別加工をする人や公務員など様々である。月1回の割合で役員会を開き、各種研修会や視察、環境保全活動などに取り組んでいる。

3. 研究・実践活動課題選定の動機

輸入魚の市場進出や最近の景気の影響もあって魚価が安く、漁業者の生活は楽ではないのが現状である。また、「輪島の朝市」はよく知られているが、観光化が進み季節感や朝市本来の個性が失われつつある。

そこで今まで、値段がしないので出荷していなかった雑魚や全国でも良質の海藻をもとに加工品をつくり、付加価値を付けることで①漁業収入を増やす②朝市の個性化を図る③地域や婦人部活動の活性化を図るために取り組みを始めた。

4. 研究・実践活動の状況及び成果

(1) 加工品の選定経過

石川県漁連に相談をした結果、①底びき網・まき網・延縄で出荷していない魚を探る②昔からの加工品を掘り起こす③輪島で採れる海藻の中から加工品を検討してはどうかと助言を受けた。また、輪島市漁協組合長より、輪島で採れる「えご」「かじめ」の品質は日本一、それを使った加工品づくりをしてはどうかと助言を受けた。

これらの意見をもとに婦人部内で検討した結果、①「輪島にしか売ってないもの」「輪島へ行かないと買えないもの」の加工品づくり②干物が加工販売できない期間（6月～9月の間）に海藻を加工販売できないかという方向性が出された。

最終的には、魚では「くにやら（ノログング）」、海藻では「かじめ（ツルアラメ）」の加工品づくりを進める事に決定した。くにやらは底びき網で漁獲され、値段がせず沖合で

殆どが投棄されている。一般にはあまり知られておらず、特産品としては適当と判断された。

(2) 試作品づくり

石川県水産総合センターと協力して、「くにゃら」の干物、「かじめ」の加工品の試作品を作り、婦人部役員会で試食を行った。試食時には、「くにゃら干物」と「かじめの佃煮」の塩加減について意見を出し合った。「美味しい」「からい」「ちょうど」などとそれぞれの意見が出てなかなか意見がまとまらなかった。

このため、婦人部総会に①3種類の塩加減②販売容量③販売予想価格④商品に繋がるかどうかの4点について、アンケート調査を行った(図1~3)。「くにゃら」の塩加減については、販売用には20分位の浸漬時間が望ましい結果となった。

販売予想価格では、「くにゃら」5尾で300円前後と500円の2つに分かれた。これは、ある程度高くても大丈夫とみるか、そこそこの値段で誘客するかが販売戦略の分かれ目だと理解している。「かじめ」の佃煮は、150g当たりの値段で250円前後の回答が多く、この辺りが売やすい、買いやすい値段と読み取る事ができた。商品に繋がるかについては、殆ど全員が2つの加工品とも繋がると答えており、朝市の目玉商品として、輪島の特色づけに一役買えるのではと期待できそうな結果が出た。

研修会では、各漁業種類の男性を交えて、研修・試食・懇談を実施した。今まで捨てていた魚が商品になることで驚くと同時に「かじめ」の佃煮を初めて試食し部員同様感動したようであった。内容物には、椎茸・貝・ごま・山椒などを混ぜてはどうかなどと活発で積極的な意見が良く出ていた。

(3) 消費者アンケート

次の段階として、観光客や地元消費者を対象にアンケート調査をして消費者ニーズの把握に取り組んだ。試食用の「かじめ」の佃煮は、部員の要望から「からし風味」「わさび風味」「唐辛子風味」「ゆず味噌風味」「しそ風味」の5品目とした。

朝市では観光客を対象に、振り売りでは地元消費者を対象に試食とアンケート調査を行った(図4~12)。回答者の年齢は、50歳~60歳代が多く、評価では輪島市民のほうが厳しく、観光客のほうは比較的好印象であった。このため、輪島市民を対象として商品開発するには内容を増やすか価格を下げるなどの工夫が必要だと考えられた。商品のイメージでは、健康に良さそうの回答が両者とも圧倒的に多く、観光客からはパッケージの工夫についても意見が得られた。

この試食アンケートは新聞でも報道され、婦人部の取り組みを県内に広く知ってもらうことができた(記事1)。

(4) パッケージ作り

パッケージのデザインは、手作りすることで作業を進めた。初めての取り組みなので、工業試験場で指導を受け、①商品の販売数によってレッテルの種類が違うことや、②加工品の食べ方がわからない人のために説明文を入れる③説明文は店頭で説明している雰囲気朝市のイメージが強調できると好ましいなどの助言を得た。また商品名の墨字は、地元で書道得意とする人に依頼するなどして進めた(図13)。

(5) 製品のPR

試作品を作るたびに、輪島市農林水産課や関係課に持って行き、試食してもらいPRに

努めた。また年1回開催される農林水産漁業まつりなど各種イベントで加工品を出品し、県内消費者にPRした。

5. 波及効果

(1) 施設整備への援助

加工品の製造には、食品衛生法の基準に合った施設設備が必要になり、多額の費用がかかる。輪島市への再三のPRや支援要請の結果、中小企業を支援する補助金制度の対象に選ばれることになった。これにより市民に期待されている特産品づくりが本格的に始動できるのは間じかになってきた。

(2) 地域づくりへの取り組み

平成13年11月に、地域づくりシンポジウムが輪島市で開催され、輪島崎婦人部は特産品づくりの分科会を受け持った。婦人部活動を通して、地域の核となっている「朝市」を活性化させることが、地域全体を元気にできることを実感できた。

(3) 婦人部活動の活性化

1年余りの実践を通して、スタート時点では部員の殆どが消極的であったが、実践の積み重ねや先進地視察などで自信がついたのか、積極的に意見が出るようになった。

6. 今後の課題や計画と問題点

資本のない婦人部活動では、加工品の量産に向けて施設整備をするのは大変難しいのが現状である。また、婦人部活動と特産品づくりを平行して継続していくには、家庭での夫の理解が必要であり、今後どのような方法で進めていけばよいか課題となっている。

今後の課題は山積みであるが、ひとつひとつクリアしながら、輪島の特産品づくり・アイデア商品づくりに取り組んでいきたいと考えている。

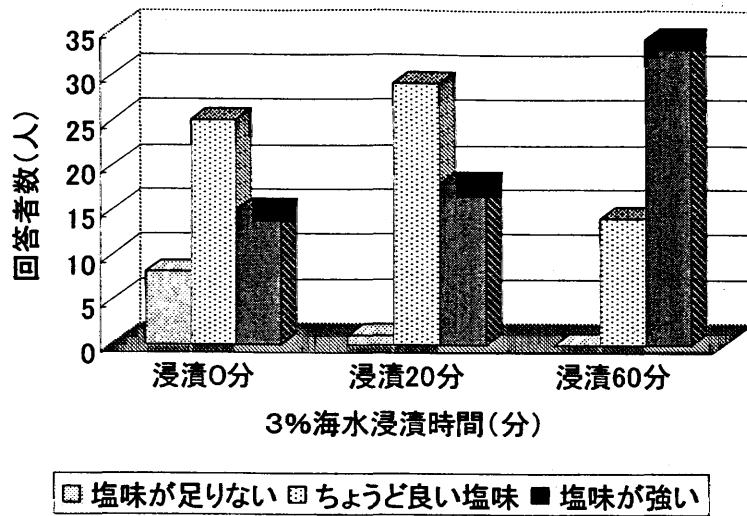


図1 「くにやら」干物の塩加減アンケート調査

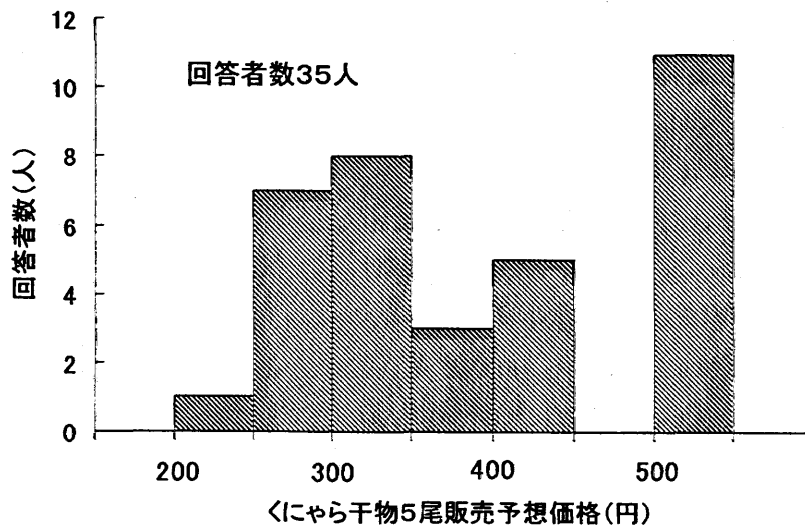


図2 くにやら干物販売予想価格

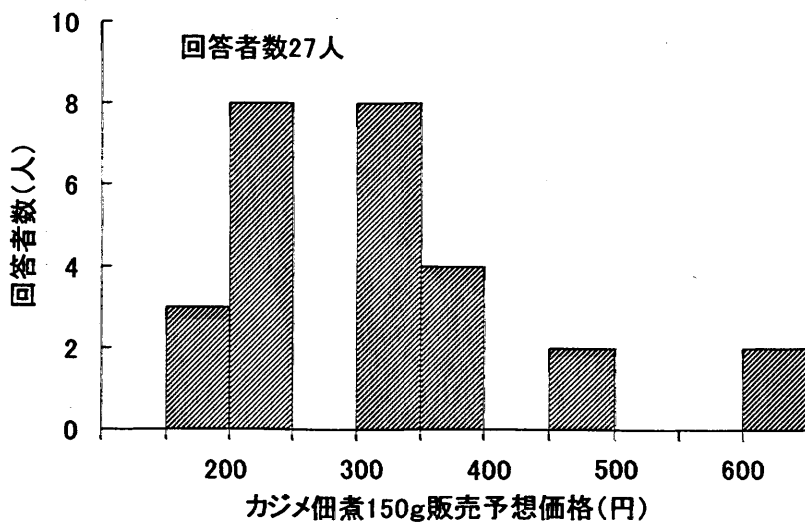


図3 かじめ佃煮販売予想価格

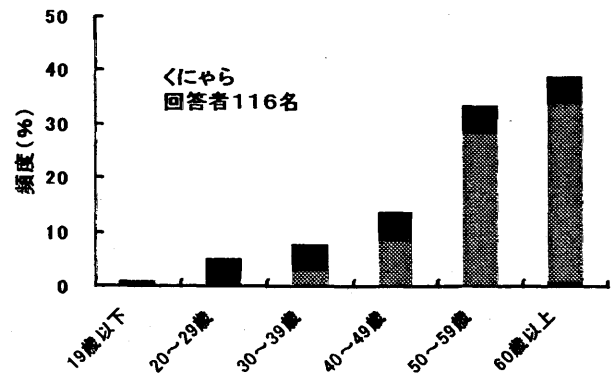
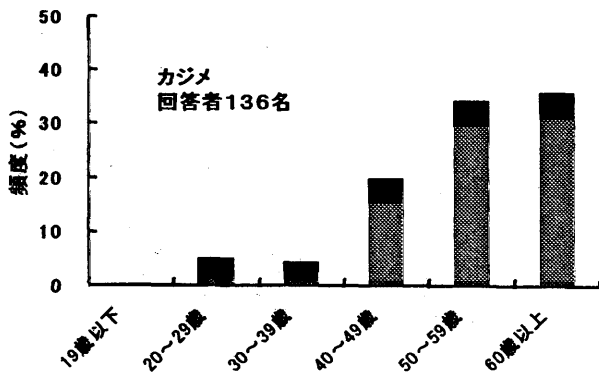


図4 回答者の年齢構成

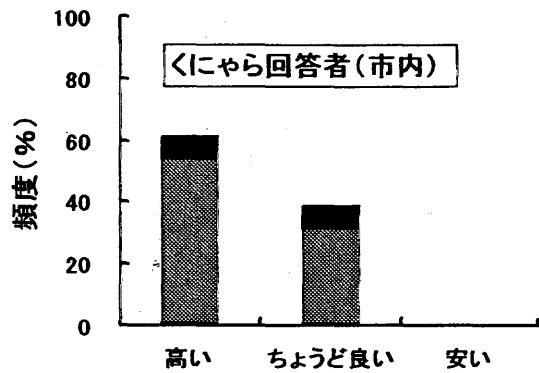
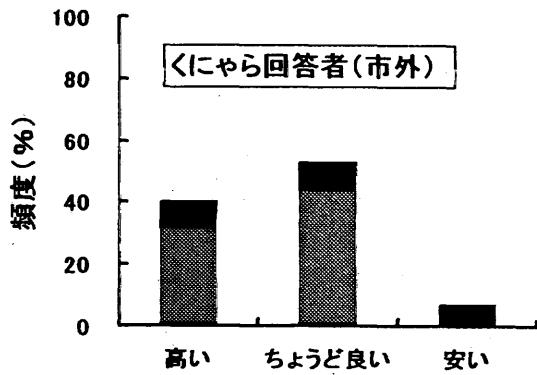


図5 くによら(5尾300円)に対する印象

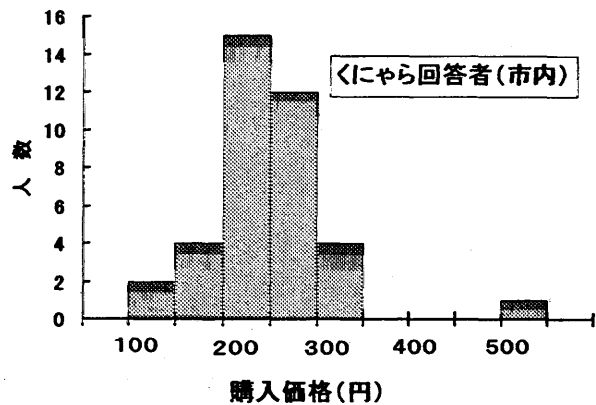
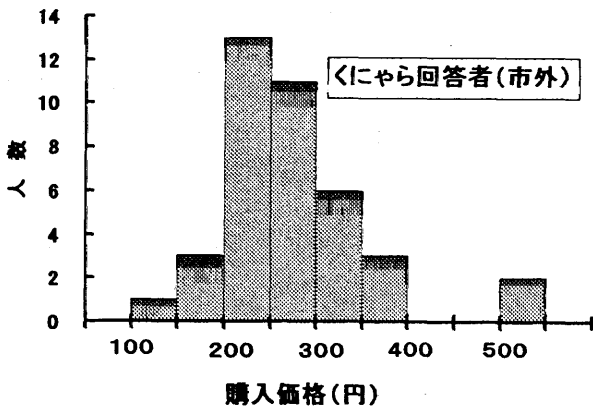


図6 くによら(5尾)の購入希望価格

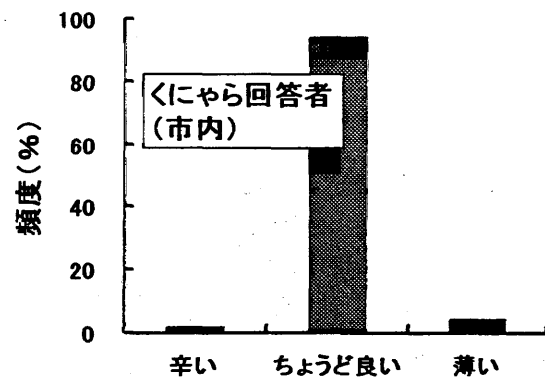
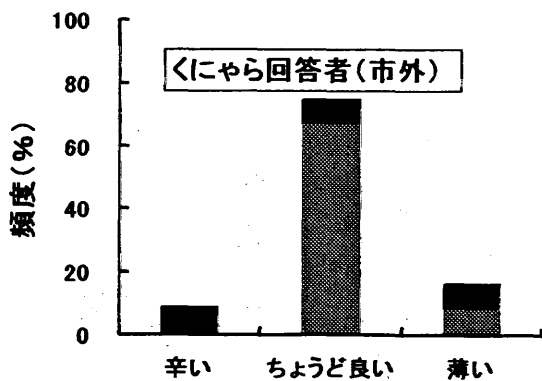


図7 くによらの味付けについて

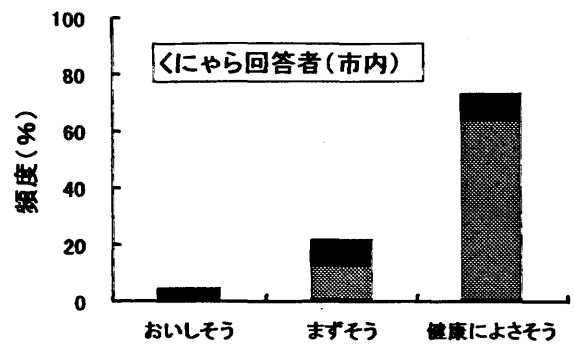
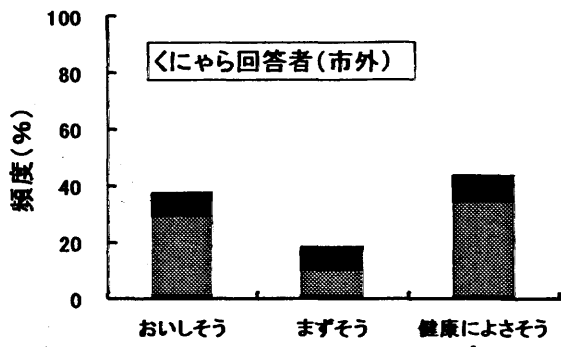


図8 くによらに対するイメージ

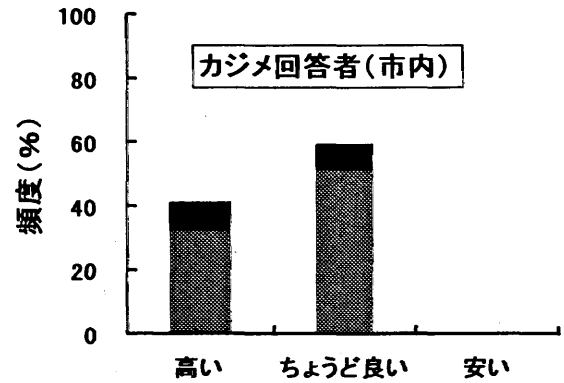
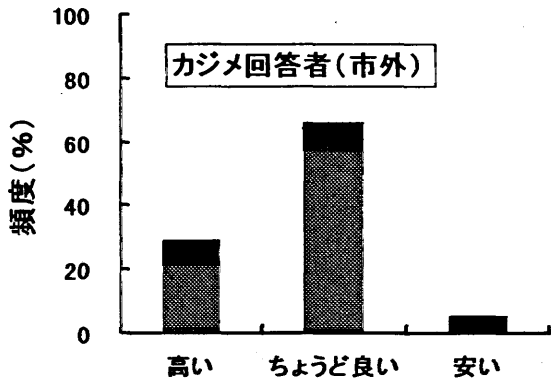


図9 かじめ (100g 300円) に対する印象

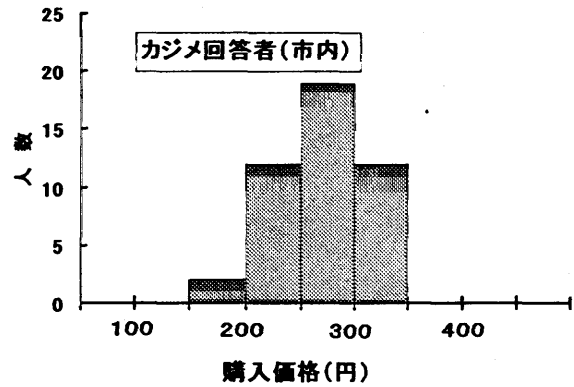
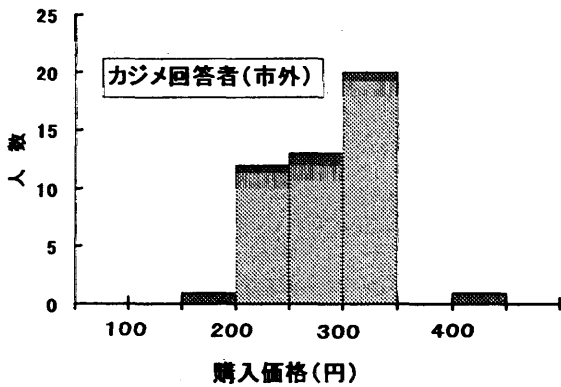


図10 かじめ (100g) の購入希望価格

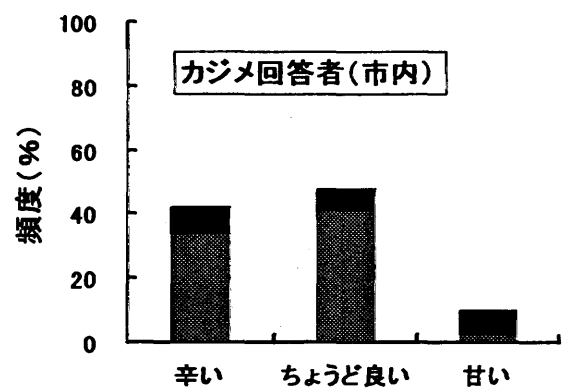
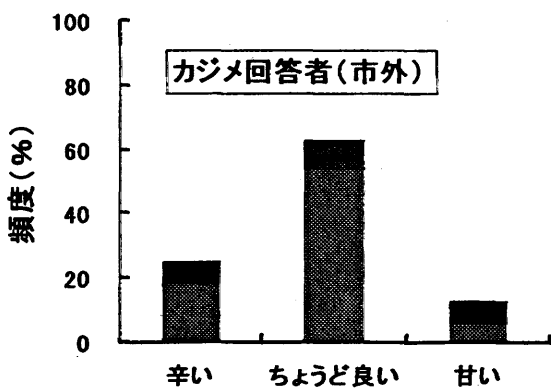


図11 かじめの味付けについて

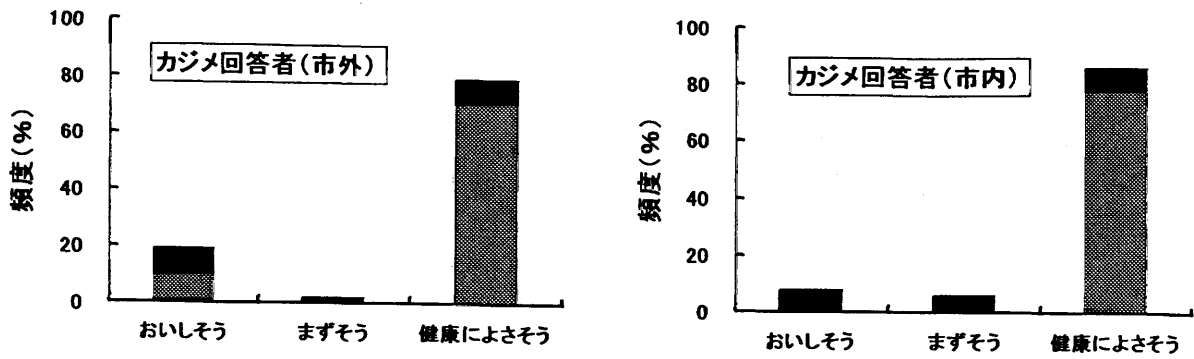


図12 かじめに対するイメージ

特産へ味な逸品

カジメのつくた煮

試作品朝市で披露

漁協輪島崎 婦人部 半年がかりで完成

カジメのつくた煮を輪島の特産品に。輪島市漁協輪島崎婦人部(新木順子部長)が、海藻のカジメをしょうゆを基本にワサビ、カラシなどで味つけしたつくた煮を試作。十六日、朝市で観光客に感想を聞いたところ、「味はまずまず」との反応が寄せられ、自信を深めた。

観光客の反応OK

毎年十二月から三月が、海岸や船倉島で採れる漁期のカジメは、輪島の「が」、加工して販売する「なる」と、県水産総合セ

とがなかった。同婦人部は、つくた煮にすれば付加価値も上がり、「特産品として朝市でも販売に

かりで完成させた。この日は、百多すつじニール袋に詰めて三百円で販売。新木部長らが約七十人から試食の反応を聞いたところ、「価格と味はまずまず」だが、「包装がどうも」といった声が寄せられたため、包装などを工夫したうえで商品化にこぎ着けたとしている。新木部長は「観光客の関心は強く反応もよかった。輪島らしい包装を考え、価格も再検討するが、輪島の特産品として販売できそう」と手こたえを感じていた。



観光客からカジメのつくた煮の感想を聞く新木部長ら(右側)＝輪島市の朝市で

平成13年4月17日
北陸中日新聞

記事1 アンケート調査を取り上げた新聞報道

からし

かじめ

輪島崎漁協婦人部の丹精こめた手づくり品
輪島のきれいな海のミネラル豊富
からし味をお楽しみ下さい

くじや
塩干

輪島の漁師が自慢の一品
輪島崎漁協婦人部の丹精こめた手づくり品
焙ってビールのおつまみに、お子さんのカルシウム補給に！

図13 パッケージのデザイン