

## 特産品に取り組んで

唐津市漁協女性部 <sup>かしわじま</sup> 神集島支部

「若潮会」会長 <sup>たかひら ひろみ</sup> 高比良 厚美

### 1. 地域の概要

私たちの住む唐津市神集島は、佐賀県の北部に位置し、唐津市から船で約6分のところにあり、周囲7.2km、面積1.42km<sup>2</sup>の小さな島で、人口は630人となっている。

### 2. 漁業の概要

神集島の基幹産業は主に漁業で、組合員174名(正組合員93名、准組合員81名)で底曳網、定置網、採介藻漁業を営んでいる。昨年の水揚げは約1億6000万程度で、大変厳しい状況にある。

### 3. 女性部の組織と運営

神集島女性部は、昭和33年3月17日に設立されたが、平成9年2月1日の漁協合併に伴い、女性部も唐津市内の6女性部が合併して唐津市漁協女性部となり、それまでの6女性部は支部として活動している。

唐津市漁協女性部の部員数は280名、内、神集島支部は部員数110名で支部長1名、班長6名となっている。しかし、部員数もピーク時には200名を越えていたが、漁業が厳しい中年々減少し、淋しい事態となっている。

なお、神集島には明治時代から女子消防隊があり、「父ちゃんが漁業に出るときは、母ちゃんが島を守る」意気込みで、現在は唐津市消防団として登録され、毎月第3土曜日には車で島内を巡回し、火の用心の呼びかけと防災点検を行っている。

その他、海を守るべく、わかしお洗剤の普及と実践を怠りなく続け、島民を守る力石として活躍している。

### 4. 研究・実践活動課題選定の動機

近年、漁場環境悪化を耳にするようになったが、玄海の間でも4~5年前からグミの大量発生が続いて、漁獲高が激減し、島民は生活環境の悪化に不安を募らせている。

また、この様な不況続きの中、女性部としても黙している訳にはいかないと考えていた。

そこで、昔から作り伝えられてきた島の豆腐を地域の活性化のため、特産品として役立てようと、平成12年2月「若潮会」を発足し、10名足らずの会員で「石割豆腐」の商品化に取り組むこととなった。

会の名前の「若潮会」は、絶え間なく磯に寄せくる若潮に思いを込めた。

## 5. 研究・実践活動状況及び成果（効果）

豆腐の名は「石割豆腐」、昔の逸話で「豆腐を落としたら石が割れた」と言われ、以来、神集島の豆腐は「石割豆腐」と言われる様になった。

漁協の職員の方はもちろんのこと、市や県の方々、地域の方々に助成や指導をいただきながら、元来傷みやすい豆腐を長持ちさせ、無添加健康食品として消費者に受け入れられる豆腐作りをモットーに試行錯誤を繰り返し、独自の製法を考案することができた。会員の誰が製造しても同じ味を作り出そうと、分刻みのレシピを作り、周りは固く、中身はまるやかな「若潮会」オリジナルの「石割豆腐」が完成した。

豆腐づくりは、現在16名の会員がいるが実質12名で稼働し、常時会長の私が豆腐づくりをし、土曜・日曜は会員が当番制で製造している。

作業時間は、25丁製造するのに2時間を要し、100丁で8時間かかる。最近は感覚と技術を磨き、製造もスムーズにできるようになった。しかし、天候や火加減等により気を緩めることが出来ない。互いに衛生に注意して、均一に生産出来る様に感覚と技術を磨かねばならない。毎月例会を開催して、結果の報告、注意点の確認と取り組みを話し合っている。

この「石割豆腐」を、消費者の方においしく食べてもらうための料理法を考案しようと13年9月、阿蘇プラザホテルの料理長を招いて料理講習会を開催し、①石割豆腐チゲ鍋 ②石割豆腐のカナッペ(冷奴)風 ③けんちん石割豆腐 ④石割豆腐の蓮根炒め ⑤石割豆腐の青菜炒め ⑥石割豆腐しらあえ ⑦揚げだし石割豆腐の7品目の料理ができあがった。。

同年11月18日、関係機関の皆様に応援をいただき、加工場である「神集島石割豆腐村」の開村式を開催した。島内外のお客様に若潮会員によるチゲ鍋等7品目の料理を接待し、アンケートをお願いし、いずれも好評で胸を撫で下ろすことができた。

次は会員の募集と販路の拡大である。会員は16名に増えた。

佐賀、東京、伊万里玉屋、長崎島フェスタと各物産展に出品し、販売した。また、新聞、雑誌、テレビと矢継ぎ早に取材に応じ、PRにも努めた。いずれも好評をいただき、少しばかり安堵した。

販路と販売の促進会議を幾度も重ね、市内の物産店・スーパー・漁協の購買部に販売所を確保し、現在、1日平均80丁の売上げとなっている。宅配については、郵便局のゆうパックと提携し、また、県のホームページにも紹介してもらっているので、電話注文にて宅配便で送っている。

14年5月、県広報公聴課の番組で東京方面にて「石割豆腐」のPRをしていただき、視聴者プレゼントで30名様に豆腐を配送した結果、次々とうれしいお便りをいただいた。

- ・生まれて初めて食べました、とてもおいしかった。
- ・こんな豆腐があったのかと驚きました。おいしい。
- ・もう一度食べたい！と後を引くような味でうまかった。
- ・昔を思い出させる懐かしい味でおいしい。
- ・友達にも食べさせたいので注文の方法を。

など好評で、頑張ってくださいと励ましの言葉をいただいた。

## 6. 波及効果

地域の将来のためにと、小学生と豆腐作りをした。子供達は自分達にも豆腐作りが出来ると楽しみながら頑張ってくれ、これを機に島豆腐が嫌いだった子が島豆腐が好きになったと、保護者の方からうれしい言葉かけがあった。

## 7. 今後の課題や計画と問題点

現在、売上げも伸び、人件費と経費を差し引いて僅かながら利益が出るまでになった。将来は、会社組織にまで発展させ、女性部の新たな雇用の場として、地域の産業になるようにと意気込んでいる。

まだまだ未熟な私達の活動であるが、部員が力を合わせて今の不況を乗り越えて行きたいと願っている。



唐津



かしわじま  
神集島

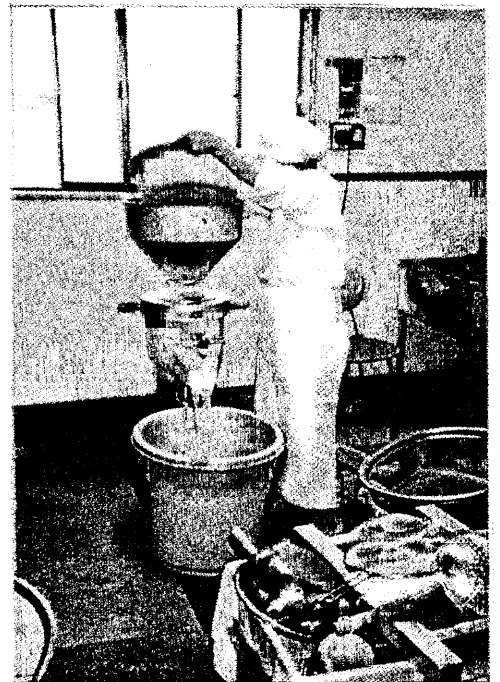
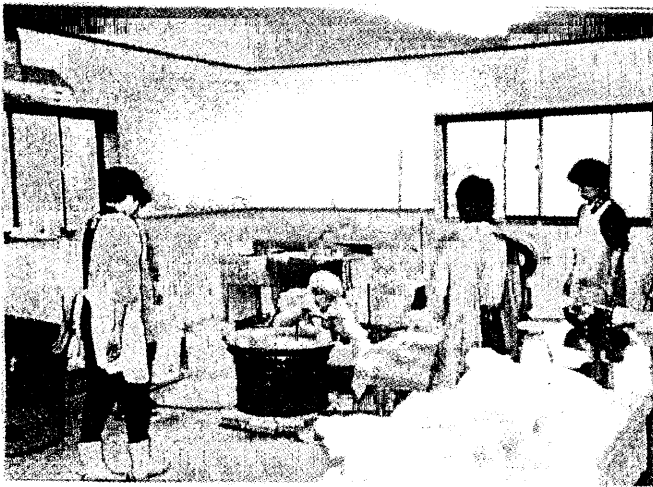


神集島小学校の小学生といっしょに豆腐づくり



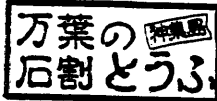
神集島石割豆腐工房

『神集島石割豆腐』製造の様子



# 万葉石割豆腐

古い昔からの製法を  
今なお伝える特産豆腐  
一度たべてみらんね!



## 【石割豆腐の名称の由来】

むかしむかしそのむかし、おばあちゃんが  
孫に「隣の家にこん豆腐ばもって行ってける。」  
すると帰ってきた孫がおばあちゃんに、  
「こん豆腐ば落としたら、石んぼうが割れたばい。」  
そう言った事があり、石が割れる程固い豆腐と  
いうことで石割豆腐と名づいた。

## ☞一番美味しい食べ方

- イ、お刺身 (生姜醤油・わさび醤油・ぼん酢)
- ロ、煮しめ (魚の煮汁が最適)
- ハ、鍋物 (水炊き・すき焼き・ちげ鍋)
- ニ、炒め物
- ホ、しらあえ etc



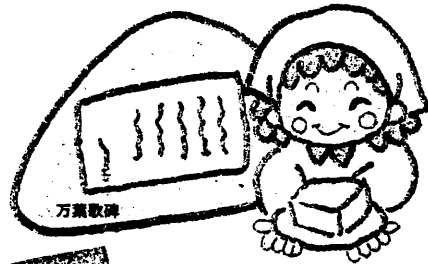
ご注文先・問合せ先  
〒847-0131  
佐賀県唐津市神集島  
若潮会  
代表 高比良 厚博  
TEL 0955-79-1187

## 『神集島石割豆腐』

添付用チラシ

## 『神集島石割豆腐』

ゆうパック用チラシ



おばあちゃん 「こん豆腐ば、隣にもってけ」  
孫 「よかばい」  
.....

おばあちゃん 「どげんしたとな」  
孫 「豆腐ば落としたら、豆腐が割れんで、石が割れたばい」

.....  
「ゆうパック」でお届けします。

石割豆腐5丁入りパック 2,000円(お届け先:九州、中国、四国)

(※ 税、送料込み) 2,500円(お届け先:上記以外)

お近くの郵便局にてお申込みください。

振込先 01780-5-19017 「神集島 若潮会」

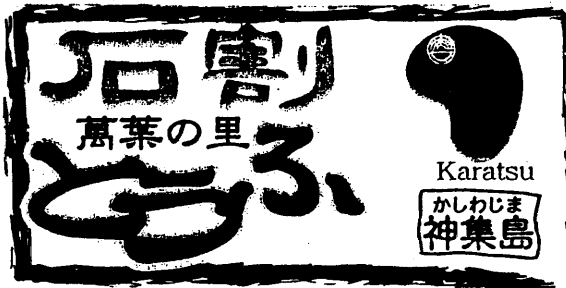
※ 振込み手数料は、ご負担下さいますようお願いいたします。

問合せ先  
唐津市神集島  
「若潮会」 高比良  
TEL 0955-79-1187

※ 「おさかな村」、「アルビノ朝市(午前8時30分～正午(日曜のみ))」でも販売しております。

# 万葉石割豆腐の美味しい料理法

唐津市神集島「若潮会」



表示賞味期限は5日間です。  
(冷蔵庫で保管してください。)  
美味しく、楽しく食べていただける  
ようレシピを用意しました。

- ◎ 豆腐は1ミリ～5ミリの厚さがおしくいただけます。
- ◎ タレは、ワサビ醤油・生姜醤油・大根おろし・酢味噌・ドレッシング等

## 料理法として

1. 生で食べる
  - イ. 豆腐・キュウリ等を薄く切り、シーチキンをはさむ
  - ロ. 薄く切った豆腐にキムチをのせる
  - ハ. 豆腐を小さなサイコロに切り、トマト・レタス・キュウリ等と一しょにドレッシングであえる
  - ニ. 白和えは、少しの味噌と豆腐をすり鉢で好みにすり、野菜を短冊に切ってゆでたものとあえる
2. 焼く・炒める
  - イ. オーブントースターで、2～3分くらい焦げ目が出ない程度に焼く
  - ロ. フライパンにオリーブ油を少し入れ、ステーキ風に焼く
  - ハ. フライパンにオリーブ油を少し入れ、ベーコン・たまねぎ等を入れ炒める
  - ニ. 短冊に切り、焼いて田楽にする
  - ホ. 片栗粉をつけ、フライパンで焼く
  - ヘ. 厚揚げ・薄揚げにし、おでんやあんかけ、揚げだし豆腐にする
  - ト. 千切りにして、キムチと炒める
  - チ. 片栗粉をつけフライパンで焼き、他の材料とあわせ、酢豚風にしあげる
3. 煮る
  - イ. 薄いだしで煮る(魚・コンブ・イリコ・醤油等)
  - ロ. 雑炊・シチューに小さく切っている
  - ハ. 小さめのサイコロにきって、マーボ豆腐・味噌汁に入れる
  - ホ. 千切りにして吸い物に入れる
4. その他
  - イ. ゴーヤチャンプル・チゲ鍋・キムチ鍋等で美味しく召し上がってください。

その他にもいろんな食べ方を楽しんでください。