

魚価対策と付加価値の向上を目指して
～ブナ鮭の加工・販売活動について～

豊富町漁業協同組合婦人部

部長 小笠原 光子

1. 地域及び漁業の概況

私達の所属する豊富町漁業協同組合は、宗谷支庁管内で日本海の北部海域に位置し、日本最北の国立公園である利尻・礼文・サロベツ国立公園のサロベツ原野と、日本最北の温泉郷の豊富温泉を有し、道北観光の拠点として毎年大勢の観光客で賑わいを見せる場所である。

豊富町漁業協同組合は、豊富町の西側の稚咲内地区の海岸線17kmの海面を有している。海域漁業の概況は、秋鮭定置漁業を主力とし、ホッキ桁網、カレイ刺網、底建網、タコ箱、ヒラメヘラ曳漁業等で漁船の大きさは2t以上20t未満となっている。

豊富町漁業協同組合の水揚高は、平成7年度で1億3千6百万円。その内40%程度が秋鮭で占められており、秋鮭依存度の高い地域である。

2. 発表グループの組織及び運営

豊富町漁業協同組合婦人部は、昭和48年8月に設立されたが諸事情により昭和53年～昭和55年の間休部し、その後再び活動を開始して現在23名の部員を擁している。年間の主な活動は、前浜清掃等の環境美化活動、お祭りや女性の集い等の地域振興活動、組合行事への協力等、幅広く積極的な活動を行っている。

活動費は、部費6万3千円（年間1名3,000円、1漁家複数部員1,200円）にその他の収入を併せて年間予算額17万円程度である。

3. 活動課題選定の理由

食生活の変化と輸入品の増加による魚価の低迷は、収入の大半を鮭に因って得ている私達に大きな影響をもたらしている。様々な対策が検討された中、ブナ鮭の付加価値向上の一環として、婦人部による加工品の製造が提案され、稚内水産試験場加工部（平成7年4月廃部）、稚内地区水産技術普及指導所の指導を受け飯鮭の加工試験を実施している。

これまでの実績から、鮭の飯鮭加工は消費拡大、付加価値向上に有効である事が理解されたので活動課題に選定した。

4. 実践活動状況及び成果

平成3年から飯鮭作りを始め、6年間に5回製造している（平成4年は秋鮭漁不振により中止）。最初の年は婦人部内で販売し、アンケート調査を行なった。その結果を参考に製造内容を決定した。飯鮭の製造工程並びに調味配合は図-1及び表-1に示したとおりである。製造の際に注意している点は、食中毒防止のため製造場所である組合の加工場を

使用前に十分清掃し、道具と共にアルコール消毒する。使用する水道水は氷等を利用し、5°C以下にする。漬け込み後は、飯鮓を常に観察し発酵温度の状態によって冷蔵庫の温度を変えたりする。特に食中毒の元となるボツリヌス菌は、PH5以下では発生しにくいということなので、観察の際には測定器具を使用して図-2の様にPHと温度の両方を記録している。これらの作業は、製造場所への出入りする人を制限した上で帽子、マスク、手袋を着用して行っている。

製造された飯鮓は、1パック300gずつ詰められ、平成5年から町内で街頭販売している。売れ行きは、とても好調で2日間予定していた街頭販売も1日で完売してしまうほどであった。ひとりでも多くの人に食べてもらえるように生産量も表-2の様に年々増やした。生産量を増やすにあたっては、食品衛生協会へ加工場を登録し、衛生管理者の資格を取得するように対策を取っている。

5. 波及効果

婦人部として毎年飯鮓を作ることが1年の活動として定着し、自分達の飯鮓を喜んで食べてくれる人がいるということが忙しくてもやりとげるとい部員達の心の糧となり、団結することが組織の強化につながった。酪農の町の人たちに浜で獲れた新鮮な魚を食べてもらい、鮭の料理方法にも工夫をすれば色々な食べ方があるということを広めることが出来たことは、魚食普及活動の一環としてとても意義のあることだった。

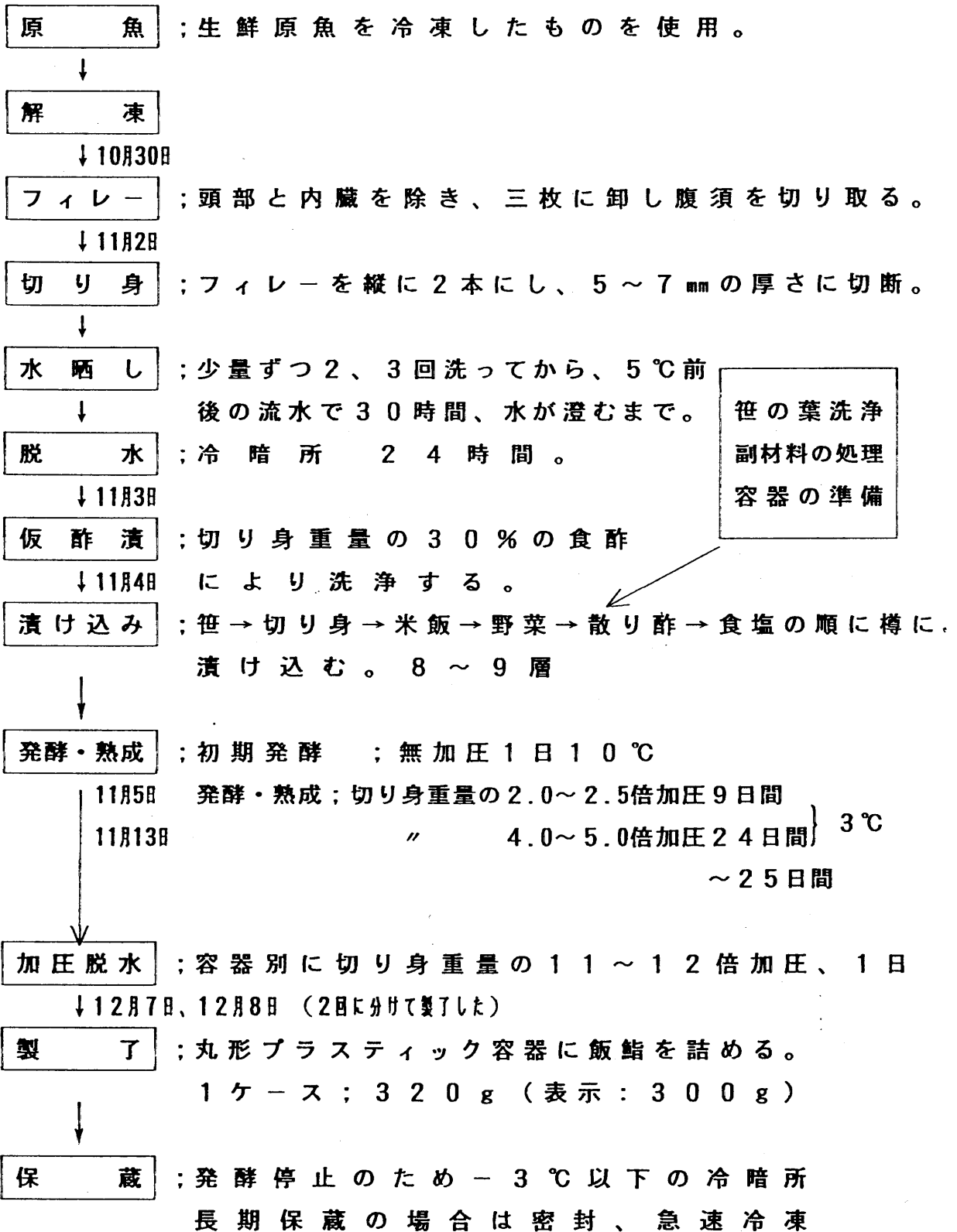
婦人部の手作りのため、大量生産が出来ないので数量限定ではあるが、毎年楽しみに買いに来てくださる町民の方々との交流も深まり、消費者との対話も生まれ、今私達生産者にとって何が大切なことなのか婦人部内でも真剣に考えるようになった。婦人部で作った飯鮓を贈答品などに利用する人も増え、ブナ鮭の付加価値が向上し、豊富町漁協の知名度も上がる等の効果が得られた。

6. 今後の計画と問題点

今後は、少しでも生産を増やし、町の特産品として町内だけでなく、札幌など他の地域の人たちにも食べていただくために販路を拡大するとともに更に味の良い品質の高い商品を目指していきたいと思っている。

また、飯鮓を漬けている間に同じくブナ鮭を使って燻とばも試作品として作っているの、そちらの方も製品としてたくさん作っていきたいと考えている。このような活動を通して婦人部として少人数でも魚価対策に一役買うとともに付加価値増大を目指して何か出来るという可能性を見だし、夢と希望のある婦人部活動を推進していきたいと思っている。

問題点は、参加してくれる部員が少ないということである。生産を増やすためにはどうしても今まで以上の人手が必要となる。若い婦人部員の方々にも是非参加していただき、この事業を長く続けて行くためにも豊富町特産の飯鮓作りを伝えていきたいと考えている。



笹の葉洗浄
副材料の処理
容器の準備

図 — 1 製造工程

表一 1 副材料及び調味配合

鮭切身1,000g に対しての重量 (g)		
米飯類	野菜類	調味料類
米飯 400.0	大根 30.0	酒 50.0
糍 80.0	人参 30.0	味醂 20.0
食酢 20.0	キュウリ 30.0	食酢 30.0
砂糖 12.0	生姜 20.0	砂糖 8.0
食塩 1.6	南蛮 2.4	食塩 48.4
(小計 513.6)	(小計 112.4)	(小計 156.4)
合計		782.4g

表一 2 製造量の変化

年度	製造量 (kg)	前 年 比
H3	62.8	
H5	76.2	121%
H6	155.2	204% 二回製造 91.8 + 63.4
H7	136.6	88% 前年1回目より148% (見込)
H8	420.0	二回製造 222.0 + 198.0

表一 3 平成7年度収支内訳

収入の部		
製造量	146.2kg	(457パック×320g)
販売量	119.0kg	(372パック)
売上金額	297,600円	(372パック×800円)
支出の部		
原魚	4,705円	(443.8kg)
副材料	42,848円	
容器代	34,160円	(427個×80円)
諸経費	35,579円	(水道光熱費、雑費)
支出金合計	117,292円	
収 入	180,308円	

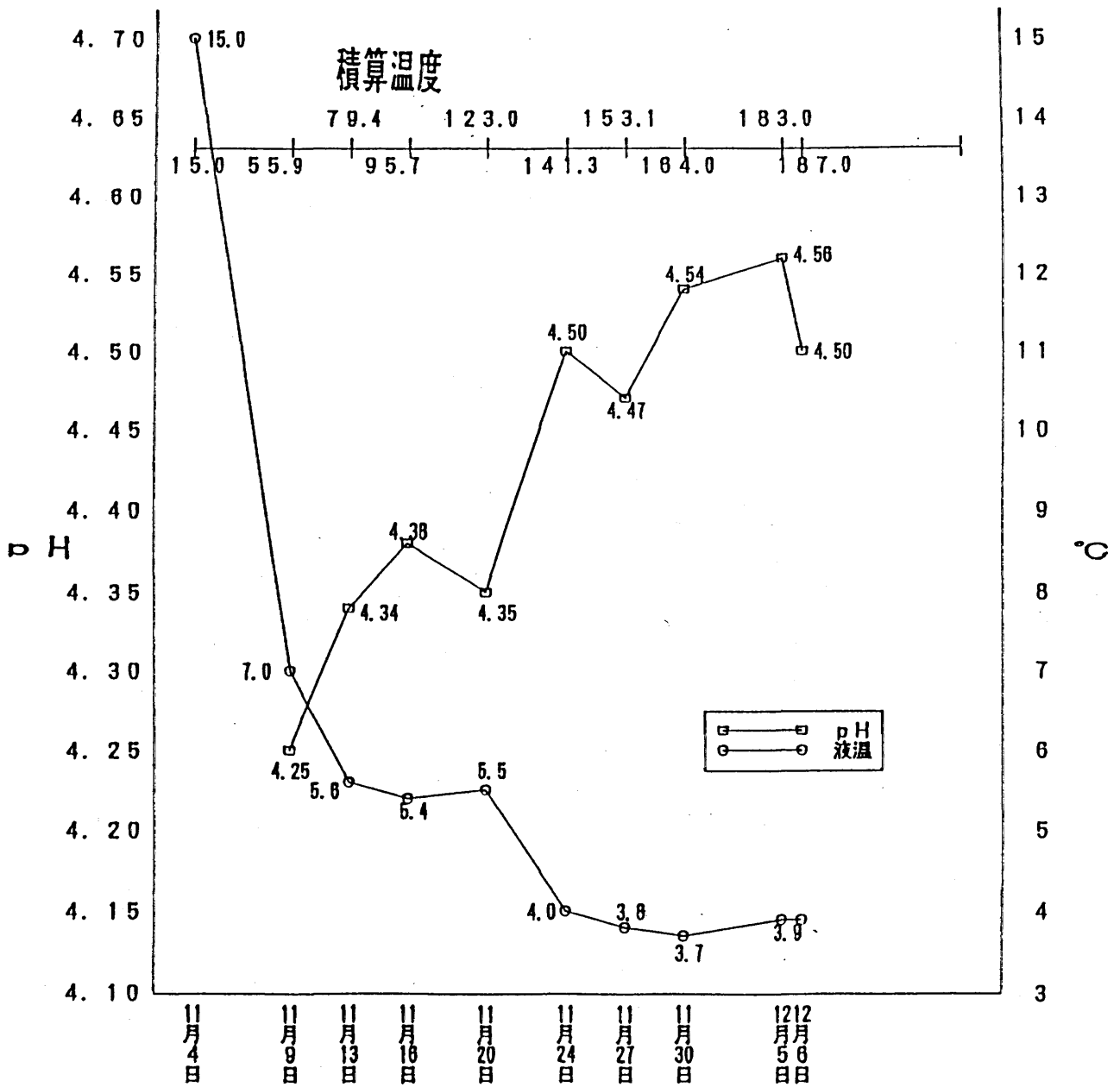


図 - 2 熟成中の pH 及び液温