

## キビナゴゆうパックに取り組んで

宿毛市漁協婦人部  
部長 中町 厚子

### 1. 地域と漁業の概況

私たちの住む宿毛市は高知県の西部に位置し、愛媛県と県境を接し豊後水道に面したりアス式海岸に囲まれた波静かな宿毛湾という天然の良港がある人口2万5千人の町である。

この湾内には、宿毛市側に7漁協、大月町側に6漁協が各浦々に点在しており、古くから多種多様の漁業が営まれている。特に魚類養殖漁業は県内屈指の生産量を誇っていましたが、ここ数年の不振で大きな打撃を受け、又、その他の漁業においても漁獲量の減少、魚価の低迷等により厳しい状況にあります。

私たちが所属する宿毛市漁協は、宿毛湾の湾奥にある7地区からなり正組合員308名、準組合員311名で近隣漁協の中では市場も大きく販売取扱いなど中心的な役割を担っているところである。

### 2. 研究グループの組織と運営

昭和61年11月にこれまでの地区婦人会を再編成し、漁協婦人部として再出発をいたしました。

### 3. 実践活動課題選定の動機

再結成当初から、今後の婦人部活動にどのように取り組んでいくかを部員間で話し合いを重ねましたが、なにも見当たらず苦慮していたところ、漁協に地元郵便局から魚食普及と消費拡大のために、鮮魚の「ゆうパック」を取り扱って欲しいとの話があるが、婦人部活動の一環として取り扱いをするようにしてはどうか、取り扱うのであれば漁協も全面的にバックアップをするので是非婦人部で検討をしてくれとの依頼がありました。早速、部会を開いて協議したところ、成績次第によっては婦人部の活動資金の一部も確保も出来るし、又、婦人部間の親睦にも繋がることでもあるので引き受けることにしました。

問題は、どの漁種を選定するかであり、局、漁協、婦人部で再三に亘り協議を重ね真剣に検討した結果、宿毛湾特産で漁期も比較的長く大衆むきである「キビナゴ」を取り扱うことに決定しました。

### 4. 活動状況および成果

「キビナゴ」は翌日になると赤く変色するため鮮度が落ちているように見られる欠点があるのと、魚体が小さいため鮮度保持が一番心配なので、とりあえず自分たちの親類や友人に限定して試験的に発送、その結果を電話等で問い合わせを行うなどの準備期間を経て、いよいよ、第一回目の発送を昭和62年6月2日に実施しました。

自分たちなりに自信を持って発送したのですが、容器から水漏れがあった、予定日に配達されないがどうなっているのか、又、中の氷が溶けて魚が腐敗しているのではないかなどお客様からの苦情、トラブルの電話が頻繁に掛かって来ましたので、その事後処理に最初ころは大変苦勞しました。

その都度、局、漁協、婦人部とで反省会を開いてそれぞれの問題点を取り上げ種々と協議検討を行う一方、それと並行してどのようにすればお客様に喜ばれる状態で到着するかと様々な実験を重ねました。

一例を挙げると発送用の箱に氷を入れ、それを一昼夜冷凍庫の中で冷やし、その上に魚を入れて、発送と同じように密封してそのまま外に放置しておき翌日開封して状態をみたり、氷を袋に入れた場合はどのような状態になるかなどの実験結果を踏まえて改善を重ね、知恵を出し合った結果、今ではそのような苦情、トラブルも年間数回に激減しており私たちも自信を持って発送出来るようになりました。

発送作業ですが、現在部員数の46名を8班に分け各班に班長を置き、発送前日に私の方から班長あてに部員の参加を要請、家庭の事情や仕事の都合もあると思いますが、早朝6時から開始にもかかわらず毎回25名以上が参加、それに局、漁協の職員の総勢40名近い人数での作業である。

四国外は、すべて航空便を利用する関係から時間制限がありますので、まず、その分を先に発送し、そのあとで四国内の発送に掛かりますので、大変あわただしい作業になりますが、部員一人一人が全部の作業工程を把握しており、各々が持ち場を定めて和気あいあいのうちに作業を進め、今では、1,000個発送するのに2時間足らずで完了出来るまでになりました。

## 5. 波及効果

昭和62年当初967個から始まった「キビナゴゆうパック」はマスコミでも大きく取り上げられるようになり年々増加、平成9年度までの11年間の売上個数は6万個を超え、金額にして1億1千6百万円と大きく成長しました。

この実績が認められて昨年6月に高知市の城西館において、郵政事業の運営に多大な功績があった団体として、私たち宿毛市漁協婦人部は郵政大臣より感謝状を頂くことが出来ました。これも、ひとえに「ゆうパック」事業を婦人部活動の一環として位置づけて頂き、全面的にご支援を賜りました地元郵便局、漁協の組合長さんをはじめ職員の方々、又、私たち部員一人一人が取り組んだ結果であります。

この活動により得た資金をもとに、私たち婦人部も年一回慰安旅行にゆけるまでになりました。

この受賞を励みに、又、来年の慰安旅行を夢見ながら、今後ますます販路の拡大に努め、北は、北海道、南は、九州沖縄までの全国津々浦々のお客様に宿毛湾の新鮮でおいしいキビナゴをお届けられるよう、努力して参りたいと思います。

## 6. 今後の課題

最近では、友人から送ってもらい食べたところ、非常に新鮮でおいしかったから、注文したいがどのようにすれば発送してくれるかとの問い合わせもあり大変喜んでます。

現在、「ゆうパック」は4月から9月までを受付期間、5月、6月、10月を発送月と定めていますが、キビナゴを捕獲する旋網船団も自然相手の操業であり、年によっては発送月の5月に入っても漁がなく、又、魚体が小さいなど発送できず、お客様からは催促の電話が頻繁に掛かってくる場合もあります。

早朝に水揚げされた魚を直ちに発送するのが使命であり、発送前日までは大量に水揚げされていても、当日になって「漁がない」とか「量が少ない」時などは極端に単価が高くなり赤字覚悟での発送も余儀なくされる場合もあります。

しかし、私達婦人部はお客様の要望に応えるため一日でも早く新鮮な魚をお届けすることだけを考えており、今後も今迄以上に多くのお客様によるこんで頂けるよう努力を重ねて行きたいと思っています。

#### 「キビナゴゆうパック」取り扱い実績

年度	取扱個数	売上金額
S. 62年	967個	1,542千円
63年	4,681	7,242
H. 元年	5,040	9,031
2年	9,130	15,403
3年	10,166	17,148
4年	5,900	11,668
5年	4,171	9,151
6年	4,793	10,503
7年	5,019	11,021
8年	5,143	11,341
9年	5,452	11,966
計	60,462	116,016



有効期間  
平成29年9月30日

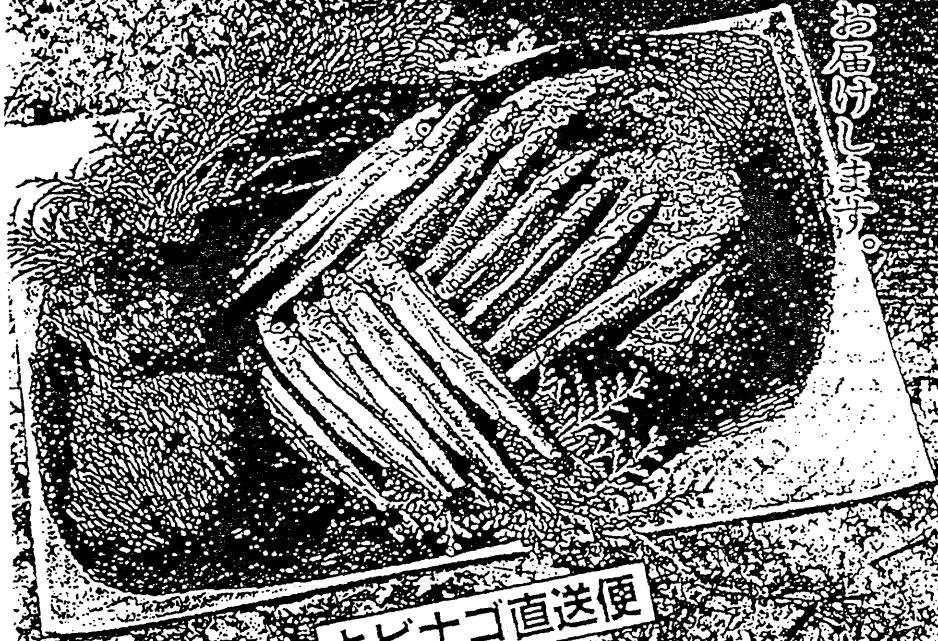


お届けします。

宿毛の味覚を

きびなご

宿毛産



キビナゴ直送便

宿毛兩漁業協同組合  
〒788 高知県宿毛市片島

宿毛の味をゆうパックで直送

商品名	内容	四国内	四国外	送付方法	受付期間	発送
キビナゴ	約1.2kg	1,900円 (郵送料・消費税含む)	2,500円 (郵送料・消費税含む)	速達小包 (四国内は普通小包で送ります)	4月~9月	5・6・10月 (商品は漁の都合により発送が遅れる事があります)

※夏場は漁の都合により発送を一時中断させていただきます。

調理方法

生 菊花づくり

- ① 頭、ハラワタをとり、塩水で洗って、水気を切る。
  - ② 手で腹を開き、中骨をとる。
  - ③ 皿に、魚を縦に2つ折りにして丸く菊花のように盛りつけ中心におろしショウガをのせ別にしょうゆをつける。
- (ひとこと) きびなごの持ち味を生かす料理。

酢 酢物

- ① 頭を落して開き、中骨をとる。
  - ② 塩をして20分ぐらいいおき、水洗いする。
  - ③ ボールに入れ、酢少々で洗いざるにあげる。
  - ④ 皿に盛って酢をかけ、千切りしたショウガを上のにせる。
- (ひとこと) 千切り大根、きゅうり等と三杯酢であえても美味しい。

揚 から揚げ

- 片栗粉をまぶし中温の油でカラッと揚げ、薄塩をして食べる。(ひとこと) 天つゆで食べてもよい。【フライ】
- ① 丸のまま塩、コショウをする。
  - ② 2尾をいっしょにして小麦粉をまぶし、溶き卵をくぐらせパン粉をつけて中温の油でカラッと揚げる。

煮 ショウガ煮

- ナベに水、酒、砂糖、しょうゆを合わせ、濃いめの煮汁を作りキビナゴをいれてたぎ、薄切りにしたショウガを入れて仕上げる。
- ほかに塩焼き・煮干し・卵の花寿司・南蛮漬けなど

取扱郵便局

申込・お問い合わせ先(郵便振替口座番号/加入者名)