

島のおばちゃんパワーでアイデア商品ができたよ！

～特許!!海苔入りそうめん繁盛記～

内海町漁業協同組合 内海女性部
部長 竹田 貞子

1. 地域の概況

内海町は、壺井栄の小説「二十四の瞳」の舞台となった小豆島の東部に位置し、高松からフェリーで1時間の距離にある(図1)。海と山の美しい自然にあふれる、総人口約1万3千人の地域であり、古くから醤油、佃煮、素麺等の食品製造業や石材業等の第二次産業が盛んである。また、溪谷美の寒霞渓や、国内初のオリーブ栽培発祥の地としても有名で、観光業も重要な産業となっている。

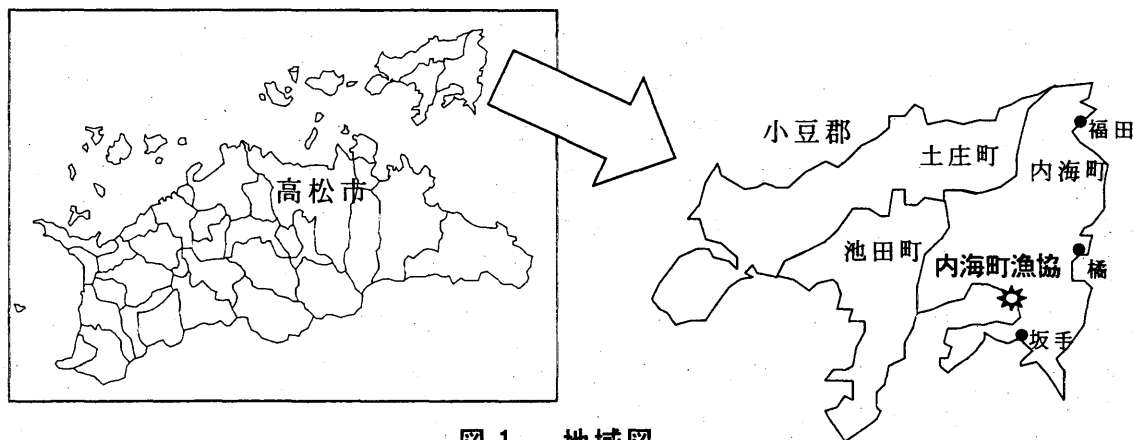


図1 地域図

2. 漁業の概要

内海町漁業協同組合は組合員数183名、女性部のある内海と、坂手、橋、福田の計4支所から形成されている。主な漁業種類は、小型底びき網、定置網、釣、海苔養殖等で、タイ、サワラ、スズキ、アジ、イカ類など、年間7億2千万円の取扱い高である。

3. 女性部の組織と運営

女性部は、昭和62年4月に結成され、現在16名の部員で構成している。

結成当初から、貯蓄推進や粉石けん推進、未利用魚の簡易加工、町の物産まつりでの干物の即売などの活動や年1回の研修旅行などを続けている。また、地域の伝統食である「箱寿司」を掘り起こし、地元の方々から好評を得ている。

4. 実践活動課題選定の動機

田浦地区にある「二十四の瞳映画村」前に、漁協の直売所「うちのみ漁師村」が平成8年の春にオープンすることとなった。これを契機に、漁協から『女性部で、何か一つ販売の目玉となる商品を開発してほしい』と要請された。

そこで、①他に例がないユニークな商品、②当然ながら地元水産物を利用、③日持ちす

る商品、④小豆島特産のオリーブ等に関連のある商品、等の視点から開発品目について部員同士や漁協役職員の方々と何度も真剣に話し合った。その際、小豆地区農業改良普及センターの普及員から「麺には色々な物を混ぜることができますよ。」というアドバイスを受け、‘それなら地元の海苔を使おう’ということで、小麦粉に海苔粉末を混ぜ込んだ「海苔入りうどん」の開発にたどり着いた。

5. 活動の状況、成果

1) 大粉(奮)闘～特許取得に至るまで～

○海苔の粉末の大きさ

海苔粉末の粒子が大きいと、小麦粉のグルテン繊維の網状組織が形成されにくくなるため、コシのない、ぱさぱさしたうどんになる。当初、海苔の粉碎はミルサーで碎いてケンドで選別しており、大変な作業だった。平成9年に農業関係の補助事業を活用して超遠心粉碎機を整備し(事業費100万円)、小麦粉の粒子と同程度の大きさの海苔の粉末を効率的に作ることに成功した。

○小麦粉、海苔、青海苔を混合

海苔だけでは色や香りが弱かったため、青海苔も混合した。小麦粉に対して海苔が少ないと香りや色が足りず、かといって多すぎるとぼそぼそになるため、何度も試作して割合を検討した。この間、県の発酵食品研究所や水産試験場等へも出向き、助言を得ながら商品の改善に向けて努力した。小麦粉重量の0.7%で海苔と青海苔を混入させて、ようやく海苔風味豊かなオリーブ色のシコシコ麺を完成させることが出来た。

○特許権の取得

麺に海苔の粉末を加えて、海苔のビタミンとミネラルを補給するアイディア商品は他に類がないということで、開発当初の平成7年8月に特許申請し、平成10年6月に特許権を取得することができた。(特許第2787940号)

2) 商品化と製造・販売方法の確立

当初は「海苔入りうどん」で出発したが、約25分という長すぎる茹で時間を短縮するため、また日本三大そうめん産地である小豆島の知名度を生かすために、平成12年に半生タイプの素麺に変更した。(写真1)

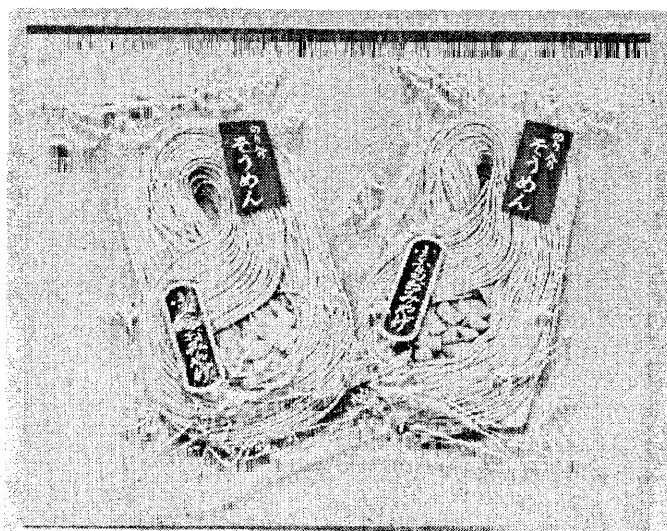


写真1 海苔入りそうめん(半生麺)



写真2 海苔入りそうめん(乾麺)

女性部員は、それぞれ忙しい中集まって海苔粉末を作り、素麺業者に渡して委託生産している。約一週間で海苔入りそうめんの完成品が手元に届く。非常に効率的で完成度が高い上に、素麺に直接手を触れることがないため、衛生面にも心配がない。色付き麺は機械や調理器具の掃除に多くの手間を要するため、どこに頼んでも断られる苦い経験があった。

女性部が得る利益は、仕入れと卸しの差額のみとしている。なお、漁師村では1袋250g入りの商品を1袋350円、3袋1000円で販売しており、平成12年には388個、13年には829個、14年には1924個と販売個数は倍々に増えている。

3) 平成14年度の主な取り組み

○(財)かがわ産業支援財団による指導

平成14年4月に、県水産課の提案でかがわ産業支援財団に販路拡大方策の指導を受けた。その結果、商品のデザインやネーミング、製造コストの再検討の必要性など、多くの指摘を受け、「売れる商品づくり」のハードルの高さを痛感した。

○第41回農林水産祭「実りのフェスティバル」での販売

平成14年11月14～17日に東京で開催された、農林水産省・(財)日本農林漁業振興会主催の「実りのフェスティバル」で海苔入りそうめんを販売した。商品にはアンケート用葉書を同封し、返送してもらうようにした。その中には、『素麺はあらかじめ切ってあったほうがよい』『通常の乾麺のように幾束かに分かれているほうがよい。』『味の見当がつかないから試食販売をしてほしい。』などの意見があり、大いに参考になった。

4) 平成15年度の取り組み

それまでの取り組みから、乾麺タイプの要望の強さと試食販売の必要性を強く感じたため、以下の取り組みを実施した。

○乾麺への挑戦

平成15年5月に素麺業者の協力を得て試験的に生産した。一束50gで5束入りを一袋とし、350円で売った。試作した576個の乾麺(写真2)はたちまち完売し、夏場の主力商品として十分通用する手ごたえが得られた。

○漁師村で試食会を実施

平成15年11月に、漁師村で試食会を行った。夏はつけ麺で食される機会が多いが、秋の紅葉シーズンにあわせ、「素麺は夏に限らない、つけ麺以外でもおいしく食べられることを知ってもらおう」という趣旨で、半生麺を用いて実施した。メニューは、以前テレビ番組の紹介で好評の「ペペロンチーニ風(写真3)」で、女性部のオリジナル。レシピも併せて配布し、試食者のうち100名に簡単なアンケートを実施した。観光客のうち、女性が8割を占め、年代も50歳以上が7割を占めた(図2)。試食の感想は「美味しい」が65%、「普通」が7%であった(図3)。つけ麺以外の調理法を試してみたいと思うかという設問に対しては、「思う」が74%であった(図4)。

この日は、「食べてもらう」ことが一番の目的ではあったが、用意した50個は2時間で完売した。当日の反響もさることながら、実際に試食したうえで購入してくれたことに、強い自信が得られた。

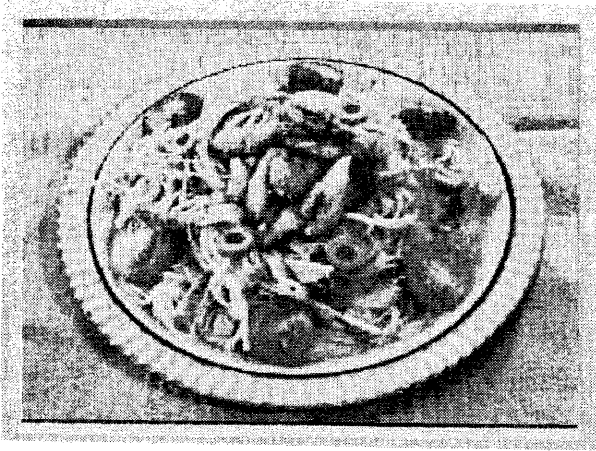


写真3 ペペロンチーニ風

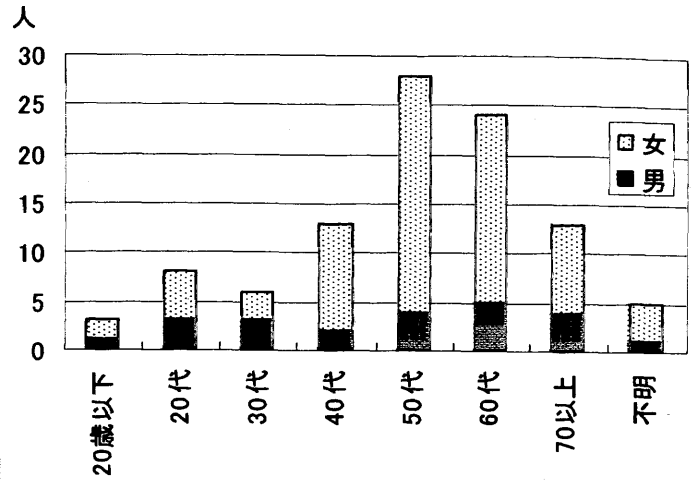


図2 アンケート回答者の性別・年齢構成

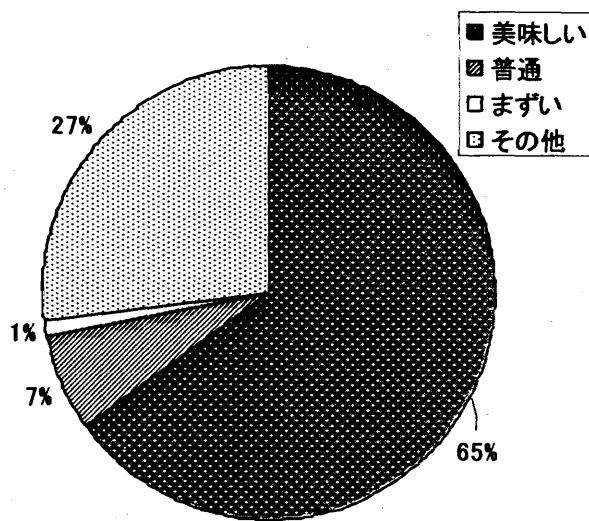


図3 試食した感想

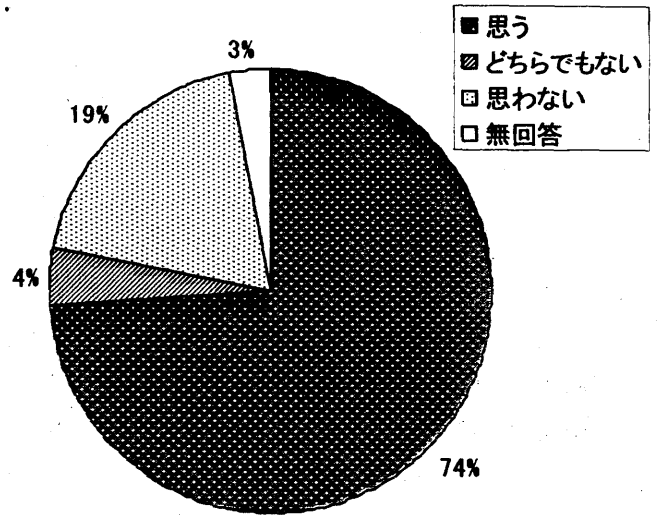


図4 つけ麺以外の調理法を試してみたいと思うか

6. 波及効果

漁協女性部がこのような商品を作り、特許まで取得して販売している例は県内でも例がないため、県内の3つの女性部団体が漁師村に視察に来た。女性部活動は、忙しい家事と仕事の合間を縫って、いかに効率化を図るかが成功の鍵となっている。幸い、私たちの海苔入りそうめん作りは、地元の製麺業者や所属漁協の理解と協力により、最大限省力化が図れていると思っている。

また、新聞社やテレビ局からの取材依頼が頻繁にあるが、絶好のPRの機会として、活用している。実際、テレビの影響力は大きく、放送後しばらくの間は、漁師村への来客や漁協への問い合わせが数多くある。

7. 今後の課題・計画と問題点

今夏に製造した乾麺は、十分に売れるという手ごたえを得た。一方では、平成12年から地道に売ってきた半生麺への根強いファンの存在に励まされることも多く、今後は乾麺と

半生麺の二本立てで販売を進めていく戦略である。乾麺については、つけ麺での食べ方が最適と考えられるため、素麺の消費が拡大する夏用とし、今夏に向けて春から製造を依頼するとともに漁師村での試食販売も行う予定である。

半生麺に関しては、新しいレシピの開発の可能性が高いことから、少しの時間でも頻繁に集まって試作し、将来的にはレシピ集の発行も行いたいと考えている。

併せて、漁師村を訪れた観光客の目をさらに引き付けるため、漁師村でのレイアウトや販売方法に更なる検討を加える予定である。

長い年月をかけて海苔入りそうめんの開発に当り、一つの商品を完成し、販売することの大変さを実感した一方で、自分たちのアイデアが商品として出来あがってきたときの大きな感動も得がたいものであった。これからも、お客さんの声に耳を傾けながら、改良できるところは手を加えて、より良い商品にしていこうと皆で思っている。