

## 水産物加工と販売に向けての婦人部活動

鴨庄漁協婦人部

部長 白井 栄子

### 1. 地域と漁業の概要

志度町は弘法大師が開いた霊場、四国八十八ヶ所の八十六番札所志度寺を中心に古くから栄えた町である。私達の住む志度町鴨庄地区は、高松市内から20キロほど東にあり、志度町の海岸線の中央部に位置している（図）。人口は4,653人、漁家戸数は124戸であり、漁業種類は底びき網、一本釣り、延なわ、小型定置網などの漁船漁業と、ノリ、カキ、ハマチ、タイなどの養殖が行われている。平成7年度の総水揚高は16億8,600万円で、その内養殖業が80%を占め、13億4,700万円であった。

### 2. 研究グループの組織と運営

私達の婦人部は、昭和32年6月に結成された。現在の部員数は125名で部長1名、副部長2名、外12名の役員で構成され、運営されている。

生活改善や漁家所得の向上を図るため、1日皆貯金の推進や日用品の共同購入、料理講習、粉石けんの使用推進などの婦人部活動に取り組み、そのほかに海浜清掃、研修活動や先進地視察などを実施している。

### 3. 実践活動課題選定の動機

今まで行ってきた婦人部の活動のうち、私達の家庭で実践できるものについては、それぞれ実行して成果を上げることができた。しかし、漁家収入の財源である漁獲物の販売は、今までほとんどが漁業者の意向が生かされることのない、買手中心の市場価格で売りさばかれているのが現状である。また、これらの水産物に付加価値をつけるための加工もほとんど行われていなかった。このような現状を、少しでも改善できないかと、婦人部の会合の折々に話題になっていた。それを受けて、婦人部役員の間でも漁獲物を自分達の手で付加価値をつける技術を実習し、効率の良い方法で消費者に販売する手段はないものだろうかと思いを話し合っていた。

こうした中、香川県水産課や大川地域農業改良普及センターから、婦人部活動の活性化と漁家所得の向上を目的とした「漁村女性はつらっライフ事業」への取り組みの呼び掛けがあった。私たちは、このよい機会を生かして、水産物の加工と直売活動に合わせて取り組むことにした。

### 4. 活動状況および成果

#### 1) 漁獲物利活用講習会・加工実践活動

##### (1) 未利用魚加工実習

婦人部役員と関係者の15名で鴨庄漁村センターにおいて、普及センターの先生の指導を受けて、未利用魚の加工に取り組んだ。今回は、ゲタの南蛮揚げ、小ゲタのみりん干し、小エビのカリカリ揚げ、さつま揚げ、小アジのみりん干しなどに挑戦した。予想以上の出来栄で、大変美味しいものができた。

## (2) 講話及び実習

婦人部員と関係者の16名で香川県立多度津水産高等学校へ視察実習に行き、まず、同校の熊谷先生から「水産加工の基礎知識」について講義を受けた。専門的なことは難しいものであったが、水産物の加工のポイントは少しは習得できたように思う。

この後、未利用魚の缶詰加工に取り組んだ。材料は小骨の多いコノシロ、ハゼ、アジ、タチウオなどで、これをミンチにかけ、味付けしたものを缶詰に仕上げた。初めての経験だったが、先生の指導でうまくできた。缶詰の製造は加工機械などの設備も必要なため、ただちに実行というわけにはいかないが、缶詰づくりの過程などが理解でき、良い経験になった。

## (3) 地域特産物を使った料理及び加工品の試作

地元の水産物を使っての料理や加工について、普及センターの先生の指導を受けて実施した。志度湾で養殖されたカキと花かつお、ちりめんじゃこ、塩昆布などを材料に、大川の誉、カキの青じそ巻き、カキのケチャップ煮の三種類を作った(資料)。出来上がりは、見た目も味も良かった。常日頃は、特に変わりばえのしない同じ方法で料理や加工を行い、特に新しい作り方に気付かない私達でしたが、新しい料理法に挑戦する意欲がわいてきた。

### 2) 試作品の評価

#### (1) フィッシュセンターでの直売と試食

鴨庄漁協では、平成6年末に水産物直売所「志度フィッシュセンター」を開設し、毎週土曜日に鮮魚などを販売している。冬の時期になると底びき網でゲタやヒガレなどがよく獲れ、それを皆が出荷すると安く買われたり、ものによると仲買いが手を出さないこともある。そこで、小型魚の干し物や冷凍サンマの開きなど、婦人部員が魚を加工したものを、フィッシュセンターで直売することにした。干し物など少し手を加えるだけで、生ものに比べて高価で売れた。

私達婦人部員は、多忙な家業の時間をぬって地道にこれらの活動に取り組んだ。いろいろ苦労はあったが、喜んで買って頂いたり、食べて頂いたりする中で、魚に付加価値を付けることが、漁家収入の向上につながることに気付いた。私達の作る量はまだまだ少ないが、水産加工をすることの本質的な意義が実践活動により実感できたと思う。

#### (2) 志度ワイワイまつりと志度町源内まつりに参加

ワイワイまつりでは、地元で養殖しているハマチや海苔を使った、ハマチの味噌漬けや乾海苔、おつまみやイリコなどを、源内まつりでは、私達で作ったサンマの干し物、味付け海苔、エビのテンプラなどを即売した。どちらのまつりでも、私達が出品した水産物の加工品は大変好評で、ほとんど売り切れた。

私達のこのような活動が、婦人部活動の活性化と同時に少しでも地元水産物の有効活用と消費拡大の足がかりになり、地域の活性化の一助になればと思っている。

#### (3) 香川県加工食品共進会に出品

漁村女性はずつつライフ事業の取り組みを通じて、多度津水産高校や普及センターの先

生の指導を受けていろいろ勉強した成果として、この共進会に出品するものはないだろうかと考え、先生方の教えを参考にして、海苔の佃煮を作ることにした。味や触感、香りを良くするため、しいたけ、みかん、木くらげ、さんしょの実を入れてみた。すると、今までの海苔の佃煮と違った風味のおいしい佃煮ができた（資料）。

出品の結果、「手づくりの部」において香川県農林水産部長賞を頂くことができ、先生方や町、組合の関係者の皆様に感謝している。また、一連の水産加工品づくりの取り組みを「香川県農山漁村女性に関する写真コンクール」に出品したところ、香川県漁協婦人部連合会長賞を受賞することができた。

## 5. 波及効果

これらの活動を通じて、次のような、波及効果があった。

- 1) 婦人部活動の活性化につながったこと（部員の意識高揚）
- 2) 漁家所得の向上に向けての本質が理解できたこと
- 3) 漁村地域の活性化に結びついたこと

また、「漁村女性はつらっライフ事業」に私達の婦人部が取り組む機会を得たことにより、他の活動への展開や取り組みへの自信を実感した。

## 6. 今後の活動計画および課題

今年度の経験を生かして、水産物の付加価値をさらに高め効率的に販売できるよう、次のような取り組みを計画している。

- 1) 未利用魚を中心にした加工の取り組み
- 2) 地元特産物の加工による有効利用
- 3) 年間の旬の水産物の活用法の開拓

また、直売店での売り上げをどのように部員に還元していくか、みんなで話し合っていきたいと思っている。加工施設の整備や多忙な部員の時間の調整など、多くの課題もありますが、部員皆で力を合わせて、婦人部の活動をより活発にし、漁業や漁村地域の活性化に貢献できるよう前向きに頑張っていこうと考えている。

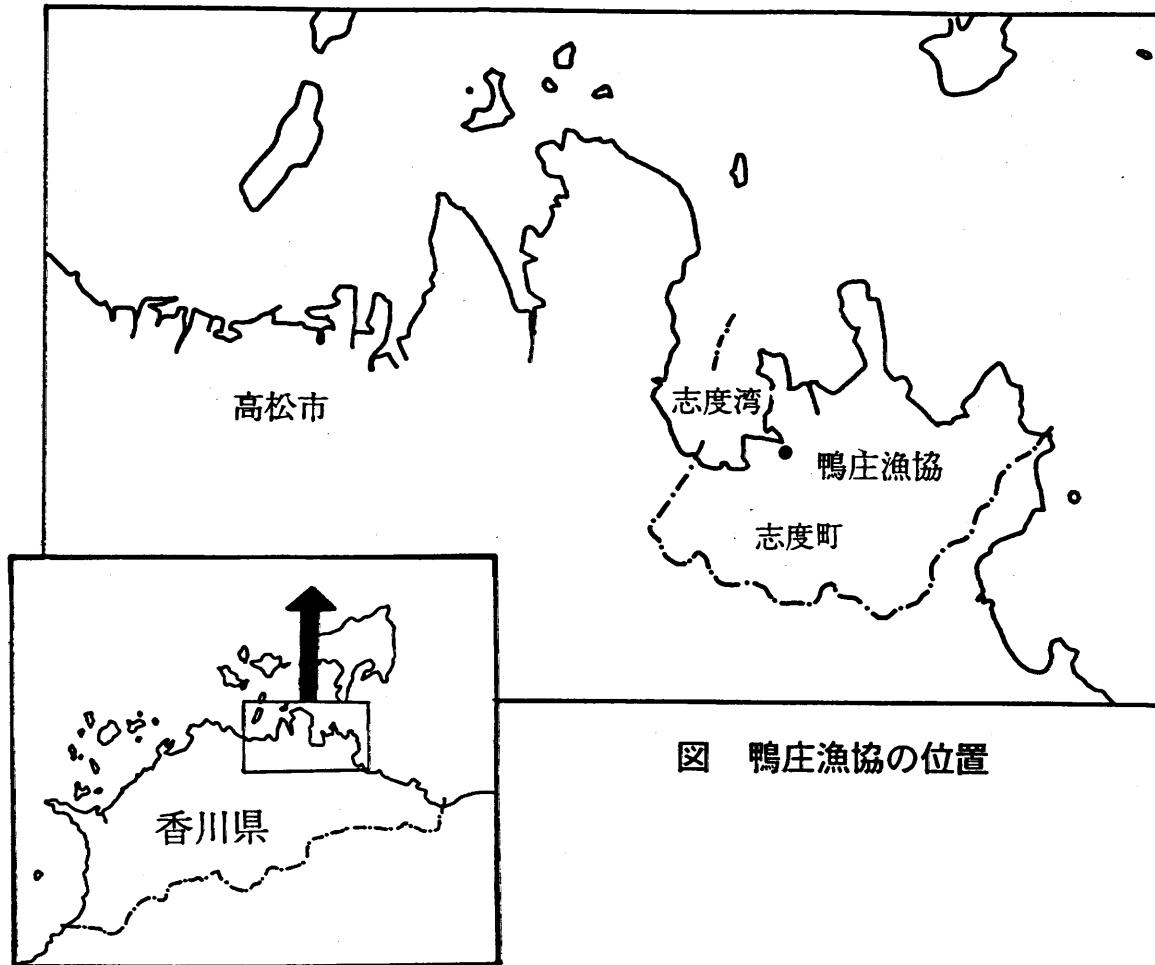


図 鴨庄漁協の位置

(資料) 「海苔の佃煮」の作り方

材料	<p>乾海苔、調味料 (たまりしょうゆ 200cc、酒 160cc、水 4カップ、だしの素 2g、みりん 1/2カップ、砂糖 160g)          佃煮に入れるもの・・・しいたけ 6～10枚、みかんの皮 1個分、木くらげ 20g          (好みによって入れる) さんしょの実 適量</p>
作り方	<p>1, 鍋に水4カップを入れ、乾海苔を細かくちぎって入れ、とけた(約30分位)ところに、しょうゆ、酒、だしの素を入れ、とろ火で5～6時間煮つめる。          2, 途中で砂糖を入れ、好みで木くらげやしいたけは洗って細かく切り、このときに加える。          3, かなり煮つまったところで、みりんを加え、好みでみかんの皮やさんしょの実を加える場合は火からおろす直前でよい。          4, 海苔の佃煮をやわらかく仕上げるために、煮つまる途中で1度火からおろして、しばらくおいてまた火入れすると良い。</p>

(資料)

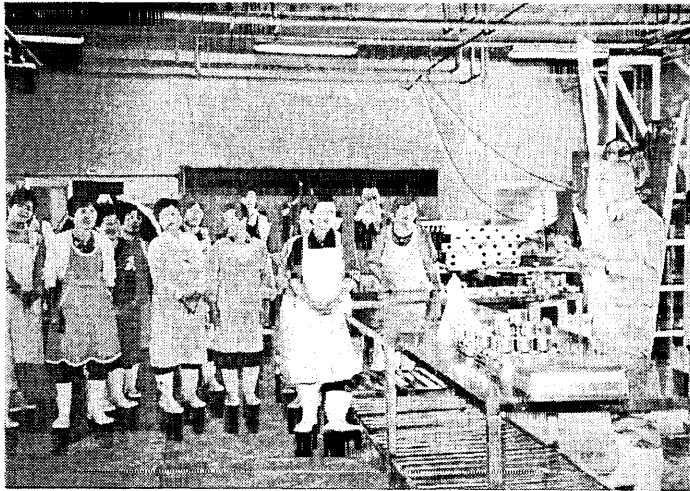
大川の誉	材 料		作 り 方
	花かつお	50g	① 調味料を合わせて、よくかき混ぜ砂糖を溶かす。
	かえり	100g	② ①の中にかえりを入れてからよくからめ、塩っぺ、花かつおの順にからめていく。
	塩っぺ(塩昆布)	50g	③ 最後に白ゴマを混ぜる。
	白ゴマ	50g	
	砂糖	100g	
	味醂	50cc	
酢	50cc		
濃い口醤油	50cc		

かきのケチャップ煮	材 料 (5人分)		作 り 方	
	かき	300g	① かきはうすい塩水で洗い、熱湯でさっとゆでる。	
	サラダ油	少々	② それに、溶き卵、しょうが汁、酒、塩を加え、さらに片栗粉をふり入れて混ぜ、サラダ油をかけておく。	
	ア	卵	1/2個	③ トマトケチャップ、ウスターソース、しょうゆ、砂糖を混ぜ合わせておく。
		しょうが汁	小さじ1	④ フライパンにサラダ油大さじ2~3を熱し、②を入れて両面を焼き③を加える。
		酒	小さじ2	
		塩	小さじ1/4	
	イ	片栗粉	大さじ2	
		サラダ油	大さじ1	
		トマトケチャップ	大さじ1	
ウスターソース		大さじ1		
しょうゆ		大さじ1		
砂糖	大さじ1			

かきの青じそ巻き	材 料 (4人分)		作 り 方
	かき	12ケ	① かきは塩でぬめりを取り、さっと湯通しして水気を切る。
	青じそ	12枚	② 水気を切ったかきに青じそを巻き、海苔で帯をして止める。
	味付のり	6枚 (1/2切で12枚)	③ 小麦粉を水でといたものを、巻き終わりの側につける。
	天プラ油		④ 天プラ油でカラッと揚げる。
小麦粉			



未利用魚加工実習



多度津水産高校での  
缶詰づくりの見学



魚肉缶詰づくりに挑戦



鴨庄フィッシュセンターで  
加工品の販売



志度ワイワイまつりで即売



県加工食品共進会出品物  
～海苔の佃煮～