

県魚ハマチに夢を託して

引田漁業協同組合婦人部
部長 安藤美奈子

1. 地域と漁業の概要

私たちの住む引田町は、香川県の最東部にあり、播磨灘に面した徳島県との県境の町である。人口は8千9百人、町内にはハマチ養殖発祥の地、安戸池がある。親組合の引田漁協は、組合員数398名(正組合員248名、准組合員150名)、漁業の中心は養殖業で、ハマチ、マダイ、スズキ、カンパチ等の魚類養殖や、ノリ養殖が行われている。なかでもハマチとマダイは、県内でも有数の生産量をほこっている。

また、漁船漁業では、小型底びき網、定置網、建網などの漁業が営まれている。引田町の沖合いは、点在する小島やその周辺に岩礁地帯が形成され、鳴門海峡にも近いことから好漁場となっており、イワシ、アジ、サバ、タチウオのほか、多種の魚が水揚げされている。

2. 婦人部の組織と運営の状況

私たち漁協婦人部は、昭和32年4月2日に結成され、現在の部員数は118名である。組織の構成メンバーは、部長1名、副部長2名、会計2名、監査1名、監事2名、そして地域役員15名で、運営にあたっての資金は部会の会費、親組合からの助成金でまかなっている。主な活動としては、年2回の貯蓄推進、共済推進、また福祉活動として海難遺児募金、福祉施設引田荘への慰問、さらには、海を守るための海浜清掃や天然石鱈の使用推進などに取り組んでいる。これ以外にも、70才以上のお年寄りをお招きしての敬老会を33年間欠かさず開催しているほか、最近では、町の物産展や引田祭りなど、町行政にも積極的に参加協力している。

3. 活動課題選定の動機

農林水産業でも盛んに、男女共同参画がうたわれている今日、引田漁協婦人部長として、様々な会に出席するなかで、単に婦人部内部の活動に止まらず、私たちが住んでいる地域の活性化に繋がる取組は何かできないか、と考えるようになった。これについて、部員相互で意見を出し合った結果、日頃の漁家経営においては、水産加工分野での女性の能力活用が、将来的にも女性の経営参画への最良の方法であり、地域活動への展開に向けた最も身近な手段と結論づけた。

そうした時期、県水産課から引田漁協婦人部の活動を活性化させるため、「漁村女性はつらっライフ事業」に取り組んでみないかとのお話をいただいた。加工品の開発や、その基礎的な研修ができるということで、不安はあったが、大川地域農業改良普及センターや、町、

親組合の指導を受けながら、前向きに活動を展開することにした。

4. 実践活動の状況とその成果

加工品の素材としては、部員や関係者との話し合いの結果、引田町のシンボリックな存在であるハマチを取り上げてみてはどうかということになった。平成7年度ハマチが県魚に指定されたことから、鮮魚だけでなく、加工品としてのハマチのおいしさを多くの消費者にPRできればとの期待を込めて選定した。具体的には、部員の家庭で作って食べる習慣のあった味噌漬に焦点をあて、水産高校等での研修を参考に、平成9年7月からハマチの味噌漬の加工研究会を定期的開催し、味や加工方法などの技術開発を行った。

1) 県農林水産フェスティバルでの食味調査

そうしたなか、平成9年10月、消費者の嗜好動向を把握するため、まだ試作段階ではあったが、県魚でもあるハマチのPRをかねて、県農林水産フェスティバルのイベント会場において、ハマチの味噌漬の展示・食味調査を行った。

会場にガスコンロを持ち込み、ハマチを焼くとその香ばしい香りにつられ、多くの消費者が集まり、味や形態についての感想や意見を交換しているうちに、用意していた100枚の切り身は、あっという間になくなった。

この反響の大きさによって、今まで研究してきた加工品の再確認と、商品化に向けての手応えを実感することができた。

2) 青壮年部との合同による都市と漁村の交流

一方、平成10年7月、都市住民に引田の漁業の姿を知ってもらうとともに、地の水産物への関心を高めてもらおうと、漁協青壮年部と合同で、引田町にて都市と漁村のふれあい推進事業を開催した。当日は高松市内の女子大生40人の参加があり、私たち婦人部は、若い人たちに地の水産物の良さをPRする絶好の機会と考え、ハマチの味噌漬のほかタチウオの酢の物、アジの姿寿司、イカめしなどの浜料理を準備し、会場で料理の由来や特徴、調理時の注意点等について紹介した。料理に寄せる若い人たちの反応は様々であったが、「苦手だった魚がこんなに美味しく食べられるなんて、また家でも是非作ってみたい」という建設的な意見や「アジの原形がグロテスクでお箸をつけにくい」など、私たちが思いもしなかったような意見も出て、加工活動を進めるうえで、大いに参考になった。

3) 近隣地域との交流

明石海峡大橋の開通以降、引田町と本州との距離がぐっと近くなり、関西方面から四国への観光客が増えてきた。このような状況のなか、引田町と近隣の大内町、白鳥町では、観光客に地元の文化や農水産物をもっとPRしようと、3町の行政や女性団体が連携して、協議会を組織し、これらの地域でしか味わえない郷土料理の発掘やメニューづくりに取り組むことになった。私たち婦人部も早速この活動に参加し、試行錯誤で研究を重ねてきたハマチの味噌漬を、協議会関係者に試食していただいたところ、予想以上のよい評価が得られ、味噌漬を含めたハマチ料理の一品が、郷土料理のメニューに加えられることになった。

また、私たちの加工活動に関心を持った他の女性団体の方が、近隣の大内町で催され

ているJAふれあい市への出展を提案してくださった。最初はためらいもあったが、普及センターからのご紹介もいただき、平成10年9月から週3回、カマスとイカの干し物などを試験的に出してみることにした。近隣地域の消費者の方に安心して納得のいく買い物をしていただくため、できるだけ婦人部員がふれあい市に参画し、お客さんひとりひとりに、魚のおいしい賞味方法など説明しながら、販売することに努めた。そうした対話を通じての売り方が功を奏したのか、回を重ねるごとに客足が増え、また口コミなどで別途注文も入るようになり、現在は週4回干し物を出している。

5. 活動の波及効果

従来の婦人部活動は、どちらかと言えば自分たちの住む地域に片寄りがちであったが、これらの活動を通じて、近隣地域や他の女性団体、さらには都市部の人たちとの交流の輪が広がるにつれ、広域的な信頼関係が生まれた。そうした信頼関係が、「私たち婦人部は外部の人からもこんなに期待されている。漁家経営の厳しい現実のなか、もっと物事を前向きに考えていかなければ」とする、漁業に携わる者としての一種の使命感に転化され、婦人部員相互の意識の高揚が図られた。また活動を通じて、語りいによる人との前向きなふれあいが、何よりも多くの人々に漁業に対する理解を深めてもらうのによい材料となり、結果として県魚ハマチをはじめ、地場産の水産物のイメージアップに、ひいては地域の活性化に大きく役立つことが分かった。

6. 今後の活動計画と問題点

今までの経験を生かして、次のことを今後の重点的な活動計画としている。

①ハマチの味噌漬を郷土の特産品として、予約販売していけたらと考えている。そのためには、1)原料となるハマチの出荷時期が10月～1月の4ヶ月に限られているため、年間を通しての加工ができないこと。2)ふれあい市のような場をもっと活用し、他地域での販路開拓を進めること。3)飛び込みの注文にも対応できるシステム作りや、作業効率アップを目指した加工機械や設備を充実すること。などの課題を解決しなければならない。

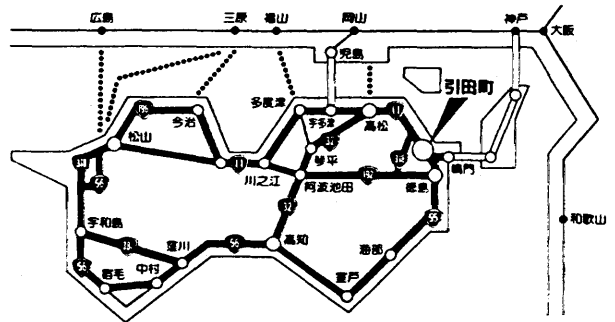
②商品の販売を考える上では、味噌漬とともにセット販売のできる第2の加工品の開発や、ハマチに限らず、消費者ニーズにあった地元水産物の加工・調理方法の研究も進める必要があると考えている。

豊かな漁家生活の実現と、引田町の特産品として、県内外の皆さんに喜んで食してもらえるような商品づくりを夢見、生産販売システムづくりの確立と、より高度な活動の展開に向け、私たち婦人部員一同、頑張っていきたいと思っている。

引田町の概要

<活き生き、HIKETA MAP>

- ・世帯数 2,915戸
- ・人口 8,876人
- ・男性 4,154人
- ・女性 4,722人 (H10.3.31 現在)



活動PHOTOGRAPHY

～ 1年間の活動を写真で振り返る～



水産加工の基礎知識や技術について学びました
(多度津水産高校にて)



引田町の特産・ハマチを使って加工品づくりにチャレンジ!
(ワーサンほか)



研究を積み重ねた試作品について県農林水産フェスティバルで食味調査を実施消費者との交流を図りました
(坂出市番の州にて)

完成した試作品



ラベルも婦人部の
手づくりです



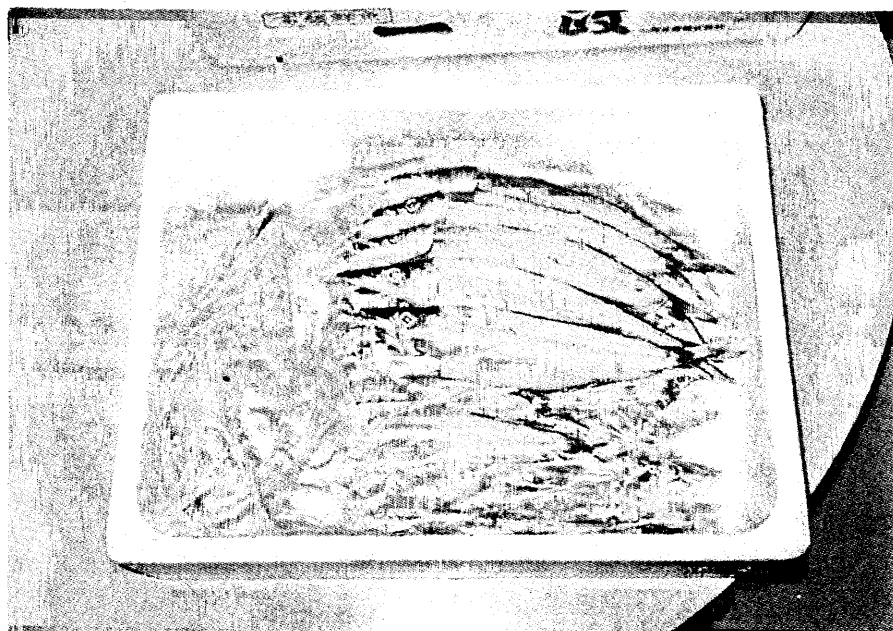
おいしそらな味噌漬
今後は販路開拓を
目指します



試食会にて



カマス、タチウオの加工に挑戦



カマスの干し物成果品



J Aふれあい市での販売