

『 浜の母ちゃん発・豊の海だより 』

— 未利用資源を活用した特産品づくり —

杵築市漁業協同組合 美濃崎水産加工グループ

代表 真鍋 ハマ子

1 地域の概要

杵築市は、仏の里国東半島の付け根に位置し、人口22,000人の街である。

松平 32,000 石の城下町として、古くから栄え、武家屋敷、寺町、石畳の坂と、昔の面影をそっくり残し、歴史が今も息づいている。

農業も盛んで、最近では、全国にさきがけ、リース農園の導入や、1集落1農場方式にも取り組んでいる。

街の中心を流れる八坂川河口の守江湾は、日本でも数少ないカブトガニやアオギスの生息地としても知られている。

私達の住んでいる通称『美濃崎』は、その守江湾の先端部にあたり、白砂青松の続く、風光明媚な地区で、この景色が気に入って歌手の南こうせつさんも住んでいる、戸数約100戸の小さな漁村である。

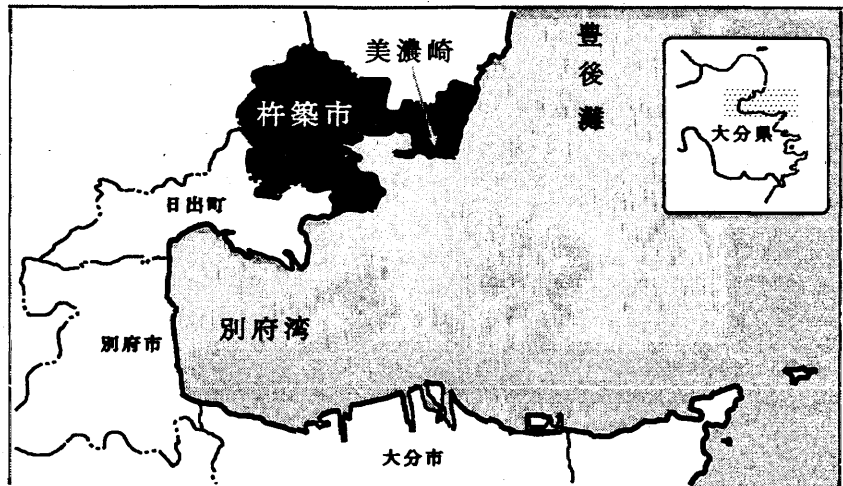


図1 杵築市漁協美濃崎支所の位置

2 漁業の概要

杵築市漁協は、組合員432名で、杵築、守江、奈狩江の3つの支所を置く、合併漁協である。

漁業種類は、小型底びき網、イワシ機船船びき網、小型定置網、刺網、まき網等である。

平成9年の漁獲量は、5,854トン、金額では、32億円であった。

このうち、9経営体が営む船びき網と、165経営体が営む底びき網とで、全漁獲量の80%を水揚げし、この2つが主な漁業である。

水揚げされる魚介類は、カタクチシラス、エビ類、タチウオ、イカ類等が、上位を占めている。

私達が所属する奈狩江支所は、組合員が89名で、底びき網漁業が52経営体と最も多く、私の夫も息子と一緒に底びき網を営んでいる。

3 研究グループの組織と運営

私達加工グループの母体である漁協婦人部について、まず紹介する。

婦人部は、漁協支所単位にあり、それぞれ独立して運営している。

私達の奈狩江支部は、昭和36年1月に部員33名で結成し、今年で満39年になる。

現在の部員数は、66名である。

活動状況を紹介しますと、貯蓄推進、漁港や海岸の清掃をはじめ、健康料理教室やセッケンづくり、環境学習会、経営講座等を実施し、運営資金は、ジュース等を買った購買収益を充てている。

私達が特に力を入れてきた1つが、冠婚葬祭の簡素化である。

昭和48年のオイルショック後、諸物価の高騰により、漁撈設備の増大にもかかわらず、漁獲量の減少で、漁家の経営は非常に苦しくなった。しかし、見栄をはった華美な付き合いは、ますます拍車がかかり『美濃崎の漁師は、つきあい倒れになってしまうぞ』とささやかれるようになった。そのような声を背景に昭和57年から、お祝いや見舞金、御香典の最高金額を決めている。

4 実践活動課題選定の動機

しかしながら、家計の苦さは相変わらずで、仕事から海で働く夫の補助的な仕事もあり、幼い子供の養育を考えるとパートにも行けず、悩む日々が続いた。

そこで、育児や家事を行いながらできる仕事を考え『底びきで捨てていた魚や安い魚を加工して、副収入を得よう』『地元で産業をおこそう』と水産加工に取り組むことにした。

昭和57年10月共鳴する33名の婦人部員で『美濃崎水産加工グループ』は、発足した。

その当時の活動については、昭和59年の実績発表大会で『豊かな漁村づくりと婦人部活動』と題して発表しているのので、今回はその後の活動について、発表する。

5 実践活動の状況及び成果

このグループは、残念ながら、軌道に乗らぬままに3年後の昭和60年3月に解散した。

その大きな理由は、加工品は生産したもの、商品として販路にのせるのが、並大抵ではなかったことである。

しかし、解散したとはいえ、その魅力は捨てがたく、残念でたまらなかった。幸い、加工技術、販売ノウハウは、私達の中にしっかりと残っていたので、どうしても

やりとげたかった意欲のある6名で、昭和60年4月に再出発した。

婦人部活動の1つではあったが、漁協等に迷惑のかからないようにと、別組織で独立採



グループ集合写真

算制をとり、最悪な場合、自分達で責任をとる覚悟もした。

この頃、私達の子供も幼く、加工に打ち込む為には、家族の協力がなければ前進することができなかった。何度も何度もつまずいたが『継続は、力なり』を信じて頑張り、幸いにして、今日まで15年間続けることができた。

これからのお話は、再結成した私達加工グループの汗と涙のお話である。

発足当時は、自前の加工施設を持たず、個人や漁村センターなどの調理室で干物だけの生産活動から始めた。

その代表が、昭和60年に県主催の『ふるさと一番さんコンクール』で最優秀県知事賞を頂いた、『アラメガレイの佃煮』で、その後、商品開発を進め、ひとえのり(ヒエグサ)など佃煮5種類、エイのひれ(ガンギエイ)、銀アナゴなどを材料にした干物4種類、浜揚げちりめん、さかな味噌(トカゲゴチ)等と、加工品を少しずつ増やしていった。

ところで、小型魚保護が叫ばれている今、念のため説明すると、アラメガレイは、ヒラメ科に属し、成魚で6cmぐらいしかない小さな魚である。



写真 佃煮や干物の加工品

発足から7年間は、販路も少なく、市の産業祭など祭という祭に参加する等、単発的な活動で年間300万円ほどの売上げが続き、日当もまともに出ない日々であった。

『こんなはずではなかった』との雰囲気皆の中に漂い始めた中、『干物だけのこのような活動では、これ以上の売上げは見込めない』と思うようになり、市役所や県にも相談を持ちかけ、アドバイスをいただいた。

その結果、いろいろな製品が製造できる加工場を持つことが一番であり、私達の夢でもあったので、私達は一人30万円の出資を行い、助成金と合せて、平成4年12月に美濃崎漁港区域内に加工場を建設した。

10坪の小さな小さな加工場であるが『もうあとには引けない』と思い、うれしさがこみあげ、何よりも、大きな力と勇気が湧いてきた。

この加工場の完成により、干物に加え、天ぷらの加工や県内の漁協で初めて、かまぼこの製造にも取り組み始める等、加工品の種類が、飛躍的に拡大した。

しかし、造ったものは、売らなければ意味がない。販路拡大が、前回失敗の最大要因であったので、真に『筆舌に尽くしがたい』懸命の努力をした。

例えば、デパート、スーパー等県内外を問わず、数えきれないほど廻った。



写真 てんぷら・かまぼこ

行商にも廻った。恥ずかしいなんて、甘ったるいことを言うてはられなかった。

また、各種会合にも積極的に参加し、業種の違う人と会いながら、粘り強く売込みを重ねた結果、ネットワークが広がっていった。

大分県が進める一村一品運動と足並みがそろっていたのも幸いした。

そんな折り、杵築の街が、渥美 清さんの『寅さん』のロケ地やNHK朝の連続TVドラマ『ぴあの』の舞台になった。

テレビの効果か、街にも多くの観光客が訪れるようになった平成8年に、私達の活動の転機が訪れた。

それは、市がオープンさせた『杵築市ふるさと産業館』に組合長の働きかけもあって、漁協の代表として、私達は、テナントとして入れたことである。

このため、自分達の店で地に足のついた販売に専念できるようになった。

この産業館の入場者数が、9年度 18,000人、10年度 20,000人と順調に伸びるにしたいが、私達の加工品も、売上を伸ばしていった。

思いがけないうれしい出来事も起こった。それは、アナゴ弁当である。

杵築産のアナゴは、大阪市場などでおいしいと評価が高く『このアナゴを市内で食べる所ができないものか』と思っていた。

ただ、私達は、アナゴ料理を作るつもりはなく、市民や訪れる観光客に杵築産のアナゴを食べてもらいたいと、ほんの遊び心で“アナゴの太巻”を造り、店頭で並べてみた。

それがビックリ大好評で、それならばとアナゴ弁当の製造を開始した。

この弁当が、口こみで大評判になり、注文が殺到し、練りものと並ぶヒット商品にまで成長した。平成10年には、11,000食も売り上げてしまった。



写真 アナゴ弁当

さらに、平成9年5月からは、独居老人給食も市の委託を受けて行うようになった。

市からの助成200円とお年寄りの負担300円、合わせて500円の弁当である。

私達は、一人で食べる寂しさを少しでも解消できればと、短い手紙を添えている。

時々お年寄りから返事がくると、たまらなくうれしくなり、逆に元気をお年寄りからいただいている。自分達の行っていることが『人に喜ばれているんだ』と実感し、また1つ心の糧ができ、がんばろうと思う。

私達の製品のモットーは、材料はあくまでも、夫達が獲ってきた新鮮な魚を使い、他の原材料も地元の物を使う。手造りで健康にいいものを、バランスよく使おうと心がけている。もちろん、母親という観点から添加物を一切使わず、安心して食べてもらえる食品を届けている。

また、ここまでこれたのは、何といっても加工原材料が、身近に豊富にあり、安く手に入ったからである。

その結果、利益だけを目的とした運営ではないことも幸いして、私達の当初の目的であった ①未利用漁獲物を利用する ②安い魚に付加価値を付ける ③魚市場で私達が、多獲性魚を買うことにより、他の魚の値崩れを防ぐ ④副収入を得るなどほぼ達成した。

また、私達の造る加工品が、杵築の一村一品に。

そして、私達のグループが、女性起業として、確立したのではないかとも思っている。

さて、売上実績について報告しますと、図 7 のとおりである。10 年度の総売上げは、2,448 万円にも達した。

11 年度からは、しっかりとした経営感覚を身につける為に、加工場とふるさと産業館とに経理を分けて運営している。

去る 10 月、サンケイ新聞に私達の活動と『アラメガレイの佃煮』のことが載った。

全国から注文が殺到し、製品づくりに発送にと、てんてこ舞の毎日だった。

『浜の母ちゃんから海の香をのせて』真心と共に、私達の手造りで、海の幸がどっさり詰まった『きつき・母ちゃんの味便り』を全国に発送したところである。

15 年経過したが、この間、私達に魚を売らないように圧力をかけられたり『女が余計なことを』と影で言われたりと、今思えばそれが血となり肉となって、今の私達があるように思う。また、努力すれば、必ず良い事もめぐってくるものだと思っている。

6 波及効果

弁当造りは、異業種交流で知りあった生活改善グループの人たちに、パートにきてもらったり、パッケージ等のデザインも交流で出会った人に頼んでいる。

また、県内のいろいろな職業の女性が集まる「女にまかせろ 100 人会」にも参加し交流しているが、皆さんから元気と知恵を分けてもらってる。

魚の頭や内臓などの残滓は、有機農業を研究している農家に処理してもらおうなど、農村との交流も進めている。

廃油は、女性団体運営の石鹸工場で、プリンせっけん等にしてもらっている。

なお、県内外から視察に来て頂く等、異業種の人々との交流は、私達の活力の源である。

表 1 美濃崎水産加工グループの成果

- ・未利用漁獲物の利用
- ・安い魚に付加価値を付ける
- ・魚市場の低価格魚のセリ値の底ささえ
- ・漁家家計費のプラスに



- ・加工品が、杵築の一村一品の主役に
- ・女性起業のトップランナーに



7 今後の課題と問題点

最近、私達や地区の若い婦人部員が、複式簿記の勉強を始め、パソコンでも簿記を行えるようにもなった。

そして、どんぶり勤定的だった、私達の家計簿の見直し、改善にも取り組んでいる。

この知識を生かし、私達もパソコンを利用して、経理面でもより一層の充実を図るとともに、経営規模の拡大、加工場の増設や HACCP 対応の品質管理体制も考えなければならない。

私達の子供も成長し、自由に働ける時間ができた。

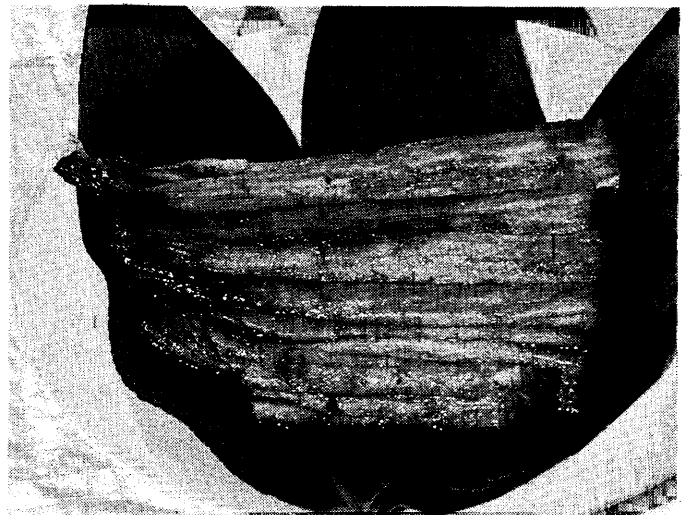
一方で体は弱るし、意欲は減退するばかりで、いっそ面倒くさいことはやめて、パートに出ようかとも考えた。

しかし、『創造の楽しさ、販売をとおしてお客様とのふれあいと喜びを、私達だけが知っているのはもったいない』『若い人達にも知ってもらいたい』と思っている。

例えば、『美濃崎漁港で朝市を行えば、もっと活気のある漁村に発展するのでは』とも思っている。

また、新商品開発については、現在進めている『アナゴの蒲焼き』をはじめ、消費者ニーズにあった、おいしくて安全な製品を、いかなる時でも手抜きしないで造って行こうと思っている。

大分一村一品の発祥の地、大山町農協の「梅、栗植えてハワイに行こう」にあやかって、『天ぷら売って、ヨーロッパに行こう』をスローガンに、これまで以上の努力をする覚悟である。



商品開発中 アナゴの蒲焼

また、漁業者として『豊かな漁場を育む森づくり』にも、しっかりと地に付いた運動にしなければならないと思っている。

そして、世界中から問われている環境ホルモン問題で、自分達に今何ができるのか？しなければならないのか？模索していきたい。

何と言われても私達は、海の恩恵を受けながら、海で生きて行きたいのだから。

最後に、私達加工グループをここまで育てて下さった、関係機関の方々に深く感謝し、心からお礼を申し上げる。

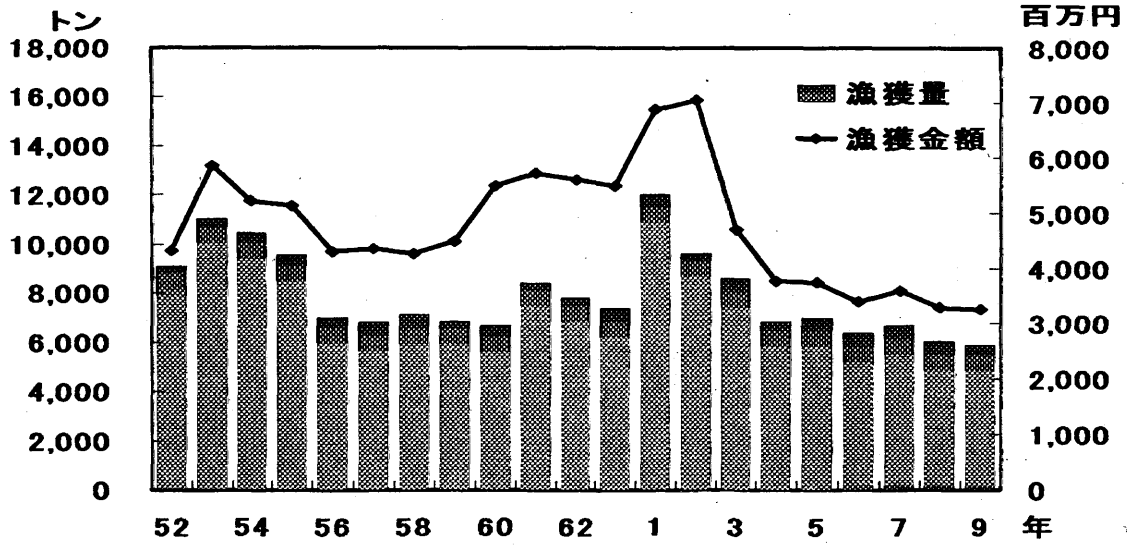


図2 杵築市漁協の漁獲量・漁獲金額の推移

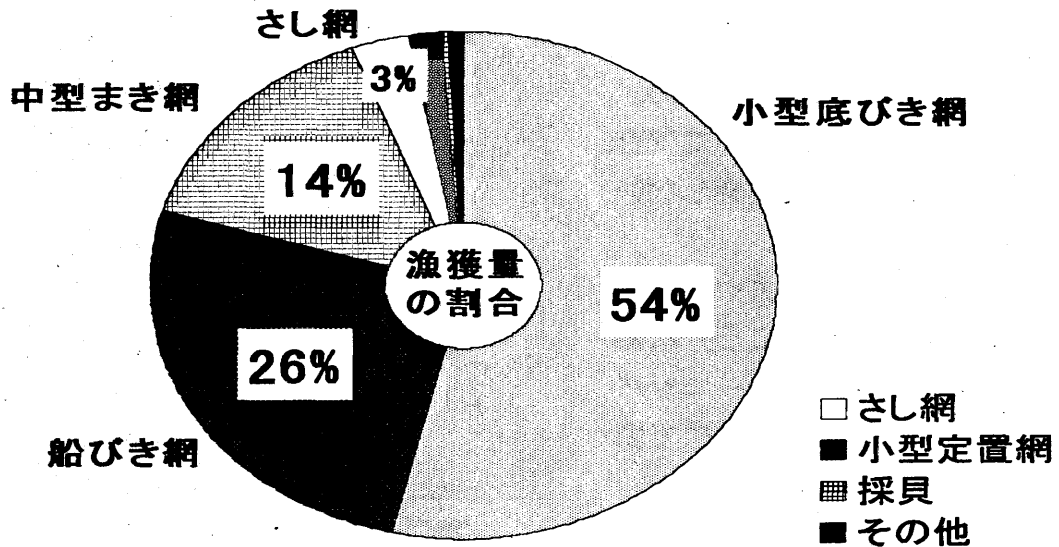


図3 平成9年杵築市漁協の漁種別漁獲量の割合

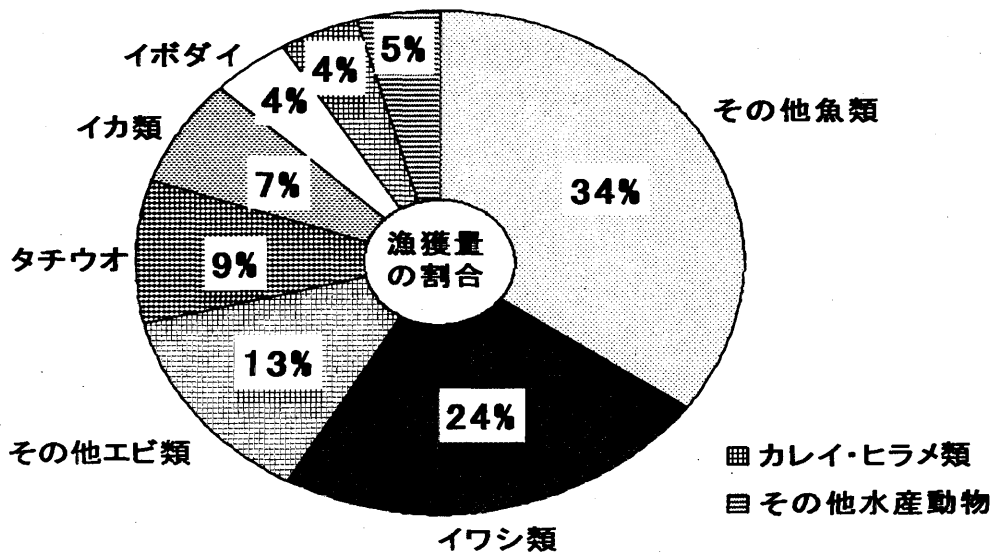


図4 平成9年杵築市漁協の魚種別漁獲量の割合

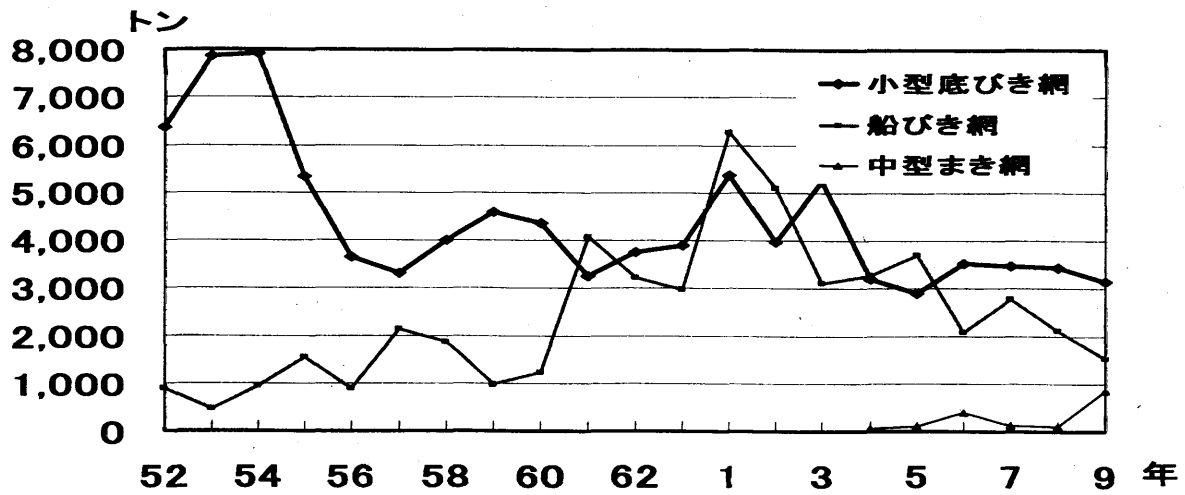


図5 杵築市漁協の漁業種類別漁獲量の変動

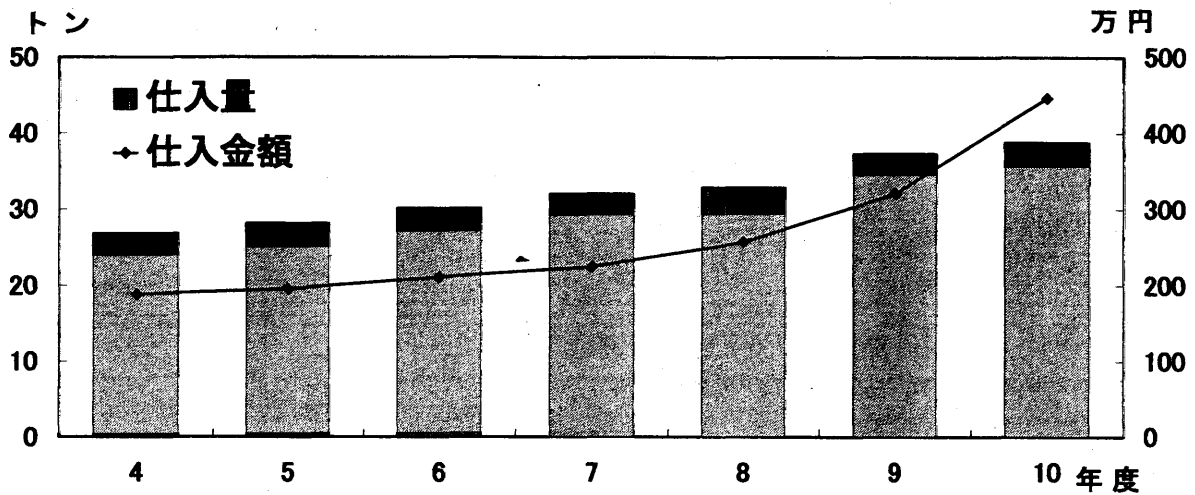


図6 原料魚の仕入量の推移

表2 経費等の内訳

商品名	原料魚	調味料、材料費	パッケージ等	間接経費	減価償却費	付加価値額	完成品の価格	販売単価
干物	250円/5kg	150円	210円	122円	26円	1,742円	2,500円/kg	500円/200g
アヲカレイの佃煮	400円/4kg	350円	750円	366円	77円	5,557円	7,500円/1.5kg	500円/100g
てんぷら	1,600円/20kg	615円	1,200円	732円	155円	10,698円	15,000円/15kg	250円/袋
アヲゴの太巻	1,170円/13尾	1,195円	598円	349円	74円	3,764円	7,150円/13本	550円/本

参考文献：八木庸夫著『漁家経営論』

- 解説
- ・ 原料魚＋調味料等＋パッケージ等＋間接経費＋減価償却費＋付加価値額＝完成品の価格
 - ・ 付加価値額とは、人件費と純利益の合計額である。
 - ・ 例えば、干物について見ると、原料魚5kgを250円で購入し、調味料等の経費をかけて、1kgの加工品が完成する。その販売価格は、2,500円であると表している。

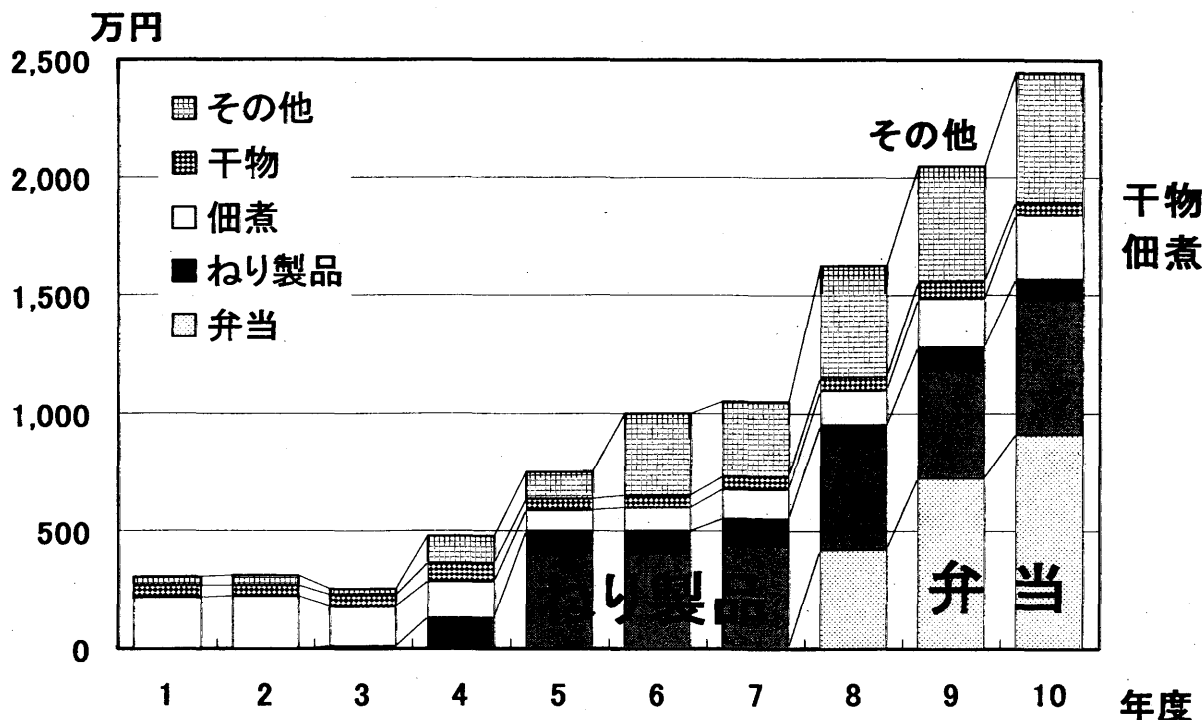


図7 売上金額の推移

表3 私たちの歩み

年月	活 動 内 容
昭和38年 1月	杵築市漁協婦人部奈狩江支部結成
57年 4月	冠婚葬祭の簡素化を始める
10月	杵築市漁協美濃崎水産加工グループ発足
59年 3月	第30回全国実績発表大会にて水産庁長官賞受賞
60年 3月	『ふるさと一番さんコンクール』にてアラメガレイの佃煮が最優秀県知事賞受賞
3月	杵築市漁協美濃崎水産加工グループ解散
4月	6名により、杵築市漁協美濃崎水産加工グループ再結成
平成 2年 1月	杵築市産業祭にて、市長の奨励賞受賞(アラメガレイの佃煮) 魚みそ・ひとえのりの佃煮・豊の荒磯揚げの研究開発
4年 1月	杵築市産業祭にて、市長の奨励賞受賞(魚のかりんとう等)
10月	大分県水産振興祭にて、知事感謝状授与(未利用資源を活用した加工に対し)
12月	美濃崎漁港後背地に加工場完成・ねり製品の販売開始
6年 1月	杵築市産業祭にて、市長の特別賞受賞(アナゴのせいり蒸しセット) 大分県知事より、一村一品努力賞授与
7年 1月	大分県民生協へ定期的に出荷開始 セット商品の『豊の海だより』販売開始
8年 1月	杵築市産業祭にて、市長の奨励賞受賞(かまぼこ入りふりかけ)
4月	TBS『笑顔がいちばん』で、当グループの活動が放映
5月	杵築市ふるさと産業館にて、販売開始
5月	弁当料理部門開始
7月	杵築のふるさと便『きつき・母ちゃんの味だより』販売開始
9年 4月	かまぼこの製造開始
11年 7月	県一村一品地域特産品創出審査会で、試作費用補助受ける
10月	産経新聞に当グループの記事が掲載、注文殺到
12年 1月	読売新聞に当グループの奮闘記が掲載