

来島海峡の渦風味「しまじゃこ天」

渦浦漁協婦人部
喜田 ヒサ子

1. 地域の概況

私たちの渦浦漁協婦人部は、今治市沖約6 kmでしまなみ海道沿いの大島にあり、その活動拠点は今治市の対岸にある世帯数150戸程の集落である。

来島海峡に浮かぶ来島海峡大橋がすぐ前に見えるため、10年間に及ぶ工事を毎日つぶさに眺め、完成・開通を待ちわびたものである。いわば、私たちにとっては、他の誰よりも「思いを寄せ、待ち望んで来た夢の架け橋」だったと言っても過言ではない。

昨年5月1日、待望の瀬戸内しまなみ海道が開通した。開通以来、予想を遥に超える観光客で大にぎわいである。特に夜のライトアップ時には、来島海峡に世界初の3連つり橋が浮かび上がって、幻想的で絶景の眺めとなる。

2. 漁業の概況

私たちの所属する渦浦漁業協同組合は、船舶の往来が頻繁なため、「海の銀座」と呼ばれている潮流の早さで有名な来島海峡を漁場に持ち、1本釣り・はえ縄・小型底曳網・刺し網・イカ巢漁・ローラごち網・定置網等と魚種も多く、昔から漁業の盛んな所である。また、渦にもまれて身の締まった魚の味は天下一品であるとも言われている。

3. 研究・実践活動課題選定の動機

私たち婦人部の活動は、今まで、月並みな活動と地域イベントへの参加が主な行事であったが、このしまなみ海道の恩恵を大いなる飛躍のチャンスととらえて、私たち婦人部にとって初めての大きな活動となる水産加工品の開発・販売に挑戦した。

また、くぬぎの林づくりにも取り組んでおり、これらの活動のきっかけや経過について発表いたします。

4. 研究・実践活動状況及び成果（効果）

吉海町の基幹産業である農業・漁業の活性化を目的に、山村振興等農林漁業特別対策事業によって「いきいき館」・「ローズ館」を建設することになり、私たちもこれらの施設を活用していくための農水産活性化推進委員に選ばれ、平成9年と平成10年の2年間出席した。

私たちの島の特徴は？ 吉海町のよさは？ この渦浦の特産品には何があるか？ また何ができるのか？ 何が喜んでもらえるのか？ 漠然とした話し合いが続いた。

ちょうどその頃、視察に行き頭に残っていた「双海のじゃこ天」を思い出した。そして、私たち地域の特性を活かした加工品作りをしよう、それが渦浦のみんなの活性

化につながるという理解も得ることができた。

特産加工品として選定した製品は、「しまじゃこ天」、それから、海草のなかでも豊富にある「しまひじき」、「汐ワカメ」を海の幸としてメニューに加えた。島で生まれ、島で育った私たちである。呼びやすいネーミングにした。

平成11年の2月・3月と、ひじき・ワカメの加工に取り組んだ。もちろん、天然のひじき・ワカメを加工して自家消費や親せきや友人に配ったりするのは、以前から婦人部も各戸で作っていた。

組合員の男性も、1月から3月の冬間は休業である。周りの人達の理解もあり、婦人部は良いことをしていると言って協力してくれた。磯で採ったひじきは重く、その運び役に、また、周辺の磯なくなると船で採りにいってくれた。

ひじきの茹で方は、2通りの方法を経験した。採りたてをすぐ茹でる方法は、出来上がりが少し塩をふいたようになり、これに比べ、2～3日水にひたしてから茹でる方法は、細くしかも真っ黒で光沢があり非常に良質になるが、歩留りが悪く重さが半分になってしまう。その他に採ったひじきのゴミを取り除き、茹でずにそのまま干す方法も試みた。漁連の入札では、なかなか出来栄えが良かったようである。こういうひじき加工もいろいろ体験できて婦人部の貴重な財産となった。効率良く干し上がったひじきは、手間がかかり苦労したが、すばらしい商品が完成した時の喜びは、さすが私たちの婦人部、全員が参加した仲間意識の向上と共に、ひとりひとりの心がいっぱい詰まったレシピ入りの“手作りです”のパッケージが光って見えた。

4月からは漁に出るようになり、魚が出回り、じゃこ天加工である。小部漁協へ何回も現地研修をお願いした。組合長さんをはじめ、小部漁協婦人部の皆さんに温かく迎えて頂き、「それでええよ。上等、上等。」といった助言ときめ細やかな指導の下、私たちに試作までさせて頂いた。ここでは、漁業者同士・仲間同士の心のつながりと小部漁協の皆さんの人情の厚さに触れることができ、感謝の気持ちでいっぱいであった。

その後、「いきいき館」・「ローズ館」のオープンまで正確な分量と練り時間、型入れの工程等、その総てが難しく、慣れない上に要領もわからない、みんな一生懸命とパニックが重なった。

いよいよ泣いても笑っても5月2日である。しまなみ海道開通と同時に連休が重なり、思った以上にたくさんの観光客が来てくれた。待っていてくれる行列の切れ目がなく、お客様との対応に右往左往しながら、お昼のお弁当が夕方6時になったりした。でも、どんなに忙しくても誰1人疲れたという部員はなく、みんな真っ赤な顔で作業に励んでいた。たくさんの人に買ってもらえることがうれしくて、すばらしくてまるで夢のようであった。

しかし、ある日、部員の間で味・品質について疑問がでた。よく買ってくれる常連さんからも、味についてチラホラ耳にするようになり、食べ物商売の厳しさを初めて知った。

再度、おいしさの秘伝の追求である。あらためて、いろいろな所に視察に行った。魚の種類は？ 鮮度は？ 調味料や練り方もいろいろ工夫し、部員みんなのアイディアを取り入れながら試作を重ねてきた。

おかげで「じゃこ天の味が良くなった。」、「いきいき館の中で、一番おいしいもの

はじゃこ天と聞いて来ました。」とか、「この前は長い行列で買えなかったから今日来ました。」と言ってくれるお客様が増えてきた。

私たちは1つ不安材料ができる、すぐに勉強に出かける。同じ視察研修場所でも繰り返し行くことで、見学する視点・研修する視点が変わり、ヒントに結び付くことも良くなった。

これからも、自分たちの行動に制限を加えないで、できる事は何でも実行していきたいと思っている。

5. 波及効果

私たちは、部員みんなが仲良く共存して行くために3つのグループに別れて作業を行っている。魚をさばく作業は2～3時間以外は外に出れるが、あとは家にいなくてはならない人が受け持ち、じゃこ天作りは1日中出れる人、両方とも無理な人がひじきの袋詰めである。それぞれに責任者を決め、招集していただきながら行っているが、これが案外、コミュニケーションも取れ、スムーズに回転する要因になっている。

何より部員が積極的に協力してくれることが、渦浦漁協婦人部の1番の魅力であり、みんな言いたいことを言っても後が無く、和気あいあい、時にはいたわり合いながら働く事に意欲を燃やしている。しかも、お客様に対し笑顔で接することにも慣れ、これらが今や健康のバロメーターになっているのである。

6. 今後の課題や計画と問題点

この1年足らずの水産物の特産加工品作りは、決して順風満帆の日々が続いたわけではない。つまづいたり、途方に暮れて投げ出したい時もあった。夏の暑い時、冬の寒い日や全く売れない日もあった。

しかし、私たちがここまで来れましたのも、部員みんなの努力はもちろん、渦浦漁協の組合長や行政、周りの多くの人達の幅広い支えがあったことを部員一同、決して忘れることはない。

これからの大きな課題になるが、来てくれるお客様は減少しつつある。新聞等でももちろん、「橋は一過性」とよく言われている。今後は外に向けた販売手段にも力を入れて、取り組まなければならない。

もう1つの活動として、「海を守る運動」の推進にも取り組んでいる。全国で、森と川と海をつなぐ環境保全運動が叫ばれている。渦浦漁協の組合長は、「豊かな海を創るには、豊かな森づくりから」、「森と川と海は一体である」を合言葉にくぬぎの木の植樹を熱心に推進している。

この活動は、今の私たちに利益をもたらしません、いつの日か、このどんぐりの木が大きくなってやがて海に豊饒の恵みを与え、魚の宝庫となる日がきっと来ることを願って、漁協のアシスタント役として、これからもがんばって行きたいと思えます。