

## ゆうパックで里帰り

みのしま一粒かきの販路拡大

養島漁協青壮年部 中原 晋一

### 1. 地域の概要

行橋市は、福岡県の瀬戸内海側、豊前海のほぼ中央に位置している。

養島漁業協同組合は、すぐ横を今川が流れ、冬は河口でノリ養殖が行われている。また、夏は海水浴や潮干狩りなど都市から多くの人々が訪れ賑わう漁村である。

### 2. 漁業の概要

養島漁業協同組合には正組合員が 231 名所属しており、豊前海沿岸では、二番目に大きな漁協である。

主な漁業種は、小型底びき網、小型定置網、採介、刺網等である。主な漁場となる豊前海は、全域が水深 15m 以浅であり、砂泥質の海底がひろがっている。

カキ養殖は、漁閑期の漁業として、豊前海北部で約 15 年前に始まり、現在では全域に広まっている。

### 3. 研究グループの組織と運営

豊前海区には 17 の漁業協同組合があり、そのうち 7 漁協（恒見、曾根、養島、杵尾、稲堂、宇島、吉富）に青壮年部が組織されている。

養島漁協青壮年部では、クルマエビ、ヨシエビ、ガザミの放流事業への参加や先進地視察等を実施している。また、地区の祭りや清掃作業などの行事にも積極的に参加している。

### 4. 研究・実践活動課題選定の動機

養島漁協では、イカダ式によるカキ養殖は平成元年から始まった。

当初、カキ養殖漁場は波浪の影響が強く、筏の破損やカキの落下等問題があり、なかなか採算がとれなかった。これらの問題点は、竹の組み方の改良や宮城産カキ種を使用するなど徐々に経営が改善され安定してきた。

現在カキ種はすべて宮城県産で、2月に搬入され、3～4月に筏に本垂下し、11～3月に収穫する。本垂下後、約7ヶ月で80mmを越える商品サイズとなる。収穫したカキは、むき身ではなく、付着物を落とした殻付きの一粒ガキとして販売している。

販売は、市場には出荷せず、浜での直売と宅配の2通りで行っている。そのため、過去には地元行橋市のお客さんがほとんどであった。近年、宣伝活動として市の産業祭に出店したり、近くの郵便局にチラシをおかせてもらう等身近な範囲で取り組んできた。その結果、数年前から徐々に、行橋市以外からの注文も増加してきた。

そこで需要増加を見込んで、平成7年にそれまで3台だったイカダを5台に増加したところ、豊作の年だったこともあり一部売れ残る結果となってしまった。

その後の反省会で、「みのしま一粒かきをもっと多くの人に認知してもらうことが重要だ」という意見が出され、どのような方法で宣伝を行っていくかグループ内で話し合った。

その結果、行橋市以外で行われる水産祭への出店やマス・メディアの利用が提案された。また、各部員がお客様相手の仕事であることを自覚し、何度でも買っていただけるようなサービスを行おうと話合った。

## 5. 研究・実践活動状況及び効果

### (1) 活動状況

#### 1) 各地の水産祭りへの出店

北九州市八幡地区で行われた産業祭に出店し、その場での直売と同時に、焼きガキの試食コーナーを設け、集まったお客さんに食べてもらった。福岡では、かきを殻のまま焼いて食べる機会はほとんどなく、試食した人は「焼いただけでこんなにおいしいんやねえ」と大変好評だった。

同様な活動を行橋市産業祭や福岡県農林水産祭りで行った。県外では、東京都幕張メッセで行われた物産展にも行きカキを出品した。

#### 2) マスメディアの利用

一昨年、グループで行橋市役所に出向き、市が月2回発行する広報紙に「みのしま一粒かき」を季節の話題として取りあげてもらえないか相談した。また同時に、支局の新聞記者やテレビ局からの取材や問い合わせの際にもカキを紹介してほしいと協力をお願いした。この結果、収穫の始まる11月以降、市の広報紙には2回、テレビにはニュースだけでなく、番組内の特集にも取りあげられることになった。

テレビでは全6局中4局で「みのしま一粒かき」が放映された。

#### 3) サービス・アップ

##### ア 直売

お客さんにもっと気軽に買ってもらえるように、一家族に手頃な量の約1.3kgをビニール袋に入れ、1000円袋として売り出したところ大変好評で、お客さんの中には近所の人たちに頼まれたからと一人で7袋も買って行く人もいた。

次に、裏に「みのしま一粒かき」の商品名の入った名刺を作成した。これまで名刺は全く必要なかったが、多くの人に「みのしま一粒かき」を知ってもらうために作成した。名刺は売り込み先で配付したり、遠方のお客さんに宅配でも利用できるようにと配付している。

##### イ 宅配

お客さんにおいしくカキを食べてもらうために、宅配用容器の中にカキと一緒に、おいしいカキの食べ方をカラーで図示したパンフレットとカキの殻を開けるためのナイフを同封して発送している。

宅配の注文は電話が主だが、以前、山口県小郡市への注文を福岡県小郡市の住所へ届けてしまい、お客さんに大変な迷惑をかけてしまった経験があり、その教訓からFAXを導入している。FAXでの注文は、住所や数量を間違えることはなく、こちらでも安心して発送している。

##### ウ 蓄養海水

これまで販売用のカキは、清浄な井戸海水で洗浄し蓄養していたが、昨年度の O-157 問題以降、消費者の中には生ものに対して大きな不安感が生じている。そこで、より安全を期すため、そして消費者に安心して食べてもらえるよう、紫外線殺菌装置を導入し、本年度から作動させている。

## (2) 効果

反響はすぐにあらわれ、他県からわざわざマイカーで直売場に乗り付け、「テレビに出たのは、ここのカキですか」と何十キロも買って行くお客さんもいた。

宅配も順調に伸び、ゆうパックでは、平成 7 年度の注文が 222 件だったのが、平成 8 年度の注文は 880 件を越え 4 倍増となった。本年度も順調に売れ、12 月ですでに 700 件を越えている。送り先も「北は北海道、南は沖縄まで」と文字通り全国規模になっている。

おもしろいことに、カキ養殖が行われている県へも配送されており、平成 8 年 12 月 5 日には宮城県にも配送され、カキにとってはまさに里帰りとなったわけである。また、同じお客さんでも、11 月に 1 箱だったのが 12 月には 3 箱買うというように、口コミでも着実に広がっていることを実感している。

## 6. 波及効果

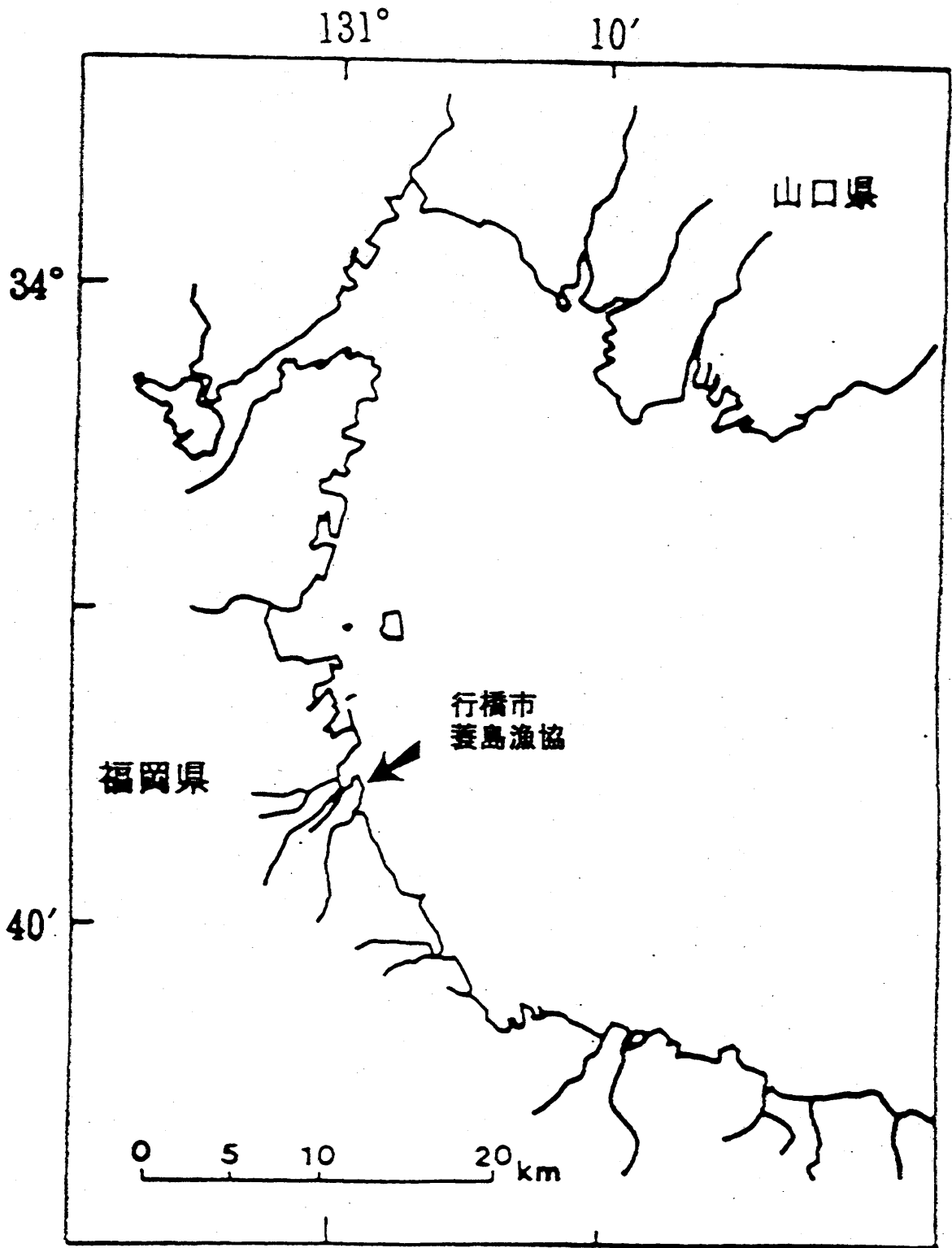
今までの漁船漁業では一般消費者との直接対応はほとんどなかったが、カキ養殖を通してお客さんにも次第に慣れ、昨年 7 月には青壮年部からの積極的な発案により、漁協として一般消費者を対象に朝市を実施している。また、朝市では鮮魚だけでなく、加工品の販売等婦人部の活動の場としても活かされている。

## 7. 今後の課題

今後もさらに「みのしま一粒かき」のブランドの確立を図る必要がある。

そのためには、①今以上に品質や味の良いカキを生産すること。付着生物対策や破損しにくい筏の作製等解決しなければならない課題は多い。②広告・宣伝活動を継続的に行うこと。③食品としての衛生管理をさらに徹底し、信用を高める努力が必要である。

これらの課題を一つ一つ解決し、生産と販売のどちらもが発展していくよう努力していきたい。

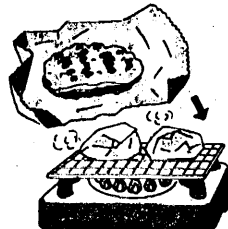




●生ものですから、お早目にお召し上がり下さい。  
おいしい“かき”の食べ方



②殻が飛び散ることがあります。



●アルミハクに包むと殻が飛び散りません



●大きめの鍋に水(300cc~400cc位)を入れ沸とうさせます。

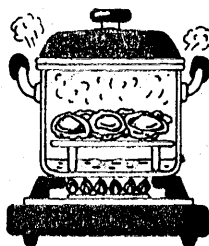


●沸とうした鍋の中に殻つきのかきをそのまま入れて下さい。

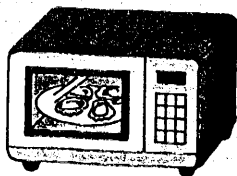


③蓋をすると殻が飛び散りません。

1.深めのフライパンに水を3分目程入れます。  
2.かきを入れて蓋をします。  
3.強火で4~5分加熱。



1.蒸し器に水を入れます。  
2.強火で4~5分加熱。



●レンジに入れて3~4分加熱します。

# 福岡県 行橋市 みのしま

## 一粒かき

●お問い合わせ/養島漁業協同組合  
行橋市大字養島470-13  
TEL09302-3-1040 FAX09302-3-1924

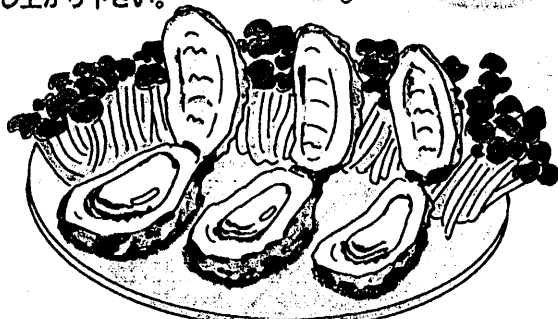
上部：平たい方  
貝柱



●殻の開きが悪い場合は、ナイフをすき間にさし込み、貝柱をはずすと簡単に開きます。

●殻が開きましたら皿などへ移し、酢・醤油などで、お召し上がり下さい。

カボス・レモンなどで召し上がると味がひきたちます。



かきは消化吸収のよい栄養源であり“海のミルク”とよばれるほど栄養豊かです。“磯の香たっぷり”新鮮な海の幸。

養島産・・・一粒かきをあなたの食卓へ

### かき料理アラカルト

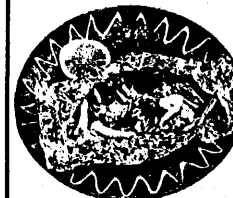
#### かき鍋

●4人前  
かき/20粒・大根/200g  
三つ葉の茎、ゆず、二杯酢



#### かきフライ

●4人前  
かき/24粒・白葱/1本  
しめじ/1パック・みつば/1束  
しょうが、ねぎ、ゆず酢/お好み2杯  
しょうゆ/大さじ4杯



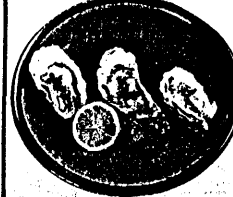
#### かきフライ

●4人前  
かき(大粒)/24粒  
塩、こしょう、小麦粉、パン粉、パセリ、レモン



#### かきのマヨネーズ焼き

●4人前  
かき/16粒  
マヨネーズ、塩、こしょう、たまねぎ、とろけるチーズ



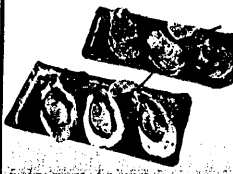
#### かきの土手鍋

●4人前  
かき/600g・白葱/1本  
焼豆腐/1丁・生椎茸/8枚  
せり/1束・だし汁/6カップ  
煮みそ/200g、酒/14カップ、  
砂糖/大さじ3杯、だし/14カップ



#### 焼きかき

●4人前  
かき/16粒  
レモン



# 年度別ゆうパック発送先件数

