

## つみれ倶楽部の活動について

秋田県北部漁業協同組合婦人部  
加賀谷栄子

### 1. 地域の概要

八森町は日本海沿いの秋田県の最北端に位置し、東は世界遺産登録に指定された白神山地を背にしており、比較的平坦部の少ない町だが、世界自然遺産に登録されている白神山系を源として真瀬川、白瀑川、泊川、小入川の清流が日本海に注いでいる。

町の海岸線は約16Kmで北部地域は岩礁地帯となっており、南部海域は砂浜域を形成し、起伏に富んだ海岸線は県立自然公園に指定されている。

豊かな自然を背景に、町の海岸線に沿って集落が続き、交通はJR五能線と国道101号線が南北に平行して縦貫している。

町の世帯数は戸数1,541世帯、人口は4,793人で基幹産業は水産業と林業となっている。

### 2. 漁業の概要

秋田県北部漁業協同組合は、八森町の八森地区に本所を置き、岩館と能代に支所を配置し、正組合員215名、准組合員299名の514名で構成され、動力漁船350隻が所属している。

主に底びき網、刺し網、一本釣り、延縄等の漁業が営まれており、平成10年の漁獲量は1,854トン、水揚げ金額は13億円余りとなっている。

### 3. 活動組織及び運営

北部漁協婦人部は八森支部が33名、岩館支部は39名の72名の会員で構成されており、主な活動としては、地域海産物を使った加工品の試作、雑魚の利活用、農村婦人部との交流促進、漁村での生活改善の推進等の活動を行っている。

この他にも定期的に漁協のトイレ掃除とか浜の清掃、漁協周辺の花壇に季節の花を植えたりの環境美化活動も一生懸命行っている

つみれ倶楽部は文字通り、原魚としてホッケを利用したすり身の一種である、つみれの製造、販売を行っているので、今回はこれまでの活動実績について紹介したいと思う。

なお、活動経費としては部員からの会費、漁協からの補助金、つみれの売上金等で賅って、運営経費として充てている。

### 4. 活動の動機

婦人部は昭和30年代に発足しており、加工事業は昭和60年代にワカメの簡易加工や佃煮製造に取り組んだ実績がある。

北部漁協のほっけは年間で多いときで1,000トンを超え、少ない年でも200トン近くの漁獲量があるが単価は30円/Kg前後と極端に安く取引されている現状にある。

ほっけは地元では周年漁獲される大衆魚で、しかも安価であるため利用方法がないものかと考えたことと、婦人部として会員同士の親睦、娯楽の機会もなく、一同に会しての経費を捻出するため、つみれ加工事業に取り組んだ側面もある。

つみれは古くから漁村の食生活に欠かせない食べ物であり、郷土色のあふれた食品である。

鮮度の良い厳選された原材料を用い、素材の持ち味をふんだんに活かした伝統のある漁村の食文化を21世紀に伝えていきたいと思う。

## 5. 実践活動の内容と成果

つみれ製造に当たっては「手軽で」、「くせが無く」、「子供からお年寄りまで食べやすい」ことを前提として考え、平成元年に試作品を作ってみた。

最初の頃は製品の品質が不安定なことや、味付けにもばらつきがあり上手くいかなかった。

さらに、真空パック詰めするとき袋の四隅に均等にすり身が充填されなかったりとか失敗も沢山あった。

それでも試行錯誤を重ねながら、漁協の協力を得ながら、全員で工夫した結果、今では自信を持って商品として提供できるようになった。

### (1) 製品の特長

製品はあらかじめ「だし」をとらなくとも沸騰したお湯に直接いれても美味しく食べることができるように工夫されている。

もちろん普通のつみれと同じように、好みによって鍋物の具とか揚げ物にして食べても美味しく食べることができる。

一番の特徴は防腐剤等は一切使用しないで、100パーセント地元で獲れた原魚のほっけの他は添加物として味噌、卵、片栗粉、焼酎、調味料を使っているだけである。

また、隠し味として焼酎を使用していることが、一層の風味を引き出している。

しかし、保存用の添加物を全く使用していないため、長期間の保存が利かないことから、実際の製品づくりは八森支部の婦人部員33名が中心となって、2班編成で原則として毎週土曜日に交代で出勤し、全て手作りで製造に当たっている。

なお、繁忙期には臨時に出勤して対応している。

### (2) 製造の苦勞

現在でも苦勞しているのは、最終的に商品としての品質を一定に保つことが最も大事なことのひとつであるが、時期により原魚のほっけの肉質が相違したりとか、時化で生のほっけが入手できないときは、どうしても冷凍品を使用しなければならないので、

原魚の播り方、時間とか、添加物の調合割合とかに微妙な違いが生じたりもする。

平成2年から9年までは製造から販売まで一貫して婦人部の直営事業として実施してきたが、少しずつ生産量が増えるに従って、婦人部員だけの製造、販売には構成員の人数、販路の開拓、新規取引業者の獲得等に限界があったことから、漁協とも相談した結果、平成10年度からは流通部門に属する製品の販売は漁協の事業販売部門に移管し、婦人部は製造部門に限定して活動をしている。

また、現在製造作業は漁協の冷蔵庫の一部を間仕切りして作業場としているが、当然のことながら、すり身の製造に関しては、冷凍品、塩干品等と若干違い、保健所等の規制も厳しく、室内での雑菌の繁殖防止のため清潔の保持が重要なこととなっているので衛生面には万全を期して作業を行っている。

### (3) 製品の販路等

主に製品の販売先は漁協に隣接している建物で、毎週土日に鮮魚、海産物の直販を主体にしているはちもり観光市への出店、各種のイベント、スーパーの売り出し特売等の対面販売の他、海鮮紀行による宅配便にも提供しており、おかげさまで販売量、販売金額とも着実に伸びている。

### (4) まとめ

漁協の指導と協力を得ながら婦人部の気持ちを一つにして、これまで苦勞して取り組んできた結果、年間の販売総額が3,000千円を超えるまでに事業が成長し、将来的にも一定の目途がついてきたと実感している。

ホッケは秋田県では1,000トンを超える漁獲量がある魚であるが、大部分は養殖用の餌料として供給されており、食用としての流通は一部だけである。

地元で沢山獲れ、しかも安く取り引きされているほっけを少しでも付加価値を付け、自然の風味を活かした海産物として、消費者に安く提供できていることは、楽しみでもあり、誇りにも思っている。

また、期待していた以上に売れて、当初はバラバラだった作業時の服装も、売上げの一部で全員分を用意することができ、頭のとっぺんからつま先までのお揃いのユニフォームと長靴で見た目もキビキビとし、手際よく現場での加工作業にあたっている。

さらに、最初の動機付けの一つであった婦人部員の親睦旅行も、年1回の恒例行事として開催しており、現在では気持ちを一つにしたつみれの製造、販売が部員同士の生活の励みにもなっており、相互の楽しみでもある。

## 6. 今後の課題と問題点

販売事業は漁協に移管しているが、口コミでも徐々に知名度があがっており、販路も拡大して、販売量が増大傾向にあり喜んでいる。

今後とも幅広く親しめる商品を目指して、漁協と一体となって、事業規模の拡大を図りながら、消費者の嗜好の変化を先取りし、より一層の美味しい製品づくりを目指して、一生懸命に技術の向上を図っていきたいと考えている。

また、私自身としては、一層の婦人部活動の充実と活性化を推進するため、将来的には新商品、別分野の開拓についても検討する必要があると考えている。

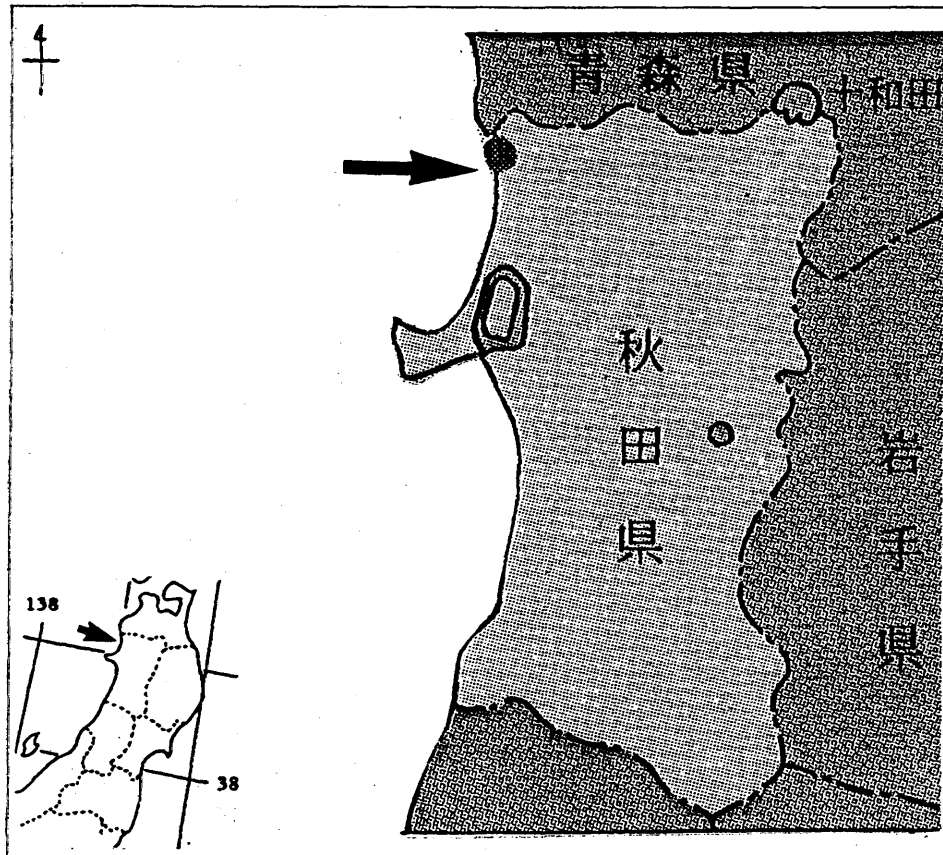


図 1 八森町の位置図

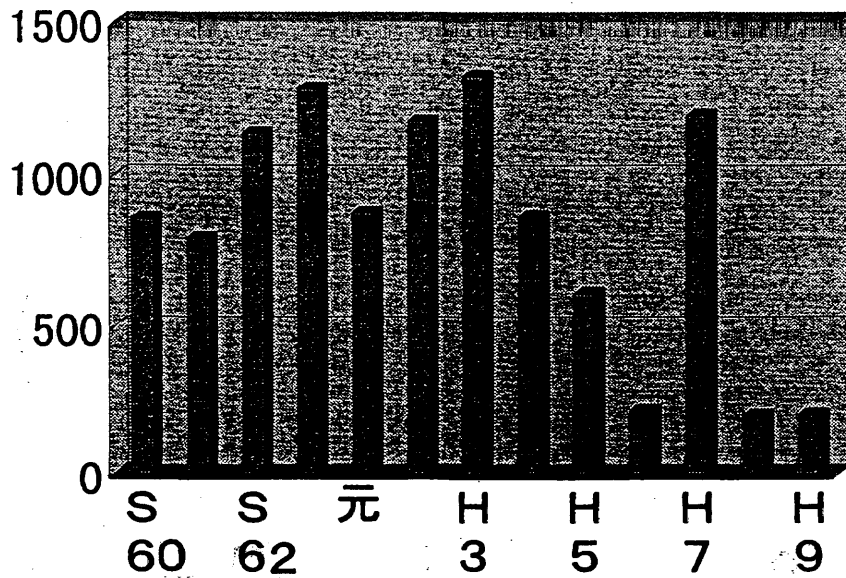


図2 北部漁協管内ほっけ漁獲量の推移

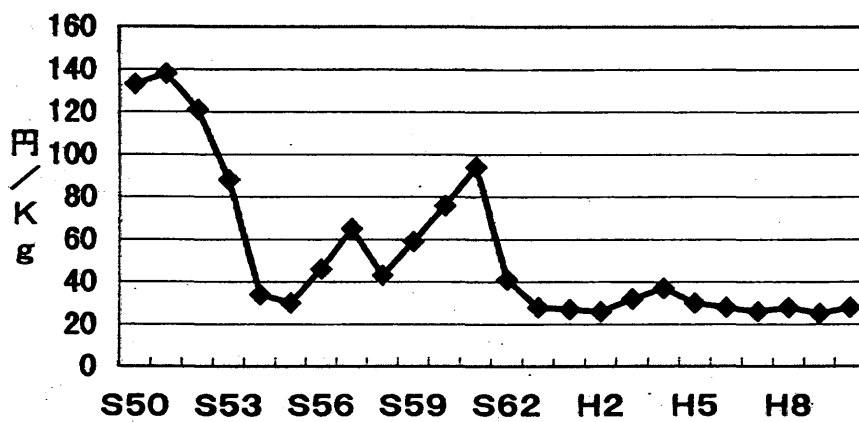


図3 ほっけ単価の経年変化

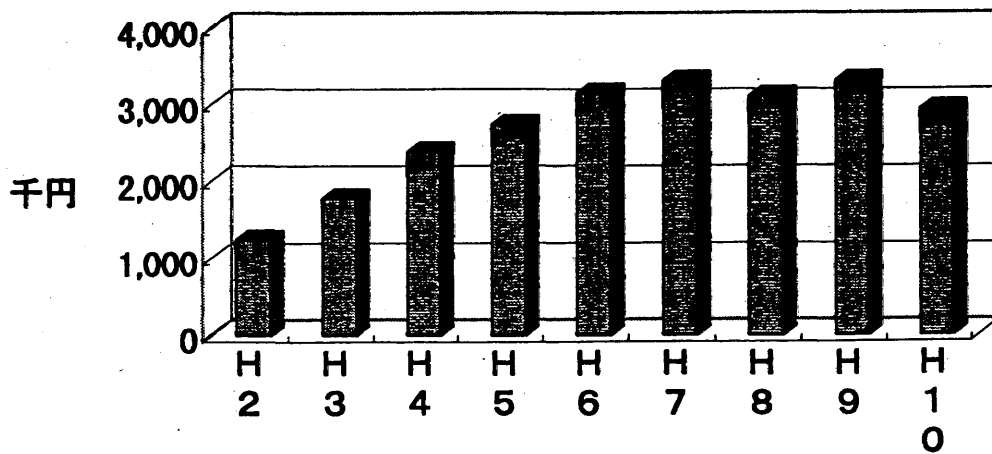


図4 年間売上げ金額の推移

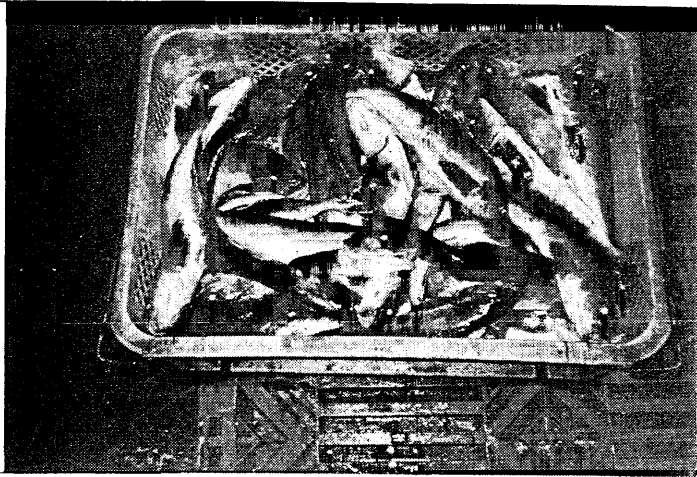


写真1 原料の「ホッケ」

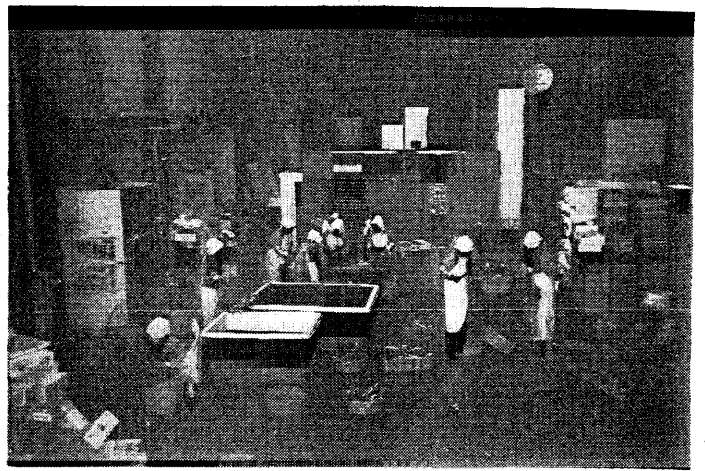


写真2 作業風景



写真3 解体作業

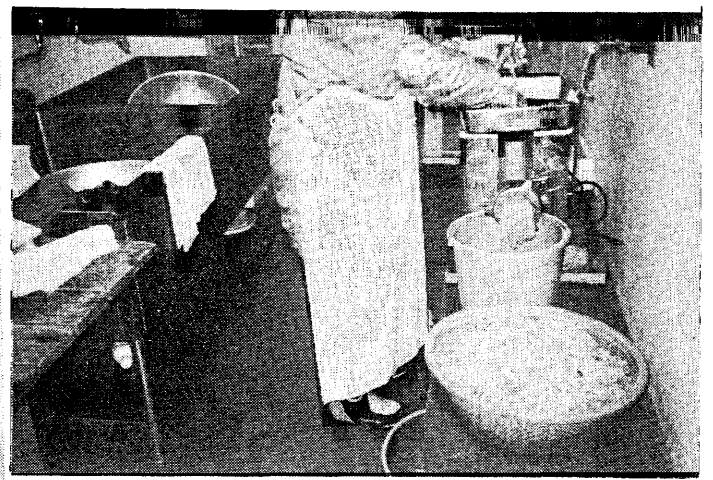


写真4 らいかい作業



写真5 調味料調合



写真6 秤量作業

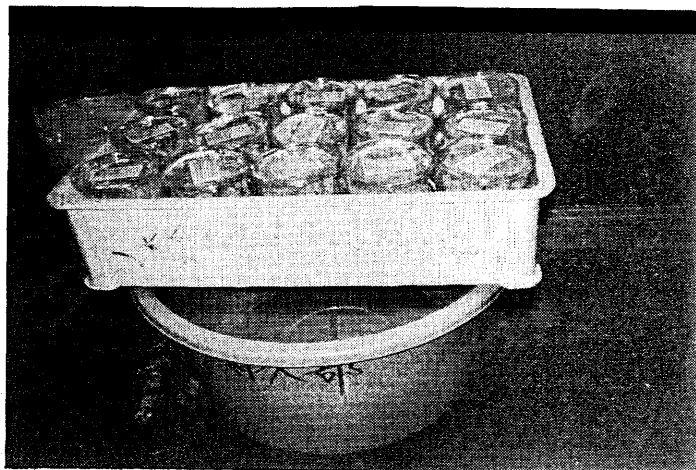


写真7 製品①

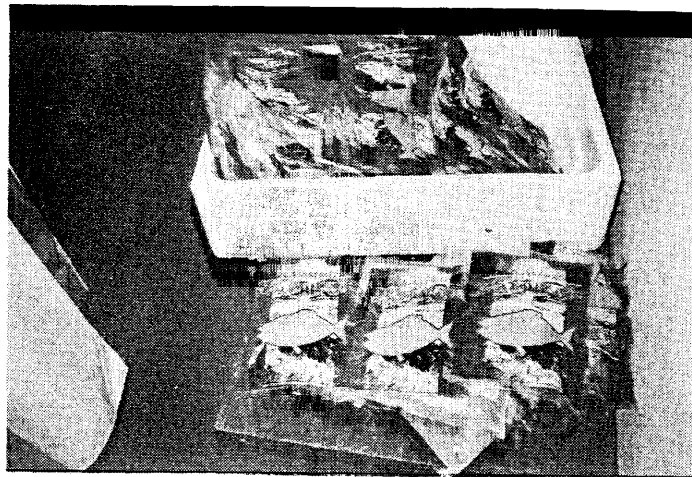


写真8 製品②



写真9 八森町「観光市場」



写真10 製品の販売



写真11 八森町「観光市場」での販売風景