

海のとんぼが島根の空に舞う！

～ 20年の加工活動と漁村の活性化～

恵曇漁協婦人部

安達良江

1. 地域と漁業の概要

私達の住んでいる鹿島町は、島根半島のほぼ中央に位置し、北は日本海、南は松江市に接しており、人口9千人の農林漁業の町である。（図1）山、川、海の豊かな自然環境に恵まれ、貝塚等の遺跡もたくさん発見されている。

鹿島町には、2つの漁協があり、1つは私達の恵曇漁協で、今1つは御津漁協である。恵曇漁協は、正組合員336名、准組合員886名で、平成8年の水揚げ高は1万7千トン、33億円である。

2. 漁協婦人部の組織と運営

婦人部は、昭和52年に結成され、現在15名の役員、部員265名で構成されている。部員は魚の行商人、漁師や船主の妻、そして、魚市場でパートとして働いており、みな漁業と深く関わっている。

婦人部の活動は、魚食普及活動を柱に、合成洗剤追放、貯蓄推進、海難遺児募金活動、健康管理や料理などの学習活動と幅広く取り組んでいる。

3. 活動課題設定の動機

私達の魚食普及活動は、今年で20年目を迎えた。当初、定置網でとれたトビウオの幼魚が食用にされず、売れ残り捨てられるのを見て、何とかしようと仲間と話し合い、トビウオのだしやいりこ等の単純な加工を始めた。そして、10年目にして、念願の水産加工センターを国の事業で建設して頂き、保健所の許可を取り、学校給食、病院、量販店へと自信を持って、魚の加工品が納入出来るようになった。

私達が加工を始めた当初は、市場で加工用の魚を購入する時、邪魔者扱いされ、「どうせ、長続きはしない」と陰口をたたかれたものでした。

現在、漁業は大変な時期を迎えている。恵曇漁協でもピーク時に6万7千トンの漁獲量が、去年は4分の1の1万7千トンに減少した。私達は、この深刻な漁業情勢を見て、女の意地だけを理由に加工を続けるとは言っていられなくなった。

私達は加工活動を続けることにより、漁村の活性化に貢献し、少しでも生活を支えることが使命と思い、加工事業を将来的にも軌道にのせようと新たな特産品開発と販路拡大に挑戦している。その拠点になる加工センターは、婦人部長を管理責任者とし、経理部、加工部、営業・販売部、仕入れ部で運営されている。（図2）

4. 実践活動の状況と成果

婦人部では、加工活動をするにあたって下記の5つの目標を掲げ実践している。

- ・大衆魚の普及
- ・新製品の開発
- ・未利用資源の開発
- ・健康に役立つ食品を作る
- ・添加物を入れない

婦人部の加工活動は、漁協の炊事場で始めたトビウオの粉末作りから始まり、部員の中で販売した。昭和54年の「あごの粉末」が婦人部の加工品第1号として販売された。

(1) ついに「海のとんぼくん」で最優秀賞

加工を始めて20年、ほんとうにたくさんの加工品を作った。その中で、県の加工品コンクールで、平成2年「小アジの佃煮」で奨励賞を頂いたのを皮切りにこれまで4回の賞を頂いたが、どうしても上位には入れなかった。

それで、コンクールには、もう出品するのをやめようかと思っていた。しかし、いつもの年より、トビウオの幼魚が3倍位多く、安値で、いつもは粉末やだしにしかないのだが、「めざしくん」同様、薫製にしてみた。まず、トビウオを開いて骨を取り、調味液に漬け、冷風乾燥後、薫製機にかけた。

そのトビウオの薫製の試作品をいろいろな人に食べてもらい、「甘すぎる」「もっとピリッとした味付けがほしい」との助言に、そのたびに改良を重ねた。そして、10月に開催された「しまねの味加工食品コンクール」に「海のとんぼくん」の名前で出品した。名前の由来は、浜で9月ごろとれる10cm位のトビウオの幼魚のことを、漁師さんがとんぼと呼ぶことから、「海のとんぼくん」と命名した。審査の結果、ネーミングと苦心した味付けの良さで、高い評価を頂き、最優秀賞（県知事賞）に輝いた。

しかし、うれしさの後は、限られた間に改善して、全国の食品コンクールに出品しなければならないという難題もあり、県の特産品アドバイザー制度の活用により、包装やデザインの改善を何回も集まって検討した。

また、加工食品コンクールで審査員に少し薫製が固すぎると言われたため、もう少し、やわらかく仕上げるように工夫した。また、やわらかいのが好きな人、固めが好きな人、嗜好はいろいろで、すべての人に好まれる商品を作る難しさを痛感した。

現在、「海のとんぼくん」は、改良を重ね、1袋40g入り280円で販売している。薫製なので、そのまま食べられ、酒のおつまみに最適であり、男性に人気があるようだ。

(2) 販路拡大

①年間70回以上のイベント参加

味の良い商品が出来ても、販路がなければ意味がない。私達婦人部は魚祭り、農業祭、文化展などの各種イベントが開催される近隣の市町村へ年間70回以上出掛ける。(表1) 企業並みとはいかないが、コストを考え、販売人も最低限しか付けない。

しかし、商品を売りながら、製品作りの熱い思いを話す。そして、消費者のニーズを引出し、次の製品作りの参考にしている。

②えともフレッシュ朝市

魚食普及のために長い間朝市を提唱し、鹿島町の基幹産業である農業と漁業の生産者が一緒になり「えともフレッシュ朝市」と名付け、実施した。昨年4月からは、役場から離れ、朝市の協議会を作り、自主運営している。毎月、第4土曜日の9時から開催してい

るが、400人のお客さんで活気に満ちている。

③量販店、旅館、観光地での販売

スーパー、旅館からは、その味付けの良さが買われて、たえず注文を頂く。また、新製品を開発すると必ず持参し、売込みもしている。スーパーでは、小魚の頭や内臓を取った一次加工品も人気である。

④婦人部員が行商にて販売

私達婦人部は、松江周辺に魚の行商に行く部員が40名ほどいる。生魚が少ない時は、婦人部の加工品を持って行き、売ってくれる。

⑤学校生協カタログ販売の参加

学校生協を通して、先生方に製品説明にいき、添加物の入らない健康に役立つ食品であることを理解してもらい、特にめざしくんとあごの粉末が喜ばれた。

(3) 高齢化と将来方向を見越して

若いはずの私達も、20年がたち、仲間も高齢化してきた。また、加工活動が拡大すると、若い力が必要になってきた。そこで、昨年4月から将来を見越して、スーパーで販売経験を持つ男性を雇った。現在、その男性が良きパートナーとなるように育てている。

(4) 成 果

①漁家のくらしを守り、魚価の安定に貢献出来た。

②私達の提唱により、漁協を動かし、農家のグループとも一緒に朝市が開かれるようになり、3千人の消費者に、鹿島町をアピールすることが出来た。(表2)

③販売活動だけにとどまらず、リサイクルバザーをし、町内の老人病院やデイケアセンターの慰問の費用にしたり、福祉活動の輪が広がった。

④加工活動を多くの部員が支えてくれたこと。漁協がやる気をおこしてくれ、町が協力してくれたこと、こうして漁村の活性化につながられた。

⑤コストを考えた加工事業が展開され、部員が生き生きと明るくなった。

5. 波及効果

加工は愛情と根気のいる仕事である。それは、一匹の魚も無駄にせず、いかにおいしく食べるようにするか、心を込めて作る料理と同じである。女性特有の感性が加工の仕事には活かされると思う。また、女性にないものを持つ男性の補佐があって、ずっと継続していくことが出来ると思う。こうして、厳しい漁村を私達は、支えながら、みんなで協力し努力した証しを残したいと思う。

6. 今後の課題

下記の4点をあげ、達成していきたいと考えている。

(1) 婦人部の5つの目標を守る加工活動の展開

(2) 農業と漁業がさらなる相互協力をし、情報を得て消費者にアタックする

(3) 部員相互の勉強の機会を持つ

(4) 技術の伝承、後継者育成に努める

図1 鹿島町の位置

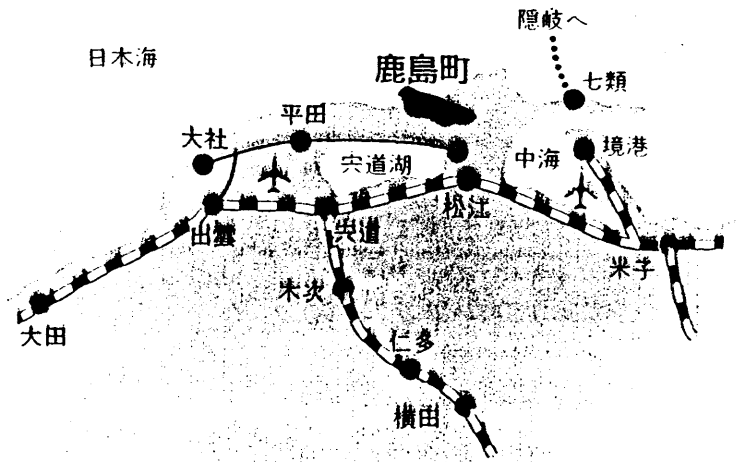
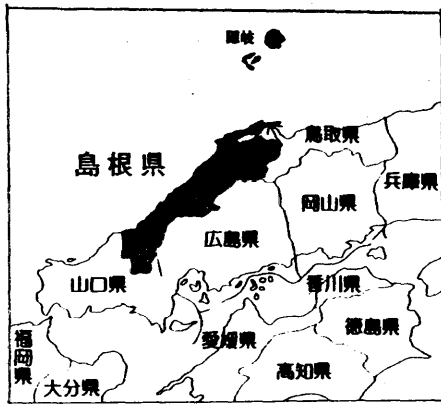


図2 水産加工センターの構成図

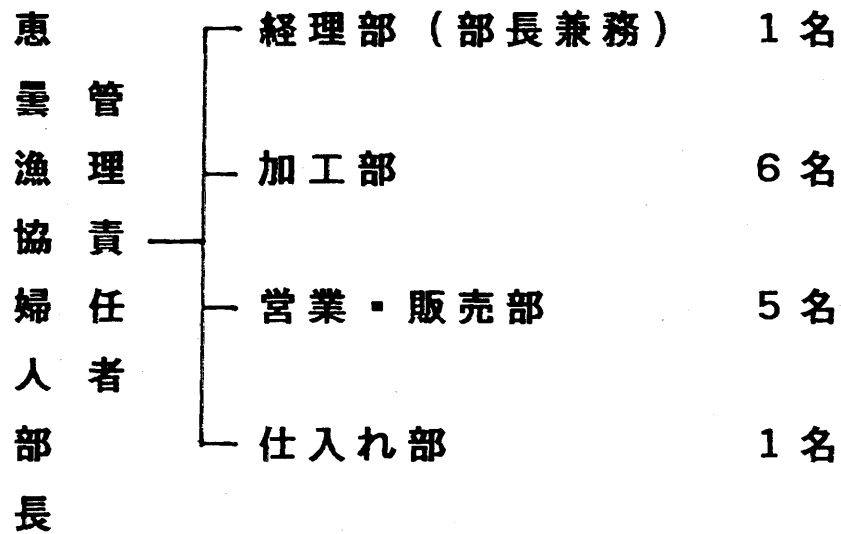


表1 各種イベント参加回数推移

	参加回数	延べ日数
平成元年	28	37日
平成3年	32	49日
平成5年	48	55日
平成7年	53	68日
平成9年	71	86日

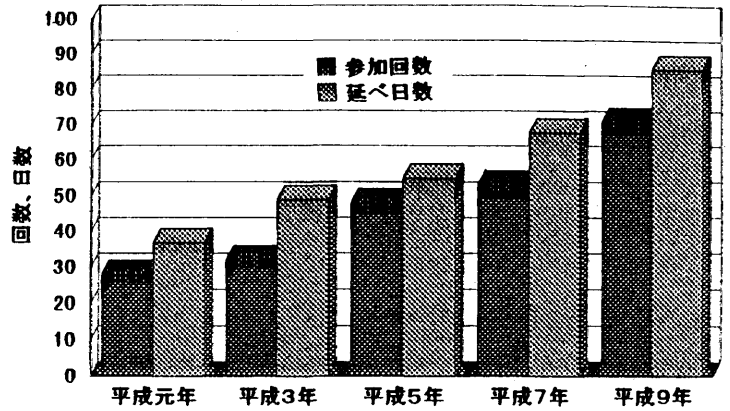


表2 平成9年朝市売上金額

(単位:円)

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
恵曇漁協、婦人部	177,000	232,850	193,300	176,700	208,850	178,000	204,080	306,700
その他の団体	447,550	499,700	257,550	400,340	358,880	411,370	478,540	509,910
合計	624,550	732,550	450,850	577,040	567,730	589,370	682,620	816,610
来場客数(人)	283	615	148	300	350	250	500	300

