おふくろの味「あごだし」

～中村漁協婦人部15年越しの奮闘記～

中村漁業協同組合婦人部
村上　麻子

1．地域の概況

島根県隠岐郡西郷町中村は、日本海に浮かぶ隠岐諸島島後（どうご）の北東部に位置し、人口 1,095 人で 442 世帯が暮らす漁村である。地区内には島後最大の砂浜海岸「白島海岸」があり、夏になると多くの観光客でにぎわう。

2．漁業の概要

漁協は、組合員数が 338 名（正75名、准 263 名）、シイラ漬け、採貝、刺網、一本釣、いか釣、とびうお機船船曳網などを営み、いずれも零細な経営体から構成されている。平成12年度の水揚げ量・金額は 217 t、約1億5千万円で、漁協としては小規模である。

水産加工事業では、あごだし、しいらの開き、アジの開き・丸干し等を手掛けており、他県では生産の少ない「あごだし」に特に力を入れ、特色ある加工品の販売を目指している。

3．課題選定の動機

（1）定置網漁業の導入とたくさん獲れる安い魚の利用

中村漁協では昭和57年に定置網漁業（以下「定置」という）を導入し、イカ類、ブリ、マグロ、フグ、トビウオなどを漁獲していた。定置の水揚げは、年によって大きな変動があるものの、年間 8,000 万円以上あったことから、当初、漁協がずいぶんと潤った。水揚げされた魚は、島内で消費できる量が限られることから、大半を輸送船で境港市場まで送りセリにかけていた。しかしながら、トビウオなどの低価格魚は売上げ額以上に輸送経費が必要なため、出荷すると赤字になり、出荷を見送ることがしばしばあった。離島ではたくさん獲れる安い魚の利用が特に難しく、現在でも切実な問題となっている。

我々は、旬のおいしい魚をできるだけ多くの方々に食べてもらいたいと思っているのですが、こちらも生活がかかっているので･･･

このような動きの中、トビウオをみなさんに食べていただきたいという思いと、低価格魚に付加価値をつけたいとの観点からあごだしの生産に取り組む気運が高まった。あごだしは、昔から家庭の味として定着しており良いものを作る自信があったし、加工することによって全く別の味と楽しむことができ、さらに、賞味期間が鮮魚に比べ飛躍的に伸びるという利点があった。

これに伴い、労働力の確保とその組織化の必要性が生じ、漁協婦人部設立の気運が高まったことから、直ちに、設立準備委員会を組織し、規約、活動方針、組織づくりなどについて検討を重ねた結果、漁協を核とする中村地区の活気ある漁村づくりを目指して昭和59年12月15日に正式に発足することができた。

現在は、発足当初15名であった部員数が24名に増え、構成年齢は47歳から70歳までで小規模ながらも幅広く活躍している。

4. 実践活動状況及び成果

(1)「あごだし」とは？

あごだしとは、あご(とびうおの地方名)を原料とする煮干しの一種で、産卵のために来遊する体長20～25 cm の成魚を煮干して作る。作り方は、まず、魚の頭を落とし、内蔵を取り出し油分を丁寧に取り除く。次に、15～20分煮沸し、骨などの余分なものを取り除き、開いて簀の子に並べる。最後に一昼夜かけて温風乾燥し、十分に乾燥してカラカラに乾いたものを箱詰めすればできあがりである。原魚70匹から約1kgの製品しかできない。あごだしは上品な味わいで素材の味を十分に引き出してくれることから、当地では、味噌汁をはじめ、煮物、めんつゆなどありとあらゆる料理のダシとして古くから利用され続けている。

(2)生産に向けて

あごだしを生産するためには、①原料、②労働力、③技術、④加工場の4点セットが必要となるが、この4点セットについては次のように考えた。

【4点セットの確保】

①**原　料**:その日の朝、定置で獲れた新鮮なものを水氷に漬けて鮮度を保持する。最高の製品を作るためには鮮度保持が重要なカギを握るが、漁協ほど環境に恵まれたところはない。

②**労働力**:漁協婦人部が中心となり、不足すれば地区から補充する。

③**技　術**:古くから個々の家庭であごだしを作り、利用してきたことから、長い歴史の中で既に良いものを生産できる基本的なものを自然と身につけていた。

④**加工場**:漁協の荷捌き場などの既存施設をとりあえず間借りすることにした。最初から贅沢は言えないのでまずは実績づくりから･･･

トビウオの旬は6～7月の2ヶ月であることから、早速、昭和60年の漁期から生産を開始し、漁協婦人部が原料購入や製品販売を行う独立採算制をとることにした(平成2年に漁協の加工事業へ移行)。この体制で、初年度は 1.5 tの製品を作り、納得できる成果を上げることができた。このことについて、我々は資源の有効利用と魚価の安定に寄与できたと自負している。

(3)加工施設の整備

漁協婦人部の熱意と努力が報われ、平成元年に農業関連事業で漁協の近くに冷風・温風乾燥機や急速冷蔵庫などを備えた多目的加工施設が整備された。これによって、処理能力、作業効率、作業環境が飛躍的に改善されたことは言うまでもない。

(4)定置網漁業の不振･･･　そして廃業へ

順風満帆と思われたのもつかの間、暗い陰が背後に迫っていた。定置の廃業である。

定置で採算をとるためには、最低でも年間 6,000 万円以上の水揚げが必要であったが、平成元年以降は 5,000 万円以下となり赤字経営が続いた。同時に原料となるトビウオの漁獲も大幅に減少し、平成3年以降定置による漁獲は1t程度にまで減少した。

結局、平成6年を最後に定置は廃業となり、原魚の確保ができない状況に陥いった。生産が軌道に乗りはじめていた矢先、やる気があるのに作業ができないという状況で、この頃が最も辛く苦しい時代だった。

(5)原料のトビウオを求めて

折角、多獲性低価格魚の有効利用と魚価安定の道筋が確かなものに成りつつあったが、定置の不振により原料の供給を断たれ、あごだしの生産量が平成3年で 0.4 t、平成4年で 0.2 tまで落ち込んでしまい、我々も意気消沈してしまった。しかし、海には魚もいるし、漁獲すれば有効利用できるという思いが、常に我々の心にはあった。

そこで、定置に加え、トビウオ機船船びき網で漁獲し、原料を確保したいと考え、平成5年、島根県隠岐支庁に操業許可の増枠申請をしたところ、理解が得られ、これまでの2隻から11隻へと大幅な増枠が許された。これで再び原料を確保できるようになった。

(6)販売活動と高品質維持

販売の基本は、製品を消費者に再度購入したいと思わせることにある。そのためには、製品の仕上がりにバラツキがあっては到底受け入れられない。良い製品を継続して作るため、我々は徹底して次のことを守った。消費者は正直なもので、良いものでなければ2度と購入してもらえないから・・・

①原料の厳選と鮮度保持

②内蔵及び脂肪分の徹底除去

③十分な乾燥

④製品の保存管理

これまで生産量は概ね 1.5 トン前後で推移しており、主として島内で消費されてきた。そこで、島外の多くの方々に知っていただくため、県の物産館や島内の観光客が訪れるような場所で販売するとともに、各地で開催されるイベントに参加したり、通信販売やホームページに掲載するなどして県外にもアピールしている。その結果、最近では県外から注文を受けるようになり、また、嬉しいことに同じ人から何度も注文を頂くようになった。これは、我々の製品が消費者に認められた結果であり、同時に我々も製品に対する自信を深めていった。

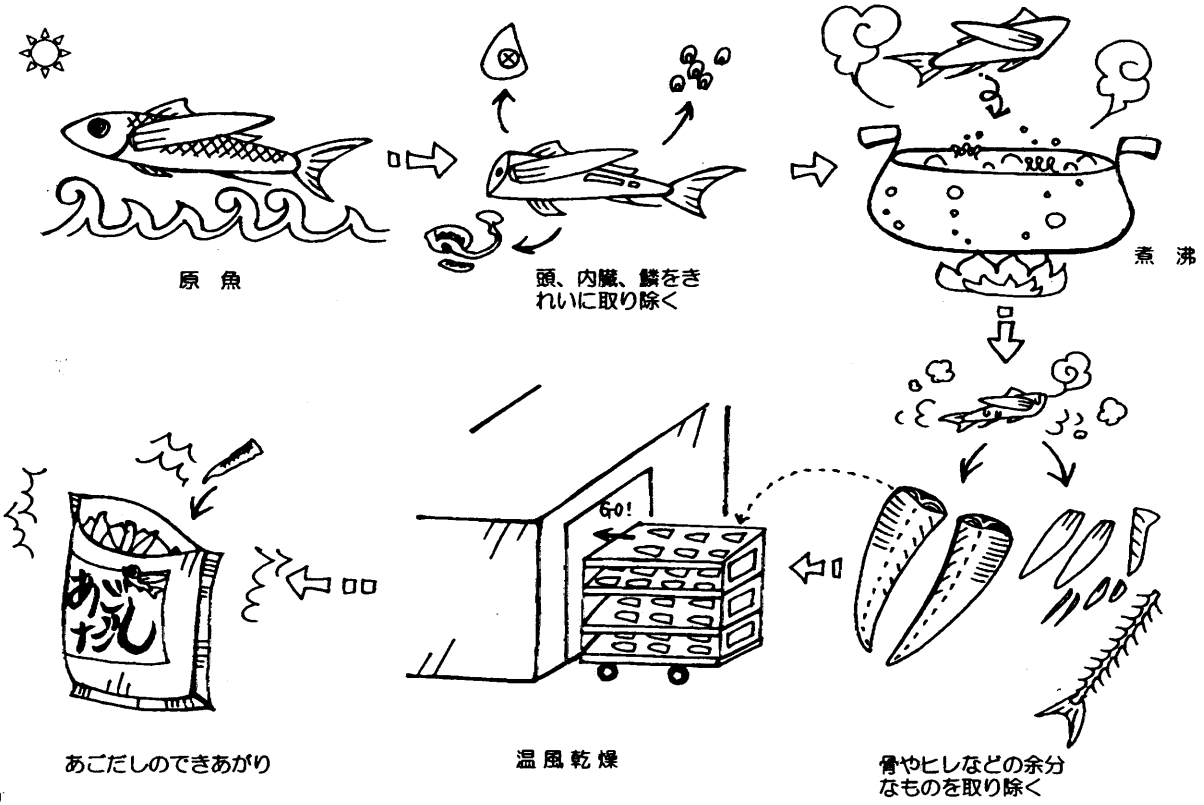
あごだしの生産も軌道に乗りはじめ、漁協の事業総収益に占めるあごだしの収益は、漁協婦人部から漁協の加工事業に移行した当初(平成2年度)が 4.0 %であったのに対し、平成12年度は 8.1 %と約2倍にまで成長した。これからの漁業が資源の減少や労働力不足により、大幅な水揚げの増加が見込めない状況にあって、我々はあごだしを中心とした加工事業によって、今にもまして、漁協運営を盛り上げていきたい。

5. 最後に

あごだしは、松葉ガニやいわがきのように素材自体に味があるものとは違い、それ自体に華々しさはないが、他の素材の味を引き出し、1ランク上のものにしてくれる縁の下の力持ち的な存在であり、ほとんどの料理に利用できる素朴だが、料理の味を決定づける重要な存在である。我々は、微力ながら、これからも良いものを作り、みなさまに提供し続けていけるよう努めていきたいと考える。

問い合わせ先
中村漁業協同組合
島根県隠岐郡西郷町中村
TEL:08512(4)0211　FAX:08512(4)0964
ホームページ http://isweb23.infoseek.co.jp/area/k-yamane/

あごだしの製造工程


原 魚
頭、内臓、鱗をきれいに取り除く
煮 沸
骨やヒレなどの余分なものを取り除く
温風乾燥
GO!
あごだしのできあがり

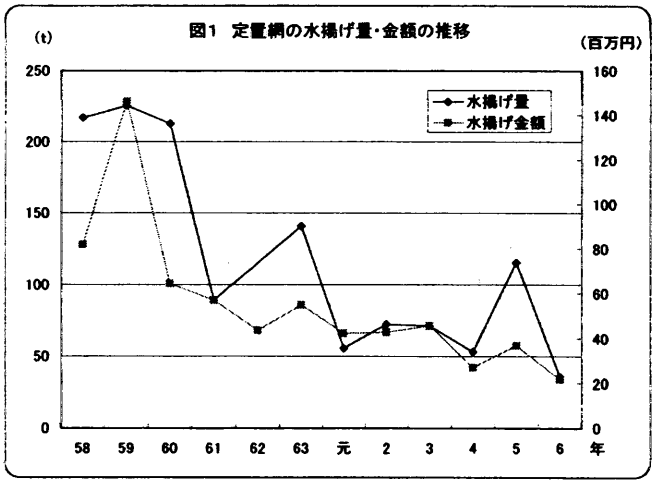


図1 定置網の水揚げ量・金額の推移
(t)
(百万円)
水揚げ量
水揚げ金額
年

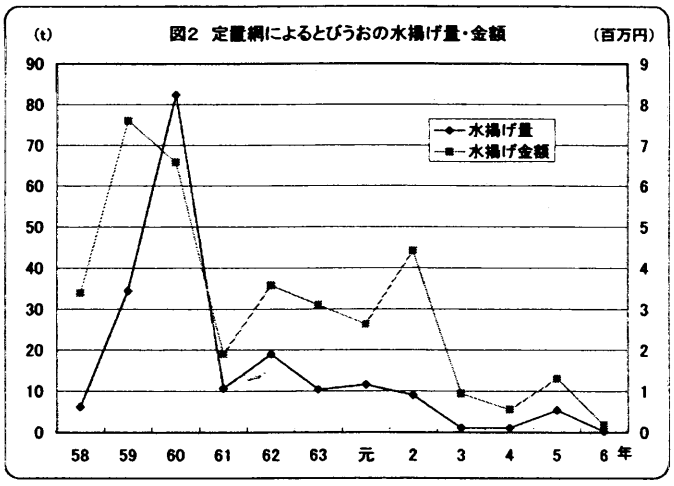


図2 定置網によるとびうおの水揚げ量・金額
(t)
(百万円)
水揚げ量
水揚げ金額
年

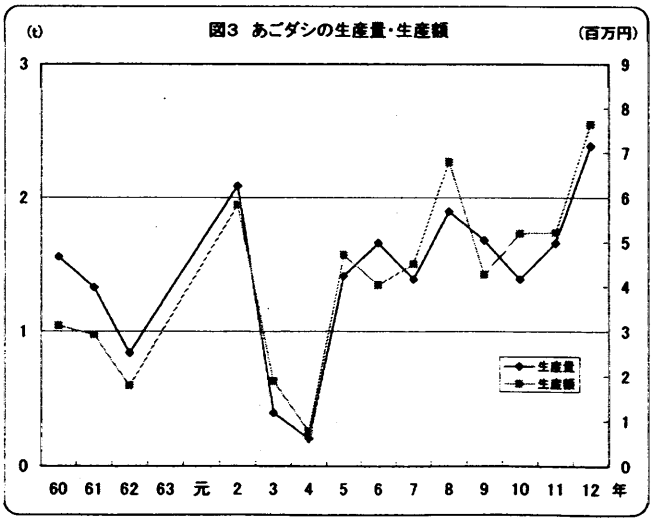


図3 あごダシの生産量・生産額
(t)
(百万円)
生産量
生産額
年

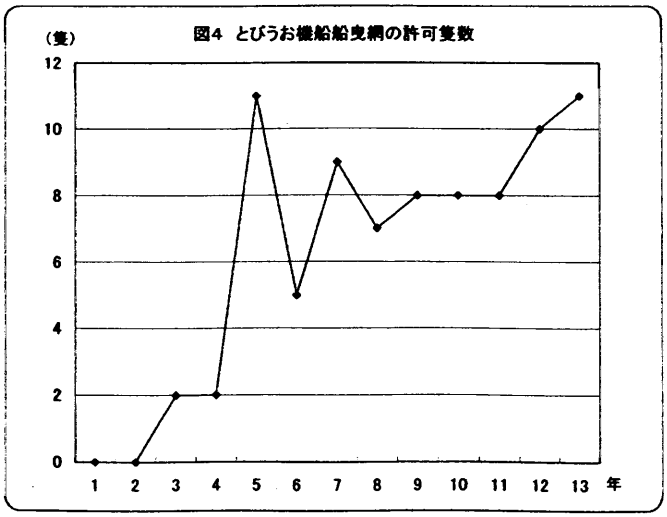


図4 とびうお機船船曳網の許可隻数
(隻)
年