

漁協は浜の台所 ～ウニが教えてくれた浜のこころ～

多伎町漁業協同組合
藤井多津江

1. 地域の概要

多伎町は島根県東部、出雲地方の西端に位置し、人口約4,200人、面積55km²、道の駅キララ多伎と風力発電所がシンボルの小さな町である(図1、写真1)。

海岸線に沿って町の東部は砂浜、大半は海岸ギリギリまで山の斜面がせり出した磯で構成される。この海岸線に並行する国道9号線沿いに町並みが走っているが、開けた土地は少なく、海岸と山林以外は何もないと言って過言ではない。しかし、山の斜面を利用した「いちじく」栽培が盛んで、島根県内では既にブランドとして確立されている。

2. 漁業の概要

冬の北西季節風をまともに受ける海岸線に加え、規模の大きな漁港はない地勢で、まき網や底引き網漁業はおこなわれていない。経営体数も少なく、零細漁家の多い我が町では、昔から小型漁船による一本釣り・刺網そして採貝藻が重要な漁業であった。第3セクター多伎町海洋観光開発株式会社による大型定置網を平成3年にスタートさせた結果、今では漁協の水揚げも増え、ハマチ、サワラ、イカなど定置網漁業による漁獲物で80~90%が占められるようになったが、サザエ、アワビ、ウニ、ワカメといった磯根資源は昔と変わらず重要な漁獲物であることに変わりがない。

3. 漁協・婦人部組織と運営

多伎町漁協は昭和39年、岐久漁協と田儀漁協の合併により設立され、平成15年12月31日現在、正組合員数57名、准組合員数83名、計140名で構成されている。また組合には2地区の研究會、かなぎ組合、青年部そして婦人部が設置されている(写真2)。

今でこそ定置網の占める割合が大きいですが、町の水産業は元来、磯根資源によって支えられてきた。漁協では、この磯根資源を守ろうと30年前から保育場の設置、N型ブロック・自然石の投入等をする傍ら、アワビ稚貝、稚ウニの放流を現在まで続けている。

4. 選定の動機

とりたてて大きな産業も特徴もなく、手つかずの海岸と山が広がるだけの多伎町全体に閉塞感が漂っていたのが、私が組合に就職した40年ほど前の状況だった。そこで地域ぐるみで考えたのは、地域の顔を作ろうということだった。「地域の顔が出来れば、それを抛り所に人と力が集まり活性化が実現する。まずは地域の顔としての特産品づくりに取り組もう」というわけである。農業ではいち早く果樹栽培に取り組み出しており、漁業でも何か行動する必要に迫られていた。とはいえ、大規模な漁業経営も望めない地勢、資本力

もない状況で、当時の私たちの手に中にあった材料はウニ、アワビ、ワカメなどの磯根資源くらいのもの。これでどれほどのことができるのかという不安はあったが、選択の余地はない。これを機軸に「漁業者、町民が胸を張れる立派な地域の顔を精一杯の努力でつくる」と始めたのがウニの特産品づくりだった。

5. 状況・成果

【台所からの発想・味の追求】

40年前、私達は多伎の磯に住むウニを塩ウニにして計量売りしていたが、困ったことに日持ちがしない。なるべく多くの消費者に味わって貰いたいが、当時のままではどうしようもなかった。そこで当時の組合長が瓶詰めでの販売を思いつき、早速自ら水試に製造講習を受けに行った。これが漁協をあげてのウニの瓶詰め加工の始まりである。しかし初めはさっぱり売れない。責任を感じ、困り果てた組合長の姿に立ち上がったのは、加工場で実際に作業に携わる女性達だった。「どうせつくるなら今までにないよりおいしい瓶詰めにみんなに食べさせよう」を合い言葉に試行錯誤を重ねた。やがて、「家庭では赤味噌と白味噌を合わせて合わせ味噌を造るが、ウニでも同じことはできないものか？」という発想が浮かんだ。風味が強くあまりくどくないパフンウニと、甘みが強く磯の香りの高いアカウニを合わせてみようと言うわけである。試作を重ね「これなら自信を持って売ることができる」というレシピを作り出すのに十年以上かかったが、昭和56年には農林水産大臣賞を受賞するまでになった(写真3)。

【浜の力を集めよう】

さて、いいものが出来たのはいいが、後はこれをどう安定的に供給するかが問題である。ここで多伎町のウニについてもう一つ重要なことを付け加えると、漁業者が個々に瓶詰めに製造するのではなく、漁協で一括集荷・加工し、直轄販売方式を取ることにしたということである(図2)。組合が漁獲から販売までの数量を管理することで、無理な品物づくりをせずに済むようになり、牽いては「味の均一性と安定化」など、まず品質管理の面で大いに役立つことになった。さらに、浜全体に散らばる小さな力を束ねたことで、「地域ぐるみでの特産品づくり」という意識を作り上げたことが、何より大きな収穫であった。しかし実はこの体制は、資源・漁業管理の点でさらに大きな意味を持っていたことを今では実感している。

【品質管理から資源管理へ】

ウニが捕れなくなるとは瓶詰めも作ることができない。それまでも多伎町漁協では漁業管理についてもウニの実入りの良い時期を観察しながら、漁場に負荷がかからないように漁協独自に口開け時期を設定してきた。しかし昭和58年水害が、私達の取り組みの甘さを思い知らせてくれた。水害の影響で大切なウニが激減したのである。このことを契機に、改めて一歩踏み込んだ漁業管理の必要性を感じたのは言うまでもない。昭和61年からパフンウニ、アカウニの種苗放流に取り組み始め、さらに最近ではウニ瓶詰め4,000本を目処に漁を終える漁獲量制限を設定するまでになった(図3)。

この漁獲量制限には、当初漁業者からの反発もあったが、組合が漁獲から販売に至るまでの数量を把握することで、漁獲管理の必要性を組合員に説くことも出来たのだと思う。「よりよい品物を加工しないと信頼も得られない。何よりウニがいなくなってしまうは

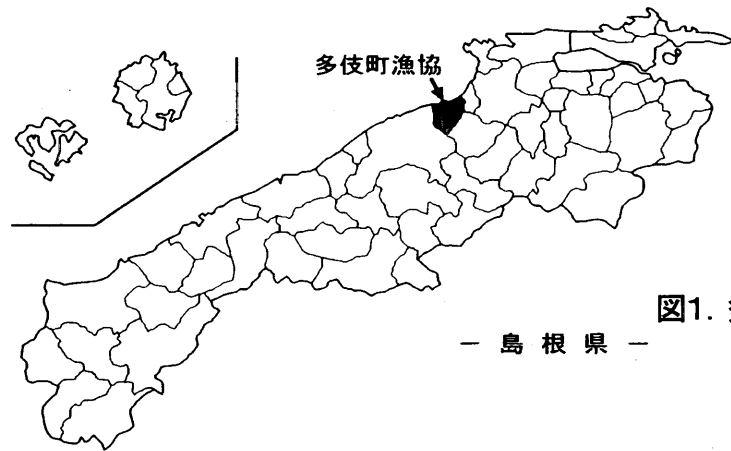


図1. 多伎町の位置

— 島根県 —



写真1. 多伎町の風景 道の駅キララと風力発電

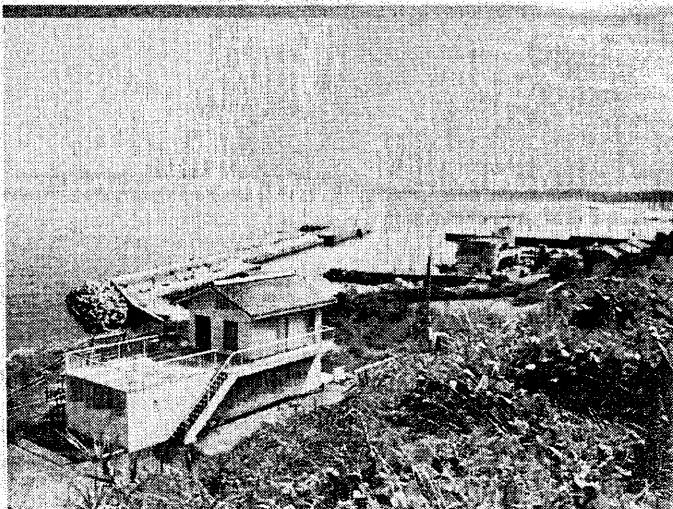


写真2. 多伎町漁協と小田漁港

元も子もない」ということを、組合が把握している数量データを基に根気よく説明し続けた結果、今では組合員あげてこの決まりをよく守り、生産量も安定している（図4）。資源管理の面において、これはとても大きな一歩だった。

【漁協と台所・40年を振り返ってみて】

考えてみると漁協あるいは浜という存在は地域の水産物を賄う台所ではないだろうか（図5）。地域に「食べ物」を供給するという役割は台所という位置付けにふさわしい。まして小さな私達の漁協はまさに台所規模なのである。いわば私達漁協の役割は台所を切り盛りするお母さんであり、真心を込めた水産物を食べさせてあげようという想いが何より必要である。また小さな漁協なればこそ、この台所精神を忘れることなく力をウニ一点に集中できたのではないだろうか。

40年に及ぶウニへの取り組みから培ったこの基本姿勢は、今や我が漁協の行動の規範になっている。

6. 波及効果

組合員の磯根資源保護への関心の高まりから、平成8年よりウニやアワビを捕食するヒトデ駆除事業が開始された。この事業は、一昨年には駆除したヒトデを肥料として多伎町特産のいちじく栽培にリサイクルする「ヒトデなしプロジェクト」に発展している（写真4）。これは農協いちじく婦人部との連携をはかりながら現在推進中で、その気運は町全体に広がりつつある。

また良い品物づくりの意識の高まりから、殺菌冷海水装置が昨年導入され、荷捌き所の衛生管理も徹底しつつある。

7. 今後の活動計画

品質にこだわりつづけた私達のウニ瓶詰めは、特産品として今や町の顔になったと自負している。今では2300円と幾分高めの値段であるが、「美味しかったから」とわざわざ漁協に電話で直接ご注文いただく県外のお客様が随分増えた。しかし私達は調子に乗って大儲けしようとは毛頭考えていない。贅沢を望んでは台所は火の車、身の丈にあったやりくりが肝要である。自信と責任を持ってお客様に提供できる品物づくりをすることこそが、浜の台所のやりくりにもっと重要なのだ。そのためにもこれまでの取り組みを大切に継続していくつもりである。

何より私たちの海は子や孫に受け継いでもらう大切な預かりものである。今後は漁場環境や生活環境保全にも力を入れ、浜の母である私たちが海をしっかりと守っていききたい。

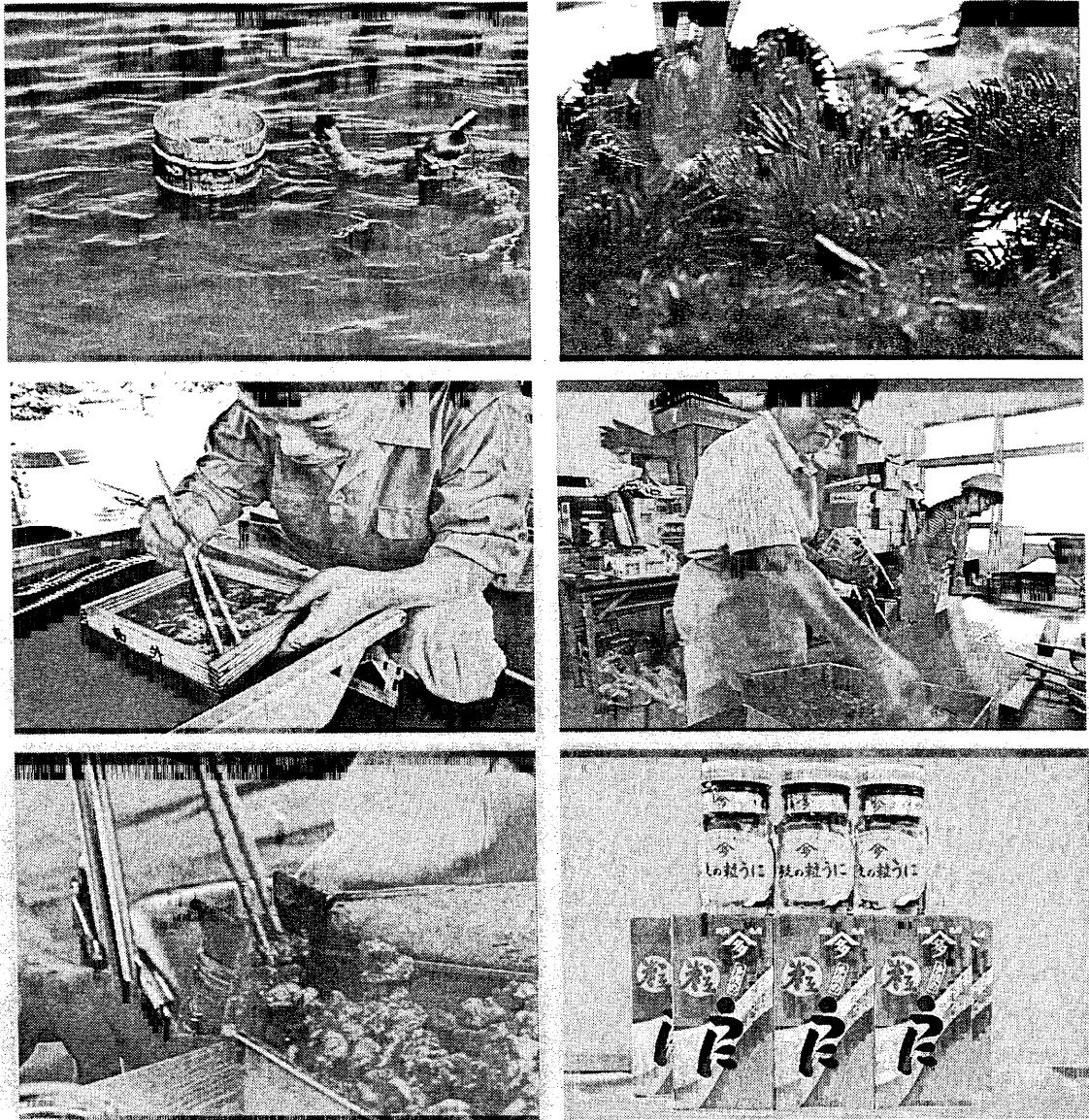


写真3. ウニ瓶詰め生産工程

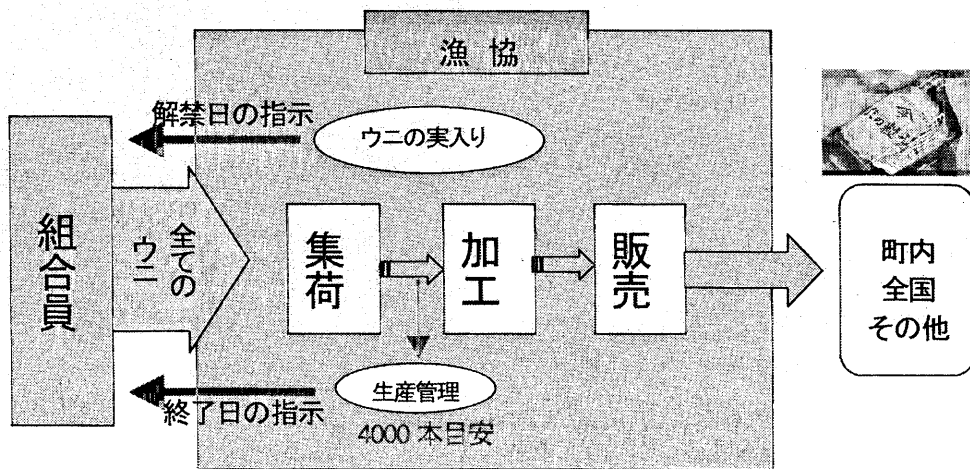


図2. 漁協によるウニの瓶詰め一括生産・販売のフロー図

ウニ資源保護への歩み

～昭和58年水害を契機に～

○ アカウニ・バフンウニの種苗放流

- ・ 昭和61年2万個放流でスタート。平成5年以降は年10万個ペースの放流を継続中。
- ・ 自然石やN型ブロックによる築磯事業も併せて実施。

○ 漁協独自のウニ漁期の設定

- ・ 7月末から秋初旬まで続いた漁期を、お盆まで(目安)に短縮化。
- ・ 資源保護の観点と漁獲量の年変動による生産量・品質の不安定化を防止。

近年さらに一歩ふみこんで・・・

○ ウニ瓶詰め 4000本を目処に漁を終了

- ・ 漁期内であっても、瓶詰め生産が4000本に達したら漁獲は終了。
- ・ 「小さいウニは来年に残す」という組合員同士の共通意識の樹立。

⇒ 漁獲量制限の徹底

図3. 漁業管理への取り組み

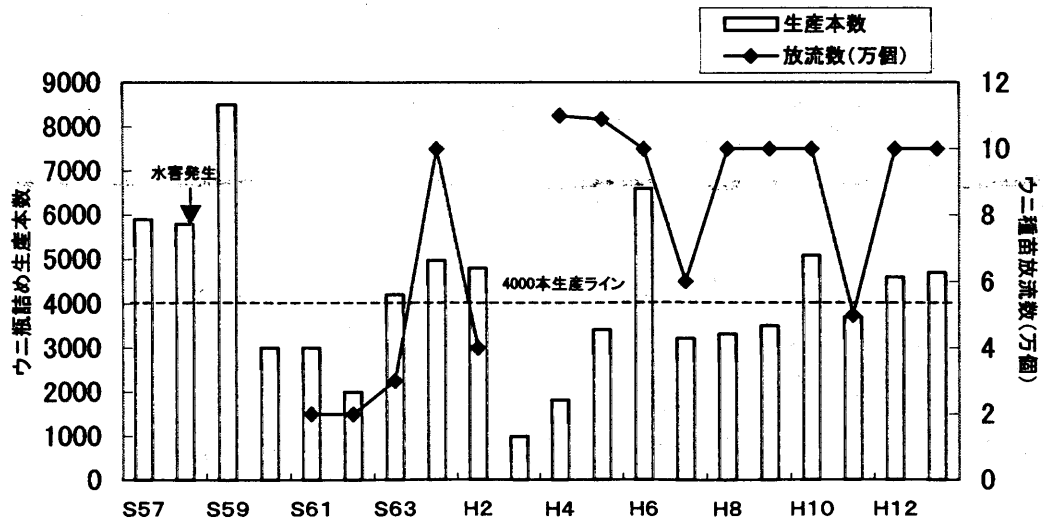
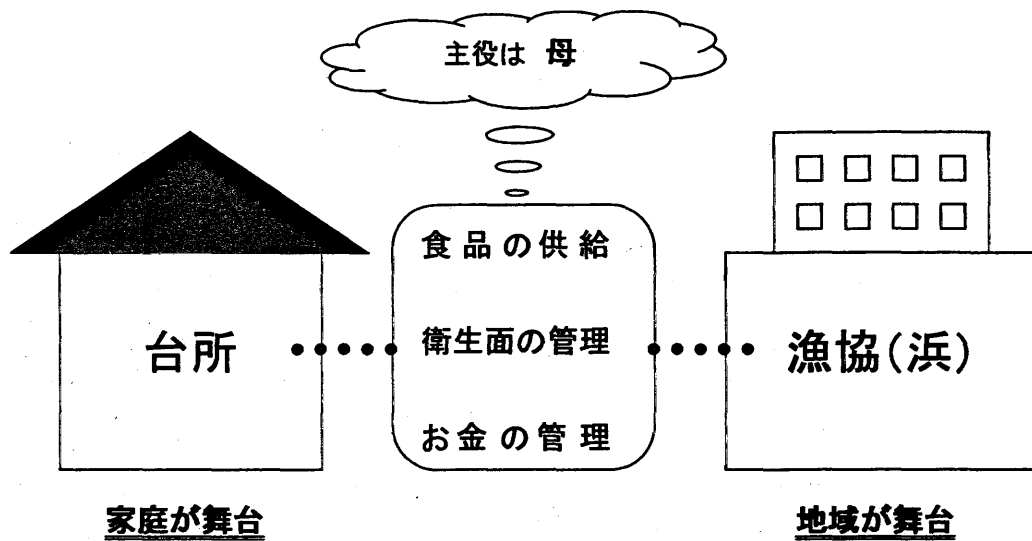


図4. ウニ瓶詰め生産本数とウニ種苗放流実績の推移



- 荷捌き所自体を大きな台所に例えることも出来る。
※冷凍冷蔵設備や水道、床はシンク、トロ箱はまな板 などなど
- 食べ物を扱う以上、清潔が基本。
- 稼ぎ(漁獲)にあわせたやりくり。

図5. 漁協と台所の関係

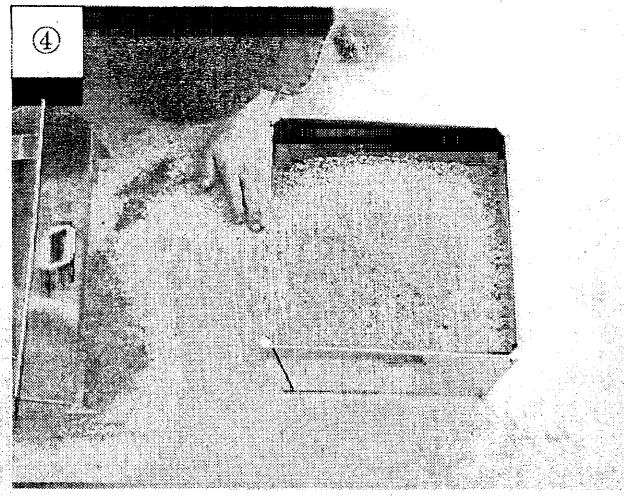
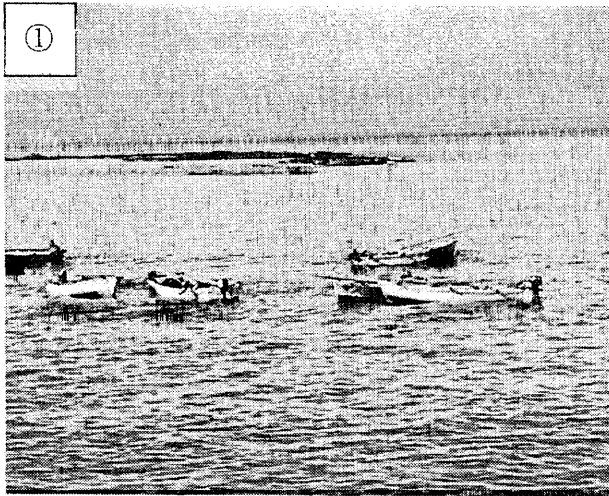


写真4:ヒトデなしプロジェクトの流れ

- ① ヒトデー斉駆除の様子
- ② 町内3つの漁場で駆除した
ヒトデを漁協に収集
- ③ 乾燥粉碎器に投入する
- ④ できたヒトデ肥料
- ⑤ 試験的にヒトデ肥料を蒔いた畑