

前浜の海藻資源の有効利用に取り組んで

磯崎漁業協同組合婦人部

薄井 泰子

1. 地域の概要

私達の住むひたちなか市磯崎町は、県中部太平洋岸に位置して居り、北は阿武隈山脈を望み、西に筑波山を拝し、南に茨城の自慢とする大洗に囲まれ、ひっそりと、やや控えめに佇む町でしたが、現在は、間近の海が国内屈指の国際港湾として生まれ変わりつつあります。

今迄の静かな白砂青松の地に面した資源の豊富な漁場が槌音高く様変わりしていく様子を目の当たりにして、将来に向けての希望と、過ぎ去った過去への惜別とが交錯して何とも言いようの無いというのが現在の偽らざる心境であります。



漁協の所在地

2. 漁業の概要

私達の磯崎漁業協同組合は、正組合員42名、准組合員8名の合計50名で構成されています。船びき網、小型底びき網、建網、流し網、釣などの漁船漁業や採鮑漁業が営まれており、平成10年度の水揚金額は約1億4千万円でした。

3. グループの組織と運営

私達の婦人部は昭和43年4月に結成されました。現在、部員数は29名で、役員は部長1名、顧問1名、会計1名、世話人7名で構成されています。

主な活動としては、漁港清掃、歩く会の開催等で、3年前から今回の発表の中心となる前浜の海藻資源‘ふのり’の有効利用に向けた取り組みを始めました。

4. 活動課題選定の動機

婦人部活動の活性化を図りたいと考えながらも、具体的な行動に移せないという理想と現実のギャップの大きさにもどかしさを感じていたところ、平成7年の秋、水産試験場の普及員から目の前の磯に自生している海藻資源‘ふのり’の有効利用に取り組んでみたらどうかという話がありました。実はこの‘ふのり’、和服の張り替えし用等に使う糊の原料として利用されていた時代には採取されていましたが、時代とともに糊の原料としての商品価値を失い、ここ10年ぐらい誰も採る人が無く、ほとんど放置されたままの状態

でした。このような状況の中で、私達もその食品としての商品化について考えなかったわけではありませんが、具体的な一歩を踏み出せないうでいました。

しかし、旅行先で‘ふのり’が土産物として店頭と並べてあるのを偶然見かけたことがきっかけとなって、私達自身がこれは‘いけるかな’と直感し、その有効利用に取り組むことを思い立ち、組合に相談してみました。その結果、組合でも同じことを考えており、積極的に賛同していただいたことから、婦人部が中心となって‘ふのり’の有効利用（商品化）を目指した活動を実施することになりました。

5. 活動状況及び成果

私達は平成9年から‘ふのり’の有効利用活動に着手しました。

加工方法等については、採藻や海藻の養殖が盛んな岩手県広田町漁協から教えていただき、基本的にそれを参考にすることにしました。また、地元の海産物店からは製品には「製造責任者と連絡先を明示すること」等のアドバイスを受け、参考にしました。

この年は1月29日と3月11日の2回採藻を行い、合計で約160kgの‘ふのり’を収穫しました。収穫した‘ふのり’はその日の内に、足で揉んで、手洗いを何回も繰り返し、砂利などの付着物をきれいに取り除いた後、水産試験場の大型乾燥機を使用させていただき、乾燥させました。翌日、乾し上がった‘ふのり’の計量、袋詰め作業を行い、1袋25g入りを1,232袋製造することができました。そして、製品が商品として問題ないか確認するため、製品を広田町漁協に送付し、評価していただいた結果、「品質は大変結構」とのお墨付きをいただくとともに、「もう少し大きくなってから採集してもよいのではないか」といったアドバイスをいただきました。

さて、製品を仕上げたまでは良かったのですが、初めてのことで、「どこへ売ればよいか」、「本当に食用として通用するのか」、次第に不安がつりました。そして製品にした以上、このままではいられない、とにかく売らなければと焦る気持ちから、普及員や組合参事の言うことなど耳に入らず、地元のホテル、旅館へと売り込みました。しかし、売れてみて、ホッとしたとき、普及員と参事の言葉が私達をハッとさせたのでした。その言葉とは「製品の販路は地元だけに向けるのではなく、内陸に向けてこそ、海の物の普及になるのではないか」ということで、私達はこの言葉を改めて認識し直し、市内でも少し海から離れた場所にある生協に話をもちかけてみました。そうしたところ、「地元産の食品を提供してもらえたらこちらとしてもありがたい」との返事をいただくことができました。そして、店頭での試食を兼ねての対面販売を部員が交替で行ったところ、予想した以上に好評で、この後の生協との関係を確立することができました。さらに、この年から市の産業祭にも出品し、普及に努めています。

平成10年以降も、平成9年の経験と実績を活かして活動を展開しており、これまでの実績は表に示したとおりです。

前浜の海藻資源の有効利用を目指した活動を3年間続けてきて、いずれの販売先からも「製品の仕上がりは良いし、適度に育った‘ふのり’で切る必要もなく、非常に使い勝手が良い」と好評で、製品の出来上がりを心待ちにされるまでになりました。また、当然、生産者の私達も‘ふのり’を味噌汁、酢の物、サラダ、天麩羅等多様な形で食卓に並べ、その優しい食感を楽しんでいます。私達は健康食品としての優れた機能を持つ‘ふのり’

の有効利用活動が私達の代だけで終わることなく、次代にも受け継がれ、いつまでも続いていくことを切に願っています。そして、私達はいつまでもこの自然の恵みを楽しみ続けるためにも、大切な海を決して汚してはならないと思っています。

ここで、「海を大切にすること」に関連した私達の活動についても紹介しておきたいと思います。海環境保全については以前から関心を持ってはいましたが、婦人部独自の取り組みは近年になるまで特に行っていませんでした。しかし、ある時期、私達の漁港は釣り人等が捨てていく空き缶や釣り糸、挙げ句の果てにはどういつもりかオムツまで、これらのゴミの山がさらにゴミを呼び、ひどい悪臭が漂うような惨憺たる状態になってしまいました。このような状態に言いしれぬ不安を抱いたことがきっかけとなって、私達は自分達にできることとして、平成8年から1月を除く毎月1日に漁港清掃を実施するようにしました。この活動はあくまでも自発的なもので、何の代償も求めずに始めましたが、組合がゴミ拾い用の金具を提供してくれたり、助成金を出してくれたことは、私達の活動を認めてくれた証であり、そのことを非常にうれしく思えたことが今でも忘れることができません。

なお、「ふのり」の加工販売や漁港清掃活動で得た資金は、ナホトカ号の油流出事故による被害を受けた福井県、京都府、石川県の婦人部の皆様へ心尽くしの救援物資を贈呈するのに使ったり、県外の婦人部等との交流学习事業の経費にあてたりして有効に活用しています。

6. 波及効果

3年間にわたり、地元の旅館や市内の生協などへ「ふのり」を供給する活動を続けてきたところ、昨年秋、県旅館組合青年部郷土料理研究会というグループから組合へ磯崎産「ふのり」についての照会がありました。組合も私達もこの研究会の名前やどのような活動をしているかを全く知りませんでした。私達が「ふのり」を供給している地元の旅館を通じて、磯崎産「ふのり」の存在を知り、関心を持ったとのことでした。聞くところによりますと、この研究会は活動テーマの一つとして、茨城県産の食材を活用した料理を利用客に提供し、積極的に県産品のPRをしたいというスタンスで活動を展開しているそうです。私達は活動を発展させる上で願ってもないよいお話だと受け止めており、組合にも支援していただきながら、この研究会との連携関係を築くことができたならよいと考えています。このように思いもよらない形で、磯崎産「ふのり」の存在に関心を持っていただけたことはこれまで活動を続けてきたからこそ生じた波及効果であると思っています。

7. 今後の課題

「ふのり」についてはこれまでに確立した販売先への安定的な供給に加え、普及に結びつくような新たな需要にもできるだけ対応していくため、これまで以上に婦人部の結束を強めて取り組んで行く必要があると思っています。

また、「ふのり」の有効利用をある程度軌道に乗せることができたことから、次の挑戦として「わかめ」や「ひじき」など前浜に自生しているにも関わらず、ほとんど未利用に近い状態の海藻資源についても、組合や研究会と連携しながらその有効利用を図っていく方向で検討していきたいと考えています。

表 ‘ふのり’ 有効利用活動の実績

年 活動内容等	平成9年	平成10年	平成11年
採藻月日	1月29日 3月11日	1月30日 3月16日	2月16日
採藻人数	延べ32名	延べ22名	8名
加工月日	1月29、30日 3月12日	1月30日 2月7日 3月16、18日	2月16、19日
加工人数	延べ31名	延べ36名	延べ20名
製品生産量	乾燥 1,232袋(25g入り) 生・冷凍 300袋	乾燥 970袋(25g入り) 生・冷凍 322袋	乾燥 923袋(25g入り)
販売先	地元ホテル・旅館、市内生協等		
販売金額(円)	289,700	227,850	183,500

※1 製品の販売価格は生ふのりの取引価格を基本にして、製品に対する消費者の反応（いくらなら購入するか）等を加味して設定した。

※2 ‘ふのり’の育ち具合等を勘案し、例年1～3月に磯開きしているが、平成11年は2回目の磯開きの時点では、思いのほか‘ふのり’が育ち過ぎていたなどの理由により、採藻回数は1回にとどまった。

‘ふのり’ 採集の様子



‘ふのり’ 製品づくりの様子
(洗淨、袋詰め作業、製品)

