

ホタルイカ料理百選への挑戦

—ホタルイカを食材とした新たな開拓—

浜坂町漁業協同組合婦人部
部長 加藤 千鶴子

1. 地域の概況

私たちが住む浜坂町は兵庫県北西部に位置し、国立公園山陰海岸の風光明媚な場所に面した人口1万2千人ほどの漁業の町である。また、夏は海水浴、冬はカニすきと年間通じて大勢の観光客で賑わう。

2. 漁業の概況

私達が所属する浜坂町漁協は組合員数、正・准合わせて507名で、漁業種類としては沖合底曳き、イカー本釣り、定置網等の漁船漁業が中心である。

浜坂町漁協の平成12年度の水揚げ高は35億8千7百万円であり、その内、底曳網漁業の水揚げは24億8千万円と全体の70パーセントを占めている。

底曳網漁業の漁獲金額割合を魚種別にみると、松葉ガニが46パーセント、ホタルイカ23パーセント、あと、カレイ、ハタハタ、エビ類の順であった。

その中でも、ホタルイカは一漁期に1,600トン以上も水揚げされ、現在では日本一の漁獲量を誇っている。

3. 研究グループの組織と運営

私たち浜坂町漁協婦人部は昭和29年2月26日に設立し、今年で48年目を迎え、現在は部員51名が海浜清掃、魚食普及等の婦人部活動に取り組んでいる。

4. 研究・実践活動課題選定の動機

平成11年度に婦人部の新役員を選出した際、これからの漁協婦人部活動を考える意味で、各部員にアンケート調査を行った。

結果は、①婦人部員の話し合いの場が欲しい②特産品作りをして浜で安値で取引されている漁獲物に付加価値を付け少しでも漁業所得を増やしたい等の意見が大半であった。

そこで私たちが着目した漁獲物がホタルイカである。

ホタルイカは、漁期始めの1月から2月には漁獲量が少なく、良い時はキロ当たり3,000円から4,000円と高値で売れるが、最盛期の4月から5月になると漁獲量も増し、キロ当たり100円台と極端に安値で取引され、採算割れが続くようになる。この打開策として漁協と船主との間では、1日の漁獲量を制限することや、活ホタルイカの販売を決めたがさほど効果はなく困っていた。

しかし、そんな折、地元ではホタルイカの漁獲量が全国一になった事から、漁協、観光協会等でホタルイカを松葉ガニに次ぐ特産物にしようとする動きがあり、最盛期の4月上

旬には「ホタルイカ祭り」が開催され、これに婦人部も協力することになった。

これをきっかけに、ホタルイカの魚食普及に一層関心が高まり、婦人部活動の事業として部員一丸となり取り組むこととなった。

私たち婦人部は、この地元のホタルイカを使って少しでも付加価値を付けた商品を作り出そうと検討会を開いた。

まず、商品を作る前にどうすればホタルイカを地域内外の皆さんに PR 出来るかを考えた。

その結果、①「ホタルイカが地域の特産に位置付ける」、②「家庭料理の食材としてホタルイカを利用してもらう」という二つを目標にあげて、ホタルイカの情報を発信してこう考えた。

5. 研究・実践活動状況及び効果

地域特産物として浜坂町のホタルイカを多くの方に知って貰うためには、まず地元の声をより多く聞いてみる必要があると意見が一致し、地元住民や民宿、旅館でどれくらいホタルイカが食されているのかアンケート調査をすることにした。

民宿、旅館へのアンケート調査については浜坂町内の 20 戸を選定し、私たち婦人部が手分けをして行った。

また、町役場の協力の下、浜坂町全戸数 3,300 戸へ配布し、その内の約 3 分の 1 である 1,078 戸から回答を得た。

このアンケート調査の結果では 70% 強の方がホタルイカを食材として利用しており、ホタルイカの地元での利用度は高く、浜坂町の地域特産物として十分位置付けられていることが判った。

しかし、調査内容を分析すると貰い物だから食べるといった回答が 80% を占め、どのようにすれば購入してもらえるのかが今後の課題となった。

一方、料理方法としては、酢の物、ボイルが上位を占め、その他 40 品目もの料理方法が回答として挙げられた。

このことから、ホタルイカは家庭料理の食材として十分利用できるのではないかと考え、「ホタルイカ料理百選」の創作、選定に取り組むこととなった。

ここでの目的は、家庭内の子供から大人までが楽しく食べられることを重点に置いた。ホタルイカは「目玉が口に残り弱りやすい」、「内臓物のあくが強い」、との意見が多かったため、料理方法には工夫と思い切った発想が必要であった。

そして 2 年近くもの間、ホタルイカ料理の研究を重ねていくにつれて、「目玉は除去してから調理する」、「内蔵物のあくの強さは油や酸味及び粉物と一緒に調理することで押さえられる」、「ゆで汁を利用することで風味を出せる」、「丸ごと食材として利用するため、手軽に調理ができ見た目も楽しめる」といったことが

分かり「ホタルボール」や「浜坂焼き」と名付けた調理をはじめ、揚げ物から炊き込みご飯まで多岐にわたる品目が揃い当初の目的通りホタルイカを家庭での食材として位置付けに確信を得ることができた。

さらに「ホタルイカ料理百選」を地域特産物と家庭料理の食材の両方から情報発信していくことを検討し、①「ホタルイカ料理百選」のレシピを浜坂町漁協のホームページに掲

載して情報発信した。②「ホタルイカ料理百選傑作集」としてホタルイカの代表的料理方法のパンフレットを1万5千部作成し、浜坂町全戸、民宿、旅館へ配布、また小売店、スーパー、観光協会、駅等に配備した。

このような活動を重ねた結果、平成13年3月には1ヶ月に7社のテレビ局からホタルイカ料理についての取材の申し込みがあり、多忙を極めましたが無事に収録することができた。番組放映後には、ホタルイカがこんなにバラエティにとんだ料理法があるとは、ぜひ一度作ってみようといった声が多く視聴者から寄せられた。

6. 波及効果

「ホタルイカ祭り」等の地域おこしイベントでは「ホタルイカ料理百選」の中から数品目を出品し、1,000食分がわずか1時間で売り切れるという人気で、来場者からはホタルイカが多彩に食材として利用できるとは知らなかったと、認識を新たにした声も聞かれ、「ホタルイカ料理百選」の効果は大きいと考えられる。

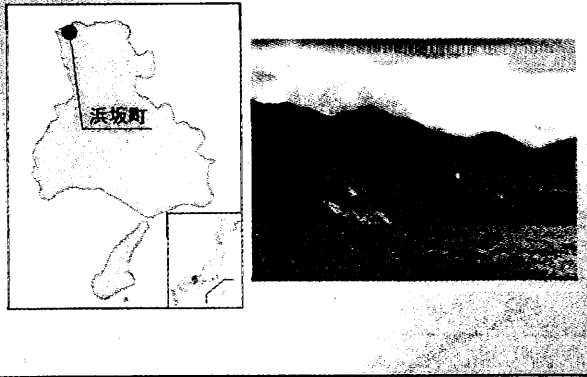
そしてホタルイカの普及という目標に向けて、婦人部員が団結して知恵と工夫によってホタルイカの新メニューが開発でき、活動を通じてたくさんの喜ぶ顔、楽しそうな顔を見ることで、さらにやりがいを感じている。

7. 今後の課題や計画と問題点

「食」の安全性が叫ばれる中、安全で新鮮な水産物に期待する消費者の声に十分に応えていくのも私たち婦人部の役割であると考え、今後は料理講習会の開催等を通じて直接消費者に普及、啓発を図っていくことと、この料理百選にとどまらず、新たなホタルイカ加工品の創作を進め、獲れたての新鮮なホタルイカがいつでも賞味できる商品開発にも手がけたいと考えている。

21世紀という新しい時代を向かえ、漁業を取り巻く環境はいつそう厳しいものになってきているが、その厳しさに対応するには知恵と創造の創出だと考え、ホタルイカもその知恵のひとつとしながら、婦人部らしい新たな挑戦に向かって行きたいと部員一同考えます。

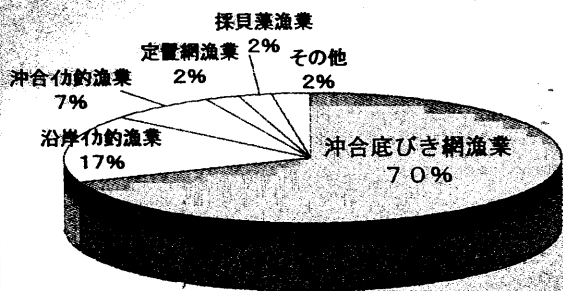
浜坂町の位置図



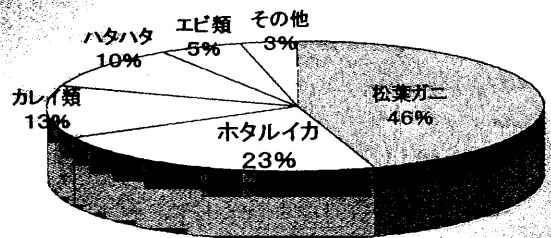
浜坂町漁協と浜坂町漁港の概観



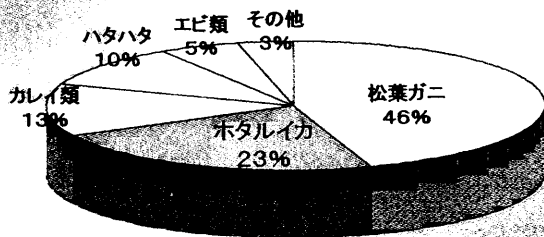
平成12年浜坂町漁協漁業種別漁獲金額内訳
(合計漁獲金額 3,587,974千円)



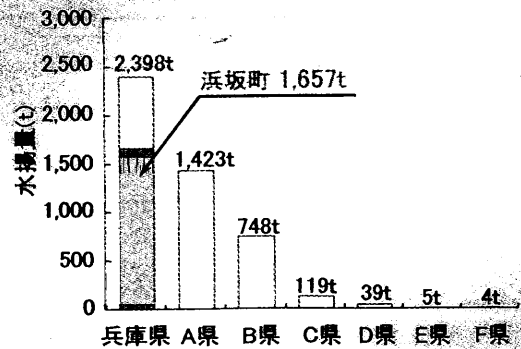
平成12年浜坂町漁協漁業種別漁獲金額内訳
(合計漁獲金額 2,482,273千円)



平成12年浜坂町漁協漁業種別漁獲金額内訳
(合計漁獲金額 2,482,273千円)



平成12年各地のホタルイカ水揚げ

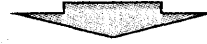


婦人部内でのアンケート実施結果

- ① 漁獲物に特産品としての付加価値をつけたい
- ② 話し合いの場がほしい
- ③ 自分たちの存在意義を明確にしたい

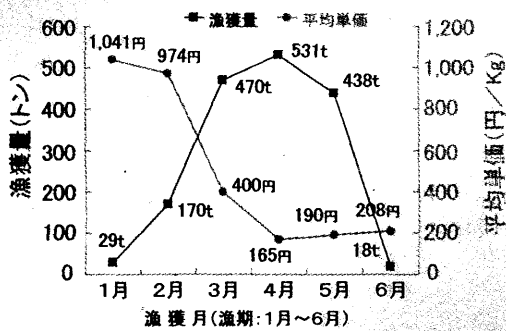
婦人部内でのアンケート実施結果

- ① 漁獲物に特産品としての付加価値をつけたい
- ② 話し合いの場がほしい
- ③ 自分たちの存在意義を明確にしたい



ターゲットは何? ⇨ ホタルイカ
 なぜホタルイカなの?
 ⇨ 特産物的存在 漁獲量が多い

平成12年ホタルイカの
 月別漁獲量と平均単価の推移



ホタルイカまつりの盛況風景



ホタルイカの魚食普及へのアプローチ

【STEP1:目標の設定】

- ① 地域特産物として位置付ける
- ② 家庭料理として位置付ける

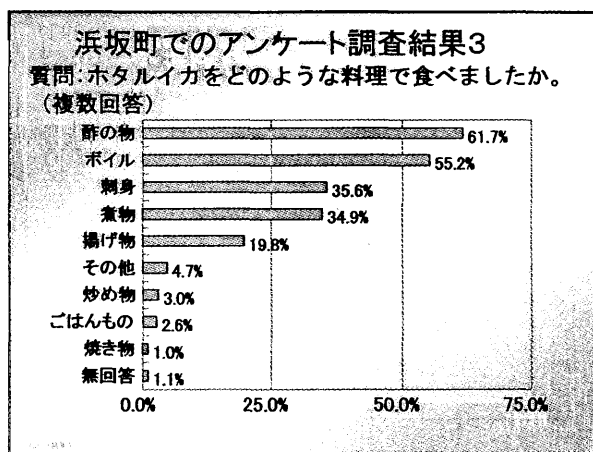
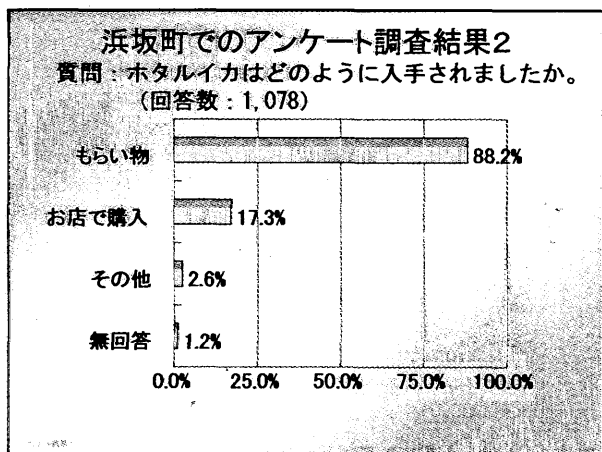
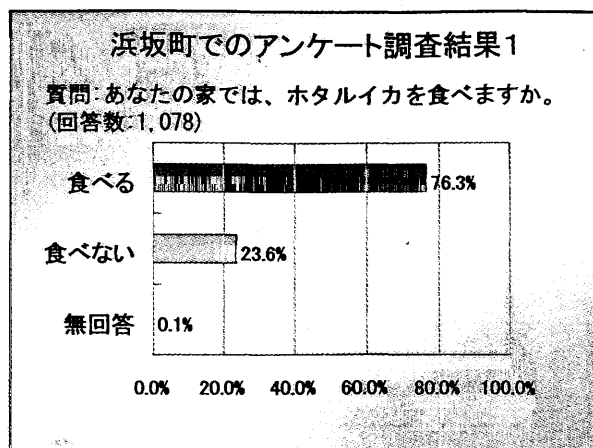
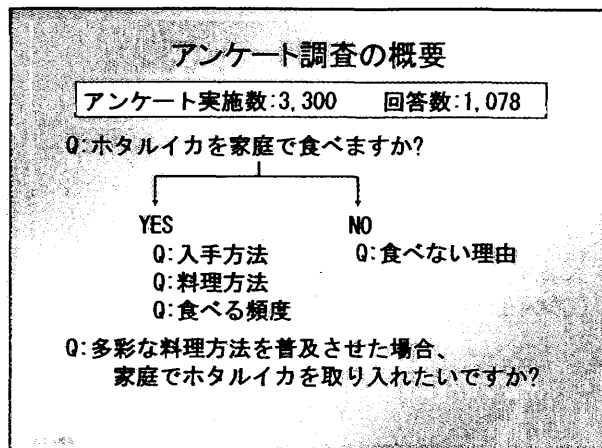
ホタルイカの魚食普及へのアプローチ

【STEP1:目標の設定】

- ① 地域特産物として位置付ける
- ② 家庭料理として位置付ける

【STEP2:リサーチ(調査)】

地元でのアンケート調査の実施



ホタルイカの魚食普及へのアプローチ

【STEP1:目標の設定】

- ① 地域特産物として位置付ける
- ② 家庭料理として位置付ける

【STEP2:リサーチ】
地元でのアンケート調査の実施

【STEP3:アクション(行動)】
ホタルイカ料理百選の創作

ホタルイカの食材としての可能性

食材の要素: 手軽さ、美しさ、美味しさ

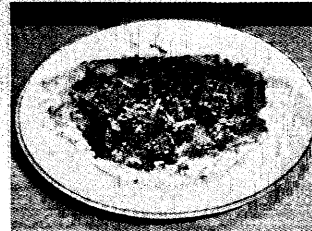
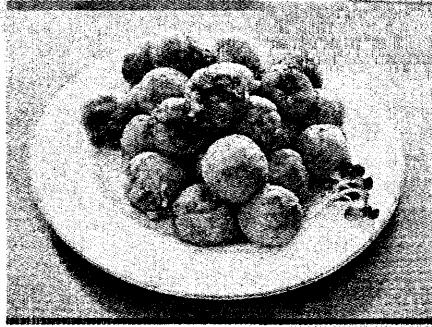
【手軽さ】
目玉を除去する行程以外は、丸ごと調理できる

【美しさ】
丸ごと調理できるため、見た目も楽しむことができる

【美味しさ】
アクの強さは、油・酢・粉ものとの調理でまろやかにできるゆで汁を利用することで、風味を出すことができる

食材としての可能性は大きい

婦人部お薦めの「ホタルボール」



ホタルイカと
玉ネギの串フライ

浜坂焼き
(ホタルイカのお好焼き)



ホタルイカの魚食普及へのアプローチ

【STEP1:目標の設定】

- ① 地域特産物として位置付ける
- ② 家庭料理として位置付ける

【STEP2:リサーチ(調査)】

地元でのアンケート調査の実施

【STEP3:アクション(行動)】

ホタルイカ料理百選の創作
ホタルイカ料理百選の
HPへの掲載、レシピパンフ作成配布

ホタルイカのPRパンフレット



ホタルイカの魚食普及へのアプローチ

【STEP1:目標の設定】

- ① 地域特産物として位置付ける
- ② 家庭料理として位置付ける

【STEP2:リサーチ】

地元でのアンケート調査の実施

【STEP3:アクション】

ホタルイカ料理百選の創作
ホタルイカ料理百選の
HPへの掲載、レシピパンフ作成配布
地域イベントへの積極的な参加

ホタルイカまつりの盛況風景

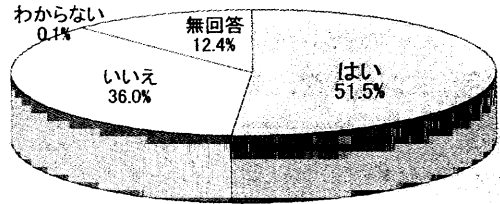


テレビ局の取材風景



浜坂町での意識アンケート結果4

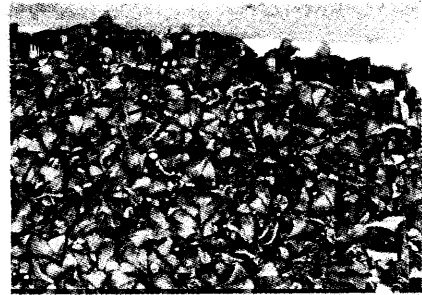
質問：ホタルイカの多彩な料理方法をPRした場合、今後、あなたの家では、ホタルイカ料理を取り入れますか。
(回答数：1,078)



ホタルイカ料理研究会での調理風景



プリプリのボイルホタルイカ



今回の取組みのキーワード

「無理せず、笑顔を忘れず、あきらめず」

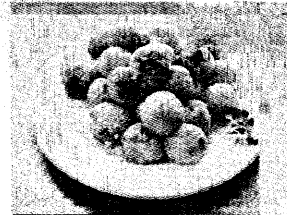
➡ 常に女性の視点に立った活動の実施
婦人部の存在意義を確立

「やりがい」を感じる

➡ 婦人部活動等の継続

地域特産物の確立、地域の活性化

浜坂町漁協婦人部が発案した 好評のホタルボール



ホタルイカのPRパンフ

