

しよっつるを利用した特産品づくりを目指して

天王町漁協しよっつる研究会

伊藤 八重子

1. 地域と漁業の概要

男鹿半島と秋田市の中央に位置する天王町は、海・山・湖など豊かな自然に囲まれた美しい町である。近年秋田市のベットタウンとしても発展を続けており、人口の減少が深刻化している秋田県内にあっては数少ない人口の増加している町である。

また、本町の海岸はすべて砂浜であり、夏には海水浴場として賑わうほか、町の中心には展望台や伝承館及び公園などの新しい観光名所も整備されつつある。今年3月予定の秋田新幹線の開通により観光面での発展も期待されている。

天王町漁協は、昭和24年に周辺7漁協が合併して発足し、現在の組合員数は149人（正111人、准38人）である。主な漁業種類は定置網・さし網・延縄で、タイ・アジ・イシガレイなどを主体に漁獲しており、平成7年の漁獲量は430トン、漁獲金額は2億8千万円である。なお、経営体数は95であるが、そのうち90%は農業との兼業である。

2. 研究グループの組織と運営

私たち研究会の会員は、今から13年前に結成された天王町漁協婦人部に所属していたが、部員数が約100名と多く、年齢層も30～70歳と広い上、様々な漁業種類であったことから、部の運営も難しく2度の建て直しも虚しく解散に至った経験がある。

このため、夫が主に底定置網漁業に従事しており、かつ、年齢も似かよった主婦5名が集まって平成7年に結成した新しい組織が本研究会である。研究会の運営は会長と会計の2名が中心となっているが、毎年交代し、全員が交代で対応することになっている。

3. 研究・実践活動課題設定の動機

私たちの従事する底定置網漁業は、春の4月から冬の12月まで操業しているが、網揚げには2名必要なため、私たちも夫とともに船に乗り手伝いをすることもある。この底定置網の主な漁獲物はアジや中型のブリ（通称アオ）などのいわゆる浮き魚と呼ばれる回遊性の魚であるが、単価が安いうえ、小型魚や雑魚の一部は捨てられることもある。このため、夫たちは新しい販売ルートの開拓などについて検討し単価上昇のための努力をしているようであるが、問題も多く苦労しているようである。

このような折り、町のイベントへ海産物の特産品を出してほしいとの依頼があり、関係者で協議の結果、当漁協の代表魚であるアジ及び近隣で大量に漁獲されるスルメイカと秋田県を代表する郷土の味である「しよっつる」を組み合わせた特産品作りに挑戦す

ることとした。なお、「しょつつる」とは獲りたてのハタハタなどの魚を原料とする秋田県の食文化を代表する独自の伝統的醤油の一種である。

4. 研究・実践活動状況及び効果

いよいよ特産品作りに取り組むことになったものの、全員が農業との兼業であり時間的余裕が少ないこと、また、漁協には加工施設がないなどの理由から、手間がかからず機械施設を必要としない干物に挑戦することとした。

まず、開いたアジを用いて調味液の種類と浸漬時間及び乾燥温度に関する8種類の試験を行った。乾燥室については隣の大潟村にある県の研修施設（交流館）を使用させてもらった。結果を表1に示したが、しょつつるにみりんを加えた調味液に1分位漬けたものの味が最も良く、しょつつるならではの独特の風味になるものと思われた。

また、スルメイカについても同様に行った試験の結果を表2に示したが、調味液はアジと同じもので良いが、調味液を漬ける時間は数秒程度が適当であった。また、乾燥時間は天日乾燥（好天の場合）では3～4時間、乾燥機では8～9時間位が適当であった。

平成7年10月に天王町主催のイベントである「天王グリーンランド祭り」で、アジのしょつつる干しを約100袋（3枚入り・500円）を販売したところ非常に好評で、翌年の平成8年の祭りでは、「昨年買っておいしかったから、またほしい」というお客さんの声も聞かれるようになり、私たちにとっても大きな自信となった。

スルメイカのしょつつる干しについては平成8年に50袋（2枚入り・600円）を販売したが、アジのしょつつる干しほどには人気はでなかった。これはイカが地元で入手できず県外の値段の高いイカを使用したため、販売価格も高くなってしまったことと、味のPRが足りなかったことなどが考えられた。

5. 波及効果

天王町主催のイベントである「天王グリーンランド祭り」での評判が良かったためか、秋田市で開催された物産展にも出品を要請され、アジのしょつつる干しを販売した。また、漁協においても、水産物加工による付加価値の向上に対する関心が高くなったように思われた。また、この販売を通じて一般の消費者が地元の水産物に対し強い関心を持っていることを肌で感じる事ができたことから、イベントなどを通じて積極的にPRして行くことが、収入の安定化、また、地域の活性化のためにも必要だと思った。

6. 今後の課題

今回は調味液としてハタハタを原料とした市販の「しょつつる」を使用した。が、イワシ・サバ・カニなど他の原料を使用した「しょつつる」についても検討し、さらに風味の増した特産品づくりを目指し、地元の水産物を観光客はもとより地域の人たちにもっと美味しく食べてもらえるよう頑張りたい。

イベントなどを通じて積極的にPRしていくためには、必要な時期に一定の量を製造しなければならないものの、天日乾燥では天候の状態に振り回され、計画的な製造ができない状況にある。このため、漁協・町などの補助による簡易乾燥施設の設置及び簡易加工設備の導入が望まれる。また、併せてパッケージの方法についても検討しながら、

量産による起業化の可能性についての検討が必要である。

今後とも克服しなければならない課題は多いが、夢は大きく持って活動するとともに、仲良く楽しい研究会作りにも励みたい。

表1 アジのしょっつる干し 試験結果

試験区	1	2	3	4	5	6	7	8
(調味液)								
ショツル	100	100	500	100	100		100	100
ミソ		10	50					
砂糖			50					
調味料			15					
塩			20			(25%)		
(浸漬時間)	3分	3分	1分	3分	5分	1分	1分×3回 (1時間毎)	1分×3回 (1時間毎)
(乾燥温度)	30℃	30℃	30℃	30℃	30℃	20℃	30℃	20℃
(味 覚)	塩辛い	味よし 塩辛い		塩辛い	塩辛い		塩辛い	塩辛い

※ 天日乾燥 4時間 (好天の場合), 冷風乾燥室 8時間

表2 イカのしょっつる干し 試験結果

試験区	1	2	3	4	5
(調味液)					
ショツル	100	100	100	100	100
ミソ	10	10	10		10
ソルベット				10	
(浸漬時間)	3分	2分	1分	1分	数秒
(味 覚)	しょっぱい (特に足が)	しょっぱい (特に足が)	身は良い 足はしょっぱい	後味が悪い	良い

※ 天日乾燥 3時間 (好天の場合)

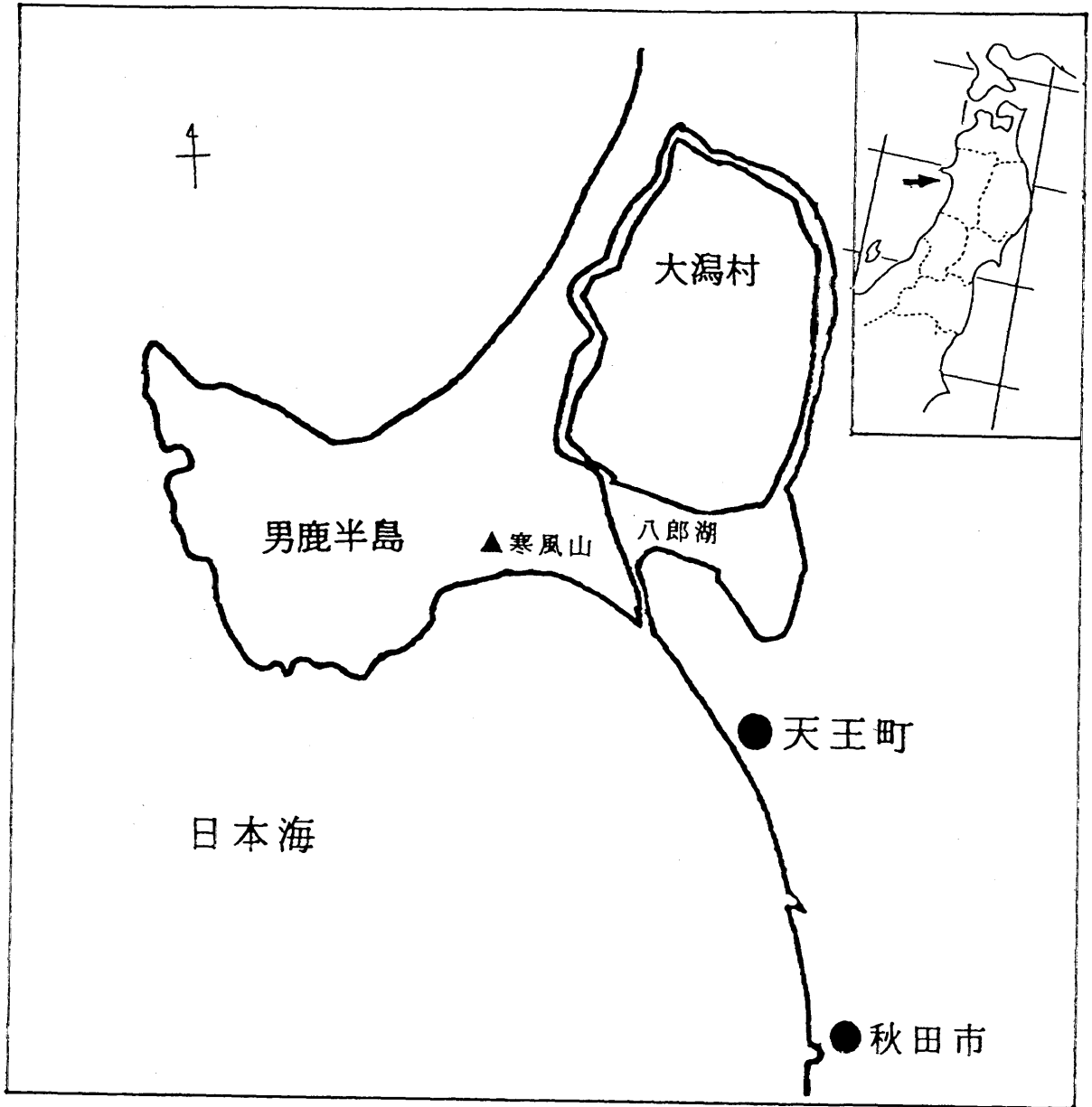


図1 位置図

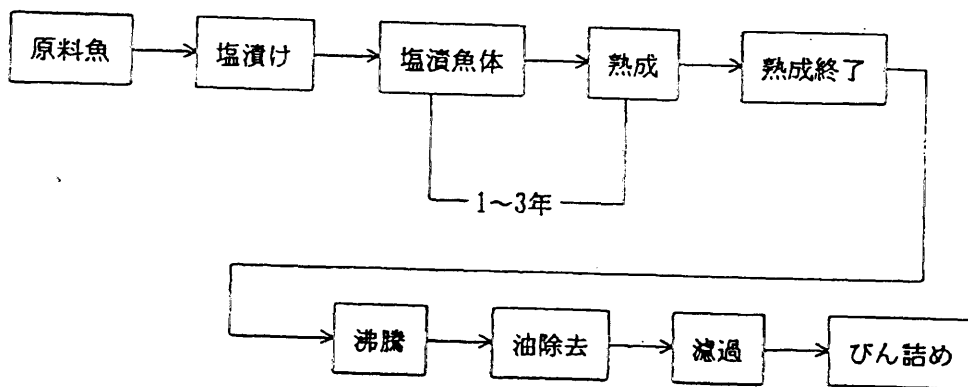
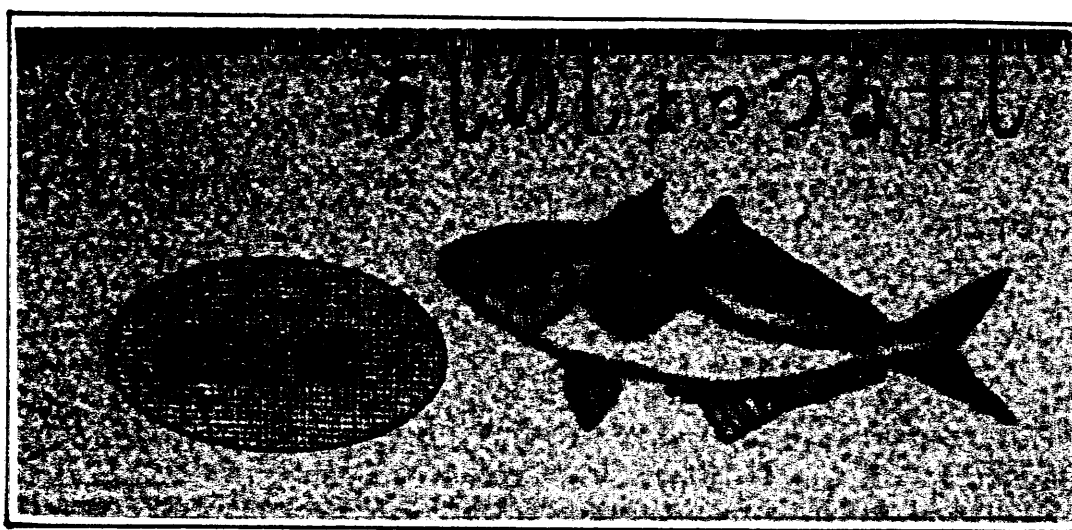


図2 しょっつるの製造工程



名称	干物
品名	あじの塩汁干し
内容	3枚
製造者	組合長 藤原新蔵
製造所	天王町天王字江川154
所在地	天王町漁業同組合
製造年月日	平成7年9月8日
原材料	あじ、塩汁、みりん

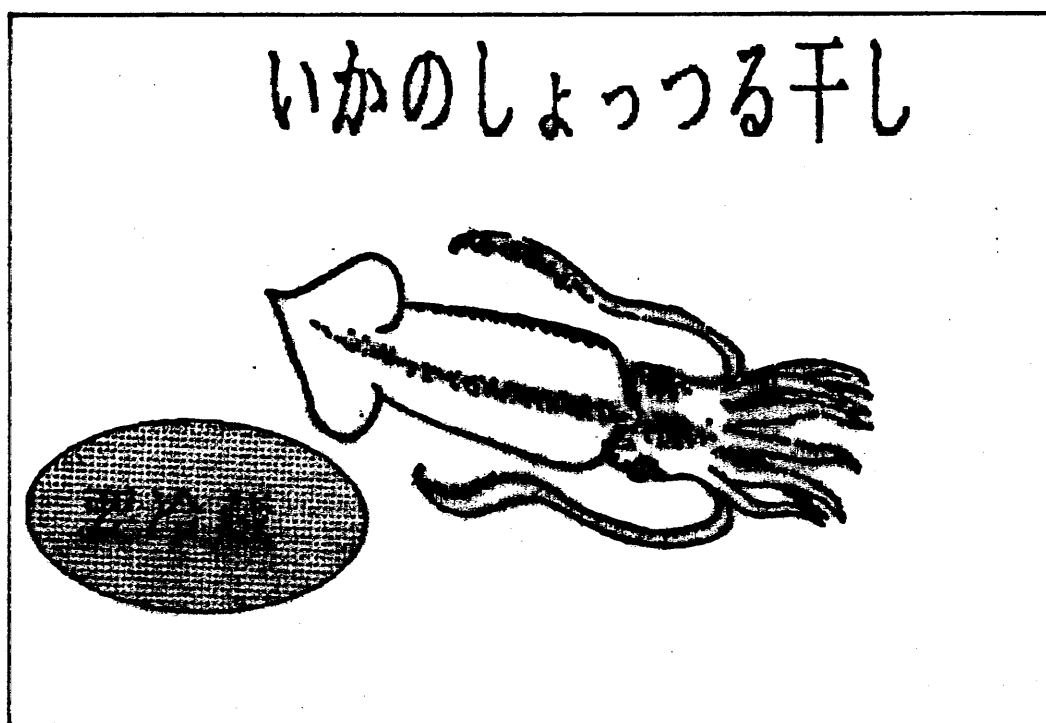




写真1 しよつる液への浸漬作業

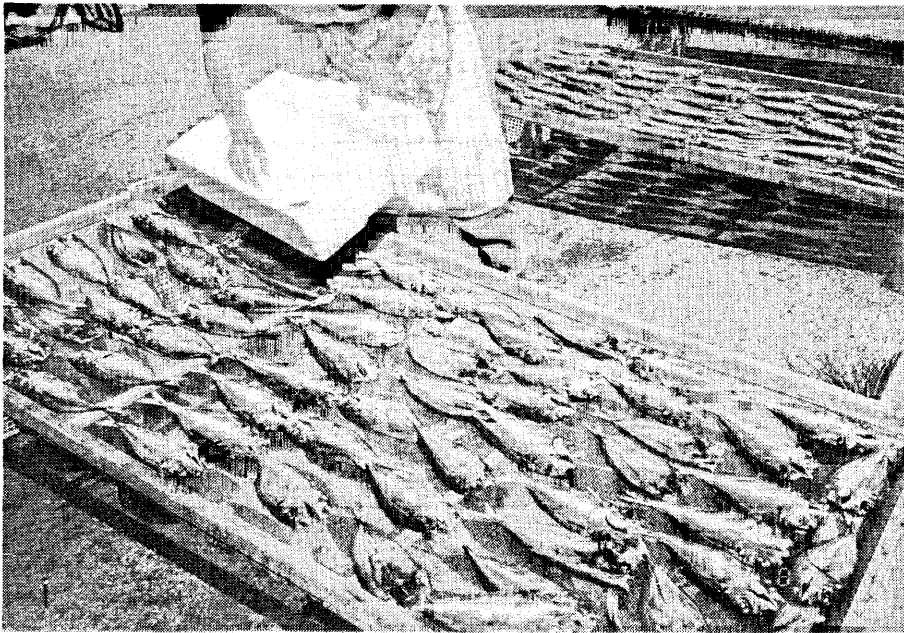


写真2 アジの天日乾燥



写真3 スルメイカの天日乾燥

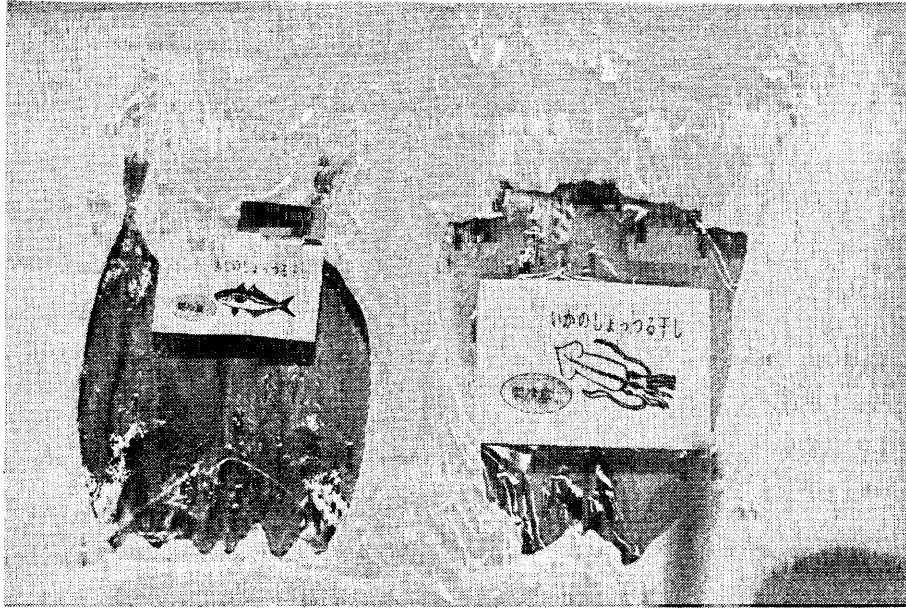


写真4 しよつる干し製品



写真5 天王グリーンランド祭りでの販売



写真6 天王町しよつる研究会員