

## 八森町特産「しょつつる」の製造と販売に向けて ～ つくろう・食べよう・伝えよう ～

秋田県漁業協同組合 北部総括支所 女性部  
部長 岡本 リセ子

### 1、地域の概要

秋田県の最北端で青森県との県境に位置する八森町は、世界遺産である白神山地、出羽丘陵と日本海に挟まれた比較的平坦部の少ない土地で、人口約 5,000 人、戸数 1,600 戸の小さな町である。町の第一次産業の基盤は水産業と林業である。

### 2、漁業の概要

私たちの所属する北部総括支所は、組合員数 506 名で構成され、動力漁船 360 隻あまりが所属している。

平成 13 年の水揚量は、1,830 トン、水揚金額は 12 億 7 百万円で、主な漁業種類は、底びき網、さし網、一本釣り、延縄などであり、近年の水揚量は、平成元年の 4,155 トンをピークに顕著に減少している。

### 3、研究集団の組織および運営

当女性部は、昭和 48 年 11 月に設立され、八森支部と岩館支部の 2 支部からなり 65 名で構成されている。

主な活動として、八森支部は、ホッケのつみれ加工と商品化に取り組み、その内容を平成 11 年度の第 5 回全国青年・女性漁業者交流大会に県代表として出場し、水産庁長官賞を受賞した。県内の女性部が長官賞を受賞したのは初めてのことであり、部員一同大きな励みになっている。

また、岩館支部は、きれいな海から安全でおいしい魚が獲れ、食べ続けられるように、海の環境を守ることに力を入れてきた。特に、合成洗剤ではなく、わかしお石鹼の使用の啓発と販売活動を行うとともに、家庭から出される使用済みになったてんぷら油を集めて石鹼を作り、毎週土・日曜に開催される町の観光市で販売している。

このほか、浜や漁協周辺を主体とした環境美化活動を行っている。

なお、活動経費としては部員からの会費、つみれの売り上げ金、漁協で出店している観光市の売り子としての賃金の一部などを充てている。

### 4、活動の動機

私たちの住んでいる八森町は、ハタハタ、タラ、カレイ、サメなどがたくさん獲れたころは漁村にも活気が見られていた。しかし、最近の漁獲量の減少と魚価の低迷により漁家経営は厳しい状況にあり、高齢化も進み、部員をやめる仲間が年々増えて寂しくなってきた

ている。

また、漁獲されても価格が安く、利用価値の低い魚は粗末に扱われるなど「もったいない」と思うことも多い。

このような状況の中で、利用の低い魚を漁家経営に役立て、地域の活性化に何か利用する方法がないものかと女性部で機会があるごとに話し合いを重ねてきた。

幸いにも、漁業の町としてハタハタの漁獲が多かった昭和 50 年代ころまで自家製調味料として作られていた「しょつつる」に目を向けてくれた県農業改良普及センター、水産振興センターの呼びかけで、八森町の特産品である「しょつつる」を試作して見ることにした。

## 5、活動の状況と成果

### (1) 勉強会と講習会の開催（平成 8～13 年）

しょつつるを作った経験のある部員はわずかで、魚の種類や量、塩の調合もそれぞれの感に頼っている。しかも、その技術も確かなものではないということであった。

そこで、平成 8 年に勉強会を開催して初めてしょつつるの漬け込みを行い、熟成経過を観察した。さらに、11 年と 13 年にしょつつるの製造と研究を進めている県総合食品研究所の研究者を招き、しょつつるの製造と利用についての基礎を学習し知識を深めた。

### (2) 試作品の製造と管理（平成 8～13 年）

平成 8～12 年にハタハタ、カレイ、カナガシラなどの小型魚を使用してしょつつるの試作を行った。さらに、平成 13 年 11 月に魚種の違いによる熟成の状況や旨味などを把握するため、ハタハタとアジを使用して試作を行った。

漬け込み後は、岩館と八森支所の漁協施設に樽を常温で保管して、2 ヶ月毎に重石の調整と攪拌を行い、熟成の程度、色の具合、硬さ、汁の量、臭いの変化などの観察を行った。

ハタハタとアジでは熟成の程度、色合い、香りなどに違いが見られた。また、熟成を促進するため酵素を使用したハタハタとアジのしょつつるは、1 年後には製品に出来るまで熟成が進んだ。

### (3) ろ過実習の開催（平成 14 年）

熟成後のもろみをろ過することでしょつつるに仕上がるが、部員の中で確かなろ過方法を知っている人がいないので、県総合食品研究所の技術指導を受けて実施した。

ろ過は、13 年に漬け込みをしたハタハタとアジのもろみを麻袋で粗絞りをした後、80 度程度に煮沸して一度ろ過し、その後、数日間オリ引きをし、ろ過を 2、3 回繰り返して製品に仕上げる事が出来た。製品は、これまでの自家製の物と違い、臭みも少なく、淡い琥珀色に仕上がった。

### (4) 試作品の評価（平成 14 年）

早速、試作品を料理に使用して部員の意見と感想を聞いた。ほとんどの部員の意見は、「これまでの自家製のものと違いとても美味しい」、「臭みが少ない」、「これなら市販のものと同ら見劣りがしない」などであった。

さらに、製品の成分を県総合食品研究所に依頼して分析していただいた結果、「市販のものに比べてハタハタ、アジともに旨味成分が多く含まれている」、「十分商品として利用が出来る」との話聞き、これなら私たちでも管理に注意すれば作れることが分かり自信がついた。

#### (5) 海と里山の女性グループ交流会

##### 1) 料理の紹介と試食 (平成13、14年)

能代山本生活研究グループ移動研修会では、しょつつる素材を活用した郷土料理の伝承と普及を図るため、しょつつるを使用した料理の紹介と試食を行い、安全で安心な自然調味料としての旨味だし、隠し味として広く料理に利用できることをレシピを添えて披露した。

参加者からは、「新鮮な魚介類が身近に入手出来る漁協女性部が先頭となって、地域に残る食文化の継承と普及を目指して頑張りたい」との意見が多く、このような声も部員の励みとなっている。

##### 2) アンケート調査 (平成14年)

しょつつるの利用に関するアンケート調査を行い、女性参加者95名から回答を得た。

回答で、しょつつるを作ったことがあると答えた割合は35% (33人) で、そのうち今も作っているが14人であった。料理に使用したことがあるが72% (68人) で大半の方が使用していることがわかった。

また、しょつつるだけと塩だけで味付けしたホッケのつみれ汁を、それぞれ赤と青印を付けた容器に分けて食べ比べていただいた結果、83% (79人) がしょつつる入りの味が良いと回答していた。

このことから、しょつつるが旨味だしとして魚の素材を引き出していることがうかがえた。

## 6、波及効果

私たちの取り組みが報道関係の知るところとなり、郷土料理のしょつつる鍋の取材を数社から受けてその内容がテレビや新聞で報道されている。

また、農産物直売店を運営している代表者から製品の販売に是非協力したい、早く商品化して欲しいなど地域の応援も寄せられるようになっている。

この言葉などに後押しされたように部員たちからは、八森町の特産物であるしょつつるを地域内外にさらに広め、漁家経営に役立てたい。また、地域経済にも貢献して若い人たちが多く残る町づくりをしたいという声があがった。

この声を大切にしたいと思い、全部員に呼びかけた結果、昨年11月に加工グループが新たに結成され、その名も「ひより会」とした。その名前は天気が良く、海が凪ぎで出漁が出来ること。見送る家族も安心できるという意味である。

この活動をとおして、昨年12月に本格的にしょつつるの漬け込みを行い、今秋の起業化に向けてグループ一同絶対成功させたいとの思いで製造し、販売できるよう意気込んでいる。

## 7、今後の課題

- (1) 原魚の処理方法や酵素などの使用による熟成期間の短縮。
- (2) 作業時間に多くを要するろ過方法の省力化。
- (3) 加工施設の整備と運営資金の確保。
- (4) 販売体制の整備と消費拡大のPR



写真 1 ホッケのつみれ加工  
(平成 11 年度水産庁長官賞受賞)



写真 2 ホッケのつみれ製品



写真 3 石鱈の販売



写真 4 観光市

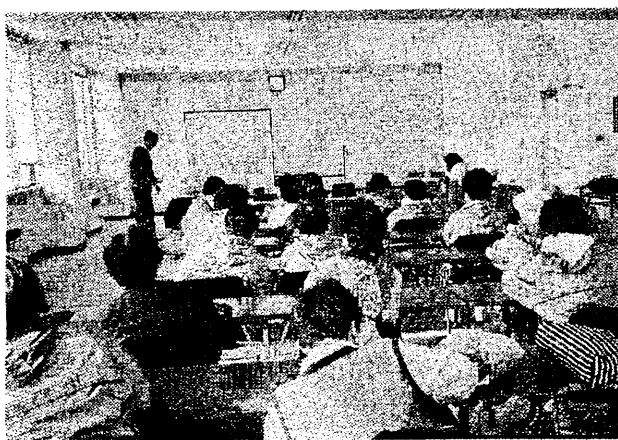


写真 5 しよつる講習会

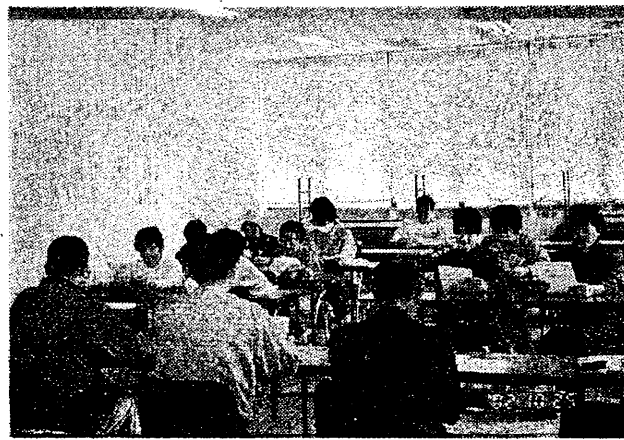


写真 6 しよつる講習会



写真 7 原料と塩の計量



写真 8 漬け込み



写真 9 漬け込み後約6ヵ月 (ハタハタ)



写真 10 漬け込み後約1年 (もろみ)



写真 11 もろみの粗絞り



写真 12 もろみの煮沸



写真 13 もろみのろ過

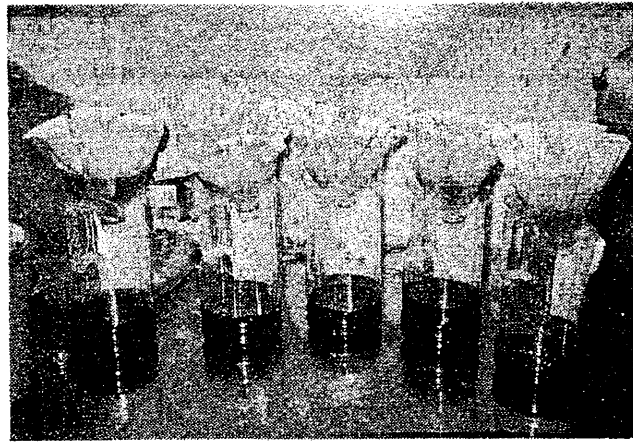


写真 14 もろみのろ過

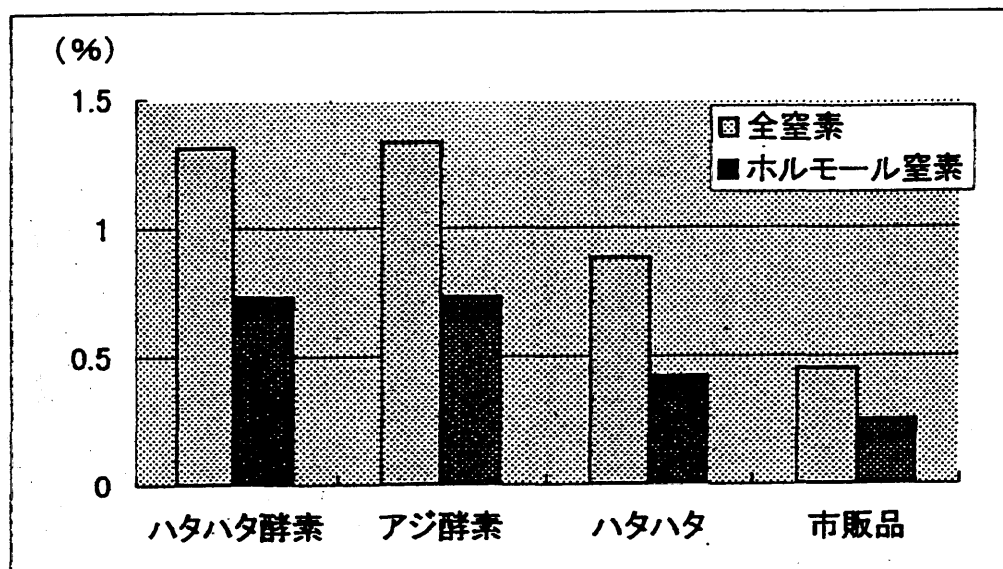


図 1 試作品の分析結果



写真 15 交流会



写真 16 しよつづる料理の紹介

# しょつつるを使用した料理

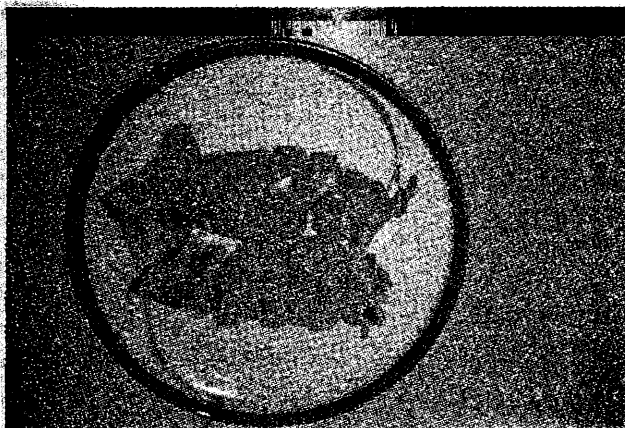


写真 17 イカの野菜漬け

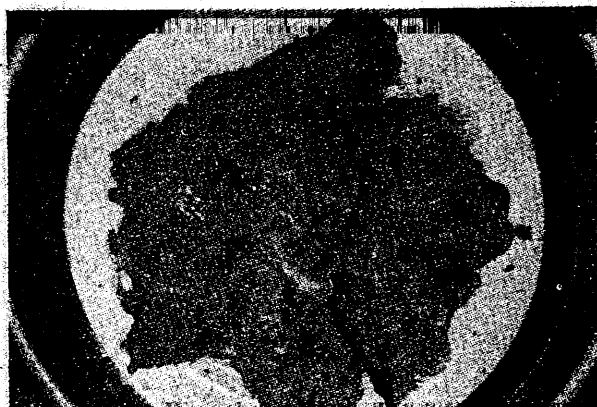


写真 18 カレイのマリネ

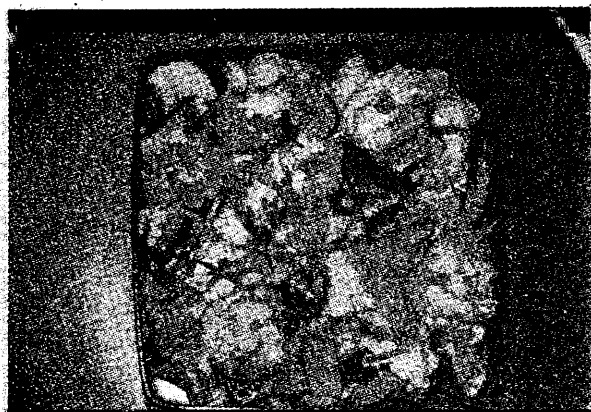


写真 19 ニシン漬け



写真 20 中華風の酢の物



写真 21 ホッケつみれ汁の試食

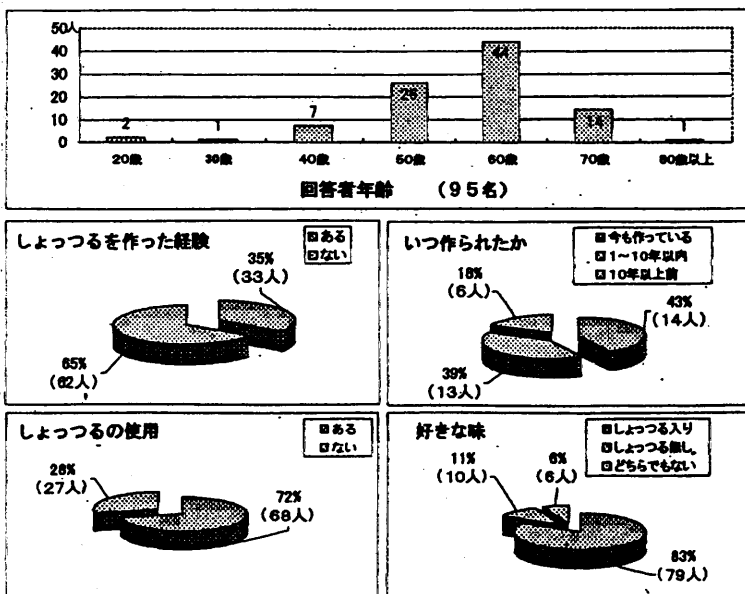


図 2 アンケートの結果

