

すみよしの地魚による特産品開発の取り組み

～島の伝統を活かして浜に元気を～

奄美漁業協同組合 すみよう漁業集落 市田 幸美

1. 地域の概要

奄美大島は国内では沖縄島・佐渡島に次ぐ面積、沖縄島・淡路島に次ぐ人口を誇る有人離島である。

奄美市は、平成18年に1市1町1村（旧名瀬市、旧笠利町、旧住用村）の合併により誕生し、人口は約4万5,000人である。

私たちの住む奄美市住用地区は、年々過疎化が進み人口1,429人の小さな町であるが、日本有数の面積を誇るマングローブの海岸線がある広い湾を有しており、豊かな

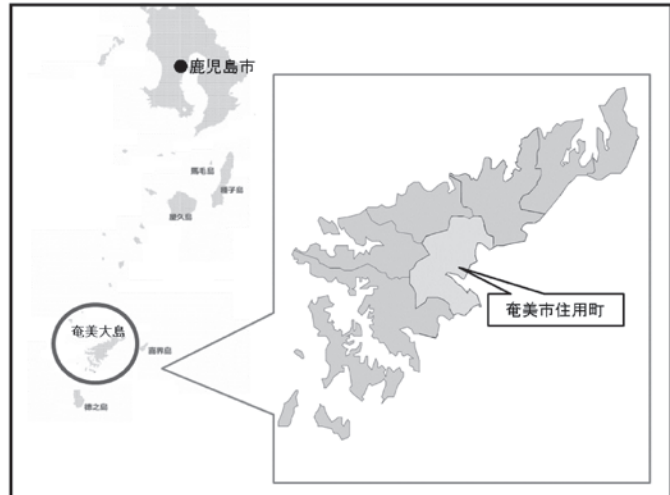


図1 奄美市住用町の位置

自然に恵まれ、人々の生活には島唄や八月踊り等の数々の伝統が息づいている。

2 漁業の概要

奄美漁業協同組合は、平成17年12月に旧笠利町・龍郷町・大和村・住用村の4漁協が合併して発足した漁協で、組合員数は961人（正165人、准796人）、主な漁業は一本釣り、潜水器、モズク養殖等である。平成25年度の水揚げ量は約125トン、水揚げ金額は約9,800万円で、生産量、生産金額ともに減少傾向である（図2）。

奄美漁協住用支所は組合員数80人（正23人、准57人）で主な漁業は沿岸の一本釣りや刺し網である。

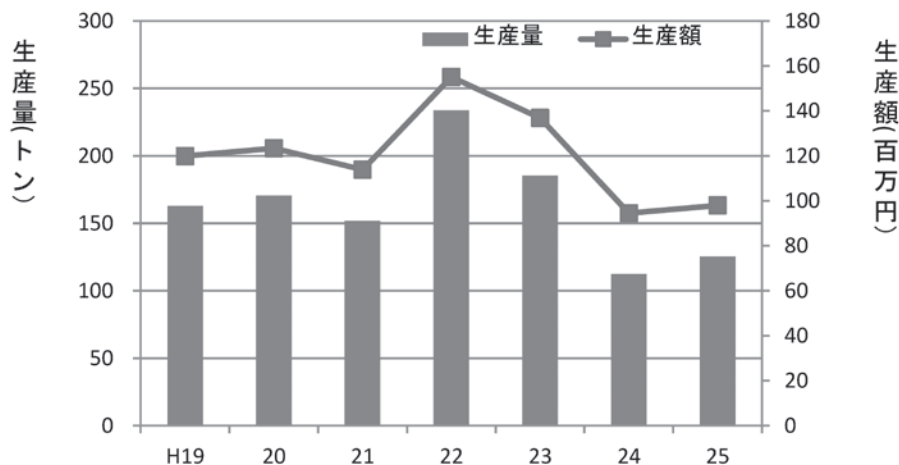


図2 生産量及び生産額の推移

3 研究グループの組織と運営

すみよう漁業集落女性部は住用地区の伝統を活かして特産品を開発することを目的として平成18年に結成された。

現在、メンバーは8人で、主に水産加工活動を行っている。活動資金は主に離島漁業再生支援交付金事業で賄われ、奄美市からの助成を受けて加工施設の管理も行っている。

4 研究・実践活動取組課題選定の動機

住用地区市集落では春に来遊するカマスサワラなどを餌木でおびき寄せて3本鉞で仕留めるサワラ突き棒漁が伝統的に行われており、このサワラを味噌漬けにして生で食べる伝統がある。この伝統的な漁業を守りサワラの味噌漬けを特産品として売り出そうという気運があった。

このため、平成18年度に離島漁業再生支援交付金事業が導入された際、漁業集落に女性部を結成し、私たち8人のメンバーによりサワラの味噌漬けを特産品にするために加工事業がスタートした。



図3 サワラ突き棒漁とブランド化イメージ

5 研究・実践活動の状況及び成果

(1) サワラ生食用加工品の開発

最初は、公民館の調理室を利用してインターネットで取り寄せたサワラの西京漬け等を試食し研究を行った。そして、公民館は加工機器が整備されていなかったため、私たちは家庭用の調理器具を持ち寄って試作を続けた。

サワラの味噌漬けの原料はもっちりした食感を出すために、通常の刺し身用の原料よりも透明感のある身質が要求されるため、漁獲後すぐに帰港してもらい1時間以内に加工を開始しなければならない。このため、朝6時30分ごろには獲れたてのサワラを港で受け取って、開館時間が8時30分となっていた公民館を早めに開けてもらい、すぐに解体し氷の上に並べて漁協の冷蔵庫に保管した後、作業を行った。

公民館に冷蔵庫などの機器がないことと、エアコンがないため、汗をかきながらの夏場の作業は大変だった。私たちはいろいろな味噌を比較し、漁協の冷蔵庫や冷凍庫を借りて味噌の浸透具合を調べ、地元の製法を参考に試作品を完成させた。

平成19年度は、まず漁協青年部や農産物の生産者と協力して開催した地元の朝市に参加し、試作した味噌漬けの試食を行い、意見を集めた。また、サワラの普及を図るために小学校の学校給食に提供したところ好評であった。

これをもとに味を改善した味噌漬けの冷凍ブロックを水産技術開発センターに持ち込み、加工方法の指導を受けたが、担当者は生で食べることに驚いていた。

私たちが作った味噌漬けは少し水っぽいとの指摘があり、改善するために味噌漬けの加工方法の指導を受けた。真空包装機の使用方法や細菌検査などの品質管理についても指導を受けるとともに、近隣の道の駅や水産加工場で加工商品の調査を行った。

また、鹿児島県特産品協会のブランド支援センターから販売方法やパッケージ作成の指導を受け、味噌漬けの製品化に向けた多くの情報を得ることが出来た。

島に帰ってからは、住用の特産品を作りたいとの思いから“サワラを住用のブランドにしよう！”の合い言葉のもと、水産技術開発センターから指導されたレシピを元に白味噌と赤味噌の調合や塩の振り方について何度も試験を重ねた。特に難しかったのが塩漬けと塩抜きの時間や回数であった。時間や回数を変えて何度も調整を行った末に、やっと私たちが納得できる味のサワラの味噌漬けが完成した。

そして、私たちが衛生的で作業性が良く、安心して使える加工施設の必要性を感じるようになったころ、市においても和瀬地区に水産加工センターを整備するための検討が始まった。

(2) イベント販売の実施

平成20年度はサワラの味噌漬けを中心に地元のイベントでの販売に取り組むようになり、味噌漬けのパッケージも完成した。

平成21年度は東武百貨店で開催された第1回奄美観光物産展に出展しサワラの味噌漬けを販売した。最初は生で食べることに驚いていたお客さんも試食してみるとおいしいという評価に変わった。6日間開催された物産展の5日目には持参



図4 水産技術開発センター加工研修



図5 完成したサワラの味噌漬け



図6 第1回奄美観光物産展

した350袋を売り切ることができ、初めての島外での販売活動であったが、住用の伝統の味が都会で受け入れられたことに喜びを感じ私たちの加工活動に自信を持った。

(3) 奄美豪雨災害

しかし、今後の展望を見いだした矢先の平成22年10月に奄美豪雨災害が住用を襲い、地区の大部分が深刻な被害を受けたばかりでなく、漁協の建物や公民館の施設も被害を受け加工資材や書類などが全て流出したため、私たちの活動は休止に追い込まれた。

(4) 和瀬水産加工センターの開所

それでも、私たちは加工活動の再開を目指して準備を進めて、平成23年4月に念願であった奄美市和瀬水産加工センターがオープンした。最初は機器の取り扱いや足りない資材を準備するのに苦労したが、希望した施設が整備されて、私たちは効率的に加工活動を行うことができるようになった。



図7 和瀬水産加工センター落成式

(5) 加工品開発

平成23年度からは施設を活用してさらなる加工品の開発に取り組んだ。

つきあげの開発ではまず研修会を開催し、加工方法を修得した。しかし、私たちが作ってみると製品はゴムのように固くなってしまった。地元のつきあげ加工業者から指導を受けて、らいかい時の氷水の分量を増やすことで改善することができた。

また、地元の魚を年間80万円まで加工原料として、集落の漁業者から買い取ることとし、住用のさまざまな地魚を用いた加工品の試験を行った。特に力を入れたのが刺し網で多く漁獲されるが、ほとんど利用されていなかったイスズミ、ニザダイ、テングハギ、ゴマテングハギモドキの活用である。

その後、私たちは指導を受けたレシピを、研究を重ねてどんどん改良し、地元でも敬遠されていたこれら地魚のレシピを完成させた。現在では使用する魚によってすり身の作り方を変え、例えばイスズミやニザダイの代用としてはロウニンアジを使用する等、代用する魚も決まっていて、すり身を揚げたりコロケ等に加工する直前で水分などを調整して利用している。



図8 イスズミ



図9 テングハギ



図10 ロウニンアジ

これまで、ほとんど利用されていなかったイスズミやロウニンアジおよびテングハギ等の加工品開発が進んだ一方で、小型魚やにおいの強い内湾の魚は加工原料に向かなかつたり、ハタ類は単価が高いため一次加工を行い、小分けにして買いやすい価格で販売した。

活動を進めるうちに住用の地魚の特性が理解できるようになり、いろいろな加工品の開発につながっていった。



図11 つきあげ



図12 ハンバーグ



図13 おさかなコロッケ



図14 イカスミどーなつ



図15 かりんとう



図16 おさかなギョウザ

6 波及効果

加工原料として地魚を安定的に仕入れるようになってから、浜売りが中心で漁獲物の現金化が難しかった漁業者が積極的に出漁するようになり、高齢化が進む漁業集落に生産意欲が芽生えてきたと感じている。

そして、加工品の品揃えが進むに伴い、販売活動を強化し、毎月定期的で開催される軽トラ市や朝市と、島内のイベント販売だけではなく、お中元とお歳暮の時期には販売会を行い、鹿児島市内のおいどん市場で商品のモニターを兼ねた販売会も行った。このなかで、離島の不利益性を克服して販売を拡大していくためには、地元で根ざした流通・販売体制を確立することが重要であると考えられるようになった。



図17 軽トラ市販売



図18 おいどん市場販売状況

現在、奄美大島では豊かな自然の保全と交流人口の増加による地域活性化を図るために世界自然遺産登録を目指している。このため、登録後に来島される方々に喜んでもら

えるような新たな取組として消費者の方と交流しながら体験してもらう取組も進めている。活動を始めたころは漁業体験としてサワラ突き棒漁を体験してもらうとともにサワラの味噌漬けを味わってもらった。3年前からは奄美群島観光物産協会が主催するあまみシマ博覧会で“つきあげづくり”の体験メニューも提供している。

また、漁協の直売所や漁業集落が会員となっている“奄美いしょむんネットワーク”が開催した魚肉まんコンテストに参加し、新たな特産品としてソテツの実で作った“ナリ味噌”やピーナッツと地魚を餡に仕込んだピリ辛味の「魚ぎょまん」を開発したり、販売やおもてなしのためのマナー研修会にも参加した。



図19 あまみシマ博覧会「つきあげづくり」



図20 魚肉まんコンテスト（魚ぎょまん）

7 今後の課題や計画と問題点

和瀬水産加工センターが開設してから、これまでの3年間の売り上げは毎年増加傾向にあるが、試作品の開発や資材の購入費用がかさみ、人件費を考えると収支は赤字である。

これまで販売施設がない状態で加工活動を行ってきたが、3年後には観光バスの受け入れが可能な市の直売施設が完成する予定である。これによって加工から販売までの体制が整い、来島者への安定した販売活動が可能になるため大幅な売り上げの増加を見込んでいる。

これに向けて活動や支出内容を見直し、加工体制を検討した上で、伝統的なサワラの味噌漬けをはじめとした特産品の良さが消費者の方にしっかり伝わるようにパッケージデザインや提供方法などを改善したい。それにより収支の大幅な改善を図り、年々高齢化が進む漁業集落に対して私たちの元気を発信できるように、過疎が進む集落向けに移動販売も取り入れながら、より自立した活動を目指していきたい。

そして、“奄美いしょむんネットワーク”や“しま まーさんもん応援団”に所属する農林水産物直売施設と一層連携を強化し、商品力や品揃えを充実させながら、私たちの特産品を島を訪れる多くの人に提供できる流通販売体制を築いていきたい。

今後も、私たちは、生産者が少しでも潤い浜が元気になるために住用地区漁業の6次産業化に貢献していきたいと考えており、時間や手間はかかるが、手作り住用の原料を用いた食文化の維持にこだわり、活動を行っていこうと考えている。