

しまなみ海道突っ走れ-----じゃこ天奮闘記！

「来島きっちん」と共に 地域に支えられて
～出会いとじゃこ天をつなぐ 地域ネットワーク作り～

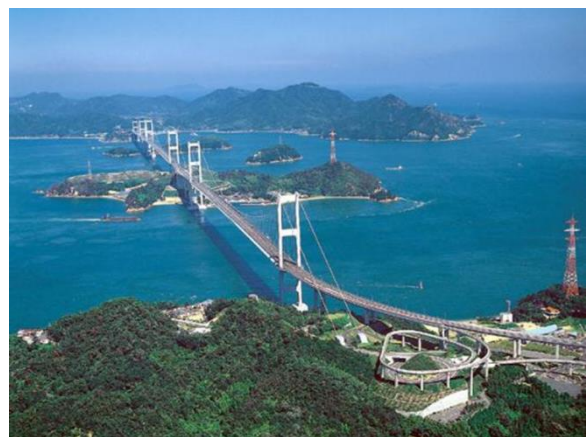
渦浦漁業協同組合女性部

喜田 ヒサ子

1. 地域の概要

私たちの住む今治市吉海町は、世界有数の多島美を誇る瀬戸内海に浮かぶ島々で構成される「しまなみ海道」沿いにある。

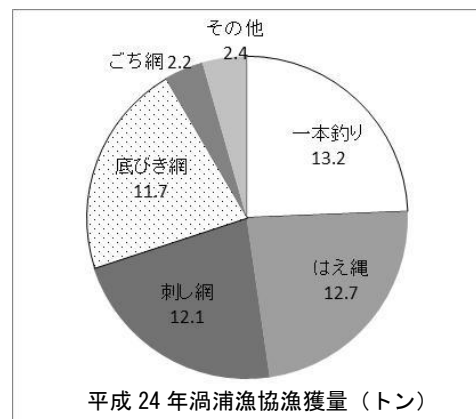
町の観光資源である「吉海バラ公園」「ローズ館」「道の駅いきいき館」では、バラ公園見学、急流体験を行う事ができる。また、自転車とウォーキングができるサイクリストの往来、「瀬戸内しまのわ 2014」博覧会の開催もあり、多くの観光客でにぎわっている。また、島々の潮風が心地よく太公望にも人気の地域である。



2. 漁業の概要

渦浦漁協は、今治から最初の島、大島にある。日本三大急潮流の一つである“来島海峡”という良い漁場を有しており、一本釣り漁業をはじめ、はえ縄・刺し網・底びき網・ごち網・イカ巣漁などが盛んで、渦にもまれて身の引き締まった魚は、天下一品と言われている。

小さな漁協ではあるが男女共同参画の観点から、一戸一組合員制は見直され、妻である女性も用件を満たせば正組合員に加入でき、組合員は安定した漁家経営を続けている。



3. 研究グループの組織と運営

渦浦漁協女性部は昭和 28 年に結成され、現在の部員数 22 人である。主に、漁協事業への参加・協力（漁家生活の向上(貯蓄推進)、わかしお石けん使用推進・海岸清掃（環境保全））のほか、吉海町のイベント参加などを通じた魚食普及活動に取り組んでいる。

4. 研究・実践活動の取組課題選定の動機

島が橋でつながることを夢見て来島海峡大橋が完成するのを待ちに待った平成 11 年 5 月、西瀬戸自動車道「しまなみ海道」の開通に合わせ、物産直売所「いきいき館」「ローズ館」が建設された。私たち女性部もこれを飛躍のチャンスと捉え、①地元の資源を活かした名物を作りたい②女性部員の活動の場を広げたい③地産地消で地元を盛り上げたいと皆で話し合った。



いきいき館

そこで、地元には市場に売ることのできない小魚があること、県内の漁協女性部を視察し、じゃこ天が人気であることに注目し、イベントだけでない年間を通してのじゃこ天作りに挑戦することを決めた。

5. 研究・実践活動状況及び成果

(1) 加工グループの組織と運営

私たちは活気ある女性部に変身するために、女性部員の中から加工グループのメンバーを募り 15 人でスタートした。それぞれの部員の条件を勘案し、一日中出られる人（じゃこ天実演販売）、数時間しかでられない人（魚作り）、あまり無理ができない人（ひじきの袋詰め）の 3 グループを編成することで、一人でも多くの部員が活動できるよう工夫を凝らした。グループごとに責任者を決めて役割分担することが、段取り良く円滑に回る秘訣になっている。

(2) 島じゃこ天と島ひじきの加工と販売

① 島じゃこ天の販売開始

じゃこ天の作り方を学ぶため、他の女性部に何度も相談し、試作を重ねた。まず魚をさばき、ミンチにし、らい潰機で他の材料と合わせ、成型し揚げる。試作の度に市役所に試食をお願いし、アンケート調査も行った。回答欄には「おいしくない」「これでは売れんけ



島じゃこ天の加工

ん、もっと頑張り」と言われ、現実には厳しかった。

しかし、私たち女性部のモットーである「諦めずに何度も試作し、つまずいたらすぐに何回でも視察に行く」ことを繰り返し、平成 11 年 5 月、物産直売所「いきいき館」の開店には、島の特産品となるじゃこ天が完成し、しまなみ海道が開通した当時は驚くほど売れた。(平成 11 年の売上：1163 万円)

② 島ひじき（乾燥）の加工と販売

主力商品のじゃこ天に加え、昔ながらの手法で作る郷土の伝統食を絶やしたくないという強い思いから、地元の磯に豊富にあるひじきを有効活用し、加工に取り組んだ。寒ひじきにこだわり 12 月～3 月の 4 か月間、月 2 回の大潮に船で磯に行き、ひじき刈りから商品完成まで私たちはフル回転である。一日中長靴を履いての重労働ではあるが、手間を惜しま



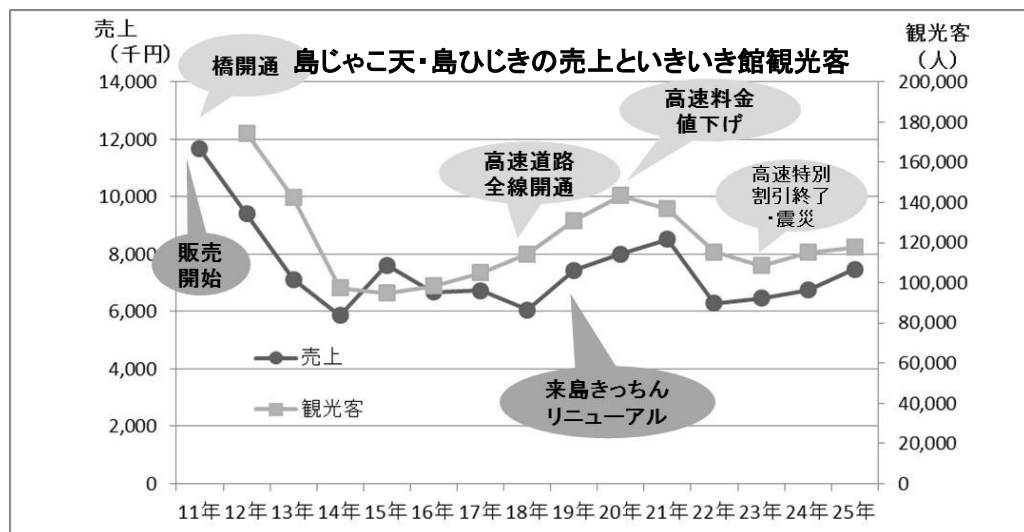
寒ひじき刈り

ず地道に加工することで、歯ざわりはあるのに柔らかい良質なひじきができる。

私たち女性部の姿を見て、男性たちも理解を示し、船の運転や刈ったひじきの運搬など、色々と協力してもらい不可欠で力強い助っ人になっている。

(3) 「来島きっちん店」にリニューアル

しまなみ海道開通ブームが落ち着いた平成 13 年頃から、じゃこ天が売れにくくなった。橋開通から 7 年後に高速道路がようやく全線つながり、高速料金の値下げや割引の終了、東日本大震災など、この 15 年間色々なことがあった。いきいき館の観光客の増減に私たちの売上も左右されることがグラフからもわかる。



このような中、いきいき館が指定管理の施設となったことをきっかけに、平成 19 年、「来島きっちゃん店」としてお店をリニューアルすることになり、それに合わせて、もっとすり身の質を上げて、おいしいじゃこ天を作ろうと、愛媛でもじゃこ天の本場である宇和島や八幡浜のじゃこ天の有名店を訪れ、味の改良に取り組んだ。



来島きっちゃん

じゃこ天の材料となる魚種の看板やおいしい食べ方レシピの作成、揚げる前のすり身の販売など、対面販売でお客さまとの会話から生まれたアイデアを具体化し、距離の近い親しみの持てる店作りを実践している。

お店のリニューアルに合わせ、新商品の開発にもチャレンジした。他地域との差別化を図り、健康志向の人に受ける産品にしようと、じゃこ天と規格外の島ひじきを合体させたひじき入りのじゃこ天を開発し、「長寿じゃこ天」とネーミングし売り出した。ひじきは少量では特長がでないため、どこよりもひじきをふんだんに使用した結果、ひじきの風味と食感が好まれている。

そして、共通の「ロゴマーク」のシールを作り、商品ごとにバラバラであったパッケージの統一も図った。

現在では、じゃこ天やひじきの詰め合わせセットの販売、インターネット販売を開始し、今治市のふるさと納税の特産品プレゼントにも選ばれている。



長寿じゃこてん



詰め合わせセット

(4) その他の活動で地域貢献へ

① 異業種 3 グループで新商品開発

今年度、「瀬戸内しまのわ 2014」が開催され、野菜ソムリエ・生活研究グループ・渦浦漁協女性部が共同で、イベントを盛り上げるため、新商品の開発に取

り組んだ。野菜ソムリエがトマト・ほうれん草・蜜柑類を入れてバンズ（パン）を焼き、生活研究グループがバーガーにはさむ野菜とタレを作り、私たちのじゃこ天をパテとして中にはさんだ商品である。異業者3グループがそれぞれの得意分野を生かして連携することでより良い要素が取り入れられ、みんなの絆を詰め込んだベジフィッシュバーガーが完成した。



ベジフィッシュバーガー

しまなみ海道は、サイクリストの聖地としても人気が出ており、イベント終了後、このバーガーの製造・販売を私たちが受け継ぎ、「来島きっちん」で販売している。

② 地域社会貢献の取組

地元のイベントでは長蛇の列ができるほど人気となったじゃこ天を、地元の高齢者にも食べてもらおうと平成15年から高齢者福祉施設の慰問の際にじゃこ天の無料配布を始めた。平成19年からは、地元小学校でひじきやじゃこ天を活用した食育活動を実施しており、私たちが指導役になって活動を継続している。

さらに、漁業体験交流を通じて漁村の素晴らしさや漁業の魅力を知ってもらおうと、グリーン・ツーリズム（地引網体験）にも取り組み、捕れたての生きた魚を触ったり、その場でおろして食べてもらうなど、地元の親子や県外の修学旅行生に魚を身近に感じ好きになってもらうことで魚食普及推進につながっている。



高齢者福祉施設訪問



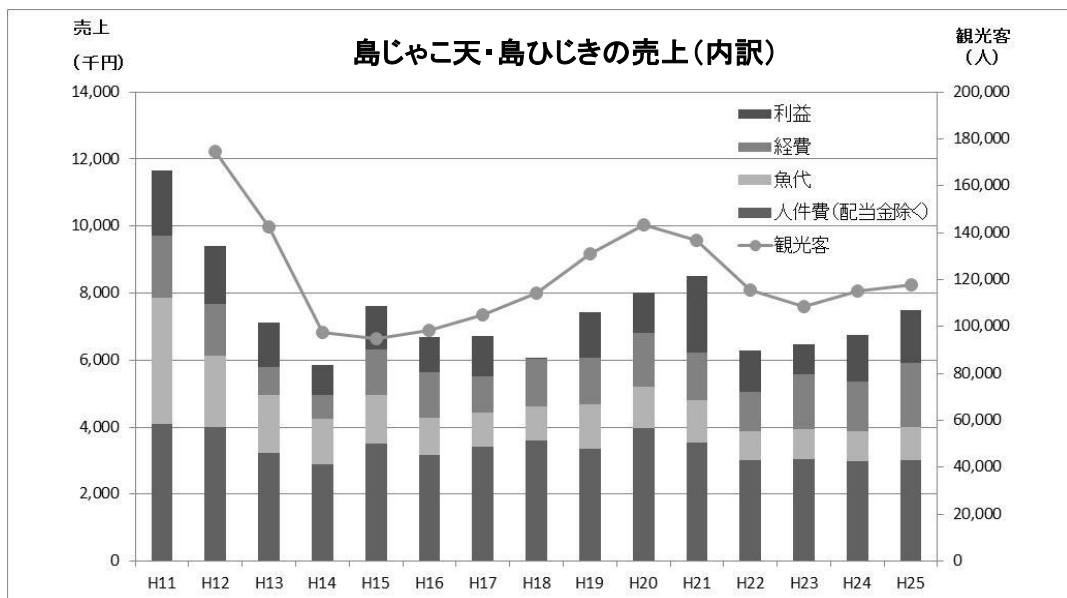
地元小学校での食育活動

(5) 成果

じゃこ天の原料として、渦浦漁協の全組合員から流通の対象にならない未利用魚を全て買い上げ、市場では70円/kgの小魚を約3倍で購入するなど、魚価の下支えや漁業者の収益アップになっている。

じゃこ天とひじきの年間売上は、約700万円を維持している。橋が開通した平成11年が売上のピークではあるが、現在まで15年以上も継続した取組となっている。グループ会員の時間給も800～1,000円出せるようになり、女性の漁家経営参画が確立され、「来島きっちん」の存在がますます大きく感じられるようになった。

高齢者福祉施設や小学校訪問、グリーンツーリズム等を通して漁業と地域社会との連携が深まり、地域全体での魚食普及の拡大につながっている。こういった活動を私たち女性部は単発で終わらせるのではなく継続して行うことに意味があると感じており、10年以上継続している。



また、県の地産地消・愛あるサポーターへの登録や、「食の商談会」に参加することで、農業・漁業・商業など出展者同士の情報交換の場ができ仲間の輪が広がり、バイヤーの方からも学ぶことが多い。ベジフィッシュバーガーの取り組みは、異業種とのネットワークを作ることができ、人とのつながりの重要性を感じている。



商談会展

6. 波及効果

まず始めに、女性部はもちろん地元が元気になった。家族や加工グループはもちろん地域の人たちからも言われる。この活動が私の原動力のもとになっていることは間違いない。県内外からの視察も受け入れ交流が広がっている。売上収支は漁協女性部とは別会計にして加工グループの通帳を作り、漁連の指導を仰ぎな

がら運営することで、責任感と喜びが生まれた。

女性ならではの発想で、一致団結して協力する。まさに、女性起業家である漁師のお母さん根性である。一人ではできない大きな力が生まれる。

島じゃこ天、島ひじきとも、地元で評判になりテレビや新聞に何回も報道されると宣伝効果は絶大で、“どこよりもおいしいじゃこ天”として有名になった。地域の人々にも愛され、無くてはならない特産品になっている。

また、島ひじきの加工方法を町の広報で掲載し、地元の人たちによるひじきの加工販売が広まり、地域貢献につながっている。



7. 今後の課題や計画と問題点

現在は、渦浦漁協女性部員の他、忙しい時などはパートを雇って活動しているが、今後の高齢化を見据え、地域の女性たちの雇用拡大を視野に入れながら、さらに活動を継続し発展させていきたいと考えている。

そのためにも地域の魚食普及活性化を拡大しようと、今治ブロック漁協女性部協議会では、魚類を使用した郷土料理とレシピを持ち寄り、魚食普及を通じた食生活の改善を啓発している。今後も女性部同士が力を合わせ、漁村に伝わる魚料理を若い世代のお母さんや子供たちにも伝承していきたい。

また、私たちが羽ばたくきっかけとなったじゃこ天を通して情報発信を行い、今後もさらに味と品質の研究に取り組み一生の仕事として研鑽し続けたい。そして今、消費者が何を求めているか、ただ加工して作れば売れる時代ではなくなっている。もうけなければ活動は続かない。私たちは真剣である。

そして、女性部同士のグループの絆、漁業でつなぐ地域との絆、出会った人たちとの絆が、私たちの大きな宝物である。一押しのお店「来島きっちん」から地域を盛り上げ、目先の利益だけではない大切なものを見失わないよう継続していきたい。

