－佐賀県－

将来へつなげるために

～海苔養殖の委託加工事業～

佐賀県有明海漁業協同組合　諸富町支所女性部
田中　晃代

１．地域の概要

私たちが暮らす諸富町は、佐賀県の東南部に位置し、東は筑後川を隔てて福岡県大川市に隣接している。

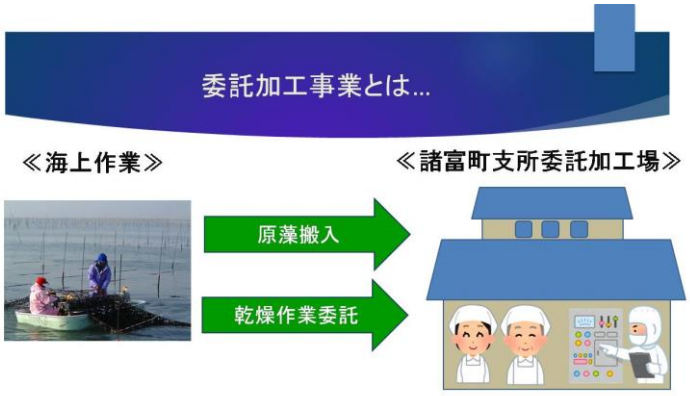
主な特産品は、私たちが生産する海苔、そして、５月から７月までの短い期間のみ食べることができる、カタクチイワシ科の＜えつ＞という魚やイチゴなどがある。

観光面では、可動式鉄橋である筑後川昇開橋があり、夏に開催される夏祭りでは、一面田園の中で迫力満点のたくさんの花火が打ち上げられ、多くの人を呼んでいる。

２．漁業の概要

私たちが所属する佐賀県有明海漁業協同組合諸富町支所は、組合員数１２７人、准組合員数８人の合計１３５人で構成されており、そのほとんどが専業漁家で海苔養殖を主として、生計を立てている。

さらにその内訳を見ると、個人２６戸、委託加工事業３５戸、協業８戸の計６９戸となっており、養殖規模は１経営体当たり平均柵数約４０６枚、全体で２万８，０６２枚あまりの網を張りこんでいる。



ここで表記している『個人』とは、海上作業と乾燥作業を全て１経営体、つまり家族で行うこと。『委託加工事業』とは、海苔の摘み取りまでの作業を今まで通り各自で行い、陸の上での乾燥作業を漁協に委託する、つまり、農業で言うところのカントリー方式。そして、『協業』とは複数の経営体が全ての作業を共同で行う事業形態のことを指している。

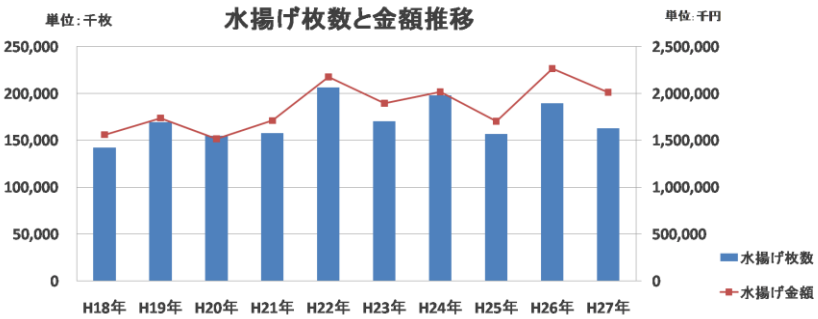
３．研究グループの組織と運営

私たち諸富町支所女性部は、現在２０代から８０代の６６人で構成され、活動は海にやさしい粉石けんの普及活動、町のイベントなどでの海苔のＰＲや販売、また古網などの物産所での販売を行っている。

近年、養殖技術の向上により、以前に比べると海苔の漁期が長くなり、女性部としての活動期間が減少し、思うように活動できないのが現状である。

４．研究・実践活動取組課題選定の動機

当組合のここ１０年間の生産状況はグラフの通り。水揚げ金額、生産枚数、共に増加傾向にあり、これは委託加工事業が微力ながら、貢献できたからではないかと思われる。



そこで、委託加工事業について個人の生産者と委託の生産者がそれぞれどのように評価しているのか、漁家経営にどのような影響を与えているかを知るために、あえて事業主ではなく全女性部員に無記名のアンケートを実施したところ、１００％の回答を得る事ができた。

５．研究・実践活動状況及び成果

まず一つ目の、委託加工事業加入者を対象とした『なぜ委託加工事業に加入したか』の質問に対しては、『人手不足』『設備投資が困難』『身体的疲労の軽減』などがほとんどであった。

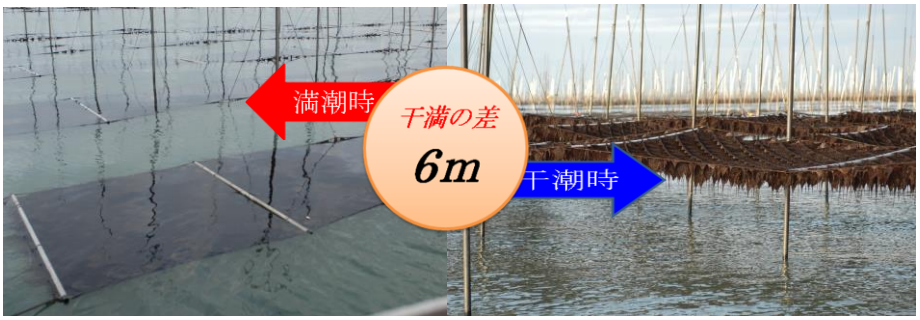
次に、『加入してよかったか』の質問に対しては『はい』が９７％『いいえ』が３％という結果で、大半の加入者が良かったと考えていることが分かった。『はい』の回答理由としては『乾燥作業をしなくて良くなった』『仕事が楽になった』『睡眠時間がとれるようになった』などの身体的疲労の軽減が大半を占め、中でも『家事、育児に使える時間が大幅に増えた』『家族で夕食をとれるようになり、子供の話を聞く余裕ができた』などの女性特有の思いを表すような回答もあった。

また『いいえ』の理由として、１人『収入が思ったより少なかった』と回答があったが、無記名のアンケートのため、それ以上深く聞くことはできなかった。

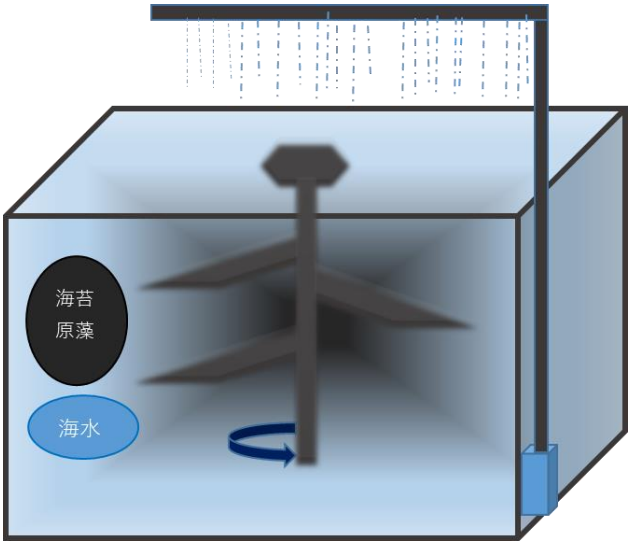
次に、個人に対するアンケートの回答では、最初に『今後、委託加工事業に加入したいか』の質問に対し『加入したい』が５３％『加入しない』が４７％とほぼ半々の回答であった。『加入したい』の理由として、『人手不足のため』『体がきつい』などの回答が多くあり、『加入しない』の理由としては、『人手が足りている』『設備が整っている』『柵数の制限及び乾燥機使用の順番待ちがある』などの回答があった。

ここで言う柵数の制限とは、委託加工事業加入者１経営体当たりの網の張り込み枚数のことで、これは各支所で上限は異なるが、現在当支所では４１０枚までと決められている。

乾燥機の順番待ちというのは、１ラインを５経営体がローテーションで使用しているためである。有明海は干満の差が大きく、摘採する時間が３～４時間に限られている。例えば、



５人全員が同じ潮の時間で摘採してきた場合、１番目のＡさんはすぐに乾燥が始まるが、２番のＢさんは、その４時間後位に乾燥が始まることとなり、５番のＥさんに至っては、約１６時間待つこととなる。これが、委託加工事業で言う順番待ちである。



今現在はその対処法として、同じ潮の時間で全員が摘採に行くのではなく、『満ち潮で摘む』と『引き潮で摘む』の二通りの時間帯を使い分けたり、原藻を入れた攪拌機に酸素補給やシャワーで海水をかけるなどして、極力品質を保つ努力をしている。

次に、『委託加工事業をどう思うか』の質問に対しては『人手不足の解消の点で有効な手段』『睡眠時間の確保』などの回答が得られ、これを見ると、委託加工事業加入者が入って良かったと思うことと、個人が委託加工事業に期待する思いは、ほぼ同じであることが分かった。

最後に、委託加工事業加入者への『今後、委託加工事業の改善点はあるか』の質問については『４人体制でできないか』『品質の向上』『オペレーターの安定した確保』などの回答があった。『４人体制でできないか』については、これから先、１経営体当たりの柵数が増えていくと予測してのことだと考えられる。

『オペレーターの安定した確保』については、これは毎年、海苔の摘採時期が始まる時に直面する問題である。オペレーターは、海苔の摘採が始まる１１月から終了する３月までのいわば季節労働者であるため、海苔のオフシーズン時の仕事がなく、なかなか成り手がいない。結果、毎年のようにオペレーターが変わってしまうので、技術向上が望めないという状況にある。

また、『品質の向上』については、前述した『オペレーターの確保とスキルアップ』『乾燥の順番待ち』、これらの問題をクリアしない限り改善が難しい。

今回のアンケートを通じて、この３つの問題がこれから先、委託加工事業を続けるにあたり、全員で考え実践し改善していくべき大きな課題であることが分かった。

６．波及効果

海苔加工の作業は出来る事なら委託せず、個人で行ったほうが品質に関しては良いものが出来上がる。それが、なぜ委託加工事業という方式を採用しているのか？

それは、海苔１枚を作るには多額の経費がかかるからである。個人のＡさんを例として各経費の直近２年間の平均額を出してみたところ、次のようになった。

表を見ると、重油、水道、電気代などもかかるが、何が一番負担になっているのかというと、大型化した乾燥機の購入代金、それに伴う保守点検、整備代などの多額の経費を１経営体だけで、賄わなければならないという点である。

そういった経緯もあり、事業を始めた当初は４ラインだった委託加工事業も、１８年に２ライン、２１年に１ラインと増え、現在は７ラインで行っている。県全体でもこの委託加工事業を行っているのは、３支所７ラインだったものが、今現在では、１２支所３７ラインと、４倍以上に増えてきている。

確かに、この委託加工事業には品質を維持するための苦労を要するというデメリットもあるが、海上作業に割く時間が増え、網管理などの仕事が以前よりもはかどるようになったという実感がある。また、私たち生産者が年齢を重ねていく中で、１年でも長く海苔養殖を継続していくために、そして女性の視点としても家事・育児・介護などを無理なく、仕事と両立していくためには、これから先なくてはならない事業の形だと考えられる。

７．今後の課題や計画と問題点

これからはより多くの若い人たちが、安心して海苔養殖業に従事していけるように、前述した課題について皆で考え、さらに改善していかなければならない。

海苔の歴史はとても古く、奈良時代には、すでに食されていた記録が残されている。現在では、日本の代表的な食べ物である寿司には欠かせない食材の一つであり、おにぎりやお弁当にも多く使われ、親しまれる食材となった。

このように海苔は、歴史ある日本の伝統的な食べ物であり、大切な文化だと言うことができる。この先、私たちは、海苔養殖という仕事に誇りを持ち、先代から受け継ぎ培った技術を次世代へとつないでいく義務がある。母なる海に母なる女性が出来る事　自然を愛し人を愛す　やさしい女性が海を癒す　女性だからできる事を考える　なすべき事は何なのか　常に意識を持ち　仕事に女性部活動にと励んでいきたい。