

「鯛のイリコ」作りで付加価値向上 —小鯛はふたたびよみがえる—

宗像漁協福間支所女性部
部長 広渡 美紀

1. 地域の概要

我々の住む福津市は、平成 17 年 1 月 24 日に、宗像郡福間町と宗像郡津屋崎町が合併して出来た新しい市である。人口は約 5 万 5 千人、福岡市と北九州市という大都市のほぼ中間に位置するベッドタウンである。

2. 漁業の概要

我々の所属する宗像漁協福間支所は、組合員 30 名、主な漁業は 1 双吾智網、イカ釣り、イカかご等の漁船漁業で、水揚

げの 6 割強が真鯛の漁獲になっている。玄界灘に面する本漁港は海浜公園としても利用されており、広い駐車スペースや芝生の丘、安全な釣り場が整備されている。新聞や雑誌にもたびたび取り上げられ、「憩いの場」として年々利用者は増加し、特に夏場には、バーベキューや海水浴客で非常に多くの利用者でにぎわっている。また漁港内には 7 年前にオープンした支所直営の直販店舗があり、大勢の買い物客で賑わっている。

3. 研究グループの組織と運営

宗像漁協福間支所女性部は、現在部員数 15 名で、部長 1 名、副部長 1 名、会計 1 名という役員構成である。主な活動内容は漁場クリーンアップ作戦を含めた清掃作業の実施、地域の祭りやイベントで鯛めし等を炊き出したりしている。しかしながら、漁業者人口の減少や組合員の高齢化とともに部員の減少が免れないのが現状であり、何か歯止めができないか、常々模索しながらの活動となっている。

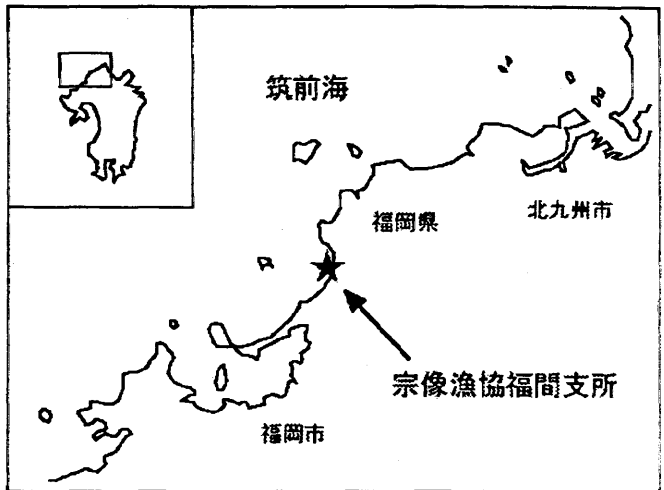


図 1 福間支所の位置



写真 1 イベントでの炊き出し

4. 活動・実績活動取組課題選定の動機

全国的に、漁獲量の減少・魚価の低迷という問題がクローズアップされている。これに対し、自分たちでやれることから取り組もうと、福間支所では組合員一同出荷の際に神経抜きをしたり魚の立て方を変えたりして単価向上を目指してきたが、なかなか結果が見えないのが現状であった。

そこで我々女性部では、少人数でも出来る取り組みはないかと検討を重ねていった。その結果、福間で水揚げの大半を占める鯛、その中でも特に安価なジャミと呼ばれる 15cm 程度の小鯛に着目した。福間支所の基幹漁業は鯛なので、漁業者は鯛の資源管理に特に気を遣っている。例えば鯛を捕る 1 双吾智網では、大きめの目合いを使用して小鯛の混獲を出来るだけ減らすよう努力している。そして、大きくなって再び網に入ることを期待し、活力の高い混獲された小鯛を再放流する努力をしている。しかし、再放流出来なかった小鯛を持ち帰っても、市場相場はキロ 100 円前後と非常に安価である。しかも、市場手数料、荷卸料、箱代、運賃、組合手数料などが差し引かれるため、赤字になってしまうことさえ珍しくない。つまりこれまでは、漁業者がその資源を大切に、沖で丁寧に取り扱って再放流までしている小鯛が、このような安値で売られてしまっていたのである。このことは、漁の成果を陸で待つしかない我々女性部員にとっても残念で、また安く売られる小鯛に対して大変申し訳ない気持ちであった。そこで、福間の浜の家庭に伝わっている「鯛のイリコ」の製造・販売を試みることになった。我々が加工することで付加価値を高めることができれば、これまで安く売られていた小鯛も浮かばれるし、我々自身の収入増加にもつながるのではないかと期待された。

5. 研究・実践活動状況及び成果

浜に伝わる「鯛のイリコ」の製造法は比較的簡単である。一度小鯛を水洗いし、そのままオーブントースターやガスで軽く焦げ目が付くまで焼く。それを一週間ほどかけて天日で完全に乾燥させると完成である。その過程におけるコストもほとんどかからず、比較的簡単に取組めると考え、女性部員個人個人で加工に挑戦した。

いざ加工を始めてみると、色々な壁が待っていた。まずは加工に適した時期である。経験豊富な女性部員によれば、夏の小鯛では脂がのりすぎて良い出汁が出ないということであった。そこで色々な時期の小鯛を利用してイリコを試作したところ、10 月～ 12 月の間の小鯛なら、皆の納得する出汁の出る「鯛のイリコ」を作れることが判明した。次に焼き方である。ガスオーブンは火加減が難しく、放っておくと表面ばかり焦げたり中まで火が通らなかつたりしてしまう。それを防ぐため焼く間ずっとその場にいなければならず、かなり手間をとられてしまった。次に乾燥である。「鯛のイリコ」作りは冬の作業なので、乾燥度合が天候に左右されてしまう。雨が降れば急いで雨の当たらない場所に移動させたりしなければならぬし、乾燥が不十分だと翌年カビが生えたりするのである。乾燥機を使って試験的に作ってはみたが、人工的な乾燥では味が良くないとの声が挙がった。また、下ごしらえの方法も個々で異なった。うろこを取る人取らない人、内臓を出す人出さない人。うろこを取って内臓を出すのは、大きな手間であった。

このような壁を、女性部員それぞれの意見を活かしながら乗り越えていった。例えば焼

く作業については、電気式のオーブントースターで焼いてみたところ、ガスオーブンよりもしっかり中まで火が通るため、ガス火より簡単に鯛のイリコを作れることが判明した。また家庭用のオーブンに付いているタイマーを使うことで、火加減を見守る手間が省けるようになった。また、出汁を取る時にはうろこがほとんど取れないことや、うろこを取ってしまうと焼く時きれいに焼けないことから、うろこは取る必要がないことが判明した。そして当日とれた新鮮な小鯛を使用しているため、製品にしても内臓の苦みが全くなく、前もって内臓を出す必要がないことも判明した。つまり、下ごしらえの手間はかなり軽減されたのである。乾燥については、やはり手間がかかっても天日干しにこだわることにした。実際には、冬の玄界灘は曇りの日が多いため、潮風の通る軒先などで最低2週間以上かけてじっくり乾燥させている。

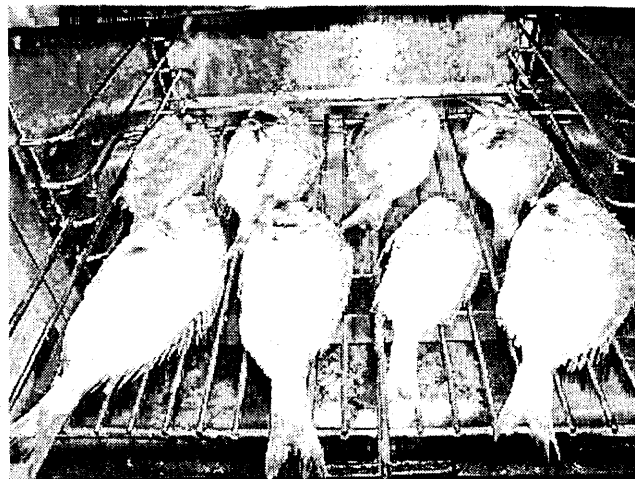


写真2 オーブンで表面を焼く

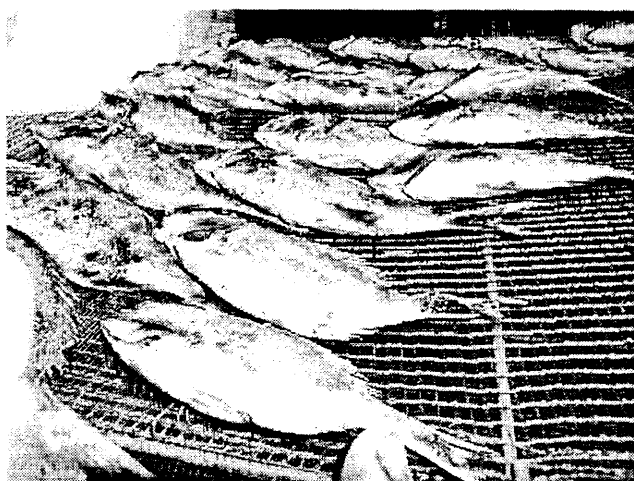


写真3 干しカゴに並べて干す

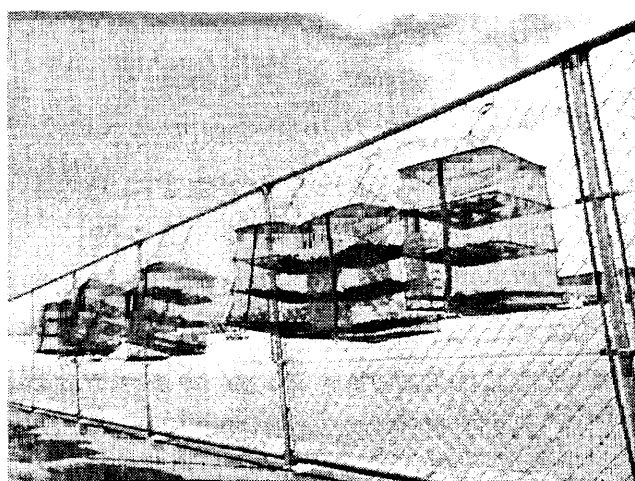


写真4 天日干しする

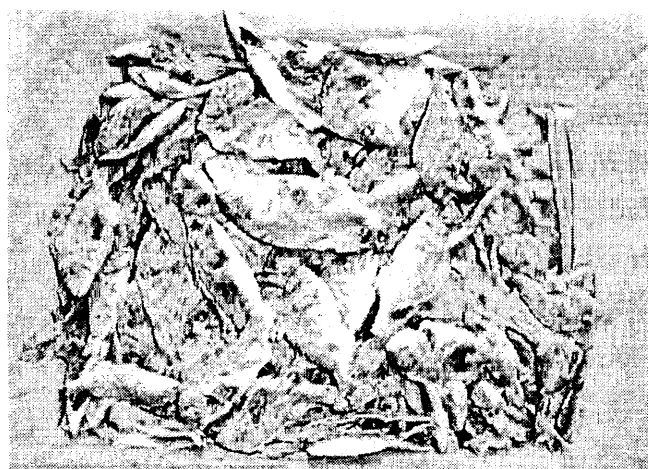


写真5 鯛のイリコ

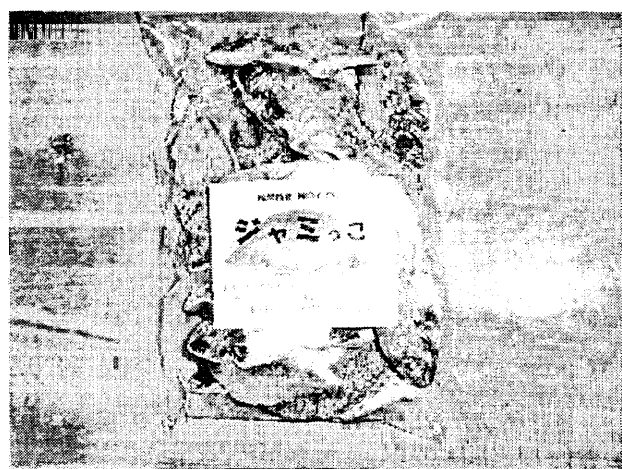


写真6 袋詰めされたジャミっこ

「鯛のイリコ」の使い方は、カタクチイワシのイリコと同じである。非常に上品な出汁が出るのでお吸い物や雑煮に最適で、出汁を取った後も味付けして食べることが出来る。果たしてこれが受け入れられるのか不安なまま、先述の「お魚市場」で試食販売してみたところ、買い物客の反応は上々であった。そこで3年前から「お魚市場」で本格的に販売を開始した。「お魚市場」で販売されている一般的なカタクチイワシのイリコの売値は、1kgあたり2000～2500円なので、その価格を考慮し「鯛のイリコ」の販売価格を300g入り1000円とした。1箱（3kg）分の小鯛をイリコに加工した場合、約900gのイリコになる。市場に出せば1箱平均250円、相場によっては赤字になることもある小鯛を加工すると、900g、約3000円の鯛のイリコとなり、結果として付加価値が10倍以上も向上する計算となった。実際の売れ行きも非常に好調で、毎年販売開始から1・2ヶ月で売り切れてしまった。

付加価値が高まる一方、加工コストがかかるようになった。個人個人で作っている場合、家庭での電気・ガス代との区別が難しいため、「お魚市場」での加工経費を計算した。平成15年度は、「お魚市場」で合計32kg、96,000円分の「鯛のイリコ」を製造、販売した。この時かかった経費は、1シーズンにかかったガス代のみ約12,000円であった。ガスオーブンや干しカゴなどは元々持っていたものを使ったため、ガス代

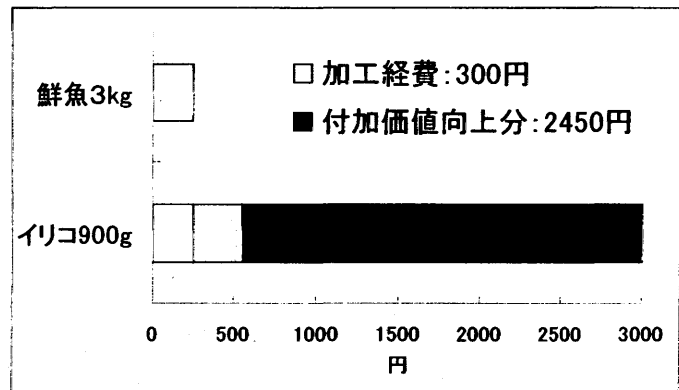


図2 加工前・後の単価と経費

以外の大きな経費はかからなかった。つまり、小鯛（鮮魚）1kgあたりの加工経費は、ガス代のみで約100円であった。つまり小鯛1箱（約3kg）の加工経費は300円となり、上記の表のように小鯛1箱250円の相場の時には、加工によって2,450円もの付加価値が付くのである。さらに、この取り組みを始めてから、自家用に余分に作ってカタクチイワシのイリコのかわりに使う人も現れ始めた。自家用では表面上収益にならないものの、毎年購入していたイリコ代が浮く分かなり家計が助かっていると思われる。

6. 波及効果

最近では、まだ売り出す前の9月頃から注文が来るなど、年々その評判が高まっている。そのため現在では、女性部だけでなく「お魚市場」でも「鯛のイリコ」を加工をするようになっている。「お魚市場」は福間支所の直営であり、福間支所の漁業者から市場より高値で小鯛を買い上げて加工しているため、「鯛のイリコ」を加工していない漁業者にも少しずつメリットが生まれてきている。また、女性部の取り組みの発端の一つは、「安く売られる小鯛を出来るだけ減らしてあげたい」という気持ちであった。我々の陸での取り組みを海の上の漁業者一人一人が知ったことで、改めて小鯛の活力を維持しながら再放流しようという意識が高まったようである。

鯛のイリコは大量生産出来ない上、付加価値向上を目指した取り組みであるため、支所の意見を参考に300g入り1000円の価格を、今年度は1500円に値上げした。これにより売

れ行きが落ちるのではないかと心配したが、売れ行きは良く、約 700 袋、105 万円を売りあげる事が出来た。さらに今年度からは、かわいい子に晴れ着を着せるつもりで「ジャミっこ」と命名し、ゆくゆくは福間支所の隠れたブランド品にしていこうと考えている。

7. 今後の課題や計画と問題点

女性部だけでの対応となると加工できる量にも限界があったため、1日に1～2ケース(3～6kg)分しか加工できていなかった。我々は、まだまだ多くの混獲された小鯛が市場に出荷されているのを目にするたび、残念な気持ちになっている。鯛の資源を守り育てるために小鯛の混獲を減らし、混獲されても出来るだけ活かして再放流できるよう様々な努力をすることが、沖で操業する漁業者の大切な役目である。そして陸で待つ我々女性部員の役目は、市場に出されれば安い値段を付けられてしまう小鯛を積極的に加工して、価値を高めてあげることだと思い、この活動を推進している。我々に加工されてふたたびよみがえった小鯛は、きっと笑顔でお客さんのもとへ売られていることだろう。もちろん、大量生産を目指すことは鯛資源の乱獲につながり、我々の目的と全く異なる方向に進んでしまう。そのため我々は、福間支所・「お魚市場」と手を取り合い、高品質の「ジャミっこ」を製造・販売できるよう努力していくと同時に、大量生産できない「ジャミっこ」だけでなく同時にアジのイリコ「アジっこ」も試作し、現在販売を試みているところである。



写真7 ジャミっことアジっこ