

女性部の活性化を図るために

唐津市漁業協同組合唐房支所
女性部

栗山千賀子

1. 地域の概要

私たちの住んでいる佐賀県唐津市唐房（とうぼう）地区は、唐津湾のほぼ西岸に位置し、唐津市の中心部より北西へ約 6 km、国道 204 号線と呼子県道の分岐点より 1 km ほどの細長い町で、世帯数約 500 戸、人口 1,500 人が暮らす唐津湾内にある漁業を中心とした地区である。唐津市内の 8 漁協が平成 9 年に合併して誕生した唐津市漁協の本所および唐房支所を併設している（図 1）。

2. 漁業の概要

唐津市漁業協同組合唐房支所の組合員数は平成 23 年現在 正組合員 46 名、准組合員 7 名の計 53 名である。主な漁業は吾智網漁業、小型底曳網漁業であり、その他旋網漁業、ワカメ養殖業等であるが、近年はマガキやイワガキの養殖も盛んになっている。

以前は済州島から五島列島、東シナ海付近において沖合延縄漁業で、アマダイ・レンコダイを獲り、男女群島・奄美大島・沖縄諸島付近では一本釣り漁業でアマダイ・レンコダイ等を漁獲していた。また唐津湾内では吾智網漁業が盛んで唐房地区はたいへん活気があった。

しかし現在では、沖合延縄、一本釣り漁業は廃業、吾智網、底曳網漁業は、漁獲量の減少、燃油高と相まって、漁家経営は大変厳しい状況にあり、総組合員数も昭和 60 年の約 5 分の 1 となっている（図 2）。

3. 研究グループの組織と運営

唐津市漁業協同組合唐房支所女性部は、昭和 32 年 5 月に発足、平成 23 年 4 月現在部員数 33 名で、主な活動として日掛け貯金、海をきれいにするための天然石けん使用運動、共済の推進等を行い、唐房地区の行事である金比羅祭（写真 1）、祇園祭（写真 2）、敬老会等（写真 3）の開催時には、部員一同準備に追われ忙しく活動している。

当女性部は、昭和 60 年当時、部員 195 名と玄海地区の漁協女性部の中でも比較的規模が大きな女性部であったが、平成元年以降部員数が減少し始め、平成 9 年には部員数が 100 名を切り、女性部としての活動が思うようにできなくなり、平成 23 年には昭和 60 年の約 6 分の 1 まで減少した（図 3）。

4. 研究・実践活動取り組み課題選定の動機

浜の活力を失わせないためにも漁協女性部の活動は不可欠であり、以前のように唐房女性部を活性化させることができないかと考え、女性部役員、漁協組合長、事務局を入れて話し合いをもち、私たち吾智網漁業者の魚の加工品販売、吾智網休漁期の養殖ワカメの加工販売等、女性部を活性化させる為にも各業態が一緒になり、地元水産物を利用した水産加工品の製造販売ができたらと皆で話し合った。

5. 研究・実践活動の状況と成果

(1) 休漁期の養殖ワカメの加工販売

吾智網の休漁期（1月～3月）には、唐津湾内でワカメの養殖業を営み、ワカメを塩蔵にして、袋詰めにして販売している。ワカメ加工は、たいへん手間がかかる作業で、その手順は

- ①一度に 100 kg～200 kg程を水揚げし、茎と葉を切り分け、ていねいに汚れを落とす。
- ②大鍋で湯がき、水にさらし冷やす。
- ③葉だけをザルに移して重石をし、水が抜けたら塩をまぶし揉み込む。
- ④最後に再び重石をして3日程漬け、脱水機で水分を取り除く。
- ⑤化粧塩をした後、袋に詰める。

である。

ほとんどの部員は作業場がなく、船着場付近で寒風にさらされながら作業をしている状況であり、部員同士が情報交換をしながら製品向上に努めた結果、柔らかく磯の香りがすると皆さんにたいへん好評で、完売するほどまでになった。

(2) 吾智網漁業の漁獲魚の加工品販売

私の家は、吾智網漁業を営んでおり、主にタイ・イサキ・カワハギ等を獲っている。漁獲物はほとんど玄海漁連や近隣市場に出荷しているが、最近では、タイやカマス等を天日干しにしたり(写真4)、小魚等をすりみにしたりして町内の朝市や地元の人に販売して好評を博している。

(3) 地区の水産物を用いた加工品製造

女性部として何か新たな活動はできないものかと考えていた昨年の夏、佐賀県玄海水産振興センターから、数やサイズが合わないために市場に出荷できない魚などを利用して「海のかりんとう」を作ってみないかという提案を受けた。海のかりんとうとは、海産物の有効利用や漁家の収入アップを目的として振興センターが開発したもので、小麦粉や砂糖などのかりんとうの基本材料に、ミンチ状にした魚や海藻を全体の30%混ぜこんでいるのが最大の特徴である。この海のかりんとう作りについて女性部と事務局を入れて話し合った結果、皆さんとても興味を示し、女性部で取り組んでみる

こととなった。(写真5)

メンバーは女性部の中から12名が参加し、大漁を祝う唐房地区の祭りにちなんで、「千越会(せんごしかい)」という名前の加工グループを結成し、意欲満々取り組むこととした。

まず、「海のかりんとう」の味の決め手となる魚介類を何にするかについて、メンバーで検討した結果、当地区の旋網や吾智網で獲れるカタクチイワシ、マダイ、マアジ、エビ類と、先ほど紹介した当地区自慢の養殖ワカメを用いることとした。原料が決まったところで、振興センターで「海のかりんとう」の作り方を学び、試作を重ねながら、かりんとうの完成を目指した(写真6)。原料の魚介類は基本的に捨てる部分がなく、すべて丸ごと使っているが、新鮮なものを使っているためか生くさくなく、食べ続けても飽きがこない、素朴な味に仕上がった。かりんとう完成後は、まず消費者の反応を調べるため、昨年12月に唐津市内2箇所試験販売を行った。地元の新聞記事にもこのイベントを取りあげてもらい、広く宣伝することができた。

販売所では、「魚食離れが進む子供たちにもぴったり」とたいへん好評で、用意していた1,000個のうち700個を販売することができ、まずまずの滑り出しとなった(写真7)。試験販売を行った約2週間後には正式販売を開始することができ、現在は、市内のスーパー3箇所と、漁協の窓口等で販売している。販売を開始してから約1ヶ月が経つが、スーパーからの注文数も徐々に増え出し、取り扱ってもらえる店舗数も増えてきているため、部員一同ますます意欲が湧いてきている。今後はさらなる生産力アップを目指して、部員同士力を合わせて頑張っていきたいと考えている。

6. 波及効果

塩ワカメは、数年前から販路拡大が功を奏し、問い合わせの電話がかかってくるようになった。また、今回取り組み始めた「海のかりんとう」は、今年2月には販売先のスーパーから、市内の全12店舗で販売して頂けるようになった。このため、これまで月3,000個の生産体制であったところを、1.5~2倍の生産力にしていけるよう、部員一同一丸となって取り組んでいる。

7. 今後の課題や計画と問題点

女性部の中でこうした共同作業を行うことによって、女性部の結束を固め、私たちがこれまで行ってきた金比羅祭、祇園祭、敬老会等地域のイベントにも積極的に参加して、漁村の活性化のため女性部が頑張っていくことが大事だと考えている。

私たちが私たちだからこそ知り得た技術、情報を消費者に広めて、1人でも多くの方に安全で美味しい水産物を提供していく事が私たち漁協女性部に課せられた使命であり、こうした活動を通して女性部が一丸となることによって、女性部が活性化し、

唐房地区が以前のように活力ある漁村になればと思う。(写真8)

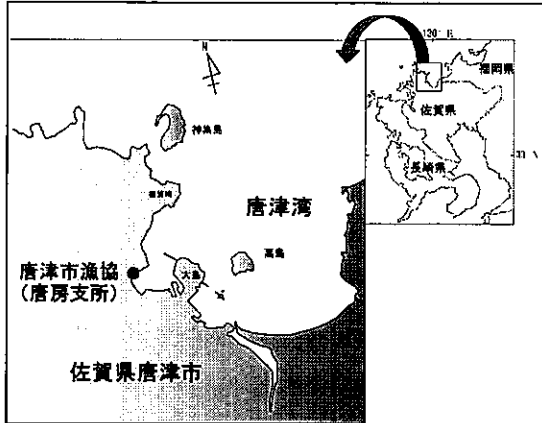


図1 唐津市漁協(唐房支所)の位置

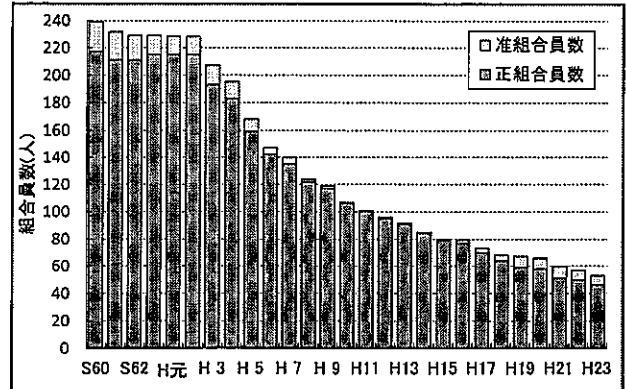


図2 唐津市漁協唐房支所の組合員数の推移



写真1 金比羅祭



写真2 祇園祭



写真3 敬老会

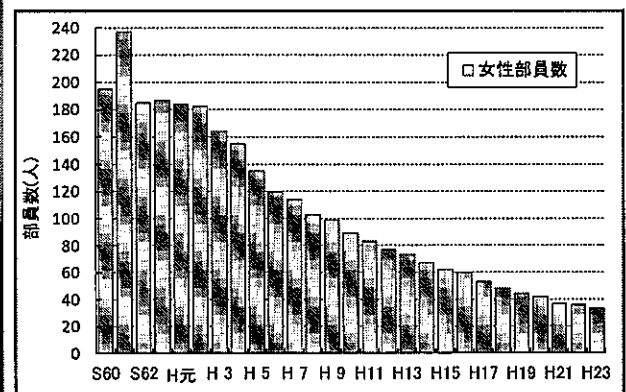


図3 唐津市漁協唐房支所の女性部員数の推移

