

海苔養殖を将来へつなげるために

～女性部に出来る事から～

佐賀県有明海漁業協同組合
新有明支所女性部 片瀨 恵子

1. 地域の概要

私たちの所属する佐賀県有明海漁業協同組合 新有明支所は、佐賀県の西南部に位置し、山と平野、川と海といった美しく個性豊かな自然が広がり、農業・漁業が共に盛んな土地である。



地域の概要



また、新有明漁港については、平成14年度より着工し平成27年度に完工を迎え、海苔養殖をはじめとした水産業の拠点となっている。

2. 漁業の概要

私たちが所属する新有明支所は、正組合員39人・准組合員51人の合計90人で構成されており、その内32人が海苔養殖業者であり、全漁家が海苔養殖と農業を営む第一種兼業漁家であり、海苔養殖の規模は1漁家平均370柵、農業は米・麦・タマネギが中心となっている。



3. 女性部の組織と運営

私たち新有明支所女性部は30代から70代までの30人で構成されており、浜清掃、わかしお洗剤配布、御中元の取りまとめ、定例会、作業舎点検を主な活動とし、女性部大会や水と環境を守ろう女性の集いへの参加、白石町PR動画への出演もしている。

4. 取組課題選定の動機

佐賀県は全国有数の海苔の生産地として位置付けられているが、贈答用海苔の需要の減少や単価の低迷、機械・機器の設備、資材代等のコスト高により、私たち海苔養殖漁家の経営は大変厳しくなっており、毎年、生産者も減少している現状である。こうした中でも、世界に誇れるうまい佐賀海苔と海苔養殖技術を後継者に伝え続けていきたい思いで、私たちにできる活動を行っている。

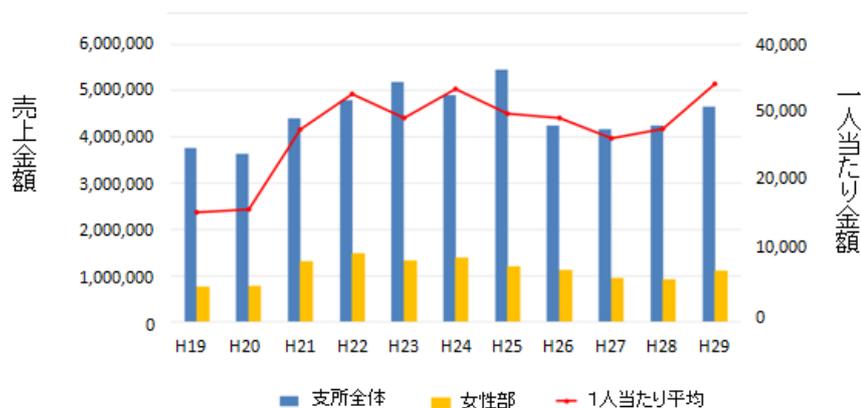
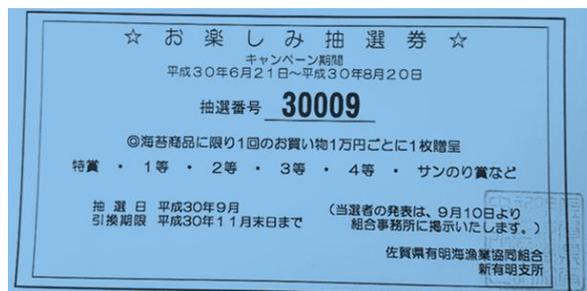
5. 実践活動の状況及び効果



私たちの主な活動を紹介します。

はじめに海苔PR活動である。海苔PR活動としては、いろんな方に佐賀海苔の味を知ってもらうため、JR佐賀駅で海苔の配布を行った。後日、静岡県の方から「美味しかったので、購入したい」といううれしい電話をいただいた。

次は御中元取りまとめである。御中元取りまとめでは、当支所独自の御中元ギフトキャンペーンを行っている。内容としては、海苔購入者を対象にお買い上げ額に応じて抽選券を進呈し、女性部の役員で抽選を行い、当選者には海苔の詰め合わせやふりかけなどを贈呈するというもので、御中元を取りまとめる時のセールスポイントとなっている。そのかいもあって、支所全体の御中元売上高は約450万円にもものぼり、部員1人当たりの平均購入金額は年々増加している。



次に定例会である。定例会は、毎年、海の日の浜掃除後に行っており、網ふせ講習会、石けん講習会、フラワーア



レンジメント、リンパマッサージ、ガーデニング、ボウリングなどさまざまな活動を行っているが、昨年度は海苔をPRするにあたり、海苔料理



講習会を行った。2種類の巻きずしとキャラいなりの他3品の海苔料理を作り、近所の方たちを招き食事会を開いた。

この食事会は、家族や子供たちに大変喜ばれ、中でも「バラの花巻きずし」と「鶏つくね海苔巻き」が好評であった。部員間でも、知恵とアイデアを出し合い親睦が深まった。

講習後は、海苔料理を作る回数が増えたという家庭も多いようで、身近なところでの海苔の消費拡大に一役買うことができたのではないかと思います。

次は作業舎点検である。作業舎点検では、海苔製品の品質向上と安心安全な海苔作りを目的とし、班長による海苔小屋の抜き打ち点検を実施している。この点検は平成14年度より行っており、毎年ほとんどの漁家が「良い」という結果となっているが、消費者の方々に安全に美味しく食べてもらうため、また、部員全員で食品を製造しているという意識を高めるためには、今後も続けていく必要があると思う。



次に商社訪問である。商社訪問は、私たちの生産する海苔を直接買い付けてくれる商社が、どのような海苔を求めているのか再確認することが目的である。私たちが訪問した商社の加工場は、食品の安全性への取り組みとして、異物混入チェックはもちろん、細菌チェックや、防塵、防虫対策など衛生管理が徹底して行われていた。海苔は食品であり、衛生管理がもっとも重要であることを改めて痛感させられる。なお、

私たちが訪問した商社の求めている海苔は「柔らかくて美味しい海苔」「早摘みの海苔」ということであった。

次に、他国における海苔生産から何か学べることはないかと思ひ、2泊3日の行程で韓国研修を行った。韓国の海苔生産枚数は約150億枚である。日本は約75億枚なのでおおむね2倍の生産量ということになる。国土は日本の4分の1程度なのに生産量がこんなにも多いということに驚かされる。

セマングム干拓



セマングム防潮堤 33km



浮き流し式



支柱式

韓国研修での訪問先は「三海ヤマコ」扶安工場である。扶安という場所は、ソウルから南へバスで4時間ほどの所にあり、行く途中では「セマングム干拓」という33kmもある世界一の干拓道路を通った。

韓国の養殖方法には浮き流し式と支柱式の2種類があり、浮き流し式でも網を裏返すと乾出ができる仕組みになっている。種付けの方法は、日本と同じで糸状体を付けたカキ殻を海苔網につるす方法で、海苔網の大きさは地域によってさまざまである。海苔網の大きさについては、西側の地域で2.2m×40～50m、南側の地域では2.2m×90～100m、釜山は1.8m×18mとなっており、釜山の海苔網は日本の海苔網と同じ大きさである。

平成29年度は11月から12月にかけて約95万枚の海苔網が張られた。釜山では日本と同様に、冷凍網を行っているが、その他の産地では、ごく一部を除いて、冷凍網を行っていない。

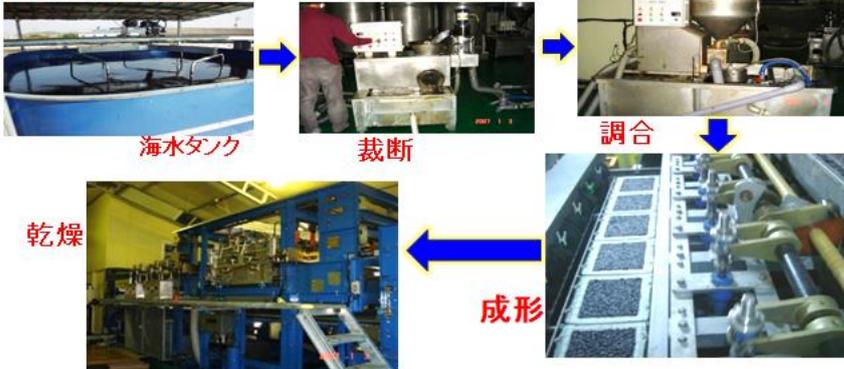
また、活性処理も行われており、海況の変化で海苔の色落ち被害もあるとのことである。

韓国の過去5年間の平均生産量は、1回の摘採で、網1枚当たり約2,670枚である。



韓国の過去5年間の平均生産量は、1回の摘採で、網1枚当たり約2,670枚である。

ハンシン水産



★12連式ダブルで24時間稼働して1台当たり1日に約60万枚生産(2.5g/枚)

★1年間で60万枚×2台×150日間=1億8,000万枚生産

12連式ダブルで24時間稼働しており、1日に1台当たり約60万枚を生産している。ただし、これは1枚当たり2.5gの海苔を加工した場合であり、2.8gや3gのより重量のある海苔を加工する場合は、乾燥時間が長くなるため、製造枚数は少なくなる。また、乾燥機は12連式ダブルが2台あり、11月中旬から4月中旬までの約5カ月間、24時間稼働している。稼働しない日は、旧暦の正月や激しい雨の時など、原藻の確保ができなかった日のみである。したがって、特別な事情が無い限り、漁期を通じて、60万枚の2台×150日間で1億8,000万枚を生産していることになる。

1枚当たりの重さも

1.8gから3gと幅広く、通常サイズの横19cm×縦21cmとは別に、横19cm×25cmのビッグサイズもあり、多種多様な海苔を注文に応じて生産している。このように韓国では、日本のような入札制度ではな

一枚当たりの重さ	1.8g~3.0g 主流派 2.5g 2.8g、3.0gは主に日本向けが多い
----------	--

大きさ

通常サイズ
19cm

21cm



ビッグサイズ
19cm

25cm



多種多様な海苔を注文に応じて生産 **受注生産制**

く、乾燥施設に重さと大きさを指定し注文する受注生産制となっている。そして乾燥施設から買い取った海苔を加工しているのが、今回訪問した三海ヤマコのような加工施設である。

三海ヤマコでは、仕入れた海苔を保管する海苔専用の冷凍倉庫があり、2億3,760万枚の保管が可能で、入りきれない分は別の冷凍倉庫に保管している。工場内は日本と同じように衛生管理が徹底されており、異物検知器は日本製の物も使用され、さまざまな商品が製造されている。

また、2002年には韓国最初の三角おにぎりワンタッチ包装機械を設置し、現在韓

り、摘採された海苔は網単位で次の乾燥施設へ売却される。

三海ヤマコの取引先でもあるハンシン水産という乾燥施設を一例として挙げる。ハンシン水産では乾燥機が



国のコンビニで売られているおにぎりのおにぎりシートは、約50%が三海ヤマコで作られたもので、セブンイレブンとミニストップでは100%三海ヤマコの製品が使われている。

売上額は約27億円、そのうち海外への輸出額が約10億円であり、輸出国は主に日本、中国、アメリカとなっている。韓国国内での販売場所は日本とほぼ同じで、スーパーや外食チェーン店ということであった。



また、訪問先に私たちが作った海苔を持って行き試食してもらったところ、

すごく美味しいと言っていた。その後、ガイドさんを通じて私たちの海苔の評判が良かったという連絡をいただき大変うれしく思った。

韓国研修では、新たに学ぶことが数多くあったが、日本産海苔の美味しさを知ってもらえたこと、また、その質の高さを再確認できたことも、大きな収穫となった。

6. 波及効果



これらの活動を通して、女性部員の海苔消費と衛生管理の意識が高まっただけでなく、海外から日本を見ることで、今後の海苔養殖の可能性を実感できた。また、女性部全体の親睦も深まり、楽しく女性部活動ができていると感じる。

7. 今後の課題や計画と問題点

1枚当たりの海苔の消費量は、日本よりも韓国の方が多いいわれている。

日本は、洋食や中華料理を食する機会が多くなり、お米の消費量が少なくなっているのに対し、韓国は、まだお米



の消費量が多い。それも、海苔の消費量に影響していると思われる。また、日本と決定的に違うのは、海苔の輸出量である。



韓国全体の海苔生産量の3分の1は、海外に輸出されており、輸出量が最も多い国が日本だということに驚かされる。韓国は日本より貿易依存度が高く、政府が外資獲得のため、補助金等で海苔の輸出が増えるよう支援していることも、韓国海苔の生産が活性化している要因の一つと思われる。

近年は世界的な和食ブームで、すし向けに需要が伸びており、特に富裕層で好まれ、日本の良質な海苔は海外でとても人気があるようだ。このチャンスを生かし、日本産海苔の質、価値をアピールできれば、まだまだ日本の輸出も伸びるのではないだろうか。

平成30年は有明海で22年ぶりのアゲマキ、12年ぶりのウミタケが試験操業ではあるが、水揚げされた。

このような有明海再生の兆しに力をもらいながら、私たちも世界に誇れるうまい佐賀海苔、養殖技術を後継者に伝えるために、私たちにできる女性部活動を今後とも続けていきたいと思う。

