

「うみっこ節」を全国へ
—私たち加工グループの取り組み—

日南市漁協女性部
竹井 友子

1. 地域の概要

私達が住んでいる日南市は、宮崎県の南部に位置し（図1）NHKの朝の連続ドラマ小説「わかば」の舞台となった飢肥城下町や堀川運河、観光路線としても有名な日南海岸、更には、国の快水浴100選にも選ばれた大堂津海水浴場やヨットハーバーなど、美しい自然と歴史、マリンスポーツを満喫できる風光明媚なところである。

2. 漁業の概要

所属する日南市漁協は、旧油津、大堂津、鵜戸の3漁協が合併し、平成5年7月に発足した漁協で、正組合員205名、准組合員97名の計302名で構成されている。主な漁業種類は、近海カツオ一本釣り、まぐろ延縄漁業、磯建網、小型定置網等で、平成18年度の水揚げ高は37億9,000万円である。

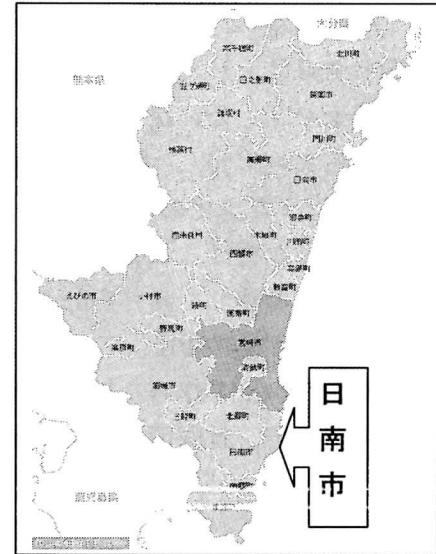


図1 地域の概要

3. 研究グループの組織と運営

女性部は漁協合併の翌年、平成6年6月に新たに旧3地区を1つにまとめた日南市漁協女性部として発足した。現在部員は、油津地区66名、大堂津地区90名、鵜戸地区33名の計189名で構成されている。新女性部の誕生後もそれぞれの地区を拠点に活動を展開しており、特に魚食普及活動に力を入れている。

「日南市漁協女性部加工グループ」は、大堂津地区の女性部員12名で構成されており、カツオ一本釣り漁船の基地で、県内有数のカツオ水揚げ量を誇る大堂津漁港を拠点としている。

4. 研究・実践活動課題選定の動機

漁家女性として、漁家所得向上のため、地元で水揚げされた魚に付加価値をつけるべく加工品の製造・販売に取り組んできたが、部員個々の地道な活動に限定されていた。

そのような中、平成13年に漁協が水産加工事業から撤退、漁協が施設の有効利用を模索する中、空き施設となった水産加工センターを女性部が引き継ぐこととなった。加工場が大堂津に所在していることもあり、大堂津地区の女性部員を構成員とする“日南市漁協女性部加工グループ”を立ち上げた。（写真1 新聞記事）

当初、加工センターをうまく活用していけるのか不安はあったものの、これまでの家庭の台所を借りての作業ではなく、充実した施設で作業ができること、また、夫や家族が取り組みの後押しをしてくれることにより、活動意欲が更にかきたてられた。

当初は、シイラのスリ身を油で揚げた「おおどつ天」などの加工品をメインに販売していたが、シイラの水揚げ量が減少したことから、地元で一番多く水揚げされるカツオを使用した商品の開発・販売に力を入れることとした。

5. 研究・実践活動の状況及び成果（効果）

（1）加工品の開発

商品開発への取り組みとして、まずは種類を豊富にすることから始めた。“大堂津の家庭で食卓に上がる料理”をコンセプトに各家庭の様々な料理を試作し、加工グループの職員同士で話し合いながら、「こっちの方が美味しい」、「この作り方のほうが日持ちする」などあれこれ吟味し、現在 13 種類の加工品を製造するようになった。

特に、「カツオの醤油節」は、各家庭の味の中から吟味に吟味を重ねて誕生した。地元大堂津で水揚げされたカツオだけを使い、日持ちしながらも添加物を一切使わない製法で、安心して美味しく食べられる商品を目指して開発した。

（2）加工品の PR

手間隙かけて作った加工品を PR するために、毎月第 4 日曜日に開催される「港あぶらつ朝市」や、日南市や県が主催する各種イベントに積極的に参加し、販売促進を図っている。

こうしたイベントでの対面販売は、消費者の生の声が聞け、商品の特徴や料理方法などを直接お客さまに伝えることができ、PR には格好の場である。更に、直接消費者から寄せられる意見を商品の味や販売方法に反映することができた。

PR の効果もあり、地元の人が結婚式の引き出物やお中元、お歳暮等の贈答品としても利用するなど一定の評価を得ている。

（3）農林水産大臣賞受賞と県水産物ブランド認証

平成 17 年に JF 全漁連が主催する「全国シーフード料理コンクール」の水産加工部門にカツオの醤油節を出品したところ、農林水産大臣賞を受賞し、その後、県においては、水産加工品としては初となる「宮崎県水産物ブランド品」の認証を受け、「宮崎かつおうみっこ節」の商標登録も取得したことにより、県内のみならず県外にも販売チャンスが生まれた。

また、私達が自信を持って開発した商品が、県内そして全国に認められたことにより私達の活動意欲も更に高まった。

6. 波及効果

農林水産大臣賞の受賞や、県のブランド認証により「うみっこ節」がテレビや新聞・情報誌等、多くのマスメディアで紹介された。また、日南市内の小売店や宮崎市内、東京の新宿にある宮崎物産館「KONNE」への出品を契機に、地元を始め県内外から注文が相次ぎ、製造が間に合わない時期もあるほどである。

このようなことから、「うみっこ節」の売り上げは右肩上がりに増加、平成 18 年度の販

売実績は、本数 2 万 6,000 本、金額 630 万円で、前年の約 1.5 倍となった（図 2）。商品別の販売数量は、全体の売り上げの半数を占めており、加工場の製品の中で 1 番の人気商品となっている（図 3）。

平成 18 年度の加工品全体の売上げは「うみっこ節」の影響もあり、約 2,000 万円となった。魚食普及の一端を担うと共に、カツオ、シイラの前魚代（仕入れ原価）が平成 13 年に約 90 円だったものが昨年度は約 160 円まで上昇、5 年間で 70 円アップするなど、地産水産物の魚価向上にも貢献しているものと考えられる（図 4）。

更に、女性部員 12 名が加工グループに参加しており、地区女性部員の雇用場が新たに創生されたことで、年間約 800 万円の漁家所得の向上が図られている。

一方、私達の製造している「うみっこ節」を始めとする加工品は、どれも昔ながらの製法をとっており、加工品販売を通して、安心・安全な食品として、浜の伝統の味を広く一般の人々にも継承できれば良いと考えている。

また、加工品が広まると同時に、他団体、異業種の女性部や学校から視察や体験学習の依頼が寄せられるようになった。私達は、他の地域や異業種の人たちとの交流を深めることが、情報交換の場と考え、これらの依頼を積極的に受け入れており、そこで得た情報・意見は、その都度、グループ内で検討し、商品の品質向上に反映させるよう努力している。更に、お客様のニーズに合わせ、切っただけで食べられるよう加工したり、包丁を使わずパックから出してすぐに食べられるよう工夫するなど、商品開発への探究心も日々向上している。

7. 今後の課題や計画と問題点

「うみっこ節」は、魚を下ろすことから袋詰めまで全て手作業で行うため、完成までに丸二日間もかかる（写真 2）。現在、注文数の増加で製造が間に合わない状況であり、嬉しい悲鳴ではあるが、注文数を減らしてもらったり、断ったりすることは、大変申し訳ない気持ちでいっぱいである。

今後は、関係機関の協力も得ながら、設備や人員体制の充実を図り、生産量のアップを目指すとともに、県水産物ブランド品として、全国に向けて「うみっこ節」を始めとする各商品の販売について全国展開を目指して更なる強化を図りたい。

これからも、加工グループの活動を通じ、地元で水揚げされる魚の消費拡大、魚価アップにより、漁家の収入向上につながるよう、女性のパワーで漁村を盛り上げていきたい。

今、一人

カツオの一本釣り船の基地で知られる白山市の大量漁獲。港内の水産加工センターで市漁協女性部加工グループの製造するカツオ加工品「宮崎かつお うみっこ節」が2005年11月、シーフード料理コンクール(全国漁協連合会主催)の水産加工品部門で農林水産大臣賞を受賞した。06年3月には加工品初の県水産物ブランド品にも認定された。

「どの家庭でも作っているものが大きな賞をもらっているブランド品まで、しかもうみっこ節は驚くばかり好評を博した」とはうれしいうみっこ節の勢いになりますと目を細める。

うみっこ節は、漁港で水揚げされたカツオを材料に、頭や骨を取り除き、味噌や焼酎、しょうゆなどで煮込んで作る。メンバー11人が、パッケージのデザインやパッケージの詰めまき作業を行う。昨年は1万6000本を製造した。

センターでは、市場に出回りにくい型の鮮魚に付加価値をつけて製造、販売している。元々、シーラの加工品を

日南市漁協女性部加工グループ 竹井友子代表 59



水産物活性化へ アイデア次々

大きな賞状をもらうわけでもない。ただ、あまりに売れ行きが良すぎて、生産が追いつかない状態。「注文の電話をいただいたても数がそろわないことが多い。本当に申し訳なく思う」と苦笑する。

地元で生まれ育った。実家は漁業。夫・均さん60も頭師で、子供3人は既に独立している。長く大量漁協の女性部長を務め、日南、鶴岡漁協との合併後も引き続き担っている。01年からグループの代表。

研究にも余念がない。県内外に出かけ、同じ漁協関係者が成功している取り組みを視察。水産物をうまく加工したアイデアなど良いと思ったものは、積極的に取り入れていく方針だ。

来年からパッケージを一新。2万5000本の製造を目標に掲げている。「燃油の高騰や魚価の暴落、厳しい状況の続く水産業が、何とか知恵を絞って活性化につなげたいですね。主役は漁師。それをサポートするものが私たち後継者なのです」

誕生日 1947年9月13日

血液型 O「よく気が強そうと言われるのですが、一人で行動するタイプではなく、いろんな方からの意見や助けがあってこそ伸びる人間だと思っています」

趣味 洋裁「毎年、ワンピースとか自分で着るものを作っています。今年はまだ何も作っていないので、セーターとかを編んでみたいですね」

健康法 ストレッチ体操「夜、寝る前にやると効果的なんです。おかげで体が柔らかくなりました。両足を広げたり、前屈したりするのは自信があります」

最近感銘を受けた本
「漁村」(漁村文化協会)「月刊の漁協関係雑誌です。全国の漁業関係者の活動が紹介されており、『仲間が頑張っているんだ』と励みになりますよ」

写真1 新聞掲載記事

売上本数

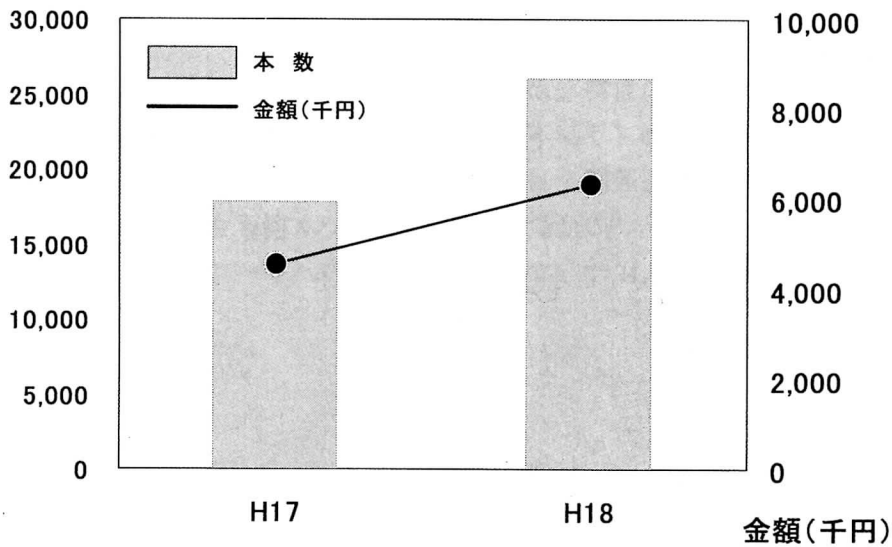
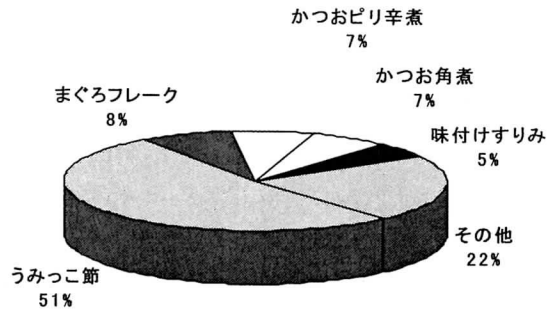


図2 うみっこ節の販売実績



□うみっこ節 ■まぐろフレーク ○かつおピリ辛煮 □かつお角煮 ■味付けすりみ □その他

図3 商品別の売上内訳

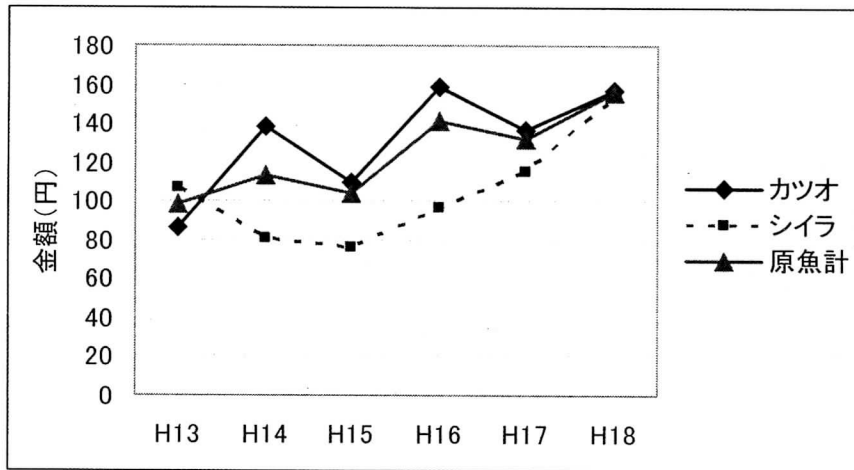


図4 原魚買い上げ高の推移

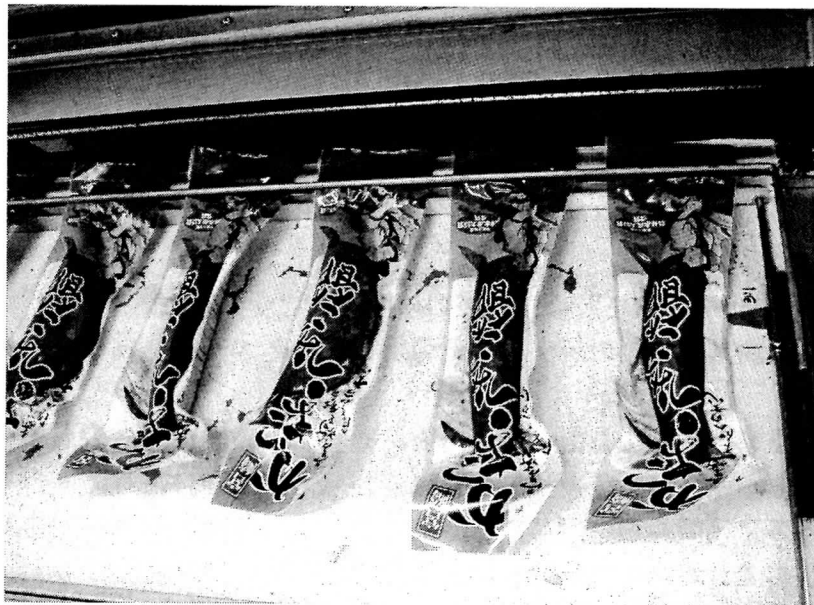


写真2 パック詰め作業