

## 地域特産品「与那原ヒジキ」を皆に食べてもらうために...

与那原・西原町漁業協同組合女性部

部長 仲松 ナエ  
仲里 絹子  
瀬底 タケ子  
金城 和子

### 1. 地域の概要

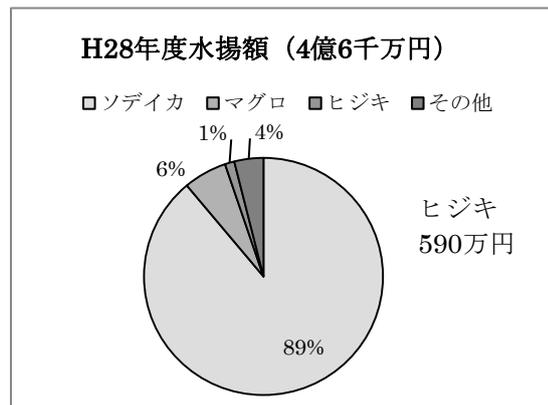
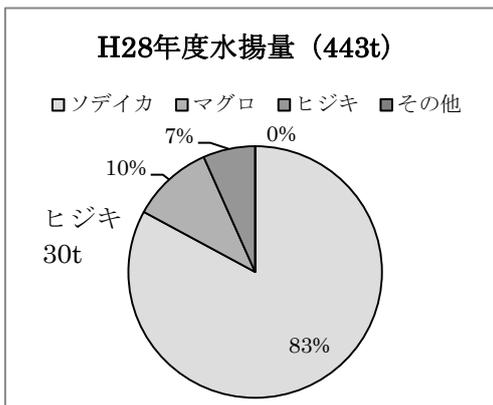


私たちの所属する与那原・西原町漁業協同組合がまたがる与那原町・西原町は、沖縄本島南部東海岸に位置し、那覇空港から約10km、車で約30分と交通の便の良い地域である。与那原町は面積5.18km<sup>2</sup>で人口約2万人、東に海を臨み北に西原町と接している。県内では観光客も少なく、与那原大綱曳や琉球赤瓦等の古くからの伝統を色濃く残しつつも、マリンタウン等の都市開発も進む暮らしやすい地域である。西原町は面積15.90km<sup>2</sup>で人口約3万5,000人の町である。かつては農業が盛んであったが、昭和40年以降は商工業が急速に進出し、現在では県内でも有数の工業地帯となっている。

### 2. 漁業の概要

与那原・西原町漁業協同組合は、正組合員39人、准組合員90人、計129人で構成されており、主にソデイカ旗流し、マグロ集魚灯等の漁業が盛んに行われる他、沿岸に生える天然ヒジキも県内一の収穫量を誇る特産品である。

平成28年度の同組合の総水揚量は443トン、金額は4億6,000万円で、うちソデイカは374トン、4億900万円、マグロは47トン、2,700万円、ヒジキは30トン、590万円となっている。水揚額の約9割をソデイカが占めるが、ヒジキは県内で産地が限られることもあり、地域特産品として知られている。



### 3. 研究グループの組織と運営

与那原・西原町漁協女性部は昭和 53 年から続く伝統ある女性部であるが、しばらく活動を休止していた。現在私たちが活動している女性部は、退職した女性や子育てが落ち着いた女性らが活動できる場を作ることを目的に、平成 24 年 7 月に 60～70 代の女性 7 人で再結成した。

結成当初は安定的に自分たちの収入を確保できる活動は出来ていなかったため、3 人は他のパートのため退



部してしまった。新たに 40 代の女性 2 人が入部したものの、十分な収入にならないため専ら他の仕事をしている。平成 29 年 12 月、新たに 50 代の女性 1 人が加わり、現在部員 7 人中、4 人が中心となって活動を行っている。

### 4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

退職した女性や子育てが落ち着いた女性らが活動できる場所を作りたいということで女性部を再結成し、漁協女性部として、地域特産の水産物を広く皆に食べてもらいたいとの思いから活動を始めた。活動としては、たくさんの人に手軽に食べてもらえるように、地域特産品を使った加工品を製造販売することと、地域の人にも親しまれる特産品となるように、地域における魚食普及活動を行うことの 2 つを軸にしている。

### 5. 研究・実践活動状況及び成果

#### (1) 活動のはじまり

私たちの活動は、平成 24 年 7 月の女性部結成以前から始まっており、ひじき佃煮の製造・販売を行っていたが販売ルートがなく、地元の役場や消防署、企業や家庭等への訪問販売にとどまっていた。そこで、整備が進んでいた地元ファーマーズマーケット「あがりはま市場」のオープンと同時に正式に女性部を結成し、販路拡大を目指すことにした。平成 24 年 7 月 14 日、「あがりはま市場」のグランドオープンに合わせ、ひじき佃煮の初出荷を行い、女性部としての活動が始まった。



与那原町役場での訪問販売

やりたいことは何でもやってみるという精神で、私たちの活動は 1 年目から加工品製造販売からイベント出店、魚食普及活動と大忙しとなった。以降は項目ごとに紹介する。

#### (2) 加工品開発・製造販売

しばらくは訪問販売や知人への直接販売、「あがりはま市場」での販売を中心に、月 1 回のペースでひじき佃煮（冷蔵品）の製造、納品を行うほか、商品 PR のため、店頭で試食販売も行ったが、知名度不足もあってか、なかなか思うようには売り上げが伸びなかった。

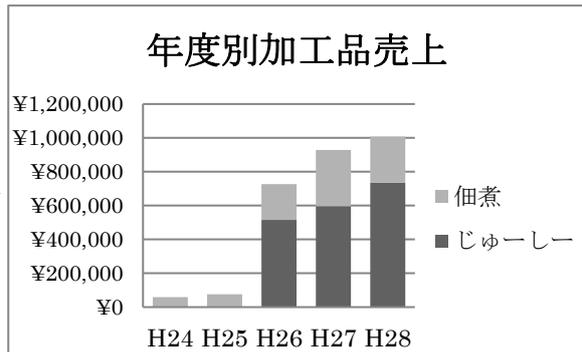
そんな折、平成 25 年度に与那原町の補助事業で漁協が進める「水産加工品ブランド定着事業」への協力依頼があり、新しい加工品開発に願ってもない好機となった。依頼されたひじきじゅーしー（沖縄の炊き込みご飯）の素から始まり、事業を活用し、シイラ、ソデ

イカの燻製、シイラ味噌煮の真空パックなどのレシピ開発を行うことができた。また、この年は県水産海洋技術センター新施設の見学も行われ、そこで紹介されたレトルト釜が私たちの加工品の方向性を示してくれた。

町の事業終了後、じゅーしーの素以外は許可や採算性、原料確保の問題で商品化には結びついていないが、じゅーしーの素については、平成 26 年度に水産海洋技術センターに足しげく通い、レトルト商品の開発を行うことができた。5 月には早速「あがりはま市場」での販売を行い、現在に至るまで販売は好調に推移しており、特にウンケー（旧盆のご先祖様を迎える日。じゅーしーを食べる習慣がある）とトウンジー（冬至のこと。寒さを乗り切るため、じゅーしーを食べる習慣がある）の時期にはいくら作っても売り切れるほどの人気となっている。この成功を受け、佃煮もレトルト商品にすべく同年 11 月から水産海洋技術センターの協力を得て佃煮レトルトの試作を続け、12 月には「あがりはま市場」へレトルト商品としての納品を行うことができた。以来、こちらも値上げしたにもかかわらず、売れ行きは好調となっている。平成 27 年 8 月からは、南風原町ファーマーズマーケット「くがに市場」においても販売を開始し、こちらでも徐々に販売数は伸びてきている。また平成 27 年からは、お中元やお歳暮として、じゅーしーの素や佃煮を 5 個組み合わせたパックで販売する取組も行っており、現在では県漁連からもお中元やお歳暮の 1 品として取り扱われている。

これまでの販売実績を見てみると、平成 24、25 年度はひじき佃煮（冷蔵）のみの販売で、年間 6 万～8 万円程度と全く売れていなかったのだが、平成 26 年度以降はひじきじゅーしーの素（レトルト）の販売も始まり、佃煮もレトルトに切り替えて以降、順調に売り上げを伸ばしている。販路としては、ファーマーズマーケット 2 店舗と直接販売という形をとっているが、とりわけじゅーしーの素に関しては直接販売の数が非常に多く、お客さんの話によると、地域に馴染みの食べ物として県外へ出ている親族や子供へ送る場合も多いようである。

平成 29 年 9 月には、より観光客の来訪が多い豊見城市ファーマーズマーケット「菜々色畑」での販売も開始し、ますますの売り上げ拡大を目指しているところである。



日々の製造風景



あがりはま市場で販売中の加工品



菜々色畑でも販売を開始

### (3) イベント出店

平成 24 年 8 月には、与那原まつりに漁協と連携して出店し、イカ飯、イカボイルなどを製造・販売した。また、11 月には糸満市で開催された全国豊かな海づくり大会において、「F I S H-1 グランプリ」に参加し、ひじき佃煮の試食販売を行った。結果は入賞とまではいかなかったが、多くのお客さんに食べてもらうことができ、よい PR となった。その後も沖縄タイムスの「かなさうちな一むん（愛し県産品）」企画で開催



F I S H-1 グランプリにてされた南部の魅力満載フェア（あがりはま市場）、中部の魅力満載フェア（海の駅あやはし館）にも出店し、ひじき佃煮の販売を行った。



ひじき饅頭

また毎年 2 月には、那覇の奥武山公園で開催される花と食のフェスティバルにおいて、女性連ブースに出店を継続しており、ひじき佃煮の販売に始まり、平成 26 年度にはひじきじゅーしー、平成 28 年度にはひじき饅頭の販売も行っている。

平成 28 年度には、与那原町・西原町ともにソデイカの拠点産地に認定されたことを受け、ソデイカのソフト燻製を製造し、平成 29 年 1 月に西原町産業まつりにて販売を行った。



平成 29 年 1 月西原町産業まつりにて  
セイイカソフト燻製等の販売



平成 29 年 2 月花と食のフェスティバル  
ひじき饅頭についての取材

#### (4) 魚食普及活動

魚食普及活動としては、主に子供や保護者を対象にひじきを用いた料理教室を開催しており、女性部として最初の活動は、平成 24 年 9 月に、県水産課の「楽ラクおさかな女子レシピおすすめ事業」に協力し、おさかなレシピ伝道師（水産物に関する知識、調理技術を学び、家庭や地域での魚食普及を担う方）候補生を対象とした料理教室で、ひじきを用いたじゅーしー、春巻きレシピの指導を行ったことである。

11 月には NPO 法人 自然体験学校（八重瀬町）からの依頼を受け、糸満市立喜屋武（きゃん）小学校 5、6 年生を対象に体験料理教室を開催し、ひじきじゅーしー、ひじきの酢の物、アーサ味噌汁の料理体験を行った。

地元での取り組みとしては、平成 25 年 5 月に、与那原町立阿知利（あちり）保育所の親子約 80 人を対象に料理教室を開催し、ひじき饅頭、ひじき春巻きを親子で一緒に作っている。また、11 月には、与那原町立与那原東幼稚園の児童約 60 人に対し、ひじき饅頭作り体験を行っている。これらの取り組みは、恒例イベントとして、ほぼ毎年開催を続けている。

これらの地道な活動が評判となつてか、平成 29 年 11 月には、地元の島尻教育事務所からの依頼を受け、一般の方 30 人を対象に、与那原町コミュニティセンターにてひじき春巻きの料理教室を行った。



保育所児童たちからのお礼状



一般の方への料理教室

#### 6. 波及効果

目に見える効果としては、地道な活動を続けることにより、方々からさまざまな依頼を頂くことが増えてきた。先に挙げた地元教育事務所から料理教室の講師依頼を受けたり、平成 28 年の世界のうちなーんちゅ大会（5 年に一度、世界中の沖縄県人が沖縄で一堂に会するイベント）では、与那原町を訪れる海外のうちなーんちゅ（沖縄出身の人）向けのお土産としてじゅーしーの素が選ばれたり、平成 29 年に糸満で開催された漁港漁場大会では、来場者へのお土産としてじゅーしーの素が、昼食の一品として佃煮が提供されたりと、地域を代表する土産品として認められてきている印象がある。



世界のうちなーんちゅ大会にて

また、数字に表せない効果としては、地元の若い主婦からひじきを使ったレシピについて聞かれることが増えてきた。料理教室に参加した母親やファーマーズマーケットや直接販売で商品を買ってくれた方から、地域の集まりやスーパー等で会った時、料理教室を行った際にも私たちに声をかけてくださり、レシピを聞いて乾燥ひじきを買って帰る方も増えてきた。

決して大きなことができていないわけではないが、活動を継続することにより、地域特産の「与那原ヒジキ」を地域の食文化と共に多くの方々に知っていただけたらありがたいと思う。

#### 7. 今後の課題や計画と問題点

今後の活動を継続する上での課題は、やはり後継者の確保である。現在、部員7人で40代の方も2人いるものの、実際は50～70代の5人でほとんどの活動を行っているため、同じ活動を続けていては5人の引退とともに解散してしまうだろう。

若い世代を活動に引き込むためには、やはりある程度の収入が確保できないと厳しい。加工品販売の取り組みに限ってみると、漁協からいくらかの補助はあるものの、ある程度の黒字経営はできているが、収入向上のためには売り上げを今以上に伸ばす必要があり、そうすると商品を大幅に増産しなくてはならない。しかし原料のヒジキは近年収穫量が減ってきており、簡単に確保することは難しくなっている。そこで現在は、食害により売り物にならないソデイカを加工に使えないかと言う話を漁業者と進めているところである。ソデイカは昨年度拠点産地に認定されたこともあり、町役場からの期待も高いため、役場とも連携して同様の取り組みをソデイカなど他の加工品にも広げていきたい。また、一漁協女性部では出来ることも限られるため、地元JA女性部や他の漁協女性部とも連携し、さまざまな県産原材料の確保と連携商品の開発を進め、活動の輪を広げていきたいと思う。

H27				H28			
収入		支出		収入		支出	
佃煮	332,300	佃煮材料	71,712	佃煮	272,300	佃煮材料	116,599
じゅーしー	595,950	じゅーしー材料	187,851	じゅーしー	735,860	じゅーしー材料	284,825
		人件費	300,000			人件費	280,000
収入計	928,250	支出計	559,563	収入計	1,008,160	支出計	681,424
		最終利益	¥368,687			最終利益	¥326,736

※漁協より乾燥ヒジキ8万円(20kg)/年、加工場光熱水費の補助あり

過去2カ年度の収支