

カタクチイワシは地域の宝！  
～ エタリの塩辛で地域活性化を ～

エタリの塩辛愛好会  
竹下 敦子

### 1. 地域の概要

雲仙市は、島原半島の北西部に位置し、平成17年10月に7町が合併し誕生した新市である（図1）。雲仙岳から橘湾、有明海に向かって農地が広がり、日本で最初に国立公園として指定された雲仙、小浜温泉を有し、観光地としても有名である。

### 2. 漁業の概要

橘湾東部漁業協同組合では、煮干加工原料となるカタクチイワシを対象とした中型まき網、すくい網、機船船曳網（図2）などの沿岸漁業のほか、沖合漁業や養殖業も盛んである。漁業者数は年々減少の一途をたどっており、平成17年度末の組合員は正准合わせて628人である。

### 3. 研究グループの組織と運営

エタリの塩辛愛好会は平成18年の1月末に発足し、漁業者や煮干加工業者、海産物販売店、鮮魚店、南串山史談会会員、市職員及び消費者など現在のメンバーは32人である。役員は会長1名、副会長2名、理事2名、監事1名、私が事務局を担当している（図3）。活動資金は、会費を徴収していないため、体験ツアーの収益など会員からの寄付金に頼っている。

### 4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

私は横浜市内で育ち、結婚後は夫の転勤に伴い全国各地を転々としてきましたが、今から6年前、夫が11年間勤めた水産会社を退職し、家業である中型まき網漁業に従事するため、雲仙市南串山町に転居した。そこで出逢ったのが「エタリの塩辛」である。エタリとはカタクチイワシの地方名で（図4）、「エタリの塩辛」とは、新鮮なカタクチイワシを塩とよく混ぜ合わせ樽に入れ、稲ワラをかぶせ、重石をして発酵させた食品である（図5）。秋の彼岸前後に漬けると、一カ月程度で白粉が吹いて食べ頃となり、昔から橘湾沿岸地域では、冬場の保存食として漁家を中心に多くの家庭で作り、食べられてきた。しかし近年は、減塩志向の強まりや嗜好の多様化、漁業者の減少などから、作る人も食べる人もすっかり減ってきている。

私も最初は、見た目、匂いに食べるのを躊躇したものの、食べ慣れてくるとあとをひく旨さに、次第に「この美味しさをぜひ全国の人に知ってもらいたい！ 食べてもらいたい！」という気持ちになっていった。そこで、個人で開設したホームページ上で試食希望者に塩辛の無料配布を行ったり、知人や親戚に配って宣伝に励んだ。その

思いが届いたのか、平成17年12月、イタリアに本部があるスローフード協会が進める「味の箱舟」計画にエタリの塩辛がリストアップされた。これをきっかけに「生産者がしっかりした意識を持って、まとまって行動する必要がある」という思いを強くし、「エタリの塩辛愛好会」を立ち上げることになった。「エタリの塩辛」の普及と製造手法の伝承、さらには地域の特産品として地元水産業及び観光業を振興させることを目的に活動を開始した。

## 5. 研究・実践活動状況及び成果

### (1) 「エタリの塩辛」の研究

今まで経験と勘に頼って作られてきた「エタリの塩辛」を深く理解するために、勉強会を開き、長崎県総合水産試験場に依頼し、科学的にみた塩辛の特質について講義を受けた(図6)。会員が作った塩辛についての分析結果は以下の通りである。

- ①遊離アミノ酸分析の結果、旨み成分であるグルタミン酸量は、イカの塩辛にひけをとらない高い値を示した(図4)。
- ②EPAとDHAが多く含まれ、特にDHAについてはアジやクロマグロの生と比べても遜色がなく高い値だった。
- ③一般生菌数はほぼ0~3000個/gと全く問題がなかった。

なお、塩辛の塩分を測定したところ、かなり値の幅が広がった。製品としての味のブレを少なくするためにも漬け込み時期に応じた製法の確立が必要といえる。

### (2) 「エタリの塩辛」を使った料理レシピの開発

地元でも「エタリの塩辛は塩分が多い」と敬遠する人が多いことから、その塩分を利用し、調味料としての活用する料理レシピを作成した。熱した油に塩辛を入れて加熱すると魚体が溶けてソースができ、様々な料理に応用できる(図8,9)。昨年7月には、地域の食生活改善推進委員の方々を対象として、料理研究家を招き「エタリの塩辛料理講習会」を開催した(図10)。

### (3) 「エタリの塩辛」に関する普及・PR活動

「エタリの塩辛」が昔から人々に親しまれ、そしてなぜ近年作られなくなったのかを含め、食材にまつわるストーリーを記載したチラシを作成し、PR・販促ツールとして広く配布した。さらに、雲仙市と協力し、「雲仙発 食の世界遺産」のパンフレットを作成した。その他、イベントへの出品、各種メディアへの取材対応、HPによるレシピや販売店などの情報発信(図11)、会報「エタリの塩辛通信」の発行などを行い、国内外を問わず広く認知してもらおうと活動している。

### (4) 「食卓の向こう側」を伝えるプログラムの実践

「エタリの塩辛」は作り手や漬ける時期によっても味が違い、いわゆる画一化された加工食品ではない。多くの人に食べてもらうだけでなく、漁業の現場を知ってもらうことにより、消費者に「食卓の向こう側」、つまり食材・生産者・生産地に対する理解を深めてもらいたいと考えている。そこで、島原半島体験型観光の企画運営を行っている「NPO 法人がまだすネット」と連携し、塩辛加工場の見学や料理体験を盛り込んだ体験プログラムを実践した(図12)。参加者の感想は「実際にみることで、生で話をきくことで感じることもあるとすごく思った」「サツマイモとの相性が抜群だった」

と好評で、今後も継続していきたいと考えている。

## 6. 波及効果

愛好会の取り組みが新聞紙面（図 13）やテレビで紹介されることによって、問い合わせ引き合いが強くなった。塩辛を販売する生産者の意識も「あるしこ（あるだけ）漬けんば」と従来よりも多く漬けるようになってきたが、今期は需要のほうが上回る可能性もある（図 14）。地元においても、地域の伝統的食材として再認識されるようになった。今まで塩辛を知らなかった地域の小学生や先生方も興味を持ち、授業のなかで「エタリの塩辛」が取り上げられるようになった（図 15）。そして雲仙・小浜温泉の一部旅館ホテルでは「エタリの塩辛」を料理に取り入れるようになり、旅行代理店が企画したオプショナルツアーに加工場見学が盛り込まれるなど（図 16）、新たな観光資源として活用され始め、観光業への波及効果もみられる。

さらに10月26～30日にイタリアトリノで行われたスローフード協会主催「テッラ・マードレ（生産者会議）」に愛好会会長はじめ会員4人が招待を受け、世界の人々に対して日本の「アンチョビ」を大いにPRし、他国の漁業者とも交流を持つことができた（図 17）。

## 7. 今後の課題や計画と問題点

「エタリの塩辛」は煮干加工に不向きな大きくて脂のある橘湾産のカタクチイワシを原料としており、橘湾で漁獲されたものは、寄生虫の心配もなく生食（刺身）でも大変美味しく、唐揚げ、煮付け、蒲鉾、丸干しなど様々な料理で好んで食べられている。しかし、この大きなサイズのイワシはほとんどが安価な養殖魚の餌としてしか出荷できず、採算が合わずに出漁を控えるケースが多い。低利用資源である脂イワシの付加価値向上を図るためには、「エタリの塩辛」を高く売れる商品にしていかななくてはならない（図 18）。

### (1) エタリの塩辛プロデュース事業（生産者、販売店、旅館ホテルとの連携）

「エタリの塩辛」は販売容器が透明プラスチックカップであり、土産物というよりも、自家用のイメージが強い。そこで、「エタリの塩辛」を瓶詰めにし、パッケージデザインを工夫し、土産物品として確立させる計画である。雲仙・小浜温泉の旅館ホテルで「エタリの塩辛」料理を提供してもらい、かつ土産物として、現在の販売価格よりも高く販売できるようPRしていきたい。

### (2) 原料の安定供給化（煮干加工業者、漁業者との連携）

本来は秋の彼岸時期に漬け込むと美味しい塩辛だが、ここ2年、9～10月に塩辛に適した大きなサイズのカタクチイワシは一切漁獲されず、適期に塩辛を漬けていない。今後、塩辛の原料確保のためには、煮干加工する際に混じった大きな脂イワシを選別機によって選りだす必要があり、イワシの大小を分ける選別機の増設を推進していく。

さらに、愛好会会員でもある中型まき網漁業者のグループが、カタクチイワシの蓄養を目的とした試験を開始しており、「エタリの塩辛」の安定した原料確保のため、将来の実用化が大いに期待される。

(3) エタリの塩辛の特性把握（研究機関との連携）

誰が漬けても美味しい塩辛ができるよう、研究機関に協力を仰ぎ、様々な条件での分析データを収集し、エタリの塩辛の研究を進めていきたい。

(4) 最後に

昔から、日々の糧として、また生計を立てるために、カタクチイワシは地域の宝であった。現在、橘湾の大切な漁業資源としてだけでなく、雲仙市の観光資源としても、やはり地域の宝といえる（図 19）。先人の遺した「エタリの塩辛」そして「カタクチイワシ」が新たなる人と人との結びつきを生み、地域への愛着や誇りを高めてくれた（図 20）。私達、エタリの塩辛愛好会が目指しているのは、「エタリの塩辛」を通じてカタクチイワシの付加価値を向上させ、漁業者、加工業者、海産物販売店、鮮魚店、旅館・ホテルなどが連携して、地域水産物の振興を図ることであり、それにより、地域全体も活性化する、と確信している。

エタリの塩辛愛好会の英訳は「Etari Lovers」。カタクチイワシとこの地域を愛する人達の情熱や想いととも、Etari の名が世界共通語になるように大きな夢を持って活動を広げていきたいと思っている（図 21）。

表1 エタリの塩辛愛好会の主な活動実績

年月日	活動内容	メディアでの紹介
18.01.31	エタリの塩辛愛好会発足	
18.03.07	漫画「美味しんぼ」取材、テレビ取材	NIBテレビ放送(3月10日)
18.03.19	「味の箱舟」現地体験ツアー開催	長崎新聞掲載(3月30日) NHKテレビ放送(4月4日)
18.03.26	「まちづくりシンポジウムin雲仙」にて塩辛無料配布	
18.04.26	第1回エタリの塩辛勉強会 講師: 県水試 大迫研究員	長崎新聞掲載(4月29日)
18.04.29~30	横浜スローフードフェア 出展	長崎新聞掲載(5月8日)
18.05.14	雲仙春まつり「じげもん市」PR販売	
18.05.25	九州運輸局長期型ステイ旅行プラン検討視察	
18.06.06	オランダ人ジャーナリストkarienさん取材	
18.06.24	全国食育推進大会 展示 対応: 長崎県	
18.07.08	第2回エタリの塩辛勉強会 講師: 県水試 大迫研究員	
18.07.13	第1回エタリの塩辛料理講習会 講師: 料理研究家 黒川陽子さん	長崎新聞掲載(7月20日)
18.08.22~9.01	「COLORS」専属カメラマンAdam Huggins氏取材	
18.09.24	テッラ・マードレ壮行会(スローフード長崎主催)参加	長崎新聞掲載(9月26日)
18.10.11	水産総合研究センター中央水産研究所より現地調査・ヒヤリング(カタクチイワシの有効利用についての取り組み)	
18.10.23	雲仙お山の文化祭 エタリの塩辛料理講座 開催	
18.10.25~30	スローフード協会主催「テッラ・マードレ」参加	広報うんぜん12月号掲載
18.11.17	長崎県観光連盟、「発見上手」編集委員会(すみしん)取材	
18.11.26	イタリア「テッラ・マードレ」参加報告会(吾妻ふるさと祭会場にて)	
18.11.26~27	福岡RKB毎日放送「今日感テレビ」取材	RKBテレビ放送(12月4日)
18.12.05	福岡RKBラジオ「中西一清スタミナラジオ」出演	RKBラジオ放送(12月5日)
18.12.08	商船三井「にっぽん丸」オブショナルツアー(塩辛加工場見学)	
18.12.27	長崎新聞取材(愛好会活動と新製品開発について)	長崎新聞掲載(1月7日)
19.01.06	雲仙市新春名刺交換会(試食提供)	
19.01.09	長崎新聞取材	長崎新聞掲載(1月12日)
19.01.17~19	NIB長崎国際テレビ「リアルタイム」取材	
19.01.19	小学生(雲仙市立南串第二小5年)への講習	NIBテレビ放送(1月24日)
19.01.21	小浜温泉あったか冬まつりイベント(主催: 小浜温泉旅館組合)	長崎新聞掲載(1月24日)
19.01.26	週刊ビッグコミックスピリッツ「美味しんぼ」掲載	
19.02.10	日本調理科学会九州支部講演会「発酵食品としてのエタリの塩辛」 (長崎県水産総合試験場 大迫一史、エタリの塩辛愛好会)	
19.02.13	第3回エタリの塩辛勉強会 講師: 県水試 大迫研究員	

## 長崎県雲仙市

国見町、瑞穂町、吾妻町、愛野町、千々石町、小浜町、南串山町の7町が平成17年10月に合併し、誕生



図1 雲仙市の位置



中型まき網漁

すくい網漁

機船船曳網漁

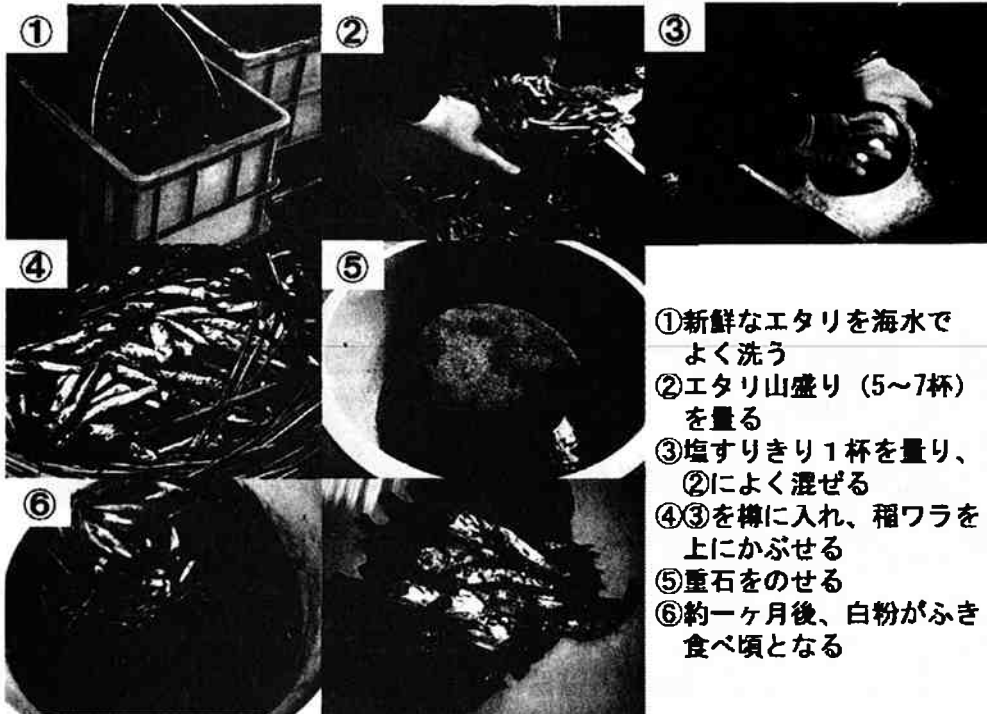
図2 橋湾におけるカタクチイワシ漁



図3 エタリの塩辛愛好会役員会の様子



図4 エタリ(カタクチイワシの地方名)



- ①新鮮なエタリを海水でよく洗う
- ②エタリ山盛り(5~7杯)を量る
- ③塩すりきり1杯を量り、②によく混ぜる
- ④③を樽に入れ、稲ワラを上にかぶせる
- ⑤重石をのせる
- ⑥約一ヶ月後、白粉がふき食べ頃となる

図5 エタリの塩辛の作り方

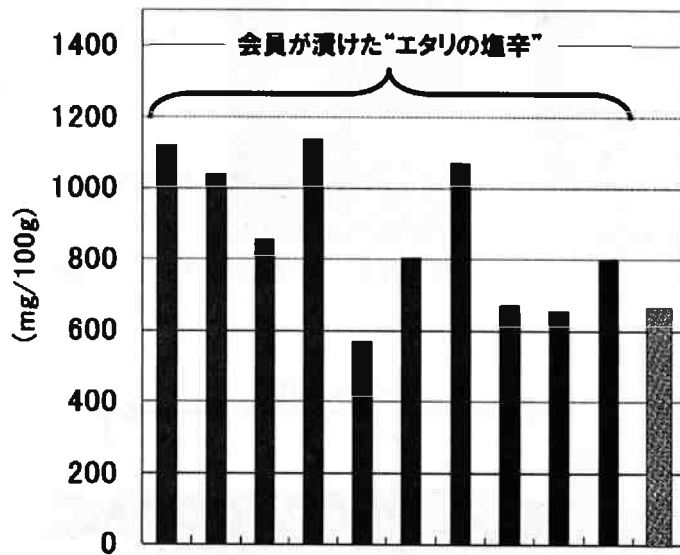


図7 エタリの塩辛のグルタミン酸量(旨み成分)



図6 勉強会の様子

講師:長崎県水試 大迫研究員

■エタリの塩辛  
 ■イカの塩辛  
 600~700 mg/100g  
 出典:藤井達夫著  
 「魚の発酵食品」  
 成山堂書店、2001

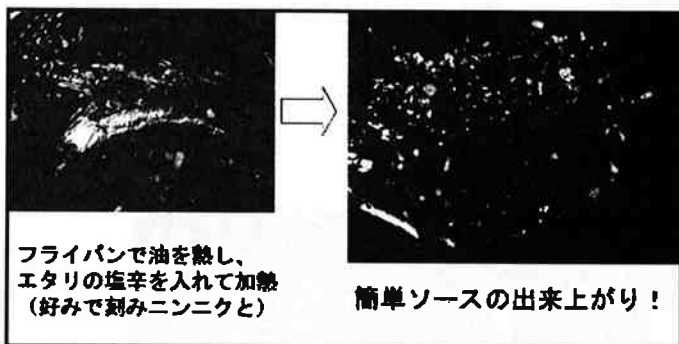


図8 エタリの塩辛ソース



図10 エタリの塩辛料理講習会(参加者15名;講師 黒川陽子氏)

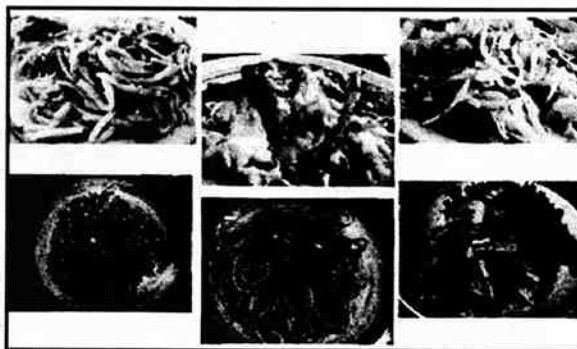


図9 エタリの塩辛料理バリエーション

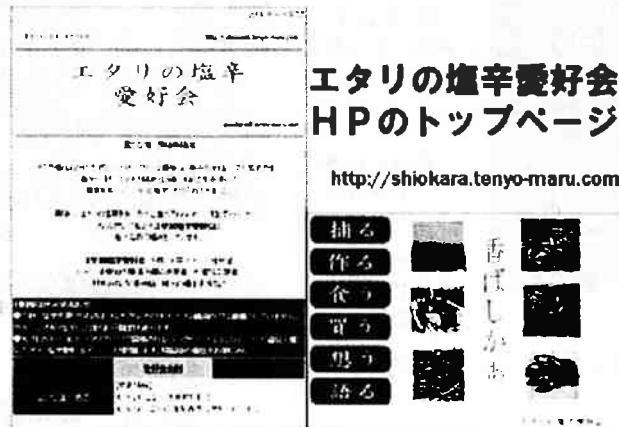


図11 エタリの塩辛愛好会ホームページ



図12 体験ツアーの様子(H18.3月) 図13 長崎新聞記事(左:H18.5月8日 右:H19.1月7日)

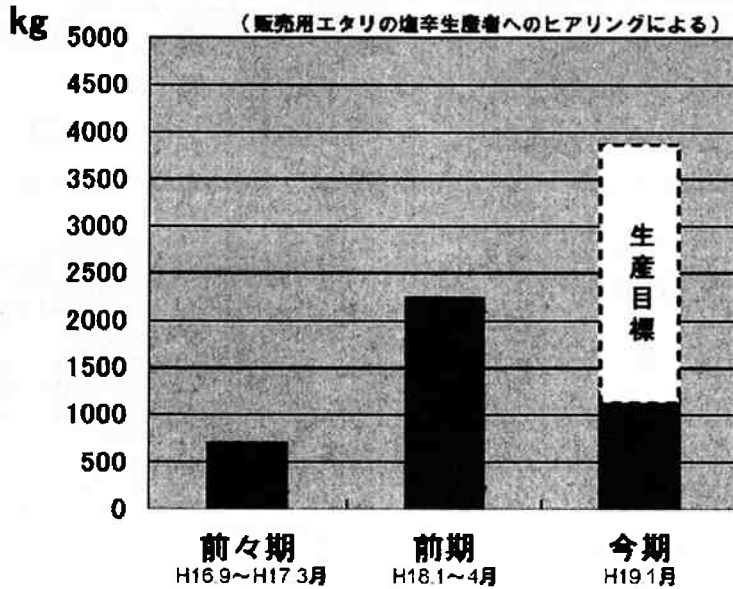


図14 エタリの塩辛生産量(推計)の推移



思ったより  
美味しかった

自分でも漬けて  
みたい

塩辛の作り方を  
知ることができ  
て良かった

図15 地元小学生による「エタリの塩辛」学習



左上：エタリの塩辛の試食  
(樽を前に製法の説明)

右上：福清産海産物の販売

左下：商船三井「にっぽん丸」

平成18年12月8日実施 参加15人  
(東北・関東地方在住の方が主)

図16 観光客用見学ツアー



図17 世界生産者会議(イタリア)への参加

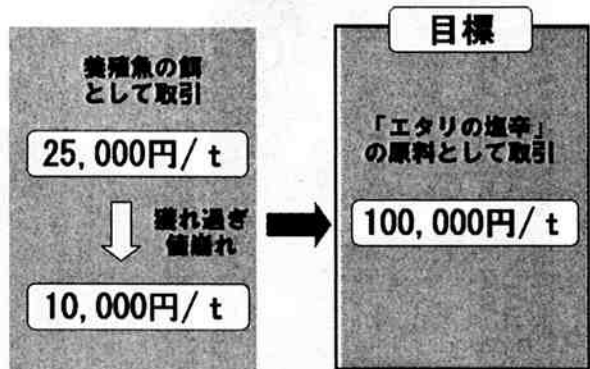


図18 カタクチイワシ(脂イワシ)の値段比較



図19 エタリの塩辛は地域の宝



図20 エタリの塩辛がつなぐ地域の絆



図21 Etari Lovers それがエタリの塩辛愛好会!



イタリアで配布したポストカード