

## みんなで取り組む地魚の加工品開発と販売 ～島平の特産品開発を続けて～

串木野市島平漁協加工販売起業化グループ（まさごグループ）  
濱崎 弘子

### 1 地域の概要

いちき串木野市は、鹿児島県の西部に位置し、旧串木野市と旧市来町が合併し、平成17年10月11日に誕生した新しい市である。

串木野市島平漁協の位置する旧串木野市は、金山の町として有名で、また、遠洋マグロ漁船の基地として知られている。

旧串木野市には、羽島漁協、串木野市漁協、串木野市島平漁協の3つの漁協があり、串木野市島平漁協はその一番南に位置している。

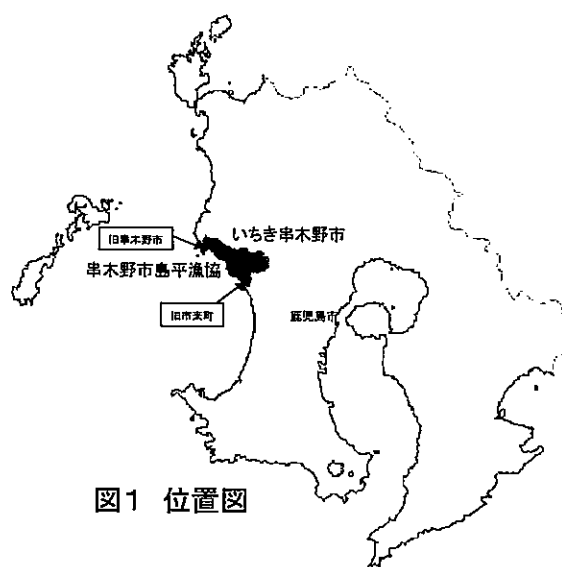


図1 位置図

### 2 漁業の概要

串木野市島平漁協は、正組合員47名、准組合員35名で、一本釣り、延縄、刺網等の沿岸漁業及び遠洋マグロ延縄漁業が営まれている。近年、漁獲量が減少傾向にあり、平成21年度の沿岸漁業の水揚量は78トン、水揚金額は7千万円と低迷している。(図2)

### 3 研究グループの組織と運営

串木野市島平漁協では、昭和34年に串木野市島平漁協婦人部が結成され、昭和49年に加工品製造に意欲のある8名の有志で生活改善グループ「まさごグループ」を結成し、漁協の加工場「しおさいの館」における地域水産物を利用した水産加工を通じて、地域の活性化を図ることを目的に活動を行ってきた。

そして、平成21年には漁協直売施設「照島 海の駅」を新設して鮮魚や加工品の販売を開始。平成22年には加工品開発や販売を強化するため、「しおさいの館」と「照島 海の駅」の女性10人によりグループを再結成し、現在では「串木野市島平漁協加工販売起業化グループ」として活動している。

### 4 研究・実践活動の取組課題選定の動機

生活改善グループ「まさごグループ」の結成当時は、部員の自宅の片隅で時期的に採れるワカメの塩蔵品やヒゲナガエビのエビスナックの製造に取り組んでいた。

私も水産改良普及所や農業改良普及所に月に何度も出向いて普及員の方々の指導を受けながら、農業関係の女性の方々とも交流を深めた。

このような活動の中で国産の原料だけを使い、手作りによる、島平地区の味にこだわった”てるしま味噌”や”めんつゆ”を製品化することができた。また、その当時は生産量が多かったワカメやヒジキを使った佃煮も製品化した。

平成3年には、漁協が自営事業で定置網漁業に着業し、小型のタチウオやソーダカツオ等の低価格の魚が大量に水揚げされるようになったが、大量に廃棄されていた。このため、私たちの間でも集まる度にこの低価格の魚について、もったいない、何とかできないかと話題になった。

## 5 研究・実践活動の状況及び成果

### (1) 「しおさいの館」建設

加工場の建設が課題となる中で、各方面に陳情活動を行ったが、なかなかとり上げてもらえなかった。

しかし、ある日、串木野市役所で婦人部長と用事を済ませて廊下を歩いていると、市長に呼び止められ、雑談をする機会があった。私は、思い切って市長に、加工場建設の必要性を説明してみた。市長は、私から突然、加工場建設の具体的な話を聞き、少し驚いたが、すぐに水産課の係長を呼んで事情を聞いてくれた。その後は、市長が旗振り役となったため、事業計画はトントン拍子に具体化し、平成6年から7年の2カ年で加工場が整備され、「しおさいの館」として平成7年12月17日にオープンした。私たちは、加工場の建設に平行して、各種研修会に参加したり、視察研修を実施して、水産加工品の製造・販売及び衛生関係の知識や技術の取得に努めた。(写真1)

「しおさいの館」の運営体制については、漁協に協力を求め、私たち「まさごグループ」を時給制で雇用し、漁協が加工事業として取り組むことになった。

「しおさいの館」は、最新の加工機器類が整備されたが、調理器具などは自前で準備しなければならず、私たちは家庭で使っていた鍋や包丁などを持ち寄って、県の水産試験場や水産改良普及所及び農業改良普及所の指導を受けながら、新たな加工品開発に取り組んだ。

まず、取り組んだのが以前から課題になっていた、小型のタチウオやソーダカツオの加工品開発であった。

部員で検討を行った結果、タチウオは開いてから、身を”みりん干し”に、骨は乾燥させて”せんべい”に加工し、”太刀みりん・やせがまんセット”とし販売した。

ソーダカツオは、甌島の私の親戚から送られてくるソーダカツオの生節がヒントになって、角煮やカツオ味噌に加工することとし、味付けは島平地区の家庭の味を大切に生かして仕上げた。さらに、定置網に混獲される多種多様な小型魚を乾燥させて粉末化し、”ふりかけ”に加工した。

このようなことから、しおさいの館の建設によって、定置網で漁獲される低・未利用魚の加工品を製造することができるようになった。さらに、刺網や一本釣りで漁獲されるエソ、チダイ、シイラ等の低価格魚の加工にも取り組むことができた。

また、私たちにとっては雇用の場がもたらされることになり、初年度は年間約350万円が漁協から私たちに給料と支払われ、貴重な収入源となった。(表1、図3)

## (2) 加工品開発実績

これまでに表2に示した加工品を開発し、“太刀みりん・やせがまんセット”は平成8年度第30回水産物品評会で水産庁長官賞及び農山漁村女性起業加工食品コンクール菓子部門で優秀賞を受賞し高い評価を受けた。

私たちは、お中元やお歳暮用の詰め合わせセットを作って販売したり、「しおさいの館」でお盆や12月17日のオープン記念日にイベントを行った。そして、鹿児島県や特産品協会等が主催する催しにも積極的に参加し、開発した加工品の販売促進活動に取り組んだ。

特に印象に残っているのは、平成16年の九州新幹線が部分開業した際に新幹線構内で加工品を販売し飛ぶように売れたことである。私たちは連日、加工品の製造と販売に追われ目が回るような忙しさだったが、島平地区の伝統の味が乗客の皆さんに受け入れられたのは感激であった。

また、島平地区に4軒あった魚屋さんが廃業してしまい、地区の住民の方から身近なところで新鮮な魚が買えなくなったという声を聞くようになった。そこで、平成17年から「しおさいの館」で鮮魚販売にも取り組むこととなり、狭い販売スペースは鮮魚や加工品を買い求める地区の人たちで賑わうようになり、鮮魚販売は売り上げの増加に貢献した。

## (3) 漁協直売施設「照島 海の駅」開設

「しおさいの館」の加工品や鮮魚の販売が好調であったことと、販売スペースが手狭であったために、新たな販売施設の建設が検討され、平成21年4月に照島神社の参道の入り口に「照島 海の駅」が完成した。(写真2)

店舗面積は小さいがタイ類や刺身盛り等の鮮魚と私たちの作る水産加工品を中心に販売が好調で、月平均の売り上げに占める割合は鮮魚が39%、水産加工品が14%となっている。平成21年5月から22年7月までの月平均の来店者数が5,590人で、売り上げが622万円となっている。(図4、5、6)

また、平成21年に西薩地区の漁協の直売施設が連携した西薩おさかな海道というネットワークにも参加し、販路拡大と地産地消を目指した取組を展開している。平成22年7月と10月には地域内に人を呼び込むためのバスツアーも開催され、“てるしま味噌”を使ったタイのみそ汁を提供し、参加者に大変好評であった。(写真3)

## (4) 串木野市島平漁協加工販売起業化グループの結成

このように「照島 海の駅」の販売が好調なために、前日に「照島 海の駅」から示された注文に応じた加工品の製造が求められるようになり、少ない加工人員で期日までに大量の加工品を製造しなければならないことが多くなった。

このため、私たちは「照島 海の駅」の従業員と共に「串木野市島平漁協加工販売起業化グループ」を結成し、現在の加工品の品目を見直し、新たな加工品開発に取り組むと共に「照島 海の駅」と連携した加工品製造・販売の効率化を目指して活動していくこととした。

これまでに、グループとして北薩地区の女性起業化グループや直売施設等の視察研

修を行い、事業計画を検討した。(写真4)

その結果、平成22年度は加工品製造の衛生管理を強化しながら当漁協で水揚げの多いタイ類の加工品開発と販売促進活動に取り組んでいる。

## 6 波及効果

「しおさいの館」が開館してからの販売実績については、平成8年度から平成12年度までは1千万円前後の販売額となっているが、その後加工品製造量の減少等に伴い販売額が減少傾向にある。しかし、平成17年度からは鮮魚販売を開始したことにより増加し、平成20年度からは「照島 海の駅」での販売が行われるようになり、平成21年度は販売額が年間7,245万円と大幅に増加した。(図7)「照島 海の駅」の売り上げは漁協収益の約半分を占め、この利益により経常利益がプラスに転じた。(図8)

そして、「照島 海の駅」の開設により7名の新たな雇用がもたらされると共に、地元の水揚げされた鮮魚を刺身盛り等に調理し、地域の住民の方のニーズに応えた形で安定的に提供することができるようになった。

私たちも、バスツアーの後、連休の売り出し日などには試食販売を実施しているが、はるばる県外や遠くの市町村から来ていただいたお客さんから、「また来ました」という声を聞くようになり、これまでの取組に手応えを感じている。

## 7 今後の課題や計画と問題点

私たちが漁協と一体となって取り組んできた加工品の製造・販売と鮮魚販売の取組は大きく発展し、漁協経営を支えるまでになった。しかし、加工品の製造量は伸び悩んでおり、加工品の品目を見直し製造量を増加させていくことや付加価値の向上が課題である。

当グループの年齢構成は70代3名、60代2名、50代2名、40代1名、30代2名となっており、加工部門の人員の確保と加工技術の伝承が課題である。

「照島 海の駅」においてお客さんから、販売している新鮮な刺身や水産加工品を食べたいという意見が多く寄せられるため、漁協ではレストランの建設を計画している。私たちも、これまでの水産加工品開発に加えて島平の味を生かした惣菜を開発し、このレストランで提供できればと考えている。

また、西薩おさかな海道ネットワークでは来年度の事業で地域の特色を生かした弁当を開発することとしている。私たちも、島平の伝統の味を生かした惣菜を開発し島平地区の弁当の開発に一役買えればと考えている。

今年九州新幹線が全線開業する年であり、全国から鹿児島がより近いものとなるため、全国の皆さんに私たちの水産加工品や海の弁当を味わっていただけるようがんばっていきたく張り切っている。

今後は、これまでに島平地区の家庭の味を基本にして開発してきた”てるしま味噌”や干物類等の加工品の味を守りつつ、女性起業化グループとして漁協と連携した事業展開を目指し活動を若手のメンバーと一緒に進めていく中で、次の世代に伝統の味を引き継いでいきたい。

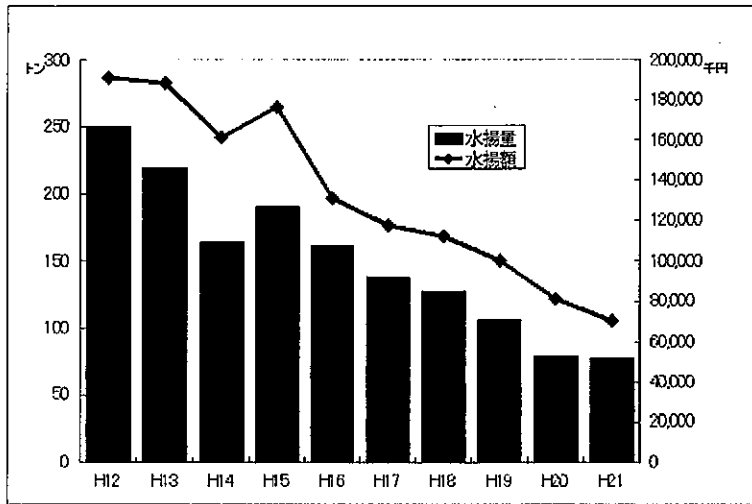


図2 水揚量及び水揚金額の経年変化

※資料は漁協業務報告書、年度は6月1日から5月31日まで

収入		支出	
かつお味噌	919,996	加工原材料費	2,944,583
かつお角煮	722,133	加工労務費	3,516,780
夕チウオみりん干し	1,824,130	加工経費	952,153
さかなのふりかけ	410,970	電気、水道、ガス	
わかめ茎佃煮	1,010,945	修繕、宣伝代他	
その他	2,717,035	合計	7,413,516
合計	7,605,209	収支	+ 191,693

表1「しおさいの館」初年収支(平成7年11月～平成8年10月)

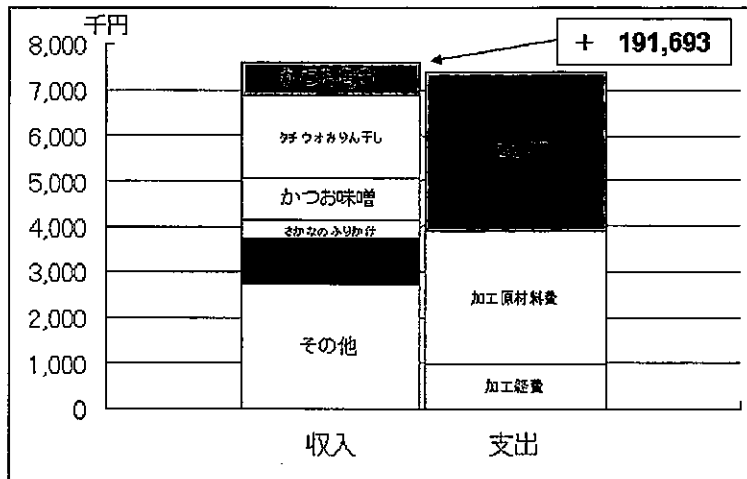


図3「しおさいの館」初年収支(平成7年11月～平成8年10月)



写真1 しおさいの館



写真2 照島海の駅

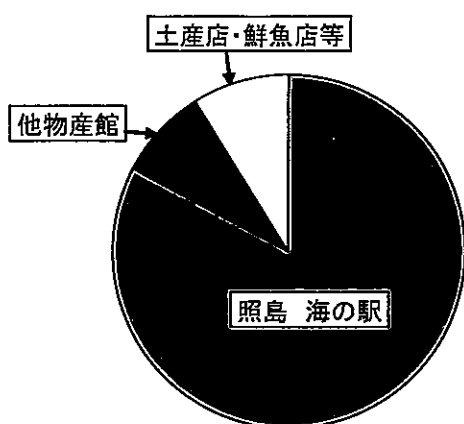


図4 平成21年度「しおさいの館」加工品販売先

表2 加工品開発実績

地元の食材を中心に使用し、添加物を使わず、甘めの味付けの島平地区の家庭の味の特徴である。

加工品名	加工品の特徴
エビスナック	ヒゲナガエビの焼きエビ。 塩水でさっと湯がいて炭で焼く。火加減が難しい。
てるしま味噌	各自が自宅で作っている味噌の味を元に開発した。国産の原料にこだわり、当初から人吉産の麦と福岡県産の大豆を使用している。機械を使わずに手作りが自慢。
めんつゆ	グループで検討して独自の味を作った。いりこ、だしこんぶ、しいたけ、かつおぶしのだしと醤油、砂糖を使用。
太刀みりん・やせがまんセット	水産庁長官賞を受賞したが、パリッとならないところは今でも納得がいかない。
わかめの茎佃煮	地元で養殖も行ってたワカメを塩蔵品に加工する際に残った茎を佃煮に加工。
ヒジキの佃煮	地元で大量に採れていたヒジキを佃煮に加工。
かつおの角煮	地元の人たちが捨てていた、ソーダカツオを利用した中心的な加工品。砂糖、水飴、醤油、しょうが汁で味付けし、添加物なし。
かつお味噌	ソーダカツオのそばろと手作りのてるしま味噌を練る。試食を重ねて味を決めていった。
さかなのふりかけ	いりこ、エビ、わかめ、かつお、のり、ごまの粉末を乾燥させてからカッターでひく。
のりの佃煮	東町産のヒトエグサを使用。販売中に焼けてしまったアオサを再利用し、干し椎茸と共に佃煮に加工。
エソの一夜干し	地元のエソ塩干業者の撤退により7、8年前から製造するようになった。帰省した県外の人を買って帰ることが多いので、塩分濃度を1%下げた。
その他、塩干品等の加工品	チダイ、マダイ、レンコダイ、タチウオ、マアジ、サバ、シイラ、ユデフカ等

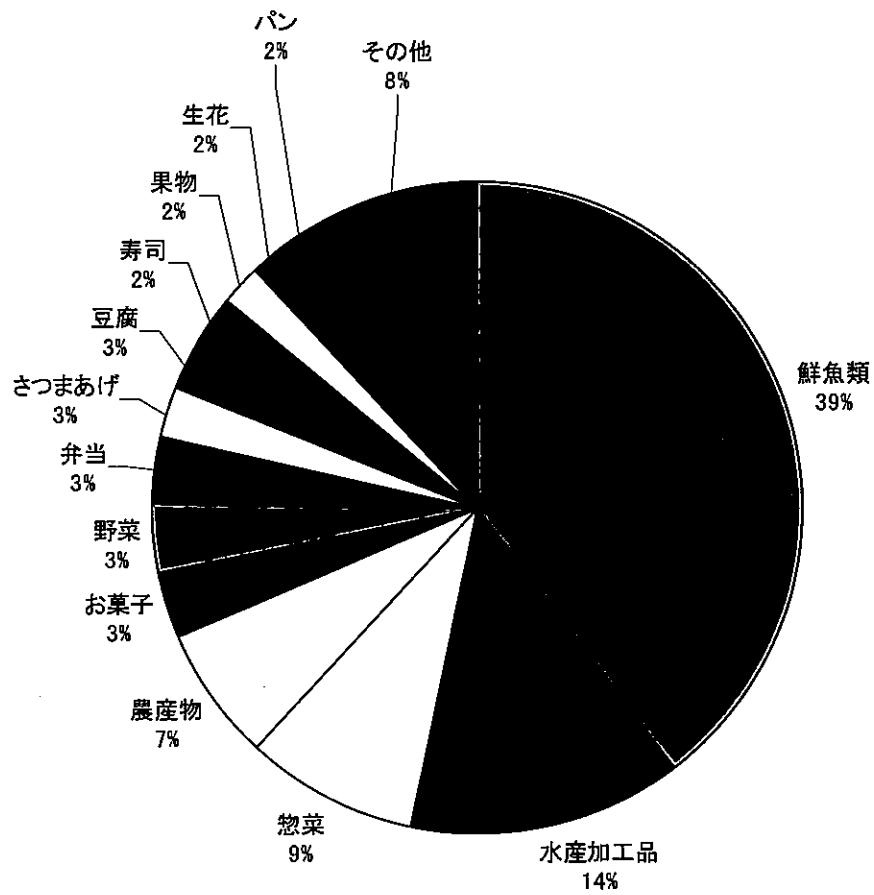


図5 月別品目別販売金額の平均割合(H21.5～H22.8)

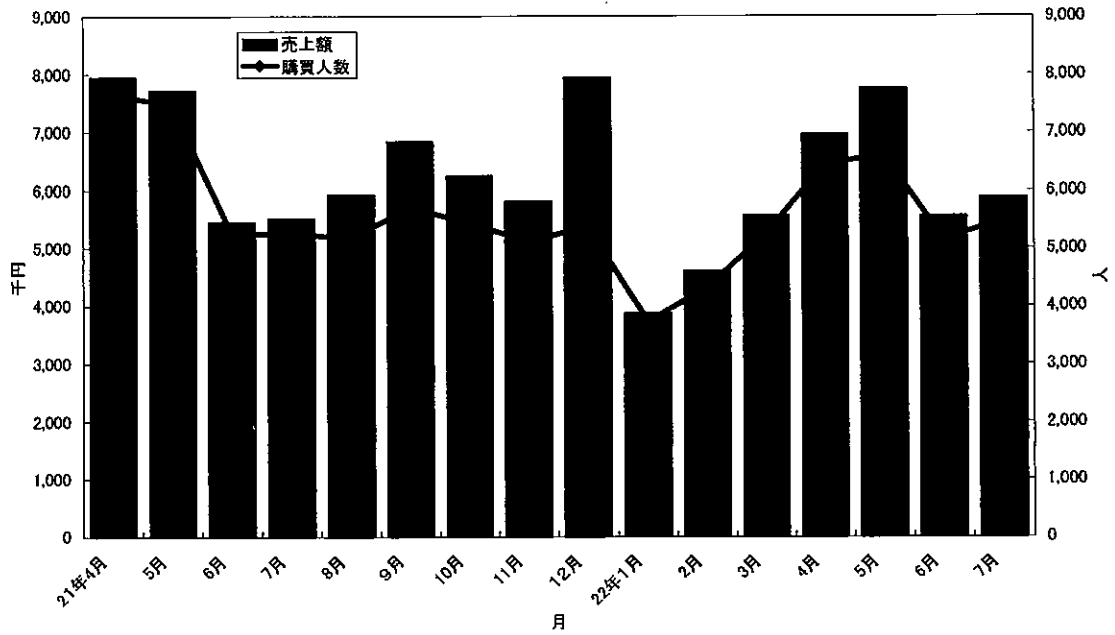


図6 「照島 海の駅」月別販売実績



写真3 バスツアー参加者へのみそ汁提供 写真4 新鮮お魚販売起業化グループとの意見交換

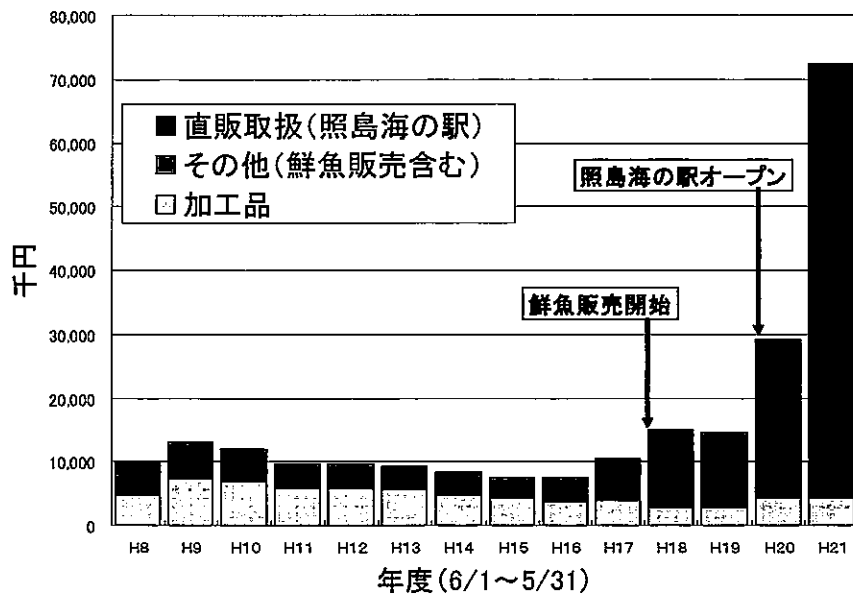


図7 串木野市島平漁協販売実績

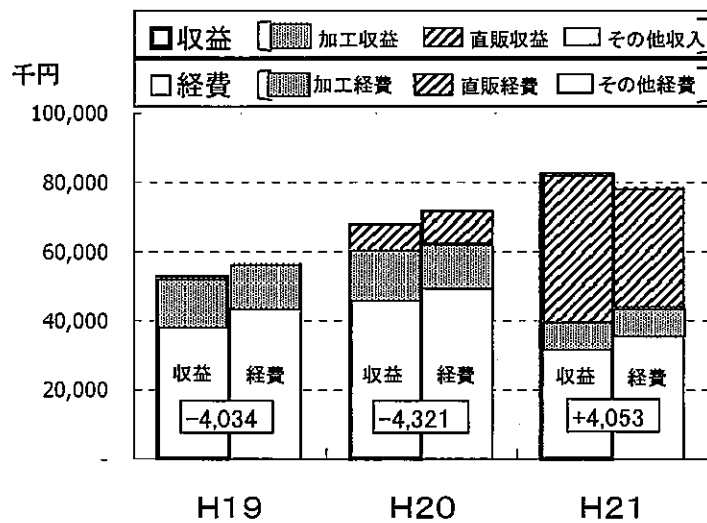


図8 串木野市島平漁協年度別経常収支等比較