

エビで漁村を盛りあげろ！
～島おこしは集落団結の商品開発から～

甑島漁業協同組合・長浜漁業集落代表 下野 尚登

1 地域の概要

私が住む薩摩川内市下甑町は、鹿児島県本土の西方約 38 km に浮かぶ甑島列島の下甑島南部に位置し、人口約 2,000 人の町である(図 1)。

平成 16 年 10 月、本土の川内市とほか四町、甑島四村が広域合併し、下甑村から薩摩川内市下甑町となり昨年 10 周年を迎えた。

下甑町内には西海岸に面する内川内、瀬々野浦、片野浦、東海岸に面する長浜、青瀬、最南端にある手打の 6 つの集落がある。

島の中央には高い山々がそびえ、各集落は互いに遠く隔てられている。私が住んでいるのは長浜集落である。

平成 26 年 4 月、高速船「甑島」が就航し、川内ー長浜間が 70 分で結ばれるようになった。



図 1 薩摩川内市下甑町長浜の位置

2 漁業の概要

私の所属する甑島漁協は、平成 15 年 10 月に 4 つの漁協(里村漁協、上甑村漁協、鹿島村漁協、下甑村漁協)が合併し、県内 2 番目の広域合併漁協で、一昨年 10 周年を迎えた。組合員数は県内で最も多く、平成 25 年度現在、1,359 人(正組合員 260 人、准組合員 1,099 人)である。

甑島ではキビナゴ刺網、定置網、一本釣り、カジキ流網、曳縄等の沿岸漁業が盛んで、平成 25 年度における漁船漁業の水揚げは、981 トン、5 億 5,889 万円で、そのうちキビナゴ刺網が総水揚げの約 4 割を占める。また、エビを対象とした小型底曳網は 42 トン、3,998 万円である(図 2, 3)。

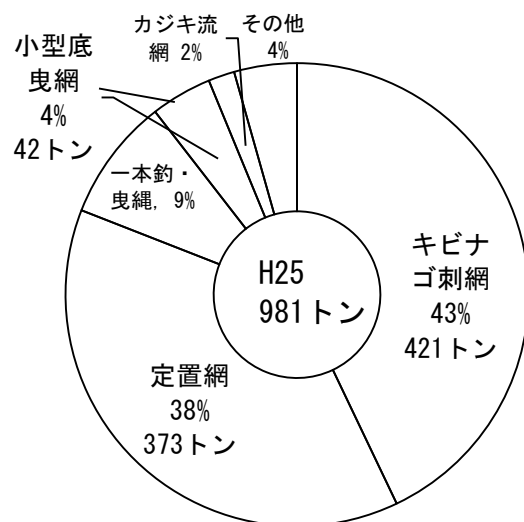


図 2 甑島漁協漁業種類別漁獲量(漁船漁業のみ)

(出典：漁協総会資料)

私は、昭和 53 年、24 歳の時に Uターンし、父が営んでいた小型定置に従事した。

その後、39 歳の時、長浜では当時まだ 2 統しかなく、好漁であったタカエビ（標準和名：ヒゲナガエビ）を対象とする小型底曳網漁業の許可を取得して着業し、現在に至っている。平成 17 年度から長浜漁業集落の代表を務め、平成 23 年度から漁業集落のみんなと力を合わせて小型底曳網で漁獲されるエビを利用した特産品開発に取り組んできた。

3 研究グループの組織と運営（長浜漁業集落）

これまで長浜には目的や目標を掲げて活動する組織はなく、平成 17 年度、国の離島漁業再生支援交付金事業の始まりに合わせて活動組織を発足し、全員が地域漁業の振興と集落の活性化に向けて協力して取り組むこととなった。

現在、構成員は 32 人で、私が務める代表者 1 人、副代表 1 人、書記 1 人、会計 1 人、総務 1 人、主任 2 人、監査役 2 人となっており、平成 17 年当時から構成員数に大きな変化はない。また、年齢構成は、30 代 3 人、40 代 2 人、50 代 8 人、60 代 14 人、70 代 5 人で高齢化が進んでいる（図 4）。

4 研究・実践活動取り組み課題選定の動機

離島漁業再生支援交付金事業の 1 期目（平成 17～21 年度）の取り組みでは、漁場の生産力の向上に関する取り組みとして、カサゴ稚魚放流、ワカメ増殖、アマモ場造成、イカ柴投入、海岸清掃、漁場監視などを実施した。また、集落の創意工夫を活かした新たな取組として、地産地消や魚食普及を図るために魚のさばき方教室を開いたり、販路拡大を目的に地元で朝市を開催して盛況であった。

このような活動を毎年続けてきたが、魚価は上がらず、後継者も育たず、目標とした漁村の活性化は進まない状況にあり、話し合いの中で、もっと将来につながる活動をすべきではないかとの声が多くなった。

そのような中、長浜の港が整備されて町も雰囲気明るくなり、観光客が増え、地元のお土産を求める声が多くなり、将来を見据えて 2 期目（平成 22～26 年度）から水産物を活用した加工品づくりに取り組むこととした。

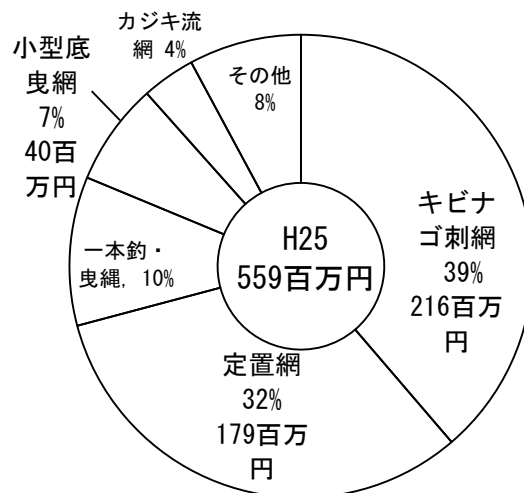


図 3 甑島漁協漁業種類別漁獲金額 (漁船漁業のみ)
(出典：漁協総会資料)

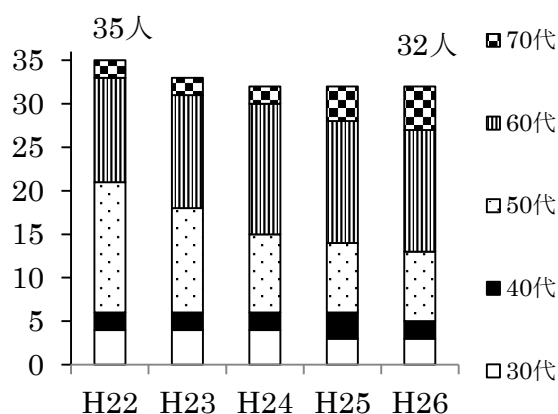


図 4 長浜漁業集落構成員の推移
(出典：長浜漁業集落資料)

それと時期を合わせたかのように平成23年度からは、国などの補助を受けて長浜に整備された燃油施設のソフト対策事業として地域おこしのための課題を協議する産地協議会が発足し、集落活動も支援してもらえることとなった。

みんなで何度も話し合った結果、加工品づくりは、集落全員で取り組める継続性の高いものであることとした。

長浜には、エビを対象とした小型底曳網漁業が4統あり、漁獲されたエビを選別・出荷するために集落の多くの人々が携わることから重要な漁業の一つとなっている。

県知事許可漁業である小型底曳網漁業は、1月から3月を操業禁止期間と定められているのに加え、自主的な取り組みとして、7月から8月を休漁するなど資源保護に努めている。さらに、自主的な操業ルールでは、毎週土曜日と祝祭日を休漁日（12月を除く）とし、網目8節を上限とすることや、1日当たりの操業回数を4回までとするなど、小型底曳網業者全員で徹底した資源管理を行っている。

このように、多くの自主的な資源管理を行いながらエビ資源を大事にしているところであるが、エビの選別時に出るシバエビ（標準和名：ヒメアマエビ）や極小タカエビ等は値が付かないために、ほとんどを廃棄せざるを得ず、貴重なエビ資源が有効に利用されていない状況にある。そのため、大切なエビ資源に感謝しながら、これら低利用資源の付加価値を高めた商品を開発することとした（図5～7）。

5 課題に対する問題点と対策

どんな商品を作るか何度も会を開き、みんなで知恵を出し合った結果、エビ団子、エビ塩辛などエビの風味が生かせる

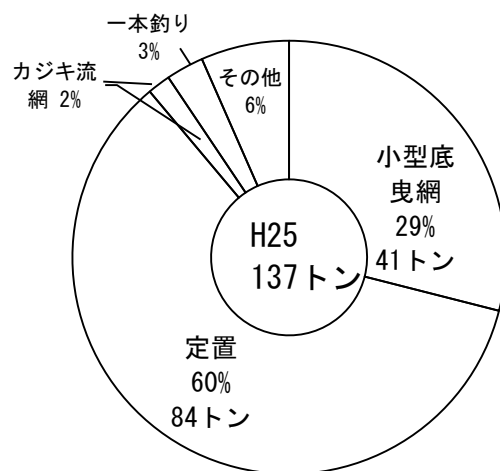


図5 漁協長浜支所漁業種類別漁獲量

(出典：漁協資料)

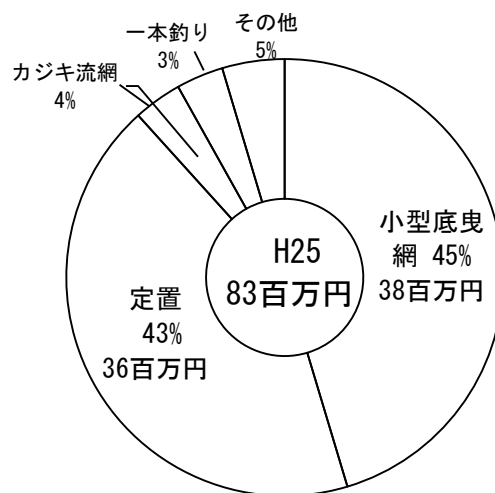


図6 漁協長浜支所漁業種類別漁獲金額

(出典：漁協資料)

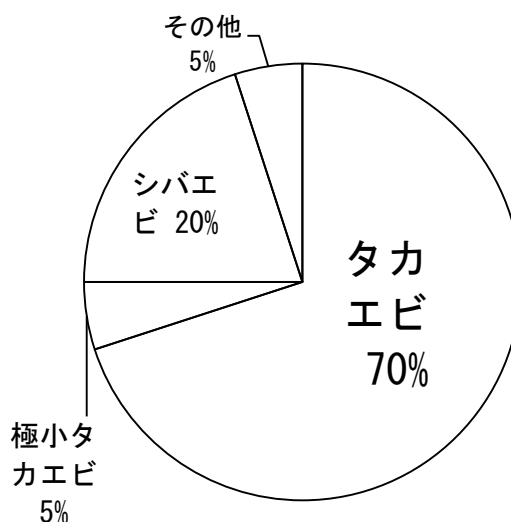


図7 小型底曳網漁獲物の割合

(出典：漁業者聞取)

5品目を目標として試作品作りに取り組んだ。集落の構成員30余人のうち一回の製造に5～6人が従事し、交代制でみんなが作業に携わった。

試作してみたものの味付けや製造方法に手間がかかるため大量生産できないものや、保存や流通に際して冷蔵が必要になる等の理由から、最終的にエビふりかけとエビつけあげを作ることに決定し、本格的に商品開発を行うこととなった。

試行錯誤を重ねたものの、自分達が求めている味付け、匂いや色がうまく出せないことや、消費者向けのパッケージや販売は全くの未経験であり困ってしまった。

そこで、産地協議会に支援を求め、委員である鹿児島大学の先生にはエビふりかけの商品開発、県水産業普及指導員にはエビつけあげの商品開発、また薩摩川内市などにはパッケージ製作の協力を得られることとなった。

6 漁業集落活動の成果

エビふりかけについては、鹿児島大学水産学部で研修を受け、加工工程を学んだ(図8)。材料は主原料にシバエビを使い、キビナゴ煮干、アオサノリ、ゴマ、塩の天然素材のみを使用することで、市販のものと違うものを目指した。また、キビナゴ独特の苦味を良さとして味に活かした。

最も難しい問題は乾燥したエビを粉末にすることだった。家庭用フードプロセッサーで粉末にしたが、粒が大きいためふりかけのビンの穴から出なかった。試行錯誤を繰り返し、フードプロセッサーの後、ミルサーを使用して細かく砕くことで解決した。しかし、家庭用のため少量しか作れないことから常時数台を用意して作業を行っている。

パッケージは市などの協力により自分達の思いを取り入れたデザインを製作できた。商品名はふりかけを振る動作にわれわれ甌島の振興を願って、「フレップレッコしき」と命名した(図9～12)。

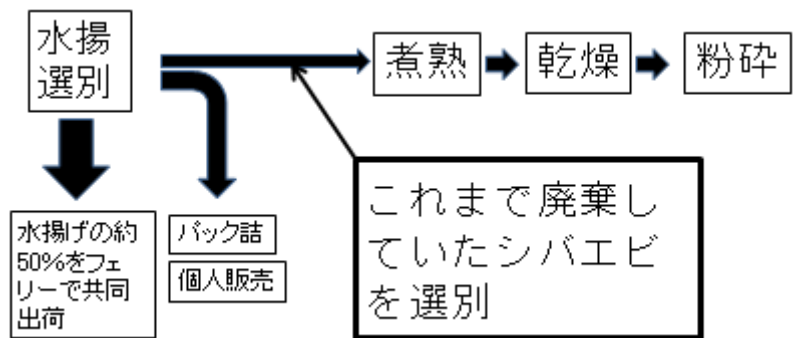


図8 シバエビを活用した「ふりかけ」製造工程



図9 エビふりかけ製造(粉碎)



図10 エビふりかけ製造(調合)



図 11 エビふりかけ製造（ビン詰め）



図 12 エビふりかけ完成品（店頭）

販売開始に当たって、薩摩川内市などの呼びかけに応じ、東京で開催の地域おこし特産品イベントに出品したところ、生産から販売までの取り組みをマスコミに取り上げられ、それから評判となり、製品の大半を川内駅の新幹線乗り場などの島外で販売することになった。

このように、エビふりかけは、地元のお土産として商品化したものの、思わぬ展開となったが、つけあげは県内で地道にイベントを行いながら評価を得ていくこととした。

エビつけあげの製造には、

まず、つけあげを製造している島外の漁協や加工会社

で研修を受け、味付け、工程、温度、味、歯触り、コスト意識等を学んだ（図 13）。

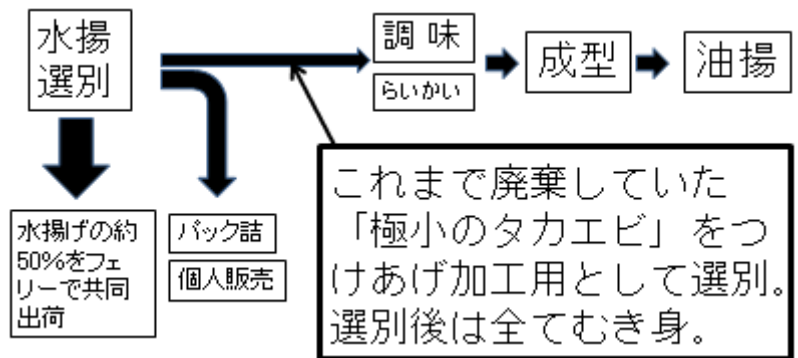


図 13 極小のタカエビを活用した「つけあげ」製造工程



図 14 エビつけあげ製造（らいかい）



図 15 エビつけあげ製造（成型）

初めは、おいしく感じる歯触りや味付けを出すのはとても難しく、水産業普及指導員に何度も足を運んでもらって、試作を重ねた結果、原料の一部にスケソウダラすり身をうまく組み合わせることで、歯触りがよくコクのある味を出すことが出来た。

しかしながら、エビの香り、色合いはなかなか出すことが出来ず、乾燥シバエビを加え、タカエビの練り込む量を増やしたことでうまくなった。

さらに、商品化に向けては、板をくり抜いた型枠を製造することで、サイズを均一に成型することが出来るようになった。(図 14~16)。



図 16 エビつけあげ製造（油揚）

試作開始から2年後の平成25年12月、期待と不安に胸を膨らませ、鹿児島市のおいどん市場（JAや県魚食普及協議会が運営に携わり、アンテナショップの役割も持つ直売施設）で初めての販売を行った。事前に、島内の宿泊施設の料理長、市職員や漁協職員を招いて試食会を開き、味や色など好評価を頂いており自信を持って臨んだ。販売に際しては実演販売が効果的と考え、入り口でビラを配り、揚げたてを配ったところ、エビの香ばしい匂いにお客が引き寄せられ、用意した600個はわずか2時間で完売するほどの大好評で、おいどん市場担当者も驚くほどであった(図 17, 18)。



図 17 鹿児島市おいどん市場でのイベント販売



図 18 イベントでのPOP

その後、不定期に4回のイベントを開催して実演販売を行い、いずれも売り切れる状況であった。

平成26年11月末現在、エビふりかけの店頭販売実績は107万9,960円、収益は6万1,314円、エビつけあげのイベントでの販売は19万1,300円、収益は2万8,400円、イベント以外の販売額は23万560円、収益は4万6,960円となっている（表1,2）

表1 イベントによるさつまあげの売上実績

日付	イベント先	販売個数	売上(円)	コスト(円)	利益(円)
平成25年12月8日	おいどん市場	560	39,200	42,000	▲2,800
平成26年1月24日	遊湯館	289	28,900	21,675	7,225
平成26年1月29日	長浜コミュニティセンター	200	20,000	15,000	5,000
平成26年3月7日	おいどん市場	923	83,200	69,225	13,975
平成26年4月2日	長浜港	200	20,000	15,000	5,000
合計		2,172	191,300	162,900	28,400

（出典：長浜漁業集落資料）

表2 イベント以外の店舗による売上実績

品名	納入先	販売個数	売上(円)	コスト(円)	利益(円)	備考
エビふりかけ	島内	1,126	360,920	340,052	20,868	長浜・里
	島外	2,247	719,040	678,594	40,446	川内港・川内駅他
	小計	3,373	1,079,960	1,018,646	61,314	
エビつけあげ	島内	400	36,000	30,000	6,000	長浜・里
	島外	2,048	194,560	153,600	40,960	薩摩川内市内
	小計	2,448	230,560	183,600	46,960	
合計			1,310,520	1,202,246	108,274	

※ エビふりかけは平成25年8月から、エビつけあげは平成26年4月から販売開始(H26.11現在)

（出典：長浜漁業集落資料）

イベントでの販売はテスト販売であることから実質収支は赤字となっているが、地元はもとより薩摩川内市の道の駅などでお土産品として販売させてもらえる足がかりが出来た。

イベント以外の販売では継続的な販売が出来るよう材料費と人件費を計算して単価を設定し、生じた利益は全て集落の加工活動費に充てている。

販売活動を通じて、消費者は甑の魚が新鮮でおいしいというイメージを持っていることや甑島の知名度の高さをみんなが実感した。

目的としていたエビの付加価値向上を目指した商品の開発を行うことで、漁業集落のみんなが連携して活動できた。また、消費者の高い評価を得て、買ってもらったことにみんなが自信を持ち、自主的に作業場に集まるなど、さらにみんなが協力するようになって活動がますます活発となっていった。

また、この取り組みでこれまで廃棄していたエビを一定の価格で買い上げることが出来、集落の小型底曳網漁業を営む4統の収入増加にもつながっている。

7 漁業集落活動の問題と計画

現在、作業は漁協加工場が休みとなる土日に行っているが、月2回のみで、人手や時間がかかり、計画的な生産が出来ない状況にある。地元の店や島外の店に定期的に納品を頼まれるものの製造が追いつかない状況にある。

その理由として、エビふりかけの工程で、乾燥したシバエビを粉砕する機器は、家庭用のミキサーを使用しているが、処理に3～4時間かかり、長時間運転により故障が多い。また、エビつけあげの揚げ工程では家庭用フライパンを使用してガスコンロで揚げることから時間がかかり、効率が悪い。

このような中、漁協、市、県から私たちの取り組みは高く評価され、集落活動を後押ししてもらえらることとなり、平成26年度県地域振興推進事業により甌島漁協が事業主体となって、乾燥したシバエビを粉末にする業務用ミキサーと、エビつけあげ用の電気式油温制御フライヤーを整備してもらえらることとなり、平成27年2月末には導入される。

これらの機器整備により、省力化、量産化、品質の均一化が進めば、今後十分に商品の納入が可能となり、開発した新商品は今後甌島の新たな特産品として位置付けることが出来ると考えている。

また、小型底曳網漁業者にとってもこれまで廃棄していたエビの有効利用がさらに進み、経営の改善につながると考えている。

8 波及効果と今後の課題

平成17年度から離島漁業再生支援交付金事業を活用してさまざまな取り組みを行ってきたが、これまで経験したことのなかった加工活動を展開し、集落が一体となつて一つの目標に向かって取り組むことができ、周りの方々から高い評価を頂くことが出来た。

みんな最初は創意工夫の意識が低かったが、大学や県、市など周りの方々の多大な協力を頂きながら成果に結びつけることが出来、自信を持って行動できるようになった。

この取り組みがもたらした最高の成果は、漁業集落の30代から70代までの幅広い構成員が世代を超えて一つの目標に向かって一致団結し、さまざまなアイデアや知恵を出し合いながら、一緒に悩み、苦労し、そしてそれが笑いや勇気につながって、会話が弾み、みんなが楽しく、和気あいあいと活動できたことである。

高齢化の進む集落にあって年齢の差や考え方の違う人もいて、集落を一致団結して行動させることは容易ではなかったが、この活動を通じて地域にまとまりが出てきたとともに、誰かがやれば一緒に頑張れる雰囲気を持って行くことができることが分かった。

そして、このまとまりが離島の小さな漁業集落である長浜を元気づけ、文字どおり活性化させていく大きな原動力になったと確信している。

今回の活動を機に、新しい特産品開発の取り組みが、漁業集落の枠を超えて甌島全体へ広がっていくことを願っている。

平成29年度末には、悲願であった中甌島と下甌島を結ぶ約1,500mの洋上架橋、藪牟田瀬戸架橋の完成が予定されており、これにより甌島4島が一つに結ばれ、物や人の交流が飛躍的に高まることが予想される。これからも集落みんなが団結して甌島の宝である海の幸を大いに活用した活動で地域を活性化し、長浜が発展していくよう頑張りたい。