

豊かな海と大地の恵みを活かす活動に取り組んで

～ 未来に向けての私たちの思い ～

芦刈漁業協同組合女性部

西村好江

1. 地域の概要

私たちの住む小城市は、佐賀県のほぼ中央に位置し、有明海の最奥部にあって、北部に天山山系がそびえ、中央部には肥沃な佐賀平野が開けている。

また、南部には農業用排水路のクリーク地帯が縦横に広がり、干満の差が最大6mに及ぶ日本一の干潟「有明海」に面している。

天山県立自然公園、ムツゴロウ・シオマネキ保護区に代表される貴重で豊かな自然資源を有している。



2. 漁業の概要

私たちの所属する芦刈漁協は、正組合員117名、准組合員90名の207名で構成されている。漁業種類の内訳は、ノリ養殖業が基幹漁業であり、108名がノリ養殖を営み、刺網漁業59名、小型底びき網漁業91名、敷網漁業7名、簡易潜水器漁業6名となっている。

基幹漁業であるノリ養殖漁業の平均網数は235枚、平均水揚げ高は平成15年度が1,575万円、平成16年度1,758万円、平成17年度1,764万円となっている。

3. 研究グループの組織と運営

芦刈漁協女性部は昭和39年11月9日に設立され、創立42年の歴史を持つ女性部で、部員104名からなり、部長1名、副部長2名、班長10名をおいている。

女性部の活動として、お中元・お歳暮時期の贈答用海苔販売、わかしお石けん・EM菌の利用販売・浜清掃などの環境保全活動、漁船海難遺児を励ます募金運動、海苔製品向上講習会、海苔絵巻寿司講習会など各種研修会の開催、月掛け貯金による貯蓄推進運動への協力など活発に活動している。

その他、地域のイベント・バザーで海苔を販売し、その売上金を社会福祉協議会へ寄付したり、小学校へ交通安全のため黄色い傘を提供したりと地域にも協力している。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

芦刈は、量・質共に日本一のノリの生産地であるが、有明海におけるノリ養殖は、終漁期直前の栄養塩減少は、ここ1・2年は見られないものの、栄養塩減少による色落ち現象は宿命的なもので、色のないノリは乾燥させても商品価値はなく、生産不能になった網を陸揚げするのは、夫婦2人でも大変きつい作業である。

色落ちノリといっても窒素分が少ないだけで、ミネラル・食物繊維は豊富に含まれ、健康食材の優等生であることには変わりはない。そのノリが、年間300トも廃棄処分を受けていることに生産者として心痛む思いがしていた。

この廃棄処分される色落ちノリに、何とか付加価値をつけ利用できないものかと考えていた。

何種類かの料理を考え、自宅で作ってみたところ家族に好評だったので、「よし、これはいけるぞ!」と思い、数名の女性部員に声をかけ、漁協の海苔集荷場の休憩室で町内外の有識者にあつまっていただき、素材としての色落ちノリを活かした料理の試作試食会を実施した。(図-1)

5. 研究・実践活動状況及び成果(効果)

この活動が認められ、県の平成16年度「活力ある漁村の創造塾事業」に取り上げられることとなった。

活動内容として、

- ◇色落ちノリを使った料理の講習会を開く
- ◇塾生を募り活動を開始する
- ◇先進地研修を行う
- ◇色落ちノリの新しい活用方法を考える
- ◇試食会を行いアンケート調査を行う
- ◇商品化につながる新しい加工品の開発 を目標に掲げた。(図-2)

まず、女性部員に「活力ある漁村の創造塾事業」の意義を知ってもらうため、班長を中心として地区別の講習会を行った。ノリの忙しい時期をはずし5月と6月に地区別に公民館で5カ所、大勢の部員に参加してもらい、和気あいあいとした雰囲気の中で、三角巾をかぶり衛生面にも気を配り、毎日の炊事で鍛えられたベテランたちの手で次々と料理が作られていった。中には6歳というこんなかわいい参加者もあり、小さな手でごま和えが上手にできあがった。(図-3)

試食の感想は好評で、色落ちノリも工夫次第でおいしくいただけることが実感できた。

この講習会では、基本メニューとして

- ①海苔混ぜご飯 ②海苔もずく風 ③海苔ピーナッツ和え ④海苔ごま和え
- ⑤海苔うどん ⑥海苔のみそ汁 ⑦ムツゴロウの蒲焼き ⑧海苔ゼリー
- ⑨海苔いちごジャム

の9種類の料理を作った。

女性部員を対象とした地区別講習会を終え、7月から塾生を募り15名の塾生で「活力ある漁村の創造塾」の活動を開始することとなった。

9種類の基本メニューに加え、芦刈特産のクチゾコ、エビ、カニ、タマネギなどを使った芦刈色の献立で「活力ある漁村の創造塾」最初の研修を行った。(図-4)

また、特産品を使った商品化をすすめるため、玄海水産振興センターで商品開発の手順や成功例、失敗例を学び、商品化に成功した事例として、仮屋漁協フレッシュ会の「うまか鯛」、物産販売所甘夏かあちゃんの「甘夏ジュレー」を研修視察し、「活力ある漁村の創造塾」でも商品化に向け夢が広がった。(図-5)

この間の研修の成果を披露するため、平成16年8月26日に海苔料理の試作試食会を行うこととなった。盛り付け、見た目にも気を使い、ノリミスなどを飾り付けに利用した。(図-6)

- ①海苔混ぜご飯 ②海苔もずく風 ③海苔ピーナッツ和え ④玉ネギ入り海苔ごま和え
⑤海苔ごま豆腐 ⑥海苔みそ汁 ⑦白身魚のカルパッチョ ⑧ムツゴロウの蒲焼き
⑨海苔ゼリー ⑩海苔いちごジャム

の10種類の料理について、参加者の皆さんに「味は?」「見た目は?」「食材としては?」のアンケートをお願いし、総じて好評を得ることができた。

これまでの「色落ちノリ」は「若草色の海苔」とネーミングされ、「色落ちノリ」のイメージアップにつながった。

9月2日には、全国女性漁業者グループリーダー研究集会が、佐賀県で開催され、研修の一環として、芦刈を訪問された。芦刈漁協女性部「太鼓浮立同好会」の太鼓・笛の音色で出迎え、創造塾もこれまでの研修の成果として、「若草色の海苔料理」を試食してもらった。(図-7)

アンケートでの評価は

「海苔いちごジャムはちょっと不安だったが、食べたら大変おいしかった」

「海苔ゼリーは食感もよくおいしかった」

「いろいろと工夫されてすごいなあと思いました。これからも頑張ってください」など激励の言葉をいただいた。

ムツゴロウの蒲焼については、

「特産のムツゴロウは見た目の色、頭にちょっと箸がとまります」

「食べてみれば味は良いが骨がかります」

などと、ちょっと辛口の評価が多かったが、塾生たちは「やはり、ムツゴロウは蒲焼で食べるのが一番」ということだった。

しかし、地域外の人たちからも「おいしい」と言ってもらえるようなムツゴロウの料理を考えるのも今後の課題としていきたいと思っている。

「海苔いちごジャム」は2回の試食会を通じて一番の人气で、「良い」と評価した人は全体の80%であった。

当初に掲げた研修目標もほぼ達成し、1年間の「活力ある漁村の創造塾事業」も終了した。

いろいろな海苔料理を試みた中で、最も好評で、地元の特産品を活かすのには最適の「海苔いちごジャム」を今後も研修を続け、改良し、商品化に向けて活動することとなった。

全部員に声をかけ、新たにグループ員を募り、10名の賛同者があった。芦刈町

の象徴である元気なムツゴロウをイメージし「ぴょんぴょん塾」と名前をつけ、水産加工グループとしての活動が平成17年度から始まった。

早速「海苔いちごジャム」の商品化に向け、第1歩を踏み出したが、着業資金がないため、塾生から会費を集め、ジャム作りに必要最低限の道具を購入したり、各自持ち寄ったりして、市の加工所を借りて活動を開始することとなった。

いちごは地元の農家より譲り受け、ノリは前年終漁前の生ノリをポイルして冷凍させたものを使い、みんなが交代で鍋の火加減を見ながら数時間練り上げて作った。その後ビンに詰め込み最初の商品ができあがった。

商品化については、フードコーディネーター橋本祐充子先生の指導を受けた。

材料のノリといちご、レモン、砂糖の他には添加物を加えず、海苔屋の母ちゃんたちの手作りでできあがったこのジャムは、ノリに含まれている多くのミネラルと食物繊維、いちごのビタミンCが豊富に含まれていて、便秘・お肌にも良いジャムで、ノリの食物繊維（ポルフィラン）は血中のコレステロールや中性脂肪を減少させる効果があると報告されている。

できあがったジャムは、漁協や地元の物産販売所、コンビニで販売してもらっている。その他、いろいろなイベントの折、販売している。

1年間、塾生の手作りで製造・販売してきたが、初年度の成果は、塾生の労賃はボランティアということで、やっと赤字にならない程度となった。

6. 波及効果

水産加工グループとしての活動も2年目に入り、新たに青年部より入塾生があり、活動にも幅が出できた。個人の特技を生かして、加工・販売など役割分担し、効率化を図っている。

イベント等での出店の折、年配のご飯党には「つくだ煮がほしい」との声も聞かれ、消費者の声を反映して、「海苔のつくだ煮」と「海苔いちごジャム」をベースにして作ったシャーベット風の「海苔いちごアイス」も加え、商品も3種類に増えた。
(図-8)

7. 今後の課題や計画と問題点

今後の課題として、塾生間のコミュニケーションを図りながら、インターネットや各種イベントへの出店など販売方法を拡大し、加工施設の充実、新しい商品の開発を行う。また、海苔料理講習の経験を生かして、海苔を含めた地元の特産品を使った料理を提供できる場所を作る。そして、遊漁船クラブとタイアップして有明海クルージングと「まえうみもん料理」で地域の活性化を図る。その上で色落ちノリを活用し、ひいては、漁閑期の収入の道を作るため、地域の特性を生かした水産加工グループとして活動していきたい。(図-9)

図一 1 : 研究・実践活動課題選定の動機

色落ちノリは生産につながらない

色が落ちて栄養分はほとんど変わらない

何とか利用できないか

色落ちノリの料理

図一 2 : 活動計画

平成16年度「活力ある漁村の創造塾」に

活 動 内 容

- ◇色落ちノリ料理の講習会を開く
- ◇塾生を募り活動を開始する
- ◇先進地の研修を行う
- ◇色落ちノリの新しい活用方法を考える
- ◇試食会を行いアンケート調査を行う
- ◇商品化につながる新しい加工品の開発

図一 3

全部員を対象に地区別海苔料理講習会開催



図一 4

漁村の創造塾いよいよスタート



クチソコとエビ



カニ



海苔



タマネギ



図-5

先進地視察



呼子町：甘夏かあちゃん



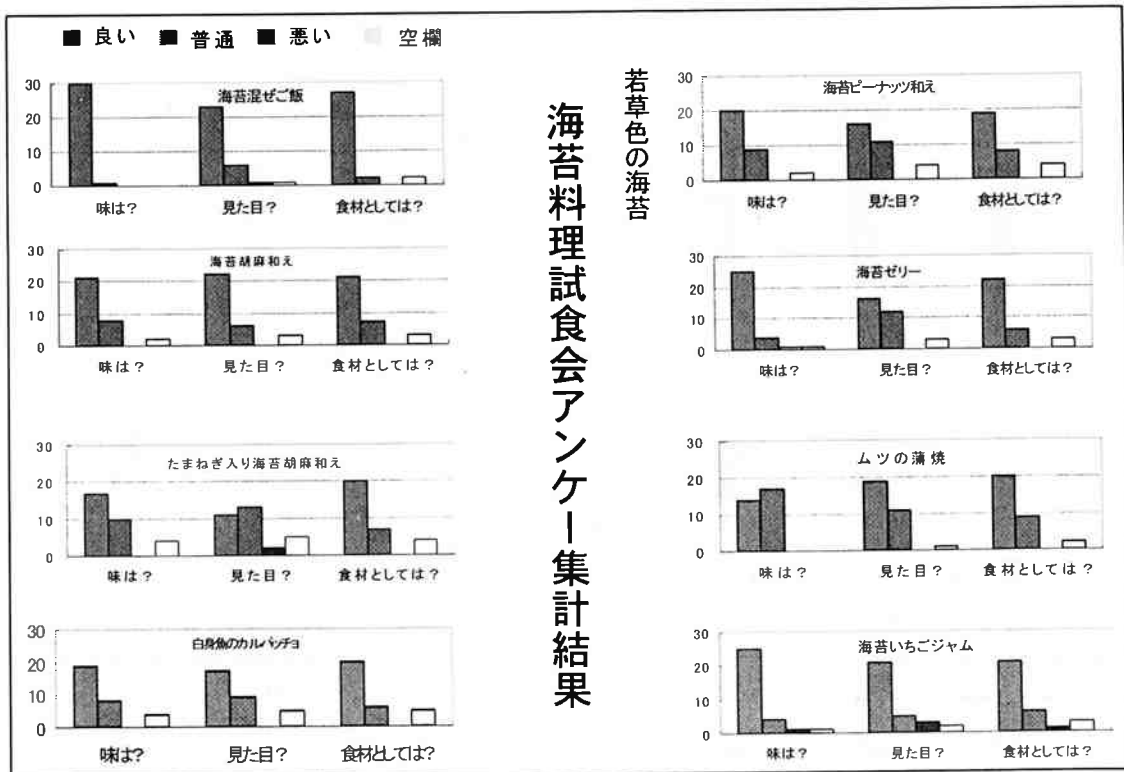
唐津市：玄海水産振興センター



玄海町：フレッシュ会

図-6

若草色の海苔を使った家庭料理試食会



全国女性漁業者グループリーダー研究集会で芦刈女性部を訪問



「若草色の海苔」を使った料理のお弁当

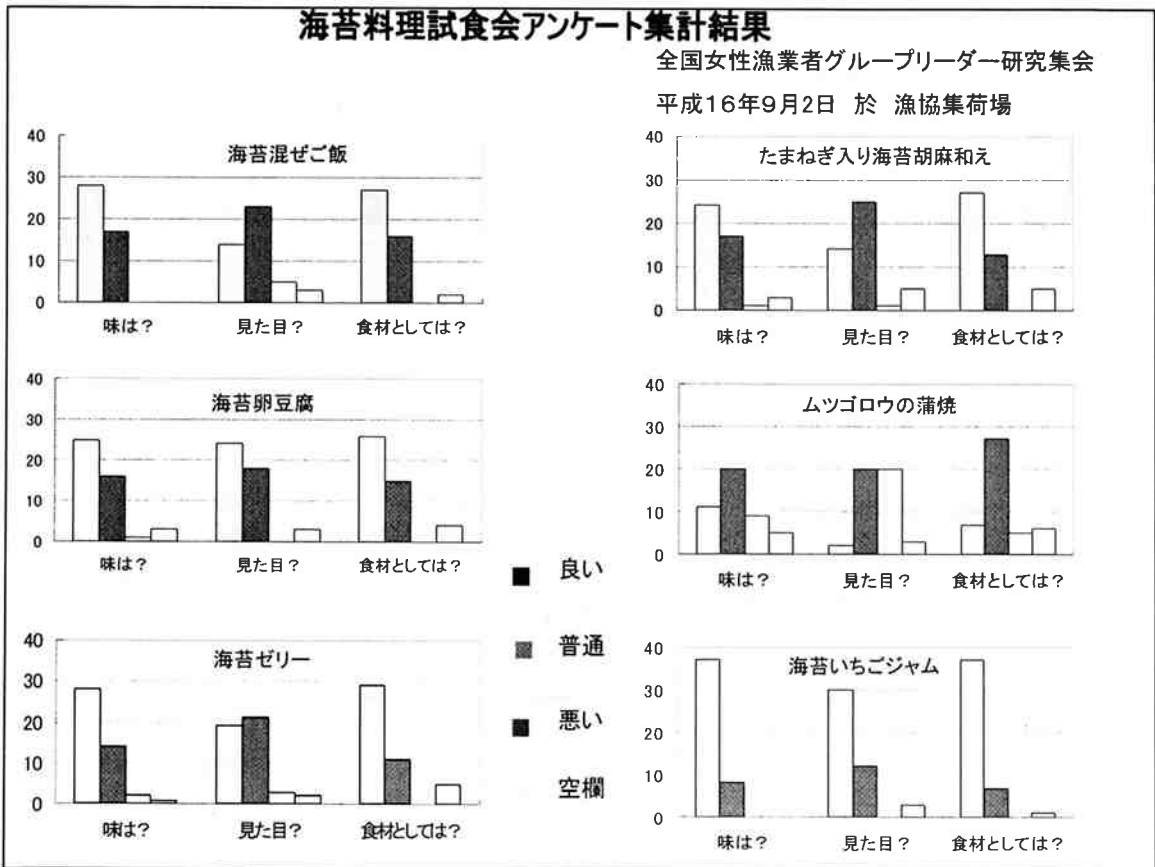


芦刈漁協女性部「太鼓浮立同好会」



海苔料理試食会アンケート集計結果

全国女性漁業者グループリーダー研究集会
平成16年9月2日 於 漁協集荷場



図一 8

水産加工グループ ぴよんぴよん塾で販売している加工品



海苔いちごジャム



海苔のつくだ煮



海苔いちごアイス

図一 9

今後の活動方針

- ◇インターネットなど販売方法の拡大
- ◇機械の導入など加工施設の充実
- ◇ノリを含め特産品を使った新しい商品の開発
- ◇『まえうみんな料理』で地域活性化
- ◇漁閑期の収入の道を作る

宝の海を守り、育てながら次世代に引き渡すため
小城市の未来の一端を担う水産加工グループとして
活動を続けて行きたい。