

ふるさと中津の特産品を食卓に

—「浜の輪フレンド」の活動—

大分県漁業協同組合女性部中津支部加工・販売部門「浜の輪フレンド」

岡崎 都

1. 地域の概要

私達が住んでいる中津市は、大分県の北西部に位置し福岡県との県境の市である。目の前には日本三大干潟にも数えられる豊前海が広がり、その中でも中津干潟は、カブトガニ、アオギスなど絶滅が危惧されている生物の生息地としても知られている。

2. 漁業の概要

大分県漁協は県下に 27 支店あり、私達が所属する中津支店は組合員数 234 名で構成され、目の前に広がる豊前海で、私達が行う小型底びき網漁業をはじめ、干潟を生かしたノリ養殖業など様々な漁業を行っている。

3. 研究グループの組織と運営

「漁師さんの朝市」に参加する 3 名で立ち上げたグループであるが、現在のメンバーは 7 名である。大分県漁業協同組合女性部中津支部の加工部門として活動している。活動内容は、加工品の製造・販売、魚食普及活動などである。代表は女性部支部長が務め、私は主に販売を担当している。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

地元中津では小型底びき網漁業は基幹漁業であるが、漁獲量の減少や魚価の低迷から苦しい経営状況が続いている。その漁獲物を「より鮮度よく、より安く、より多くの人に届けたい！」と平成 8 年から朝市「漁師さんの朝市」を月に一度、第 3 日曜日に開催してきた。

開始当時は十数軒出店者のあった朝市であるが年々出店者が減ってきて、ここ数年は 3 軒ほどになってしまった。この 3 軒の主婦 3 人が少しでも多くのお客さんに、魚介類を食べてもらおうと干物を製造して販売することにした。

そうした活動を続けていたなか、そんな 3 人に当時の普及員さんから、県下各地域の地元食材を活用した農林水産物などの加工品の発掘を目的に開催される「おおいた・ワンコインふるさと求評会」へ出てみないかとの声をかけられた。そして加工グループ結成も勧められた。

そこで、平成 17 年 8 月、朝市出店者の女性 3 人で、「魚価をあげたい」、「地元を元気にしたい」、「中津の名産を作りたい」、3 つの夢を胸に加工グループ「浜の輪・フレンド」を結成することにした。

5. 研究・実践活動状況及び成果

(1)「浜の輪・フレンド」の活動

まず、これまで行ってきた朝市での販売活動に加え、これまで作ってきた加工品の中でも自信作である「舌平目の一夜干し」を「おおいた・ワンコインふるさと求評会」に出品することにした。

「舌平目の一夜干し」とは、漁獲されても市場に出せないような小さなシタビラメの皮をはぎ、頭を落とし、塩水につけ味をつけて干したもので、底びき網漁業を営む家では自家消費分程度づくり、食卓にはたびたび登場する干物である。その干している風景は冬の豊前海の風物詩である。

この「舌平目の一夜干し」を私達は、天気左右されることなく安定した品質で製造するため、冷風乾燥機を使用して商品化した。私達「浜の輪・フレンド」の記念すべき商品第一号である。しかしこの年は、残念ながら選奨商品となる上位入賞はできなかった。けれども商品候補となる努力賞を頂いた。

そこで私達は 18 年の出品にむけて、審査で指摘のあった味のバリエーションやパッケージなどを研究した。

味付けはこれまでの塩味に追加してみりん味を開発した。商品名は「舌平目の一夜干し」から「中津の漁師夫婦自信作！ ～父ちゃんが獲って、母ちゃんがつくった～ 舌平目の一夜干し」とし、ラベルに食べ方などを記載した。また、真空包装機を活用することで見栄えだけでなく保存性も向上させることができた。

平成 18 年にはこの改良した「舌平目の一夜干し」を再度求評会に出品したところ、念願の入賞どころではなく最優秀賞を受賞することができた。

続く平成 19 年には新商品「舌平目のからから干し」を出品し、2 年連続最優秀賞の受賞となった。この商品は、一夜干しにもならないような小型の投棄魚を商品にしたもので、少しでも収入増加すればと期待してつくったものである。また、この商品はからからに干しあげたシタビラメを骨ごとたたいているので、丸ごと食べられることが特徴である。

(2)「浜の輪・フレンド」から「浜の輪フレンド」へ

2 年連続で最優秀賞を受賞したことで、知名度が上がり注文も多くなり、3 人では生産が追いつかなくなってきた。加工は、漁協にある調理室、冷風乾燥機、冷凍庫を使用していた。そのため他の人達も使用するので、使う時間が限られていた。また、その使用できる時間が私達の都合とあわないこともしばしばであった。そのため注文に応えられる生産ができなかったのである。

そこで加工場の確保と機器整備を考えたのであるが、活動を開始したばかりの自分達の資金だけでは到底無理である。そこで、普及員さんに相談したところ、県の水産関係の補助金では乾燥機や冷凍庫の購入はできないが、振興局の地域活性化補助金なら可能性があるとのことであった。ただしその事業採択に関しては、事業主体は「浜の輪・フレンド」ではなく漁協女性部中津支部としての方がより可能性が高いとのことであった。

このとき私達は、3 人での活動に限界を感じていたため、「浜の輪・フレンド」の活動を女性部の活動にできないか支部長に相談していたところであった。3 人は寺本トシ子支部長の下、再結成された漁協女性部中津支部員として活動していたため、数度の打ち合わ

その後、平成20年11月この漁協女性部中津支部が新たに加工・販売部門を立ち上げ、創設からの「浜の輪・フレンド」の活動を引き継ぎ、新しいメンバー4人を加えて計7人で新生「浜の輪フレンド」をスタートした。

(3)「浜の輪フレンド」の活動

メンバーが増加し7名となったこともあり活動を、これまでの加工品の製造・販売だけでなく、魚食普及活動も取り入れることにした。また振興局の地域活性化補助金で購入を検討していた乾燥機や冷凍庫は、総務省の実施する景気対策事業で購入することができた。メンバー増員や機器整備により加工品は、安定して生産ができるようになったので、さらなる加工品開発に取り組むこととした。

最初に取り組んだのは、販売をしているときのお客さんからの要望のあった手を加えずにそのまま食べられる加工品である。これまで私達が商品化し販売してきたものは、そのまま食べることができず、加熱調理することが必要なものばかりであった。そこで気軽にそのまま食べられる加工品開発を目指した。すると、普及員さんから県漁協の長洲工場に魚介類をプレスしてせんべいにする機械があることを聞き、早速シタビラメを持ち込んで加工してみた。

すると、「一夜干し」や「からから干し」とは違った食感に仕上がりに、そのままお菓子やおつまみ感覚で食べられた。これを「ぱりぱり舌平目」というネーミングで塩味と醤油味の2つの味で販売開始した。これは新生「浜の輪フレンド」の開発した商品第1号となった。

続いて取り組んだのは、シタビラメがあまり漁獲されない4月から9月までの加工品開発である。そこで私達が目をつけたのはここ数年漁獲量が多いハモである。ハモは高級魚として知られているが、その高値の時期は限られていること、またそのサイズも限定されることから、それ以外の時期やサイズのもの安値で取引されているため加工材料として最適である。それでいて高級魚としてのイメージが強いことも好材料である。

このハモをシタビラメと同じく、一夜干しとプレス加工にした。一夜干しはそのまま「鱧の一夜干し」となったが、プレス加工したものは「鱧のはごろも」と名付けた。

これら新しく開発した商品と以前から販売している商品を持って中津市内を中心に県内のイベントなどに積極的に参加している。

私達の活動も今年6年目を迎えた。昨年度の売り上げは400万円までは届かない程度であったが、私達の人件費を除いてもほんの少しであるが黒字を計上することができた。

6. 波及効果

こうした活動を続けていくなか、昨年、中津市の給食センターの場長から「浜の輪フレンド」が加工している、「舌平目の一夜干し」を学校給食「一日まるごと大分県」で使用したいという話があった。これは、大分県下一斉に行われる大分県産の食材を中心に使用した給食で、価格面や衛生面など打ち合わせをして、舌平目の一夜干しを唐揚げにしてもらうことになった。

当日は私達の中から2名が、耶馬溪の城井小学校に行き、漁業の説明や、魚の話し、それから底びき網漁業で持ち帰った空き缶を持ち込んで、ゴミをすてないように子供達に話

しをした。子供達は、身ばなれの良さにおどろいた様子で、子供の好きな唐揚げにしたということもあり、低学年から、ほとんど残さずに食べており好評であった。また、旧中津市内にある中学校 6 校のうち半数である 3 校でも学校給食に使用していただき好評を得た。

また、地元のNPO法人「水辺に遊ぶ会」や中津市連合PTA女性部などが主催する料理教室にも講師として呼ばれるようになり、更にいろいろな人と知り合えるようになった。

7. 今後の課題や計画と問題点

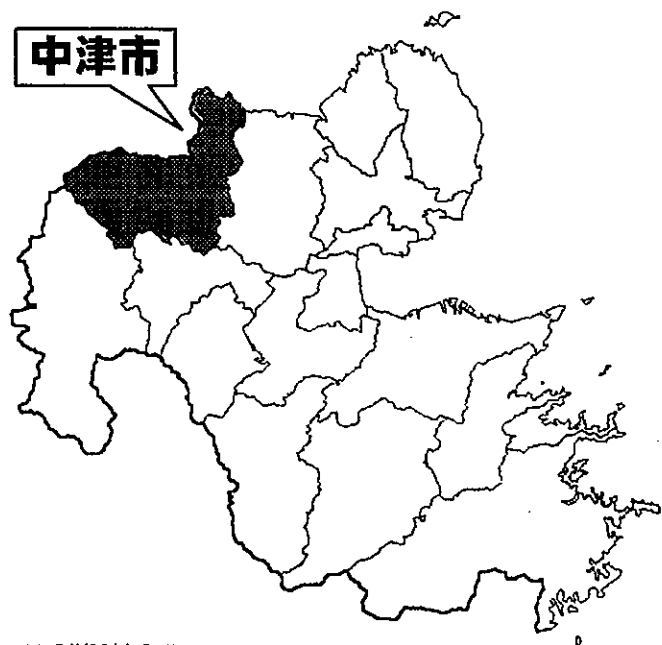
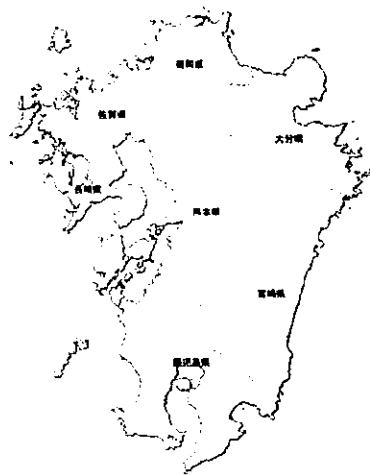
昨年 9 月、「舌平目のからから干し」にカビが生えているとクレームがあった。常温保存で販売している「からから干し」の賞味期限を現状の 30 日から 60 日程度までのばすことができないか、袋の変更や脱酸素剤の使用などパッケージングを検討していた矢先のことであった。幸いなことに大きな事故にはならなかったが、早速、購入者と販売店へ謝罪し、新たなパッケージングに取り組んだ。

これまでは商品の酸化対策のため酸素を通しにくい袋を使用していたのであるが、より水分を通しにくい袋に変更し脱酸素剤を使用することにした。現在その効果の試験中であるが間もなく新しいパッケージで販売できる。

これからはこういった事故を起こさないように、また万が一発生した場合も逃げずに前向きに対処していく。

これまで、「浜の輪フレンド」の活動でいろいろな人と知り合う中で、魚が嫌いな人が多いのではなく、魚の本当のおいしさを知らない人が多いことに気づかされた。そんな人たちに魚のおいしさを知ってもらうために、これからも、もっともっと活動して浜の輪を広げ、友達を増やしていきたいと思う。

そのために、皆さんの食卓にのぼるような加工品を開発し、届けること、これが「浜の輪フレンド」の願いである。



Copyright © 旅行のとも, ZenTech

図1 地域の概要

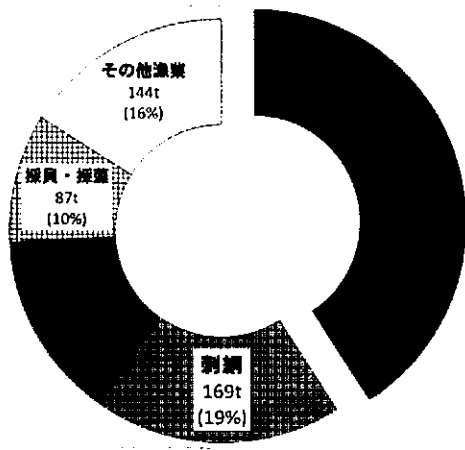


図2 漁業の概要

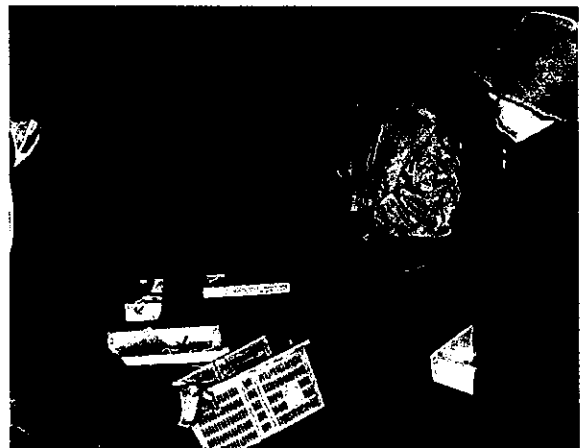


写真1 「漁師さんの朝市」風景

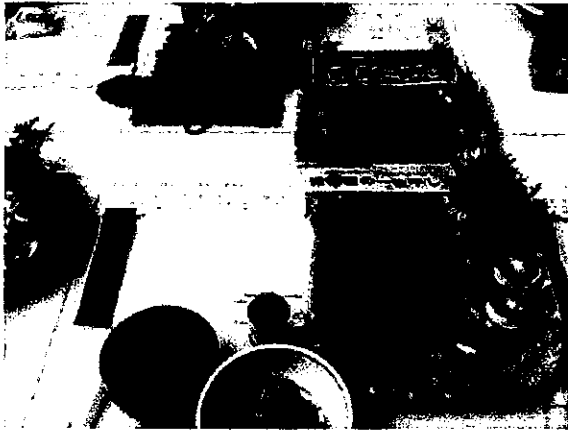


写真3

平成18・19年度「おおいた・ワンコインふるさと求評会」最優秀賞受賞商品



写真4



写真4 中津市長への活動報告



写真5 「一日まるごと大分県」での給食

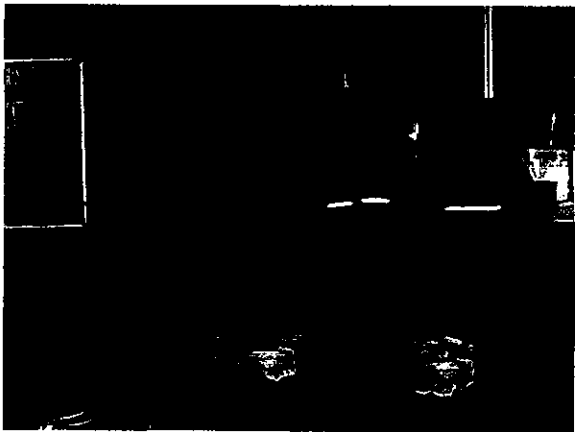


写真6 「一日まるごと大分県」での風景



写真7 料理教室での風景