

弓削海苔の佃煮づくりに取り組んで

—手作り、無添加、自然食品—

弓削町漁業協同組合女性部
部長 北浜 風貴子

1. 地域の概要

愛媛、広島間の瀬戸内海に位置する上島町は、昨年10月1日に弓削町、生名村、岩城村、魚島村の4町村が合併して誕生した。上島町は、弓削島、岩城島など11島からなり、人口約8,600人の離島の町である(図1)。上島町の主な産業は造船関連業であるが、長引く不況により若年労働力の流出と地域活力の低下が進んでいる。その他、柑橘栽培を中心とした農業、沿岸漁業と養殖漁業を中心とした水産業が営まれている。

2. 漁業の概要

上島町内には、弓削町、岩城生名、魚島村の3つの漁協があり、小型定置網、建網等の漁船漁業が盛んで、マダイ、タチウオ、ヒラメ、カレイ類などを主要な漁獲物としている。また、漁船漁業のほかノリ養殖も主要な漁業となっている(図2)。

3. 研究グループの組織と運営

弓削町漁業協同組合女性部は、昭和30年に発足し活動を始めて今年で50年になる。現在の会員数は37名で、海産物加工販売、各種イベント協力、飾花活動、魚食普及、海岸清掃などの活動を行っている。

4. 研究・実践活動課題選定の動機

弓削町漁業協同組合のノリ養殖は、弓削島、百貫島及び豊島周辺の漁場で浮き流し式養殖により行われており、速い潮流による栄養塩の供給を受け、愛媛県燧灘では最も高品質のノリが生産されている(図2)。経営体数は協業体が5経営体と個人が2経営体の7経営体で、その生産枚数は最近10年、1,900万~5,200万枚で推移している(図3)。平均単価は県内ではトップの9円/枚前後であるが、生産者としては、品質のわりに単価が安いという認識がある。さらに全自動海苔乾燥機の性能によって、製造工程で発生する単価の安い「ヤブレノリ」が多いという問題もあった。このような問題は、産地としての信頼性を損なうものと考えると同時に、自分たちの利益も損なう重大な問題であった。これに対して私たちは、製造についてまわるロスとして諦めていた「ヤブレノリ」を加工して商品化することにより、「ヤブレノリ」の有効利用や、消費者に対する弓削ノリのPRになるのではないかと考えた。具体的には、ノリ養殖業の会員が中心となって海苔佃煮の製造、販売をすることで意見がまとまり、県の加工支援事業による助成を受け、さっそく平成13年から海苔佃煮づくりの活動に取り組んだ。

5. 研究・実践活動の状況及び成果

①海苔佃煮の試作

活動は13年7月から開始し、当初、海苔佃煮の試作は、会員のノリ加工場で行い、加

工に使用する専用の器具類もなかったため、家庭用の調理器具を使用した。佃煮の原料には、「ヤブレノリ」を使用し、干しシイタケのだしをベースに、酒、しょうゆ、みりん、水あめ、ざらめで味付けした。この試作品について、味や商品化に関するアドバイスを求めるため、7～10月の間に3回、愛媛県工業技術センターに行って指導を受けた。

味についてはまずまずという評価であったが、海苔佃煮だけでなく風味の合う具材を入れてみてはという意見があり、シイタケ、ワサビ、シソ、山椒の実を入れた佃煮を試作した。さらに漁協女性部であるから、具材には海産物も入れたほうが良いというアドバイスにより、シイタケ、ワサビ、イリコ、サザエを入れることにした。

これらについて、より多くの人の意見を聞くため、産業文化祭などのイベントで試食アンケート調査を2回実施した。2回の調査とも、味については良いという回答が90%前後であった。好みについては、1回目が、サザエ、シイタケ、ワサビ、イリコの順で、2回目が、イリコ、サザエ、シイタケ、ワサビの順に高かった(図4)。この過程でワサビは、加工後の時間の経過により風味が抜けてしまうことが明らかとなったため、ワサビの代わりに新たにタコを具材として使用することになった(図5)。

②ラベルのデザイン

容器は、密封性の高さからビン詰めとし、賞味期限については、工業技術センターに依頼して行った保存試験により、1年間とした。次にラベルのデザインに取組み、弓削島と漁協女性部を印象付けるものをあれこれ考え、試行錯誤を重ねたものの納得できるデザインはできなかった。そのため、インターネットでデザインの素材を探した結果、食材のイラストに関するページにたどり着き、そのリクエストボードに「漁協のおばちゃんたちが自作の海苔の佃煮を作る事になった。カッコエーラベルを作ってや！過疎の島の活性化にご協力を！！！！」と書き込んだ。すると驚いたことに、ホームページの開設者NOMさんから「漁協のおばちゃんガンバロー！！」と励まされたうえ、ラベルまるごとデザインしてくれるというメールが帰ってきた。私たちは大感激し、海苔佃煮の商品化により一層の意欲が湧いてきた。何回かのメールのやり取りにより、ラベルに表示したい内容を伝え、NOMさんの援助により納得のいくラベルをデザインすることができた(図8)。

③加工場の整備

試作段階では、会員のノリ加工場で細々と作っていたが、商品として製造、販売するためには、ある程度の設備と広さのある加工場と保険所の許可が必要である。そのため、私たちは、漁協に佃煮の販売が弓削ノリのPRになること、さらには弓削ノリの信用度及び単価の上昇につながる可能性があることなどを訴え、加工場の整備への協力を要請した。その結果、漁協は私たちの活動を理解し、町の補助を受けたうえで漁協倉庫の2階に加工場を整備することになった。

また、先進事例を勉強するため、平成14年夏に九州のある漁協を訪問し、生ノリ佃煮の加工場を見学した。その加工場は、ほとんどの工程がオートメーションで加工できる大規模な施設であった。ここでは量産はできるものの、保存料などの添加物を使用しており、さらに原料に生ノリを使用しているため、異物混入などの苦情もあるとのことであった。

この視察をふまえて、私たちの海苔佃煮は大量生産ではなく手作りで、添加物などは一切使用しない自然食品としていくことで方針が固まった。そのために必要な設備として、冷凍庫、冷蔵庫、ガスレンジ、煮練機、滅菌器などを加工場に整備した(図6)。14年9

月には、加工場が完成し、保健所から惣菜業などの営業許可を取得した。

ここでの海苔佃煮づくりの工程は、まず干しシイタケでだしを取り、煮練機にだし汁と板ノリを入れ6~8時間煮る(図7)。さらに味付けをしながら3~4時間煮る。同時にサザエ、タコなどの具材の味付けをしておき、でき上がった海苔佃煮は具材とともに80グラムずつ計量したうえで瓶詰めし、滅菌器で滅菌後、ラベルと賞味期限を示したシールを貼り付けて完成となる(図7、図9)。

④販売への取り組み

私たちの海苔佃煮は、まず島内で行われる町主催の「弓削町産業文化祭」、「荘園まつり」、「庄衛門おどり」、漁協青年部主催の「朝市」などの各種イベントで販売した。その結果、販売した海苔佃煮の評判は良く、国民宿舎「ゆげロッジ」、町商工会が運営する観光テナント「ログハウス弓削」及び商業施設「シーサイドモール弓削」で常時販売できることになった(図10)。これらでは現在、それぞれの売り場で毎月約50個ずつの海苔佃煮が売れている。このように販路は徐々に増加しているものの、それは島内に限られているため、弓削がノリの産地であることを広くPRするという当初の目的を達成できていない状況であった。

県外への販売について、愛媛県漁協女性部連合会の当時の富岡会長に相談したところ、東京都港区新橋にあるアンテナショップ「香川・愛媛せとうち旬彩館」を紹介され、さっそく書類とサンプルを送った。その結果、昨年5月から販売できるようになり、現在では毎月120個前後の海苔佃煮の瓶詰めが売れている(図10)。

6. 波及効果

このように海苔佃煮の製造と販売については、ある程度軌道に乗り、「ヤブレノリ」の有効利用と弓削ノリのPRという目的も徐々に達成されつつある。また、この活動の中で消費者から「スーパーなどで普通に売っている海苔佃煮は、着色料や保存料を使用しているのに、弓削の海苔佃煮はおいしいだけでなく、無添加で安心して食べることがでる。」という声を聞いて、手作り、無添加、自然食品にこだわって、本当に良かったと実感した。市販のものに比べ、価格的に割高な自分たちの海苔佃煮を消費者が買ってくれるか不安があったが、このような反応で私たちは自信を持つことができた。

私達はこれを契機に普段の生活の中でも、自分たちや家族が食べるものについて、なるべく無添加、自然食品を選択し、添加物にこれまで以上に注意するようになった。

さらに、私たちはこの海苔佃煮づくりを通して、新たな活動に積極的に取り組むようになった。特に和太鼓の演奏では、家事などのため全員揃っての練習がなかなかできなかったが、なんとか昨年8月の今治・越智地区漁協女性部研修会で披露することができ、頑張ってきてよかったという達成感、皆さんに喜んでもらったという満足感でいっぱいとなった。

7. 今後の課題

「ヤブレノリ」の有効利用という点ではある程度目的を達成できたが、この間、全自動海苔乾燥機の更新が進み、「ヤブレノリ」の発生が大幅に減少した。そのため最近では、佃煮の原料に使用する板ノリも単価の高い製品を使わなければならなくなり、製造原価と販売価格にほとんど差がない状況となった。しかし今後も弓削ノリのPRを続けていくために、海苔佃煮づくりを継続し、より広い範囲へ販売できるようがんばりたい。

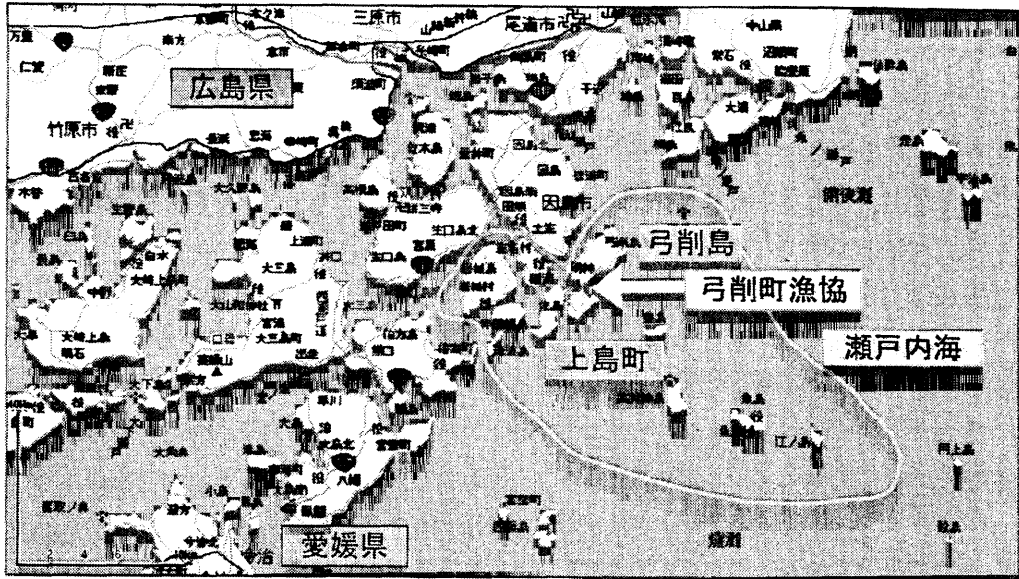


図1 上島町及び弓削町漁協

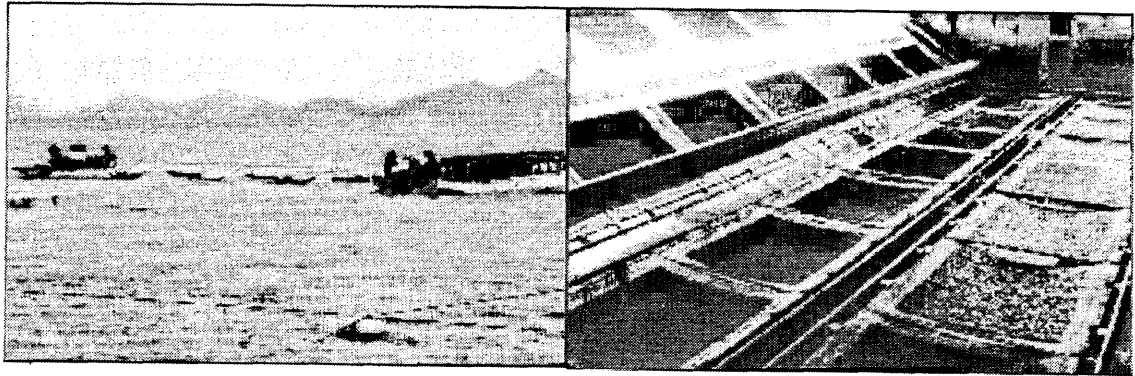


図2 弓削町漁協のノリ養殖

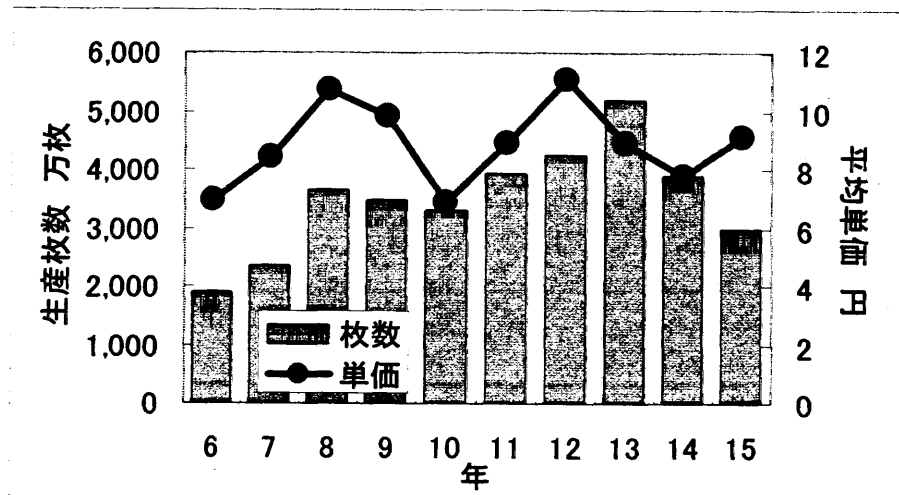
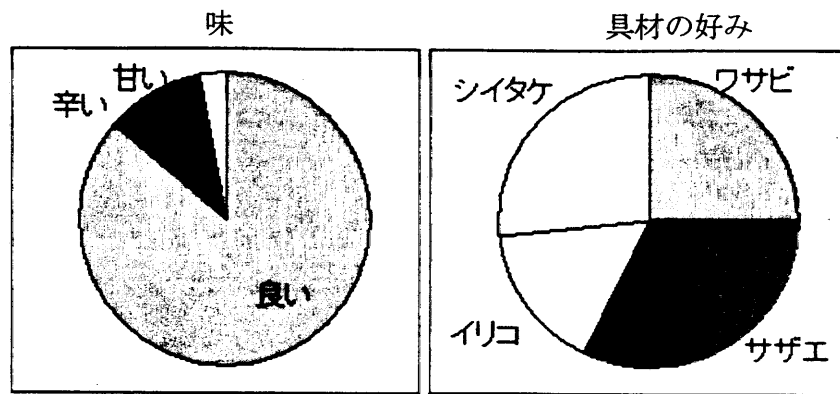
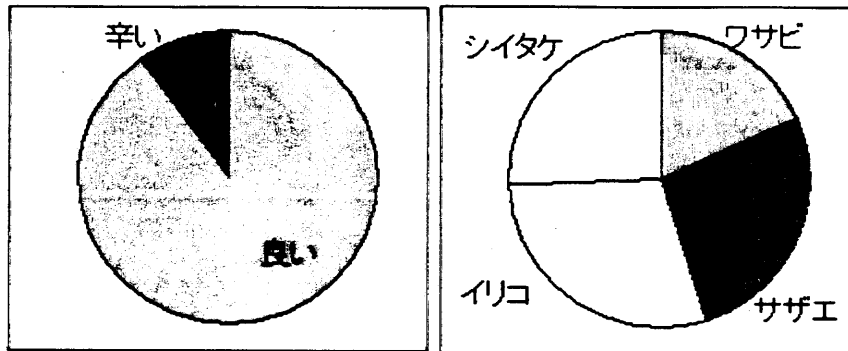


図3 弓削町漁協のノリ生産枚数及び平均単価の推移



第1回調査 (莊園まつり)



第2回調査 (町産業文化祭)

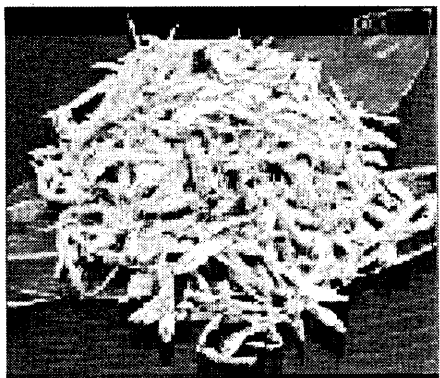
図4 試食によるアンケート調査結果



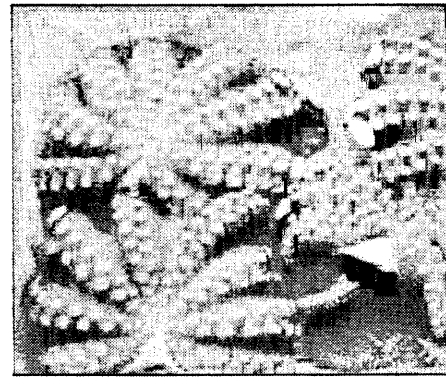
シイタケ



サザエ



イリコ



タコ

図5 具材の種類

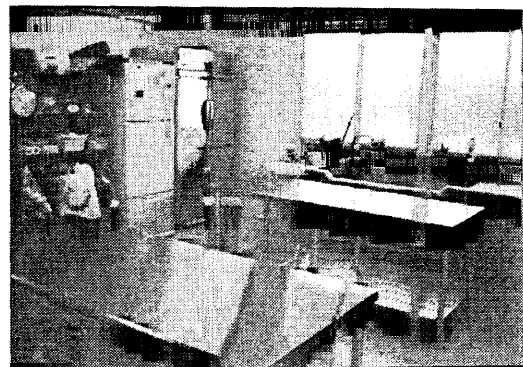
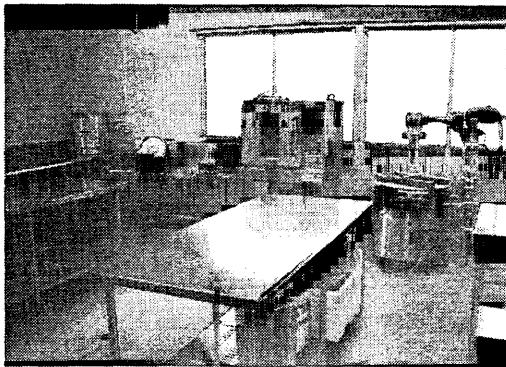
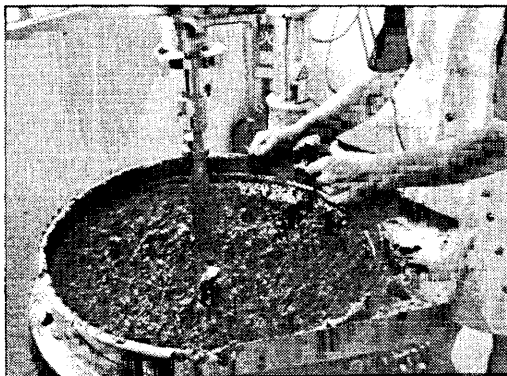


図6 加工場の内部



煮練機



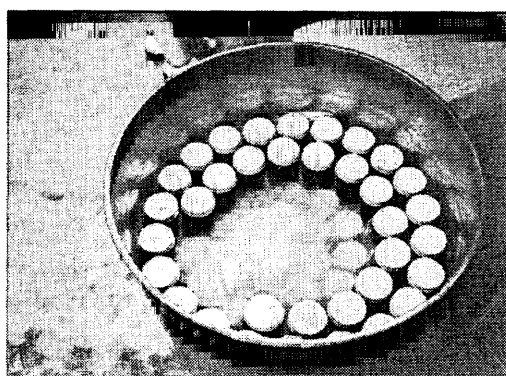
味付け



具材入れ



計量



加熱滅菌



賞味期限

図7 加工工程

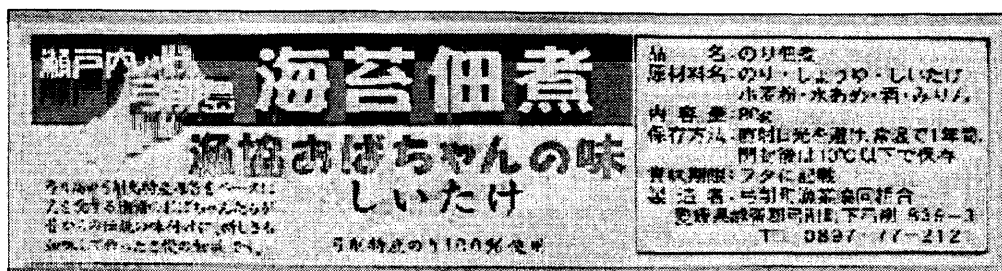


図8 海苔佃煮のラベル (しいたけ)



海苔佃煮瓶詰め



詰め (3個入り)

図9 弓削島海苔佃煮



ログハウス弓削



ゆげロジ



シーサイドモール弓削



香川・愛媛せとうち旬彩館

図10 弓削海苔佃煮を販売するテナント