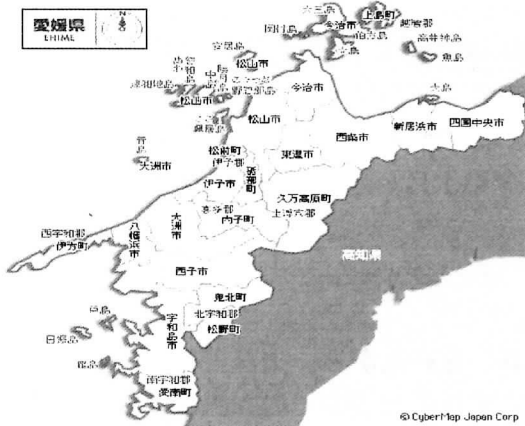


## 加工活動に取り組んで

中島漁業協同組合女性部

丸口 里美

### 1. 地域の概要



私たちの所属する中島漁協がある旧中島町は、松山市の北西約15km、広島県と山口県とに接する瀬戸内海西部に位置している。人口は約5,800人、中島、怒和島等6つの有人島と、22の無人島からなる離島の町である。

気候は瀬戸内海特有の温暖な多照寡雨で、過去5年間の平均気温は15.8℃、年平均降雨量は1,473mmと、冬季も積雪を見ることがなく、柑橘類の栽培に適し

ており、この風土と気候を活かし、太陽と潮風が育んだ中島ミカンが有名である。また、今では夏の風物詩としてすっかり定着した、トライアスロン中島大会でも知られる島である。

### 2. 漁業の概要

旧中島町には中島漁協、中島三和漁協、睦月漁協、野忽那漁協の4漁協があり、主に島単位で漁業が行われている。漁協によって、漁業種類は若干違っているが、一本釣りと刺し網漁業が主体で、その他に、タコ漁業、吾智網漁業、採藻漁業が盛んである。

近年、漁場環境の悪化と資源の減少、後継者問題、離島というデメリットを抱え、一段と漁村の活力が低下してきており、新しい漁場の造成が必要となっている。また、一本釣漁業は、水産基盤整備事業による並型魚礁及びつき磯魚礁の大量投入などにより漁場の体質改善が図られているが、今後は、取る漁業から作り育てる漁業への展開が必要となっている。

### 3. 研究グループの組織と運営

中島漁協女性部は、昭和30年に結成され、現在は部員数21名で活動を行っており、漁協からの補助金、活動収入及び女性部員の会費等で運営されている。女性部の主な活動としては、貯蓄推進、加工品作り、海浜清掃及び姫が浜ビーチの売店等を積極的に行っている。

#### 4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

平成12年10月、県の事業により、中島漁協女性部にとって始めてとなる水産加工品の開発に挑戦することになった。とにかく初めてのことなので、何から始めてよいか、どんな道具が必要なのか、一からの挑戦にとまどいもあったが、愛媛県工業技術センターの協力を頂くことになった。

早速、女性部で話し合いを持ち、「中島で、一番良く獲れる魚介類で何か作ってみよう」ということになり、「中島と言えば鯛！」と、鯛の塩焼きに挑戦することにした。

#### 5. 研究・実践活動状況及び成果

##### (1) 鯛の塩焼きの研究

愛媛県工業技術センターの指導のもと、鯛の塩焼きの試作品を、3回作ってみたが、ここで一つ問題が出た。鯛を1匹丸ごと塩焼きにするには、大きなオーブンがなければならず、私たちにはそのような調理機器はない。そこで、「もっと身近にあるもので簡単にできる加工品を作ろう！」と、平成13年1月から、グチ天と干物作りにチャレンジすることにした。

##### (2) グチ天の商品化

グチ天は、調味料について部員で何度も話し合いながら、より美味しい味付けを求めて試行錯誤を繰り返し、時には、愛媛県工業技術センターの先生に、中島まで来てもらって指導を受けた。その結果、グチ天を作り始めて2ヶ月、ようやく何とか自分たちの納得できる加工品が出来上がった。

「自分たちが作った加工品を町の人に食べてもらおう。そして、この町の特産品にしよう」と思い、中島町の文化祭で販売してみたところ、大変好評で、私たち部員の志気も高まった。

グチ天を大量に作るようになると、道具が色々必要になった。

始めは、手動のミンチやフードプロセッサーを利用していたが、漁協の協力により、ミンチの機械にモーターを取り付けていただいたり、自分達のアイデアで、餅つき機に（味噌を練る時に使用する）羽根を取り付け、練り器として利用したり、部員の工夫と回りの人達の手助けにより、機械や道具を整備し、次第に加工量も増えていった。

そのような折、旧中島町と漁協から「大阪の“食の博覧会”でグチ天を販売してみてはどうか？」との話をいただいた。しかし、私たちには、そのような大舞台に飛び込む自信はなく、断るつもりだったが、町と漁協から再三勧められ、「せっかくのチャンスだ。胸を借りるつもりで行ってみよう」と出展を決意

## なかじまのグチ天



☆上にてお取り扱いが自慢の安心で美味しいグチ天

☆中島町でとれた新鮮な白グチ（すり身）を材料とした高級ごんぶり

☆中島漁協女性部の手づくりによる健康食品です



（連絡先）中島漁協女性部  
089-997-0111

した。

出展に際し、じゃこ天作りの大先輩である、県内の上灘漁協女性部の皆さんにも、色々とおアドバイスを頂き、4日間の出展を無事に終えることができた。

今では、あの時、旧中島町と漁協が背中を押してくれたお陰で、今の加工活動の道しるべとなり、また自信にもつながり、大変貴重な勉強と経験ができたこと、大変有難く、感謝している。

加工活動は、安価でしか売ることができない魚介類を有効利用することができ、その上、魚食普及にも役立つ、また、何より私たち女性部員が活躍できる場が増えることで、女性部に活気がでる、一石二鳥であると思う。

また、県の事業で大分県へ研修に行き、視察先で見た「ちぎり天」にヒントを得て、グチ天に、季節の野菜や蛸、ひじき、わかめ、あらめ等を加えて販売している。

商品にはなっていないが、ひじき、グチの身、玉葱、人参、山芋などのあんを入れた「ハラタチ饅頭」や、海草を使ったふりかけも研究中である。

合併前（中島町の頃）は、トライアスロン中島大会、町の文化祭、えひめ水産まつり等のイベントに参加し、グチ天をはじめ、鯛めし、蛸飯などのご飯もの、蛸のやわらか煮や唐揚げなどの実演販売を行った。

松山市になってからは、旧中島町だけでなく、松山市街地での色々なイベントに参加させて頂いている。イベントでの販売を通して、お客様と交流が出来るだけでなく、新商品のヒントをいただけることに、大変、感謝している。

イベントに参加して得た売り上げの中から、魚の下処理に700円（時給）、グチ天作りに650円（時給）、イベント参加に5,000円～6,000円（日給）を、部員に支給している。

私たちの住む中島は、ご存知の通り島なので、松山市街地までの交通費が、経費の中でも一番高く、悩みの種である。

また、平成14年に購入した、練り器、ミンチ、フライヤー等の代金の償還も終わり、一安心しているところである。

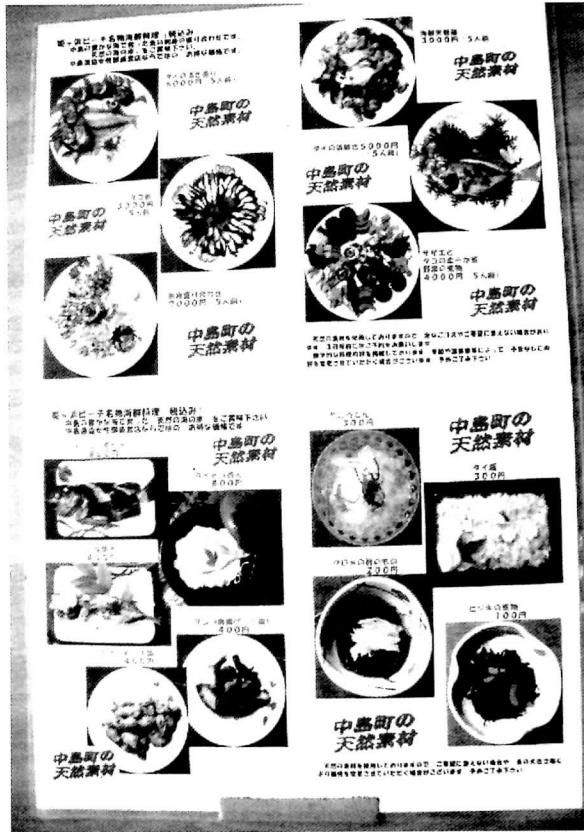
まだまだ心配はあるが、ひとつずつ対応し、自分たちの加工場が持てるよう頑張っていきたいと思っている。

### （3）海の家運営

これまでの活動の成果が関係機関からも認められ、平成15年から、島内の海水浴場である「姫が浜ビーチ」の海の家運営を、旧中島町から任されることになった。

この海の家は、それまで、旧中島町観光協会によって実施されていたが、メニューにも工夫がなく、経営も厳しい状態であった。

赤字経営の海の家を女性部で引き受けることになり、まずは、メニューを一新することにした。「お客様に食べていただくのなら、中島の海で獲れる新鮮な海の幸を使いたい」「そこに、女性部ならではの工夫とアイデアを取り入れたい」との思いから、部員で何度も話し合い、海鮮バーベキュー、鯛そうめん、ところてんなどの新しいメニューを考案した。中でも、海鮮バーベキューは野外で楽しめることもあり、大変、人気を得ている。



海の家で提供しているメニュー

海の家で利用する魚介類は、規格から少し外れたものや、売り物にならない雑魚などを、漁協や鮮魚店から安価で分けてもらい、加工して提供している。

その結果、私たち女性部が運営を任されてから現在まで、夏季の天候や船の座礁事故などの影響を受けながらも、幸いなことに、毎年黒字経営を続けている。

海を家の収益は、3割を準備資金として、毎年女性部で積み立て、残りの7割を女性部員の給料に充てている。

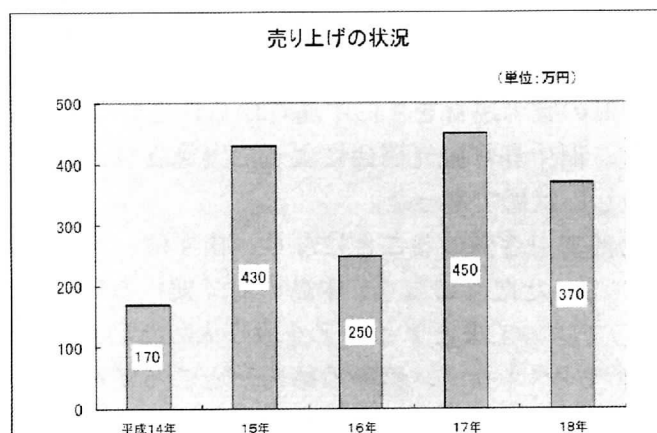
給料は、時間給プラスその日の売り上げに応じた歩合制で支払うことを、当初から女性部内で取り決めており、がんばった分だけ自分たちに返ってくる、そのことが、部員をますますやる気にさせているように感じている。

そして、何より、「また、来年も来るね」というお客様の笑顔や励ましの言葉が、私たちの原動力となっている。

## 6. 波及効果

### (1) 女性部活動の活性化

活動の継続により、水産物の加工に積極的に取り組む部員が増え、女性部活動の活性化につながった。また、加工品の販売や海を家の運営を通して、地域で獲れる魚介類をPRすることができ、離島である旧中島町の振興にも、貢献していると思う。



(加工品の販売、海を家の売り上げの合計)

かつて、自分達が加工活動のアドバイスを先輩である女性部からいただいたように、自分達もこれまでの経験から得たノウハウは、近隣市町の女性部へも伝えるようにしている。その結果、他の女性部でも加工活動への取り組みが見られるようになったことは、大変、うれしく思っている。

## (2) 他団体との連携強化

他団体が主催するイベントに、鯛めし等の加工品を提供する形で協力することにより、これまでになかった女性部と他団体との連帯感が生まれた。このつながりを、今後は、地産地消や食育活動に発展させていきたい。

## 7. 今後の課題や計画と問題点

現在、各浦浜の女性部で、部員の高齢化や女性部離れが深刻化している。私たち中島漁協女性部も例外ではなく、以前は 80 名を数えるほどであった部員数も、現在は 21 名にまで減り、活動を継承していくことが困難になりつつある。また、島というデメリットもあり、苦勞することも多々あるが、今回の加工活動を通して、私たち女性部の存在価値を再確認し、女性部が自立することへの大きな一歩になったと確信している。

今後、さらに、幅広い活動を展開し、輝ける女性部作りに邁進していきたいと強く思う。