

## 魚の大切さを知る浜の女性だからこそ！

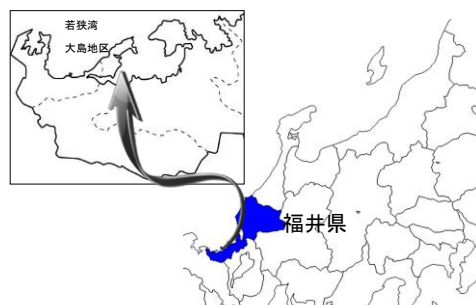
—「しまジャコ天」の活躍—

大島漁業協同組合女性部

子末とし子

### 1. 地域の概要

福井県おおい町は、福井県の南西部に位置した人口約 9,000 人の、農林漁業が盛んな町である。おおい町大島は小浜湾に突き出た大島半島の先端部にあり、若狭湾に面した漁業と釣り船などの観光業が盛んな地区である。



**私たちの住むおおい町大島**

### 2. 漁業の概要

私たちの属する大島漁業協同組合は、組合員は 182 人で、沖合底曳網、小型底曳網、大型定置網、延べ縄、刺し網、採海藻漁業などさまざまな漁業が行われている。特に、釣りの「若狭ぐじ」や底曳網の「若狭がれい」など、全国的に名の知られた特産品にも恵まれている。漁獲物は、主におおい町の隣の小浜市にある県漁連小浜支所に水揚げされるが、平成 24 年度におおい町に完成した農林水産物直販施設道の駅おおい「おーいの魚屋」でも大島で獲れた水産物の販売を行っている。

### 3. 研究グループの組織と運営

大島漁協女性部は部員数 13 人からなり、主な活動は、魚のさばき方と魚料理の指導、魚の加工品作り、70 歳以上の島のお年寄りを、お弁当や歌と踊りでもてなす「おたっしや会」の開催、海浜清掃、花壇や海岸沿いの花いっぱい活動等である。この女性部の中から 6 人の有志が研究グループを立ち上げ、大島で獲れる小魚や価値の低い魚を何とか有効活用しようと活動を始めた。

### 4. 研究・実践活動の取組課題選定の動機

私たちの住む大島は、海とともに生きている漁業の里であり、豊かな自然と海の幸の恩恵を受けながら生活している。

漁協女性部では、平成 14 年から地元小中学校に出向き、魚のさばき方と魚料理の指導を行ってきた。

私たちが行った魚さばきの指導で、とてもうれしいことがあった。それは、中学校の生徒たちに「アジの三枚おろし」を指導していた時のことである。生徒の中に、以前、

小学生の時に私たちが魚のさばき方を教えた子がいて、その当時は、ぎこちない手つきで恐る恐る魚を触っていた。それが、今回はとても手慣れたしぐさで包丁を使い、魚を三枚におろしていたのである。私たちの活動が少しずつ小さな実を結んでいると感じた瞬間であった。

しかし、部員たちから「今の活動だけでは何となく物足りないね」との声が出始めた。そこで、部員たちの集まりの場で話し合うと、色々な意見が出された。

A部員「ボランティアだけやなく、少しでも収入が得られると励みになるわな」、B部員「そやけど、何をすれば収入が得られるんかな?」、C部員「そんな簡単にもうかる商売なんてないやろ・・・」等々、ここまでは活発に発言していた部員たちだったのに、A部員の「それを考えようや」、と発言した途端、みんな黙り込んでしまった。そのとき、D部員の「そうや! 市場に出してもタダ同然の小魚や低価格魚を使って何か売れるもんを作ってみようよ」、という一言で話がまとまった。

市場に出してもタダ同然の小魚は、漁をしている父ちゃんたちが一番気をもみ、どうにかならんのかと悩んでいたし、魚を扱う私たち母ちゃんも気になっていた。父ちゃんたちはすでに諦めているようであったが、私たちは家族が獲ってきた大事な魚が箱代にもならない値段で売られるのが我慢ならなかった。魚の大切さを知る浜の女性だからこそ、よーし、こうなったら私たちの力で小魚や低価格魚に命を吹き込んで、おいしくて売れるものに変えてやる、と一念発起することとなった。

## 5. 研究・実践活動状況及び成果

### (1) 島ジャコ倶楽部の誕生

私たちの地域では「若狭ぐじ」、「若狭がれい」をはじめ、サザエ、ヒラメ等々、おいしい魚がたくさん捕れるが、同時に餌にしかならない小アジやトビウオ、価格が安いエソ等も漁獲される。これらの売り物にならない魚に何とか付加価値を付けて収入を得たい、ということで女性部の中から6人の部員が活動を開始することになった。

家族からは、「タダ同然の魚に値が付くんなら、こんなに有難いことはない。女性パワーを発揮して頑張ってくれ」、と応援の言葉をもらった。家族の言葉は本当に心強い。それだけに、全員が期待に応えたいと意を強くし、「もう引き下がることはできない」と身が引き締まる思いであった。

グループで活動するに当たり、まず「名前がないとね」とみんなで話し合った結果、地元大島で獲れた小魚の活用を図ることから、「島ジャコ倶楽部」と名付け、平成17年に誕生した。

### (2) 小魚をおいしく食するには!!

試行錯誤を繰り返した結果、前浜で獲れた小魚の魚肉をすりつぶし、ミンチにして加工するのが最も良い、という意見で一致した。作るイメージは、魚肉ミンチを練り合わせ、薄く延ばして油で揚げ「じゃこ天」であったが、実際に作るとなると簡単ではなかった。民宿業や漁業の手伝いの合間をぬって材料を持ち寄り、練り方や配合の割合、

揚げ加減等の試作を繰り返したが、商品とするには程遠く、自分たちの力の限界を思い知らされた。

そこで、車で往復 6 時間余りをかけ、かまぼこ工場に出向いて作り方を教わったり、県食品加工研究所を訪ね、研究員から本場のじゃこ天作りの指導を受けた。また、愛媛県でじゃこ天販売に取り組んでいる漁協女性部活動の視察をさせていただき、技術習得に加え、事業に取り組むにあたっての課題や注意点などを教示していただいた。

私たちがじゃこ天づくりを始めて、ようやくこれなら売れると確信を持てるようになったのは、活動から 4 年後であった。じゃこ天の商品化にめどが立ったところで、ネーミングは大島のしまを使って「しまジャコ天」と名付けた。ここから「しまジャコ天」の販売と PR 活動が始まり、とにかくできるだけ多くのイベントに参加し、しまジャコ天の試食を行い、意見や感想を聞きながらジャコ天の改良を繰り返した。

### (3) 差し伸べられた救いの手

しまジャコ天を商品として販売するためには、加工ができる衛生的な設備が必要であったが、残念ながら私たちのグループには加工できる施設がなく、公民館の調理室などを間借りしていた。しかし、このままでは何も前に進まないことから、漁協や町役場に行き、加工所の必要性を何度も訴えた。そんな折、「町長と女性団体との語る会」が開催され、私たちはジャコ天の試作品を持参し、「大島で獲れた小魚等を活用して、しまジャコ天を作り、町の特産品にしたいが、加工施設が無くて困っている」と訴えた。町長からは「これなら町の特産品にできるな」と、前向きに受け取れる言葉をいただいた。

私たちは以前にも増して、町内外の色々なイベントに参加して、しまジャコ天の PR 活動を行った。そうしたところ、私たちの住んでいる大島に水産加工施設が建設されることとなり、平成 22 年度に、海の魅力を発信する生産拠点である「おい町水産加工センター」が完成した。この加工施設には、原料の魚をすりつぶして練り上げる機械やフライヤー、真空包装器等がそろっていて、これまで手作業のため、限られた数しか作れなかったものが、機械の助けを受けて手早く、たくさんの「しまジャコ天」を作ることが可能となった。私たちの想いに救いの手が差し伸べられたことにより、やる気にますます拍車がかかったのは言うまでもない。

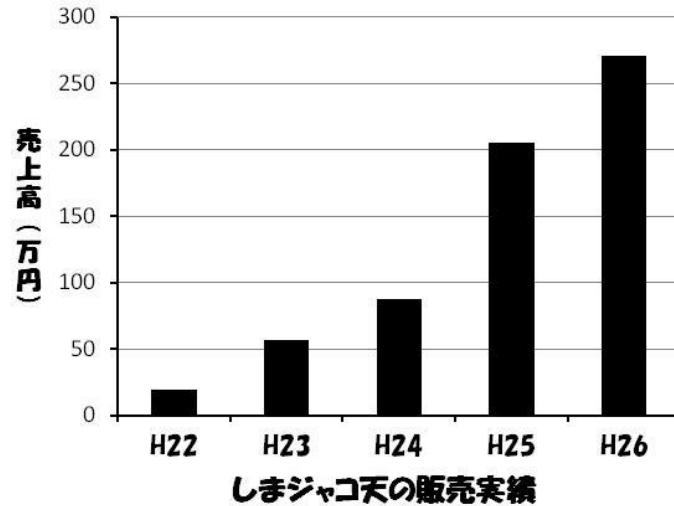


新しい加工施設での作業風景

## 6. 波及効果

大切な家族が獲ってきた魚。その中の小魚や低価格魚に付加価値をつけ、大島の特産品として売る活動を続けてきた結果、「しまジャコ天」は大勢の人に見守られながら育ち、今年で5年になろうとしている。

最初は売り方も手探りで、イベントでの試食販売と、口コミによる販売だけであったが、現在では、おおい町の道の駅「おーいの魚屋」や、JA農産物直販所、福井市にある県水産会館の「地魚情報館」で販売されるまでになった。また、お客さんからの要望もあり、さばへしこや干物販売も手がけるようになった。



## 7. 今後の課題や計画と問題点

「しまジャコ天」作りの問題点は、季節によって材料とする魚の種類が異なり、味や食感が微妙に異なってしまうことである。私たちは、作るたびに味や食感が変わらないよう常に気を使っているが、時にお客さんから「この前のは少し甘かったね」等の声が聞かれ、品質を一定に保つことの難しさを感じている。全ての人の舌を満足させることは不可能であるが、材料の配合割合や練り方、揚げ方等について改良すべき点はないか、常に研究を続けていこうね、と話し合っている。また、これまで魚の味で勝負してきたが、地場産野菜やキノコを混ぜたり、イカ、タコを混ぜたりと、バラエティー豊かな商品開発ができないか検討している。

魚のおいしさと大切さを一番知っている、浜の女性だからこそできる「しまジャコ天」を今後も作り続け、PRと販売の拡大を図っていくつもりである。