

浜の母ちゃん島鱧の加工品開発に挑戦

四海漁業協同組合女性部

九富 三代子

1. 地域の概要

小豆島は瀬戸内海に浮かび、「オリーブ」と「二十四の瞳」で知られる島である。

私たちの住んでいる土庄町（とのしょうちょう）四海（しかい）地区は、小豆島の西部に位置し、伊喜末、小江、長浜、滝宮の4集落からできており、地区の人口は1,514人である。



2. 漁業の概要

四海漁協は、正組合員 64 人、准組合員 62 人の計 126 人で構成されており、主な漁業は、底びき網、建て網、込網、流し刺し網やタコつぼ縄などの漁船漁業やノリ養殖業で、平成 30 年度の水揚高はおよそ 6 億円である。

3. 研究グループの組織と運営

四海漁協女性部は、昭和 36 年 3 月に結成され、親組合とともに歩んできた。現在の部員は 12 人、うち役員は 5 人である。年齢は 60 歳代以上で、県内では比較的若い女性部である。また、知事から認定を受けた指導漁業士が現在 4 人いる。

活動は、天然せっけんの使用や海浜清掃など瀬戸内海を守る活動、ゲタのあめ煮などの加工品作りと水産まつりなどでの販売、指導漁業士との共催による水産食育教室の開催などである。また、ライフガード・レディースとして、県連とともに安全操業を呼びかけている。

表－香川県指導漁業士数

	香川県指導漁業士	うち女性	うち四海漁協女性部員
人数 (H30年4月)	120人	16人	4人
※香川県指導漁業士は、後継者の育成指導を行うとともに、活力ある漁業地域の形成に努めるおおむね40歳以上の者で、知事が認定する。			

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

四海漁協女性部の代名詞は「ゲタのあめ煮」である。

地域の方々には好評で、イベントでは行列が出来てすぐに売り切れて買えない人が

たくさん出ていた。そのあめ煮に続く商品として「ジャコ天」を作っていた。そんな中、鱧が獲れるようになっていたが食べ方も分からず未利用の魚であった。

鱧は小骨が多いため調理には骨切技術が不可欠で、一般の家庭では食べることが難しい魚で、香川県、特に小豆島においては食べる文化が全く無く、瀬戸内で多く獲れる鱧は地魚として普及していなかった。関西では高級魚である鱧は、香川県では未利用魚であったが、そこに目をつけた女性部が漁業者より買い取り、三枚におろし、皮をむき、ミンチにして「さつま揚げ」のようにしたらどうかという意見が出て、「鱧天」として商品化に取り組み、平成 21 年からは東京の県アンテナショップ等においても販売を行っている。

平成 28 年度より親組合では「小豆島島鱧」としてブランド化及び商標登録申請したことにより、平成 29 年には加工場も作られて、最初は女性部員に加工が任された。

親組合では鱧の加工としてハモ捌き機、骨切り機を導入して、ミンチや骨切商品を販売するようになり、女性部ではその商品を活用して鱧をより手軽に多くの人に食べてもらえるように鱧の加工品やオリジナルレシピ開発を目標としてさらにお惣菜の販売をすることにした。



加工場の外観



捌き機（フィレマシン）



骨切り機



加工の状況



小豆島島鱧（ミンチ 500g）



小豆島島鱧（活〆骨切瞬間冷凍）

5. 研究・実践活動状況及び成果

（1）親組合と共に6次産業への取組み

6次産業は難しいように思うが魚を獲ってきて干し魚を作り販売するというので、このようなことは以前から各家庭で行われていたことである。

しかし、大量に加工して企業化するまでは考えられず、少量の生産のみであった。

最近では、獲るだけでは所得向上も望めなくなった。

青年部から鱧共同出荷の案が出て、親組合が「小豆島島鱧」のブランド化で商標登録を開始したことにより、加工・販売と6次産業化に取り組んだ。

親組合が加工場を作ることにより、女性部はそこで商品開発などで商品づくりに携わるようになった。最初は包丁で捌いてミンチや骨切商品を作っていたが、初年度はなかなか加工数量ができず、早くから加工に取り組んでいる漁協に視察に行き手順や方法を学んだ。次年度には骨切り機、急速冷凍機が導入され、作業効率が向上して数量もこれまでの2倍3倍と出来るようになった。

このころから業者からの注文もたくさん入るようになり女性部も忙しくなりだした。加工場での作業と家事との両立も難しくなりつつあった。2年目から地区のアルバイトの方が数人入り交代制のシフトが組まれるようになった。

営業活動や業者からの受注・納品は組合職員が担当し、女性部は地域のイベントへの出店、各自の販売会、「瀬戸一食堂」の営業等を行って地域の人々にブランド鱧を宣伝して広めている。

（2）子どもたち・地域との交流

四海漁協女性部では、平成15年に「ジャコ天」を作っていたが同様に鱧のミンチを使って「鱧天」を作るアイデアが出て、視察にも行き、調味料の配合なども教えていただき試行錯誤を繰り返して商品化に取り組んだ。

平成16年から水産物の加工品である「ゲタのあめ煮」を学校給食に提供しているが、あめ煮以外にも学校給食に使える加工品を作りたいという思いが湧き上がり、平成18

年からは水産業そのものへの理解を深めてもらうため、小学生親子等を対象とした「水産食育教室」を漁業士会と協力して開催している。

食育教室では魚を調理して食べるという当たり前のことが日常から遠ざかっていることを思い知らされたが、この体験をすることで魚に興味を持ち、美味しさを知り、魚を好きになるという効果が確実にあると感じている。

食育教室で実施した「鱧つみれ汁」用の「ハモミンチ」が平成 19 年から、平成 22 年には「鱧天」が土庄小学校と中学校の給食メニューに採用され、「鱧天」は給食用に定期的に納品できるようになった。

（3）贈答用商品への取組み

商品化の希望としては、真空包装にすれば日持ちがするので、「ゲタのあめ煮」とセットにして贈答にも使えるような形にして四海の味を広めたいという思いがある。

「ゲタのあめ煮」と「鱧天」を贈答用のセットに入れるに当たり、「鱧天」は従来の通常密封包装では賞味期限が 4～5 日と短かった。このため、真空包装機を導入して真空包装にすることにより、賞味期限を 2 週間に伸ばすことが出来た。

また、平成 29 年からは「安田レディースあわじ会」、「小豆郡生活研究グループ」と私たち「四海漁協女性部」が連携して作る、「手作り味噌」、「柚子味噌」、「オリーブの新漬（塩漬）」、「オリーブとかえりの佃煮」を詰め合わせた「さぬきふるさと恵セット」に「鱧天」を加えた 5 種類セットにして贈答用に販売を開始した。



食育教室の様子（ロング海苔巻き体験）



さぬきふるさと恵セット

6. 波及効果

今まで小豆島において鱧は漁師さんから嫌われて未利用資源だった。その鱧のブランド化を始めたことがきっかけで 6 次産業化へと進み、需要の少なかった鱧を従来より高い値段で買い取ることが可能となり、雇用にもつながり、漁家の収入も 10% 程度増えていると考えられる。

四海漁協鱧の共同出荷実績（関西市場への5～11月出荷のみ抜粋）

	平成 27 年	平成 28 年	平成 29 年	平成 30 年
生産量 (kg)	1 0 0 %	2 0 6 %	1 8 6 %	1 6 4 %
生産金額 (千円)	1 0 0 %	2 5 5 %	2 7 3 %	2 7 0 %
平均単価 (円/kg)	1 0 0 %	1 2 1 %	1 4 3 %	1 6 0 %

また、地元の飲食店への提供が増えていることでイベントでの販売会、地元の子どもたちに対しての食育活動などを行っていることで地元で獲れた鱧を地産地消することが出来ている。

7. 今後の課題や計画と問題点

50年前に「販売も工夫していかなければならない」との先輩諸氏からの意志を引き継ぎ、平成16年から「ゲタのあめ煮」の販売などで少しずつだが実現してきた。

昨年は、四海地区に瀬戸内国際芸術祭のアート作品が展示され、多くの観光客の方が訪れた。今後も昨年同様に観光客向けの飲食販売を行い、たくさんの人に「小豆島鱧」をもとより四海地区の魅力を発信できればと思っている。これにより、小豆島の漁師町に興味を持ってもらい地域の活性化につなげたいと考えている。

これからも子どもたちや地域とのかかわりを大切にし、地域の水産業のことも教えていきたい。そして、仲間とともに、少しでも長く活動を続けられるように頑張っていきたい。