

## “海の厄介者”を“海の幸”に

大島漁協女性部  
子末とし子

### 1. 地域の概要



福井県は日本海沿岸のほぼ中央に位置し、県下の海岸総延長距離は410キロメートルに達している。私達の住む「おい町大島」は、福井県の最南西部に位置し京都に近く、歴史と文化に富み、重要文化財など数多く残され、山水の美にも恵まれた地域である。

### 2. 漁業の概要

恵まれた自然条件の中で、定置網、底曳網、延縄、刺し網等の沿岸漁業、ワカメ、サザエ、アワビ等の採介藻漁業が営まれている。特に、若狭湾で獲れるアカアマダイは「若狭ぐじ」と呼ばれ、一塩したサバや若狭ガレイとともに京の都にサバ街道を通して運ばれ「若狭もの」とし、京料理では欠かすことができない食材とされてきた。その若狭ぐじのブランド化向上のため鮮度管理マニュアルに従った鮮度維持を行い、ラベルを貼付して差別化を図るなどの取り組みを行っている。

### 3. 研究グループの組織と運営

昭和32年に貯蓄推進を目的に結成した私達女性部32名は、部長、副部長、役員（班長）を決め、何事も部員全員に連絡できる体制をとっている。

主な活動は、魚食普及の推進、漁協事業への参加・協力、環境美化の推進、ボランティア活動、他グループとの交流会などで、普及指導員との連絡を密にし、常に新しい情報、知識を得ながらこれらの活動に取り組んでいる。特に魚食の普及については、地域の食材を活用した料理研究、地域内小・中学校での料理教室・捌き方教室の指導、イベントでの「じゃこ天」販売などにより成果をあげている。

### 4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

私達漁協女性部は魚を誰よりも大切に思う浜の女性として、健康長寿の源である「新鮮・美味しい・安全・安心」な、地元で水揚げされるさまざまな魚を消費者の皆さんに喜んで食べてもらおうと、魚食普及活動に力を入れて取り組んでいる。その中で、近年本県に大量に押し寄せる大型クラゲは、不況の水産業界に輪をかけて、漁師を一段と困らせる「海の嫌われ者」である。この大型クラゲを何とか食材に利用して、漁村に明るい話題を投げかけようと部員達が話し合い、大型クラゲの利用加工について前向きに取り組むことになった。

### 5. 研究・実践活動状況及び成果

大型クラゲの大量漂着により定置網、小型底曳網漁業をはじめ、多くの漁業者に深刻な被害を与えている。私達は、夫や子供、地域の皆さんが大変な苦勞をしているのを目の当

たりにし、「何とかならないものか、いつになったらいなくなるのか」と心配の連続である。

しかし、いつまでも嘆き悲しんでいるわけにもいかず「あの憎いクラゲを食べてやろう」と立ち上がった。

民宿業で忙しい部員達であるが、時間を見つけて話し合いの場を設け、「クラゲを利用した料理の開発を是非やってみよう」と意見がまとまるまでには随分と右往左往したが、ようやく加工取り組みへのスタートに漕ぎ着けた。しかし、課題山積である。夢や話題性には富んでいるが、現状では「一定品質のものをどのように入手するのか」「どこで誰が加工するのか」など、どうすればよいのか分からないことばかりであった。まず、一番最初の壁は入手方法であった。定置網の乗組員にクラゲを持ち帰ってもらうよう頼んだところ、「クラゲを網から出すのに一所懸命なのに、そんなもん持って帰れるか」と、一言で片付けられてしまった。そこであきらめる私達ではない。今度は船主にお願いしたところ、渋々ながらクラゲの傘の部分だけを切り取って水揚げしていただくまでに漕ぎ着けた。次は加工技術である。インターネットで調べたり、普及指導員にお願いしたり、食品加工研究所などで細かいところまで指導を仰いだ。加工する用具は女性部が持ち寄り準備を整えながら、脳裏は次の課題である創作料理のことでいっぱいであった。集まりが増すごとに、また新たな課題も出るが解決もなされ「クラゲ料理を楽しもう会」が結成された。ようやく漁村に明るい話題も広がってきた。これでクラゲを塩漬けする準備は出来たが、余りにも大きいブヨブヨした触感のクラゲ処理と、本当にこれが食材になるのかという心配が押し寄せてきた。そんな中で、部員同士が「駄目で元々」と励まし合いながら作業を続けた。クラゲの加工は、クラゲの体の98%は水分なので塩漬けと圧力処理が大変な作業となる。

塩クラゲの作り方は（別紙1）のとおりである。

この作業で大変なことは、薄皮を取り除く作業とたくさんの樽に何人もで抱えながら重石をのせる作業である。さらに、3回も漬け直さなければならない。その結果、大型クラゲ100kgに対し、たった8kg（12.5分の1）の紙のような薄い塩クラゲが出来るだけである。最初は余りの少なさにとっても驚いたが、それでも塩クラゲの完成に部員の笑顔はさわやかであった。

次のステップは、この塩クラゲを用いて料理の試作に挑戦である。塩クラゲを熱湯にサッとくぐらせてクラゲの身を引き締め、コリコリとした食感を作りその後水にさらして充分塩抜きし、短冊状に細切りして料理の材料にする。

作成したレシピは次のとおりである。

- (1) お総菜として ①クラゲの酢の物 ②クラゲの梅肉和え ③クラゲの刺し身  
④クラゲ入りところてん ⑤クラゲともずくのスープ  
⑥クラゲ入り春巻き ⑦ふぐの皮湯引きとクラゲのもみじおろし和え
- (2) おやつとして ①クラゲ入りパウンドケーキ ②クラゲ入りゼリー
- (3) その他 ①クラゲ入りカレーライス

私達は、自分達が創作したクラゲ料理がどのような評価をされるのかを知る1つの手段として、「クラゲの梅肉和え」「ふぐの皮湯引きとクラゲのもみじおろし和え」について、民宿客にアンケート調査（別紙2）を実施した。結果は（別紙3）のとおりである。

## 6. 波及効果

民宿客のアンケート結果では、料理の見た目、味について「ふつう」との回答が多かったので、私達は知恵を出し合いながら改善を重ねた。そして、改善したこれらの料理をイベントや、各組織の総会や大会の折にも試食していただき、とても好評を得た。輸入される食用クラゲに比べて味も遜色なく、むしろ美味しいと高評で、「地区の名物料理にしたら」との嬉しい声もあちこちで聞かれるようになった。昨年8月には、小浜市食文化館でクラゲ料理の指導講習会を依頼され、参加者にとっても喜ばれた。

若者や子供達に人気のあったケーキやゼリーも出来上がりは上々で、ナタデココのような食感に、「エッ！これがあの憎いクラゲなの？」と驚くほどのケーキに仕上がりに、県主催の「食育フェア」で試食会をしたところ長い行列が出来、300個の試食品はアッと言う間になくなってしまった。（別紙4）

このケーキとゼリーを知事に出す機会があった。いくつかをお土産に持ち帰っていただいたところ、記者会見の記者にこれを出され、その後クラゲに係る行事・イベントには記者が必ず取材に訪れるようになった。

学校の体験教室では、春巻きやシーフードカレーの具材にクラゲを使用した。子供達の評判も良く、コリコリという食感は興味、関心が高く、おやつとして食べても美味しいクラゲ入り春巻き、一味違ったカレーはとても人気者であった。このクラゲ料理は、「学校の下の海に泳いでいるクラゲを料理した」と、楽しい話題として校内で持ちきりになった。

福井市内にあるバイキング形式の農家レストラン「さんさんビレッジ」で、私達が作った魚料理メニュー主体の日に、クラゲ入りケーキの試食コーナーを設けたところ、近隣のロコミで広がり、これまたたくさんの人で賑わった。また、女性部大会でも試食品をたくさん提供し、作り方などで議論をし、楽しい交流会を持つことが出来た。特に、大型クラゲ独特の臭みと渋味をシロップで抑える裏技の話題には大変な人気があった。

芦原温泉街の女将さんや旅館の板前さん、観光協会の方々を招いて開催した「クラゲ料理を考える会」では、これらの試食品に舌鼓を打ちながら「芦原温泉街の名物料理にできないか」・「売店の一角を占めるお土産コーナーが出来たらいいね」などと実り多い会となった。また、健康食品としての研究や美容効果をあしらったソープ、洗髪剤の開発などを試み、温泉街活性化に結びつけてほしいとの要望もあり、今後の課題も増えた。苦労も多い反面、将来の夢も広まりつつある。（別紙5）

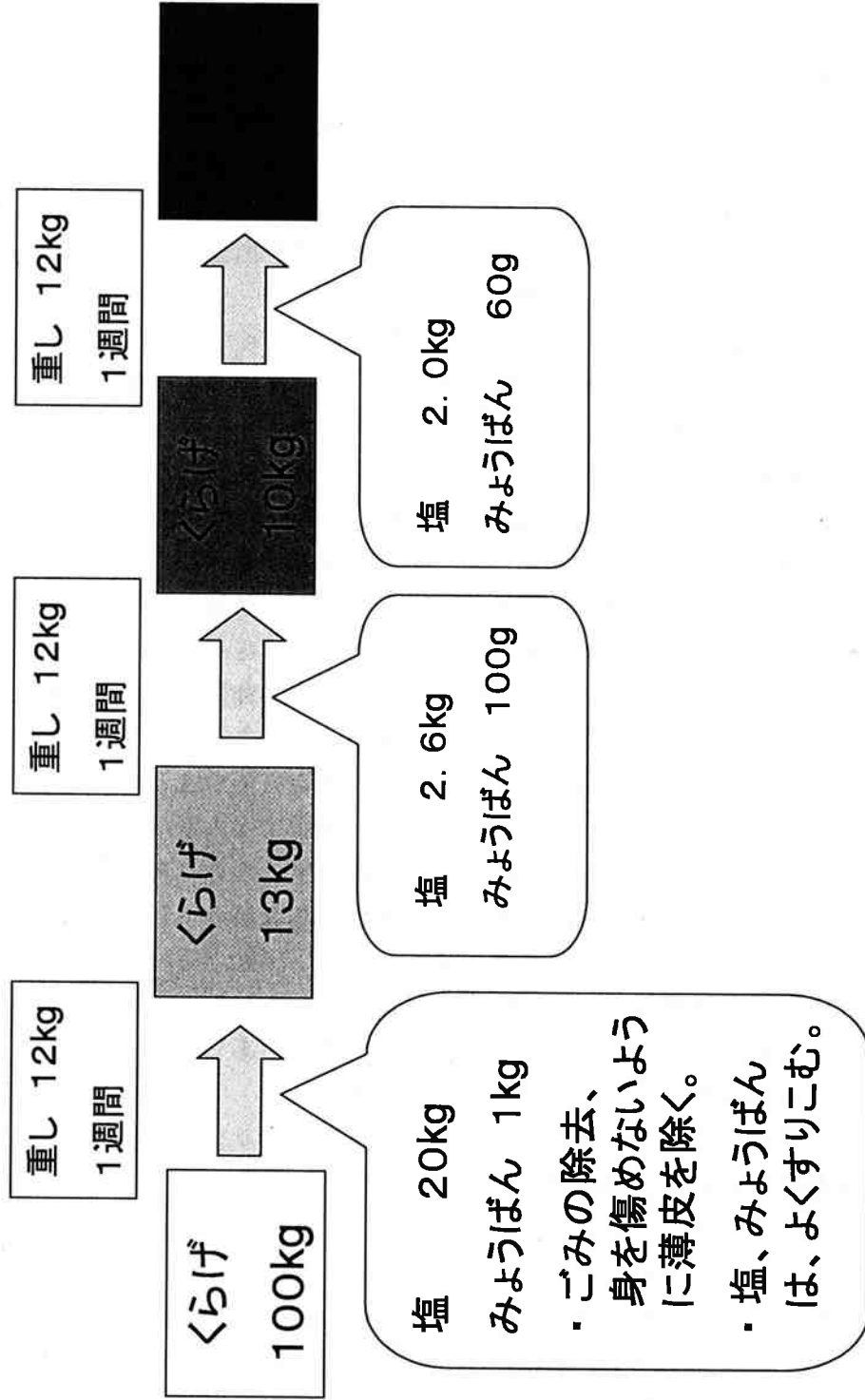
クラゲ料理は、地域は勿論、県内浦浜に広まり、塩クラゲを求める声も出てきた。

## 7. 今後の課題や計画と問題点

私達女性部は、クラゲを何とかしたいと今は採算度外視でがんばっているが、お総菜に、デザートにとクラゲグルメは進化中である。現在の大型クラゲは廃棄処理の駆除方法であるが、一般消費者向けに食材化の工夫をすれば駆除と利用が結びつき、マイナス資源が水産資源となり、大型クラゲを海の幸として受け入れることも遠い将来ではないと思う。今後とも大型クラゲの食材の開発を目指し、食のブランドとしての食材に選ばれ、いろいろな料理に変身させて全国発信していきたい。

なお、食材を扱う企業や東京のあるホテルから、「塩クラゲを分けて欲しい」との依頼を受けたが、余りの量の多さにクラゲの手配、施設、人手などあらゆる面において調達が出来ないのが現状である。この解決に向けて今後取り組んでいきたい。

# 塩くらげの作り方の流れ



大型クラゲ(エチゼンクラゲ)を用いた料理について  
アンケートをお願いします

大型クラゲ(エチゼンクラゲ 以下同じ)は、直径が1.5～2メートルに達する大きなクラゲで、東シナ海で発生し潮の流れに乗って日本海を北上、福井県沖にやってきます。この大型クラゲは時に大発生し、昨年、今年は何万個もやって来て、沿岸の定置網や底曳き網漁業を中心に被害を与えています。

この料理は、大型クラゲを何とか有効に利用するため、気持ちを込めて手作りで加工・料理したものです。このクラゲは中華クラゲの材料となるクラゲと同様、食材として利用可能で、安心してお召し上がりいただけます。大型クラゲを食材にするためには、まず新鮮なもの入手し、きれいに洗浄後、塩とミョウバンで塩漬けにし、余分な水分をぬきます(大型クラゲの98%は水分です)。塩漬けを3回繰り返し、約3週間の時間をかけて食材となる“塩クラゲ”が完成します。“塩クラゲ”は、コリコリとした食感、歯ごたえが特徴で、酢の物、和え物に合います。

今後、大型クラゲを利用、加工していく上で役立てていきたいと、下記のように少しご意見を聞かせていただきたいと考えております。ご協力くださいますよう、よろしくお願いいたします。



大型クラゲ(エチゼンクラゲ)



定置網に入った大型クラゲ



大型クラゲの塩漬け加工

○性別 女性・男性

○年齢 20歳未満 20歳代 30歳代 40歳代 50歳代 60歳以上

○住所 ( )都道府県

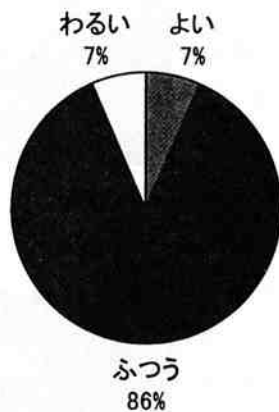
○食べた感想を伺います。

- ・見た目… よい ふつう 悪い その他( )
- ・味…… おいしい ふつう おいしくない その他( )
- ・食感…… よい かたい やわらかい その他( )

○何かご意見がありましたらお願いします。

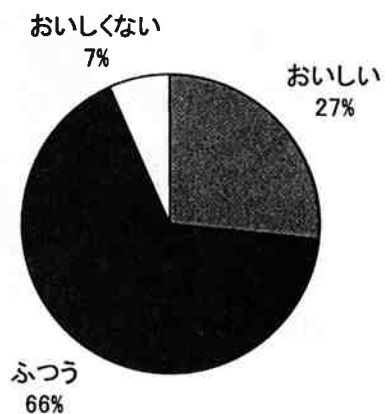
ありがとうございました。

大型クラゲ料理の感想①(料理の見た目)

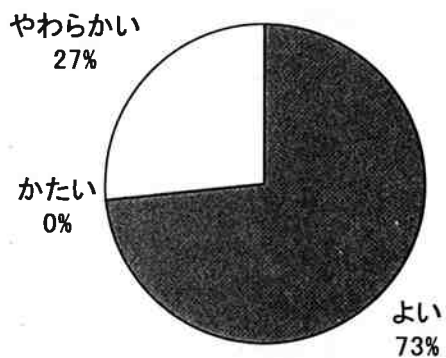


・・・民宿客にアンケートを実施した。その結果、大型クラゲ料理の特徴でウリでもある「食感」がよいと答えた方が7割を超えた。「見た目」「味」については、多くの方が普通と答えており、今後改善していく余地があるものと考えている。

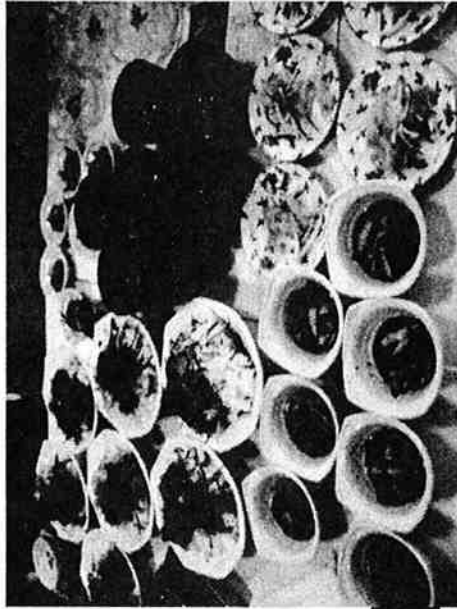
大型クラゲ料理の感想②(料理の味)



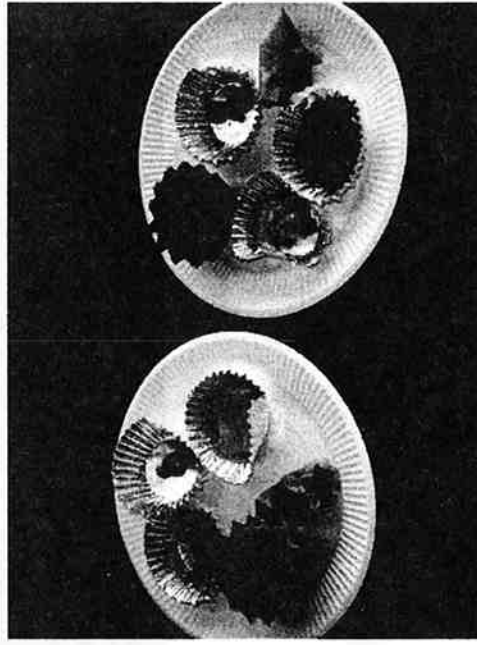
大型クラゲ料理の感想③(食感)



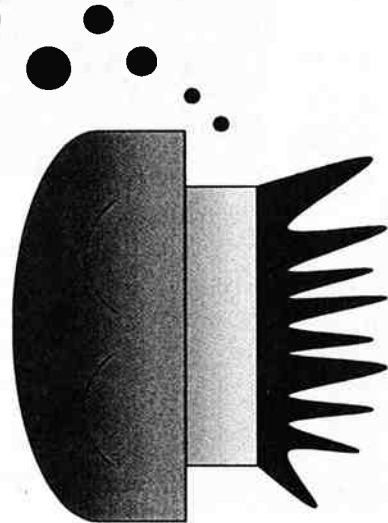
# “海の厄介者”を“海の幸”に



お惣菜として



おやつとして



大島漁協女性部

芦原温泉旅館の女将さん、板前さん達との「クラゲ料理を考える会」



クラゲクッキー

クラゲケーキ

