

海老味噌の復活で地域に活力を

—海老の町 ^{あいお}秋穂の誇りにかけて—

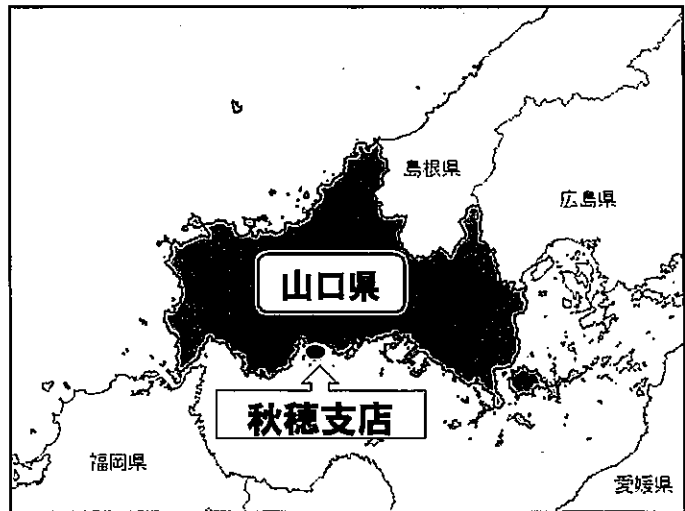
山口県漁業協同組合秋穂支店女性部

清水 時 恵

1. 地域の概要

私たちの住んでいる秋穂は、周防灘に面した山口県の南部にあり、「クルマエビ養殖発祥の地」として有名である。

最近では、「世界エビ狩り選手権大会」の開催地としても有名であり、クルマエビやアカエビといったエビ類の水揚げが多いこともあり、古くから「海老の町」として知られている。



2. 漁業の概要

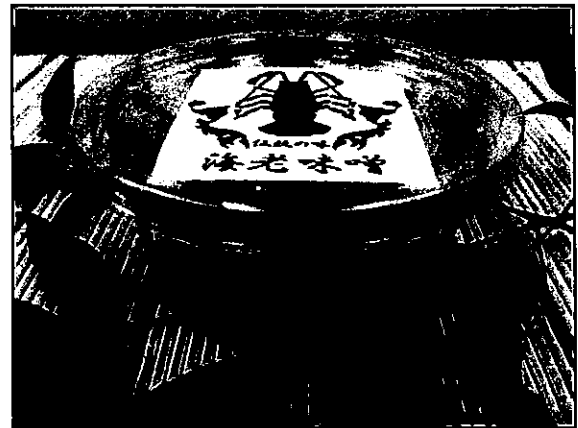
私たちの所属する山口県漁協秋穂支店は、正組合員 53 名、准組合員 30 名で、小型底びき網漁を主体に、刺し網、はえ縄、小型定置網などさまざまな漁業が営まれており、水揚げ金額は 1 億 5,000 万円である。

3. 研究グループの組織と運営

女性部は、昭和 53 年に設立され、現在は 25 名で活動している。「地元水産物の付加価値の向上と魚食普及活動」を目的とし、地魚を使った加工品の開発や、小学校や幼稚園の児童を対象としたお魚料理教室、秋穂祭りや朝市の開催、海岸の清掃活動など、幅広い活動を行っている。

中でも、「海老味噌作り」は女性部が特にこだわりを持って取り組んでいる活動である。「海老味噌」とは、秋穂で獲れるアカエビを味噌と一緒に煮込んで作る地域の漁師料理で、その味が代々受け継がれてきた。ごはんのおかずや、お酒のつまみとして地元で親しまれている。

海老の町で育ってきた私たち女性部にとって、「海老味噌」は「誇り」であった。女性部の作る海老味噌を待ち望む声も多く、その期待に応えて海老味噌を作ってきた。



秋穂伝統の味 海老味噌

4. 実践活動の取組課題選定の動機

他地区と同様に、資源の減少や魚価の低迷などで収入が大幅に減少しており、それに伴い組合員も減少し、ここ数年は新規に加入する人がほとんどいない状況である。組合員の高齢化や後継者不足の波は、私たちの支店にも着実に押し寄せてきた。

女性部でも、活動を始めた当時は100名を越えていた部員数は大幅に減少し、人手不足から、これまで行ってきた取り組みに支障が生じ始めた。

お魚料理教室や海岸の清掃活動には人手が必要であり、人数がそろわない状態で活動を続けられれば、相手に対して迷惑を掛けてしまうため、活動を中止せざるを得なくなった。

そしてついに、平成4年頃には「海老味噌作り」も途絶えてしまったのである。

漁業で栄えてきた秋穂が活力をなくしていくこの状況を見て、危機感を感じるとともに「とても悔しい」と率直に思った。そして、「何とかしなくては！」との思いから私たちの挑戦が始まった。

まず第一に、私たちが取り組んだのが「海老味噌」の復活であった。

秋穂が再び漁業で活気を取り戻すために、また、女性部が活動を続けていくためには、「これがあるから頑張って続けられる」といった“強いこだわり”が必要だと感じ、私たちにとって「海老の町 秋穂」を象徴する「海老味噌作り」がまさにそれだと思ったからであった。

5. 実践活動の状況及び成果

(1) 海老味噌の復活に向けた取り組み

私たちは、女性部を引退した先輩方から作り方を学び、新たな海老味噌の開発を始めた。

海老味噌は、殻を丁寧にむいたアカエビの身を、味噌と一緒に煮込んで作る。火加減や味噌を入れるタイミング、煮込む時間が少し違うだけで全く味が変わってくるため、完成までは目を離すことができない。とても手間と労力が掛かるのである。

また、使用するアカエビの大半は使えない殻や頭の部分であるため、大量のアカエビが必要となる。アカエビが獲れなくなる時期もあるため、他のエビでも試してみたが、コスト的に割高になることや、エビの身のカットなどの余分な行程が増えるといった問題があり、海老味噌作りにはアカエビが必要不可欠なのである。



海老味噌作り 作業風景

そして、私たちには「復活させるからには絶対に売れる商品を作りたい」という思いがあったので、地元で行われるお祭りなどのイベントを利用して、試作品の試食を重ねた。

その結果、「塩味が濃すぎる」、「エビが大きすぎる」、そして「量が多すぎる」といった貴重な意見を頂くことになり、昔の方法だけでは売れないことが分かった。

そこで、加熱時間を変えることで、エビが細かく食べやすい大きさになるよう工夫し、使用する塩の量も減らし、生姜を加えることで、口当たりが滑らかなになった。さらに、人数の少ない家庭でも手軽に購入できるよう、1パックの内容量を250gから120gに見直した。

また、作業行程の見直しや、現代の人達のニーズに合ったパッケージ作りなどの改良を続けた。

そして、平成21年春、ついに海老味噌が完成した。

試行錯誤を重ねて完成した海老味噌が商品棚に並べられた瞬間、私たちの中に秋穂の誇りが蘇ったような気がして、とても嬉しかったのを覚えている。

(2) 海老味噌の販売展開

海老味噌が途絶えた平成4年以前は、お祭りなどイベントに合わせての販売であったため、年間600個程度の生産しか行っていなかった。そこで、「もっと色んな人たちに食べてもらいたい」との思いから、秋穂支店の直販施設である「シーマート秋穂」や、山口市内の特産品ショップで販売することになった。



海老味噌の試食



店頭での販売



シーマート秋穂



山口市内の特産品ショップ

販売を開始して2年が経過し、口コミで海老味噌を買ってくれるお客さんが増えており、店頭で並ぶとすぐに売り切れてしまう日もある。お店から「もっと持ってきて欲しい」と催促の電話があることもあり、現在は年間1,500個の海老味噌を作っている。

昔と違い、今ではインターネットを通じてこの海老味噌を知ったというお客さんがわざわざ買いに来てくれることもあり、知名度は着実に上がっている。最近では大学生や若い女性などのお客さんも多く、これからは若い人達にも食べてもらえるような工夫が必要だと思っている。

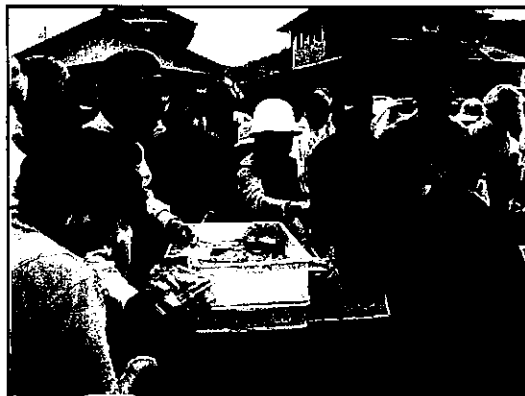
(3) 秋穂朝市の改革

女性部一丸となって海老味噌を復活するべく取り組んだおかげで、女性部内では「他にももっと何かできるのでは」との声があがるようになった。

そこで取り組んだのが、「秋穂朝市」の改革であった。秋穂で行われる朝市は、女性部の取り組みとして平成7年に始まったが、規模が小さく、お客さんからは「魚の種類や量を増やして欲しい」と声があがることがあった。

そこで、せりで仲買人に魚を買ってもらうだけでなく、朝市を通じてお客さんに直接魚を届けることがいかに重要であるか、繰り返し呼びかけた。その結果、朝市に出荷してくれる組合員も徐々に増えていったのである。

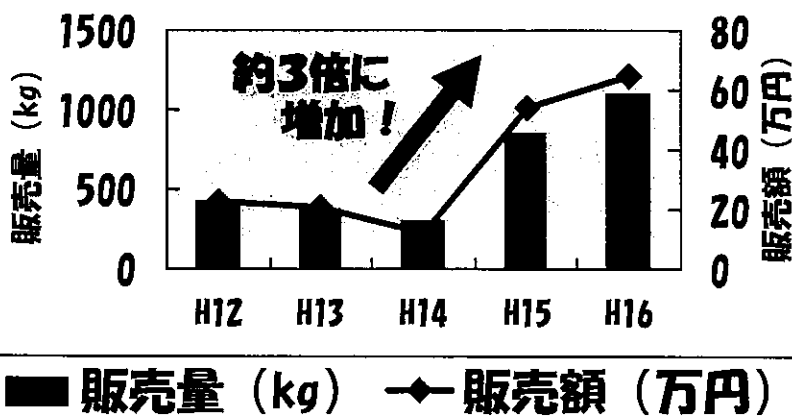
さらに、「秋穂の町をもっと盛り上げたい」との共通の思いから、地元の旅館と協議を重ねた。そして、宿泊客が泊まった翌日、お土産に魚を買って帰れるよう、朝市の開催日を土曜日から日曜日に変更することになったのである。



秋穂朝市

その結果、改革を行う前に比べ、販売する魚の量は約3倍の853kgまで増加した。最近では、広島県や福岡県などの県外から訪れてくれる常連客もでき、昔と比べものにならないほど活気に溢れている。

秋穂朝市の販売実績



6. 波及効果

(1) 浜の意識の変化

最近、アカエビを獲る漁師が減少しており、原料の確保が難しくなっている。しかし、「頑張って海老味噌を作っちゃるんだから、お父ちゃん達も頑張ってエビを獲ってきて！」と発破をかけている。

また、どうしてもアカエビが獲れなくなる時期があるが、お父ちゃんたちが丁寧な選別作業でアカエビを集めてくれるおかげで、何とか材料を確保している。このような協力があからこそ、安心して海老味噌作りに専念できるのである。



選別作業

(2) 地域に広がる海老味噌の波及

昨年の秋穂祭りで海老味噌の販売を行った際、お客さんのひとりが海老味噌の作り方や原料であるアカエビに興味を示してくれた。

その方は、他県からたまたま友達と一緒にお祭りに参加し、その時、初めて海老味噌の存在や秋穂が海老の町であることを知ったようであった。

それから1ヶ月ぐらい経過したある日の朝市で、私たちは再びその方と会うことができた。今度は、偶然ではなく、その方は、「海老味噌がとても美味しかったから、今度はアカエビをそのまま食べてみたくなった。」と、わざわざ秋穂まで足を運んでくれたのであった。

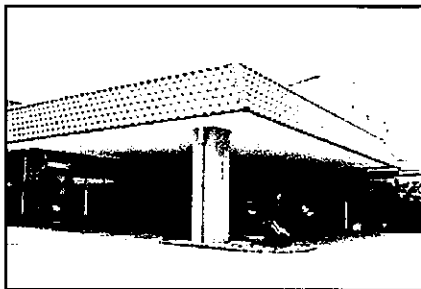
私たちの海老味噌作りが、初めて秋穂の活気を取り戻すための架け橋となった瞬間であった。

7. 今後の課題や問題点

(1) 地域との協業と新商品の開発

現在、朝市の改革で協議を行った地元の旅館に、「朝食として海老味噌を利用してもらえないか」検討している。

また、海老味噌を通じてもっと多くの人に秋穂をPRするため、山口市の隣にある防府市の直販施設「潮彩市場防府」でも販売を始めた。今後も、新たな販路開拓を行いたい。



協議を行う地元旅館



朝食への利用



「潮彩市場防府」での海老味噌の販売

さらに、新たな取り組みとして、これまで捨てるか畑の肥料にしていたエビの殻を利用した「ふりかけ作り」を検討している。エビの殻にはキチンやカルシウムといった栄養がたくさん含まれており、以前から「もったいない」と考えていた。

このエビの殻を使ったふりかけができれば、秋穂でエビを丸ごと全部使えるようになる。まだ試作品の段階であるが、「とても美味しい」「体に良いので子供に食べさせたい」との意見もあった。

殻の食感が残ることや、胴体と頭の部分で味や風味が異なることなど、改善しなければならない面も多くある。これらの意見をもとに、海老味噌と肩を並べる秋穂の特産品としての販売を目指したい。



販売に向け試食アンケートを実施



アカエビの殻



ふりかけ作り

(2) 今後について

海老味噌の復活を通じて、浜は着実に活気を取り戻している。しかし、決して女性部だけでこれまでの取り組みが成功してきたわけではない。

支店やお父ちゃんたちの理解があり、そして協力してくれる地域の方々があったからこそ、続けることができた。

今後もこの気持ちを忘れずに、地域の活力を取り戻すため、秋穂の誇りにかけて、取り組みを続けていきたい。

海老味噌の復活で
地域に活力を

