

浜の活性化を目指して

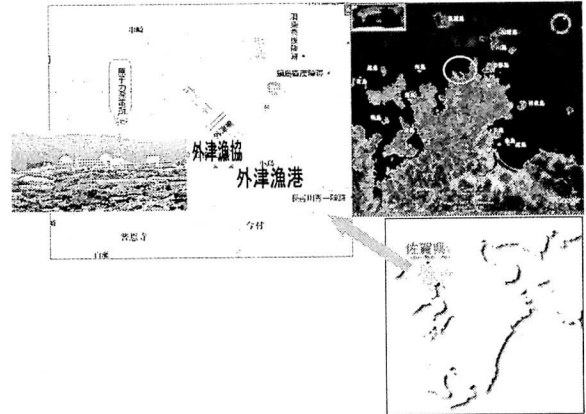
外津漁協女性部
野崎 信代

1. 地域の概況

私の住む玄海町は、九州北西部佐賀県の東松浦半島の中央に位置している。西部は玄界灘に面し、遠くは壱岐対馬を望むことができ、北・東・南を唐津市に接し、リアス式の美しい海岸線は玄海国定公園の一部を成し、町名に由来する玄界灘は対馬暖流の恵みを受け、全国でも有数の漁場として知られている。この温暖な海洋性気候がもたらす海の幸と上場台地の豊穡な農産物が玄海町の生活を支えている。

上場台地の先端には、九州初の九州電力玄海原子力発電所が昭和46年に建設され、玄海エネルギーパークには多くの観光客が訪れている。

(図1) 外津漁協の位置図



2. 漁業の概要

外津漁協の組合員数は、正組合員54名、准組合員25名の79名で、主な漁業はタイ・ハマチ・アジ等の養殖漁業と漁船漁業の一本釣り漁業で、平成18年度の水揚げ高は、養殖、鮮魚、活魚、貝類等の合計で208トン、1億7,800万円となっている。

3. 研究・実践活動取り組み課題選定の動機

私は、昭和50年の20歳の時に、それまで勤務していた病院の看護婦を辞めて漁師である主人のもとに嫁いだ。

その頃は一本釣りの全盛期で、タイやブリ、イサキ等を満船にした漁船が入港し、港にも活気が溢れていた。

私も、餌のカナギを獲るために地区の仲間の人に交じり、網引きに船に乗ったり、漁に使用する漁具づくりの手伝いや魚の出荷、また3人の子育てと、忙しい日々が続いた。

どうにか漁家の生活にも慣れてきた頃、それまでの漁のやり方も変わり、一本釣りや延べ縄中心の漁からイカー一本釣りに変わってきた。日帰りの漁から出漁すれば15日から20日間ぐらいは家に帰ってこないという漁のパターンになり、その間私は、子ども達と留守を預かるという年月が続いた。

今から20年前の平成元年に主人の両親から家計を任されるようになるとともに、新船を建造し、それまでの近海中心の漁から沖合漁場への漁に移っていった。

私の生活も家庭中心から主人の仕事を手伝うことが多くなり、子供と離れて食事の用意や買い出しなど、船の入港する港まで車で出かけるという日々が続くようになった。

最初は、隣の福岡県の博多までであったが、次第に山口県の下関、次に島根県の浜田とだんだん遠くまで出かけるようになった。

ある時、主人が「これからスルメイカを追って北上するよ」と電話があり、まず鳥取の境港まで行くことになった。1ヶ月位、境港での漁が続き、さらに北上することになり、次に山形県の酒田港を目指すことになった。

しばらく山形での操業が続いたが、北海道でのスルメイカ漁が6月解禁を受けて、函館で操業をすることになった。

地元の漁師さん達と色々な話しをするうちに「家を借りたらどうですか？」とすすめられ、漁師さんの倉庫の2階の番屋を借り、約5ヶ月間、北海道での操業の間、主人と主人の父と弟の食事の世話や漁獲物の荷揚げの手伝い、作業服の洗濯と忙しい日を過ごす日が続いた。

それから5年間ほど、九州と北海道との往復をしながらイカ漁を続けてきたが、平成10年頃をピークに漁獲の減少とイカの安値が続き、漁業を続けていくことが困難な状態が2年ほど続き、なにか副業をしなければという思いから、福岡や唐津などの物産販売所等を見て回る日が続いたが、これといった事がみつからなかった。

幸いにも、すぐ近くの九州電力玄海原子力発電所に隣接した玄海エネルギーパークがリニューアルしたのを機に、エネルギーパーク内に平成12年3月に玄海の海の幸、山の幸を販売する物産販売所「どっ来い承（どっこいしょ）」がオープンしたので、海産物の加工に着手し、「海の恵販売店 福吉丸」として出品することとした。(図2)

4. 研究・実践活動状況及び成果

それまでは主人の手伝いがほとんどであったが、今度は製造から販売まで私が引き受けるようになり、毎日戦争の様な状態になった。

最初はイカの一晩干しだけを始めたが、それだけでは売上が思ったように上がらず、魚の干物も手がけなければダメだと気づき、私達は昔ながらの製造方法で干物作りに着手した。というのも、保存するため日持ちがいいようにと塩をたっぷりと使用して仕上げていたが、お客様からの苦情の電話やアドバイスを受け、どうすればお客様のニーズに合った品物ができるかと、あれこれと主人と話し合い、試行錯誤を重ねたが、今ひとつうまくいかなかった。

ある時、主人の友達が壱岐で塩干物の取り扱いをしていることを思い出し、思いきって電話して相談したところ、快く対応していただき、早速壱岐に出かけて見学させてもらったので、その方法を参考にして自分達のやり方とアレンジして製造した。

試食をしてみたところ、味や日持ちなど見事なまでに満足のいく製品ができあがり、お買いあげいただいたお客様からも「おいしかったよ」と言う言葉と共に、注文の電話も多くなった。今では関東・関西とまんべんなく注文を受けるようになり、

教えていただいた恩人に感謝している。(図3)

現在は、夫が水揚げした魚で、イカの一晩干し・塩辛、イワシのみりん干し、アジのみりん干し・開き、サバのみりん干し・開き、カマスの開き、連子鯛の開き、いりこを加工している。(図4)

平成15年5月には、玄海エネルギーパークの道沿いに「海の恵販売店 福吉丸」の加工所を建設し、毎週月曜から金曜の午前中は加工を行っている。(写真1)

加工品目も量も多くなったので、パートさんを常時1名、忙しい時は3名雇っている。(写真2)

平成12年から18年までの販売高の推移は表1のとおりとなっているが、平成18年は12年の約3.5倍となった。(表1)

販売も最初は物産販売所の「どっ来い承」だけであったが、年々と大手スーパーや全国的に行われる物産展にも参加するようになり、遠くは北海道、関東の首都圏や関西、九州では天神の三越や大丸といったところでの販売が多くなった。遠くのお客様からはFAXでの注文もいただき、宅配便でお届けしている。

平成18年は年間を通して33回イベントや物産展に参加することができた。

(表2、写真3)

5. 波及効果

「海の恵販売店福吉丸」で取り扱っている「連子鯛の開き」は、天日干しで鍋物にしてもおいしく、「唐津うまかもん」にも認定された。(写真4)

3年ほど前より、玄海町の地域活性化を目指して、12人の仲間と共に、町おこしグループ「玄起会(げんきかい)」を結成し、毎月1回の定例会では、夜の更けるのも忘れるほど熱く話し合いが行われている。町の支援で経済産業省のアドバイザーより、宅配便の詰め合わせ方法などアドバイスを受けることができた。(写真5)

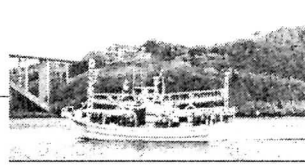
また、「玄起会」でイベント等に出品した時は、時給も支払われている。

6. 今後の計画

今後も、地元の産物を売り出すと共に、都会の人々との交流を深め、漁業と観光を上手につなげていく担い手として、玄海町を少しでも多くの人たちに知っていただき、明るく元気のある漁村づくり、地域の活性化に少しでも役立っていきたいと考えている。

(図2)福吉丸の漁業の移り変わり

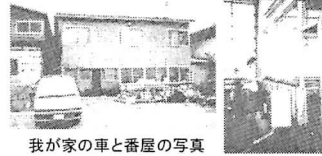
- 沿岸での一本釣りや延べ縄(日帰り)
- 県外でのイカー一本釣り(近海:15~20日間出漁)
- 県外でのイカー一本釣り(沖合:約5ヶ月間出漁)
(外津~博多~下関~浜田~境港~酒田~北海道)
- イカー一本釣り漁獲の減少と安値(平成10年頃)



北上するよ



北海道白尻港にて



我が家の車と番屋の写真

漁業転換

(図3)

漁業転換

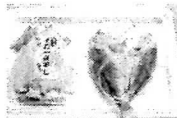
- イカー一本釣り漁獲の減少と安値(平成10年頃)
- ↓
- 副業の模索
- ↓
- 加工業への着手・販売(平成12年)
- ↓
- お客様からの苦情・アドバイス
- ↓
- 新製品の開発



平成12年3月
「どっ来い承」オープン



海の恵 販売店
福吉丸



(写真1)加工所「海の恵 販売店 福吉丸」

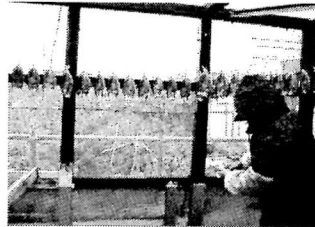


平成15年5月建設

(写真2) 加工作業の様子



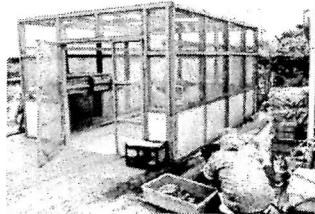
①魚を開く



②天日干しにする



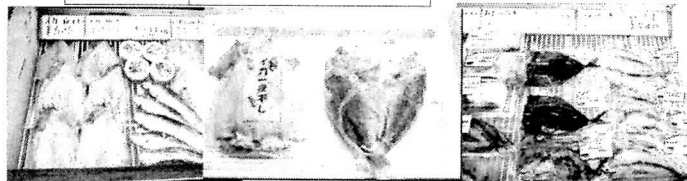
③調味液にくぐらせる



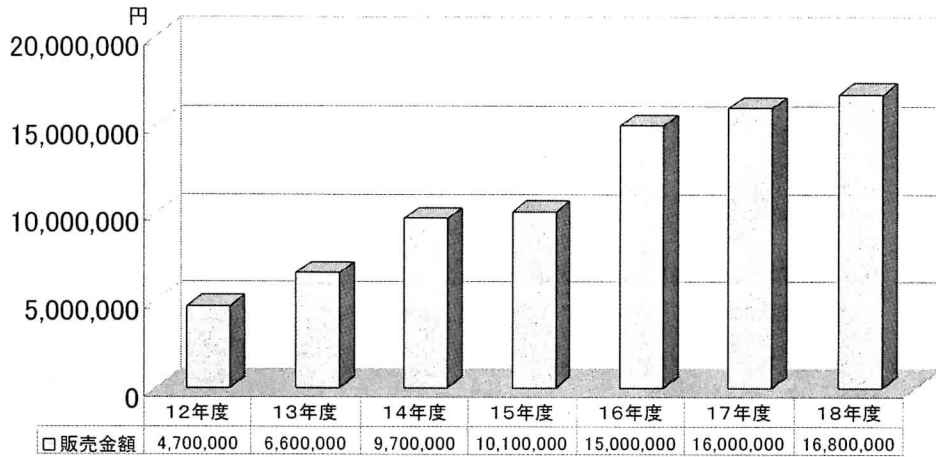
④乾燥させる

(図4) 海の恵 販売店 「福吉丸」加工品

イカ	一夜干し・塩辛
カマス	開き
イワシ	みりん
アジ	開き・みりん
サバ	開き・みりん
連子鯛	開き
いりこ	



(表1) 加工品の販売高推移



(表2) イベント・物産展出品状況

年	イベント・物産展出品状況
平成12年：3回	玄海町花火大会、玄海エネギ・パーク「どっ来い承」イベント、玄海町産業文化祭
平成13年：2回	玄海町花火大会、玄海町産業文化祭
平成14年：5回	岩田屋じまん市、玄海町花火大会、吉野ヶ里元気祭り、玄海町産業文化祭 千葉幕張メッセ
平成15年：7回	白石町チャリティバザー、玄海町花火大会、武雄市チャリティバザー、阪神百貨店 玄海町産業文化祭、千葉幕張メッセ
平成16年：19回	福岡ドーム、佐世保玉屋、佐賀空港、博多大丸、東京新宿で佐賀物産展 いとしま、ドリマス久山、熊本鶴屋、久留米岩田屋、ダイヤモンドシティ、玄海町 花火大会、鯛漁まつり、九州トピックス、NHK福岡物産展、福岡市役所 白石町チャリティバザー、千葉じまん市、玄海町産業祭、
平成17年：12回	福岡ドーム、札幌まるい今井デパート、唐津おさかなまつり、鹿島市花と咲け まつり、武雄市みふね民芸村、名古屋じまん市、福岡三越、唐津トピックス 唐津中町おさかなまつり、千葉幕張じまん市、玄海町産業文化祭、
平成18年：33回	諫早玉屋、広島、鹿島市花と咲けまつり、笹丘ダイエー、えんや、長崎玉屋、 黒崎井筒屋、唐津海のカニバル、玄海町花火大会、唐津中町おさかなまつり、 第26回全国豊かな海づくり大会、アルピノ、NHK、福岡ドームラン博、 まゆど駐車場

(写真3) 販売と交流



(写真4) 唐津うまかもん認定
「連子鯛の開き」
海の恵販売店 福吉丸

唐津
TATEJIMA

鯛づくし

唐津の鯛づくしは、新鮮な鯛を、唐津の伝統的な調理法で調理し、唐津の味を堪能することができます。唐津の鯛づくしは、唐津の味を堪能することができます。

連子鯛の開き

唐津の鯛づくしは、新鮮な鯛を、唐津の伝統的な調理法で調理し、唐津の味を堪能することができます。唐津の鯛づくしは、唐津の味を堪能することができます。

唐津産の漁師

唐津産の鯛は、新鮮で美味しいです。唐津産の鯛は、新鮮で美味しいです。

唐津産の鯛は、新鮮で美味しいです。唐津産の鯛は、新鮮で美味しいです。

(写真5) 町おこしグループ「玄起会(げんきかい)」



12名の会員で月1回の定例会を開き、町おこしのためがんばっています。