

浜の活性化は ひぜん高串 なぎさ会から ～高串でとれた魚の加工販売に取り組んで～

高串漁業協同組合女性部

ひぜん高串 なぎさ会 会長 青木 静子

1. 地域の概況 (図-1)

佐賀県は九州の北西に位置し、東は福岡県に、西は長崎県に接している。また、北は玄界灘に、南は有明海に面しているため、北を玄海地区、南を有明地区と呼んでいる。

私たちの所属する高串漁協は、佐賀県の西北部に位置する松浦半島の肥前町にある。

肥前町は、自然豊かな風光明媚なところで、伊万里湾に浮かぶ大小様々な島のその数の多さから名前がついた玄海国定公園「いろは島」は、あまりの美しさに弘法大師も筆を投げたと伝えられている。

また、全国棚田百選に選ばれた「大浦の棚田」、世界のぼたんが見られる「ぼたん緑の丘」や国民宿舎「いろは島」、弘法大師が西暦804年に遣唐使として船出したと云われる「渡錫の鼻」、明治期にこの地区に発生したコレラの撲滅に務め殉職した警察官を祀った全国唯一の警神「増田神社」、また、すぐ近くには高串温泉もあり、美しい景色を楽しんだ後温泉でリラックスし、おいしい魚料理に舌つづみを打つといった楽しみ方もできる。

2. 漁業の概要 (写真-1)

地区内漁業の概要として、イカ釣りをメインとした一本釣り漁業を中心に、エビ網漁等が主要漁業で、一部魚類養殖も行われている。

海岸線はリアス式海岸で、対馬海流の影響で回遊魚も多く、昔から好漁場として多種多様な漁業が営まれてきた。

組合員は、正組合員241名、准組合員40名の計281名で構成されている。

3. グループの概要

私たちが所属する高串漁協女性部は、昭和33年1月27日に結成され、現在は40名の部員イコール地域婦人会の会員として、地区の行事にも積極的に参加している。

「なぎさ会」は1本釣り漁業、水産加工業に従事する女性部員と漁協職員の16名で構成し、会長1名、副会長2名を置いている。

4. 研究・実践活動課題選定の動機

玄海地区を取り巻く漁業は、水産資源の減少、水産物価格の安値、輸入水産物の増加、日中韓の漁業問題などにより厳しい状況となっている。

私たちの地区もその例にもれず、水産資源の減少から漁業就業者の減少、高齢化等により、隆盛を極めていた中型まき網船団は、今では全ての船団が廃業へと追い込まれ、私たち漁家の経営も大変厳しい状況となっている。

このような状況のなか、数少ない漁獲物を少しでも高く売り、地域の活気を取り戻そうと、高串漁協青壮年部で平成12年より「ほいきたの温泉朝市」で、水産物を直売する事になり、母ちゃん達も朝市の品揃えに協力しようと、部員25名で水産加工グループをつくり、漁協の空き倉庫を改造した手作りの加工所でスルメイカの一晩干し、アジ、サバなどの青物の開きやみりん干しなどの加工品づくりに取り組んできた。

しかし、女性部の水産加工グループも、25名のグループ員で作業をするには加工所が狭く、4名から5名で作業するのが精一杯という状況から、加工グループへの参加者は次第に減少し、実質のグループ員は16名となっている。

また、「ほいきたの温泉朝市」も開催場所が港から離れていたため、新鮮な水産物を手軽に売ることができず、主に干物や加工品の販売にとどまっていた。せっかく地元で水揚げされた新鮮な水産物を有効に利用していないとの話から、港に面した高串魚市場のスペースを利用して、名前も「ひぜん高串大漁市」と変え、毎週日曜日に朝市を開催する事になった。(写真-2)

これを機会に、干物セットの加工販売、販路拡大のため、女性部の水産加工グループは、16名のグループ員で平成14年度に「ひぜん高串なぎさ会」として立ちあげた。

海の安全を願い、海のなぎの日が多かれという思いから「なぎさ会」と名付けた。(写真-3)

5. 研究・実践活動状況及び成果

最初は、大量に獲れて原価の安いスルメイカの一晩干しに取り組んだ。これは、朝、水揚げされたばかりの新鮮なイカをすぐに加工して、真空パック詰めにした。

しかし、加工を始めた頃は、設備の不十分さや加工の塩加減の違いから魚が使えなくなったり、製品になっても販売ルートがないため売ることができず、結局、自分達で食べなければならなかったりとの苦労の連続であった。

苦労の甲斐あって、玄界灘で獲れた新鮮な素材と天日干しにこだわった薄味仕立ての、高串漁師・母ちゃんの味！使用している胡麻も自分達で栽培した物を使っての、ちょっと贅沢で種類も豊富な「大漁セット」と少人数用の「なぎさセット」2種類の干物セットができあがった。(写真-9)

「なぎさセット」は、アジの開き・桜干し、カマスの開き・桜干し、コダイの開き、イカ一夜干し、ちりめん、カットワカメが入って2,000円、「大漁セット」は「なぎさセット」の枚数を増やし、トビッコイカも入れて3,000円で販売することになった。

こうしてできあがった、私たち「なぎさ会」自信作の干物セットを早速、平成14年10月22日漁協青壮年部が中心となって開催した第1回「ひぜん高串大漁市」の朝市で販売した。

この第1回「ひぜん高串大漁市」開催に向けて、宣伝用のチラシ作成、道路沿いには看板を設置して町外にもPRして準備をし、大漁旗を飾ったり、活魚水槽を増設したり、会場設営も青壮年部、女性部といっしょに手作りで行った。

第1回目は開場前からたくさんのお客様がみえられ、また、農産物や加工品を売りたいという方にも売り場を提供し、大盛況で開催することができた。

「ひぜん高串大漁市」も地元住民に地元でとれた水産物・農産物を販売する、毎週日曜日の地域恒例の朝市として定着するようになった。

「なぎさ会」の干物の販売の場として、「ひぜん高串大漁市」、14年からお歳暮用としてポスターを作成して予約注文をとり、ゆうパックでの配送を行っている。また、電話での注文や直接加工場へ

来ていただくお客様も増えている。(写真-4)

また、イベントでのPR・販売として、福岡都市圏での「RKBラジオまつり」や「佐賀のうまかもん祭り」、増田神社の縁から、熊本県泗水町の「初市」、長崎県福島町の「福島町つばき祭り」などに積極的に出かけて「なぎさ会」をPRし、名前も知られるようになって、リピーターのお客様も増え、14年度からの干物セットの販売はグラフでしめすように少しずつ売上も伸びてきている。

(写真-7、図-2)

しかしながら、干物セットの生産販売量が増えるたびに、グループ員の増員や、加工場が漁協の空き倉庫を改造した手作りのため、手狭で作業スペース・冷蔵スペースも十分でなく、冷凍・冷蔵庫を備えた、衛生面でも安全で安心できる加工場の完備を痛感していた。

このような私たちの状況を、漁協・町の方が聞き及んで、なぎさ会のグループ員を増員し、加工事業の充実と地域の活性化を図ることを目的に、平成16年度漁村女性起業化グループ取組支援事業に認定していただくことができ、加工所も「なぎさ会」専用として平成16年10月に整備され、冷凍・冷蔵庫も完備され、衛生管理面でも安心して作業することができるようになった。

現在は、新しくなった加工所で、朝早く水揚げされた魚の下処理、漬け込み、乾燥と行程をこなして、夫が漁から戻るところには、荷揚げの手伝いなど忙しく働いている。16名がちからを合わせて「かあちゃんパワー」で頑張っている。(写真-5・6・8)

6. 波及効果

これは、私事ですが、共働きだった私は、5年前に体をこわして仕事を止めるまでは、沖に行く夫の仕事の手伝いは何ひとつできずにいた。

仕事を止めた時、「これからは手伝いができるからね。」と言っていたが、「なぎさ会」で加工事業に携わるようになり、反対に、家のこと、加工の事など手伝ってもらえることが増えたが、朝早くからの魚の仕入、加工作業、販売に一生懸命になっている私に、家族や近所の人にも「体を壊さんごと頑張らにゃばい」と声をかけてもらい、「なぎさ会」の活動が地域の人に期待されていることを実感している。

7. 今後の課題や計画と問題点

平成16年度漁村女性起業化グループ取組支援事業に認定されたことをきっかけに、今後は、女性も所得の向上に貢献し、漁家経営へ参画できるという意識をもち、グループ員への日当の支給や地域の女性の働く場の提供、また、「なぎさ会」の製品は、漁師の母ちゃんの手作りで、新鮮な材料を使った天日干しの素朴な味ということをセールスポイントに、ロゴマークの検討、ゆうパックでの配送などによる販路の拡大、都市圏からの水産加工体験もできるような加工所にし、かつての高串の浜の賑わいを取り戻せたらと思っている。

これからも、農業の母ちゃんたちと一緒に「ひぜん高串大漁市」の朝市で、「なぎさ会」と地域の人たちとのふれあいを大切に、女性の頑張りを広めていきたいと思っている。

図-1

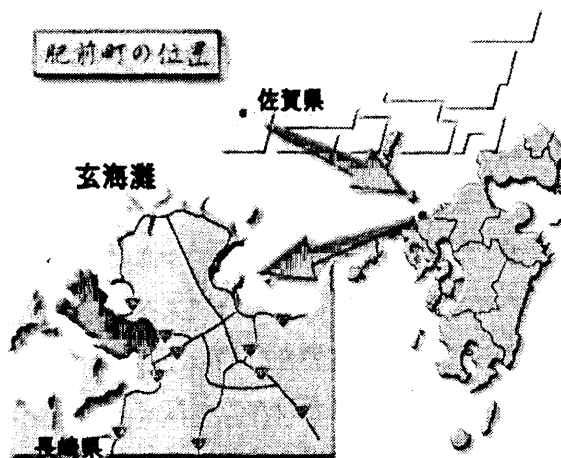


写真-1：高串漁港の風景



写真-2：毎週日曜日の「ひぜん高串大漁市」



写真-3：「なぎさ会」のグループ員16名



写真-4：お歳暮用のなぎさセット・大漁セット

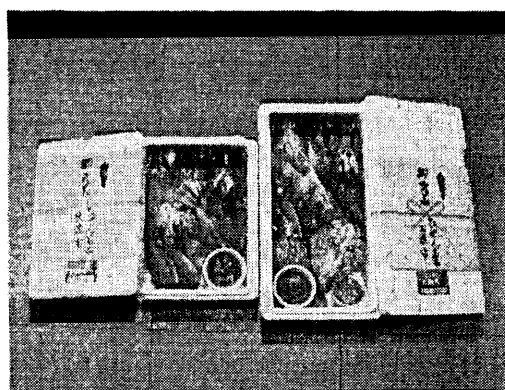


写真-5：「なぎさ会」の加工場

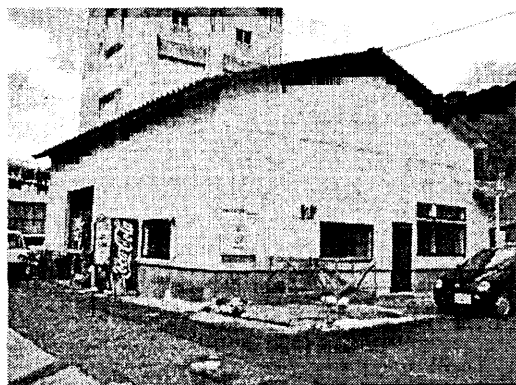


写真-6：加工作業の様子



写真-7：イベントでのPR・販売

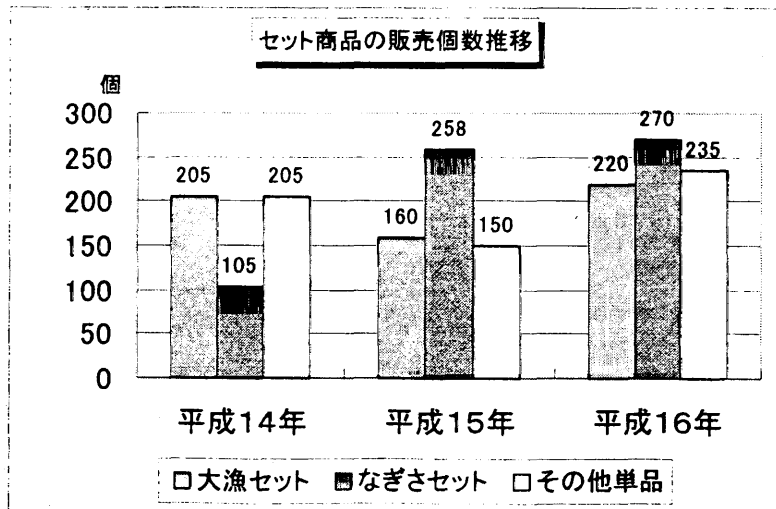
佐賀県の特産品商談会：博多全日空ホテル

肥前町特産品コーナー：長崎県福島町つばき祭り

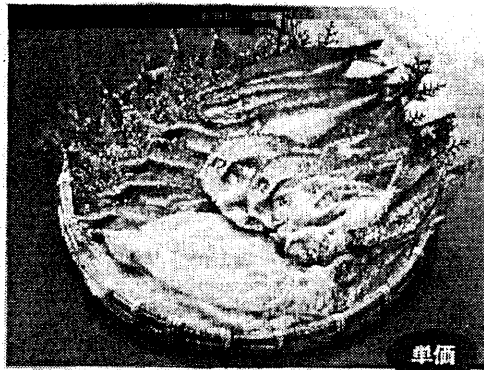


図-2

写真-8：パッケージシール



ひぜん高串“大漁市” 山海の幸いろいろ、感激ひとしお！



季節毎の旬の干物

単価
直売 宅配 (送料別)



高串名産「イカの塩辛」

3パック
¥300 (税別)
直売 宅配 (送料別)

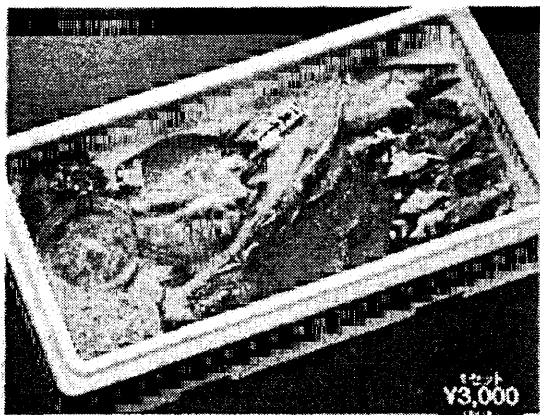
アジ、小鯛、イカ、カマス、キビナゴ・・・
玄界灘では、季節毎にいろいろな旬の魚が水揚げされます。そんな魚を一枚ずつ丁寧に、愛情を込めて、天日干しにしました。減塩に心掛けたヘルシーさが自慢です！

内容量：単品販売

◇季節毎に魚種が変わります。

薄塩以外完全無添加のウニや明太子、トビッコなどと和えた、高串独自のイカの塩辛のいろいろ・・・。ポン酢、ドレッシングなどを使って、自分好みにアレンジを楽しむこともできます。

内容量：イカウニ1パック80g入り・トビッコイカ1パック130g入り



大漁セット

3セット
¥3,000 (税別)
直売 宅配 (送料別)



なぎさセット

1セット
¥2,000 (税別)
直売 宅配 (送料別)

内容量：【大漁セット】

アジ開き6枚、アジ桜干6枚、カマス開き3枚、カマス桜干3枚、タイ開き1枚、イカ一夜干し1枚、トビッコイカ1パック、チリメン50g、カットワカメ20g、大きさにより数量の変更有。

販売期間：10月～翌4月（季節限定）

内容量：【なぎさセット】

アジ開き5枚、アジ桜干5枚、カマス開き2枚、カマス桜干2枚、タイ開き1枚、イカ一夜干し1枚、チリメン50g、カットワカメ20g、大きさにより数量の変更有。

販売期間：10月～翌4月（季節限定）