

## 海苔共同委託加工事業に取り組んで

新有明漁協女性部

片 瀨 恵 子

### 1. 地域の概況

私たちの住んでいる白石町は、佐賀県の南西部にあり(図1)、有明海でも最も湾奥部に位置している。白石町に広がる白石平野は、有明海が弥生時代から自然陸化し、中世から数多くの干拓事業で造成され、米・麦・野菜・施設園芸等の農業好適地帯となっている。ここで作付されるタマネギは、北海道に次いで生産量2位となっている。

六角川、塩田川といった1級河川は、地域にうるおいを与えながら、宝の海といわれる有明海に注いでいる。

観光名所として、歌人・和泉式部生誕伝説が残る福泉禅寺、境内から湧き出る霊水を飲めば病が治ると伝えられる水堂(みっど)さん、古代、男女が春と秋に神の住む山に登り、歌を詠み交わし踊ったりして求婚する歌垣が行われた杵島山の歌垣公園は、常陸の筑波山、摂津の歌垣山と並び、日本三大歌垣に数えられている。

平成17年1月1日に有明町、白石町、福富町の3町が合併して、人口27,790人の新町が誕生し、山と平野、川と海といった美しく個性豊かな自然が一体として揃っている。

### 2. 漁業の概要

私たちの所属する新有明漁協は、平成3年4月1日に南有明漁協と有明町漁協が合併し、現在、組合員数73名、その内海苔養殖業者54名は、全漁家、海苔養殖業と農業を主体とした第1種兼業漁家で、海苔の養殖規模は1漁家平均298柵、農業は米麦・タマネギが中心で平均耕作面積は180アールとなっている。

新有明漁協は合併当初133名であった海苔養殖業者は13年の間に激減している。

(表1)

### 3. 研究グループの組織と運営

新有明漁協女性部は、漁協合併と同時に誕生し、女性部員数54名、部長1名、副部長2名、班長9名で、わかしお石けんの全戸配布・毎月の浜清掃の海の環境美化運動、定例会、(写真1・2)また、海苔生産時期には各作業舎を回り、選別作業の点検・製品向上に努めている。

海苔養殖と農業との兼業であることから、女性部員も1年中忙しく働いている。

### 4. 研究・実践活動課題選定の動機

海苔業界において、佐賀県は全国有数の贈答用高級海苔の生産県として位置づけられていたが、贈答用海苔の需要減少や業務用の増加により単価も低迷し、資材代等のコスト高など、私たち海苔養殖漁家の経営は、大変厳しいものとなっており、合併当初133名で

あった組合員も激減することとなった。

こうしたことから、県内ではコスト削減、作業負担の軽減、省力化のため、海上作業から陸上での乾燥加工まで全て協業化する事業が平成7年度から始まり、現在、有明地区13漁協、81グループで協業が行われている。

私たちの漁協でも平成8年度からこの事業体が稼働を始め、平成13年度からは、新たに海苔の摘採及び海上作業は今までどおり各自で行い、陸上での乾燥加工をオペレーター雇用により製造加工化する、いわゆるカントリー方式がスタートした。

平成8年度から稼働した6協業体は一定の成果が上がっているものの、私たちは複数の漁家が海上・陸上の作業を全て共同・共有する協業体の運営方法には、養殖技術の違い、意見の集約の難しさ、個々の養殖規模の違いなど戸惑いも多く、協業化への参入には踏み切ることができなかった。

新に示されたカントリー方式の共同加工実施計画の内容は、(表2)

1. 1漁家当たり	平均320柵
2. 1柵平均摘採枚数	670枚
3. 摘採ローテーション	5日間
4. 製造1枚当たり利用料	3円50銭

を前提とした、1製造ライン1時間当たり1万枚の製造能力を有した2ライン、全体利用計画3,520柵、11漁家で取り組むということであった。

この実施計画の中で協業体と大きく違うところは、利用者は自分が摘採した海苔を自分のものとして販売できること、製造は専属のオペレーターが対応し、利用者は海上での養殖管理に専念でき、また、今までの個人や協業化では労働力・稼働力の面から養殖の規模拡大には限界があったが、規模拡大への可能性が大きく広がり、大変魅力的な事業であった。

また、私たち女性にとっては、これまで海苔養殖の期間中には睡眠時間も十分とることができず、家事や子供の面倒などおばあちゃんやおじいちゃん任せであったものを家族の世話ができる時間の余裕ができることは、主婦として、母として大変嬉しいことだった。

## 5. 研究・実践活動の状況及び成果

このように大変魅力的な事業ではあったが、県内でも共同加工事業は実績がなく、また、各人の養殖規模もまちまちで、製造経験のないオペレーターへの全面委託には不安も多く、利用希望者の意見もなかなかまとまらず、不安を払拭することができなかった。

そこで、まず私たち女性間での意志疎通を図ることが大事だと考え、従来別々の海苔班に所属していた利用希望者で新しい班の再編成を漁協に申し入れ、共同加工事業の実現に向けて女性だけの寄り合いを重ねる事とし、何でも話し合えるような雰囲気づくりから始めた。

寄り合いを重ねるごとに「作業がきつかね」とか「海苔はなかなか儲からんね」とか、だんだん本音の話しが出るようになり、特に、オペレーターへの全面委託加工には一様に不安を抱えていることがわかったので、経験者の採用を申し入れることとした。

また、本当に共同加工事業はメリットがあるのだろうか、核心に触れる話ができるようになり、まず、各々のこれまでやってきた個人経営の生産コストを調べ、共同加工事業

の試算と比較し、数値で明確にしたらわかりやすいということになった。

ところがこの作業は思ったより大変で、各人の水揚げ額、資産等を公開することになり、そのことが後になって運営上の亀裂になりかねないということで、漁協、漁連の協力を得て、県内における小・中・大規模の養殖規模別に生産コストを出してもらい、検討することとした。(表3)

その結果、個人経営体では減価償却費、水道光熱費、雇用費など項目ごと計上されていたが、共同加工事業では委託加工費として計上されており、養殖規模で違いはあるもののコストが約半分となっていることがわかった。

こうしたことから、共同加工事業の有利性が確認でき、実現に向け、希望を持つことができた。

初年度は、1ライン4名の2ライン計8名のオペレーターで3交代24時間操業を実施することとなった。

漁期を通して大きなトラブルもなく、製造枚数は11,848,500枚、販売金額113,475,817円、平均単価9.58円となり、スタートの年にしては、上々の滑り出しとなった。

一方経費については(表4)に示しているように、機械・建物の減価償却費、借入金利息、保険料の固定経費総額は4,488,830円、水道光熱費、燃油代、雇用費、雑費の変動経費総額は12,009,955円となり、その結果、海苔1枚当たりの製造経費は1.44円で、当初計画を大きく下回った。しかし、これは初年度のため、減価償却費の期間計算や海苔ミス等の消耗品の取り替え不用によるところが大きいということで、1枚当たり2.50円を徴収し、次年度以降の予備費として残すことにした。

(表5)に13年度から16年度までの各年度ごとの共同加工体経費の比率をグラフで示している。この中で初年度の雇用費の比率が大きいのは、初年度は万全の体制で取りかかろうとオペレーターを8名体制としたが、2年目からは、共同加工事業のやり方にも慣れ、海上作業等の余裕のできた時間でメンバーが製造に立ち会うことも可能なことがわかり、経費節減の面からもオペレーターを4名にしたことと、燃油代の変動については、海苔の作柄による生産枚数の増減によるものである。

次に(表6)の、個人経営体と共同加工体での秋芽網期と冷凍網期の標準的な1日の作業パターンのグラフをみると、個人経営体の中で一番ウエイトが高いのが製造作業で10時間を占め、海苔最盛期には14～15時間にも及ぶことがある。これを補うため、女性は睡眠時間を減らすことはもちろん、極端な場合は何日も布団に手足を伸ばして寝られない事もあり、また、製造作業をしながら食事や洗濯をするという状況では、毎日毎日、時間にばかり追われ、子供の面倒も見ることができないことから、おばあちゃん・おじいちゃんにお願いするか、気になりながらもほったらかしの状態となっていた。

一方、共同委託加工事業により製造時間が4～5時間に短縮され、この時間を家事や子供の世話にあてられるようになった。

また、海苔等級格付けでは製品にばらつきが少ないとの評価を受け、心配していた製造面でも安堵することができた。これは1回の製造枚数が多いことと機械の連続運転が良かったと思われる。

このように、毎年海苔漁期終了後には会計報告とともに良かった点、問題点など検討し、

より良い製品製造を目指して次の漁期に備えている。

共同委託加工事業を4漁期行ってきて、私たち女性が一番感じたことは、海苔漁期中も家族と一緒に食事ができ、一家団らんの時間が持てるようになったことは本当に夢のようで、このことは明日への励みとなったことが何よりの成果であり、一抹の不安を抱えながらも共同委託加工事業に参加して良かったと実感している。

\*有成水産の加工場の様子は(写真3～9)

## 6. 波及効果

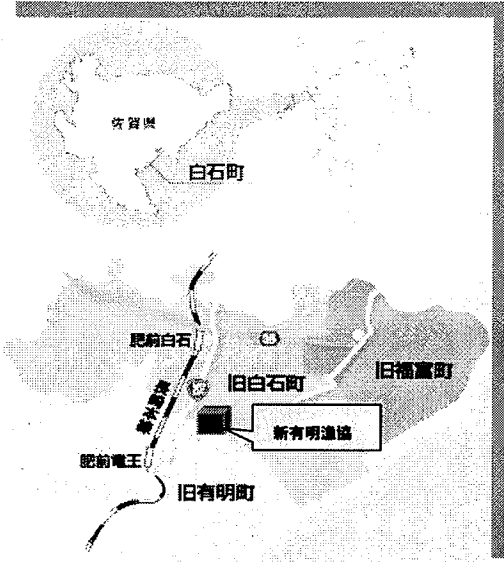
海苔の共同委託加工事業に取り組んで5漁期目を迎えたが、海苔共同委託加工事業は全国的にも稼働事例がなく、海苔養殖をしている全国の浜からもたくさん視察にみえていただき、その後、新有明方式と言われ、県内でも共同加工事業が行われることになったことは名誉なことだと思っている。

## 7. 今後の課題や計画と問題点

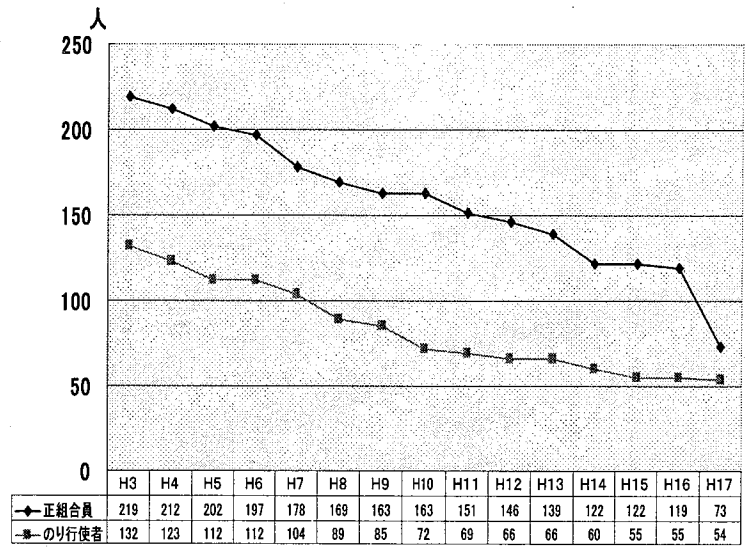
この海苔共同委託加工事業もようやく軌道に乗り始めたところであるが、オペレーターの技術習得や摘採ローテンションの組み合わせ等を厳密に行う必要があることなど、まだまだ課題も残されている。

また、海苔漁場の海況変化、海苔の輸入IQ枠拡大や燃油高騰など、さまざまな問題が発生してくると思われるが、今後、パソコン等での各漁家の経営管理ができるようになり、加工事業の利用者同士、特に、私たち女性がコミュニケーションを大事にし、17年度より加工共同体の名称も「有成水産」となったことから、今後とも共同委託加工事業を円滑に運営し、家族の和を大事に育てていきたいと気持ちを新たにしている。(写真10)

(図1)白石町の位置図



(表1)新有明漁協正組合員数・のり行使者数の推移



(写真1)女性部総出の浜清掃



(写真2)女性部定例会:手芸教室



(表2) 新有明漁協における共同加工事業の利用計画

- ◎ 乾ノリ製造能力1万枚/hを2ライン
- ◎ 構成メンバーの概要  
平均持柵数320柵の11漁家で総持柵数は3,520柵
- ◎ 1柵当りの平均生産枚数670枚
- ◎ 利用料 3円50銭/枚

(表3)個人経営体・共同加工体製造コスト比較表

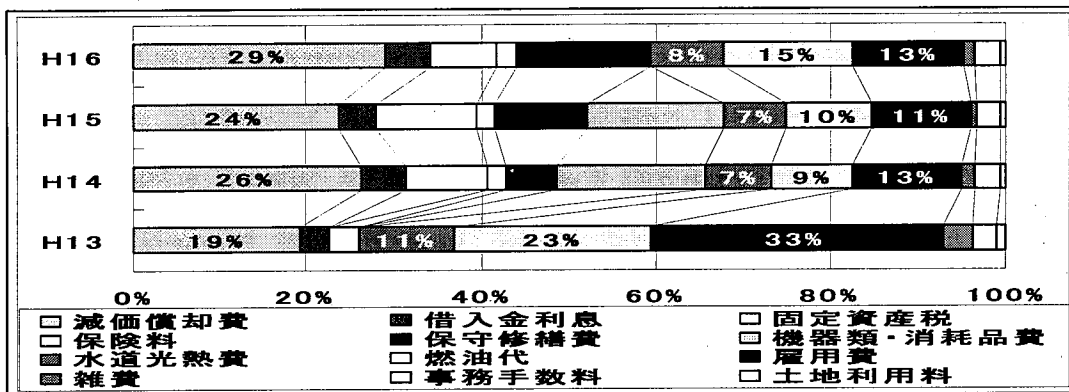
(単位:千円)

項目	個人			共同加工		
	200柵	300柵	400柵	200柵	300柵	400柵
減価償却費	3,156	3,706	3,706	0	0	0
委託加工費	0	0	0	2,764	4,146	5,528
保守修繕費	435	741	994	200	200	200
消耗品費	1,100	1,650	2,200	596	894	1,192
水道光熱費	504	757	1,009	0	0	0
燃油代	726	1,089	1,452	230	350	480
雇用費	250	550	730	0	0	0

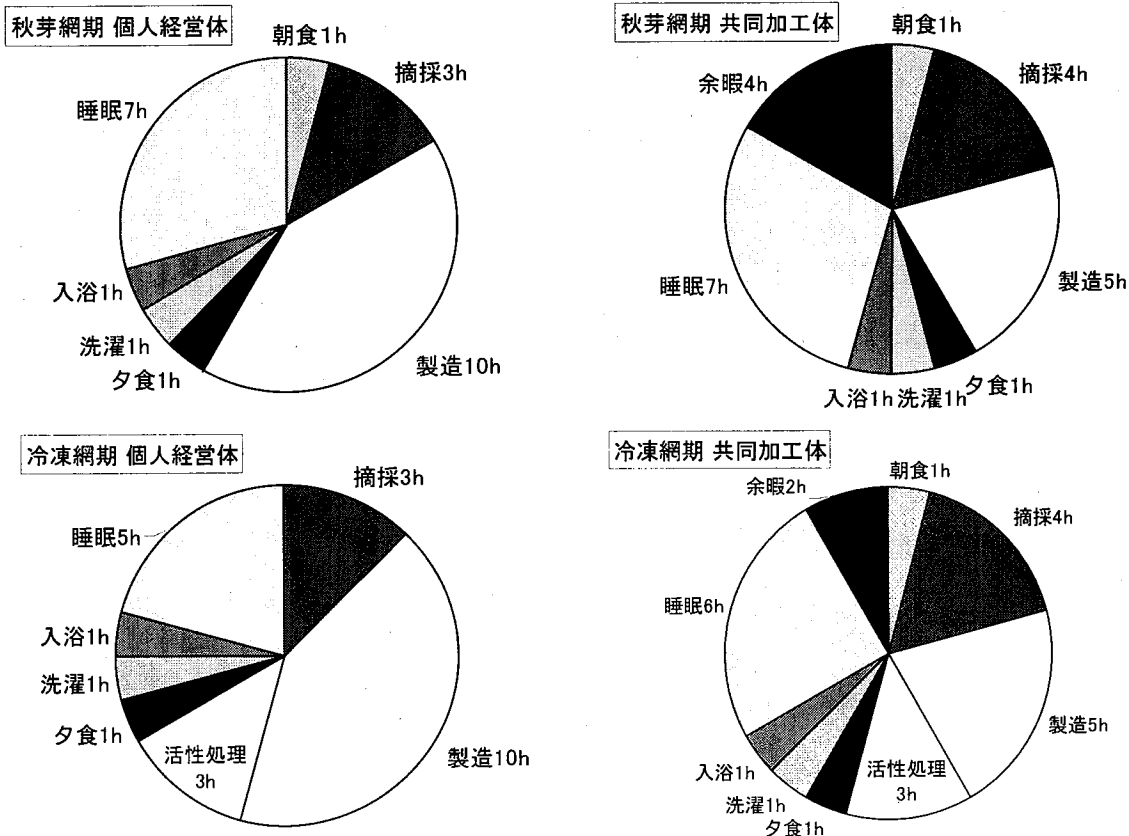
(表4)「有成水産」年度別経費明細

		(単位:円)			
		13年度	14年度	15年度	16年度
固定経費	減価償却費	3,318,907	7,586,104	7,586,104	7,576,748
	機械	(2,416,820)	(5,632,570)	(5,632,570)	(5,623,214)
	建物	(902,087)	(1,953,534)	(1,953,534)	(1,953,534)
	借入金利息	582,785	1,444,000	1,368,000	1,292,000
	固定資産税	0	2,635,337	3,651,561	1,968,408
	保険料	587,138	604,926	644,916	609,977
	保守修繕費	0	1,699,650	3,459,520	4,058,140
	消耗品費	0	4,973,300	5,087,000	0
	小計	4,488,830	18,943,317	21,797,101	15,505,273
変動経費	水道光熱費	1,825,035	2,127,743	2,287,291	2,160,535
	燃油代	3,903,763	2,667,635	3,106,000	3,826,250
	雇用費	5,725,913	3,600,000	3,600,000	3,300,000
	雑費	555,244	441,643	197,507	327,305
	小計	12,009,955	8,837,021	9,190,798	9,614,090
事務費	494,964	833,710	929,637	753,581	
土地利用料	168,559	168,559	168,559	168,559	
総経費	17,162,308	28,782,607	32,086,095	26,041,503	

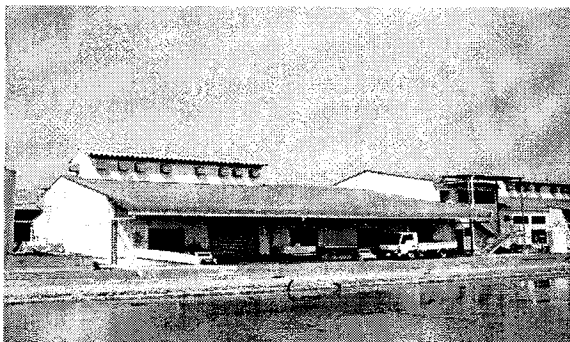
(表5)「有成水産」の年度別経費明細比較表



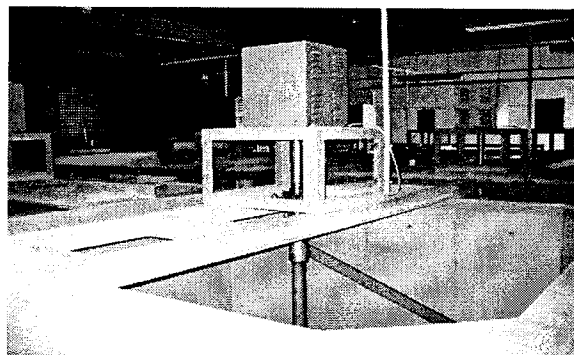
(表6)秋芽網・冷凍網期の1日の作業パターン



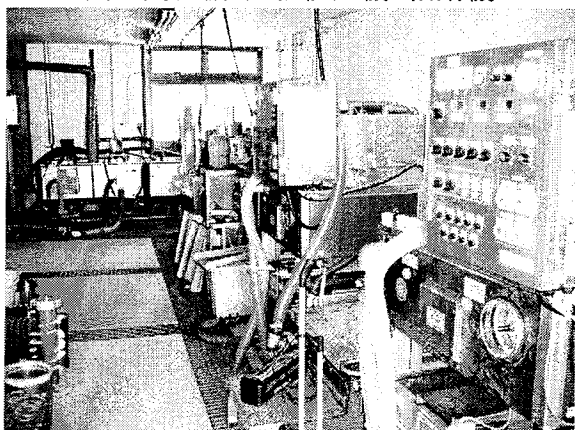
(写真3)有成水産の加工場



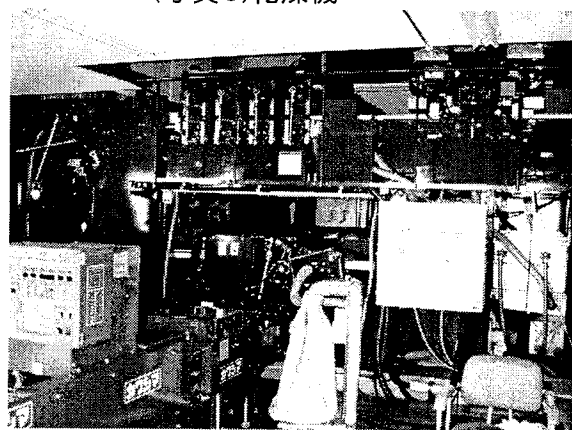
(写真4)攪拌機



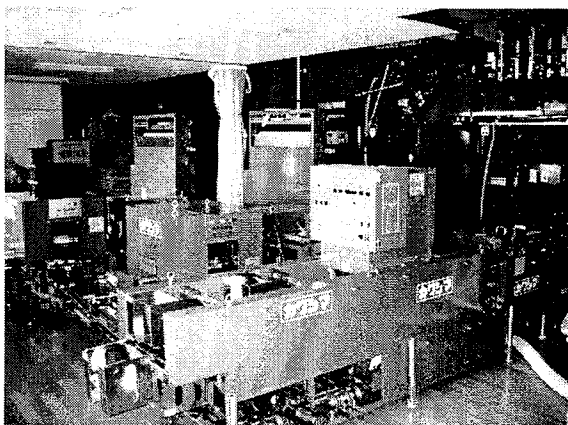
(写真5)調合機・異物検出機・細断機



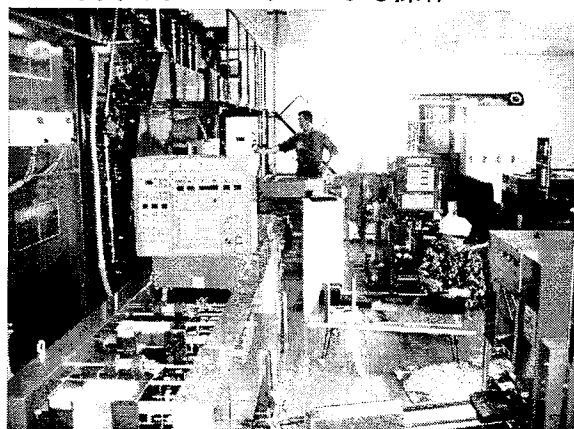
(写真6)乾燥機



(写真7)異物形状検査機・結束機



(写真8)オペレーターによる操作



(写真9)海苔の箱詰作業



(写真10)有成水産の女性グループ員

