

私と魚

～淡路島から贈り出される「3年とらふぐ」～

福良漁業協同組合女性部

前田 朋子

1. 地域の概要

私が住む南あわじ市は瀬戸内海に浮かぶ淡路島の南端に位置する、面積約229km²、人口約5万3,000人の市である(図1)。漁業、農業が盛んで京阪神への「食」の供給基地として大きな役割を果たしており、イカナゴのくぎ煮、しらすちりめんや淡路玉ねぎなどが特に有名である。

南あわじ市は渦潮で有名な鳴門海峡に面しており、その速い潮流に揉まれて育った魚介類は身が締まっており、品質が良いことで知られている。特に春先に鳴門で水揚げされる鯛は桜鯛と呼ばれ、最高級品として知られている。

また、私の住む福良地区には福良湾という大きな湾があり、古くから魚類養殖が盛んに行われている。

2. 漁業の概要

福良漁業協同組合は組合員数223名(正:149名 准:74名)で、小型底びき網漁業、船びき網漁業、刺し網漁業、延縄漁業、ひきなわ漁業や一本釣り漁業など様々な漁船漁業が行われており、平成18年の漁船漁業の漁獲量は約800トンで漁獲高は約6億円であった(図2)。また、養殖業も盛んで、同年のハマチ、フグ等魚類の養殖生産量は約246トンで生産額は約4.8億円であった。魚類に加えワカメ養殖も行っており、その生産量は約150トンで、生産額は約4,700万円であった。

3. 研究グループの組織と運営

私は福良漁業協同組合女性部に所属し、前拓水産株式会社の取締役を務め、製造から販売・宣伝活動まですべてに携わっている。(図3)。

平成10年に漁師の家に嫁ぎ、初めて漁業とかかわりを持ったのだが、そのころ夫は漁船漁業に加え養殖業を営んでおり、ハマチ・トラフグの養殖を行っていた。平成15年から水産物加工販売業を始め、鮮魚(とらふぐ・はも等)塩干物など(一夜干し・ちりめん・くぎ煮・鳴門わかめ等)を取り扱っており、全国に発送している。

その中で私は平成15年から全国に向け、「3年とらふぐ」と「一夜干し」のPRを行っている。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

嫁いで来るまで私は、魚は生臭いというイメージがあり、苦手で触ることができず、食べることも少なかった。しかし、結婚してから食卓に上がる魚は主人や義父が獲ったり育てたりしたものであり、とても新鮮なもので、生臭さはなく、とてもおいしいものであった。魚が本当はおいしいものであることを知った私は魚が好きになり、今では販売に力を入れるようになっている。そして、私のように魚が苦手な子供たちにもこんな美味しい魚を食べてもらい、魚を食べられるようになってもらいたいと考えるようになった。

とらふぐは、通常2年の飼育で出荷されるが、私達は3年間かけて育てたものだけを特別に「3年とらふぐ」と称して提供している(図4)。ふぐは大きくなると水温が高い夏場を越すのが難しくなるため、3年養殖のふぐは希少だが、3年という年月をかけて育てたとらふぐは、質量とも、豊かに成長し、味わい・身の締め・歯ごたえ・旨味が格別となる。また、白子も大きく育ち濃厚な味わいを持つようになる。この本当においしい「3年とらふぐ」を全国の皆さんに食べてもらい、魚のおいしさを知ってもらいたいと思ったのが「3年とらふぐ」をPRし始めた動機である。

通常の場合、魚が水揚げされてから食卓に上がるまでには1~2日かかり、その間に魚は生臭くなってしまふ。しかし、私達が作っている一夜干しは獲れたてすぐの魚をさばき、加工した一夜干しで、生臭さが無く柔らかくて旨みがあり非常に美味しい。(図5)。この「漁師さんの一夜干」を全国の皆さんに知ってもらい、魚が苦手な人にも魚の美味しさに触れてもらいたいと考えたのが一夜干しを積極的にPRするようになった動機である。

5. 研究・実践活動状況及び成果

(1) 研究・実践活動

①PR活動

消費者に「3年とらふぐ」と「漁師さんの一夜干」の事を知ってもらう為に、さまざまなイベントに参加し、PRすることになった。地元兵庫県のイベントだけでなく、東京都や京都府、福井県、高知県で行われたイベントに参加した(図6)。平成15年10月高知県南国市でPRしたのが第1回目である。この時は、役場や商工会の協力のもと淡路島の海産物の振る舞いや試食販売を2日間にわたって実施した。その中で「3年とらふぐ」や「漁師さんの一夜干し」のことを知ってもらうため、パンフレットを配るなどしてPRを行った。

その他20数回にわたりPRした中で、平成16年5月に東京の銀座で「淡路島産地直送市」として淡路島の伝統文化の人形浄瑠璃も披露しながら、特産物を販売しながらPRしたときには考えさせられた。それはお客様の「淡路島ってどこにあるの?」という一言であった。私たちは住んでいるから知っていて当たり前だが、その他の人は知っている人は少ないということを感じさせられた。人は興味のないものをあまり記憶にとどめておかないもので、「3年とらふぐ」や「漁師

さんの「一夜干」を知ってもらうには、まず淡路島がどこにあってどんな島なのか、どんなものがあるのか、ということを知ってもらい、興味を持ってもらい、その中に「3年とらふぐ」があり一夜干しが作られている、ということをしてPRして行かなければいけないと考え、それ以降はPR方法を色々工夫するようになった。その一つとして先に述べた魚が苦手だった私から始まり、淡路島にはこんな美味しい魚があるのだということをお話したり、その他魚や商品の特徴を写真入りでわかりやすく説明したり、メニューや食べ方の提案をしたりして、今現在も宣伝活動を続けている。

②食育活動

昨年からは、新たに地元の小学生の課外授業や中学生のトライやるウィークの受け入れを行っている。とらふぐやハモのさばき方の見学し、一夜干しの作り方の実習を行ったり、とらふぐが養殖されているところを見学したりして、漁業という仕事を知ってもらう良い機会となっている。「最初は触れなかったけど、魚が好きになった」、「自分でさばいた魚は美味しい」などといった感想やトライやるウィークの成果を新聞にまとめたものをいただき、子供たちの素直な反応に感動し、このような活動の大切さを実感している。



子供たちに3年とらふぐについて説明

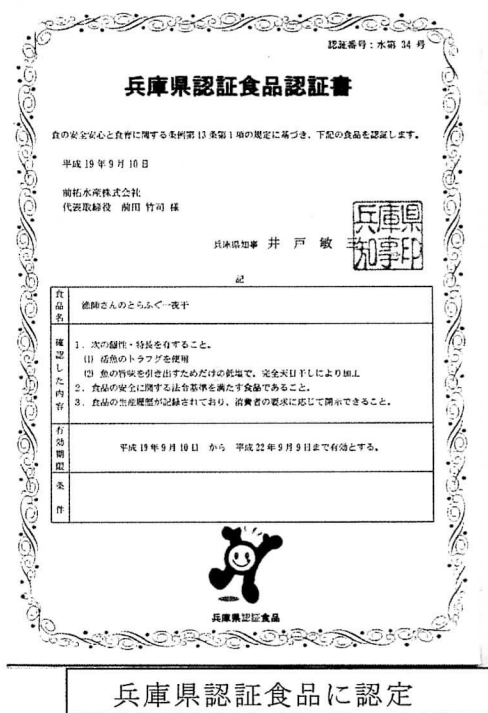


(2) 活動成果

さまざまな宣伝の甲斐もあり、各種メディアや雑誌でも取り上げられるようになった(図7)。2005年1月22日(土)にテレビ朝日の「おはよう朝日土曜日です」で「3年とらふぐ」が初めてテレビで紹介され、それ以降年数回ふぐの美味しい冬季に報道、情報番組に取り上げられている。その他「るるぶ」などの雑誌にも掲載され、新聞にも取り上げられるようになった。

売上げのほうも、宣伝活動の甲斐もあり平成18年度は対前年比約108%と増加傾向にある(図8)。特に一夜干しに関しては対前年比174%と大幅な伸びを見せている。

PR活動を続けている中で、平成18年の第47回全国推奨観光土産品審査会で「漁師さんのとらふぐ一夜干」が推奨商品に選ばれ、「第47回全国商工会連合会会長賞」を受賞し、平成19年9月には兵庫県認証食品に認定された。兵庫県認証食品は、安全・安心で地域の食材を生かした個性・特長ある食品に対して兵庫県が認証するものである。我々が自信を持って提供しているものが、世間にも認めてもらえたということを誇らしく思い、これからもいいものを提供できるよう、より一層励みたいと思っている。平成19年10月には「3年とらふぐ」とロゴマークで商標登録も取得し、さらなる活動の弾みにしたいと思う。



これまで多くの方に「一夜干し」と「3年とらふぐ」を知っていただき、食べていただいたが、たくさんの方からおいしかったというメールやお便りをいただいております。とても励みになっています。また、ほとんどのお客さんに二度三度と注文していただいております。リピート率が高いことから、一夜干しと3年とらふぐがお客様から非常に高い評価を受けていることがわかり、大変うれしく思っています。

6. 波及効果

PR活動を通じて、「3年とらふぐ」の評価・単価が上がったことによって、他の養殖業者に喜ばれている。その結果、当初はほとんど我々の活動に関心を示していなかった養殖業者を含めた福良地区の人々も宣伝活動に協力的になってきている。

また、冬季には淡路島の宿泊施設や料理屋に淡路島「3年とらふぐ」を目当てに来島される方が増えており、福良地区のみならず淡路島全体の活性化につながっていると思う。

7. 今後の課題や計画と問題点

これまでの活動を通じて、ある程度知名度も上がり、多くの方からおいしいとっていただき、高い評価を受けるようになってきたが、魚が苦手な人に魚を好きになってもらいたいという目標が実現できているとはいえない。今後の最も大きな課題は、いかにして魚が苦手な人に興味を持ってもらい、3年とらふぐや一夜干しを手にとってもらおうかだと思っている。そのためにはより効果的なPR方法を模索していく必要があると考えている。

また、近年若年層の魚離れが叫ばれているなか、今後も「トライやるウィーク」等の受け入れを継続して行い、魚とかかわり、魚を身近に感じてもらえるような「体験」をする場を設け、魚食普及に繋げていきたい。

今後も活動を続け、我々の提供する3年とらふぐや一夜干しを食べて、魚を好きになってくれる人が少しでも増えてくれれば幸せに思う。

① 地域の概要

南あわじ市概要

面積 約229km²
人口 約53,000人

農業・漁業が盛ん

名産品
淡路玉ねぎ
淡路ビーフ
佐賀 等

◎優良地区

魚市場直

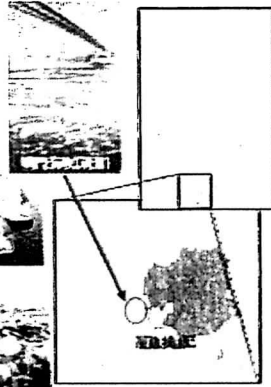


図1 南あわじ市の概要

② 漁業の概要

福良漁業協同組合 (平成18年12月承認)

組合員数 : 221人 (正:119人 準:74人)

宮内漁業課 : 小型漁船(漁船)の免許取得
漁具の貸付(1年分) 等

漁獲魚種 : 鮎、ワカ、アサギ、ヒラメ 等

平成18年1月～平成18年12月 産量データ

| | 漁船漁業 | 魚類漁獲 | ワカ漁獲 |
|-----|------|-------|-------|
| 漁獲量 | 800t | 246t | 150t |
| 漁獲高 | 6億円 | 4.8億円 | 0.5億円 |



図2 福良漁協の概要

③ 活動グループの組織と運営

福良漁業協同組合女性部所属

前福良産機株式会社 取締役

- ・平成0年に漁師のもとに置く
(おは通船通運と産産業(ハマチトラフク)を営む)
- ・平成5年ころからトラフク産産業専念
- ・平成16年から水産物加工販売業を始める
- ・平成17年4月 HP「あわじ」を開設

販路(とらふぐ、ほら貝)は干物でも全国に展開しています



図3 活動グループについて

「3年とらふぐ」

2年もの
【1年分】

約0.8kg

3年もの
【3年とらふぐ】

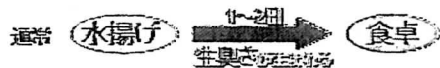
約1.3kg

7月～8月の高水温に因り
3年間の差延が倍増

希少

この「3年とらふぐ」を全国にPR

図4 「3年とらふぐ」について



漁師さんの一夜干し

揚げたてを加工



生臭さが無い
非常に美味しい

この「漁師さんの一夜干し」を全国にPR

図5 漁師さんの一夜干しについて

平成18年11月 南あわじ市水産祭り



ラフゲ解体ショー

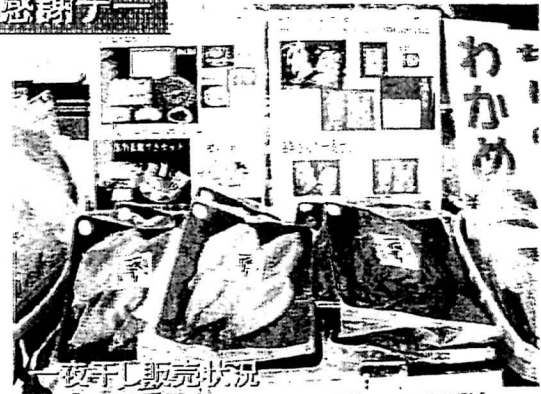


ふぐを前にお客さんと接客

平成19年7月 JTB本四高速お客様感謝デー



PR・販売状況



一夜干し販売状況

図6 イベントの写真

メディア取り上げ状況

元々

- 2005年1月22日 テレビ朝日 「おはよう朝日土曜日です」
- 2005年1月23日 テレビ朝日 「おはよう朝日土曜日です」
- 2005年3月25日 中京テレビ 「ワウワウ」
- 2005年12月8日 毎日放送 「ちんぷん丸」
- 2007年1月29日 読売テレビ 「ニュースワイド」
- 2007年2月17日 フジテレビ 「FEE-LOW! トルコ産」

雑誌



お客さん

新聞

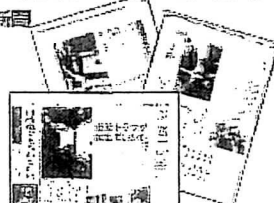


図7 メディア取り上げ状況

売り上げの変化

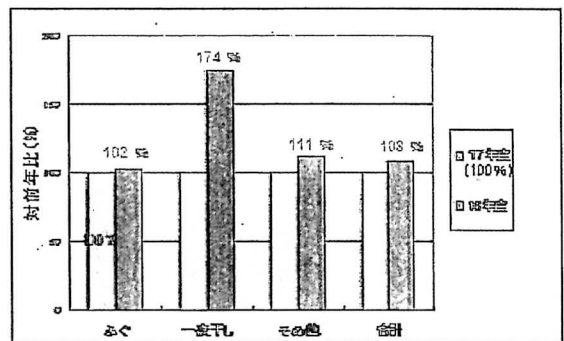


図8 売り上げの変化