

# 私達の汐いかに翼がつかました !!

福井市漁協女性部  
副部長 浜本 房子

## 1. 地域の概要

福井県は日本海沿岸のほぼ中央に位置しており、県下の海岸総延長距離は410kmに達している。私達の住む国見地区は、越前海岸国定公園の真ん中に位置し、変化に富んだりアス式海岸と、沿岸から沖合にかけての天然礁が点在しており、好漁場が形成されている。(図1)

## 2. 漁業の概要

恵まれた自然条件の中で、定置網、一本釣り、刺し網等の沿岸漁業、底曳網、いか釣り等の沖合漁業、わかめ、さざえ、あわび、ういの採介藻漁業が営まれている。特に、越前がにや日本三大珍味の一つである越前ういの特産品にも恵まれている。また、「水だこ」の水揚げは有名で、多くの見物客で賑わうことがあり、消費者のニーズも高い。

## 3. 研究グループの組織と運営

福井市漁協女性部28名は、間もなく50周年を迎える。設立当時、網仕事から始まった「婦人部」は、現在「女性部」と名称を改正し、魚食の推進、環境美化推進、高齢化の多い漁村民の健康管理や生き甲斐作り、高齢者、憩いの場のお世話や昼食配付、ふくい県食育ボランティアとしての活躍、食生活、出前料理教室、伝承料理・郷土料理等の講習会に取り組んでいる。

また、指導漁業士、県のアメニティ推進員等に進んで立候補するなど、常に新しい情報、知識を得るためにアンテナを高くし、県知事始め、漁連会長、県水産課長との語る会、他組織との交流や情報交換を積極的に行っている。

## 4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

私達部員は、機会あるごとに魚の捌き方教室、伝承料理、郷土料理の指導、ある時は魚の着ぐるみを使った寸劇による食育の推進に出かけ、楽しい出会いの場を持ちながら出前学習を重ねている。出前先は、公民館や学校、幼稚園などで、魚が知らせてくれる四季を追いながら、「旬の魚」に親しむ学習に努力を惜しまない。その中で、一番喜ばれ、反響があったのが「いか」であった。「いか」は、私達にとってお手の物で、以前から各家庭で「汐いか」として自家消費していた。しかし、たくさん獲れれば安くなってしまう「いか」に、「付加価値をつけて販売できたらね」といつも話題に上がっていた。

そのころ「起業」という言葉に触れ、とても興味を持ち、学習会に参加し始めた。学

習が増えるにつれ、以前から「汐いか」として自家消費していた「いか」で起業を起し、働く場を確保したいとの思いは、部員の熱き夢として植え付けられた。

たかが「いか」、されど「いか」が起爆剤となり、前浜で水揚げされるいか加工に挑戦することになった。

## 5. 研究・実践活動状況及び成果

(1) 以前から自家消費用に汐いか加工をしていたが、平成13年頃から「起業」を意識するようになり、次第に「起業」への思いが募り、起業化に向け本格的に取り組み出したのが平成15年である。

取組に当たり、課題を挙げてみた。

①自家消費段階では、味付けに自信があった「いか」であるが、果たして商品に出来るのかどうか、②加工施設用地はどうするのか、③建設費等の資金はどうするのか、の3点が、まずは私達の前に立ちはだかった。

①については、「いか」は、一般消費者に愛されている魚の一つであるだけに、味付けにも厳しい目が向けられる。自家消費段階では、多少味に変化があっても笑って済まされるが、商品となるとそうはいかない。部員達に緊張が走った。私達は、多方面からの資料を取り寄せ、「汐いか」加工の研究に精出した。「汐いか」に一番大切な塩はどの塩を使うの？。何度位の水？。唐辛子は？。話しは熱を帯び、時間も長くなることたびたびであった。シンプルで、安全安心な「汐いか」の加工は、塩と自分達が作る鷹の爪（赤唐辛子）と話はまとまり、塩加減や温度、保存方法へと試行錯誤が続いた。試作した「汐いか」は、その都度地区の人に試食していただき意見を聞いた。完成するまでの調理回数は数え切れない。どの人も「これはうまい」と太鼓判を押してくれた時、ようやく部員の顔が一段と輝きを増したのと言うまでもない。②については、「運転免許を持たない部員が歩いていける範囲であること」を第一に考え、親身になって協力してくれるという漁協や、福井市農林水産課にお願いに出かけたり、県普及員との話し合いなど、あちこち出向く日が続いた。その結果、加工施設用地については、地区内のしかも漁協支所のある福井市の土地を借りることが出来た。③については、漁協理事会での説明と要望を行い、資金援助を約束してくれた。続いて内部の各器具・備品については、県水産課並びに、鷹の爪を栽培することから農業支援部に働きかけ、制度資金の活用に着目した。そして、部員の出資金とし、3年目にして、ようやく目処がつき、着工の運びとなった。

最後に、加工場の営業許可については、保健所に通い指導を得ること10回ぐらい。許可が下りたのが17年5月、部員全員喜びに沸いたと同時に「ほっ」とした。夢を追い続けた「汐いか」加工の願いが叶ったのである。ゼロから歩み出した「汐いか」に、ようやく翼がつきつつある今日の日、部員にとって、関係者、地域住民への感謝と喜びの何ものにも替えがたいものである。と同時に、本番はこれからという緊張感に襲われた。

試行錯誤した商品のパッケージは図2のとおりである。また、稼働してからの販売数と金額は別表のとおりである。

自分の足元から地区の、そして友人に口込みで広がった私達の顔の見える「汐いか」は、今では国見ブランドに定着しつつあり、お土産に、お中元に、お歳暮にと県内は勿論、全国に発送し、私達の愛する「汐いか」は翼をつけて羽ばたいている今日この頃である。

翼をつけた「汐いか」のセールスポイントは、①地産地消の自然食である。②減塩であり、いかの目、口、筋を除いてある。③低価格・・・1箱5杯入りで1,500円④献立は自由にアレンジでき、食べ方は幾通りもある⑤美味しさの秘密は素材と愛情、である。

## 6. 波及効果

「汐いか」加工により、①部員同士の信頼感はより深みを増し、また地域住民とのコミュニケーションが高まった。②他団体との交流会が多くなり、情報が得やすくなった。③「汐いか」の売上数が伸びてきた。④体験学習での「汐いか」は大変料理しやすく、幼稚園児でも簡単に料理出来る。また、簡単に料理できる「汐いか」は、男性の人達にも好評である。⑤タウリンを多く含み、料理しやすい「汐いか」は消費者の自慢のレシピとなり、購入数が増えている。⑥県外からも注文が来るようになった。などの効果が上げられる。

仲むつまじく、雪の降る寒い時も作業に励む部員の姿は実に微笑ましい。

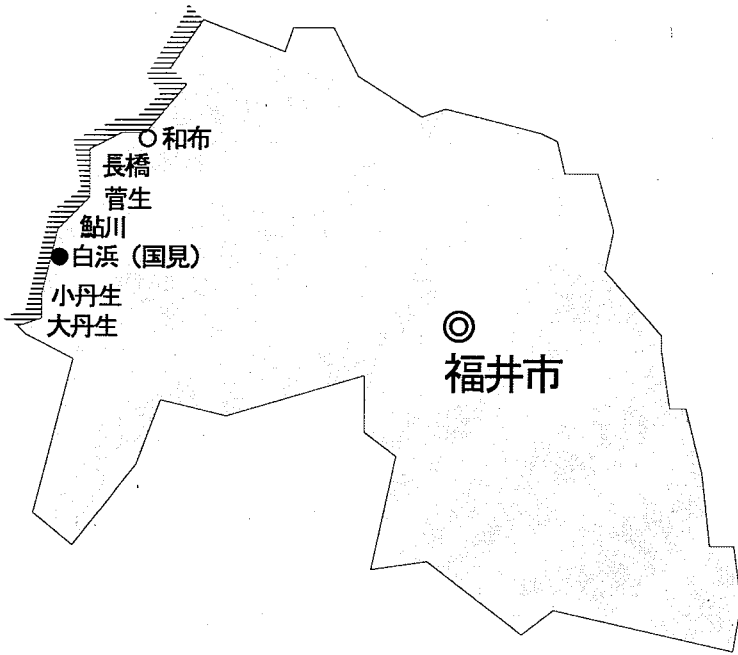
## 7. 今後の課題や計画と問題点

「汐いか」加工を通じてアイデア料理の研究を深めたり、漁家と市民のふれ合いデーを通して年間2万匹以上は売り上げたい。そして全国発送を増加し、海外にもPRしたいと夢がふくらむ。同時に魚を食べるといふ日本の伝統的な食文化を次世代に伝える活動に努力したい。

21世紀は地球の至る所で環境破壊が心配されている。

青い海と空を守りながら、魚介類の水揚げがさらに多くなるように環境面にも目を向け、女性の底力を発揮しながら漁村の活性化に貢献する秘策を考えねばと頭をよぎる。

さらに、安全安心な水産物を提供する工夫と、安全で安心な水産物を選べる消費者を育てる指導者として頑張りたい。



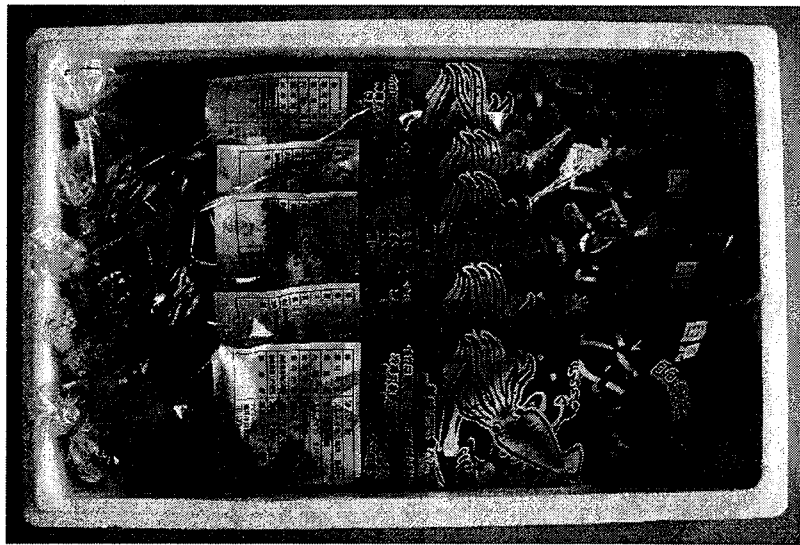
福井市漁協女性部特製

# 国見汐いか



## 美味しい食べ方

イカは唐辛子と塩で味付けしてあります。  
冷凍のまま焼物に。  
自然解凍でフライ、てんぷらに。  
大根、じゃがいもとの煮物に。



5/1 1,500円(消費税込、送料別)

問い合わせ先

福井市漁業協同組合女性部潮風グループ

代表 浜本 房子

〒910-3403 福井市白浜町10字下岩石4番の3

TEL (0776) 88-2003

<別表>

## 汐いかの販売数量・販売金額

年 月	販売数量(匹)	単価@250(円)	販売金額(円)
平成17年5月	917	250	229,250
平成17年6月	592	250	148,000
平成17年7月	995	250	248,750
平成17年8月	2,096	250	524,000
平成17年9月	758	250	189,500
平成17年10月	626	250	156,500
平成17年11月	1,058	250	264,500
平成17年12月	3,364	250	841,000
合 計	10,406		2,601,500