

水産加工に夢を託して —豊かな海と町の未来に繋ぐ夢—

内之浦漁業協同組合岸良支所女性部
前原 エミ子

1. 地域の概要

私が住んでいる鹿児島県肝付町は本土最南端の大隅半島の南東部に位置し、豊かな自然に恵まれ、農林水産業の盛んな町である。

また、種子島と共にロケット発射基地がある町としても名が知られている。

2. 漁業の概要

内之浦漁業協同組合は平成17年4月に旧内之浦町漁協、船間漁協、岸良漁協が合併して出来た漁協である。

平成17年度末現在、正組合員190名、准組合員58名。まき網を除く沿岸漁業の取扱高は2,199トン、4億8,900万円。まき網漁業、定置網漁業、刺し網漁業、棒受け網漁業、底曳き網漁業、魚類養殖業などが営まれ、まき網を除く沿岸漁業の水揚げ数量の88%、金額の79%を定置網漁業が占めている。



図1. 肝付町岸良の位置

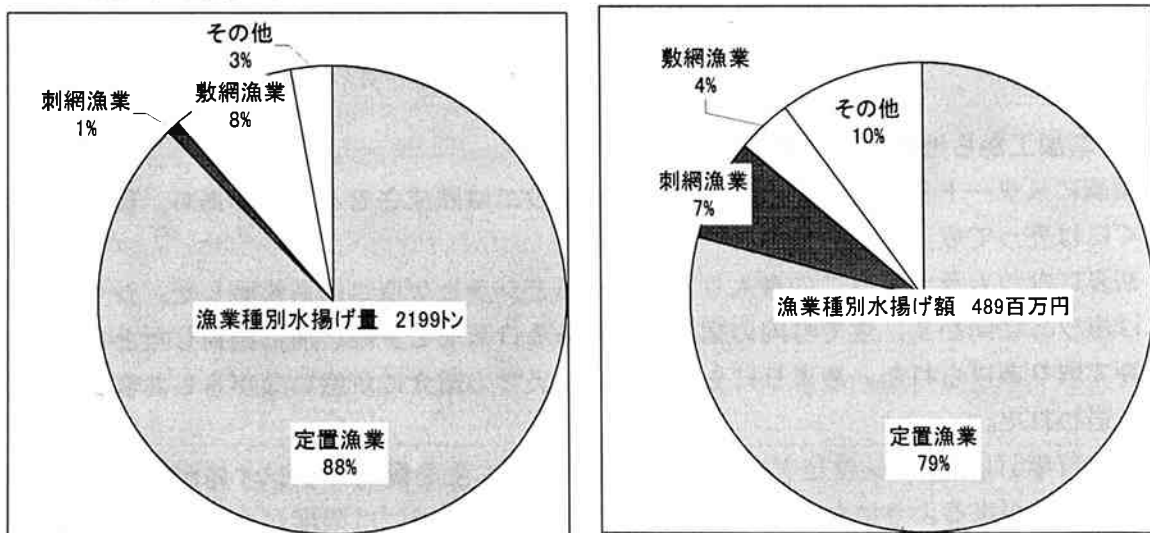


図2. 漁業種別水揚げ量と水揚げ金額 (平成17年度内之浦漁業協同組合事業報告書)

3. グループの組織と運営

私たちの内之浦漁協岸良支所女性部は発足してまだ2年3カ月のできたてはやほやの女性部である。平成16年11月30日、後述する岸良磯の里加工グループ10名により、岸良漁協女性部が設立された。

岸良漁協女性部は、平成17年4月1日の漁協合併により、内之浦漁協岸良支所女性部に名称が変わり、部員10名のまま今に至っている。

主な活動は水産加工品の製造販売、ウニ井体験のブルーツーリズムや中学生の食育、町のイベントへの協力、研修と加工商品の開発が挙げられる。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

漁協合併前、岸良漁協青壮年部は藻場造成のため、自分の仕事を休んで藻場を食い荒らすウニを駆除していた。

駆除の対象になったのは、ムラサキウニ、シラヒゲウニ、ガンガゼ、ナガウニである。駆除は潜水して一個一個つぶして行う重労働である。

そんな青壮年部員が、視察研修で訪れた鹿児島県阿久根市で塩ウニ加工を見学する機会があり、いままで駆除して来ただけのムラサキウニの加工利用を思い立った青壮年部長が、ウニ加工の話私達に持ちかけた。

私達も、豊かな海を造るために藻場の必要性は痛感していたし、重労働の挙げ句ただつぶすだけのウニをもったいないと感じていたので、平成16年3月にメンバー10名で「岸良磯の里加工グループ」を発足させ塩ウニ造りに取り組むことになった。

5. 実践活動状況及び成果

(1) 水産加工グループの発足

加工グループを発足させても、皆経験がある訳でもなく、試行錯誤のスタートとなった。平成16年3月、試験的に、青壮年部が駆除したウニを無償提供してもらい、県水産技術開発センターに講師を依頼して塩ウニを試作した。

さらに、平成16年7月に水技センターに青壮年部と共に水産加工品造りの実習に行き、平成16年11月には再び水技センターで研修を受けた。

(2) ウニ加工から地魚加工へ展開

順調にスタートした塩ウニ加工だったが、塩ウニは熟成させる必要があり、製造してもすぐには売って収入にならない。

初夏になりムラサキウニの身入りが悪くなるとシラヒゲウニにも挑戦した。シラヒゲウニは塩ウニに向かず、生で町内の宿泊施設であるコスモピア内之浦に出荷したところ、新聞等で取りあげられた。あまりにも早いメディアでの紹介に戸惑いながらもお客様への対応に追われた。

平成17年5月には、シラヒゲウニ生やムラサキウニ生を福岡のラジオ局が紹介し、県外からも注文が来るようになった。しかし、青壮年部の採捕には限度があり、専門の漁師さんからウニを買うようになって赤字になった。ムラサキ塩ウニも、一年熟成して、「とても美味しい」と評判になったが、品不足で注文に応えることが出来なかった。そうした事

情により事業として軌道に乗せることは出来なかった。

だが、ウニを通して、無駄にしていた資源に目を向け始めた私たちは、定置網で大量に漁獲され、小さいために値段も付かず、沖で廃棄されていたタチウオやカマスに目を付け、捨てていた魚を持ってきて貰って安く買い取り、塩干品を造ったり、同じく安価なソウダガツオや小型のスギをすり身にしてサツマアゲを造ってみることを計画した。



平成16年11月、水技センターの研修後、魚加工に挑戦し、アジ・カマス・ムロ・サバ・トビウオの開きを造った。

ただ、折角造っても知名度のない私たちの加工品を置いてくれる店がなく、近隣の町を行商してまわり、戸別販売で、一軒一軒訪ねて売って歩く日々もあった。3カ月くらいは第三日曜日に開催される隣町の「うんめもん市」に出品させて貰ったこともあった。やがて、コスモピア内之浦に魚加工品も置いて貰えるようになったが、冷凍庫が無く、製品が傷んで赤字になったりした。町の温泉施設で売って貰えるようになってから徐々に軌道に乗ってきた。

また、活動が活発になるにつれ、町の要請を受け、ウニ体験のブルーツーリズムやウニ井とカメノテみそ汁造りで中学生の食育にも協力している。

(3) 苦しい運営

もともと海藻を食い荒らすウニの有効利用という頭があったので、ウニ加工もボランティアみたいな感じで、賃金はなかった。

その後、ウニの売り上げがあがるようになり日当500円を支給出来るようになった。1時間ではなく1日で500円である。でも、とてもうれしい500円だった。

魚加工を始めてから日当が1,000円になり、現在日当は1,500円になった。

現在の事業の収支状況を見るとグラフに示すように、平成17年度は183万円の売り上げがあり、人件費や加工経費が173万円なので10万円の黒字だった。経費の中で大きいのは人件費の90万円と原魚の仕入れ代金36万円である。

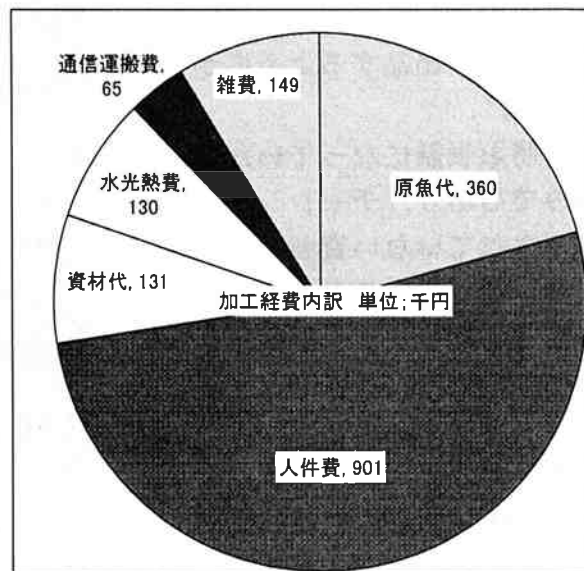


図3. 加工経費の内訳 (平成17年度)

最初は捨てていた魚や駆除していたウニだが、私たちが加工を開始し、捨てるような魚

を安くても買うようになると、値段が上がってきてウニを除いた魚代だけで21万円も支払うようになってきた。

このように、藻場を守り資源の有効活用からスタートした私たちに、加工のための作業場や加工機器などの設備があろうはずがない。

加工グループを発足させるに当たって、まず作業場を確保するのが先決だった。精米所だった小屋を借りて、青壮年部員が大工仕事や左官仕事を受け持ち、手作りで加工の作業場ができあがった。

次に、加工に必要な機械や資材の調達が大変だった。元々、そのための資金もなく始めた事業だから、どこからか資金を調達して道具を揃えなくてはならない。もちろん、作業場の改造のための資材代も必要だ。この点については、元々の言い出しっぺである青壮年部長が個人的に立て替えてくれて解決した。道具類はメンバーの家から持ち寄ったり、使っていないモノを知り合いから寄付して貰って持ち込んだ。

さらに、加工のための専用の機械を買うことも出来ないで、知恵と工夫で整備した。例えば冷風乾燥室の冷氣はエアコンの吹き出し口の冷氣をダクトで乾燥室に流し込むようにした。練り製品を練る機械は餅つき器を転用した。

どうしても必要なものは普及員に相談しながら少しずつ買いそろえていった。このように、出来る限り漁協や行政を頼らず、知恵と工夫で加工を行ってきた。



手作りの加工場

(4) 水産加工品品評会への出品と受賞

そんな中、平成17年度第39回水産物品評会に出品するよう県から依頼された。

当時お世話になっていた普及員の頼みでもあり、チャレンジ精神で、利用されていない資源の利用を図るため、捨てているタチウオのしっぽを使ってサツマアゲを試作した。タチウオだけでは製品が固くなるので、ソウダガツオと混ぜ、味付けも試行錯誤してできあがったサツマアゲを出品した。

平成17年11月2日、品評会の審査結果が鹿屋農林水産事務所から電話で知らされた時、我が耳を疑った。

意欲と探求心だけは旺盛だが、経験に乏しい私たちの造ったタチウオサツマアゲが入賞



したというのだから仰天を通り越して、普及員の冗談にしか思えなかった。

いただいた賞は「鹿児島県水産団体会長賞」。素人の私たちにはもったいないくらいの賞だった。

6. 波及効果

賞をいただいてからと言うもの、サツマアゲの注文や開きの注文が相次ぎ、注文に生産が追いつかない状況が続く、嬉しい悲鳴を上げている。

現在は週1回造るサツマアゲが主になり、固定客から予約を受けて造る状況である。その結果、少ないながらも、作業に従事した部員には日当が払えるようになった。部員にも、自分で働き収入を得る場ができ、生活に張り合いが生まれてきた。

また、私たちが、ただ同然だった雑魚を使って加工品造りを行った結果、雑魚の値段が上昇している。

7. 今後の課題・計画と問題点

雑魚の値段が上昇したことは浜のためには喜ばしいことなのだが、だんだん手が出せない値段になってきた。

私たちの活動は資源の有効利用を図るため無駄に捨てられていた安い原料を背景に事業を行ってきた。これからもその立場は変わらないが、事業として考えた時、作業に従事する部員のボランティア精神にだけ頼って活動する訳にはいかない。

私たちの活動により無駄な資源が無くなり漁業者の収入増になるばかりでなく私たち自身の収入に繋がる方策としては、原魚経費が増えることによる利益の減少を、生産量の増加で補っていく必要がある。

そのためには作業効率を向上させる機器類の整備と、原魚や出来た製品を保管していく大型の冷凍設備は欠かすことが出来ない。

さらに、余裕があるなら、設備のしっかりした施設や販売所も将来の夢として持っている。

平成18年9月6日、県、町、漁協がお金を出して漁業付加価値向上対策事業という補助事業で冷凍庫、真空包装機、攪拌練り機などの機械を買って頂いた。これまではあり合わせの道具を使って、文字通り手作りで加工品造りに取り組んできたが、機械導入により作業効率も改善され、よりよい製品をもっと多く生産し保存できるようになった。



これにより、地元の皆様の期待に応え、より一層地域の活性化と魚価の安定に寄与して参りたい。