

地域連携の結晶 浜うどん ～女性部組織の垣根をこえて～

チー ム が は は
岸 本 フ ミ 子

1. 地域の概要

私たちが住んでいる川南町は、宮崎県のほぼ中央に位置し（図1）、東は日向灘、西には尾鈴山地を望む、農水産業の町である。

2. 漁業の概要

川南町の主な漁業種類は、県内有数の水揚げ高を誇るマグロ延縄漁を始め、一本釣り、小型底引き等の漁船漁業で、平成25年度の組合員水揚げ高は19億円であった。

3. 研究グループの組織と運営

グループは、それぞれ川南町内の漁協・農協・商工会・地域の女性部組織に所属する8人と、役場の職員1人の9人で構成している。

結成は平成22年9月で、きっかけは、東児湯郡内5町による地どれ食材の「鍋合戦」に「地元女性部組織の有志で参加しないか」との、川南町役場の呼びかけであった。

呼びかけを受け、各組織が集い協議した結果、組織の部長等を中心としたメンバーで構成して鍋合戦に参戦することとなり、私も、当時JF川南町女性部の部長であった関係で、参加することとなった。

4. 研究・実践活動課題選定の動機

「鍋合戦」へは、川南漁港で大量に水揚げのあるハモに注目し、すり身にして麺に練りこみ、出来上がった「うどん」を、「魚ギョツとうどん」と名付けて参戦した。

残念ながら優勝は逃したが、来場者には非常に好評であった。

鍋合戦が終わり、「このまま終わるのは寂しい」と考え、「地元で根付く、ご当地うどんをつくりたい」というメンバーの1人の一声で、本格的に「うどん」の製品化に取り組むこととなった。

素材は、一から検討し直すこととし、鍋合戦で使用したハモは、さばく工程で、骨切り等の手間がかかる事、値段が安価ではなかった事を理由に採用を見送った。

私は漁協女性部の立場から、「地元での水揚げが多い」「味にクセがない」「小骨がなく加工がしやすい」「女性が簡単にさばける」という点から、シイラを提案した。そして、メンバー全員の納得を得て、平成23年9月、シイラを使った「うどんづくり」が始まった。

活動資金は皆で出し合い、加工場と製麺機は、知り合いの元うどん店主が無償で提供してくれることになった。メンバーは主婦なので、時間や金銭的な制約を考え、商品化の目標を半年以内と定め、それまでに業者と取引が出来る製品に仕上がらなければ、たとえ完

成間近であっても、キツパリやめようと決めた。これは、モチベーションを維持する上で、とても効果的だったと考える。

5. 研究・実践活動の状況及び成果（効果）

（1）加工品の開発

麺の開発に当たって、商工会のメンバーから、安定供給ができ、ロングセラーの商品を目指すため、

- ①シイラの水揚げがない季節も安定して提供できるように、長期保存できる麺を作る。
- ②売り物になるものを安定して作るために、材料の無駄が出ないよう、量・味を均一化する。
- ③地元の食材で作った安全なものをハードルの高い学校給食や老人福祉施設で使ってもらおう。

以上3点の提案があり、皆の目標が決まった。

麺の開発に入り、試行錯誤を繰り返す中で、メンバーの1人が小麦粉に均一に材料を混ぜ込むために、シイラを「すり身ではなく魚粉」にすることを提案した。自分たちでさばき、焼きを入れる、ほぐす等の工夫を重ね、ようやく納得のいく魚粉が完成、これが1つの転機となった。

次に麺にする作業に入ったが、なかなか麺が繋がらず、ぼろぼろになってしまう。

解決策を探し、食品開発研究所へ分析を依頼した所、「魚粉がつなぎ成分であるグルテンを分離させている」という事がわかり、魚粉を減らすように勧められた。しかし、それでは私たちが目指す「うどん」の魅力がなくなる。食べる人がシイラの風味を感じる麺でなければ意味がないため、魚粉の減量は見送った。

さらに分析によって、今の材料ではカルシウムの量がとても少ないことが分かった。学校や老人ホームへの提供を目指していたので、栄養面からも改善が必要であった。

研究所の助言で、老人の体内にもっとも吸収されやすい乳清カルシウムを混ぜることにしたが、厄介なのが、乳清カルシウムは、まともや魚粉同様、グルテンを分離させる働きがあることであった。

それからは、魚粉の量はそのままに、乳清カルシウムを加えた麺づくりに向けて、材料の分量を少しずつ変えて、さらに試行錯誤を繰り返した。分量はもとより、寝かせる時間、伸ばす回数など、気温や湿度にも配慮した。小麦粉の生産者に意見を求め、町外へ小麦の勉強へ出向いたりもした。ミーティング、試作、試食を繰り返し、30通りほどのレシピを作ったが、納得のいく麺は出来上がらなかった。

気が付くと、最初に定めた期限の半年が近づき、出来上がらない麺を前に、半ば諦めかけていた時、

「もうやるだけの事はやった」

「だけど、どうせやめるなら、最後にもう1度あの1番おいしかった方法を試して、ダメなら、もう諦めよう」

次の日すぐに、麺を作り、ゆで、食べた。すると皆同時に笑顔になった。念願の麺のレシピがついに完成、「浜うどん」が誕生した瞬間であった。

(2) 製品のPR

誕生した「浜うどん」は地元の食材という事もあり、「ご当地グルメ」として、販売開始前から地元のメディア等に取り上げられ、「浜うどん完成記者会見」までさせていただいた。(写真1)そして、平成24年4月2日、「ご当地グルメ」として町内の飲食店8店舗での取り扱いを開始した。

平成25年に入り、ツユや薬味を入れた「浜うどんセット」の販売を始めてからは、地元だけでなく、県内外の方にも広く知っていただくため、私たち自身もさまざまなイベントへ積極的に参加し、一般の方々にもPRするようになった。地元や県内はもちろん、県外も遠い所では福島まで出向いた。

(3) さらなる製品の改善

「浜うどん」は手打ちのため、麺が切れてしまう等、製造ロスが多くなってしまい、商品の取扱量が増えるにつれて、それがネックになってきた。

製品の均一化と安定供給を図るために、製麺業者への委託を検討、実際に製麺業者に試作品を作ってもらい、協議を重ねた結果、納得のいく麺ができたため、平成26年7月に、製麺の業者委託を開始し、8月以降は完全に業者委託をしている。

また、麺の長期保存を実現するため、これまでの生麺を、半生麺へ変更、これにより、遠方への発送も可能になった。

さらに麺の種類も、釜揚げうどんやパスタ等さまざまなレシピに対応するために、細麺と太麺の2通りを用意することにした。

これで、より商品としての用途の幅が広がり、実際に、贈答や法事での引き出物として、利用していただく機会が増えた。

6. 波及効果

平成25年に入ると、それまで少しずつ働きかけていた、学校給食への「浜うどん」提供の話が具体的に進み始め、ついに平成25年9月、町内7つの小中学校へ、念願の「浜うどん」の提供を開始した。現在、1学期に1度の年3回、かけうどんやサラダなど毎回メニューを変えて、子供たちに「浜うどん」を提供している。

また、小学校からの依頼を受けて、「出前出張」も行っている。「浜うどん」や地元食材についての講義の後に、「浜うどん」を使った調理実習を実施している。(写真2)魚の好き嫌いを問わず、子供たちが皆、おいしいと言って「浜うどん」をすすめる姿を見ると、幸せな気分になる。

7. 今後の課題や計画と問題点

今後、私たちが取り組むべき目標と課題は「浜うどん」の流通拡大である。

「浜うどん」が誕生した24年は約1万食、25年は約1万1,100食、26年は製麺業者委託へ向けて、麺を改良する数か月の間休止したにもかかわらず、約1万1,500食を提供し、少しずつ提供数を増やしている。(図2)

また26年は、川南町のふるさと納税のカタログ商品に採用していただいたり、町外でも、

宮崎ブーゲンビリア空港や小麦の産地である宮崎県高原町の農産物直売所等での取扱いをしていただけるようになり、「浜うどん」の流通拡大に向けて動き始めた年であった。

これから、より多くの皆様に手に取っていただける商品にするため、PRの強化と、品質管理を徹底し、販路を広げ、リーピーターを増やし、提供数を伸ばしていきたい。

「浜うどん」が出来上がったのは、組織の垣根をこえたメンバーが連携し、それぞれの強みを生かし、知恵を出し合い、たくさんの試練を「がはは」と笑って乗り越えられた結果と考える。

どのメンバーがかけても今はない。私も漁協女性部員の1人として参加できたことを誇りに思うし、この取り組みが、「魚食普及」や「食育」に少なからず貢献できたのではないかと考える。

これからも、農水産業、商業、地域の女性がともに協力して、地域のさらなる発展を目指し、川南町を「がはは」と笑顔で盛り上げながら、「魚食普及」に取り組んでいきたい。



図 1

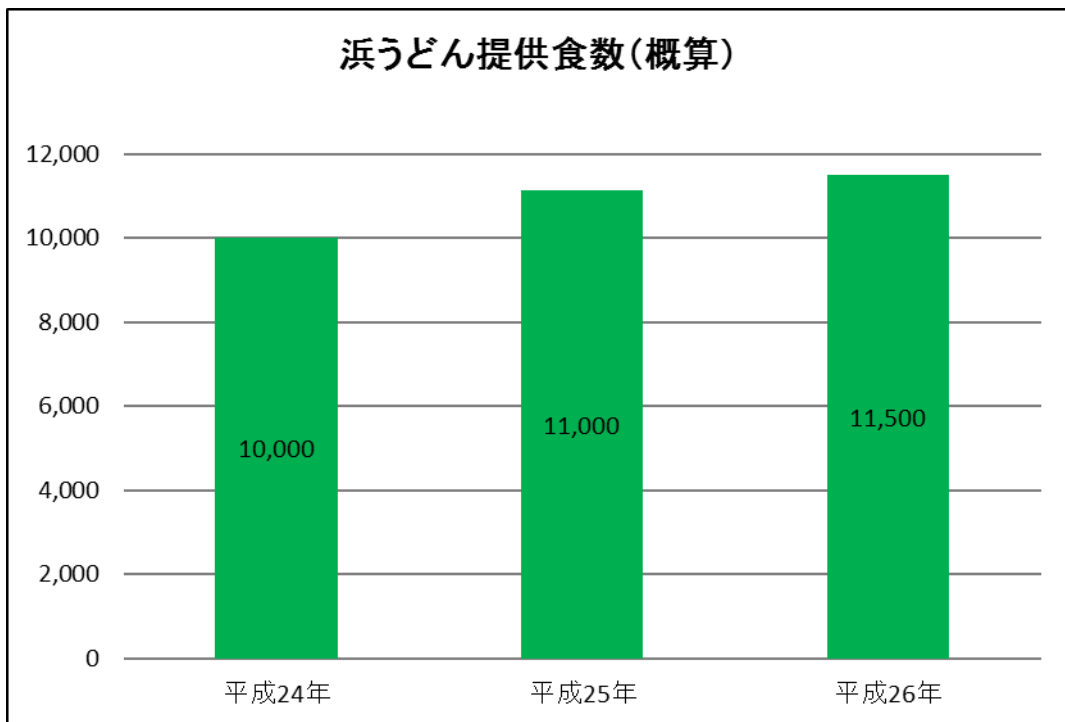


図 2



写真1 完成記者会見の様子



写真2 出前出張での調理実習の様子