

## ソフト干物で浜を元気に！ ～JF 江崎フレッシュかあちゃんの挑戦～

JF 江崎フレッシュかあちゃん  
兒玉カズエ

### 1. 地域の概要

私が住んでいる江崎は山口県の北部、萩市東部の島根県境に位置する漁業を主幹産業とする地区である。直近のデータで人口は約1,600人。漁業の衰退に合わせて過疎・高齢化が進み、町は昔と比べると随分活気が失われている。(図1)

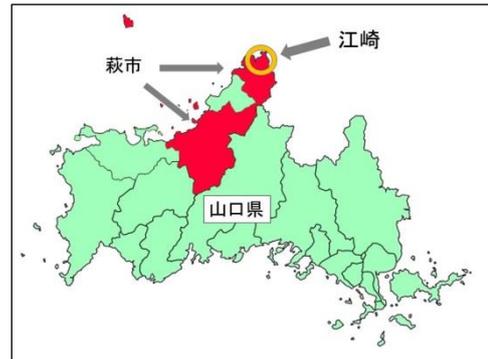


図1 位置図

### 2. 漁業の概要

私が所属する山口県漁協江崎支店の平成30年度の正組合員数は50人。主な漁業は、大型定置、はえ縄、一本釣り、採介藻である。大型定置は江崎地区の主幹漁業であったが、平成5年以降、廃業していた。この大型定置を復活させるために平成27年度に立ち上げられたのが、「“江崎の浜”活性化みらいプロジェクト」である。当時、女性部長だった私もこのプロジェクトに参画した。そして、このプロジェクトが「一般社団法人農林水産業みらい基金」に採択され、平成28年度に江崎に大型定置が復活した。(図2)



図2 復活した大型定置漁船

江崎支店の水揚げは、大型定置が復活するまで減少の一途をたどっていたが、大型定置の復活により、水揚げ金額も増加傾向となり、平成30年度は2億5,000万円程度まで盛り返している。(図3)

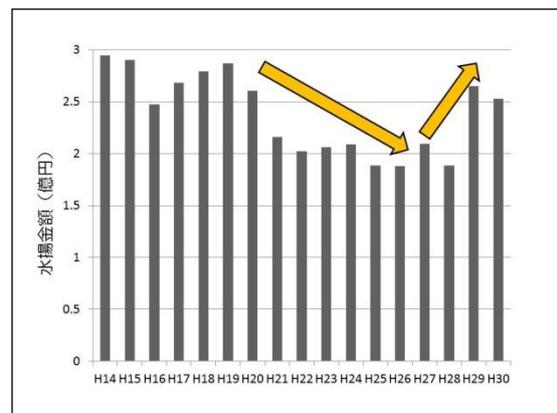


図3 江崎支店水揚げ金額の推移

### 3. 研究グループの組織と運営

江崎地区漁協女性部の有志で結成する「JF 江崎フレッシュかあちゃん」は平成16年に発足し、現在のメンバーは3人である。主な活動は、地元水産物を使用した総菜や加工品の製造、販売であり、さざえ飯といか飯は、山口県の農山漁村の女性が暮らしの中で培った知恵や技、地域の農林水産物を使用した商品の証である「やまぐち農山漁村女性起業統一ブランド」に認定されている。(図4、5)



図4 さざえ飯



図5 いか飯

### 4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

大型定置の復活を転機として、江崎の浜に再び活気が戻りつつある中、「私たちも浜の活性化のために何かできないだろうか」と思うようになった。大型定置やはえ縄の漁獲物の中には、ロットがそろわなかったり、規格外だったりして市場価値の低い魚があったため、これらの魚の有効利用および付加価値向上を目指して、取組みを開始したのが干物の製造である。市場価値が低いといっても、原料は獲れたての地魚であり、これを入手できるのは私たちの特権である。この原料の良さは、従来のパサパサした干物よりも、みずみずしい干物で生きると考え、ソフト干物に着目した。

ソフト干物は一夜干しとも言われ、普通の干物と比べて乾燥時間が短いため、水分が多く、焼くとふっくらするのが特徴である。また、消費地に近い江崎では長期保存を考える必要がないことから、塩分濃度を低く抑えることができる。最近では減塩ブームでもあり、これらの特徴をもつソフト干物は、付加価値の高い商品となるのである。

### 5. 研究・実践活動状況及び成果(または効果)

#### (1) 先進地への視察

ソフト干物の製造は初めての試みであったため、ソフト干物の製造体験ができる三重県の「海ほおずき」という施設に視察に行った。そこで出会った干物は今までの干物のイメージと全く違う、ふっくらジューシーな干物であり、このソフト干物を江崎の鮮度抜群の魚で作ったらどんなにおいしくだろうと、ソフト干物への思いを強くした。(図6)



図6 三重県への視察

## (2) ソフト干物商品開発への挑戦

ソフト干物の製造に必要な冷風乾燥機と真空包装器は県の事業を導入して整備した。(図7)

次に、私たちの活動の拠点である漁協の生活改善室を干物の製造ができるように改修し、保健所に干物製造の営業開始の届出を行った。

取り組みを始めた頃は、干物を作るためのノウハウがなかったので、県の水産研究センターの技術、知見を活用し、試作品の製造を行った。

また、試作に当たっては、一般の水産会社には

できない干物を目指し、味やみずみずしさに加えて、見た目にもこだわった。アジやサバ、レンコダイといった色々な魚種で試作を行ったが、特に苦労したのは、いかに見た目を美しくするかである。血をきれいに洗い流したつもりでも、パック詰めになると血が滲むことがあり、初めのうちはなかなか思うようにいかなかった。試行錯誤を繰り返して、血や血合いを歯ブラシや竹串を使って徹底的に除去し、ペーパータオルを使って丁寧にふき取ることで、ようやく見栄えのするものができるようになった。完成した試作品は関係者に試食してもらい、アンケートを行った。このアンケートの意見を参考に、さらなる改良・改善を重ねた。(図8)



図7 冷風乾燥機(右)と真空包装器



図8 試作品製造の様子

商品として販売するに当たって必要な賞味期限は、水産研究センターに一般生菌数検査を依頼し、その結果を基に設定した。また、商品のラベルは、当時の県の担当普及員に作成していただいた。私たちのソフト干物の商品名は「江崎のかあちゃん達が自信をもってお贈りするふっくら・ジューシー無添加減塩ソフトひもの」と少々長いのだが、この商品名には私たちの思いが全て込められていて、他の商品にはないインパクトもあり、とても気に入っている。こうして、およそ1年間をかけてソフト干物を商品化することができた。(図9)



図9 完成した商品

### (3) ソフト干物

#### 販売先の検討

私たちはまず、地元の朝市でソフト干物を販売してみることにした。このときは、ただ販売するだけでなく、試食もしてもらった。お客さまからは大変好評で、50袋準備したソフト干物が完売した。(図10)



図10 地元朝市での試食販売

ちょうどそのころ、地元の道の駅「ゆとりパークたまがわ」がリニューアルオープン控えていた。江崎で獲れた魚を江崎で加工し、道の駅で販売できれば、こんなに良いことはないと考えていた私たちは、リニューアルオープンのイベントでソフト干物の試食販売を行った。(図11) このイベントも大変好評で、このことがきっかけで道の駅にソフト干物を置いてもらえることになった。



図11 道の駅でのイベント販売

地元での販売に手ごたえを感じたため、販路を萩市内のスーパーにも拡大しようと、試食販売を行ったのだが、道の駅や地元の朝市での反応とは全く異なり、なかなか売れなかった。(図12) 試食していただいたお客さまからは、「おいしいが値段が高い」という声が聞かれた。レンコダイのソフト干物は1枚税込650円で販売しているのだが、確かにスーパーで特売されているような干物と比べると価格は高めである。この経験から、私たちのソフト干物は、お土産や贈答用向きの商品であると考え、当面は道の駅のみで売っていくこ



図12 スーパーでの試食販売

とにした。

#### (4) ソフト干物販売後の状況

道の駅での販売は順調に推移し、月に80枚から100枚売れるようになった。また、レンコダイの頭からはとてもよい「だし」が出るので、焼いた後の残った頭を使ったレシピを考案し、道の駅で配布している。(図13)

道の駅での販売も軌道に乗り、平成30年度の山口県水産加工展にレンコダイのソフト干物を出品したところ、最優秀の農林水産大臣賞を受賞した。さらに、令和元年度の農林水産祭において、天皇杯等

の3賞のうちの1つの「日本農林漁業振興会会長賞」に選出された。私たちのような小さなグループがこのような立派な賞をいただけることになることは、取り組みを始めたころのことを考えると、思いもよらないことであった。



図13 考案したレシピ

#### (5) JF江崎フレッシュかあちゃんの売上状況

ソフト干物の販売を開始する前の平成29年度の売上は約300万円であったが、ソフト干物の販売を開始した平成30年度の売上は約400万円に増加した。このうち、ソフト干物の売上は約90万円、数にすると約1,400袋で全体の売上の20%を占めるまでになった。(図14)

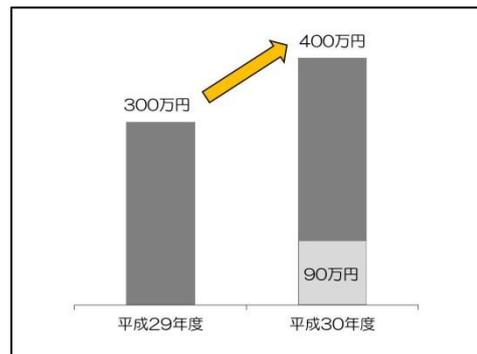


図14 売上高の推移

## 6. 波及効果

ソフト干物の取り組みを始めて、このように賞までいただくようになり、視察や加工体験の依頼も多くいただくようになった。萩市内はもちろん、県内外の各地から申し込みがある。昨年度と今年度は埼玉県の高校生の修学旅行を受け入れた。(図15)「海なし県」である埼玉県の生徒に、江崎の郷土料理である「イワシの煮売り」料理体験とレンコダイのソフト干物の加工体験をしてもらった。悪戦苦闘しながら干物になる姿を見て、皆さん感動している様子であった。視察や体験



図15 修学旅行生の受入れ

を受け入れることで江崎がにぎやかになり、私たちも刺激をもらっている。

#### 7. 今後の課題や計画と問題点

今後については、近日中に新商品である金太郎（ヒメジ）のソフト干物を販売予定である。味はもちろん、見た目も美しく仕上がっており、自信を持ってお贈りできている。（図 16）

また、新たな挑戦として、アマダイのソフト干物を開発中である。（図 17）さらに、アマダイの取組みを知った地元レストランの若いシェフから、私たちとコラボしたいとお話もいただいている。地元のレストランで使っていただけるのであれば、こんなに素晴らしいことはないので、前向きに考えたいと思っている。



図 16 金太郎のソフト干物



図 17 開発中のアマダイのソフト干物

今は3人だけのメンバーで取り組んでいるが、今後、事業規模が拡大していけば、新たな雇用の場を提供できるのではないかと考えている。そして、将来的にはフレッシュかあちゃんに漁協女性部以外の地域の方も加わってもらい、この江崎の浜を盛り上げていきたいと考えている。

今後も、浜の元気を取り戻すために挑戦を続けていきたい。