

象潟特産「鮭ずし」が女性部を支える！

～ ここまで来た 部員のきずな ～

秋田県漁業協同組合

象潟支所女性部 佐々木 タカ

1. 地域の概況

にかほ市は、農林水産業や電子部品の製造業を主とした人口約2万9千人の市である。

私達の活動の拠点である象潟地区は、秋田県沿岸の最も南に位置し、西には日本海、南東には標高2,236mの鳥海山を望む、県内では比較的温暖な気候で、俳句で有名な松尾芭蕉が立ち寄った最北の地である(図1)。

2 漁業の概況

秋田県漁業協同組合象潟支所は、組合員116名で、主な漁業種類は底びき網、刺し網、定置網、延縄漁業、1本釣りなどであり、動力漁船153隻が所属している。

季節の漁業としては、夏場のアワビ・岩ガキ・クロモ漁、秋サケ漁業も盛んな地域である。象潟支所管内の平成19年度の漁獲量は893トン、漁獲金額は5億5千万円となっている。

3 研究グループの組織と運営

私達の象潟支所女性部は、昭和55年9月に141名が集まって設立された。現在の部員数は39名であり、運営は部員の年会費、地元にかほ市や県漁協の助成金、それに加工事業の収益金で賄われている。

4 研究・実践活動取組課題選定の動機

婦人部設立のときの信条は、次の3つである。

- ①雑魚利用を創意工夫し、無駄のない豊かな漁家生活を営む。
- ②郷土と仲間を愛し、健やかな漁業の担い手を育成する。
- ③地域連帯の輪を広げ、明るく住みよい漁村を創造する。

この信条をもとに、その後の私達の活動は次第に発展してきた。

何かをやりたい、何かをしよう、という部員たちの思いが、いろいろな手作り水産物加工品の製造・販売、種々の催事への協力・出展、環境保全への取り組み、研修による自己啓発などの活動となって、さまざまな分野で進められてきた。

これまでの活動について、その歩みを見つめ、女性部活動の経済的基盤とは何か、その経済的基盤は今後どうなるのか、また、女性部活動は今後どう発展するべきか、開始から



図1 にかほ市の位置

30年になろうとする加工事業の中心である「鮭ずし」の製造・販売活動に狙いを絞り、検討することとした。

5 研究・実践活動の状況及び成果

(1) 漁協婦人部設立と水産物加工活動開始

加工活動に対する意欲が高まり、それがきっかけとなり、漁協婦人部が昭和55年に設立された。その意欲の高まりに押され、早速加工研究グループが結成され、その年のうちに新巻サケの製造が始まった(写真1)。

(2) 鮭の漁獲量増大とその消費拡大の取組

地元のサケの漁獲量が増大し、消費拡大を図るため「サケまつり」でイクラ丼やサケ汁を販売し、ハンバーグや缶詰の試作を進めた。

しかし、ブナ鮭の新巻は、銀毛を原料とするものより商品価値が低く、また、秋田特産のハタハタが不漁で寿司の加工ができなくなったこと、さらに、象潟の新たな特産品が求められる時期であり、保存ができて利益の出る商品を開発しようということで、秋田県で古くから親しまれているハタハタ飯寿司などを参考に、鮭ずしの製造に取り組むこととした。

(3) 「鮭ずし」の製造開始

昭和57年に鮭ずし製造の研修及び試作を行い、翌年から製造・販売を開始した。当時の町役場や町営施設などに出荷販売し、昭和59年には町の特産品開発コンクールにも出品した。

また、名称やパッケージを検討し本格的な商品化を進め、「秋田名産、日本海、鮭ずし」の名前で昭和60年に販売を開始した(写真2)。

(4) 「鮭ずし」の製造行程

すしの製造前に、まず、7月中旬に鳥海山麓に行って笹を採る。そして、10月下旬から新巻作りが始まる。象潟沿岸で獲れたサケを1週間ほど塩蔵する。

「鮭ずし」は、新巻ができる11月中旬頃から作り始め、約2週間後に、500gと1kgを樽に詰め、12月上旬には「鮭ずし」が完成する。すしは生き物であり、温度管理が大変である。



写真1 新巻、ホッケの加工作業



写真2 鮭ずしの加工作業

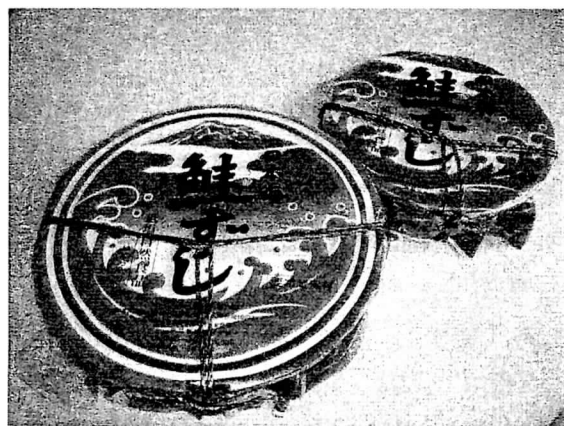


写真3 鮭ずしのパッケージ

(5)「鮭ずし」加工事業実施の成果

第一は、地元の象潟地区に新たな特産品が誕生したことである。ハタハタが不漁で獲れなくなってきている時期に、地元産のシロサケを使った「鮭ずし」を作るということは、まさに時勢に合った活動であ

り、部員たちが相談し商品名やパッケージを考案する「創意工夫」は婦人部設立の趣旨に合致したものであった(写真3)。

第二は、この「鮭ずし」の製造・販売が、女性部活動の経済的基盤を作る重要な役割を担ってきた、ということである。

婦人部設立以来、まもなく30周年になろうとしているが、その活動は設立の信条に沿い進められてきた。水産物加工活動は、まさに「仲間を愛する」活動の一環であり、女性部員たちの『きずな』の原点である。

図2に示すとおり、平成4年以降の販売金額は、加工全体、鮭ずし共に増加しており、平成19年には加工全体で2百万円を越え、鮭ずしは125万円に達している。鮭ずしの販売金額割合は、図3のとおり、平成19年には加工全体の62%に達している。

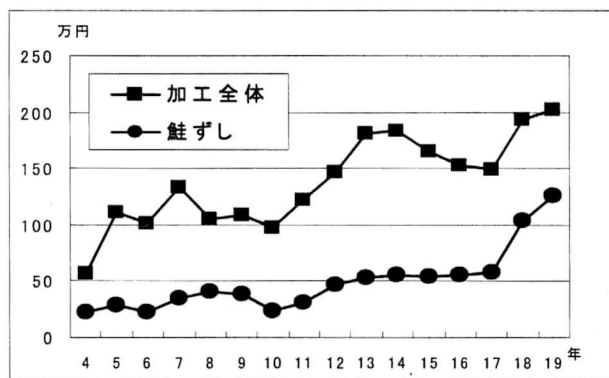


図2 加工全体と鮭ずしの販売金額

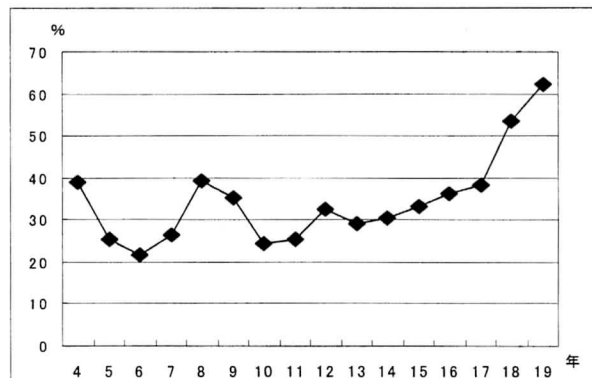


図3 加工に占める鮭ずし販売金額の割合

このように、女性部の水産物加工活動は、鮭ずしの製造・販売を中心にして、着実に前進している。私たちが作った鮭ずしは、県内外の消費者から持続的に好評を得ているからこそ、毎年完売している、ということに感謝している。そして、このことが女性部活動の経済的基盤を作ってきたといえる。

第三は、古くから地元に戻ってくるシロサケを大切にして、地域の食文化を伝承する、ということである。

「鮭ずしといえば、国外産の輸入ベニザケが主流」ということではなく、「地域連帯の輪を広げ」という婦人部設立の信条に立ち返り、「やっぱり地元の魚で」、という活動を継続することが、自分たちの原点である。

(6)「鮭ずし」以外の水産物加工活動

「鮭ずし」は、加工事業の中心的役割を担っているが、ほかにも、沖ギス加工やホッケのすり身、パック詰めの製造販売も実施し



写真4 ホッケのすり身パック詰め

しており、特にすり身は、食文化を伝承したい、との考えで平成9年から始まり、現在も継続している。

また、加工活動と連携した女性部独自の活動として、ワカメ養殖を行っている。養殖用ロープの設置から収穫まで「海の男たち」の協力を得て取り組み、刈り取ったワカメを原料に「芭蕉ワカメ」として加工しており、平成10年から継続している。

(7)加工事業活動以外の女性部の活動の開始と発展

加工事業への意欲の高まりから婦人部が結成され、今日まで継続して活発な活動をしてきたが、この間、婦人部・女性部の活動は大きく発展してきたと考えている。

まず、いろいろな催事や行事に参加・協力するようになったことである。

全国トライアスロン大会、海の幸まつり、首都圏のふるさと会、由利高原鉄道祭、地元小中学生を対象としたワカメ養殖漁業体験や鳥海山山開きなどに数多く参加し、ツミレ汁、ワカメ汁、サケ汁の提供・販売を行っている（写真6、7、8）。



写真5 養殖ワカメの収穫



写真6 ワカメ養殖体験(種糸巻き)



写真7 大鍋とサケ汁



写真8 サケ汁がおいしい!

何より、地域連帯や郷土愛を目指す女性部にとっては、当然ともいえるもので、部員が協力し、現在も継続している。

また、漁港・海岸周辺でのクリーンアップや、「鳥海山にブナを植える会」への団体加盟とブナの苗木の植樹を通じて環境保全にも取り組み、きれいな海や漁港を守る意識を持ちながら活動を進めている。

さらに、自己啓発の面では、魚料理研修、消費者研修会参加、農村女性との交流や他のグループとの交流活動、それに地区の女性部との連携なども行ってきた。



写真9 ブナの植樹活動

6 波及効果

婦人部設立以来、漁協や地元研究グループなどの指導と協力を得て、活動を進めてきた。特に、設立の大きな原動力は、水産物加工に対する意識の高まりであり、それは極めて大切なことであった。

加工事業の販売金額が2百万円を越え、また、そのうち鮭ずし販売金額が60%を越えるまでに成長し、地元特産品として定着したことは、非常に重要なことである。

初めは手探りで始めた加工事業ではあったが、徐々に実績を積み重ね、部員の力と技を結集し、ここまで到達した。今では地産地消活動は、当たり前に行われているが、私達の活動はその芽生えであった。

この経験を生かし、女性部員のきずなで、さらに力強く前進していきたい。そういう気にさせてくれる「鮭ずし」の力は極めて大きいものとする。

7 今後の課題・計画・問題点

女性部では、①加工事業②研修会・視察研修③講習会④海をきれいにする運動⑤生活向上運動⑥貯蓄活動⑦レクリエーション、などを柱に活動を継続している。

このように、幅広く、かつ、継続的な活動が求められている女性部であるが、やはり、中心的な活動となるのは加工事業であると考えている。

最近では、食の安全・安心に関する報道が多いが、加工事業の活動をこれまで以上に自信を持って進めていかなければならない。

また、設立当時から見ると、部員の数は100名以上少なくなっているが、女性部活動は着実に前進してきていることから、自信を持って継続していきたい。

女性部をここまで支えてきた「鮭ずし」と共に歩み、加工事業の更なる発展を目指し、部員たちのきずなをより一層深め、また、喜びをかみしめながら、活動していこうと考えている。