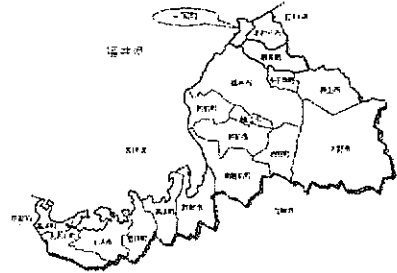


甘えびちゃん誕生!

三国港機船底曳網漁協女性部
船木千恵美

1. 地域の概要

私たちの住む三国町は、福井県の北西部石川県よりに位置し、九頭竜川河口の町である。近くには断崖絶壁の景勝地で知られた東尋坊を控え、古くから北前船で栄えた港町である。1997年1月のナホトカ号の重油流出事故で、真っ黒となった海岸は、以前に増して美しい海岸国定公園となり、当町西部の三里浜地区では特産のらっきょうが作られている。



2. 漁業の概要

私たちの漁協は、全国でも珍しい底曳網の経営者で組織された組合で、沖合底曳船が12隻、小型底曳船が1隻で組合員数25名の小さな組合である。主な魚種は、越前がに（ずわいがに）と甘えび、赤がれいで、特に皇室献上の越前がには黄色のタグでブランド化され、鮮度に優れた極上品である。

3. 研究グループの組織と運営

私たちの女性部は、網元のおかみ11人が集まり、平成15年5月15日に結成した。主な活動は、地産地消を通じた食育の推進と魚食普及、漁協事業への参加・協力、環境美化の推進、ボランティア活動、他グループとの交流会など、常に新しい情報、知識を得ながら活動に取り組んでいる。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

地元三国港で漁獲量の多い魚種は、越前がに、甘えび、越前がれいである。その中でも甘えびは、全国各地で水揚げされるので値段が安く、経費等を引かれると売上金が残らずマイナスの月がある。その甘えびは漁期が3月22日～11月5日と長く、かつクラゲによる被害も甚大で、経理を担当している私たちはとても苦しい。

また、町内に住んでいながら、三国港で何が獲れているか知らない人が多く、夫や息子が獲ってくるえびをもっと有名にして、三国港と町の活性化を図ろうと、大きな目標を掲げ女性部を結成した。（資料①）

5. 研究・実践活動状況及び成果

まず、“なぜ甘えびの値段が安いのか”を話し合った。部員からは、①甘えびは高いというイメージがあって消費者が敬遠する、②刺身で食べる人が多いので消費量が少ないなどの意見が出た。つまり、地元で獲れた甘えびが消費出来ない、言葉を換えれば「売れ

ない」のである。「それでは、みんなに食べてもらおうじゃないの！」と言うことで、商品開発に取り組むことにした。加工を始めるに当たり、私たちは起業講座を受講したり、産業支援センターのアドバイスを得るなど、起業化するための知識の習得に努めた。

ア. 加工所の建設について

甘えび加工に取り組むため、いくつかの先進グループを視察したが、いつも羨ましく思ったのは、加工する場所があることだった。視察後の話題は、もし自分たちの加工所を持てるならば、こうしたい、ああしたいと加工所建設についての夢であった。甘えび加工の話題が次第に燃え上がり、「本格的に甘えび加工に取り組むため、加工所を建設しよう！」となったのである。みんなで場所探しが始まった。組合の土地、個人の土地などいろいろ案が出たが、資金の目処が立たず悩んでいた。そこで目を付けた所が、漁連三国支所の空き部屋であった。この部屋は無線室と倉庫になっていたのである。漁連に申し入れ、承諾を得たものの資金繰りのことがあり、平成16年に簡単にリフォームし、調理台等の設備はあり合わせの物を活用した程度であった。しかし、本格的に活動するために、2回目のリフォームに踏み切り、ようやく平成19年9月に待望の加工所が完成した。(資料②)

イ. 商品開発

まず、部員全員が、家庭で食べている甘えびのレシピを作成し持ち寄ったところ、①塩ゆで、②しょうゆ煮、③フライ・天ぷら、④づけ丼(茶づけ)、⑤唐揚げの5種類が出てきた。ほかに甘えびを活用できる料理はないかとみんなで話し合った結果、①カルパッチョ、②生春巻き、③串焼き、④だんご、⑤皮を活用した「ふりかけ」、⑥まぜご飯、⑦五目寿司、⑧弁当、⑨天むすと、次々と案が出された。(資料③④⑤⑥)

部員たちで相談した結果、まず五目寿司に取り組むこととした。ご飯の水加減、味付け、えびの使用量など何回もの試作をし、そのたびに試食を強いられた漁協・漁連職員、家族は嫌な顔一つせず、本当に協力的であった。お陰で、ようやく満足のいく商品が出来上がったのである。しかし、身内だけの試食に終わらず、他人にも試食をしていただき感想を聞くことになり、誰にお願いするかということになった。部員の1人が、「坂井市三国町の甘えびと、坂井平野の米を使っているのであるから、坂井市の市議会にお願いしよう」と発言、全員一致で決定し、即実行である。結果、大変好評で、まずは成功。(資料⑦)

しかし、重大なことを忘れていた。商品開発ばかりに目が向き、私たちは肝心の価格のことをすっかり忘れてしまっていたのである。各種店舗での五目寿司は300円～350円で売られており、私たちの寿司は一番安いパックに詰めたにもかかわらず、この値では儲ける所か赤字となってしまうのである。かといって値を上げることも出来ず、部員全員頭を抱えてしまった。ここで気を持ち直し、まず素材に目を向けた。地産地消を前面に打ち出し、さらに、高級感のある容器に変え、500円で販売することで解決した。(資料⑧)

イベントだけの販売ではえびの消費はごくわずかであることから、五目寿司とみんなで考えたメニューを使った弁当の2種類に挑戦したが、船の入港時間と作業が重なり、弁当の注文販売は難しいと断念せざるを得なかった。そこで知恵を絞った。それじゃ、時間にとらわれず作業が出来、すぐに販売しなくてもよい物に取り組もうということになった。何とそれは、シンプルな「甘えびの唐揚げ」である。こんな簡単な唐揚げぐらいなら、すぐに商品化できると思っていたが、ここで私たちは「誰もが知っていて、作っている品の

商品化の難しさ」を思い知らされたのである。幾度となく試作し、味、食べやすさ、1パック当たりの量、価格など試行錯誤し、ようやく完成品が出来上がった。もちろん1匹ずつのバラ凍結であるし、針のような額角は、食べる時に刺さらないよう切るなどの心遣いをしている。甘えびを1匹丸ごと調理するので、ゴミはほとんど出ず、保存がきき、食べる時にただ揚げるだけで手間をとらない商品は人気上昇中である。平成21年6月、難産で生まれたからあげのネーミングは、全員一致で「甘えびちゃん からあげ」と名付けた。

(資料⑨⑩⑪)

ウ. 販路開拓について

商品開発の次は販路開拓である。地域周辺での開催イベントを始め、農山村地域で開催されるイベントに積極的に参加したり、隣の「あわら温泉」の女将さん・他団体グループに働きかけ、甘えびを使った料理講習と交流会の開催、各地の公民館で開催される料理教室や新聞・ラジオ・テレビの情報機関を積極的に活用している。また、横浜観光大使に選ばれた友人に情報を送り、ホームページに掲載してもらったり、民宿や居酒屋さんを訪ね、メニューに取り入れてもらうよう交渉するなど、機会あるごとにPRしている。

(資料⑫⑬⑭)

6. 波及効果

地元で獲れた新鮮でおいしい甘えびは、リピーターが出来、ファンも次第に増加している。坂井市の学校給食にも10月22日、11月6日のメニューに取り入れられた。子供たちが、えび本来の姿を知ることができることと、揚げるだけなので非常に使いやすくゴミが出ないと好評である。「ぼて振りさん」からの注文もあり、「甘えびちゃん からあげ」は、元気に飛び回り始めている。民宿・居酒屋さんも私たちの働きかけに応じ、メニューに取り入れるようになった。また、味噌屋さんに働きかけた所、三国の活性化のためならと、生えびを使って「おみそやさんがつくったパスタソース miso」として商品化され、売れ行き好調である。そして嬉しいことには、「甘えびちゃん からあげ」誕生後は、時給500円ではあるが作業賃が支払われるようになり、部員たちの励みになっている。(資料⑮⑯)

7. 今後の課題や計画と問題点

イベント等には何点もの商品を出展しているが、商品化していつでも販売できる体制にあるのは「からあげ」だけであることから、今後第2子、3子の誕生を計画している。その1つに、クラゲの被害でつぶれ、値が落ちてしまった甘えびを活用して学校給食用の甘えびだんごを提供したいと計画している。また、甘えびの漁期だけの活動になっているので、一年間を通して加工に携われるよう、観光ルートに加工所を組み入れ、えびの加工体験教室を開催することも検討している。県内外から訪れる芦原温泉は、情報発信の源であることから、今後も芦原温泉女将との連携を強化し、食育の基本である「地産地消」を念頭に、お年寄りから子供まで親しめる人気商品の開発に、部員一同力を合わせて活動に取り組んでいくことを誓い合っている。

主な漁業と操業期間

<p>かに漁 11月6日～3月20日</p> <p>約4ヶ月半</p>	<p>えび漁 3月21日～11月5日</p> <p>約7ヶ月半</p>
--	--

資料①

加工所の完成

調理場 フライヤー 冷蔵庫

真空パック器 冷蔵庫

資料②

家で食べている旨えびレシピ

塩ゆで しょう油煮 フライ

づけ丼(茶づけ) 唐揚げ

資料③

その他の旨えびレシピ

カルパッチョ 生春巻き 串焼き

だんご 皮を集めてふりかけ

資料④

その他の旨えびレシピ

まぜご飯 五目寿司

弁当 天むす

資料⑤

カルパッチョ 生春巻き

- ・ 野菜も一緒に食べられて栄養価も高い
- ・ おかみの会の中でも評判がよい

資料⑥



資料⑦



資料⑧

甘えびの唐揚げの商品化

一番 食べやすく
 一番 栄養価も高く
 一番 保存がきく

甘えびの唐揚げ
 商品化

資料⑨

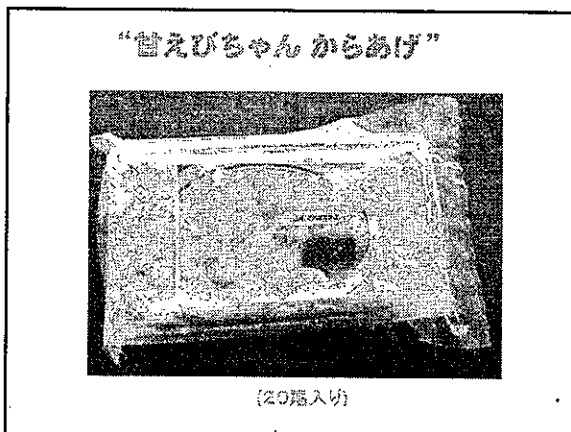
甘えび唐揚げのネーミング

甘えびの唐揚げ

ネーミング

“甘えびちゃん からあげ”
 “甘えびちゃん フライ” (フライの場合)

資料⑩



資料⑪

甘えびのPR

消費拡大を図る テレビ・ラジオでPR

- ・ おかえりなさい
- ・ 旅サラダ
- ・ 久本まさみのまちゃみ食堂
- ・ 台湾のケーブルTV

その他イベントに出店

三国のかに祭、勝山の年の市、道の駅、
県庁での漁業直販市など

資料⑫



芦原温泉旅館の会との甘えび料理講習会

資料⑬



平成18年4月6日 旅サラダに出店（三国港にて）

資料⑭

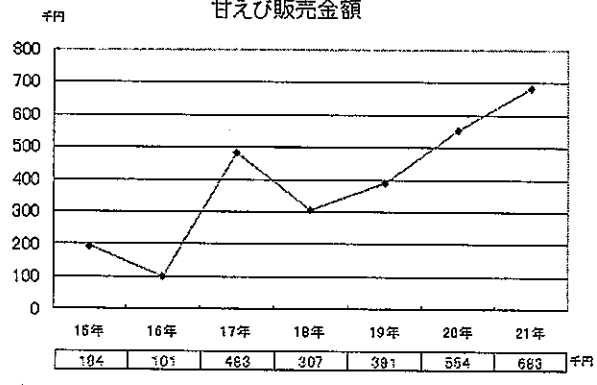
学校給食に甘えび！

甘えび → 学校給食 → 振替市

10月22日、11月6日
松江市の学校給食に
取り入れられる

資料⑮

甘えび販売金額



資料⑯