

小豆島発 てづくり はもてん 鮭天奮闘記

四海漁業協同組合女性部

— 田 初 美

1. 地域と漁業の概要

小豆島は瀬戸内海に浮かび、「オリーブ」と「二十四の瞳」で知られる島である。

私たちの住んでいる土庄町（とのしょうちょう）四海（しかい）地区は、小豆島の西部に位置し、伊喜末、小江、長浜、滝宮の4集落からできており、地区の人口は1,873人である。



2. 漁業の概要

四海漁協は、正組合員73名、准組合員69名の計142名で構成されており、主な漁業は、底びき網、建て網、込網、流し刺し網やタコつぼ縄などの漁船漁業やノリ養殖業で、平成21年度の水揚高はおよそ6億円である。

3. 研究グループの組織と運営

四海漁協女性部は、昭和36年3月に結成され、親組合とともに歩んできた。現在の部員は17名、うち役員は5名である。年齢は40歳代から60歳代で、県内では比較的年轻な女性部である。また、知事から認定を受けた指導漁業士が現在8名いる。

活動は、天然せっけんの使用や海浜清掃など瀬戸内海を守る活動、ゲタのあめ煮などの加工品作りと水産まつりなどでの販売、水産食育教室の開催などである。また、平成11年に本島女性部を見習って始めた簿記の勉強会をきっかけに、青色申告を現在も12～13名の会員が続けており、家の経営状況を把握している。最近の新たな活動としては、ライフガード・レディースに7名が加入したので、県連とともに安全操業を呼びかけている。

表一香川県指導漁業士数

	香川県指導漁業士	うち女性	うち四海漁協女性部員
人数 (H22年6月)	104人	22人	8人
※香川県指導漁業士は、後継者の育成指導を行うとともに、活力ある漁業地域の形成に努めるおおむね40歳以上の者で、知事が認定する。			

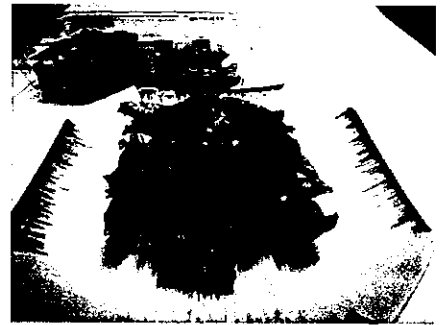
4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

四海漁協女性部の代名詞は「ゲタのあめ煮」である。

加工・販売のきっかけは、昭和43年に農業改良普及所から声をかけてもらい生活改善クラブに入り、農家と交流したことである。農家は野菜や果物が多く取れば加工して保存し、知り合いに分けてあげていた。私たちも、各家庭では、食べるだけの干しゲタ（シタビラメ）やあめ煮は作っていたが、販売までは考えていなかった。

その頃、県の農業祭で手作り加工品を販売する機会があることを知り、私たちも消費者の生の声を聞くため参加することとした。小エビのから揚げやゲタのあめ煮、トコロテンなどを作り、重い荷物を下げて船と列車を乗り継いで行った。水産物が珍しいこともあったのか、すぐに売り切れた。売れ行きは好評でうれしい反面、手間をかけずにすぐ食べられるものを望む不精な消費者の態度に疑問も感じた。しかし、雑魚が売れず、高級魚や刺身など手間がかからない魚の売れ行きが伸びている現実と消費者の声が一致したので、これからは魚を取るだけでなく、販売も工夫していかなければならない時が来ることを肌で感じるようになった。

これを契機に、「ゲタのあめ煮」を四海の味として確かなものとするため、加工技術を確立し商品化した。今回は、「ゲタのあめ煮」を起点として発展したその後の活動、子どもや消費者との交流活動や新商品開発の経緯について報告したい。



(ゲタのあめ煮)

5. 研究・実践活動状況及び成果

(1) 子どもたちへ魚のおいしさと漁業の大切さを伝達

平成16年に土庄町において、県や水産振興協会の呼びかけにより、地域水産物を学校給食への利用を促進するための協議会が開催された。私たち女性部も参画し、学校栄養職員などと給食利用に向けての問題点や改善点について話し合いを行った。この中で、「ゲタのあめ煮」を紹介したところ、学校給食に提供してほしいとの要望があり、町内の小中学生1,200名に食べてもらうこととなった。平成18年には、あめ煮が給食メニューとなっている日に地元小学校を訪問して児童と一緒に給食を食べる機会をいただいた。「おいしい」と喜んで子どもたちを目にして、改めて地域の味を伝えていくことの重みを実感し「また頑張ろう」という気持ちになった。また、あめ煮以外の加工品を作りたいとの思いが湧きあがってきた。

同じ平成18年には、水産業への理解を深めてもらうため、土庄町内の小学生親子を対象とした「水産食育教室」を開催した。その時に実習した「ハモのつみれ汁」を翌月に給食メニューに採用したいので、ハモのミンチを給食用に



(漁場学習で獲れた魚を料理)

納品してくれないかとの申し出が学校栄養教諭からあった。給食日には、食育教室に参加した子どもたちから「すごい！」との歓声が上がったそうである。

これまでに、水産食育教室として底引き網漁の見学やさばき方教室、料理実習などを児童や親子を対象に行ってきた。魚を児童全員にさばいてもらったあと、さばいた魚をから揚げにして食べてもらおうと、見ていた親の方が「すごいことがうちの子どもにできた」ということで、子ども本人よりも感激する場面もある。魚に触り、食べるという当たり前のことが、日常生活からは遠ざかっていることを再認識した。

(2) 新商品「鱧天」の開発へ

給食の材料として、ハモのミンチを作るために部員が集まっている時に、誰からともなくハモのミンチを使って「鱧天」を作ろうというアイデアが出た。それまでジャコ天は作っていたので、早速試作にとりかかった。

ハモは3枚におろし皮をはいで、1kg単位で冷凍しておき、必要な時に解凍し、すり身にする。食感をよくするためにミンチ機以外にフードプロセッサーも使うなど試行錯誤した。ほかにも、気温による解凍具合に気を付けることや、油で揚げた後の色合いは、上品さを出すため色がつき過ぎないようにすることなど、ジャコ天とは異なる工夫が必要で、皆で智恵を出し合いながら作り上げた。

鱧天は出来立てのおいしさはもちろんだが、売りやすい形態、つまり保存がきいて流通できることにこだわり、真空包装での商品化を目指した。すると、また一つ問題をクリアしなければならなくなった。真空にすると油が表面に浮き出てべたつくようになり、見た目が悪くなったのである。そのため、揚げた後に油を上手に取るのにもひと苦労した。



(鱧天の加工)



(鱧天：ラベルの写真は部員が撮影)

このようにして商品が完成し、21年の春からイベントで販売できるようになった。買ってくれた方から「とてもふんわりして食感もあり、上品な味にできてますね」と言われ、苦労も吹き飛んだ。また、東京の新橋にある県のアンテナショップ「せとうち旬彩館」で21年12月から翌年3月までの季節商品として取り扱いいただいたことで、自信を深めた。

季節商品というのは原料不足という背景もある。継続的に販売するには、ハモだけでは、原材料確保が難しいため、グチ、エソを材料にしたジャコ天にゴボウを加えて

「ゴボウ天」も新たに商品化した。グチは6～8月にハモは8～11月に獲れるのでちようど良く、去年は併せて300kgを確保した。

(3) 消費者との新たな交流で漁業の魅力を発信

この加工・販売活動も原点に帰り、地元のを地元の人に食べてもらえるようにと、去年の11月から新たな取り組みを始めた。毎月2回、第2と第4日曜日に、女性部加工場で、鱧天やゴボウ天、エビのかき揚げなどを対面販売している。

販売の日は朝からお客さんがたくさん並んでくれるのだが、うれしいような、待ってもらるのが気の毒でつらいような気持ちで、せっせと揚げています。

6月から11月に保存していた材料が無くなれば、休まなければならないので、今年はずっと材料を確保していきたいと思っている。

「ゲタのあめ煮」の材料にもなるゲタの干物は、10月から2月頃に獲れる20cmほどのゲタを、天気の良い日に寒風にさらして天日干しにする。この風景は、小豆島の「珍味のすだれ」といわれ、冬の風物詩になっている。

大量生産が難しいのが課題であるが、私は平成20年から、体験ツアーの受け入れを始めた。小豆島へのツアー客に、1人5枚から7枚のゲタのウロコをとって串にさしてぶら下げるまでを体験してもらっている。お客さんは島内のホテルに1泊するので、次の日一夜干しとして持ち帰るという内容である。最初は生のゲタを触れなくて「イヤ」と声をあげる人もいるが、最後には皆楽しんで実習するようになる。材料のゲタの数や大きさがそろえられるかや、天気の心配もあるが、島の漁業の話を伝えながら私自身も都会の人との交流を有意義に感じる時間である。

さらに、「かがわ食育の日」に地元スーパーで水産物をPRし食べ方の提案をするなどのイベントなどにも出展していますが、「魚を食べたいけれど、扱いにくいとか食べ方が分からない」という声を多く聞きます。消費者への説明や呼びかけは地道な活動ではあるが、私たち生産者の声を届けることで消費拡大につなげていきたいと思う。



(干しゲタ)



(消費者への対面販売)

6. 波及効果

加工品の商品数や販売場所が増えてきており、原材料の魚は市場に出しても商品価値の無いものを組合員から買い上げるようにしているため、少しではあるが組合員の収入に貢献できていると思う。

食育活動の際に大切にしていることは、私たち女性部だけではなく、小豆島内の男性の指導漁業士と一緒に取り組むことである。料理の得意な男性漁業士もおり、私たちが教えられることが多く、新しい発見がある。

また、前述の食育の日のイベントは、学校給食協議会がきっかけとなり、声がかかったもので、栄養士や食生活改善推進員と連携しながら行っているものである。

このように、食育活動をはじめ広く水産物をPRしていくには、老若男女を問わず、それぞれが得意分野を生かして取り組んでいかねばならないと思っている。この活動を写真に収め、国の「農山漁村男女共同参画いきいきフォトコンクール」に応募したところ、平成19年度に最優秀の農林水産大臣賞をいただいた。



(農林水産大臣賞受賞 左：船上での水産食育教室 右：給食訪問)

7. 今後の課題や計画と問題点

40年前に「販売も工夫していかなければならない」と感じたことを少しずつだが実現してきた。次の商品化の希望としては、干物も真空包装にすれば日持ちがするので、ジャコ天とセットにして贈答にも使えるような形にして四海の味を広めたいという思いがある。一方、原材料の小ゲタが少なくなってきたことや、加工場が手狭なことなどの根本的な課題もあるが、工夫しながら少しずつ解決していきたい。

これからも子どもたちや地域とのかかわりを大切にし、地域の水産業のことも教えていきたい。そして、仲間とともに、少しでも長く活動を続けられるように頑張っていきたい。