

## 浜のかあちゃんの「ほたるいかつくだ煮」を商品化

—ほたるいかを浜坂の特産品に—

浜坂漁業協同組合女性部

川越 しのぶ

### 1. 地域の概要

私たちが暮らす兵庫県美方郡新温泉町は、平成 17 年に旧浜坂町と旧温泉町が合併した人口 1 万 5,000 人ほどの町で、日本海に面した兵庫県の北西部に位置している（図 1）。平成 26 年には、新温泉町を含む京都府から鳥取県までの日本海沿岸地域が「山陰海岸ジオパーク」として世界ジオパークに認定されており、豊かな自然環境を背景に、カニで有名な漁業や但馬牛が有名な畜産業、温泉等を生かした観光業が盛んである。



図 1 新温泉町の位置

### 2. 漁業の概要

浜坂漁業協同組合は正組合員が 205 人、准組合員が 151 人、計 356 人の組合員が所属しており、平成 28 年の漁獲量は 5,181 トン、漁獲金額は 34 億円となっている（図 2）。主な漁業種類は沖合底びき網漁業で、漁獲金額の 9 割以上を占めている。そのほか、いか釣り漁業やアワビ、サザエ、ワカメなどの採介藻漁業が営まれている。主な漁獲物は山陰地域で「松葉ガニ」と呼ばれるズワイガニやホタルイカ、ハタハタ、ホッコクアカエビなどで、いずれも全国トップクラスの漁獲量を誇っている。

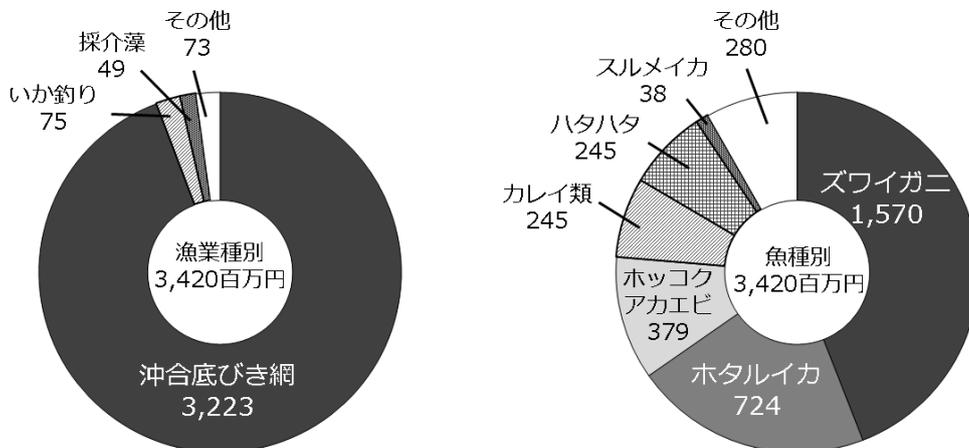


図 2 平成 28 年の浜坂漁協の漁業種別・魚種別の漁獲金額（百万円）

### 3. 研究グループの組織と運営

浜坂漁協女性部は昭和29年2月26日に結成し、現在は50人の部員が所属している。主な活動としては、地元の小中学生やボランティア団体を対象にした地元の魚を使った料理教室の開催や、イベント等に出展して地元海産物やその加工品の販売を行うなど、地元海産物の魚食普及や食文化継承のための活動に取り組んでいる。

### 4. 研究・実践活動の取組課題選定の動機

浜坂地区の水揚げのメインは松葉ガニで、水揚げ金額の半数近くを占めており、冬季にはカニを求めて毎年たくさんの観光客が浜坂を訪れる。漁業者の漁業収入におけるカニへの依存度は非常に高く、カニの漁獲状況によっては漁業経営が傾いてしまう不安定な状態である。また、カニの漁期が終わると観光客が減り、町の活気が薄れてしまう。そのため、松葉ガニに次ぐ浜坂の特産物を作ることが町の課題となっていた。

そのような中、浜坂で大量に水揚げされるホタルイカに注目した。ホタルイカの漁獲量は兵庫県が日本一で、その中でも浜坂漁港での水揚げが最も多い。ホタルイカ漁は2月から5月にかけて行われ、この時期にまとまった漁獲があるが、鮮度管理が難しく、加工業者がボイルして出荷するのがほとんどで、全国的な知名度は低かった。その単価は、約8kg以上入った発砲箱が1箱1,000円以下と非常に安価な状態が続いており、ホタルイカの価格を向上させるためには、たくさんの人に知ってもらい食べてもらうこと、付加価値をつけることが必要であった。



図3 浜ほたる

漁協では高鮮度のホタルイカを遠方の方にも食べてもらうため、船上で生のホタルイカをパックした「浜ほたる」を開発し、販売を開始した(図3)。

そこで、女性部でもホタルイカを使って何かできないかと考えるようになった。

### 5. 研究・実践活動の状況及び成果

#### (1) レシピづくり

私たちは、まず、ホタルイカを用いた料理のレシピづくりに取り掛かった。ホタルイカは地元では安価で販売されているが、茹でたものを酢味噌などにつけてそのまま食べることが多く、食べ飽きてしまいやすいという問題があった。そのため、女性部ではより多くの人にホタルイカを食べてもらいたいとの思いから、ホタルイカの煮物や揚げ



図4 ホタルイカ料理百選傑作集

物などさまざまなホタルイカ料理にチャレンジし、多様な食べ方のレシピを考案した。それらは「ほたるいか料理百選」として漁協のホームページに108種類掲載している。また、県の協力のもと料理百選の中から特におすすめのメニューを傑作集として発行し、町内外で配布した（図4）。

## (2) イベント出展

考案したホタルイカ料理をたくさんの人に食べてもらうため、毎年4月に地元の観光協会が主催して浜坂漁港で開催される「浜坂みなとほたるいか祭り」への出展を始めた（図5）。この祭りには旬のホタルイカを求めて町内からだけでなく、京阪神など遠方からも大勢の方が来場する。ホタルイカの串揚げや炊き込みご飯を毎年提供しているが、大変好評で、たくさん用意しても完売になることが増え、少しずつ手応えをつかむようになった。



図5 浜坂みなとほたるいか祭り

## (3) 新商品づくり

このような取り組みを続けて行く中で、春のイベント出展だけでなく、年間を通じて商品として販売できるものを作りたいと考えようになった。そこで「ほたるいか料理百選」の中から1つ商品化するものを選ぶことになり、何度も話し合いを重ねた結果、簡単に大量に作れて、保存も利く、ホタルイカの佃煮を商品化する案が固まった。ただ、いざ作るとなると、「自分たちの商品が本当に売れるのだろうか」という不安の声が上がり、何年も商品化を見送ってしまう状況が続いた。そのような中、漁協から「女性部が作った商品はすべて買い上げて販売するので、商品開発をがんばってほしい」との後押しもあり、「とりあえずやってみよう」、「やってみな何も始まらないが」という機運も高まって、「ほたるいか料理百選」作成から10年の節目の年に「ほたるいかつくだ煮」の試作に取り掛かることができた。

### ①目玉取り作業

ほたるいかつくだ煮は、生のホタルイカを釜揚げし、その後甘辛く炊き上げていくが、

この炊く作業の前にホタルイカの目玉を取る作業を行う(図6)。ホタルイカの目玉は硬く、食べると口の中に残ってしまうことが難点で、商品化するためにはこの目玉を取り除く作業が絶対条件である。一つ一つ目玉を取る作業はとても大変で、すべての工程で最も手間暇のかかる作業であるが、妥協することなく丁寧に取り除くことにこだわりを持っており、この作業を経てできた佃煮は「目玉のない目玉商品」と自負している。

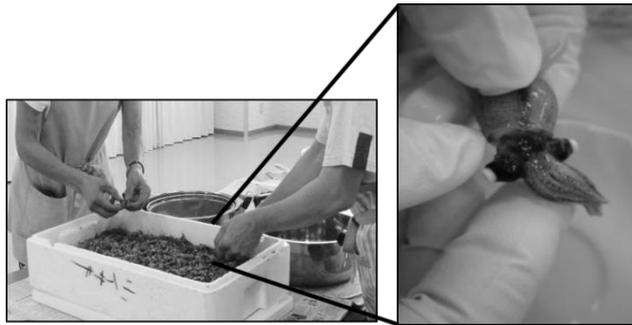


図6 ホタルイカの目玉取り作業

### ②糖度の管理

目玉を取ったホタルイカは大きな鍋に入れて調味料といっしょに煮ていくが、鍋の中で糖度にムラができてしまい、糖度が低い箇所が腐敗してしまうことが問題となった。そこで、県の新温泉農業改良普及センターに相談したところ、糖度計の使用を勧められた。糖度計で測定することで、鍋の隅まで十分な糖度があるかを数値的に判断することができ、品質が安定するようになった。

### ③常温販売

佃煮をプラスチックのカップに入れて、冷凍することで、通年販売できる新商品「ほたるいかつくだ煮」が完成した(図7(左))。平成25年から漁協の直販等で販売を開始し、少しずつ売り上げを伸ばしていった。しかし、冷凍商品であるため、店頭で目に付きにくいことや、イベントなど屋外での販売がしにくいという問題があり、一度イベントで販売を試みたがカビが生え、クレームを受けてしまった。

常温で販売する方法を模索するため、再び県の農業改良普及センターに相談したところ、真空パックの使用を勧められた。その後すぐに商品の改良に取り掛かり、試行



図7 カップで冷凍販売した第一弾(左)と真空パックで常温販売した第二弾(右)

錯誤した結果、真空パックしたものをさらに 80℃のお湯で 20 分間湯煎して殺菌することで、腐敗を防ぎ、3 カ月間の常温保存が可能な新商品が完成した (図 7 (右))。これにより、店頭やイベント等でも常温販売が可能となり、目立つところに置いてもらえ、気軽に購入してもらえるようになった。

#### ④新加工施設

平成 29 年 4 月から漁協の新しい冷凍施設兼加工施設が建設され、その加工場の一角を女性部が使わせてもらえるようになった (図 8)。これまでは漁協建物内の小さな調理場を使って生産しており、衛生面や生産規模に問題があったが、新しい加工場では衛生チェックが厳しく、女性部も衛生管理に対する意識も高まって、より安全安心な商品作りができるようになった。また、新しく大きな鍋を導入し、一度に 6 kg (これまでの 3 倍) の佃煮を炊けるようになり、高品質の商品が大量生産できるようになった。

新しい加工施設ができたことによって、メンバーも一度に集まりやすくなり、女性部のまとまりもより強いものになった。



図 8 新しい加工場と新しい鍋での調理

#### 6. 波及効果

これまで、浜坂のお土産といえばカニや冷凍えび、魚の干物などがあったが、今回私たちが作った「ほたるいかつくだ煮」は手軽でおいしく取り扱いやすいため、浜坂のお土産として大きく脚光を浴びるようになった。「ほたるいかつくだ煮」の販売個数は年々増加しており、平成 28 年度は 779 個の販売実績を上げることができた (図 9)。また、山陰地域の気候や風土、人々の暮

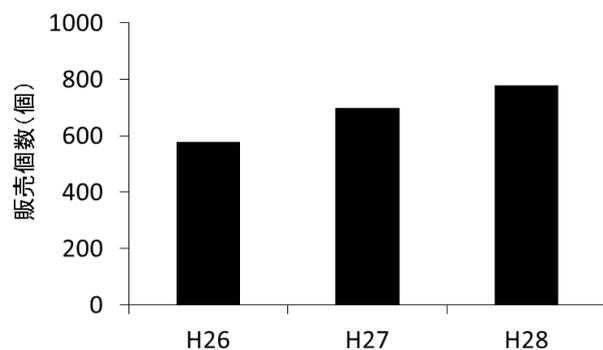


図 9 「ほたるいかつくだ煮」販売個数推移

らしの中で作られた特産品として、山陰海岸ジオパークのロゴマーク商品に認定された。さらに、平成 26 年度には兵庫県の「ひょうごの農とくらし研究活動コンクール」において、豊かな農山漁村づくりに貢献し、優れた農林水産物加工品を作ったとして兵庫県知事賞（最優秀賞）を獲得した。これらのことから、少しずつ周りから評価されてきていることが実感できるようになった。

販売方法は、イベントでの販売を除くと、最初は漁協のネット販売のみであったが、近年、浜坂駅前前の観光案内所で取り扱ってもらうようになった。また、平成 29 年 9 月には新しい道の駅「山陰海岸ジオパーク浜坂の郷」が完成し、物販コーナーで「ほたるいかつくだ煮」を販売してもらえるようになった（図 10）。それに合わせて漁協の協力で新しいパッケージも作成し、より手にとってもらいやすいようになった。



図 10 道の駅「山陰海岸ジオパーク浜坂の郷」での販売

今回の「ほたるいかつくだ煮」や漁協の「浜ほたる」など、年間でホタルイカを使った商品を押し出していくことで、メディア等でも取り上げていただくようになり、町内外でのホタルイカの認知度は向上して、地域の特産品として定着しつつある。それとともにホタルイカの浜値は高く安定するようになり、「たくさん買ってきても高く買ってくれる」と、早めに松葉ガニ漁を切り上げて、積極的にホタルイカを漁獲する漁業者も増加した。浜坂地区のホタルイカの漁獲金額はこの数年で大きく上昇している（図 11）。私たちにとっては、漁業の動向や漁業者の所得に影響を与えられたことが最も大きな成果であると感じている。

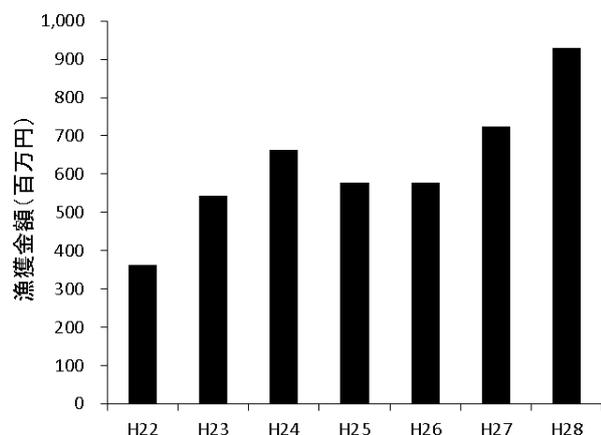


図 11 浜坂漁協のホタルイカ漁獲金額の推移

## 7. 今後の課題や計画と問題点

浜坂のホタルイカが地域の特産品として定着しつつある中、地元の家庭でホタルイカ料理をする習慣はまだ浸透していないのが現状で、女性部としては、お土産としてだけでなく、家庭の食卓で、多様な食べ方でホタルイカを楽しんでほしいという願いがある。そのため、今後の目標としては、スーパーの店頭でレシピや食べ方を紹介しながら生のホタルイカを販売することや、ホタルイカを使った料理教室を開催してみたいと考えている。昨年10月、小学生と保護者を対象とした料理教室



図12 小学生への料理教室で「ほたるいかつくだ煮」のおにぎらずを調理

で「ほたるいかつくだ煮」を使った“おにぎらず”を出してみたところ、好評で「また作ってみたい」、「家でも食べたい」等の意見をもらった。また、つくだ煮に次ぐ新メニューの開発にもチャレンジしたいと思っている（図12）。

私たち女性部の活動は、普段の浜の仕事をこなしながらの活動であり、また部員が他の仕事と兼業するなど、活動が制限されてしまう部分も多いため、「ほたるいかつくだ煮」の生産も現在は一部の部員で行っている。今後、「ほたるいかつくだ煮」の普及に力を注いでいくため、また、女性部活動を活発なものにしていくためにも、まずは部員全員が「ほたるいかつくだ煮」を作れるようにしていきたい。

今回、「ほたるいかつくだ煮」を商品化し、販売できたことは私たちにとって大きな自信となっている。今後も家庭での魚料理が増えるようにこれからも地道に魚食普及活動に取り組んでいきたい。