

## 地場産魚介類の消費拡大を目指して ～おいしい魚介類を食べてもらうために～

秋田県漁業協同組合北部地区女性部  
ひより会 会長 岡本リセ子

### 1 地域の概要

八峰町は、平成18年に1町1村（八森町、峰浜村）が合併し誕生した人口約7,700人の町である。西は日本海、東は世界自然遺産「白神山地」に隣接し、平成24年には「八峰白神ジオパーク」が日本ジオパークとして認定されるなど、豊かな自然あふれる地域である。町の基幹産業は農林水産業で、漁業では民謡秋田音頭に秋田人物とうたわれた「八森のハタハタ」が広く知られている。

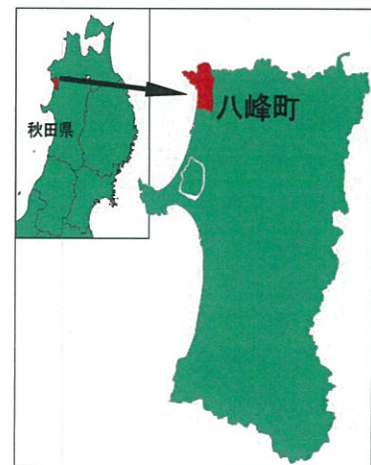


図1 八峰町の位置

### 2 漁業の概要

私たちのグループが所属する秋田県漁業協同組合北部総括支所は組合員266人（正組合員161人、准組合員105人）で、底びき網を主体に刺し網、メバル類の一本釣りやマグロはえ縄漁業、アワビやイワガキを対象とした夏場の素潜り漁、冬期間のハタハタ定置網漁業など多種多様な漁業が営まれている。平成26年度の管内漁獲量は1,100トン、漁獲金額は7億5,000万円である。

### 3 研究グループの組織と運営

秋田県漁業協同組合北部地区女性部は、昭和35年に八森と岩館の2支部、65人で発足したが、後継者不足と高齢化にともない会員数は年々減少したことから、平成27年4月に2支部を1女性部として再設立し、現在、会員20人で構成されている。

そのなかで私たち「ひより会」は、平成14年11月に魚介類の加工販売や特産品の開発等を目的として、女性部内の別組織として結成され、会員数は9人で、会長1人、副会長2人、会計1人、事務局1人、監事4人で全員が役員となって活動している。

運営は事業収益で賄われている。

### 4 研究・実践活動の取組課題選定の動機

社会の魚離れが加速して、魚価も下がり続けるなかで、女性部では、家族が捕ってきた魚介類をだれでも簡単に食べられるように加工し販売することで、漁家収入の安

定と向上に役立てる方法がないものかと機会あるごとに話し合いが行われてきた。そこで、女性部の有志でひより会を立ち上げ、まず手始めに地元で大量に漁獲されるハタハタを用いて伝統調味料である魚醤「しょつつる」の製造と販売に取り組むことにした。そして、「しょつつる」の販売やその後の一次加工品販売を通して、魚離れを止めるためには、より幅広い消費者に、そして子どものころから魚に親しんでもらうことが必要と実感した。

そのため、私たちは、新しい味わいの「しょつつる」造りや魚食普及のための食育にも取り組むこととした。

## 5 研究・実践活動の状況及び成果

### (1) 「しょつつる」の製造と販売

ハタハタ100%の「しょつつる」造りには、平成7年度から県の総合食品研究センターや水産業普及指導員の支援を受けて取り組んだ。以前「しょつつる」は自宅で自家製調味料として造ることはあったが、販売するための商品化は初めての経験であり、失敗を重ねながらも平成14年に商品化にたどり着いた。

また、その過程で実施した試食会では、しょつつる炊き込みご飯やしょつつる焼きそばなどこれまで地元では無かったような新しいレシピも生まれた。そして、町からは販路開拓の支援を得て、町の特産品として販売できるようになった。

その後、首都圏での物産展などでの売れ行き実績からも商品への自信を得ることができた。現在は、よりまろやかな味わいの「10年熟成しょつつる」や、ハタハタの身だけを使う旨味の際立つ「吟醸しょつつる」を加え、消費者の多様な嗜好に応じて選んでいただける商品も完成させた。

これらの商品は、秋田空港や県内の道の駅、漁協ホームページなどで販売しており好評を得ているほか、JRのおつまみ「あたりめ」とのコラボも実現し、一地域にしか認知されていなかった「ひより会」、それに八峰町や地元漁業のPRにもつながっていると考えている。



写真1 各種しょつつる商品



写真2 首都圏での物産展

### (2) 一次加工品の製造と販売

平成18年3月に、町の温泉・観光施設「ハタハタ館」に隣接して、農林水産物直売

所「ぶりこ」がオープンすることになった。

このオープンに先立ち、魚介類の一次加工や販売の参考にするため、会員全員で他県の直売所に出向き視察を行うとともに各地の漁協女性部員と意見交換を行うなどして研究を重ねた。

当初は、他県の視察先で見せてもらった会員全員が集まり数種類の加工品製造ができるような規模の大きな加工場の整備を考えていたが、それには多額の経費を要するほか、私たちの場合、ゼロからのスタートであり、かつ明るい見通しが保証されているものでもなかった。そこで、会員の持つ既存の設備をベースに製造許可を得ることとした。それによって、多額の初期投資をせずに惣菜と魚介類の一次加工品を作り販売することができている。



写真3 他県の直売所への視察



写真4 他県の女性部員との意見交換会



写真5 農林水産物直売所「ぶりこ」



写真6 「ぶりこ」での販売

その加工原料は夫や息子たちが捕ってくる魚のなかでも、規格外扱いとなり、安値で取引されるカレイ類、ニギス、カナガシラなどで、消費者が買ったものを持ち帰りすぐ調理できるように三枚おろしやつみれなどの簡易加工を行っている。また、「しよつつる」を活用した一夜干しや開きなども製造している。

規格外とは言っても、漁港に水揚げされた魚をすぐに加工するため、鮮度はよく、秋田の綺麗な海で捕れる安全で安心、そしてなにより「美味しい魚」である。

私たちの活動を知り、地元の道の駅、土日だけ開催される「はちもり観光市」からも魚介類の一次加工品や、つみれなどの定期的な納入依頼があり、それに応えるように努力している。

この観光市には地元の人とは当然のことながら、遠方からもお客が訪れており、なかなかの好評を得ている。

### (3) 小学校で魚食普及と食育の授業

一次加工品の製造と販売を行うようになってから、町内の学校給食センターに営業に出向き栄養士と情報交換する機会を得た。

学校としても目の前に広がる海からの地元の食材を給食に活用したい考えがあり、私たちにとっても、子供たちに美味しい魚を食べてもらえる大きなチャンスであった。これは「地元の子どもたちに美味しい魚を知ってほしい、大人になってからも沢山食べてもらいたい」と、日ごろ私たちが考え望んでいることであった。

学校給食センターに地元水産物を納入することは、子供たちの魚離れを解消でき、魚介類の地産地消を推進するとともに、市場に出回らない魚の有効利用もできる。

しかし、納入予定日に、子供たちが食べる鮮度のよい魚介類を大量に確保、納入しなければならない。このチャンスを成功させる必要があるけれども、はたして「できるだろうか」という不安もあった。

翌年の平成19年7月に、「東京都八丈島漁連女性部」、「八丈産おさかな研究会」の「学校給食に食材納入」について、先進地視察研修を実施した。

この視察研修で、地元の魚の漁獲方法や、魚の説明などを通じた小学校での食育授業を手本にして、現在は月に2～3回、町内の学校給食センターや県内山間部の2つの町の学校給食センターに魚介類の一次加工品を納入している。



写真7 他県の女性部員との意見交換会



写真8 小学校での魚食普及授業

また、給食時間に学校を訪問して、魚食普及のため食育授業を行い、子供たちから魚の漁獲方法や料理方法について質問があるなど、大変好評を得ており、これからも定期的に訪問したいと考えている。

さらに子供たちからは、「安全で美味しい魚をありがとうございます」「魚が美味しくて毎回残さずに食べられるようになりました」「これからも私たちのために頑張っ

てください」などのお礼の便りが届くようになり、私たちの活動に大変励みになっている。それに、魚離れを食い止めていると実感しているところである。

#### (4) 福祉法人への一次加工品納入

町内の学校給食センターに魚介類の一次加工品を納入すると同時に町内の特別老人ホームにも営業に出向き、栄養士と情報交換する機会を得た。

栄養士からは地元の魚は鮮度が保たれ美味しく、栄養バランスも良いことから安心して高齢者に食べていただくことができるので、月に何回でも良いので納入してもらいたい。事前に献立計画は作成しているが、「献立を変更しても魚料理を食べさせてあげたい」と、ありがたい言葉をいただき、月に7～8回町内の特別老人ホーム3カ所に魚介類の切り身やフライ、つみれ等を納入しており、利用者の方々からは、新鮮な魚でとても美味しく口に合うとの好評をいただいている。

## 6 波及効果

地場産魚介類を加工して付加価値を付けて販売することにより、漁家所得の向上につながり、また、学校給食センターに魚介類の加工品を納入して、食育授業を行うことは、子供たちに魚食普及の一助になっていると考えている。

これらの活動により、地域の人々からも問い合わせが多くなり、加工種類、量も増加し、販売量も増加している。

そのような中で、地域の食文化で保存食でもあったハタハタ飯寿司についての製造講習の講師や、イベントなどへの参加依頼回数も多くなった。さらに平成21年6月には、地元食材の付加価値販売に一致結束してチャレンジに成功し、他の活動団体の模範となるとのことで県の男女共同参画社会作り表彰のチャレンジ賞を受賞した。平成24年8月には、町の商工会から地域貢献活動表彰を受賞した。平成25年2月には、水産加工品の販売や直売活動に積極的に取り組み、地域の活性化に貢献しているとして、県のふるさと秋田農林水産大賞において農山漁村活性化部門で大賞を受賞した。

このように、私たちの活動が認められるようになって、イベントやマスコミにも取り上げられる機会も増え、各種の賞を受賞することによって、町民や県民の漁業・魚食への関心が高まってきた。これらのことが、所得向上に直接つながるものではないが、私たちの活動の大きな波及効果と考えている。

なお、昨年12月にNHKBSIの国内外向けの、地域の食文化を紹介する番組で、しょっつるの製造やしょっつるを調味料としたハタハタ鍋の取材があり、会員全員で対応した。

## 7 今後の課題や計画と問題点

私たちには、大量の加工原料や製品を貯蔵できる設備がないが、新たな商品開発に取り組むためには漁協、県の総合食品研究センターや水産漁港課の地魚加工推進員、水産業普及指導員の協力、指導を受けて、地場産魚介類を原料とした加工品の開発を

進め、美味しい魚介類を子供たちから高齢者の人たちにまで食べてもらいたいと考えている。

なお、販売額が向上していることから、新たな加工品開発の参考にするために、会員全員の念願であった海外での魚介類加工や、販売状況の視察研修を実施する目標が達成できる状況になりつつあり、今後どのように展開して行くべきか会員の中で大いに議論していくことにしている。

会員の高齢化も進んでいるが、新たな担い手の参入も促し、この会が今後も活動を継続していけるよう取り組んでいきたい。