

福井の海女達（あまら）デビュー ～国見のワカメとともに～

福井市漁業協同組合女性部
部長 濱本 房子

1. 地域の概要

福井県は日本海沿岸のほぼ中央に位置しており、県下の海岸総延長距離は410キロメートルに達している。私達の活動拠点である国見地区は、越前海岸国定公園の真ん中に位置し、変化に富んだリアス式海岸と、沿岸から沖合にかけての天然礁が点在しており、好漁場が形成されている。

2. 漁業の概要

恵まれた自然条件の中で、定置網、一本釣り、刺し網等の沿岸漁業、底曳網、イカ釣りなどの沖合漁業、ワカメ、サザエ、アワビ、ウニ等の採介藻漁業が営まれている。特に、越前ガニや日本三大珍味の一つである越前ウニなどの特産品にも恵まれている。また、水ダコの水揚げは有名で、消費者ニーズも高く、多くの見物客で賑わうことがある。

3. 研究グループの組織と運営

結成57年となる私達福井市漁協女性部は、現在25名の部員で活動している。結成当初から、各種イベントへの参加、環境美化推進、高齢者の多い漁村民の健康管理や生き甲斐作りなど、地域の高齢者に対するボランティア、伝承料理・郷土料理指導、魚捌きや料理教室をはじめとする魚食推進など、幅広い活動を続けている。

気の合う仲間が集まって協力し、和気藹々と楽しむことが私達のモットーであり、活動が長続きする秘訣でもある。また、そんな活動は私達部員の元気の源にもなっている。

平成17年には、現役の海女さんや漁師の妻など、漁村と関わりの深い10名の部員が中心となり、昔から家庭の食卓に、贈答品にと、地域で親しまれてきた汐いかで起業、オリジナルの「国見汐いか」を商品化し、県内外に向けて販売している。また、近年では、汐いかに続く新しい取り組みとして、地元で獲れる天然ワカメの加工販売にも力を入れている。

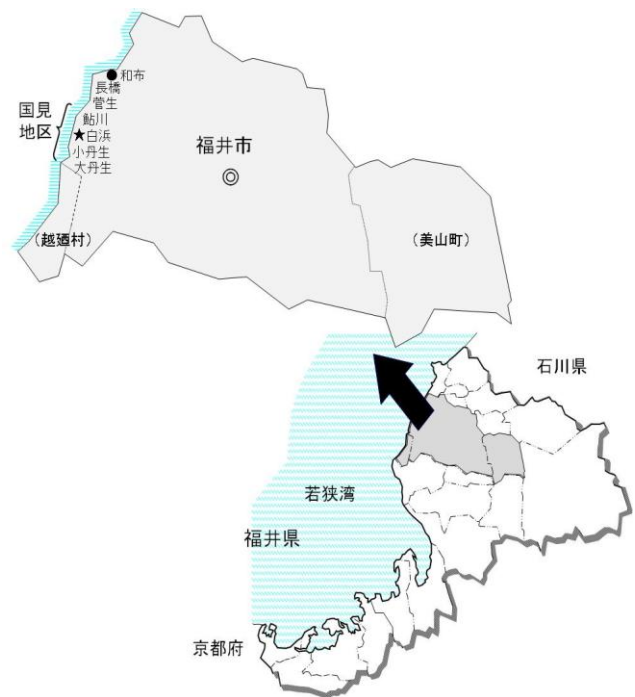


図1 福井市国見地区の位置

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

平成18年の春、私達は、この大会で汐いかの起業について発表し、賞をいただいた。当時、仲間内では「5年くらい経ったら、その後の状況をまた発表したいね。」「汐いかの売上げが倍くらいになるといいね。」とひそかに目標を掲げていたわけであるが、最初の取り掛かりから10年余りを経たこの取り組みは、うまく軌道に乗り、今では私達の活動の柱となっている。

汐いかの販売が軌道に乗り始めると、もともと汐いか以外の商品販売にも関心のあった私達は、自然と汐いかが続く新しい商品作りについて考えるようになった。

私達の地元では、毎年4月下旬から6月上旬が天然ワカメの旬である。私達は、毎年初夏の訪れと共にワカメ漁に活気付き、また同時に、地元漁業者の高齢化を痛感する。前浜で豊かに育つ天然ワカメとは裏腹に、ワカメ採りの漁業者は年々減っているのである。「地元で獲れる天然ワカメを加工し、たくさんの人に食べてもらうことで知名度が上がれば、後継者の育成につながるかもしれない。」こうして、私達の新たなチャレンジが始まったのである。

5. 研究・実践活動状況及び成果

(1) 翼をつけた私達の汐いか

汐いか加工場を建設し、本格稼働を始めた年(大会で発表した年)の売上げは1万尾ほどである。昔から汐いかを知っている、味の分かる地元の人達がまず買ってくださり、そこから口コミで広がっていった。

もともと仲間と楽しく働くことが目的であった私達は、メンバーは時間給にして、みんなで無理なく働くようにし、収益のほとんどを、エアコンや真空包装器の購入など、働きやすい環境づくりと商品の質を高める設備に投資し、楽しく活動を続けてきた。当初は資金もなく、メンバーの時間給を払うのもそれこそやっとというような状況であったが、平成22年には“国見汐いか”で商標登録を果たし、今では、当初売上げの倍にあたる年間2万尾を販売している。

当時、翼をつけて私達の元を



写真1 国見汐いか



写真2 汐いかを紹介した記事

羽ばたいていった汐いかは、お客様からお客様へと広がり、日本全国を渡り歩くまでに成長している。全国誌や地元の雑誌等で紹介していただくなど、マスコミの力も借りながら、ここまでの成長を果たすことができています。有難いことに、これまで広告宣伝にかかった経費はほとんどない。

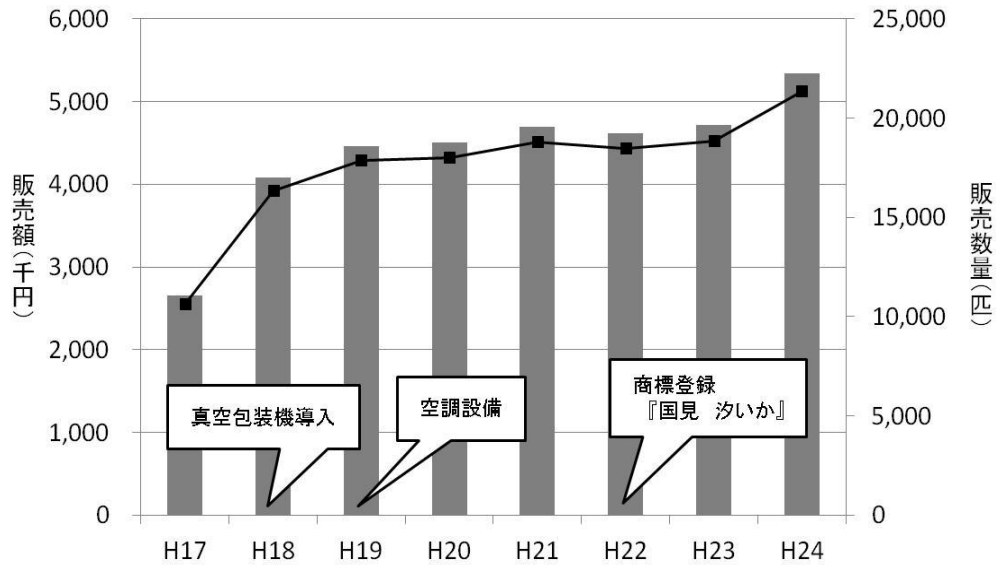


図2 汐いかの売り上げ

(2) 天然ワカメの加工と後継者育成

天然ワカメの加工に着手したのは、今から5年前の平成20年。私達が、主力商品として選んだのは“もみワカメ”である。天然のワカメを天日で乾かし、茎を取り除いて手で揉んだもみワカメは福井県嶺北地域の特産品で、汐いかと同様、家庭の食卓に、贈答品にと、地域では欠かせない一品だ。

また、天然ワカメの取り組みには、地元漁業者の後継者育成への願いを込めているとあって、まずは、私達グループ自身の後継者育成、若返りが必要である。みんなで相談した結果、頑張り屋で責任感のある若手部員に声を掛け、グループに加わってもらおうと同時に、ワカメ加工の代表になってもらうこととした。



写真3 私達の“もみワカメ”

(3) ワカメ作業場の建設

もみワカメは、完成までに本当に手間暇のかかる一品である。中でも、天日干しは、どうしても天候に左右される工程である。当然天候の良い日が続くわけではなく、シーズン中にある程度の量を作ろうと思うと、乾燥のための施設が必須となる。

加工を始めた年には自前の乾燥施設がなかったため、施設を持っている近所の人から場所を借りることとなった。運搬用のトラックもなく、乾燥網に広げたワカメを、人力でその場所まで運んでいかねばならず、大変苦勞をした。そこで、2年目には、汐いかの収益を資金源とし、汐いか加工場の対面にワカメの作業場を建設した。また、その翌年には、自己資金と県の補助金を利用して、作業場に乾燥機を導入した。自前の乾燥施設の整備に伴い、作業性が一気に向上し、汐いかには及ばないながらも、年々地道に売り上げを伸ばしている。

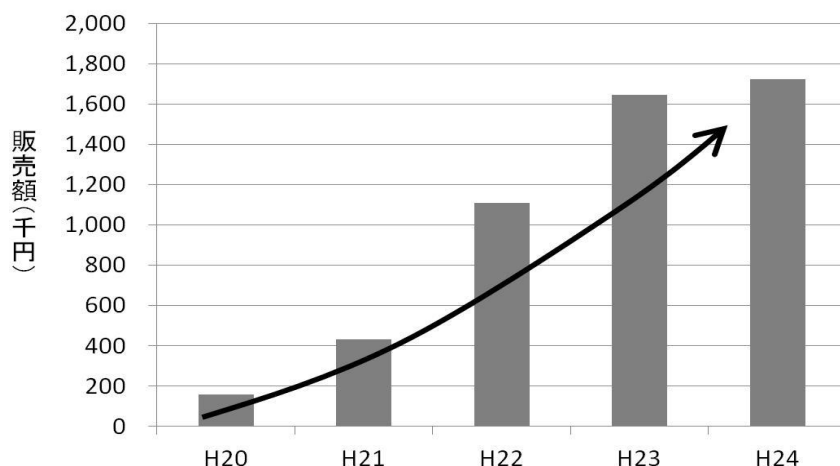
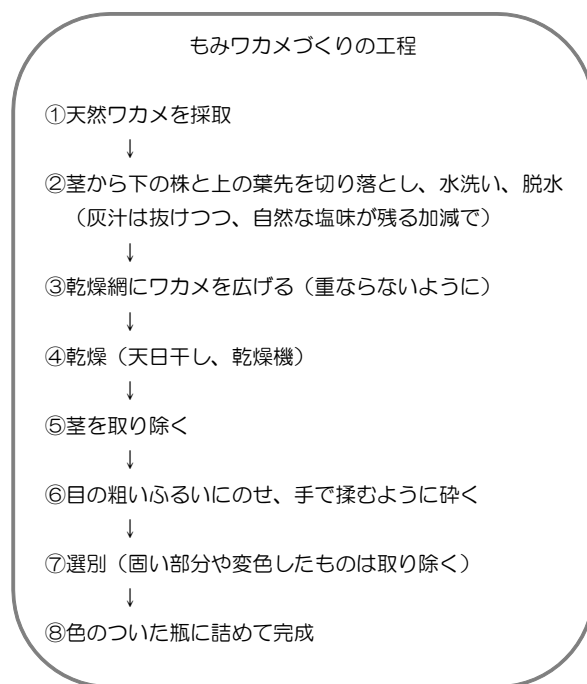


図3 ワカメ加工品の売り上げ

(4) もみワカメづくりのこだわり

私達のもみワカメづくりは、①加工に適した原料調達、②製品の味の決め手となる水洗い加減、③均一な商品を作るための干し方、④手揉み後の徹底した選別で品質重視など、それぞれの工程でこだわりを持って行っている。このため、普通以上に手間がかかって大変なのであるが、私達の商品の品質とおいしさには、自信を持って太鼓判を押すことができる。また、その甲斐あってか、最近では、数多くあるもみワカメの中から「国見のワカメでない」と言って買ってくださいお客様もあり、少しずつリピーターもついており、とても好評である。

“国見のワカメ”が地元に着してきたことを実感し、ささやかな満足を感じられるようになってきた。



(5) 福井の海女達（あまら）デビュー

私達の地元では、浜の女達のことを海女達（あまら）と呼ぶ。また、私達のメンバーには現役の海女さんもいることから、もみワカメの販売にあたっては、“海女達クラブ”というグループ名を採用している（ちなみに、汐いかは“潮風グループ”として販売）。海女達クラブでは、もみワカメのほか、板ワカメやワカメチップ、冷凍めかぶなどの販売も手がけている。

さて、われらが海女達クラブのルーキー兼代表であるが、先輩メンバーの見よう見まねから始まった当初から、みるみる才覚を現し、今では立派に私達の代表をこなしている。彼女を筆頭に、私達グループにもどんどん若い海女達が加わって、私達の浜を活気づけてくれることを願っている。

(6) 未利用部位の活用

もみワカメ作りでは茎の部分は使わないため、大量のワカメの茎が生じてくる。昔から、この茎を佃煮にしたり、素揚げにして砂糖をまぶしたおやつにしたりと、地元の家庭だけで利用してきた。特に茎の佃煮はなかなかの味で、是非とも食べていただきたい一品である。

私達は、地元以外の多くの人に食べてもらいたいとの思いから、佃煮のオリジナルレシピを考案し、県内のイベント会場で試食してもらったり、乾燥した茎にレシピをつけて販売したりと、食べ方普及に精を出している。一昨年前から、県内の消費者に向けて始めた取り組みであるが、消費者の感触も良く、なかなかの売れ行きである。



写真4 ワカメの茎の佃煮

6. 波及効果

汐いかに加え、ワカメ加工を始めたことで、私達の活動の幅が広がり、メンバーの繋がりが深くなったことは言うまでもない。お客様の幅も広がっている。



写真5 イベント会場での試食

また、ワカメ加工を始めたことから、地元国見のイベントの主催者に依頼を受け、一般のお客様を対象としたワカメ干し体験も開始した。ワカメ干しを体験したお客様の反応は上々で、中には、翌年からも長いお付き合いになりそうな方もいる。小さなお客さんには、記憶の片隅に楽しかった思い出を留め、将来、漁業に関心を向けてもらえたらと思う。

7. 今後の課題や計画と問題点

今では、汐イカとワカメが私達の両翼となり、日々の活動を支える柱となっている。一方で、私達は効率よくたくさん作って儲けようと思ったことはない。「どうしたら地

域で獲れる海の幸をおいしく加工できるか、喜んで食べてもらえるか、みんなであれこれ考えることが楽しい。儲けるより長く楽しく働きたい。」これが私達の活動の原点であり、強みなのだと思う。私達のような考え方は、昨今すすめられる6次産業化の考え方からすると邪道なのかもしれないが、案外一番の近道なのではないだろうか。

みんなであれこれ考えることを楽しんでいる限り、加工に対する私達のアイデアは尽きない。現在も、ワカメの茎や、細かくなりすぎて製品にできなかったもみワカメなどを活用した新商品づくりを考案中で、来シーズンに向けて動き始めたところである。

今後も私達は、当初からの活動を続けつつ、新しい取り組みにも挑戦していきたい。私達の姿勢が、若い人達への刺激となり、少しでも浜の後継者が育ってくれば、これに勝る喜びはない。



写真6 試作品のワカメ粉末



写真7 私達メンバー