

エゴノリ 100%の「おきゅうと」を後世に、私たちの挑戦

山口県漁業協同組合粟野支店女性部

江本 豊美

1. 地域の概要

私たちが住んでいる下関市豊北町（ほうほくちょう）粟野地区は山口県の北西部に位置し、日本海に面している（図1）。

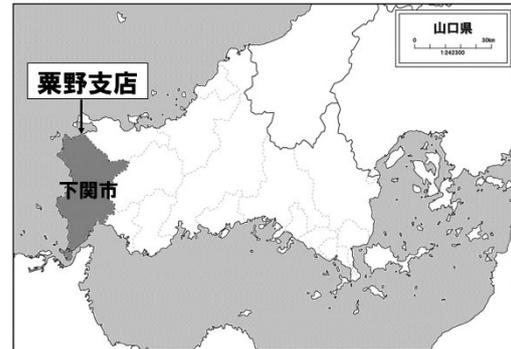


図1 山口県下関市の位置図

2. 漁業の概要

山口県漁業協同組合粟野支店の正組合員数は22人、准組合員数35人である。主な漁業は、アジ、ブリ、サワラなどを漁獲する一本釣り漁業や、アワビ、サザエ、ウニなどを漁獲する採介藻漁業などで、令和3年の水揚げ金額は約1,300万円であった。

3. 研究グループの組織と運営

粟野支店女性部は昭和29年7月に設立され、現在の部員は20人である。主に海浜清掃や駅前に花壇を作るなどの環境美化活動を行ってきた。加えて、高齢者の社会的孤立を防ぐことを目的に、敬老会で出し物を披露するなど、高齢者との触れ合いを積極的に行っている。

4. 研究・実践活動の取り組み課題選定の動機

女性部活動を通じて粟野地区を盛り上げていこうと頑張っているが、高齢化による漁業の衰退によって、浜の活気が失われていくのを日に日に感じていた。

「このままだと私たちの地域はどうなってしまうのか」「こんなときだからこそ縁の下の力持ちである女性部が頑張らなければならないのではないか」「女性部が元気なら地域も活性化するのではないか」、そんなことが頭をよぎり、女性部として何ができるだろうかと皆で話し合うようになった。その結果、地元で捕れる海の幸の魅力をもっと多くの人に伝えていくことが重要と考えた。

真っ先に朝市や直売施設などが頭に浮かんだものの、粟野地区は下関市の最北端にあるため、客が集まりにくく不利だと判断した。さらに協議を重ねたところ、地元の食材を生かした加工品を作り、商品を委託販売するのがベストではないかとの結論に至った。このことについて女性部の総会に諮ったところ、「とにかく一歩踏み出してみよう」と

全員が賛同したため、加工品作りにチャレンジすることとなった。

5. 研究・活動状況および成果

(1) 加工製造に向けた準備

取組のスタートに当たっては加工場所が必要となるものの、女性部の資金では新たに施設を整備することは困難であった。一方で、活動当初から補助金に依存してしまうと、後々、自分たちの力で活動を持続するのは難しくなると考え、まずは無理のない範囲でできることから始めることとした。

まず、加工場所を確保するため、地元自治会に自治会館の調理場の使用について相談したところ、「地域のために頑張ってくれるなら」と快諾を得ることができた。

次に、どのような加工品を作るのか、必要な機材は何かを検討した。当初は地元産の魚を使いたいと考えていたが、調理場の改修が必要なこと、加工機材が高額になることが判明したことから、施設整備が比較的容易な海藻を使った加工品に絞って取り組みを始めることとし、調理機材などをそろえていった。

皆の協力によって着々と準備が進み、食品衛生法に基づく食品製造業許可も取得し、加工品製造に向けた体制が整った(写真1)。小規模での船出となったが、日頃から女性部の頑張りを応援してくれる方も多く、地域の力に背中を押してもらい出発することができた。



写真1 加工場

(2) 活動当初の取り組み

最初は、栗野地区で採れるワカメやヒジキを使って、塩ワカメや梅ヒジキなどを作った。しかし、これらは手間がかかる割に売れ行きはいまひとつであった。似た商品が多く出回っているため、女性部ならではの商品開発をして差別化を図らない限り、販売量を増やすのは困難であると実感した。

(3) 「おきゅうと」の復活

栗野地区特有のもので、差別化を図ることができる商品はないかと検討した結果、たどり着いたのが昔よく栗野地区の食卓に並んでいた「おきゅうと」である。

「おきゅうと」とは、エゴノリという海藻を干し、煮溶かして固めた食べ物(写真2)で、福岡県の郷土料理として有名である。山口県ではあまりなじみはないものの、エゴノリが採れる栗野地



写真2 おきゅうと

区では、昔は家庭料理として食されていた。しかし現在ではほとんど食べられなくなってしまっていた。

現在市販されている「おきゅうと」の多くが、エゴノリの他にテングサなどの海藻を混ぜて作られているのに対し、栗野地区で家庭料理として食されていた「おきゅうと」はエゴノリだけを原料としていた。このため女性部では、栗野地区特有の昔ながらのエゴノリだけを原料とした「おきゅうと」を復活させ、そしてそれを地元の名物にすることを目標に、エゴノリ 100%の「おきゅうと」作りにこだわった。

(4) 「おきゅうと」の製造

「おきゅうと」の原材料であるエゴノリは採れる時期が5月下旬に限られ、女性部員の夫が箱眼鏡と鎌を使って刈り取っている。栗野のエゴノリは、ヤツタモクという海藻に巻き付くように生えているため（写真3）、海から刈り取ったエゴノリは宿主のヤツタモクからはがしとり、汚れなど不純物を除去していく。選別を終えたエゴノリは天日で干し、長期保存が可能な状態にする。

ここからが「おきゅうと」作りである。まず乾燥したエゴノリの汚れを洗い落とし、その後、水に酢と塩を入れて、鍋の中で40分ほどかけてエゴノリを煮溶かす。溶けたエゴノリを容器に入れ冷やし固めると、栗野の「おきゅうと」の完成である（写真4）。

女性部が作る「おきゅうと」は、希少なエゴノリ 100%で作っている。このため、テングサなどを混ぜた「おきゅうと」よりも茶色っぽく、海藻の風味が豊かで食感も独特、自分たちで言うのもなんだが絶品である。

「おきゅうと」製造は、主に7月と8月の土曜日の午前中に行い、交代制で1日に3人の女性部員が約150食分の「おきゅうと」を製造している。



写真3 エゴノリ



写真4 栗野の「おきゅうと」

(5) 「おきゅうと」の販売と実績

活動を開始した平成26年当初は「おきゅうと」の認知度は低く、販売先は漁協、町内の小売店および個人注文のみであった。

このため、「もっと多くの方に『おきゅうと』を知ってもらいたい」との思いから、

積極的に試食販売を行った（写真5）。また、「おきゅうと」はわさび醤油やポン酢につけて食べるのが一般的だが、子供たちにも喜んで食べてもらいたいと考え、黒蜜ときな粉をかけたスイーツ感覚の食べ方も提案し、試食販売を重ねていった。このような活動の成果もあり、口コミで評判が広がり、「おきゅうと」を取り扱う店舗は徐々に増えていった。



写真5 試食販売

平成26年当初の販売先は5カ所であったが、現在では豊北町を飛び出して隣の豊浦町や下関市街地まで販売先が広がり、29カ所まで増えた（図2）。多くの方にエゴノリ100%の「おきゅうと」を知ってもらおうという目標に向け前進でき、大変うれしかった。

販売数や販売金額も増加し、平成26年は販売数629パック、販売金額12万円に対して、令和元年は1,140パック、21万円と、約2倍になった（図3）。残念なことに、新型コロナウイルス感染症の影響により令和2年は製造を中止、令和3年は地元のさかな祭りが中止されたことにより、販売数、販売金額とも減少してしまったが、これから巻き返しを図って頑張っていきたい。

栗野の「おきゅうと」はリピーターも多く、道の駅では出荷の翌日には完売、さかな祭りでは100パックが2時間で売れるという人気ぶりである。平成29年には女性部の活動が山口新聞に取り上げられ、新聞を見た多くの方から「豊北のために、これからは頑張る」と温かい励ましの言葉をたくさん頂き感激した。

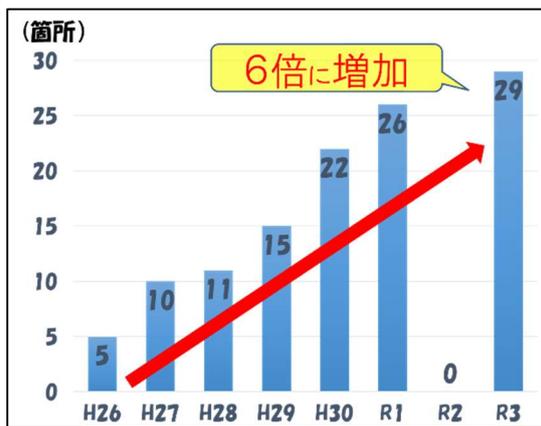


図2 販売箇所数の推移

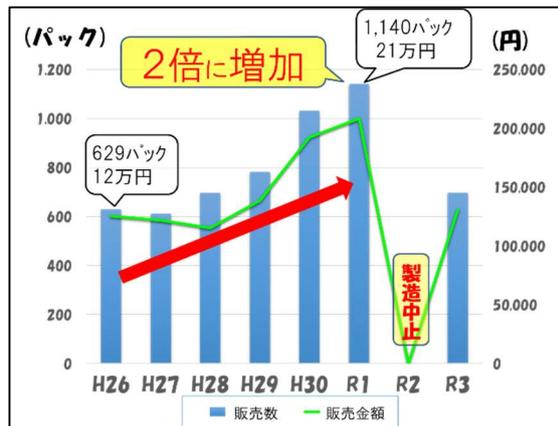


図3 販売数と販売金額の推移

(6) コロナ禍での「おきゅうと」の普及

お客さまからは「昔ながらの『おきゅうと』で、とてもおいしい」と言ってくれていることがある。昔ながらのエゴノリ100%の「おきゅうと」のため、高齢の方たちには懐かしい味のようなのである。これは大変うれしいことであるが、栗野の「おきゅうと」を後生に残していくためには、「おきゅうと」を知らない人へのさらなる普及が必要であると感じた。

以前は試食販売に力を入れていたものの、コロナ禍により店頭でのPR販売を行うことができなくなってしまった今、「おきゅうと」を知らない人への普及方法について工夫を行う必要があった。「おきゅうと」を知らない人に購入してもらうには、商品を手にとってもらう「きっかけ」が必要である。そのためには商品の第一印象が大切であることから、商品ラベルを見直すこととした。

県の事業を活用し、販売促進やデザイン全般を専門とする民間コンサルタントから商品ラベルの作成方法などについて指導を受け、その助言を基に自分たちで商品ラベルを作り直した(図4)。商品ラベルに掲載できなかった内容や食べ方についてはポップを作成し(図5)、販売店舗に配布の上、商品PRに活用してもらった。

商品ラベルおよびポップは素人作であり改良の余地もあることから、今後も他の商品を参考にブラッシュアップさせていきたい。



図4 商品ラベルの作成



図5 ポップの作成

6. 波及効果

ここまでの活動は順調であるが、残っている課題もある。最大の課題は、原材料のエゴノリを安定確保することである。エゴノリは約3年に1回しか生えず、その原因は不明である。

このことを市の職員に相談したところ、水産大学校の先生を紹介していただき、平成30年から栗野地先の藻場調査が始まった(写真6)。毎年、調査結果の報告会を開催し(写真7)、漁業者だけではなく女性部員も多く出席して活発に意見交換を行うことで、地区全体で藻場を保全していこうという機運が高まった。さらに山口県漁業協同組合栗野支店では、水産大学校の指導を受けながら、アラメ藻場の保全活動を行うようになった。



写真6 水産大学校が実施した藻場調査

写真7 藻場調査報告会

7. 今後の課題や計画と問題点

前述のとおり、残った課題は原材料のエゴノリを安定確保することである。水産大学校と連携した藻場調査の結果、このたび新たに、エゴノリを保全するためには宿主となるヤツマタモクを保全していく必要があることが判明した。今後はヤツマタモクの藻場保全活動を行い、エゴノリを絶やさないよう努めていきたい。

小規模で出発した活動だが、「おきゅうと」が注目され徐々に活動の輪が広がり、浜の活気を取り戻す人の和をつかむことができた。

この人の和を大切に、今後は新商品開発にもチャレンジし、栗野の魅力をもっと伝えていきたいと考えている。私たち女性部が元気に活動が続けることが、地域の活性化につながると信じ、これからも挑戦を続けていきたい。