

田野畑ブランドを目指して

田野畑村漁業協同組合 田野畑浜女性部
熊谷 裕美子

1 地域の概要

私たちの住む岩手県田野畑村は、人口約 3,000 人で県北部沿岸に位置し、南は景勝地の「浄土ヶ浜」で有名な宮古市、北は「あまちゃん」で有名な久慈市のほぼ中間に位置する（図 1）。

田野畑村には、JTB が主催した自然資源・海岸の部で、国内で唯一最高ランクの特 A 級に指定された「北山崎」や「鶉の巣断崖」、「未来に残したい漁業漁村の歴史文化財百選」に選ばれた「机浜漁村番屋群」などを有する自然に恵まれた観光地であり、これらの景勝地をめぐる「断崖クルーズ」が人気を集めている。

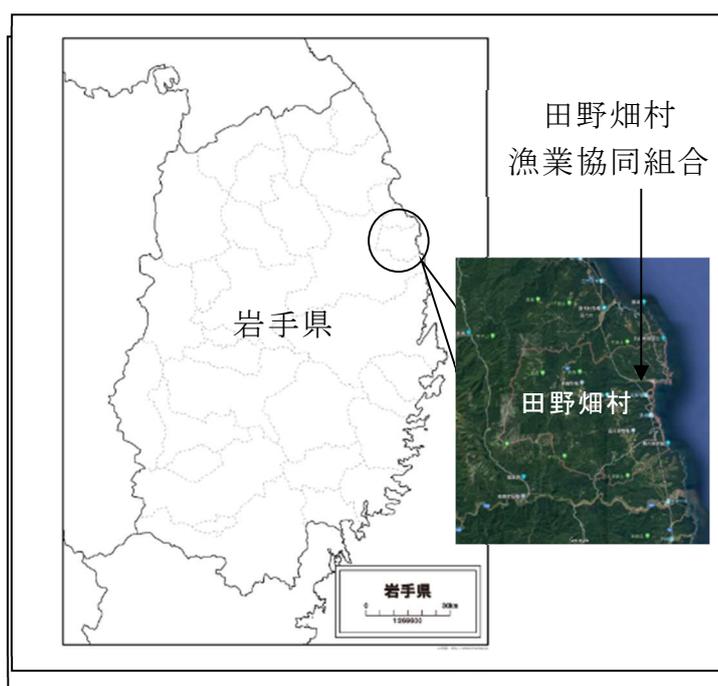


図 1 田野畑村、田野畑村漁業協同組合の位置

2 漁業の概要

私たちが所属する田野畑村漁業協同組合では、ワカメ、コンブの養殖漁業、定置網漁業、サケはえ縄漁業の他、アワビ、ウニなどの採介藻漁業が営まれており、令和 2 年度の生産量は 1,125 トン、生産額は約 4 億 5,000 万円となっている。

3 グループの組織と運営

田野畑浜女性部は昭和 32 年に設立され、令和 2 年度末現在、部員 52 人で活動している。当女性部は羅賀地区と机地区からなり、それぞれの地区に部長・副部長および連絡員を兼ねた班長がいる。また、活動費は部費と組合からの助成金で賄っている。

当女性部の活動は、「海を守る運動」、「福祉活動」および「研修活動」の 3 本柱で行っている。

(1) 海を守る運動

わかしお石鹸の使用、普及に努め、年2回の部員への注文販売を行っている。また、三陸鉄道カンパネラ田野畑駅にわかしお石鹸を置いてもらい、部員以外への普及にも努めている。

(2) 福祉活動

主にライフガードレディースとしてアワビ、ウニの口開け時などにライフジャケットの着用推進活動を行っている(図2)。

また、かつて行われていた「海の幸一握り運動」が震災後行われていないため、地区の敬老会への協力、さらに「晴れ晴れ教室」として元部員を交えて卓球大会、踊りのDVD鑑賞会を開催するなど地区内の交流を図っている。

(3) 研修活動

魚食普及では、北海道や関東からの修学旅行生に対して、郷土料理作り体験として、地元の食の匠認定料理である「芋だんす」などの料理講習を行っている。また、魚やホヤを一緒におろしたり、塩蔵ワカメの芯抜き体験なども行っており、好評を得ている(図3)。



図2 ライフジャケット着用推進運動



図3 郷土料理作り体験

4 研究・実践活動の取り組み課題選定の動機

田野畑村には素晴らしい水産物が数多くあるものの、これまで「たのはた」と明記された商品がなかった。また、現状の課題として漁家所得の向上と担い手の確保がある。

そこで私たちは、「たのはた」と明記した商品の開発および販売を行うことにより、田野畑の水産物の付加価値を高めるとともに、「たのはたブランド」を確立し、これらの課題を解決することを目指して活動を開始した。

5 研究・実践活動の状況および成果

(1) 田野畑ブランドを目指した取り組み

まず平成25年度に、「たのはた」と明記したワカメ袋を作成し、田野畑産のワカメである事を強調した上で、産直施設や地元ホテルの売店で販売してもらうことを始めた。次に平成27年度に、ワカメの茎の佃煮「くきっこ煮」のパッケージ改良を行った。

「くきっこ煮」は平成13年度から販売している私たちの活動費の主な収入源となって

いる大切な商品であり、さらなる収入増加を目指して、「二つの味」を一つの袋に入れ、販売を開始した。平成 30 年度には、田野畑村の 6 次産業化支援補助金を活用して、カッタワカメ、メカブ、フノリ、マツモ、コンブの 5 種類の乾燥海藻を「岩手たのはた海藻」として新たにパッケージを作り、これらのインターネット販売を開始した（図 4）。



図 4 パッケージ改良などを行った商品

また平成 29 年度には、浜の活力再生広域プランに基づいて、田野畑村と岩泉町の 3 女性部と岩手県立大学の学生たちとともに「輝く浜の女子会」を設立し、郷土料理の研修会を行い新商品として開発した「ショッコの薫製」を水産加工品コンクールへ出品し、東京のいわて銀河プラザでの販売も行った。この活動は 3 年で終了したが、その後も当女性部独自に薫製の製造、販売を継続している（図 5）。



図 5 輝く浜の女子会の様子とショッコの薫製「よさもよい」

これまでの私たちが進めてきた活動が評価され、令和 2 年度には、同じ田野畑村漁協の浜岩泉浦女性部とともに、いわて農林水産振興協議会会長表彰の「活力とうるおいにあふれた『むらづくり』賞」を受賞した。

（２） 田野畑ワカメの増産に向けた取り組み

田野畑で丹精込めて作っているワカメが業界ではどのように評価されているか、また、増産に向けどのように進める必要があるか教示いただくため、平成30年度に養殖ワカメの研究者を招いて行われた、田野畑ワカメについての講演会を聴講した。

その講演会においては、田野畑ワカメが生物学的・養殖学的に極位置にあり、世界的に独自の系統で希少な養殖域として高く評価されていることが分かった。そして、講演の最後に「適正に養殖し確実な加工をすれば田野畑ワカメは世界一になる。ぜひ増産しブランド化してほしい」と力強い言葉を頂いた。

ワカメの専門家からのとても高い評価を受け、私たちの意欲は一気に高揚し、やはり田野畑は「ワカメ」を“ウリ”にしようと考えがまとまった。そして、令和2年度から専門家の先生が田野畑村の地域おこし協力隊として赴任し、田野畑ワカメ増産とブランド化に向けたプロジェクトがスタートした。

（３） 養殖組合と女性部の共同プロジェクト

令和2年度から始まったプロジェクトは、養殖組合と私たち女性部との共同で養殖ワカメ用の促成種苗の生産および販売試験を3年間かけて行うというものである。養殖組合は最新の種苗生産技術による種苗生産を行い、早期収穫型養殖に挑戦するとともに、現状の養殖生産体制の安定化を目指す。一方、私たちは、田野畑ワカメのブランド化を目指し、正確な加工方法の確認と普及を図り、「たのはた」と明記した商品開発と販売戦略を立てることを目指す。

私たちは、特に2月に収穫される「極上ワカメ」のみを材料として、最高級のカットワカメを製造・販売することとした。これにより、田野畑村内での養殖生産から製造・販売までの一貫した体制が構築されることとなる。

（４） 最高級カットワカメの製造方法

まず、2月に収穫したワカメの中で厳選した全長1.5～2.0mの極上ワカメのみを湯通しし、すぐに冷却する。次に、1本ずつ釘を打った棧（さん）にかけ、中芯を取るなどの手入れをしながら2日ほど天日乾燥させ、生乾きのうちに1.5～2cmにカットする。最後に、カットしたワカメを2時間ほど機械乾燥すると、「極上カットワカメ」が出来上がる。できたカットワカメは「岩手たのはた特選わかめ」として30g入り680円で販売しており、売れ行きは好調である（図6）。



図6 ワカメの天日干しの様子と極上カットワカメ「岩手たのはた特選わかめ」

(5) 令和2年度の実績と今後の目標

令和2年度は、組合や提供可能な生産者から原藻を386kg購入し、経費としてワカメ代が77,200円、諸経費が11万2,500円、売り上げが20万円であったので、収支は+10,300円であった(表1)。

表1 令和2年度のカットワカメ生産に係る経理表

	規格等	金額
生ワカメ	386kg、200円/kg	77,200円
諸経費	燃料、人件費：6人分	112,500円
販売売上		200,000円
収支		10,300円

令和3年度以降の目標としては、青年部で試験している専用施設から原藻を2トン購入し、ワカメ代が40万円、諸経費が30万円、売り上げ100万円を見越して、30万円の利益を目指したいと考えている。

販売先としては、インターネット販売に加え、令和3年3月に新たにオープンした道の駅「たのはた 思惟の風」を中心に据えている。道の駅に専用ブースを設け、この「極上カットわかめ」とともに、フノリ、マツモ、メカブなどの「たのはた海藻シリーズ」と「くきっこ煮」、「たのはた塩蔵わかめ」の販売を加速させて行きたいと考えている(図7)。



図7 新しい道の駅「たのはた 思惟の風」と田野畑浜女性部専用ブース

5 波及効果

2月に収穫する「極上ワカメ」のみを使用した最高級カットワカメの製造・販売が軌道に乗り、養殖生産から製造そして販売までの一貫体制が構築されることにより、当漁協のワカメ生産の増産、ワカメ漁業者の収入の増加、さらには、後継者育成につながることが期待される。

6 今後の課題・計画

田野畑ワカメのブランド化に向け、養殖組合との連携を強化し、養殖生産から加工・宣伝・販売までを一体的に進めていきたいと考えている。また、道の駅「たのはた 思惟の風」を中心とする広報・販売で店頭販売の拡充を行うとともに、インターネットを活用して、田野畑のワカメをはじめとした海産物の販売促進、情報発信を強化していきたいと考えている。

そして、田野畑ワカメのブランド化を図ることでワカメ生産者の「自信と自尊心」の育成につながり、漁業後継者育成の一助になればと思っている。

以前、元組合長に「常に新しい発想で進んでいくのが田野畑浜女性部である」と評された。難しい局面であるからこそ、少しずつでも進んでいけるのが田野畑浜の伝統であると自負し、これからも活動を続けて行く。