

## 魚食で紡ぐ、食卓の未来 —海の幸に、きゅら島への愛を込めて—

瀬戸内漁業協同組合女性部  
安倍 美穂

### 1. 地域の概要

瀬戸内町は、鹿児島市の南方約420kmの洋上に浮かぶ奄美大島の最南端に位置する。大島海峡を挟んで加計呂麻島、請島、与路島の有人3島を含む、総面積約240平方キロメートルに及ぶ行政区域を有し、沿岸には56の集落が点在している（図1）。

町内は約300～400mの山岳地が連なり、これが急傾斜となって海岸に迫り、海岸線は典型的なリアス海岸を形成している。水深のある静穏な入江が多く、養殖漁場や天然の良漁場として利用され、昔から水産業が基幹産業となっている。



図1 瀬戸内町の位置

### 2. 漁業の概要

瀬戸内漁協は昭和29年10月に合併設立され、令和4年3月末現在、組合員数は222人（正120人、准102人）である。

天然の入り江に囲まれた静穏な大島海峡を含む、約403平方キロメートルの共同漁業権漁場を有しているだけでなく、外海にも面していることから、古くから一本釣り漁業、追い込み網漁業、養殖漁業などの多様な漁業が営まれてきた。

魚種別の生産量をみると、漁船漁業漁業ではカツオ・マグロ類が多く、養殖漁業では、クロマグロ、カンパチ、マダイの養殖が盛んである。

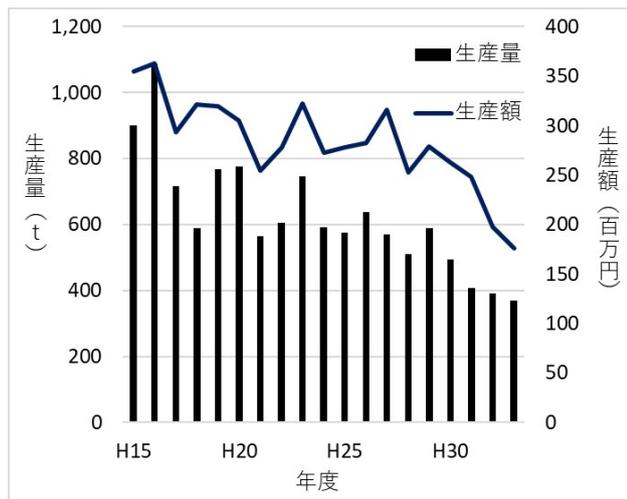


図2 瀬戸内町の漁船漁業の生産量と生産額

このようにさまざまな漁業が営まれているが、漁業就業者の減少や高齢化などにより生産量、生産額は減少している（図2）。

### 3. 研究グループの組織と運営

瀬戸内町内のクロマグロの養殖会社に勤務していた初代部長が、会社で廃棄されているクロマグロの内臓を有効活用できないかと考え、自身の好物でもあったチャンジャの作製に着手。試作を重ね、平成25年に商品化するタイミングで、生産体制を整えるために瀬戸内漁協女性部が結成された。

結成後は漁業者や漁協などの経営改善、漁村の活性化、後継者育成の取り組みを進めるとともに、地元で低利用であった水産物の付加価値向上のための加工品開発を行ってきた。

加工品開発、販売を行う中で、「地元でとれる豊かな素材を皆においしく食べて欲しい」、「地元産品をPRすることで人を呼び込み、地域の活性化につなげたい」という考えから、低・未利用魚に限らず広く地元水産物を活用した加工品開発にも取り組むようになった。

活動メンバーは女性部結成時(平成25年度)は8人であったが、現在は11人で活動している。

### 4. 研究・実践活動の取り組み課題選定の動機

私は高校卒業まで瀬戸内町で暮らしていた。伯父がカツオ一本釣り漁業を行っていたため、入港の日には港まで船員を出迎えに行き、水揚げの様子を見学するなど、常に海に囲まれて成長した。

高校を卒業後、量販店に就職した私は、島を出て単身、関西で生活することとなった。量販店では惣菜コーナーを担当し、人に好まれる惣菜の開発に明け暮れた。関西での生活は充実していたが、頭の中には常に瀬戸内町に戻りたいという思いがあった。そんな時、父の介護が必要となり、島を出て10年目にして故郷にUターンした。

瀬戸内町に戻ってからは、近所の保育園で給食調理の仕事に就いた。ちょうどこの頃、瀬戸内漁協女性部が結成され、かねて親交のあった初代部長に調理経験を買われて加入を打診され、平成26年から活動に参加するようになった。

瀬戸内漁協女性部の主な活動は定番商品となっているチャンジャなどの加工品の作製で、週2、3回程度の活動を実施している。また年3回程度イベント販売会に出店し、水産加工品のPRに努めている。

私が部長になってからは、地元住民、特に子供たちに地元の水産物を食べてほしいという思いから、食べやすく、子供にも好かれる加工品の開発や、魚食普及活動にも力を入れている。

## 5. 研究・実践活動の状況および成果

### (1) 水産加工の取り組み

女性部の主な活動は加工品の作製で、現在4種類の加工品を地元飲食店などで継続的に販売中である。組織発足のきっかけとなったまぐろチャンジャは開発から10年弱がたち、平成27年に鹿児島県の水産物品評会で最高賞である農林水産大臣賞を獲得したこともあり、知名度も高まり人気商品となっている。多くの人にとってなじみのあるチャンジャを、瀬戸内町で養殖が盛んなクロマグロの胃袋を使用して作製しているという点や、原料の段階から一度も冷凍をしていないことによる食感の良さ、酒に合う辛めの味付けが売りで、多くのリピーターを獲得している。そのほかにもシビ、ソデイカなどの燻製やみそ漬けを加工、販売している（写真1）。

また、島内の販売だけではなく、商品の認知度向上や販路拡大などを図るため島外で開催される販売会にも参加しており、これまでに兵庫県尼崎市や鹿児島市内でのイベントにも参加した。近年は新型コロナウイルス感染症拡大によりイベントが中止になることが多かったが、令和4年7月には鹿児島市のイオンモール鹿児島で久しぶりに販売会に参加した（写真2）。2日間の販売会では想像以上の売れ行きがあったほか、以前購入したことがあるというリピーターもいらっしゃるなど、大きな手応えを感じた。

飲食店は10年で9割が閉業するなどというデータもインターネット上では目にするが、女性部活動の初期から参加していた身として、消費者に愛される商品を開発、販売し続け、間もなく10年目を迎えるという事実はとてもありがたく、喜ばしい話である。限られた人員、設備の中で在庫を維持し続けることは容易ではないが、今後とも新規商品の開発、既存商品のブラッシュアップを行い、より消費者に愛される商品を作っていきたい。



**写真1 販売中の加工品**  
左から、いか味噌、いか燻  
マグロ燻、まぐろチャンジャ



**写真2 販売会の様子**

### (2) 魚食普及の取り組み

私は御近所の付き合いが多く、近隣の子供たちがわが家で食事を取ることが度々ある。

私の夫が瀬戸内町で素潜り漁、追い込み網漁を行う漁師であることから、わが家では水産物が食卓に並ぶことが多いが、子供たちは皆うれしそうに食べる。また現在はパックや液体の既製品のだしを使用することが多く、子供たちは本来のだしの取り方を知らないことが多いので、家に来た子供たちに調理の風景を見せると皆興味津々で鍋を見つめている。

瀬戸内町の恵まれた自然の中で海や魚に触れて育った私には当たり前のことだが、今の子供たちは進歩した環境のせいか、瀬戸内町の自然の素晴らしさを知らないのではないかと感じるが多々ある。私は常々、家に来る近所の子供たちだけでなく、より多くの子供たちに魚食を通して瀬戸内町の素晴らしさを伝えていきたいと考えていた。そんな中、同町内の漁業者から協力の申し出があり、瀬戸内町の魚についてまとめたパンフレット「せとうちおさかなレシピ」を令和4年春に自費制作することになった（写真3）。

同パンフレットは、子供たちに読んでもらうことで、家庭での水産物の調理や、魚に興味を持ってもらうきっかけになればとの思いで作成し、瀬戸内町内の公共施設や教育機関などに配布した。自費制作のため100部しか作成することができず、各所に数部ずつしか配布できなかったが、子供たちが楽しそうにパンフレットを見ている姿に大きな達成感を感じた（写真4）。



写真3 せとうちおさかなレシピ（左：魚種説明、右：調理法説明）

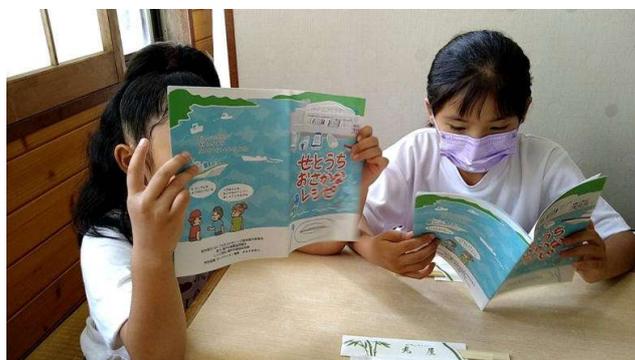


写真4 パンフレットを見る子供たち

## 6. 波及効果

### (1) 水産加工の取り組み

水産加工の取り組みについて、波及効果を感じている点が大きく2つある。

1点目は、ニギウルメ（正式名称：ホシヤマトミズン）についてである。ニギウルメは瀬戸内町の漁師たちがカツオ一本釣りなどの餌として漁獲するイワシの仲間だ。しかし、餌として使用するのはいちいち小さいものだけで、大きいものは小骨が多く鮮魚としては扱づらい。このニギウルメを使用した加工品について、地元漁業者から女性部に相談があり、現在、加工品の開発に取り組んでいる。試行錯誤を重ねている段階だが、今回の件から、私たちが続けてきた水産加工の活動が少しずつ地元で認知され、頼られる存在になりつつあると実感している。部員たちと協力し、必ず活用方法を確立したいと考えている。

2点目は、女性部のメンバーが増えていることである。8人で結成された女性部だが、私が部長になった当初は部員が6人となっていた。継続的に活動していくためにはある程度の人員が必要であることから、方々に声をかけて部員を募集したところ、5人の加入があり、現在は11人で活動している。これは私たちの商品や取り組みが周囲で認知され、興味を持ってもらうことができたからこそと考えている。人員が少ない時期は注文品の製造に追われていたが、人員が増えたため、さらに新規商品の開発にも力を入れていこうと考えている。

### (2) 魚食普及の取り組み

私が自費制作したパンフレットは非常に好評で、瀬戸内町だけでなく、他の市町村からも欲しいという連絡があった。作成した部数が少なかつたため対応できず非常に心苦しかったが、市町村を越えて口コミで情報が広がるほどの反響の大きさに、大きな効果があったと実感している。

またパンフレットを見た方から、「第2段を作ってほしい！」との要望も受けている。私が個人的な思いで自費制作したパンフレットだったが、思いが伝わり、見た人の心を動かすことができたという事実で大きな達成感を感じた。

## 7. 今後の課題や計画と問題点

### (1) 水産加工の取り組み

水産加工の取り組みについて、1番の課題はいかに収益を得るか、ということである。現在の私たちの商品はチャンジャ、ジャーキーなど、嗜好品が主である。これらの商品は加工に手間がかかり、製造数が限られるため、利益を得るといふ点から考えると効率が悪い。

その結果、売上金だけでは経営が厳しく、売上金と漁協からの助成金

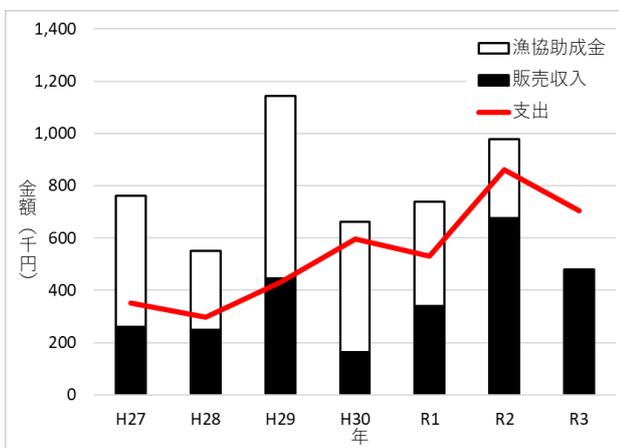


図3 瀬戸内漁協女性部活動の収支

で活動している（図3）。そのため、新たな加工機器の導入なども単独では難しく、製造できる加工品が限られてしまっている。

この課題の解決に対し、現在私たちが取り組んでいるのが、町民の普段の食事をターゲットとした商品の開発である。そうすることで販売量を伸ばし、収益を向上させる狙いである。町民向けに販売すると考えると、おいしさだけでなく、安価で調理が簡単であることが重要である。また、保存性が高いものが好ましいと考えている。

価格を抑えるには、相談を受けていたニギウルメの使用が適していると考えている。ニギウルメは80円/kgなので、製品を200g/個程度（1製品に1匹使用）とすると、魚の原料価格を16円に収めることができる。

調理の容易さ、保存性の高さについては現在所有している機器のみでクリアすることが困難であることから、同じ奄美大島内の大和村にある加工施設に、レトルト加工を委託できないかと打診した。

結果、委託は可能とのことで、委託に向け実際に施設を借りて試作を重ねている（写真5、6）。味の調整は必要だが、調理の簡単さ、保存性の高さという課題をクリアできるだけでなく、骨まで丸ごと食べることができるという点が社会的課題である食品ロスの削減につながることや、カルシウム分が摂取できるという栄養面でも非常に優れていると感じた。また、下処理が簡単なため私たち自身の作業も少なく、商品化できれば非常に良い商品になると考えている。早期の商品化に向け、今後も試作を続けていきたい。

このほかにも開発中の商品が複数ある。消費者ニーズの把握、レシピの確立など課題は山積みだが、部員と力を合わせて取り組んでいきたい。



写真5 試作の様子



写真6 試作品（甘露煮風）

## （2）魚食普及の取り組み

今後の女性部の活動では、地元である瀬戸内町内での魚食普及活動に力を入れていきたいと考えている。水産物の消費量を拡大するには家庭消費を増加させること

が重要であり、そのためには、子供に水産物を食べたいと思わせることや、水産物を家庭に受け入れやすくすることが必要である。

この課題に対し、私たちのような加工グループが調理法の提案や食品加工によるニーズにあった商品開発を行い、水産物を家庭で消費しやすくなるようなサポートを行っていくことが重要だと考えている。

調理法の提案に関しては、第1段としてパンフレットを自費制作したが、予算的に部数が少なく、一部の人にしか配付できなかったため、現在、水産庁の「女性活躍のための実践活動支援事業」を活用して第2段を作成中である。第1段では水産物の紹介は3種類であったが、第2段では13種類に拡充するとともに、配付部数も2,000部とし、より多くの方々に届けたいと考えている。

また、作成するパンフレットの活用法として、子供に人気のある魚肉ハンバーグや基本となるだしの取り方などの調理法について、町内の幼稚園などの保護者向け料理教室として開催することも計画している。

併せて、これらのレシピが活用しやすくなるように、魚肉ハンバーグに使用する冷凍すり身や冷凍のだしなどの商品開発にも取り組んで行く予定である。地元の反響を見ながら1つずつ着実に実施し、瀬戸内町内の魚食普及に貢献したいと考えている。

## 8. おわりに

瀬戸内漁協女性部の活動開始から10年間、瀬戸内町に水揚げされる豊かな水産物の魅力を消費者に届けたいという思いで活動してきた。私が代表になってからは、魚食普及活動など新しい取り組みも開始したが、部員をはじめとする周囲のサポートもあり、順調に進めることができている。

島では、進学や就職といったタイミングで、島を離れる子供が増えている。しかし、かつての私がそうだったように、多くの島出身者が「島に戻りたい」という思いを抱いている。瀬戸内町の基幹産業である水産業がそういった人たちの受け皿になっていかなければならない。そのためにも、魚食を通して瀬戸内町の水産業の発展に貢献したい。

瀬戸内町の豊かな海の幸が、未来の食卓にも並ぶよう、今を生きる私たちから、瀬戸内町の未来を担う子供たちへ。海の幸にきゅら（※1）島への愛を込めて、瀬戸内町と、そこに生きる人々の食卓を紡いでいきたい。

（※1）きゅら：奄美大島の方言で「美しい」を意味する