

## 地域の新しい特産品で浜を元気に！

—低価格水産資源の6次産業化の取り組み—

小本浜漁業協同組合 女性部  
金澤 さつき

### 1. 地域の概要

私たちの住む岩泉町は、人口約 8,000 人で、岩手県北部沿岸に位置する(図1)。岩泉町の北側には大迫力の海岸美を誇る「北山崎」がある田野畑村、南側には景勝地の「浄土ヶ浜」がある宮古市がある。

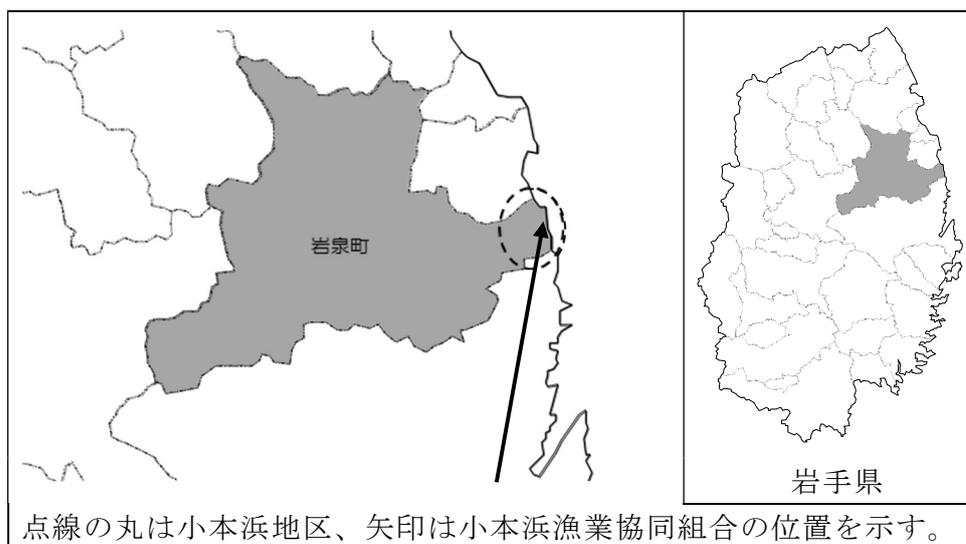


図1 岩泉町、小本浜漁業協同組合の位置

岩泉町は、東に太平洋を望み、西には広大な北上山地がそびえ立ち、日本三大鍾乳洞の一つとして名高い龍泉洞がある。また、広大な面積を生かして、農林漁業、畜産、酪農などの第1次産業が町の主産業である。

### 2. 漁業の概要

私たちが所属する小本浜漁業協同組合は、令和5年4月現在、正組合員数 141 人、准組合員数 14 人で、ワカメ、コンブの養殖漁業、漁船漁業、定置漁業の他、アワビ、ウニなどの採介藻漁業が営まれている。令和4年度の生産量は 1,113 トン、生産額は約 3 億 3,000 万円となっている。

当地区の主たる漁業は漁協自営の定置漁業であり、昭和 40 年からの秋サケの本格的なふ化放流事業の実施により、秋サケの水揚げが大きな割合を占めていたが、近年の海洋環境の変化などにより秋サケの水揚量が大きく減少しており、秋サケを含む地元水産物の付加価値を高め、収益を向上させていくことが課題となっている。

### 3. 研究グループの組織と運営

小本浜漁業協同組合女性部(以下、当女性部)は昭和 33 年に設立され、令和 5 年 4

月現在、部員 50 人で活動している。当女性部は、小本、中野、茂師および小成の 4 地区からなり、役員として、部長、副部長、理事および班長で構成されている。また、活動費は、部費と組合からの助成金で賄っている。

当女性部の主な活動は、発足当初から地域に根ざしたものとなっており、浜料理の体験・提供を通じて魚食普及を推進し、地元の海を将来にわたって守っていくための漁港や海浜の清掃活動、災害時の地域貢献活動を行っている。

#### (1) 浜料理の体験・提供を通じた魚食普及

今回の発表の主な項目になるが、岩泉町内外のイベントにおいて、小本川に溯上しふ化場で採卵後のサケを独自の調味で加工した「小本浜鮭ん坊」の販売や、サケ汁のお振舞いなど、地域内外の方々に浜料理を提供している。

また、銀座にある岩手県アンテナショップ「いわて銀河プラザ」において、地域の特産品の販売も行っている。

岩泉町内の小中学生に地元の食材への理解を深めてもらうため、岩泉町立小本小学校の生徒に対して、「小本浜鮭ん坊」の料理体験を実施し、岩泉町内の全ての小学校および中学校の給食に「小本浜鮭ん坊」「鮭の浜っこ揚げ」「どんこのさつま揚げ」などを提供している。子供たちからは、「魚がおいしかった!」「地元の魚をもっと大事にしたい!」などの感想が寄せられ、私たちの魚食普及活動の励みにもなっている。



図 2 イベントでのサケ汁のお振舞い



図 3 小学校での料理体験

#### (2) 環境保全活動

豊かな小本浜の海を将来にわたって守っていくため、毎年夏季と秋季に、小本漁港と茂師漁港の 2 カ所において、漁港と周辺の家浜の清掃活動を実施している。約 1 時間の活動で、金属類やペットボトルなどのプラスチック類、流木など、さまざまなゴミを回収し前浜の環境保全に努めている。

#### (3) 地域貢献活動

平成 28 年 8 月の台風 10 号により、岩泉地域が甚大な被害を受け、私たち女性部でも何か地域の力になれないかと考え、同年 10 月に、町内で炊き出しの活動を行った。町内のホテルと小本津波防災センターの 2 カ所のスペースを借りて、「小

本浜鮭ん坊」とサケ汁を振舞った。

#### 4. 研究・実践活動取り組み課題選定の動機

小本浜地域においては、立地上、大規模な魚市場である久慈、宮古に近接しているため、多くの水産物は宮古市魚市場を中心として地域外へ出荷（養殖ワカメやコンブは県漁連の系統販売）しており、地場産の水産物を町内で購入する機会は少ない状況であった。岩泉町には、龍泉洞をはじめとした県外からも観光客を呼び込める観光資源が豊富にあることや、東日本大震災後の小本地区の移転跡地の活用による地域の復興・活性化の推進が検討されており、観光への活用や地域の活性化のため、地元の水産物を地元で食べられる仕組みの確立が求められていた。

一方で、地域外の市場では安価になってしまう水産物もあり、そのような地元の水産物の付加価値を向上させ直接販売することにより、漁家の所得向上も併せて進めていく必要があった。

そこで、当女性部においては、小本浜地域の低価格の水産資源に着目し、6次産業化の取り組みを通じて、観光への活用や地域の活性化を進めていくこととした。

#### 5. 研究・実践活動状況および成果

##### (1) 特産品の構想づくり

当女性部が特産品の材料として着目したのは、これまで低価格の水産資源として扱われていた川に遡上しふ化場で採卵後の秋サケである。従来から、脂肪分に乏しい川のサケはそのまま販売しても商品としての価値は低かった一方で、低カロリー・高タンパクといった「売りとなる要素」を秘めており、当女性部ではこの点に着目した。お好み焼き風に加工することで脂味を補いつつ、さらには三陸産のスルメイカを混ぜ合わせることで旨味と食感を付加し、大人だけではなく子供にも食べやすいように工夫した。当女性部では、この加工品を「小本浜鮭ん坊」と名付け、観光への活用や地域活性化の取り組みを進めていこうと考えた。

「小本浜鮭ん坊」をどのように販売していくか検討するため、具体的な外部講師を招いて研修会を開催しアドバイスを受たり、新潟県や愛媛県の加工販売施設、道の駅などの産直施設を直接訪問するなどして、先進事例の調査を行った。そこでは、特産品の具体的な内容についても検討するとともに、後々の販売事業に結び付けるための販売ノウハウについても学んだ。

##### (2) 試作品作りと試験販売

地域で新たな特産品を生み出すにあたっては、何よりもまず地域内での認知度を高め、地域で生まれ、愛される商品とすることが必要であると考え、平成27年度においては延べ6回、町内のイベントなどに出店し、試作品の試験販売や試食会を実施した。

イベント会場などでは、食べてくれた人にアンケート調査や聞き取り調査を行い、消費者の評価やニーズを把握し、「小本浜鮭ん坊」の改良を行う際の参考とした。味は当然のことながら、消費者が手に取って食べやすい形状、イベント出店を

想定した加工性、保存性など、地道に改良を重ね完成品へ近づいていった。



図4 町内イベントでの試験販売の様子。試行錯誤が続く改良の日々

### (3) いわての浜料理選手権への出場

町内イベントなどでの試験販売と並行して、平成27年度「第2回いわての浜料理選手権」に「小本浜鮭ん坊」を出品した。当該選手権の審査員は水産物や料理に詳しい専門家であり、専門的な立場から評価を頂いてさらに完成度を高めたいと考えた。また、県大会の優勝チームは、平成28年度に岩手県で開催される国民体育大会「いわて国体」で出店することができ、全国へアピールできる絶好の機会と考えた。宮古地区大会では、最優秀賞を獲得し地区大会を勝ち抜き、さらに県大会においても、最優秀賞（岩手県知事賞）を獲得した。新商品の開発から間もない段階にもかかわらず、当女性部のメンバーは大きな手応えを得た。



図5 見事に県知事賞を受賞。今後のさらなる活動に自信をつけた

### (4) 平成28年いわて国体での「小本浜鮭ん坊」の販売

平成27年度の「いわて浜料理選手権」の県知事賞受賞により、全国から多くの人が集まる「いわて国体」の開会式で念願の「小本浜鮭ん坊」の販売を行った。

地元以外の場所での販売は初めてとなった他、直前の平成28年8月に襲来した台風10号により小本浜地域が甚大な被害を受けたことから、一時出店が危ぶまれ

たが、これまでの東日本大震災の津波や台風 10 号被害に対する全国からの復興支援への感謝と、参加者へのおもてなしの気持ちを前面に、当女性部や地域の関係者が一丸となって出店を果たした。

当日は、800 本も用意した「小本浜鮭ん坊」が約 5 時間で完売。来場者から「おいしい」「子供たちも食べやすい」との高評価が得られ、震災や台風被害に対する感謝の気持ちを全国へ伝えることができた。

なお、売上げについては、機器類購入費などのインシヤルコストと遠征旅費を除けば収支はおおむね良好で、今後、継続的な取り組みに展開し得るという手応えを得ることができた。



図 6 大成功となった「いわて国体」での「小本浜鮭ん坊」の販売

#### (5) 新設される産直施設への出品を見据えたノウハウの蓄積

同地域では、観光活用を含めた水産物の地産地消体制の確立や、集落移転跡地の活用によるにぎわいの場づくりのため、岩泉町が漁協を管理者として指定し運営する小本浜地域の産直施設「浜の駅おもと愛土館」の建設が進められてきた。

この産直施設が完成するまでの間の試行的な取り組みとして、近隣の小本漁港において水産物や水産加工品、地域の農産物などを販売する「実験市」が開催されることとなった。当女性部は、将来的な産直施設での定期的・継続的な販売活動などの展開を想定し、「実験市」において運営ノウハウを蓄積することとした。

女性部は、平成 27 年 12 月から始まったこの「実験市」に、これまで延べ 4 回出店し、地域内外からの誘客（1 回の開催あたり平均 300 人）に貢献するなど一定の成果を収め、新たな産直施設での活動に自信をつけた。



図7 「実験市」での販売経験は今後の活動の糧となった

(6) 「小本浜鮭ん坊」に続く次の特産品の検討

「小本浜鮭ん坊」の販売は順調で女性部活動の中心になっていたが、近年の海洋環境の変動などにより、「小本浜鮭ん坊」の主な材料となるサケの漁獲量が減っていることや、新たな産直施設のメニューを検討するため、「小本浜鮭ん坊」に続く次の特産品を開発する必要がある。

「小本浜鮭ん坊」のコンセプトはそのままに、小本浜の地元の水産物で、ある程度の量が確保できて比較的低価格で取引されているものとして、ドンコ（エゾイソアイナメ）、ヤナギタコ、サバ、ホヤ、海藻類などが食材の候補となった。

料理教室を開催し、道の駅やホテルの料理長からも指導を受けながら、さまざまな料理の試作を行った。特に、サバをチーズと大葉で挟んだカツが当女性部内で好評であった。その後、コロナ禍になってしまったこともあり、試作品のさらなる検討や試験販売は一時的に休止していたが、今後、産直施設でのイベントなどで試作品の試験販売を行っていく予定である。



図8 女性部内で交流を深めつつ新メニューの検討を行った

(7) 産直施設「愛土館」などでの新たな活動

平成 29 年 9 月、新たな産直施設「愛土館」がオープンした。オープニングセレモニーに合わせて、第 1 回定期市が開催され、満を持して「小本浜鮭ん坊」の販売を行った。定期市は、コロナ禍の期間を除き、現在に至るまで定期的で開催しており、そのほとんどに出店している。定期市以外にも、ゴールデンウィークやお盆の時期には、産直施設のスペースで「小本浜鮭ん坊」の販売を行うなど、いずれも大変好評であった。

なお、「小本浜鮭ん坊」は、産直施設以外にも、町内のさまざまなイベント（龍泉洞まつり、鮭まつり、べこっこフェスタなど）や、町外のイベント（田老大漁まつり、宮古・下閉伊冬の産直&真鱈まつりなど）にも出店を行っており、このような販売活動により、地域外からの集客にも大きく貢献しており、地域の活性化につながっている。



図 9 産直施設「愛土館」は女性部の新たな活動拠点となった

(8) 活力とうるおいにあふれた「むらづくり」賞受賞（平成 29 年度いわて農林水産躍進大会）

私たちが進めてきた「小本浜鮭ん坊」の販売などの活動が皆さんに評価され、平成 29 年度には、いわて農林水産表彰の「活力とうるおいにあふれた『むらづくり』賞」を受賞した。

(9) コロナ禍を経て女性部活動の再開

新型コロナウイルス感染症が 5 類感染症へ移行したことに伴い、地域内外のイベントも再開され、令和 5 年 5 月には「愛土館 GWまつり」、9 月には「浜の駅おもと愛土館マルシェ」および地域外のイベント、10 月には「おもと鮭まつり」、11 月には「ミニ愛土館市」において、「小本浜鮭ん坊」の販売とサケ汁のお振舞いを行った。

イベントでもお客さんが食べやすいよう工夫するなど、いずれのイベントでも地域内外のたくさんのお客さんに喜んでもらい、コロナ禍で活動できなかった分を取り戻す勢いで、よりいっそう精力的に活動を行っている。



図 10 コロナ禍後も大行列で大忙し！

## 6. 波及効果

産直施設「愛土館」や地域内外のイベントなどにおいて、「小本浜鮭ん坊」の販売を行うことにより、地域外からの集客にも大きく貢献しているとともに、女性部員にとっても地元の小本浜に対しての誇りを持って活動することができ、地域全体の活性化につながっている。

産直施設「愛土館」や地域のイベントでは、三陸沿岸道路の全線開通により内陸部をはじめ地域外からの来場者が増加しており、このような販売活動により今後さらなる地域活性化が期待される。

## 7. 今後の課題や計画計画と問題点

「小本浜鮭ん坊」をはじめとした地元水産物を使った特産品の販売や、小学校での料理体験や小中学校への給食の提供など、魚食の普及活動を引き続き行っていく予定である。特に、特産品については、さまざまな地元食材を用いて試作品の検討や試験販売を行っていくことも予定しており、今後もいろいろな地元食材の可能性を探っていく予定である。

また、小本浜の豊かな海の恵みを将来にわたって守り、享受していくためにも、漁港や海浜の清掃活動は、今後も毎年行っていく予定である。

当女性部の組織としては、他の地区同様に、部員の高齢化と部員数の減少が、今後の活動を継続していく上で大きな課題となっているが、上記の取り組みを通じて、新しい仲間づくりも進めながら、地域の海と魚食を守っていくことにより、地域をさらに盛り上げていきたい。