

## 長島の海の恵みを食卓へ

～地域と共に歩んだ浜のかあちゃんの取り組み～

水産加工グループ「浜のかあちゃん」

代表 吉武 真知子

### 1. 地域の概要

長島町は鹿児島県の最北端の町として薩摩半島の北西部に位置し、四方を東シナ海、八代海、長島海峡などの海に囲まれ、島の北部一帯は雲仙天草国立公園に指定されるなど豊かな自然に恵まれた地域である（図1）。町内は4つの有人島のほか大小23の島々が点在し、豊富な水産資源と静穏な海面に恵まれ、ブリをはじめとする養殖業が盛んに営まれている。また、独特な土壌を活かした赤土バレイショや柑橘類の生産も盛んな一次産業の町である。

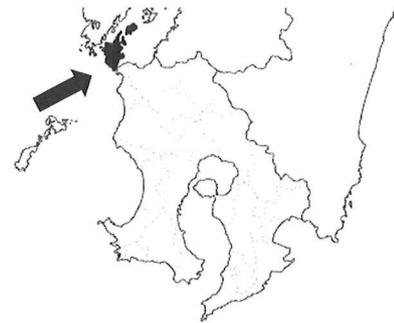


図1 長島町位置図

### 2. 漁業の概要

私が住む長島町茅屋（ぼや）地区は、長島町の北西部に位置し、自然豊かな海岸線を活かした茅屋漁港が整備され、漁業を中心に発展してきた集落である（図2）。かつて東シナ海のマイワシ漁が豊漁であった時、旋網漁業の水揚げ基地として非常に賑わった地区で、当時の組合員数は約150名であった。その後、マイワシ漁獲量の減少とともに地域の漁業は次第に衰退、現在ではまき網や棒受網漁業、魚類養殖、刺網、採介藻を営む組合員が合計60名を切るまで減少し、かつての活気は失われてしまった。さらに、本土と長島の架橋により車での往来ができるものの、鹿児島市から車で約2時間半の距離にあり、アクセスの不便さも影響して観光客も少なく、地域経済の厳しさに拍車をかけている。

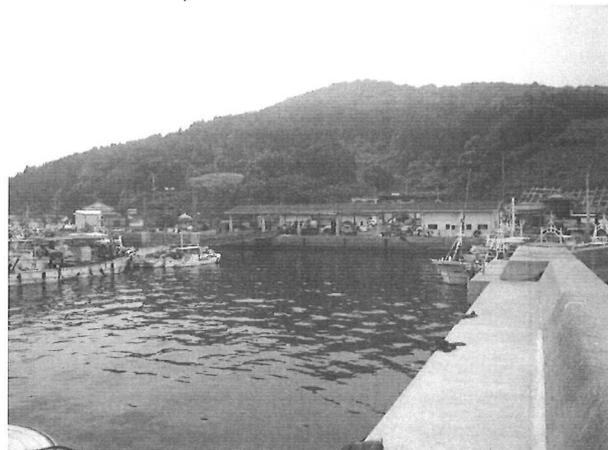


図2 現在の茅屋漁港の様子

地域の過疎化・高齢化が進行する中、漁業の担い手不足や地域活力の地盤沈下が深刻な問題となっており、漁業のみならず地域全体の活力を取り戻すための取り組みが求められている。

### 3. 研究グループの組織と運営

私が代表を務める水産加工グループ「浜のかあちゃん」は、町役場の実施する水産加工グループ育成事業をきっかけに立ち上がった水産加工グループである（表1）。長島町の茅屋漁港近くに活動拠点となる加工施設を構え、私と

夫を中心に5人の漁家の夫人を加えた計7名で活動を行っている。メンバーの最高齢は88歳。長島町より浜のかあちゃんの味を全国の食卓に届けるため日々奮闘している。

表1 グループの概要

グループ名	浜のかあちゃん
代表	吉武 真知子
設立背景	町役場実施する水産加工グループ育成事業を契機に結成
活動拠点	長島町 茅屋漁港近く
メンバー	私と夫そして5人の浜のかあちゃん
活動目標	浜のかあちゃんの味を全国の食卓に届ける

### 4. 研究・実践活動の取組課題選定の動機

・水産加工グループ「浜のかあちゃん」の結成から活動に至るまで

私が水産物加工に興味を持ち始めたのは、十数年前のこと。当時、長島町では、長引く魚価の低迷が漁業者を苦しめており、特に鮮魚販売には向かない低利用の魚種は非常に安く、漁業経営を圧迫するという状況が続いていた。当時、夫が旋網漁業をしていたこともあり、地域の漁業の行く末に不安を感じていた。

一方同じ頃、長島町では町内の特産品の販売を活性化させるために、物産館の建設を行っていた。しかし、水産加工品に関しては、町外で製造された加工品がほとんどで、漁業の盛んな町にもかかわらず、地元の水産加工品が非常に少ないという現状が露わになっていた。

そんな折、長島町がこの状況を打開するために、平成24年度より水産加工グループ育成事業を始めることが決まった。町は、地元の水産加工品を生み出し鮮魚販売では価値の低い魚介類に付加価値を付ける取り組みを始めたのだった。私自身、漁業に従事している家族を持つ者として、この取り組みに強く関心を持った。この地域の豊かな海の恵みを生かし、地域の漁業を継続させるためには水産加工しかないと思った。ある時、私がそのような気持ちを抱いていると町の担当者が知り「水産加工グループを立ち上げてみないか」とのお声がけをいただいた。その声をきっかけに一念発起、私と同じく水産加工に興味を持つ漁業者の奥さんたち5名を集めて、ついに水産加工グループ「浜のかあちゃん」を結成することになった。

町の実施する水産加工グループ育成事業では、町内から私たちも含めて合計8つの水産加工グループが認定を受け、支援の対象となった。「浜のかあちゃん」を結成し、活動を開始するまでには、町の支援が大変重要な役割を果たしてくれた。具体的には、水産加工をゼロから始める私たちのために、加工技術や販売に関する研修の機会を多数提供してもらえたことだった(図3)。また、ある時には有名調理師専門学校のシェフを招いて商品開発における味付けや調理方法、ネーミングに至るまでアドバイスを受ける支援もあった(図4)。これらの支援により専門家からの様々な技術的アドバイスを得られたことは、私たちの活動にとって大きな礎となった。



図3 県水技センターでの加工研修



図4 シェフからの技術指導の様子

#### ・加工施設の整備

グループ活動を開始したものの、家庭の台所レベルから脱し、商業ベースの活動に発展させるにはどうしても加工施設が必要との壁に当たった。グループの活動拠点として夫の実家が所有していた網小屋を改造し、加工施設として活用する案が持ち上がったものの、実現には非常に大きな資金が必要で、実施に二の足を踏んでいた。しかし、この加工施設整備にも、補助事業を通じて町や県からの支援を受けられることになり、建物の改造からテーブルなどの基本的な加工設備、真空包装機や冷凍・冷蔵庫などを整備することが出来た(図5, 6)。



図5 現在の加工施設の様子

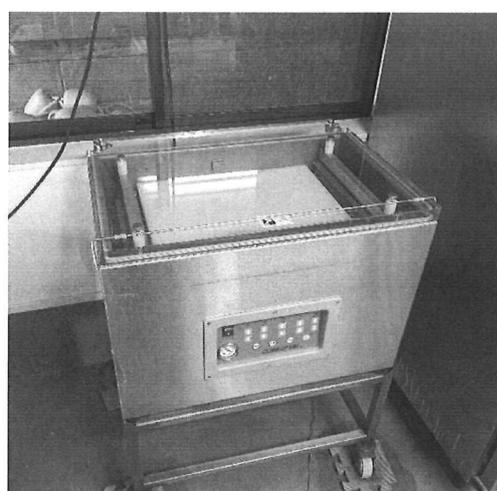


図6 真空包装機

この加工施設が完成したことで、私たちは地元で獲れた魚や貝をその日のうちに加工することが可能となった。このように、町や県の支援を受けて完成した加工施設は私たちの活動の基盤となり、私たちの夢を一步前進させてくれた。

## 5. 研究・実践活動の状況及び成果

### ・現在の売れ筋商品の開発

私たち「浜のかあちゃん」の現在の売れ筋商品には、「アジのみりん干し」、「タカゼの塩ゆで」、そして「みなみそ」がある。それぞれの商品の開発には、多くの試行錯誤と関係機関からの協力があった。

まず、アジのみりん干しは、私たちの代表的な商品で、地元で獲れた新鮮なアオアジ（マルアジ）を原料に使用している（図7）。

アオアジはマアジに比べて市場価値がとても低い魚種であるが、アオアジのもつ肉厚な身の特徴を活かし、みりん干しという形で付加価値を高めている。この商品の人気の秘密は旨みの濃縮された味付けにあるが、その味付けにはグループ結成当初に県の水産技術開発センターで受けた加工研修が深く関わっている。加工指導で得た知識をアレンジして開発した特製のタレにアジを漬け込み干し、更に凍結させることで、淡泊なアオアジの旨みを凝縮させた、美味しいみりん干しを完成させることができた。



図7 アジのみりん干し

次に、地元でタカゼ（ギンタカハマ）とミナ（クマノコガイなどの磯に棲む巻貝の総称）とよばれる貝を用いた「タカゼの塩ゆで」と「みなみそ」が人気商品となっている。この商品の原料は、夫と私が海で採った新鮮な貝を使用している

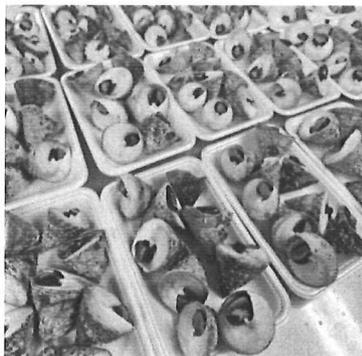


図8 タカゼの塩ゆで



図9 みなみそ

る。タカゼの塩ゆでは、身が繊細なので茹で具合が肝心で、素材がもつ磯の香りを食感よく楽しむことができる商品に仕上げている（図8）。一方、みなみそは、茹でたミナと味噌を混ぜ合わせた商品で、ミナの持つ磯の風味と甘めの味噌との相性が良く、くせになる一品に仕上げている（図9）。この商品は、県の水産物品評会で漁業振興大会長賞をいただくほどの高評価をいただいた。これらの商品はイベントや物産館での売れ行きも好評で、多くのお客様にリピートいただいている。

私たち「浜のかあちゃん」は、現在に至るまで約50種類もの商品を生み出してきた。その商品作りのこだわりは、地元で獲れた新鮮な素材を使用することを絶対条件とし、必要以上の食品添加物に頼らないものづくりをすることを徹底している。このことは私たちの商品の売りでもある「素材本来の味を引き出す」ことにも繋がっている。

私たちの商品には、手に取ってくれたお客様に浜のかあちゃんをイメージしてもらえよう、私の顔写真が入ったロゴマークを貼っている(図10)。これにより、購入された方に長島の「浜のかあちゃん」が持つ、素朴な温かさが伝わっているのではないかと考えている。今後も地域の食文化を大切に、さらなる商品開発を進めていきたいと思っている。



図10 ロゴマーク

・主な販路と地域とのつながり

現在、「浜のかあちゃん」の主な販売先の内訳は、イベント出店での売上げが6～7割、道の駅等の物産館での売上げが2～3割、その他が1割程度となっている(図11)。今までに様々な販路を検討してきたが、単に商品を販売するだけでなく、商品とともに地域の魅力をお客様に直接お届けできる「イベントへの出店」には特別な思いを込めて取り組んでいる。

まず、私たちが毎月欠かさず参加しているイベントが、地元茅屋漁港で開催される水産物販売会「ながしま恵比須市」である(図12)。このイベントは私が実行委員会代表を務め、地元の漁業者や加工グループに新鮮な魚や加工品を販売する場として提供している。昔に比べ漁業者が減り、そして魚屋が減り、地元の魚がめっきり地元で買いにくくなってしまった。そのような現状を少しでも打開するため、「地元の人が地元の魚を買える場所」を守っていきたいとの思いでこの取り組みを続けている。ここで私たちも自分たちが手がけた商品を直接販売し、地元消費者と触れ合う貴重な機会にもなっている。

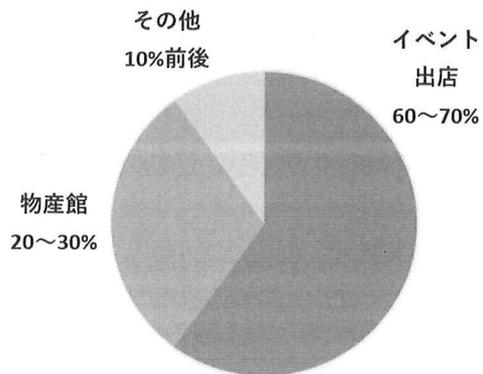


図11 近年の販売先の内訳



図12 ながしま恵比須市の様子

また、町などが主催する他の町内イベントにも積極的に出店しており、例えば、ながしま造形美術展など、地元根付いたイベントで、私たちの水産加工品を紹介・販売するブースを設けている（図13）。さらに、私たちは町外の都市部の大型商業施設等で開催されるイベントにも多数出店し、販売を行っている。都市部のお客様にとって、地元長島の水産物は希少な存在であり、喜んで購入していただけることが多い。ここでも、私の顔写真が入ったロゴマークが目を引きようで、「浜のかあちゃん」の認知度も高まっていると感じている。



図13 ながしま造形美術展にて

これらイベントへの出店は、様々な地域から訪れる多くのお客様に私たちの商品を知ってもらう機会であると同時に、食を通じて私たちの長島町の魅力を感じてもらい、絶好のチャンスにもなっている。イベントへの出店に地域活性化の望みも託して一生懸命に取り組んだところ、現在では月に最低1、2度以上のイベントに出店できるようになった（表2）。

イベント出店は前準備から非常に大変な作業の連続で、正直体力的にもとても負担が掛かる。しかし、出店のお誘いがあれば可能な限り断らないようにしている。なぜなら、できるだけ多くのイベントに出店し、長島をPRすることが今まで協力してくれた方々へのせめてもの恩返しになると考えているからだ。

ゼロから始めた私たちの水産加工だったが、町・県からの支援、そして地域の漁業者や私たちに関わる様々な人に支えられ、今まで成長を続けることができた。途中、コロナ禍という厄災も経験したが、これにもめげることなく成長できたのはひとえに地域の支えあってのことだと、本当に感謝しかない。

表2 令和5年のイベント出店実績

開催日	出店イベント名
毎月	ながしま恵比須市（長島町）
1月21日	長島すいせんウォーク（長島町）
1月28日～29日	かごしま特産品市場物産展（鹿児島市）
2月17日	自治会館ふるさと市場（鹿児島市）
4月30日	夢追い長島花フェスタ（長島町）
5月7日	関西かごしまファンデー（大阪市）
6月18日	ながしま軽トラ市（長島町）
9月17日	ながしま軽トラ市（長島町）
10月14～11月12日	ながしま造形美術展ほか（長島町）
10月29日	長島トライジョギング大会（長島町）
11月26日	長島おさかな祭り（長島町）
12月3日	長島フェスタ（長島町）
12月3日	田崎市場感謝祭（熊本市）
12月9日	だんだん市場年の瀬感謝祭（長島町）
12月10日	長島つわぶきウォーキング（長島町）
12月10日	ながしま軽トラ市（長島町）
12月28日	あったか歳末特産品まつり（出水市）

## 6. 波及効果

私たち「浜のかあちゃん」の水産加工の取り組みは、地域活性化に微力ながらも効果をもたらしているように感じている。

低利用魚のハンタ（イラ）は市場では1kg当たり30円前後と低価格で取引されていたが、すり身加工品にして付加価値をつけることにより1kg当たり100円で買い取ることができるようになり、特に経営規模の小さい高齢漁業者の方々に重宝がられるなど、地域漁業者の所得向上に貢献できていると感じている。

また、私たちの加工品はふるさと納税の返礼品にも採用されており、魚の干物セットやミナ味噌などが、全国各地からの寄付者に喜ばれている（図14）。「その辺のスーパーでは絶対に味わえないもの」と好評をいただくことも多く、私たちの商品が地域のPRに寄与していることをうれしく思っている。

一方、地域活性化に向けた活動に協力を依頼される機会も増え、地方創生インターンシップでの都市部の学生や社会人の受け入れにも協力している

（図15）。交流を通じて彼らに地域の魅力を伝えるだけでなく、新しい視点を得られることは私たちにとっても大きな喜びとなっている。



図14 ふるさと納税返礼品



図15 地方創生インターンシップの受入

## 7. 今後の課題や計画と問題点

近年の魚離れの原因の一つに、子供時代に魚を食べる経験が少ないことがあるのではと考えている。子供の頃にもっと美味しく魚を食べる機会があれば、魚離れを防げるかもしれないと思っており、今後は子供向けの加工品の開発に取り組みたいと考えている。更にもその先の夢を語らせてもらえば、キッチンカーでその加工品を販売し、子供たちに魚食の魅力を伝える活動を行ってみたいと考えている。

そのような夢を持ちつつも一方で、私たちの今後の活動継続に向け、いくつか課題と感じている点がある。

まず、海の環境変化と水産資源の減少である。特にアカモクなどの海藻類は磯焼けの進行で減少し、加工原料の確保に影響を与えている。この課題は私たちだけでは為す術がないが、地域の漁業をどのように存続させるのか、真剣にみんなで考えなければいけない時期にきていると肌で感じている。

次に、後継者問題も深刻である。現在、私たちのグループには明確な後継者がいないため、次世代への技術や知識の継承に不安を感じている。子や孫がこの仕事を継いでくれることを願ってはいるが、海の環境や漁業の状況が大きく変わっていく中で、彼らにどれだけ魅力を感じてもらえるかが大きな課題と考えている。

私たちの対峙する課題は、どれも一朝一夕には解決しない重たいものばかりである。しかし、地域の水産業を次世代に繋いでいくためには、地域の漁業者や加工業者が協力し、地元の資源を活かした取り組みをとにかく諦めずに続けていくこと、そのことが一番重要だと考えている。

活動を続けるには苦勞も多いが、夫婦や仲間と一緒に頑張ることでその苦勞を楽しみに変えることができると私は信じている。これからも身体が続く限り、私たち長島の「浜のかあちゃん」は夢を追い続けようと思う。