

ちやきちやきやるよ！小さな力で、地域の笑顔と彩りを ～クルマエビ養殖発祥の地での漁協女性部の奮起～

山口県漁業協同組合

吉佐支店山口支所 秋穂女性部 平田富美江

1. 地域の概要

私たちが住む秋穂（あいお）地域は、山口県の中央部にある山口市の南部に位置している。周防灘に臨み、1級河川の佐波川と2級河川の樫野（ふしの）川の河口域にあたることから、瀬戸内海特有の温暖な気候に恵まれた景観豊かな海岸線や田園風景が広がるのどかな田舎町である（図1）。

一方で、秋穂地域はクルマエビ養殖発祥の地としても知られていることから「えびの町あいお」とも呼ばれている。このことをPRするために始まった「あいおえび狩り世界選手権大会」は、今年度で33回の開催を数え、県内外だけでなく海外からの参加者もいる山口県を代表するイベントとなっている。

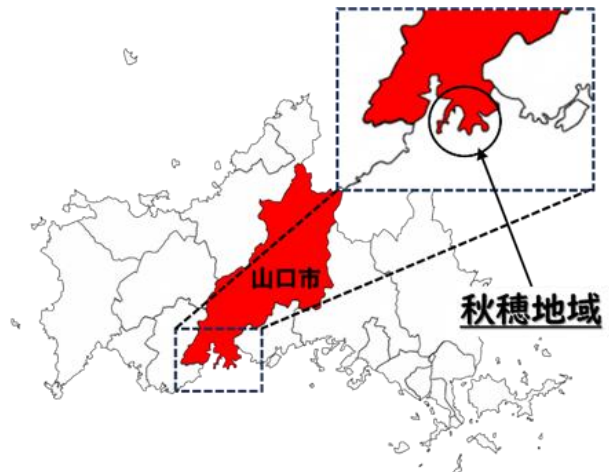


図1 秋穂地域の位置

2. 漁業の概要

私たちが所属する山口県漁業協同組合吉佐（きっさ）支店山口支所の組合員数は80名で、主な漁業は、アカエビやハモを獲る小型底びき網漁業、マダコを獲るかご漁業、ナマコを獲る採介藻漁業などである（図2）。また、秋穂地域は現在でもクルマエビ養殖は盛んで、県内でも有数の産地となっている（図3）。



図2 小型底びき網漁業



図3 クルマエビ養殖業

3. 研究グループの組織と運営

秋穂女性部は、「秋穂で獲れる新鮮で美味しい魚をもっと食べてもらいたい」という思いから、昭和 53 年に創部され、長年にわたり地元の魚介類を使用した加工品開発やイベント販売、料理教室の開催などの活動を続けてきた。

創部当初は 100 名を超える部員が所属していたものの、現在の部員数は 6 名のみとなっている。このように人手不足は深刻な課題ではあるものの、「ちゃきちゃきやる」をモットーに、日々、活動に励んでいる。

4. 研究・実践活動の取組課題選定の動機

(1) これまでの取組

私たちは創部以来、数多くの地域色のある加工品を手掛けてきた。秋穂地域の伝統的な漁師料理でアカエビを味噌と一緒に煮込んで作る『あいおの海老味噌』、ハモのミンチと白味噌を混ぜ合わせた『あいおの鱧味噌』、そしてアカエビの殻の粉末



図4 あいおの海老味噌



図5 あいおの鱧味噌

を焼き塩とブレンドした『あいおの海老塩』などがある

(図4、5、6)。なお、『あいおの鱧味噌』は山口県水産加工展で水産庁長官賞を受賞しており、『あいおの海老塩』は調味料選手権 2019 において全国から集まった 140 品目の中から、パッケージ部門において最優秀賞を受賞している。このパッケージは地域おこし協力隊の方々と協働で製作したもので、まずはお客さんの手に取ってもらえるようなインパクトのあるビジュアルが必要とのことから、エビの形をしたかわいらしいパッケージデザインを考案した。このデザインは私たちの力作である。



図6 あいおの海老塩

これら加工品のイベント販売や、料理教室などを積極的に開催することで、秋穂女性部の活動は広く知られるようになり、私たち部員一同の活動意欲も高く、やる気に満ち溢れていた。

(2) 原料の確保難とコロナ禍による影響

しかし、漁業者の減少や高齢化に加え、海洋環境の変化により私たちが加工品の原料としていたアカエビやハモを獲る小型底びき網漁業の漁獲量は年々落ち込み、平成 30 年には 10 年前の約 5 割まで減少した。特にアカエビ類は深刻で、平成 30 年の漁獲量は

10年前の約2割にまで減少している（図7）。このことから加工品の原料確保が困難になり、これまで通りの生産が難しくなった。

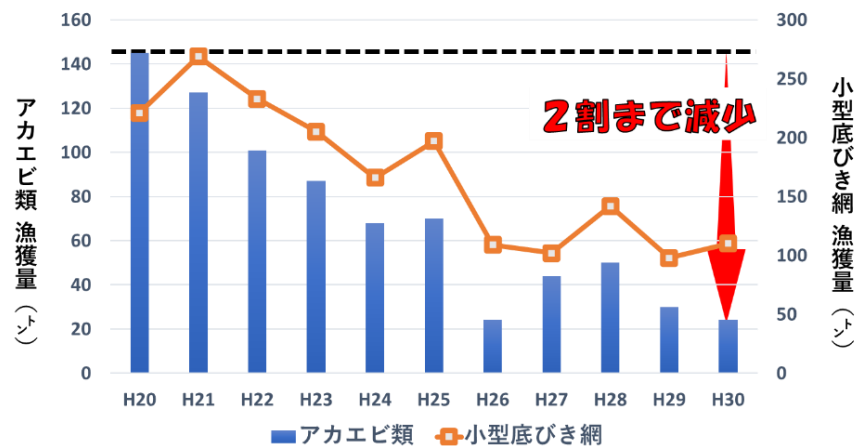


図7 山口市（秋穂地域等）における漁獲量の推移

そして、これに加え、令和2年4月には新型コロナウイルスの感染拡大を受け、緊急事態宣言が発出されたことにより、イベントや料理教室などの人が集まるような活動の自粛が余儀なくされた。

原料の確保難とコロナ禍によるダブルパンチ。これまでわいわいやっていた活動は全くできなくなり、気持ちが沈む毎日で、「このまま女性部活動は終わってしまうのだろうか」という不安もよぎった。さらに、地域のお祭りなどの中止も余儀なくされたことから、私たちだけでなく、秋穂地域の活気もどんどん無くなっているように感じた。

(3) 秋穂地域への思い

世の中が暗い雰囲気にも包まれる中、私たちは「こういう時だからこそ、前向きに頑張らないといけないんじゃないか。」と考え、また「今は女性部員も少なくなったし与える影響は小さいかもしれない。でも、自分たちのような小さな力でも、一歩踏み出せば、それが大きな動きに繋がり、また秋穂が元気になるんじゃないか」と思い、地域を盛り上げるため、再度、部員一丸となり奮起することとした。

5. 研究・実践活動の状況及び結果

(1) 新商品『くるまえびの塩』の開発

早速、何をするか検討したところ、これまで力を入れており知名度も上がってきた加工の取組を再開することで意見がまとまった。しかし、これまで原料として使用してきたアカエビやハモの確保は難しい。新たな加工品を作るにしても何を使って何を作るのか、このようなことを相談するなかで、「養殖クルマエビの殻を使い『あいおの海老塩』のようなものはできないだろうか」という意見が出た。『あいおの海老塩』はこれまで開発した中でも最も反響が大きかった加工品なので、その原料に地元の養殖クルマエビを使用すればクルマエビ養殖発祥の地“秋穂”をPRすることができ、現在は廃棄され

ているクルマエビの殻を使用すれば SDGs にも貢献できる。そう考えたことから、アカエビに代わりクルマエビを使用した海老塩の開発に取り掛かることを決心した（図8）。

クルマエビの殻をどこから手に入れようか悩み、情報を集めていたところ、「海眺（かいちょう）の宿あいお荘〔以下：あいお荘〕」では料理で使用するクルマエビの約7割を秋穂の養殖業者である「旭水産有限会社」から仕入れているが、その殻は全て廃棄されているとの話を聞くことがあった（図9）。

私たちは、早速「あいお荘」の社長に面談を申し込み、想いを伝え、クルマエビの殻を提供いただけないか直談判をした。その結果、私たちの取組に賛同いただき、なんと殻を無償で提供してもらえらることとなった。

これにより安定した原料確保の見通しが立ち、「あいお荘」の社長の思いに応えるためにも、良い加工品を作らねばと、私たち女性部に気合が入った。

製造方法は、『あいおの海老塩』と同じように①殻の加熱処理、②乾燥、③炒り、④粉砕、⑤塩との配合の順で、クルマエビの殻の粉末と焼き塩をブレンドすることとした。しかし、同じといってもエビの種類が違いため、完成に至るまでは苦労の連続であった（図10）。

使用する殻は、「あいお荘」で刺身用として加工される高鮮度のクルマエビの殻を

即座に冷凍したもののみを用いている。①殻の加熱処理について、アカエビでは仕上がりの色味や、作業時間の短縮を優先し、茹でていたが、クルマエビでは、蒸した方が味の濃さや深み、風味が良かったことから蒸すことにした。この段階で味が大きく変わることから納得のいくまで何度も試作を行い、全員一致で決めたこだわった方法である。次の②乾燥では、色味の鮮やかさを引き出す乾燥方法について、地元の乾燥機メーカーである「株式会社木原製作所（以下：木原製作所）」に相談した。「木原製作所」は、先の大阪・関西万博において製品の展示を行った実績もあり、私たちの相談に対して、親身になって、乾燥の時間や温度のアドバイスをしていただいたおかげで、色味の鮮やか



図8 養殖クルマエビ



図9 海眺の宿 あいお荘



図10 製造の様子

さを最大限に引き出すことができた。また、③炒りにおいても、せっかく改善できた色味が抜けないようにじっくり時間をかけて行う。④粉碎では、粒度を合わせ焼き塩との調和を良くするために2種類の機械を用いて行っている。⑤塩との配合では、何度も食味試験を行うことで、味や風味のバランス、天ぷらなどの料理との相性が良い最適な配合割合に至った。こうした結果、まるやかな塩味に加え、クルマエビ本来の濃厚な旨味と香りが特徴の味わいに仕上がった。

パッケージのデザインは『あいおの海老塩』をベースにし、アカエビを材料としている海老塩と色違いにするためクルマエビを連想させる橙色とし、高級感を持たせるため和紙風の質感を取り入れている。

このような試行錯誤を経て、令和5年に秋穂産の養殖クルマエビを使用した新商品『くるまえびの塩』が完成した(図11)。味や色味、パッケージにまでこだわった私たちの自信作であり、水産の枠を超えた秋穂地域の企業の協力があってこそ完成した新商品であった。



図11 くるまえびの塩

この『くるまえびの塩』は令和5年10月に殻を提供していただいた「あいお荘」でお披露目会を行った。メディアにも多く取り上げられ、反響は大きく、秋穂地域のクルマエビの関係業者から「一緒になって秋穂を盛り上げたい」などの応援の声をいただいた(図12)。このお披露目会の試食の際に好評であった『くるまえびの塩』をふりかけたソフトクリームは、現在では「あいお荘」で販売されており、ここでしか食べられない名物となっている。



図12 お披露目会の様子

令和6年には調味料選手権2024において地域の味ベスト賞を受賞し、令和7年には第57回山口県水産加工展にて山口県知事賞を受賞するなど、パッケージだけでなく、工夫を重ねこだわった製造方法による味や色味も認められた商品となった(図13、14)。



図13 調味料選手権2024表彰式



図14 第57回山口県水産加工展表彰式

現在、『くるまえびの塩』は「あいお荘」「道の駅あいお」「道の駅きららあじす」で販売している。『あいおの海老塩』の生産が難しくなり売上が落ち込んでいたが、『くるまえびの塩』に転換してから、右肩上がりに増えており、令和6年の売上金額は80万円程度となっている(図15)。加工品の売上は私たちの活動費に充てており、売上が伸びることが活動の充実とモチベーションの向上にも繋がっている。

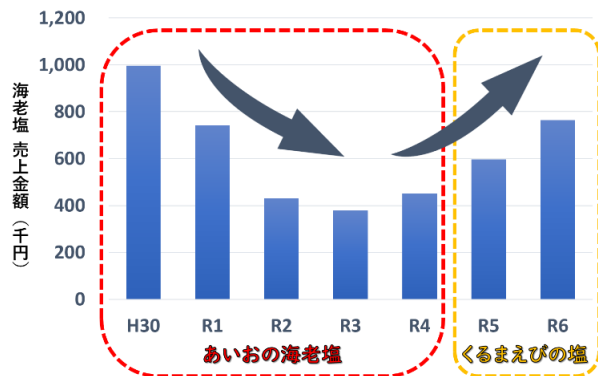


図15 海老塩の売上の推移

(2) 地域イベントへの積極的な出店販売

コロナ禍で中止されていたイベントが再開されるにあたり、地元にはこんなに美味しいものがあるということを伝えるため、私たちも積極的に出店した(図16)。自分たちで獲り比較的水揚げが安定しているマダコと美東産のお米を使用した『秋穂のたこ飯』など地元の食材にこだわった商品を販売している(図17)。令和5年から6年にかけて「あいお祭り」や「防府さかな祭り」など計18回のイベントにおいて、累計販売数量は1,400個を超えた。購入してくれた方の笑顔と賑やかな雰囲気が、地域がまた元気になってくれたと感じる瞬間であった。



図16 イベント販売の様子



図17 秋穂のたこ飯

6. 波及効果

「あいお荘」の社長からは「これからも秋穂の魅力を発信してくれる秋穂女性部の力になりたい」との言葉をいただき、「道の駅あいお」の駅長からは「イベント販売時のあの人気ぶりを見たら誰もが地域に元気を与えてくれていると感じると思う。これからも活動を続けて欲しい」との言葉をいただいている。

最近では、下関と長門地域の漁村生活改善士や漁協女性部から、「取組について学習したい」との相談をいただき、視察を受け入れた（図 18）。また、私たちの取組について山口地域の農家の方に紹介させていただく機会があり、「地域を巻き込んで取り組んでいる姿に、人手不足など同じ状況におかれている立場として感銘を受けた」との嬉しい感想をいただいた。さらに、このご縁から、美祢地域の農村生活改善士会から視察の依頼もあった。自分たちの取組が他業種にも影響を与えていると感じ、誇らしく思うとともに、今後の活動の励みにもなった。



図 18 視察対応の様子

7. 今後の課題や計画と問題点

現在、「道の駅あいお」が地域産業振興・交流と情報発信の拠点として令和 10 年にリニューアルオープンする計画がある。これに併せ、地元の養殖クルマエビを使用した新たな加工品の構想があり、地元のクルマエビ養殖業者や地元の食品加工業者と連携し“秋穂”の魅力を PR する核となるような加工品の開発を行っている。

さらに、秋穂地域では若手漁業者が新たにカキ養殖に取り組んでおり、この養殖マガキを使用した新商品も開発中である。イベントで試作した牡蠣飯を販売した際や、知事を囲む会で甘露煮を試食してもらった際には商品化を望む声も多く、大好評であった（図 19、20）。



図 19 牡蠣飯



図 20 牡蠣の甘露煮

漁業者の減少と高齢化が深刻な中、私たちの活動が、少しでも若者たちの支えになればと思っている（図 21）。

活動を続けるためにはやはり人手も必要であるが、私が若い頃とは家庭や仕事の考え方も変わり、漁業者も減少している中、新たに漁協の女性部に加入してくれる方がどうしても少なくなるという状況は理解している。しかし、秋穂地域が盛り上がることで、その先に女性部の人数も増えてくると信じ、地域の繋がりを大切にして、これからもちゃきちゃきと頑張っていきたい。



図 21 秋穂女性部と秋穂地域の若手漁業者たち