

古宇郡漁協 神恵内地区女性部による新商品開発  
 一魚よ、もっともっと美味しくなあれ—

古宇郡漁業協同組合 神恵内地区女性部  
 村田 由紀子

1 地域の概要

私たちの住む古宇郡神恵内村は、積丹半島の西側に位置する日本海に面した村である。人口は現在約700人で、明治期より漁業を基幹産業として発展してきた（図1）。

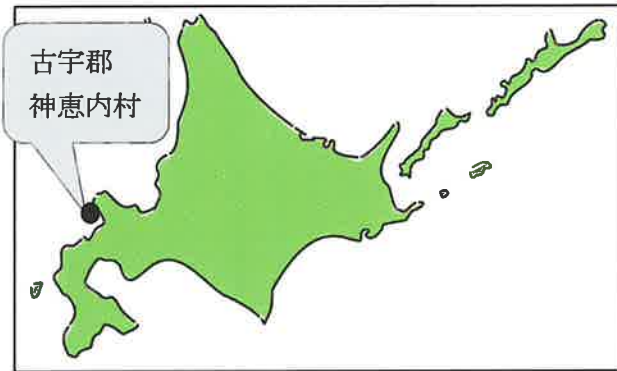


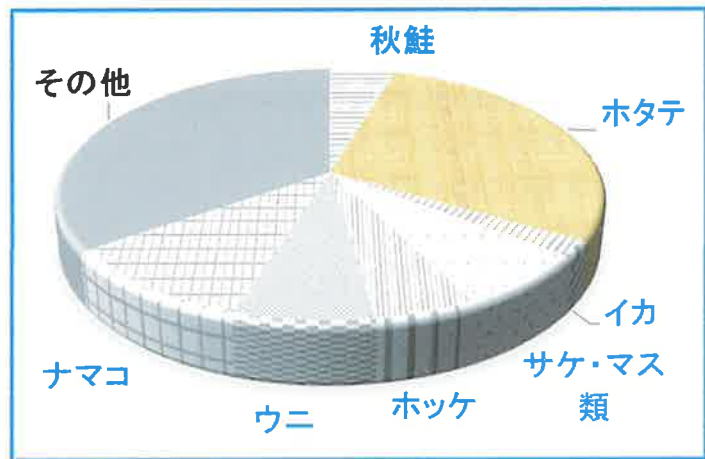
図1 古宇郡神恵内村の位置

神恵内村では窓岩や西の河原、竜神岬などの積丹半島周辺ならではの特徴的な海岸地形を見ることができ、中でも竜神岬から望む夕日は絶景として知られる。

2 漁業の概要

私たちが所属する古宇郡漁協は、平成21年に旧神恵内村・盃・泊村の3漁協が合併して誕生し、令和7年3月末時点で正組合員74名、准組合員11名の計85名で構成されている。

当組合の主要魚種は、秋鮭、ホタテ、スルメイカ、マス類、ホッケ、ウニ、ナマコ等で、令和6年度の販売取扱数量は1,990トン、金額は7.5億円となっている（図2）。また令和3年度より盃地区においてトラウトサーモンの海面養殖事業が始動し「カブトサーモン」のブランド名で売り出すなど、水産資源維持増大を目指した取組みも行っている。



	秋鮭	ホタテ	イカ	サケ・マス類	ホッケ	ウニ	ナマコ	その他	合計
数量	38	404	14	78	341	4	14	1,097	1,990
金額	34	219	15	54	39	54	80	261	756

図2 令和6年度古宇郡漁協販売取扱実績  
 （単位：t，百万円）

### 3 女性部の組織及び運営

私が所属する神恵内地区女性部は昭和33年に結成され、現在の部員数は10名となっている。

同村で水揚げされたホッケや宗八カレー、鮭、サクラマスなどを使った水産加工品の製造・販売や、学校給食の食材加工などを行っている。また、神恵内村で開催される沖揚げ祭りに毎年参加しており、行政やイベント会社からの依頼のもと体験型料理教室を行い、地元食材を使った調理等を通して各種イベントに協力するなど、地域との繋がりを大切にしながら女性部ならではの活動をしている。

### 4 実践活動取組課題選定の動機

私たちは当初、村内のイベントに出店した際には主に地元産の魚の冷凍加工品を提供していたが、時代の流れからもっと手軽に食べられる商品が好まれているように感じていた。そこで、商品ラインナップの刷新も視野に入れて、視察研修や勉強会を重ねるようになった。そこでの話題は常に、時代の需要に合わせた商品により神恵内の魚の魅力を伝えたい、そしてゆくゆくは神恵内村のふるさと納税の返礼品になるような特産品を自分たちの手で作り出したいというものだった。そのようななか、数々の視察のうち私たちに特に大きなヒントを与えたのは、令和元年に札幌で開催された「浜のおかあさんマルシェ」である。道内各地の漁協女性部が作った加工品の数々を拝見し、様々なデザインやパッケージ、商品の豊富さに驚いた。保存の観点から一番注目したのが「常温商品」で、これこそが今の時代により多くの人に手に取ってもらえる商品のかたちなのではと痛感した。この時点で神恵内女性部が扱っていた商品は「ホッケの開き」と「宗八カレーの一夜干し」、「糠ホッケ」の3品のみで、どれも自慢の商品ではあるが、食べるまでにはひと手間かかるものばかり。私たちも地元の魚を使った常温商品を作り出せたら、神恵内女性部の新たなアピールにつながるのではと思い、本発表のテーマである女性部による新商品開発という挑戦に踏み切ることになった。

### 5 活動状況及び成果

#### (1) 活動状況

新しい挑戦に向けて、私たちには神恵内女性部ならではの強力な味方がたくさんいた。神恵内村は小さな漁村で、皆が顔見知りである。村長も子供のころからの知り合いで、日頃から女性部の活動には深く理解していただくとともに、新商品開発に対しても協力・支援をいただいている。さらには、村の保育所の移転に伴い空いた施設内にある調理場の利用が認められ、私たちの悩みの種であった、加工商品の製造に不可欠な場所の確保という課題が思いもよらないかたちで解決された。日常のつながりのなかで自分たちの声を真摯に聞いてくれる、そんな人たちがいることこそが神恵内村のような小さな村の大きな強みだと実感した出来事だった。

このような恵まれた環境のなか、本活動は令和2年2月に、まずは冷蔵商品の「鮭フレーク」の開発に着手することから始まった。そして半年の試行錯誤の末、神恵内女性部開発商品第1号として本商品は完成した。しかし、私たちの目標である常温商品の開発まではまだまだ長い道のりが待ち受けていた。

次なる一手として鮭フレークの常温商品化および瓶詰商品のラインナップ拡張を目指していた私たちに、一つの転機となる出会いがあった。令和3年4月に村からの紹介で、北海道の技術振興支援等を手掛ける法人であるノーステック財団の商品開発部門に応募してみないかと声をかけられた。この財団は北海道の地域産業の活性化を目的に新商品開発に取り組む人たちを支援しており、様々な課題の解決をサポートしていただいた。そこで「レトルト」という言葉や意味を改めて認識し、私たちの目指していた常温商品のノウハウを得ることができた。

鮭フレーク以外の商品の設定にあたり、どんな味が万人に好まれるか、また味の決め手となる調理方法等、次々に起こる課題に悩んでいたところ、専門家の助言から「消費者は三つの味が揃っているものに注目しやすい」という情報を得た。そこで「和・洋・中」三つの味を揃えることにし、使用する魚は、村の自慢でもあるサクラマスと、捌くには少し難があるものの食べて

はおいしいクロソイを採用した。ここからはノーステック財団に紹介していただいたアドバイザーに、試作品ができる都度商品を送って試食してもらいながらリモートで助言を受けた。魚の加工の仕方や調味料の割合・割合、さらにレトルト加工で味に変化が生まれ、瓶詰めではその詰め方ひとつで大失敗するなど、苦勞もたくさんあった。それでも女性部が一丸となり、レトルト加工を委託している水産加工会社とも連携しながら試作を重ねて一つ一つ課題を乗り越えていった。そしてついに令和4年9月、常温商品として改良した「鮭フレーク」および、「ハーブとオイルの桜鱒」、「ソイの魯肉飯」と三つの味を商品化するに至った(図3)。



図3 開発した3種の商品

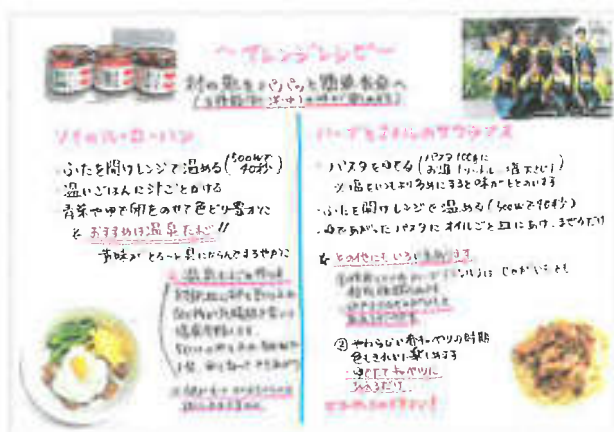


図4 お手製のレシピ

こうして開発した3種の瓶詰商品を含む神恵内女性部の加工品は、神恵内村の道の駅で販売しているほか、当初の念願どおり神恵内村のふるさと納税の返礼品として扱っている。返礼品には商品を使った料理の手書きのレシピを同封し、私たちの商品を選んでいただいた方々に神恵内村の魚の魅力と私たちの想いが伝わるよう工夫している(図4)。

また令和4年にはInstagramのアカウントを開設しており、私たちの商品をより多くの人に知ってもらえるよう、そこで商品の情報や女性部の活動、神恵内村の行事の様子などを発信している。

そして、私たちは女性部のブランド作りも目指している。ブランド名は「姫印」とし、プロのデザイナーの協力のもと、オリジナルのロゴに伝統的な文様である「青海波」をあしらっている（図5）。青海波は穏やかな波が連続してどこまでも続いている様子を表した縁起の良い文様で、「未来永劫に」、「平穏な暮らしが続くように」との意味もあり、是非使ってほしいとリクエストした。女性部らしいこのデザインに私たちもとても愛着を持っており、周りからも好評を得ている。私たちが作る加工品は、商品の原材料となる魚の数量管理を女性部長の私自身が担っており、漁の状況を見てこの日と決めた日に部員を招集して一次加工をしている。少人数の部員でもあり大量生産はできないが、これが私たちのこだわりである。そこから生み出される商品が「姫印」の旗のもと、広がっていくことを期待している。



図5 姫印 ブランドロゴ

## (2) 成果

新商品の開発によって、神恵内女性部の活動や神恵内村の魚の魅力をより多くの人に届けられていると感じている。私たちの商品を村の企画課が都市部の物産展などで扱ってくれることもあり、周りの人から「売っているのを見かけた」とうれしい情報を聞くこともある。他に、ふるさと納税返礼品を受け取った方から女性部の皆さんへと励ましのメールを頂いた時には、自分たちの取組みが神恵内村の漁業のアピールにつながっていると実感することができた。また、昨年小樽にて初開催となった「北海道豊かな海づくり大会」に古宇郡漁協として参加した際には、自分たちの商品の売れ方やお客様からの声を直接見聞きすることができ、とても勉強になった。

私たちが作る商品は初め3品だった。しかし、商品開発の挑戦をすることでそのノウハウを得ることができ、いまでは10品に増えた。さらに1つ1つ手作業で大量生産が難しい瓶詰シリーズも、回数を経るたびに部員の手際がよくなり、改良や工夫を重ねた結果、初期のころから比べ10倍ほどの数を作れるようになった。30代から70代まで様々な年代の10名ではあるが、自分たちの努力でこのような達成感を得ることができ、今後の活動へのさらなる励みになるのではないかと考えている。

## 6 波及効果

本取組みにより私たちの活動について他の地区の女性部の方々から話を聞かれることも増えた。私たちの挑戦や成果が、皆さんの力や意欲につながることを願っている。

また商品開発という挑戦を通じて、自分たちの創意工夫次第で、地元の高産物の魅力を伝えるのみならず、魚という食材そのもののおいしさを発信できるのではないかと感

じている。特に魚介類は苦手としている人も多いと聞くが、私たちが誰もが食べやすく美味しいと思える加工品を作り出すことができれば、子供の好き嫌い克服などにもつながるのではないかと考えている。

## 7 今後の女性部活動について

今後は現在3種類ある瓶詰商品を5～6種類に増やせないかとチャレンジの真最中である。海水温の変化などからこれまで獲れていた魚が獲れず、逆にこれまで揚がってこなかった魚が水揚げされるなど漁業を取り巻く環境は以前と大きく異なっており、これからもそのような変化が続いていくことが予想されている。それでも私たちは臨機応変にこれまで商品化してこなかった魚を利用しながらこれからの活動を考え、「常に進化し続ける」ことを目指したいと思う。そして私たち女性部にしかできない形でこれからも浜に貢献していきたい。



図6 神恵内地区女性部一同