

漁協婦人部の活動内容及び水産物の加工，販売

大島支庁商工水産課

1 目的

沖永良部島漁協婦人部は，平成13年3月に設立され，視察研修，加工研修，料理講習会を実施し，また，地域イベント等にも積極的に参加し，漁業者の所得向上を目指して努力を重ねている。

今後の婦人部の運営方法及び婦人部オリジナル商品の開発・販売の参考にするため，今回，交流学習を実施した。

1 期 日

平成14年11月10～12日

2 交流内容

「ふるさと農林水産まつり」の視察
水産物加工全般についての研修
加工施設，加工技術の視察・研修
漁家加工の研修及び交流会の実施

3 参加者

沖永良部島漁協婦人部 8人

4 引率者

大島支庁商工水産課 石田博文

5 交流先

「ふるさと農林水産まつり」，水産試験場，北崎水産加工，志布志漁協女性部

6 交流内容

(1) ふるさと農林水産まつり

農林水産まつりは，県内の農林水産産品が一同に集まる絶好の機会であることから，会場内の視察を行った。漁協女性部では，以前視察を行った串木野市島平漁協が出店していたので，情報交換を行った。その他農産品を含めて，くまなく見て回り情報収集を行った。

(2) 水産試験場

水産加工に関する全般的な知識を得るため，水産試験場化学部加治屋研究員から，水産加工の特色等，衛生管理，賞味期間等について説明を受けた後，ソデイカ，シビ，カツオ，シイラを利用した加工品について意見交換を行った。現在，婦人部で検討している加工品を試作するために必要な賞味期間の設定方法等参考になる話を聞くことが出来て有意義なものとなった。

(3) (有)北崎水産加工

北崎水産は、販売所に隣接して加工場を持ち、地元の志布志で水揚げされた水産物を原料に、ちりめん、塩干品、つけあげ、塩辛等を製造販売しているほか、いろいろな土産物の販売もしている。

当日、加工場では、アジの塩干品を作っていた。加工する魚の下ごしらえは、志布志漁協女性部が請け負っているため、加工場では、塩をして乾燥する作業が行われていた。主な加工用の機器は、ねり製品用のねり器、ミンチ器、塩干用の冷風乾燥機で、後は、タコのぬめり取り用にコンクリートの攪拌機、脱水用に洗濯機を利用している程度なので、加工場自体のスペースは大して広くはなかった。

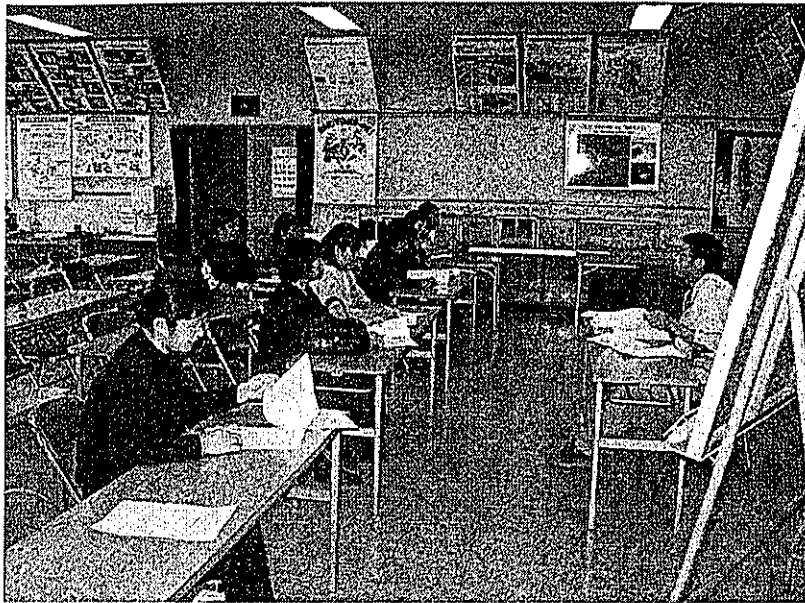
販売は、ちりめんがメインで、他は、つけあげ、塩干品となっていて、漁協女性部が作ったみりん干しも置いてあった。バスが止まれる駐車場も用意してあるので、観光客の利用が多くあるようであった。

(4) 志布志漁協女性部

志布志漁協では、魚市場の視察と女性部の活動、特に加工関係について研修を行った。志布志漁協女性部は、昭和 39 年に結成され、2 度の解散を経て現在に至っている。加工グループは、昭和 45 年頃に婦人部内の小型底曳網漁業を営む漁家を中心に結成され、婦人部の集散には関係なく活動が続けられている。活動開始当初は、ウマヅラハギが大量に捕れたことから、主にカワハギのみりん干しを生産販売していたが、現在は、タチウオ、エイ等のみりん干しやウニの瓶詰め、小ダイの酢漬け等が主体となっている。加工の形態は、個人それぞれが自分の船の雑魚を原料として、加工販売まで行い独立採算となっていて、共通部分は、作業場、味付け、包装・シールで女性部の名前で売っている。時代の流れなのか、みりん干しは売れ行きが悪いようで、収入の主体は、ウニの瓶詰めのようなようであった。

7 考 察

今回の交流学習は、発足して間もない婦人部としては、今後の活動方法を検討する上で、非常に参考となってようである。特に志布志漁業女性部の加工グループの活動方法は、とてもいいヒントになったようで、当日、夜の反省会でも、部長が目から鱗が落ちたと言っていた。これまでは、全てのことを共同作業で行うことを原則としていたため、自分の仕事を持っている部員が多い中で、活動自体に無理が生じ始めていたようである。今回の交流を基にケースバイケースで、活動方法を変えていけば、部員に負担を掛けずに、より良い婦人部になっていけると思う次第である。



水産試験場での研修状況



北崎水産加工での研修状況



志布志漁協での研修状況