

加工品の製造販売及び女性部活動について

加世田農林水産事務所水産課

1 目的

江口漁協女性グループはグループ員8名の小規模グループである。現在の主な活動は水産物加工であり、地元漁協が入札した安価な水産物を原料に塩干品等をつくり、漁協が販売している。江口漁協は昨年4月、江口蓬莱館をオープンさせ、購買事業に一層力を入れている。

今回は、同様に漁協が購買事業を実施している種子島漁協にて、加工品の販売状況や商品の製造方法について研修するとともに、種子島漁協女性部とグループの交流を行い、グループの活性化を図った。

2 事業内容

- (1) 交流日程 平成16年2月17日(火)～18日(水) ※17日交流実施
- (2) 交流先 種子島漁協、漁協女性部
- (3) 参加者 江口漁協女性グループ 6名
- (4) 引率者 加世田農林水産事務所 水産改良技師 切通淳一郎

3 交流内容

(1) 種子島漁協の加工事業について

種子島漁協では加工、直売事業に取り組んでおり、加工事業の売上金額は約1億円である。取り扱い商品はキビナゴ(冷凍、塩干、串刺)、トビウオ(塩干、すり身、薫製)、ミズイカ(冷凍、塩辛)、ナガラメ(冷凍、味噌付)、カマス(塩干)である。

特にキビナゴの加工に力を入れており、キビナゴ塩干の原料は、漁獲時に漁業者自らが塩浸け加工するようにし、使用する塩の種類、塩分濃度を漁協が指導している。一夜干しまでの行程を漁業者が行い、漁協は製品を買い取って製品を検査、選別後販売している。

トビウオは塩干、すり身、薫製に加工しており、原料は水揚げされたものを漁協が入札して調達している。塩干用材料の1日(8～14時)の処理量は約30箱(約480kg)。薫製は味は良いが加工にかかる手間と時間(1工程 製品200個の完成まで1週間)を考えると回転率に課題が残っている。

また漁協では地元の魚を食べてもらうため漁協直営食堂「丸一」を展開している。昼食から夕食まで、地元産の魚を使用したメニューを提供しているが、経営的には苦しいようである。

(2) 種子島漁協女性部

種子島漁協女性部は昭和54年に発足し、現在17名の部員で活動している。主な

活動は水産物加工(ウツホ加工)や地域内女性団体との交流会、他地域への視察研修などである。一時は70名以上の部員がいたが、高齢化や若年層のパート勤めなどにより女性部活動への参加が難しくなり、部員数が減少した。現在は島内のNPO法人「ジュントス」との交流を通じて、魚食普及のほか、環境保全や島の活性化など広いテーマで活動している。

4 考 察

江口漁協では従来から購買事業を展開していたが、現在では平成15年4月に開館した「江口蓬莱館」で同事業をより大規模に展開するとともに、新たに魚食普及を目的として地元魚を食べられるレストランも運営している。同館では鮮魚のほか、チリメン、漁協女性グループが加工した塩干品(アジ、エソ、チダイなど)を販売しており、客からも好評を得ている。しかし、加工している製品が塩干品が主であり、陳列商品に代わり映えがないこと、原料が大量に上がった際に塩干品だけでは処理できないことなどから、漁協では新たな加工品の製造を視野に入れている。

今回の研修では、多様な加工を手掛けている種子島漁協において、塩干品はもちろん、すり身、薫製などいろいろな加工品の製造から販売状況まで聞くことができ、今後の加工品展開のヒントを得ることができたのではないかと思う。

また、女性部活動についても、多くの浦浜で起きている魚価安や漁獲量の減少、高齢化などから活動が停滞気味になるなか、部長を中心に地域のほかの団体との交流を通して魚食普及等を広げていく手法は、江口漁協女性グループはもちろんのこと、地元内外から多くの客が訪れる江口蓬莱館にとっても参考になる活動ではないだろうか。

江口蓬莱館は、来場者数、売上げとも、開館1年目としてはまずまずの成功を収めている。2年目以降これらを伸ばすには、リピーターを離さないための工夫が必要であり、新たな目玉商品の開発などはこの手法として有効と思われる。今後も、H16年4月にオープンする水産技術開発センターの利用などを検討しつつ、引き続き指導していくことが必要である。



写真1 加工場見学
トビウオ開きの加工工程に
ついて研修



写真2 加工場見学
トビウオ薫製の製造法、加
工工程について研修



写真3 種子島漁協直売所
「おさかなセンター」
漁協直営レストラン
「丸一」