

加工製品の製造販売について

鹿屋農林水産事務所

1 目的

岸良漁協管内では、地域の有志者により、“きしら磯の里”を設立し、ウニや、サバ、アジ等の塩干品を主体に加工を行っている。そのグループ会員の女性を中心に、平成16年に岸良漁協女性部を結成し、現在部員10名で、水産加工研究や地域交流会、先進地視察等を実施し、漁村活性化に努めている。

現在、製造した加工品を地域の産業祭や朝市等で販売し、町内、近隣にPRを行っている。また、漁協において加工・販売施設整備構想があり、それを核にした事業展開を検討している。

このような背景のもと、水産加工に係わる情報収集をおこなうと共に、他地域で活発に水産加工・販売を実施し、地域活性化に努めている優良グループとの交流を図ることによって、岸良漁協女性部の今後の活動活性化を促す。

2 事業の内容

- (1) 交流日程 平成17年3月3日（木）～4日（金） ※3日交流実施
- (2) 交流参加者 岸良漁協女性部6名
- (3) 交流研修先 田浦町漁業協同組合青壮年部女性部
(熊本県芦北郡芦北町大字田浦町426-3)
- (4) 引率者 鹿屋農林水産事務所 次長兼水産課長 井上慶幸

3 交流の内容

(1) 組織

田浦漁協青壮年部は平成9年に設立され、現在、部員数は11名で、その青壮年部のパートナーが女性部を構成している。

(2) 加工事業の概要

①加工場は平成3年度に建設された鉄骨スレート製の建物で、備品として冷凍冷蔵庫（-20℃）、冷風乾燥機、クーラーを備えている。

※クーラーは、夏場、加工作業中における原料の鮮度低下を防ぐため是非必要な設備であるとのこと。

②加工品製造（及び販売）の運営主体は青壮年部が行っている。

③加工作業は通常は専従の2人が行っており、忙しい時は女性部が応援をして対応している。

④主な加工品

・みりん干し・塩干（主にタチウオ、他にアジ、シログチ、エソ等）

- ・すり身 (シログチ, エソ, コノシロ)
- ・刺身(総菜用) (タチウオ他)
- ・フライ (タチウオ, アジ)
- ・南蛮漬け (コノシロ等)

※タチウオは、25尾以上/5Kg(1尾200g/尾以下)の小型魚を加工原料として使用する。

※原料のタチウオは、釣りで漁獲されたもの(色がきれい)を使用するが、不足する場合は刺網で漁獲されたもの(色が黒っぽくなる)も調達する。

(2) 販売の概要

加工製品及び刺身パック等の販売は、主に田浦町物産館「肥後うらら」の売店と、同物産館内のテナント的スペース「漁師のお店」で行っている。

16年度の販売額は、最終的な集計がされていないが15年度の売り上げ実績(約290万円/月)を上回っているとのこと。

4 考 察

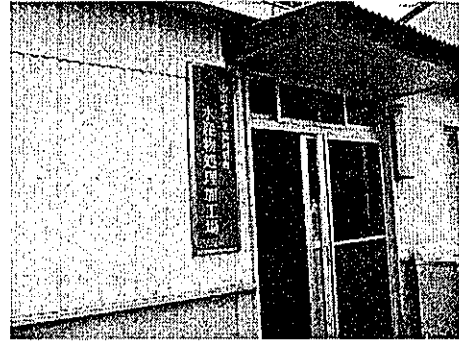
現在、“きしら磯の里”グループ員を中心にした岸良漁協女性部は、昔の精米所跡を加工場として改造し、活動拠点としているが、清潔さ・備えられている備品の貧弱さやスペース的な面での改善が望まれている。

また、できた加工品は地域の産業祭等で販売しているが、販路が限られていることから安定して販売できる常設の販売施設の設置が望まれている。今地元では、加工場と展示販売施設を一体にした施設の設置構想があり、今後計画を具体的に進める上で今回の交流は参考になるものと思われる。

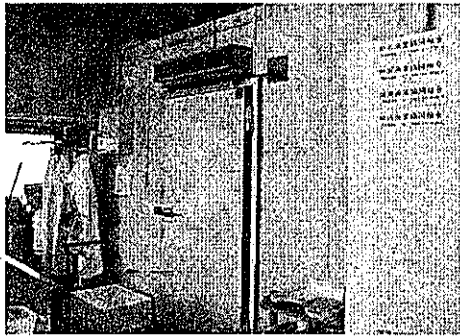
岸良漁協女性部はまだ発足したばかりであるが、加工を中心にした活動に意欲満々で取り組んでおり、地域の活性化に果たしている役割は大きい。今後とも加工技術の向上や加工品の多様化を図るべく研修を積み重ねながら活動して行くと思われるので、より女性部の活動が活発になり経済性を伴ったものとなるよう、行政としても側面から支援して行く必要がある。



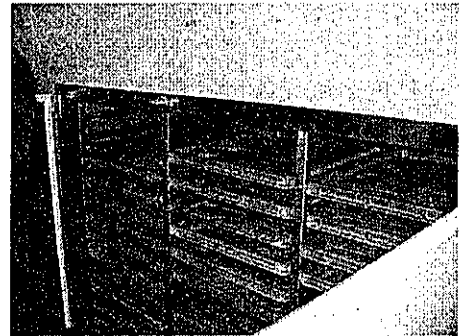
田浦漁協での研修



水産物処理加工場



冷凍冷蔵庫



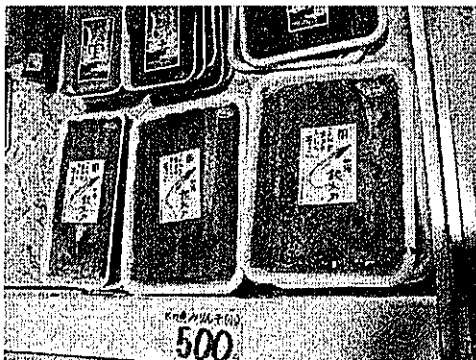
冷風乾燥機



加工場内調理台



田浦町物産館内の「漁師のお店」



タチウオみりん干し



刺身コーナー