

水産加工に夢を託して

—豊かな海と町の未来に繋ぐ夢—

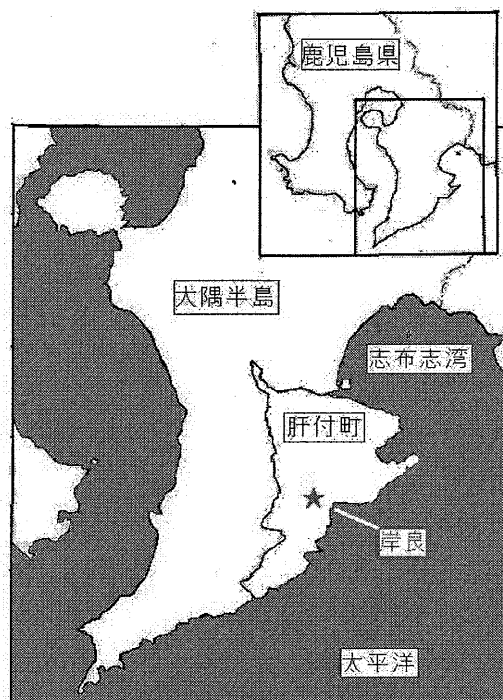
内之浦漁協岸良支所女性部 前原 エミ子

1 地域の概要

肝付町は本土最南端の大隅半島の南東部に位置し、平成17年7月に内之浦町と高山町が合併して出来た町です。

国見山系の豊かな森林、肝属平野の肥沃な大地、志布志湾や内之浦湾を含む太平洋を望む美しい海岸線など豊かな自然に恵まれ、温暖多雨な気候と相まって農林水産業の盛んな町です。

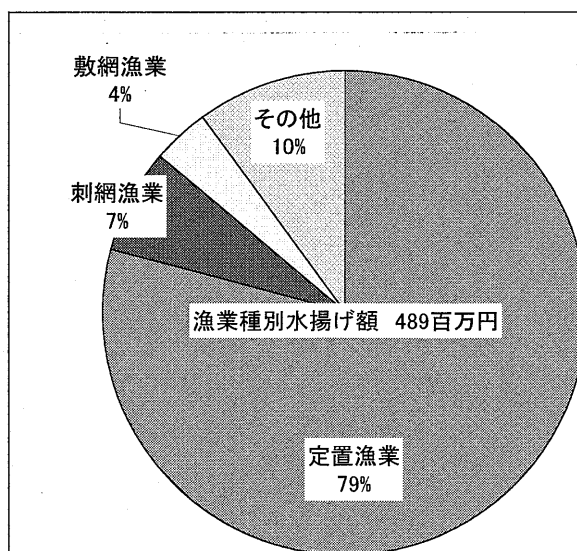
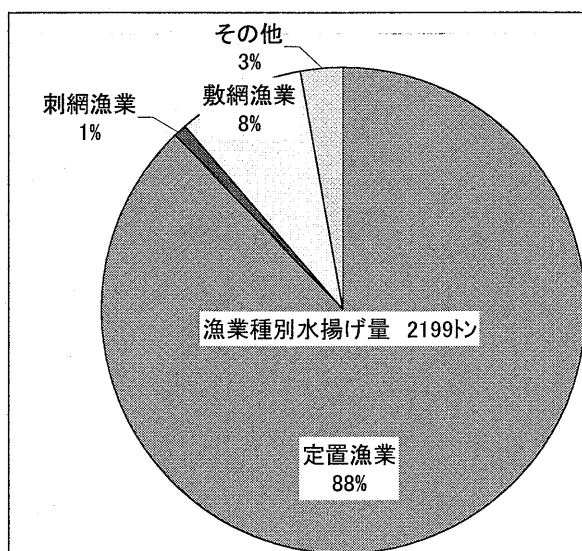
また、種子島と共にロケット発射基地がある町としても名が知られています。



2 漁業の概要

私たちの内之浦漁協は平成17年4月に旧内之浦町漁協、船間漁協、岸良漁協が合併して出来た漁協です。平成17年度末現在、正組合員190名、准組合員58名。まき網を除く沿岸漁業の取扱高は2,199トン、489百万円です。

まき網漁業、定置網漁業、刺し網漁業、棒受け網漁業、底曳き網漁業、魚類養殖業などが営まれ、まき網を除く沿岸漁業の水揚げ数量の88%、金額の79%を定置網漁業が占めています。



3 活動の動機

私たちの内之浦漁協岸良支所女性部は発足してまだ1年10ヶ月のできたてほやほやの女性部です。

女性部を作るきっかけとなったのが、合併前の私の夫が所属する岸良漁協青壮年部からの要請でした。

当時、青壮年部は藻場造成のため、藻場を食い荒らすウニを駆除していました。駆除は仕事を一日休んで潜水して一個一個つぶして行う重労働です。

そんな青壮年部の皆さんが駆除しているムラサキウニ、シラヒゲウニの加工利用を思いついて、平成16年2月に塩ウニ加工の視察研修を行い、当時、青壮年部長を務めていた私の主人が、「どら、おまえたち、ウニん加工をしっみらんか」と青壮年部員の奥さん達に持ちかけたのです。

私たちも、豊かな海を造るために藻場の必要性は痛感していましたし、重労働の挙げ句ただつぶすだけのウニをもったいないと感じておりましたので、平成16年3月にメンバー10名で「岸良磯の里加工グループ」を発足させ塩ウニ造りに取り組みました。

平成16年7月20日水技センターに、青壮年部と共に水産加工品造りの実習に行きました。

平成16年11月26日には再び水技センターで研修を行いました。

そんな機運の高まりの中で、「きしら磯の里」のメンバーにより、平成16年11月30日岸良漁協女性部が設立されました。

岸良漁協女性部は、平成17年4月1日の漁協合併により、内之浦漁協岸良支所女性部に名称が変わり、今に至っています。

4 活動の状況

(1) ウニ加工から地魚加工へ展開

平成16年3月、最初は試験的に、青壮年部が駆除したウニを無料提供してもらい、塩ウニを試作しました。

ところが、塩ウニは熟成させる必要があり、製造してもすぐには売って収入になりません。

初夏になりムラサキウニの身入りが悪くなるとシラヒゲウニにも手を出しました。シラヒゲウニは塩ウニに向かず、生で町内の宿泊施設であるコスモピア内之浦に出荷したところ、新聞等で取りあげていただき、あまりにも早いメディアでの紹介に戸惑いながらもお客様への対応に追われました。

そのため、お客様から色々教えて頂き大変勉強になりました。

平成17年5月には、シラヒゲウニ生やムラサキウニ生を福岡のラジオ局が取りあげてくれたこともあって注文が来るようになりました。

しかし、青壮年部の採捕には限度があり、専門の漁師さんからウニを買うようになって赤字になりました。

ムラサキ塩ウニも、一年熟成して、「とても美味しい」と評判になりましたが、品不足で注文に応えることが出来ませんでした。

そうした訳で、事業として軌道に乗せることは出来ませんでした。

ウニを通して、無駄にしていた資源に目を向け始めた私たちは、定置網で大量に漁獲され、小さいために値段も付かず沖で廃棄されていた中小サイズのタチウオや小カマスに目を付け、捨

てていた魚を持ってきて貰って安く買い取り、塩干品(しおつけ)を造ったり、同じくソーダガツオや小型のスギをすり身にしてサツマアゲを造ってみることにしました。

平成16年11月、魚加工に挑戦し、あじ・カマス・むろ・鯖・トビウオの開きを造りました。

折角造っても、置いてくれる店がないので、近隣の町(田代, 高山)を行商してまわりました。戸別販売で、一軒一軒訪ねて売って歩く部員の姿に涙がとまりませんでした。

3ヶ月くらいは第3日曜日に開催される田代の「うんめもん市」に出品させて貰ったこともありました。

また、コスモピア内之浦に魚加工品も置いて貰えるようになりましたが、冷凍庫が無く、置いて貰った製品が傷んで赤字になったこともありました。

高山の温泉ドームで売って貰えるようになってから徐々に軌道に乗ってきました。

(2) 苦しい運営

最初は海藻を食い荒らすウニの有効利用という頭がありましたので、ウニ加工もボランティアみたいな感じで、当初賃金はありませんでしたが、ウニの売上げがあがるようになり日当500円を支給出来るようになりました。1時間ではなく1日で500円です。でも、とてもうれしい500円でした。魚加工を始めてから日当が1000円になり。現在日当は1500円くらいになりました。

現在の事業の収支状況を見ますとグラフに示すように、平成17年度は183万円の売上げが有り、人件費や加工経費が173万円でした。10万円の黒字でした。経費の中で大きいのは人件費の90万円と原魚の仕入れ代金36万円です。

最初は捨てていた魚や駆除していたウニですが、私たちが加工を開始し、捨てるような魚を安くても買うようになると、値段が上がってきてウニを除いた魚代だけで21万円も支払うようになってきました。

このように、藻場を守り資源の有効活用からスタートした私たちに、加工のための作業場や加工機器などの設備があろうはずがありません。

加工グループを発足させるに当たって、まず作業場を確保するのが先決でした。

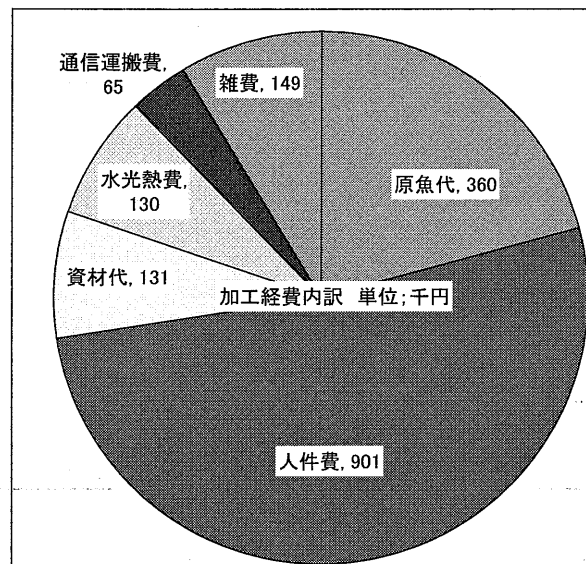
幸い精米所だった小屋を貸して下さる方がいらして、主人達青壮年部の皆さんが大工仕事や左官仕事を受け持ち、手作りで加工の作業場ができあがりました。

次に、加工に必要な機械や資材の調達が大変でした。

元々、そのための資金もなく始めた事業ですから、どこからか資金を調達して道具を揃えなくてはなりません。もちろん、作業場の改造のための資材代も必要です。

この点については、元々の言い出しっぺである青壮年部長が個人的に立て替えてくれて解決しましたが、青壮年部長とて自由になるお金をふんだんに持っている訳ではありません。そのことは妻である私がよく存じております。

そこで、道具類はメンバーの家から持ち寄ったり、使っていないモノを知り合いから寄付して貰



って持ち込みました。

さらに、加工のための専用の機械を買うことも出来ませんので、知恵と工夫で整備しました。例えば冷風乾燥室の冷気はエアコンの吹き出し口の冷気をダクトで乾燥室に流し込んでいます。練り製品を練る機械は餅つき器を転用しました。

どうしても必要なものは普及員の方に相談しながら少しずつ買いそろえていきました。

このように、出来る限り漁協や行政を頼らず、知恵と工夫で加工を行ってきたのです。

(3) 水産加工品品評会への出品と受賞

平成17年度第39回水産物品評会に出品するよう県から依頼されました。

当時お世話になっていた普及員の頼みでもあり、チャレンジ精神で、利用されていない資源の利用を図るため、捨てているタチウオのしっぽを使ってサツマアゲを試作しました。

タチウオだけでは製品が固くなりますので、ソーダガツオと混ぜ、味付けも試行錯誤してできあがったサツマアゲを出品しました。

平成17年11月2日、品評会の審査結果が鹿屋農林水産事務所からの電話で知らされた時、我が耳を疑いました。

意欲と探求心だけは旺盛ですが、経験に乏しい私たちの造ったタチウオサツマアゲが賞をいただいたというのだから仰天を通り越して、普及員の冗談にしか思えないでいました。

いただいた賞は「鹿児島県水産団体会長賞」。素人の私たちにはもったいないくらいの賞でした。

5 成果と課題

賞をいただいてからと言うもの、薩摩揚げの注文や開きの注文が相次ぎ、注文に生産が追いつかない状況が続き、嬉しい悲鳴を上げています。

現在は週1回造るサツマアゲが主になり、固定客から予約を受けて造る状況です。

その結果、少ないながらも、作業に従事した部員には日当が払えるようになりました。部員の方々にも、自分で働き収入を得る場ができ、生活に張り合いが生まれてきました。

また、私たちが、ただ同然だった雑魚を使って加工品造りを行った結果、雑魚の値段が上昇しています。

浜のためには喜ばしいことなのですが、だんだん手が出ない値段になってきました。

私たちの活動は資源の有効利用を図るため無駄に捨てられていた安い原料を背景に事業を行ってきました。

これからもその立場は変わりませんが、事業として考えた時、作業に従事する部員のボランティア精神にだけ頼って活動する訳にはいきません。

私たちの活動により無駄な資源が無くなり漁業者の収入増になるばかりでなく私たち自身の収入に繋がる方策としては、原魚経費が増えることによる利益の減少を、生産量の増加で補っていく必要があります。

そのためには作業効率を向上させる機器類の整備と、原魚や出来た製品を保管していく大型の冷凍設備は欠かすことが出来ません。

さらに、余裕があるなら、衛生管理のしっかりした施設も将来の夢として検討する必要があると思います。

6 今後の取り組み

昨年(平成18年)9月6日、県、町、漁協がお金を出して漁業付加価値向上対策事業という補助事業で冷凍庫、真空包装機、攪拌練り機などの機械を買って頂きました。

これまではあり合わせの道具を使って、文字通り手作りで加工品造りに取り組んで参りましたが、機械導入により作業効率も改善され、よりよい製品をもっと多く生産し保存できるようになりました。

このことは、地元の皆様の「もちっとキバレ」という叱咤激励と受け止め、より一層地域の活性化と魚価の安定に寄与して参りたいと存じます。

7 謝辞

私たちが今日あるのも、塩ウニ加工できっかけを作ってくれたお父さん達青壮年部、沖で捨てていた雑魚を大事に持ち帰って、提供してくれた定置網の方々、私たちの活動に理解を示し、応援してくれた漁協役職員並びに町、県の皆様方のおかげと感謝しています。これからも皆様方の期待に応え、漁業と漁村の活性化にお役に立ちたいと存じます。

