



普及事業報告書

平成14年1月

鹿児島県水産振興課

目 次

青年漁業者育成事業

◎技術交流事業（交流学習事業）

○一本釣り漁業技術に関する研修 1

○アマモ場造成技術 4

◎新技術実証事業（漁業技術育成定着事業）

○浮魚礁周辺のマグロ旗流し漁業 8

漁村婦人高齢者活力促進事業

◎漁村女性地域漁獲物付加価値向上支援事業

○商品開発及び作業環境改善 14

◎婦人交流学習事業

○婦人部加工，販売（黒之浜漁協婦人部） 16

○婦人部加工，販売（沖永良部島漁協婦人部） 18

一本釣り漁業技術に関する研修

1 目的

漁業生産の担い手育成を目的として、若い漁業者を対象に先進地の漁業技術研修を行い、漁業経営の向上を図る。

今回、阿久根市漁業協同組合青年部員3名が大分県佐賀関町漁業協同組合と長崎県勝本町漁業協同組合においてアジ、サバ及びブリ等の一本釣り漁業技術の研修を行った。

2 期 日

平成13年2月13日から15日まで

3 参加者

阿久根市漁業協同組合青年部員 3名
上野敏幸，根比進，倉津正治

4 引率者

出水農林水産事務所水産課 新谷寛治

5 視察先

佐賀関町漁業協同組合（大分県北海部郡佐賀関町）
勝本町漁業協同組合（長崎県壱岐郡勝本町）

6 研修内容

(1) 佐賀関町漁業協同組合

岡本喜七郎参事の対応を受け、アジ、サバ等の一本釣り漁業、ブランド化、活魚流通及び加工事業等の取り組みについて研修を行った。

（一本釣り漁業）

漁場である豊後水道は潮流が速く、また、航行船舶も多いため、掛かり釣りができず、流し釣りが行われている。

主な漁場は約8マイル沖で、水深は170～180mあり、その50～60m付近に漁具を流す。

漁法は「立ち釣り」と「漕ぎ釣り」があり、ともに漁船を潮に立てて、流しながら釣り糸を入れ、瀬の水深に合わせて道具を手に持ち、「あたり」を待つ。

漁具は前者が幹糸（6号）の先端に約50匁の錘を付け、これに約50cmの枝糸を1m間隔で15本前後付ける。釣針は8号、餌は「ハブ」と呼ばれるサバの表皮を用いた疑似餌かゴカイを使用する。

後者はタチウオ釣りと類似した道具を使用し、ワイヤの道糸に、等間隔にピンを付け、その先端に三又サルカンを付ける。錘は約5kg、幹糸（10号）には約2m間隔で長さ約1.5mの枝糸（ナイロン6号）を50本前後付ける。釣針はシラス毛付2～1号、餌は前者同様、「ハブ」を使用する。

これらの漁具はアジ、サバの他、イサキ、タチウオ等の釣りにも使用されている。

漁場では 100隻以上の漁船がひしめき合っており、また、近年、別府湾の遊漁船、或いは巻き網漁船による乱獲により、数年前からアジ、サバの漁獲量が激減しているという。

なお、タチウオの漁獲は安定しており、漁期は1月から6月、餌はイカナゴで、福岡市場に出荷し、大型魚は高値で取り引きされるという。

（漁協運営）

当初、仲買人の数は4社で、買い受けをすべて仲買人に委ねていたが、組合員から価格、数量に対する不満が出るようになり、昭和62年2月に、漁協も仲買人の資格を得、5社で入札が行われるようになり、現在に至っている。当時は、長続きしないだろうと、仲買人からの反対はなかったという。

現在、漁協の買い取り販売の内訳は市場出荷が70%、注文販売が30%となっているが、今後、後者の比率を高めたいとしている。市場は価格の変動が激しく、強気の取り引きができないからという。

タチウオ、貝類は漁協による直接販売が行われており、昭和56、57年頃から福岡市場へ漁協が直接、出荷している。箱詰めは組合員が行い、1箱5kg入りとなっている。

特徴的に、アジ、サバ、イサキ及びブリ等は一本買い（面買い）が、フグ、タイ及びタチウオは重量買いが行われている。

就業者の高齢化、後継者不足は深刻で、平均年齢が55歳、後継者はほとんどいないという。漁協の販売取扱い金額も以前は約20億円を維持していたが、近年、約13億円に減少し、将来に対する不安がその原因であろうとのことであった。

個々の組合員の水揚げ金額は多い人で1,000～1,500万円、平均で200～300万円となっている。

（アジ、サバのブランド化）

タチウオ等の出荷で福岡市場と取り引きがあったことに加え、昭和63年に漁協が買い取り販売事業を開始したことに端を発し、平成元年から4年まで、福岡、東京等で「関アジ、関サバ」の販売促進キャンペーンを実施した。その経費は県が1/2、町が1/4を負担している。

一般に知られるようになり、偽物が出回り、高価な魚が「関もの」との誤解も生じるようになったため、特約店を指定し、店頭に掲示してもらう看板を製作、配付するとともに、「関もの」を証明するシール（1枚9.50円）を作成した。

漁協は買い取り販売を行う一方で、品質の管理、魚体の大きさによる分別、薄飼い、擦れ防止等について組合員を指導している。

（蓄養と出荷）

漁獲された魚は一時（2日間程度）、蓄養し、これを締めて、東京（航空機使用）、福岡（保冷車使用）等へ出荷する。市場での価格は1尾3,000～3,500円となっている。

近年、養殖ものが出回り、出荷調整する時代ではなくなったという。

取扱い魚のへい死の問題については、販売課の職員が年中無休の体制で、また、長年の経験から、へい死が予想される魚は事前に締めるという。

（レストラン経営と加工事業）

前者は「関の漁場」を経営し、生簀料理を提供しており、休日は1日約150人の利用がある。

後者は釣りマルアジの開きを製造し、1枚650円で販売している。

（2）勝本町漁業協同組合

大久保敏治組合長及び松島正勝参事の対応を受け、ブリの一本釣り漁業技術等について研修を行った。

(一本釣り漁業)

大久保組合長から以下の説明、指導があった。

ブリは時期によって湧くもので、その様子は魚探の反応でわかる。

その時のブリにあった餌、即ち、疑似餌、カタクチイワシ、或いはサンマ等を選択

する必要がある。また、ブリは水中での音に反応するので、音波の発生を考慮した疑似餌を使用し、また、潮の流れも考える必要がある。

漁場に、漁船数が少ない場合はボンボン手繰り釣りが適している。この漁法は漁船の速度を初めは速く、その後、遅くして、漁具の下方からブリに喰わせ、1尾掛かっても引き上げないことが大事である。

一方、漁船の数が多い時は毛針を使用した釣り方が適している。この漁法は海水が濁った状態の時によく釣れる。

参考までに、カタクチイワシ、キビナゴがいるのであれば、これらを餌として、さびき法でシビを釣る漁法もある。これは漁船をスローにして、しゃくる。

(漁協の概要)

平成11年度末の組合員数は正 582名、準 375名で、職員数は49名となっている。

販売事業取扱い高は約 5,400トン、34億円となっており、これには員外の19トン型漁船36隻分も含まれている。以前は62億円の水揚げがあったという。

漁業後継者の数は減少傾向にあるとの話があった。

漁協青年部は現在、51名で構成され、活動として、漁具、塗料等の購買事業を行っており、その益金を活動資金としている。また、約30年間、機関誌を発行しているとのことだった。

7 考 察

(1) 佐賀関町漁業協同組合

アジ、サバ等の一本釣り漁業について漁具、漁法の研修を行った。

漁獲物のブランド化について、その経緯、発生する課題の解決のための取り組み等を知った。

また、漁協による買い取り販売の取り組みについても、経緯、問題点等を学ぶことができた。

(2) 勝本町漁業協同組合

大久保組合長から長年の経験に基づいた具体的な説明、指導があった。

漁協青年部が活動として、購買事業に取り組み、また、長年、機関誌を発行している話は大変、参考になった。

アマモ場造成技術

1 目的

アマモ場は、葉上に珪藻類や小型の海藻類が生息し、葉間には甲殻類（ワレカラ等）などの小動物が多く生息することで、稚魚の生育の場（餌場、隠れ家）として重要な役割をはたしている。笠沙町地先では昭和50年代にみられたアマモ場も現在は消失しているため水産資源の保護育成の観点からその回復が課題となっている。

このようなことから、笠沙町漁協青壮年部ではアマモ場造成に取り組むこととしており、その技術開発試験を行っている香川県水産試験でアマモ場造成の研修を実施した。

2 視察先

香川県水産試験場（香川県高松市屋島東町75番地5）

3 参加者

笠沙町漁協青壮年部員 3名

4 引率者

加世田農林水産事務所 水産係長 小湊幸彦

5 視察期日

平成12年9月25, 26日

6 研修概要

(1) アマモ場造成試験の経過

香川県の燧灘沿岸域は、濃密で幅広いアマモ場を形成されていたが、昭和50年代になると大幅に減少したため、水試では昭和58年からアマモ場造成試験に着手し、播種・移植試験、漂砂対策試験等を実施してきた。

ア 播種・移植方法の開発（S58～）

ペーパーポット、金網移植枠等を利用した移植や、木枠、和紙袋を利用した播種等を実施したが、活着、発芽はするものの継続した藻場を形成するまでには至らなかった。これは漂砂が原因と考えられた。

イ 漂砂防止対策（S62～）

移植、播種によるアマモ場造成では漂砂が阻害要因となることから、その対策としてフェンスによる漂砂防止施設の開発試験や、既存の消波潜堤を利用した移植、播種試験を実施したが、フェンスでは漂砂を防止困難なこと、消波潜堤では波浪の影響を防止できないことなどが判明した。

ウ 離岸堤等の既存施設の利用（H8～）

藻場造成のための消波施設の設置は資金的に困難なことから、既存の離岸堤を利用した藻場造成に着手し、離岸堤内の漂砂の少ない海域で、ガーゼ法等の播種法により継続した藻場造成が可能となってきた。ただし、年経過による藻場の密度低下対策が課題として残っている。

(2) アマモ植栽実証事業

平成11年度には環境庁の直轄事業を香川県で受託し、水産試験場の指導のもと香川県津田町地先の消波施設を利用して、約1.2haの海域でアマモ植栽実証事業を実施している。

<種子準備>

ア 種子採集

花枝を採取（5月）して流水水槽で培養して種子を採取（7月）する方法と潜水による種子の直接採集（8月）の2方法により種子採取を行った。

イ 種子の選別（7，8月）

アマモ種子を飽和食塩水（比重1.19）につけ、沈降した種子を優良種子として選別し、培養種子80万粒、直接採取種子51万粒の合計131万粒を採取した。

オ 種子の保存（7～11月）

採取したアマモ種子をナイロンネットにいた粒状活性炭で覆い、濾過海水で満たした保存容器を、23℃程度に保った定温室で保管した。

カ 発芽試験（9，10月）

水温8℃程度、塩分15%で9日間、発芽誘因処理を行ったアマモ種子を、アマモ造成地の海砂を敷いたガラス容器に100粒入れ、約1.5cmの厚みになるように海砂で覆い、濾過海水を注いだ後、インキュベータ内で10℃程度で静置した。50日間の発芽試験終了時の平均発芽率は、41%であった。

コ 発芽誘因（11，12月）

重量比で10%の腐葉土を混ぜた川砂に種子をまき、塩分15%の濾過海水で8～10℃、5～6日間静置した。

<播種>

ア 播種方法（マット法、ガーゼ法）

- ・マットは1m×1mのサイズで、1,000粒の種子に客土材約40kgをまぜて注入し、3.3m×3.3mに1枚の割合で海底に敷設した
- ・ガーゼは、15cm×15cmのガーゼ袋を作製し、1枚につき100粒の種子を約100ccの砂と混ぜて詰め、2㎡当たり5袋の割合で海底に5cmの深さで埋設した

イ 播種（11～12月）

津田港地先の離岸堤内側の静穏な海面5植栽区画にマット及びガーゼをダイバーが潜水して設置した

マット法区：2植栽区に230枚のマットを敷設（造成面積3300㎡）

ガーゼ法区：3植栽区に8700袋のガーゼ袋を敷設（造成面積8700㎡）

7 所感

アマモ場造成で継続した藻場を形成させるには、アマモの種子が海底に定着しやすいように漂砂の少ない海域を選定する必要があり、離岸堤などで囲われた静穏域が造成場所として適当であるとしていた。笠沙町では、離岸堤の設置されている場所は少ないため、造成箇所を選定にあっては、地形や海底の状況（砂連の有無）等を調査し、漂砂の少ない箇所を選定することが非常に重要となってくるようである。

播種方法については、マット法はマットの製作に機材・費用を要するが、ガーゼ法は普通のガーゼを袋状に加工し、砂と種子を入れるだけの簡易で安価に実施できる手法であった。発芽率ではマット法に若干劣るようであるが、資金的に余裕のない青年部が自主的に継続して取り組むには最適な手法と考えられることから、笠沙町でもマット法とガーゼ法の両方を実施し、導入の可能性を検討してみたいと考えた。

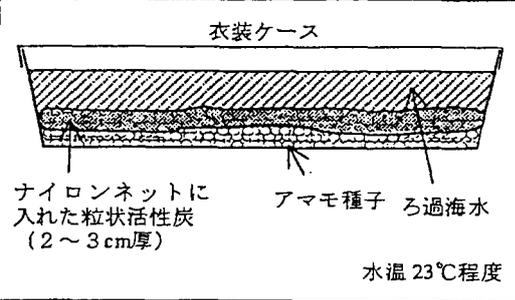
自然を活用した水環境改善実証事業（アマモ植栽実証事業）の流れ-1

I. 種子準備

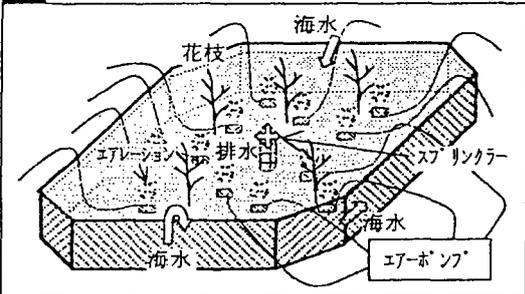
1 花枝の採取（5月）



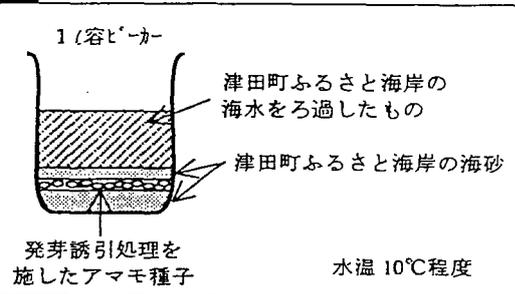
5 種子の保存（7～11月）



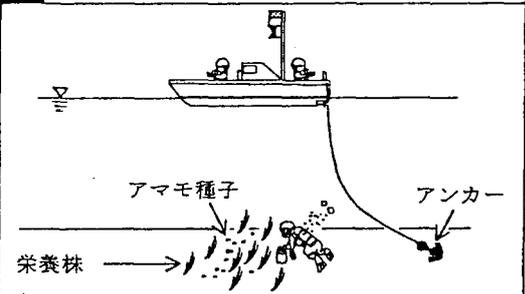
2 採種（7月）



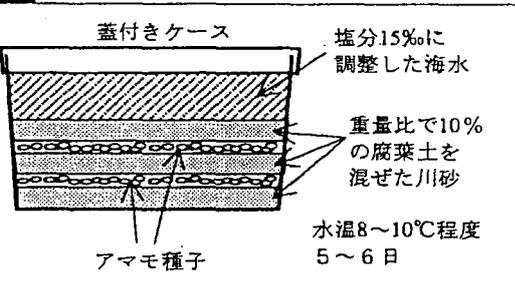
6 発芽試験（9～10月）



3 種子の直接採取（8月）



7 発芽誘因処理（11～12月）



4 種子の選別（7, 9月）

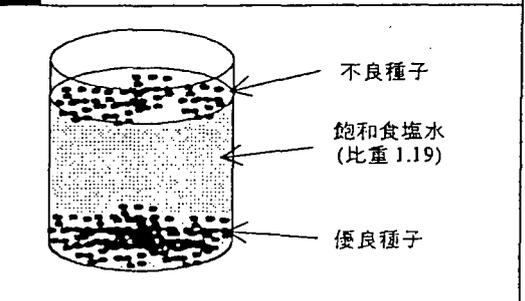
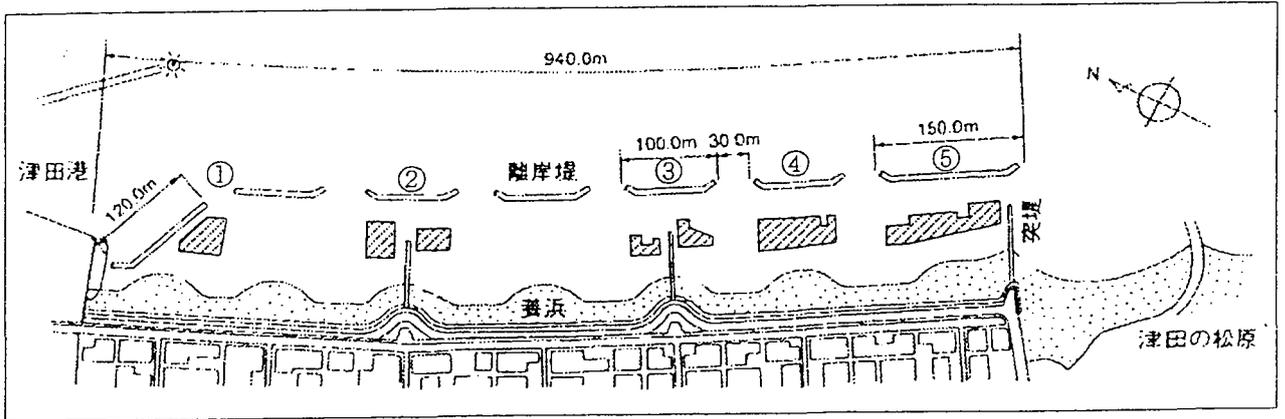
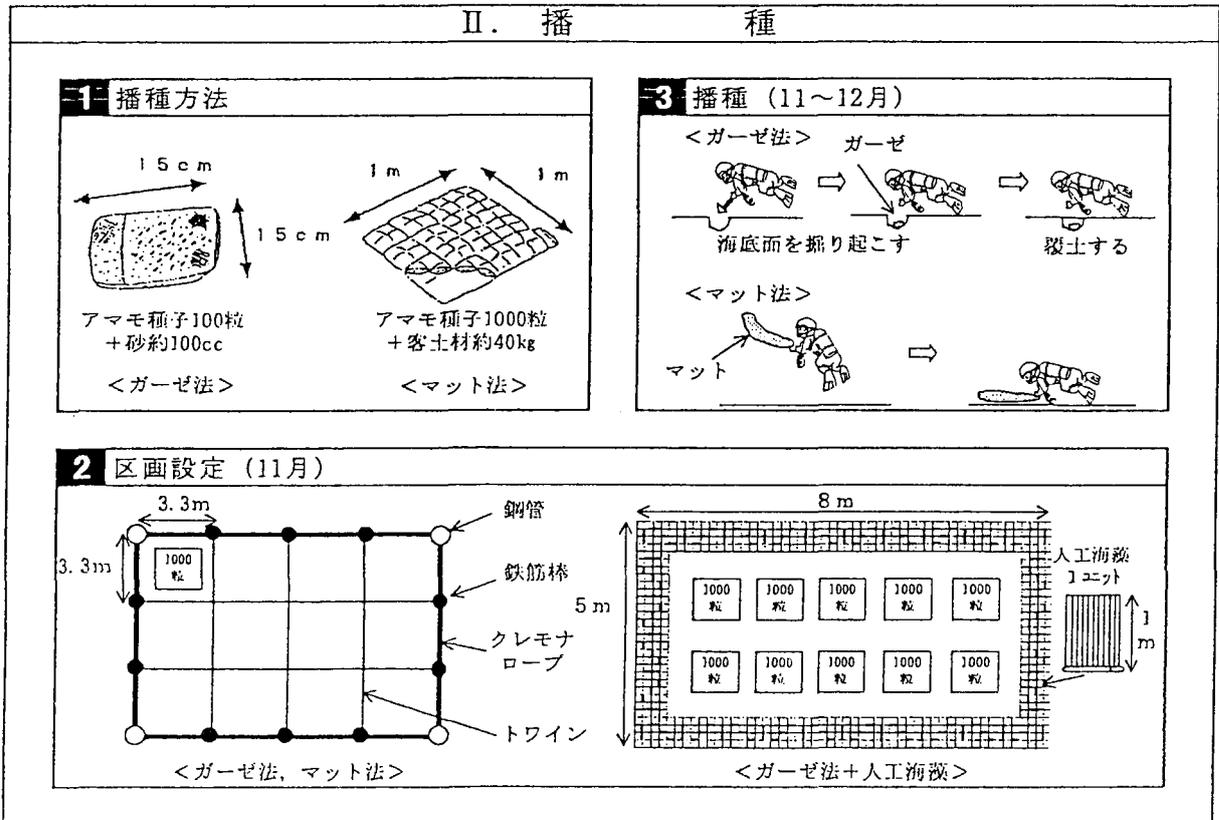


図 植栽区位置



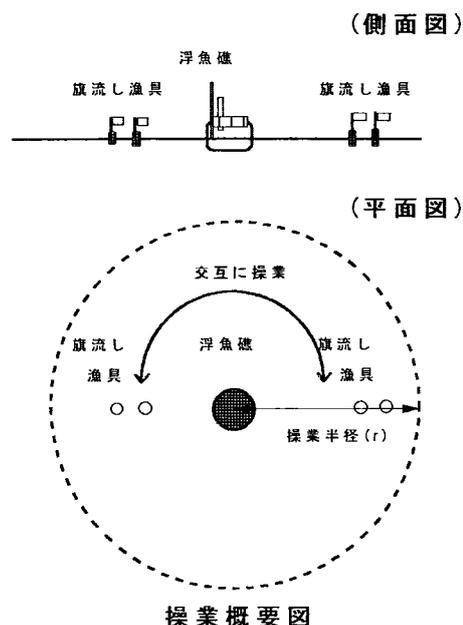
自然を活用した水環境改善実証事業（アマモ植栽実証事業）の流れー 2

II. 播 種



- 3 実施時期 平成12年10月～平成13年3月
- 4 事業実施者 下甌村漁業協同組合員 元山浩一（宝生丸，6.6トン）

- 5 操業方法
- ①日の出と同時に操業が開始できる時間に出漁し，日の出から操業を開始。
 - ②操業は，浮魚礁を中心として半径1マイル前後に左右対称に旗流しの漁具を2セットずつ投入し，投入・引き上げの作業を繰り返す。
 - ③餌は20cm前後の冷凍ムロアジを3等分に使用。カブシはイワシのぶつ切り。
 - ④漁具投入の位置は魚探にて反応を確認し決定。また，投入・引き上げのサイクルは，その日の食い付き具合，潮の流れる方向や速さ，風向等で適宜調整。
 - ⑤魚が掛かった状態は，水面の大・中・小の耐圧フロートである程度は確認が可能。
 - ⑥漁具の引き上げは，ブイ部分を手で取りあげた後，ランチフックハンガーを外して，釣り糸部分を釣機で巻き上げる。なお，使用した餌は漁具引き上げ毎に付け替える。



6 事業費 199,983 円

【経費内訳】

- (1) 漁具費 金 185,493 円
 漁具構成及び価格（8セット当り）

品目	規格	数量	単価	金額	備考
旗		8枚	180	1,440	
ポンテンキ(ファイバー製)	3.8m	8本	6,000	48,000	
耐圧浮子(ABS製)	8B型	8個	3,000	24,000	
耐圧浮子(ABS製)	5A-8型	8個	1,400	11,200	
耐圧浮子(ABS製)	4A-8型	8個	680	5,440	
耐圧浮子(ABS製)	3A-15型	8個	590	4,720	
混合ロープ	6mm	1丸	4,200	4,200	1丸(200m巻)
ナイロンテグス	ニュークロ-150号	1500m	27	40,500	
ナイロンテグス	ニュークロ-100号	400m	24	9,600	
ランチフックハンガー・BL付	2.0×100	32個	130	4,160	
クレンサルカン	S	1袋	2,000	2,000	1袋(100個入)
ツナナス管	(小)	16個	130	2,080	
丸形鉛	1号	1袋	1,040	1,040	1袋(2kg入)
ビニールパイプ	径2.2mm	1丸	2,840	2,840	1丸(100m巻)
T.S.ロック	ダルマ型A	1袋	2,800	2,800	1袋(500個入)
管付針	管付マク ^ノ 24号	1袋	9,200	9,200	1袋(100本入)
鉛	舵付鉛300号	8個	430	3,440	
消費税				8,833	
合計				185,493	

- (2) 試験操業用餌代（ムロアジ） 金 14,490 円
 $3,450円 \times 4箱 \times 1.05 = 14,490円$

7 結果

- (1) 漁具作成

漁具作成については，平成12年11月に下甌村漁業協同組合の手打地区の一本釣り・曳縄漁業者数名により行った。（図3を参照）

(2) 試験操業

試験操業については、漁具を作成したものの、12月から翌年の3月まで季節風による相次ぐ時化のため非常に困難な状況が続き、操業実施は計3回しか出来なかった。操業時に、魚探に魚群らしき反応が確認された時もあったが、残念ながら大型のマグロは漁獲されなかった。釣果は60cm程のシイラ1尾であった。

表 操業結果

回数	操業月	天候	マグロ漁獲量	その他漁獲量	備考
1	11/27	晴れ、風・波ほとんどなし	なし	なし	魚探反応なし。
2	12/13	〃	なし	なし	〃
3	1/24	曇り、北西の風が強く、波高2.5~3.0mの時化	なし	シイラ(60cm)1尾	70~80mに魚群らしき反応が見られたが釣果なし。
合計					

7 考察

今回、試験操業を実施した国庫大型浮魚礁は、平成11年11月に設置され、平成12年11月で設置後1年を迎えている。上記でも述べたように、甌島地区では新たな漁業種の導入場所として、その効果が期待されているところである。今回は、操業が僅か3回しかできなかったこともあり、大型のマグロは漁獲されなかったが、漁獲されなかった要因の1つとして、浮魚礁自体が設置から間もないこと等の理由もあって、十分な蛸集効果が発現していなかったことも考えられる。

しかしながら、浮魚礁周辺における同地区の水揚げ実績では、カツオやシイラ、小型マグロ類の実績も徐々に上がってきていることから、今後の水揚げ増加は期待できるものと思われる。

本来、旗流し漁業は、深部(100~150m)の大型魚を狙った漁法であるので、浮魚礁周辺にシイラ・カツオ・マグロ等の小型魚の蛸集が定着すれば、食物連鎖で大型のマグロが蛸集する可能性も十分あるものと思われる。

次年度以降も引き続き同漁法の試験操業を行い、技術の定着を図って、同地区漁業者の経営の安定と向上を図っていきたい。

最後に、今回の事業実施に当たり、漁具の提供から漁法の技術的なアドバイスに至るまで、細部に渡りご指導・ご協力頂いた、沖永良部島漁協の関根博和氏(青年漁業士)に感謝の意を表したい。

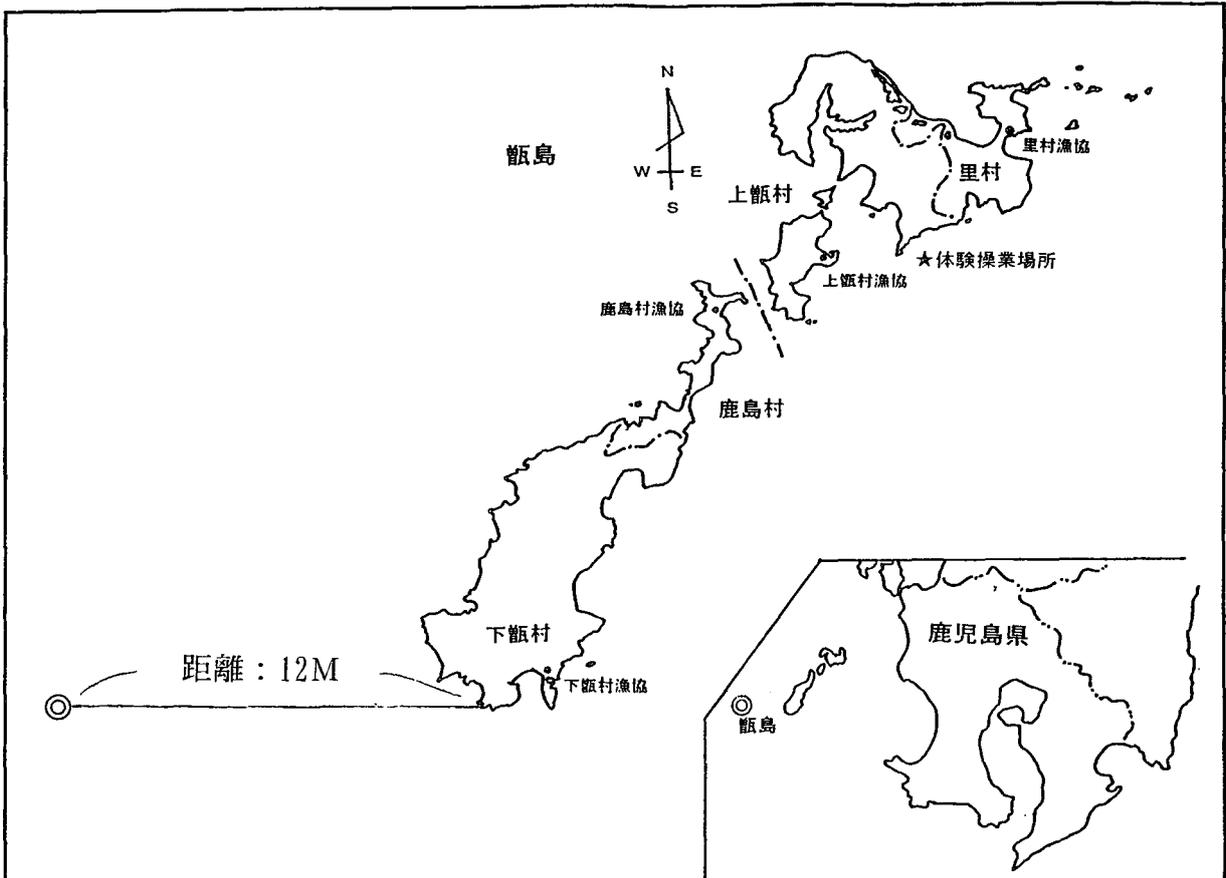


図 1 国庫大型浮魚礁位置図



図 2 国庫大型浮魚礁

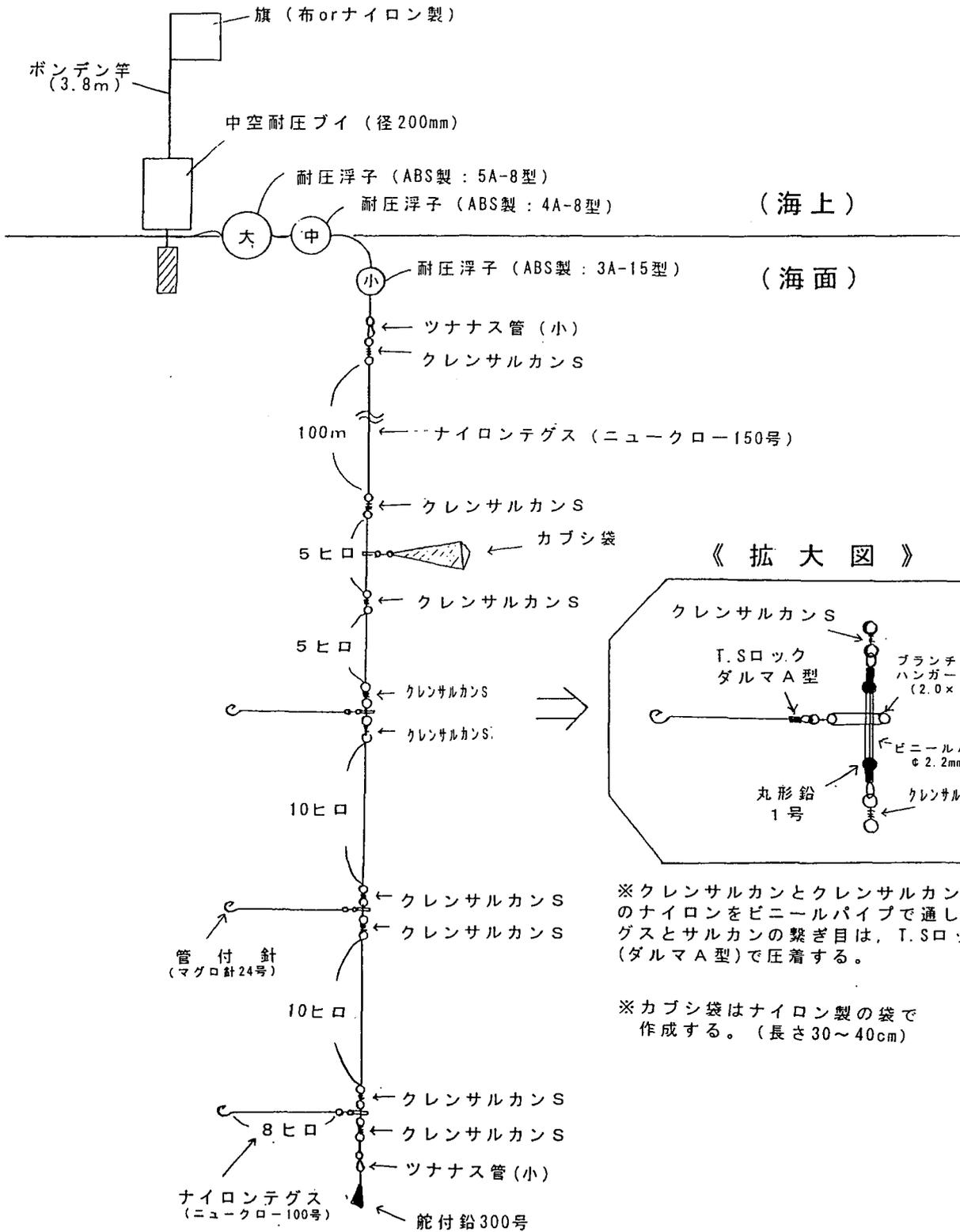
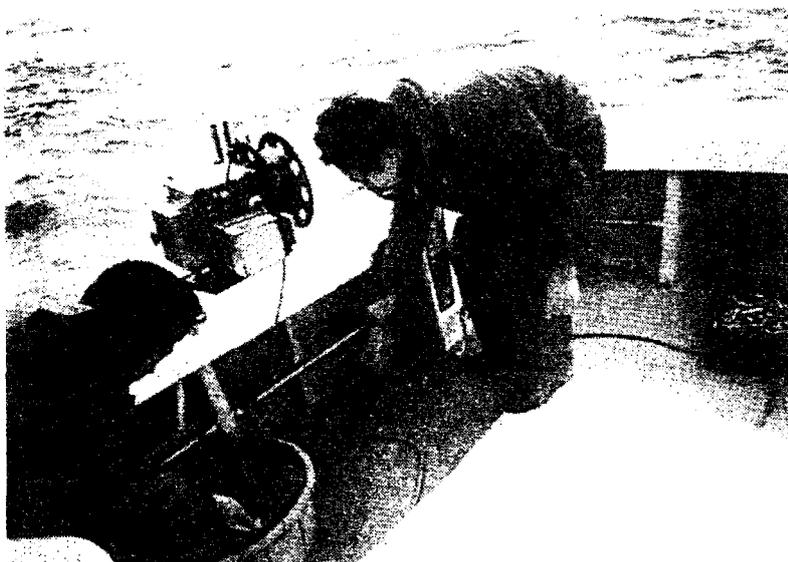


図3 漁具概要図

漁具完成
(漁具概要①)



仕掛けの準備
(カブシ袋)



漁具投入状況



平成12年度漁村女性地域漁獲物付加価値向上支援事業報告書

熊毛支庁農林水産課

1 目 的

県内で最もトビウオの漁獲量が多い屋久町漁協では、トビウオの価格の低迷が続いている状況である。

そのような状況のなか、屋久町漁協婦人部では、トビウオの付加価値向上を図るため、塩干、すり身の加工・販売に取り組んでいるところであり、これまでに加工方法の改良や婦人部のシンボルマークの作成等を実施してきたところである。

今回、商品開発講習会の開催及び作業機材の導入を実施することにより、新たな水産加工品の開発と作業効率の向上を図ることを目的とした。

2 事業内容

(1) 実施事項

- ① 商品開発講習会の開催
- ② 作業環境の改善

(2) 実施期間 平成12年10月～平成13年3月

(3) 実施グループ 屋久町漁協婦人部 なぎさグループ

3 方法及び結果

(1) 商品開発講習会の開催

当グループではトビウオの塩干及びすり身加工のみを実施してきたが、水産物の加工販売を安定的かつ効率的に実施していくためには、複数の加工販売品を漁獲時期や原料価格等の状況に応じて組み合わせながら製造・販売していくことが必要である。

このため、新たな加工法や加工品の開発と加工技術の向上を図るため、商品開発講習会を開催し、商品開発及び販路拡大にかかる研修及びトビウオの酢漬け加工実習を行った。

商品開発及び販路拡大に係る研修としては、佐賀県にある（株）ヤマフの江崎部長を講師に招き、（株）ヤマフの加工品販売店における販売戦略等について紹介していただき、商品開発や販路拡大の方策、パッケージングのあり方等について講習を受けた。また、加工場の設備や加工作業体制についてアドバイスを受けた。

加工実習としては、水産試験場の指導により、トビウオの酢漬けを試作したところ、良好な出来具合であり、販売品として十分通用するものであると考えられた。

（製法は別表のとおり。）よって、今後は酢漬けも販売していく可能性があるが、塩干品等より加工工程が多く、現在の塩干・すり身の加工スケジュールとどのように組み合わせる作業の効率化を図っていくか、ということが今後の課題である。

(2) 作業環境の改善

当グループでは4名が加工作業を実施しているが、各種機材の不足等から作業効率が悪い状況であった。

このため、加工場内で重量のかさばる原料等を速やかかつ安全に運搬するための台車の導入を実施した。また、解凍や塩漬け行程時に専用の容器を使用していなかったため、作業しづらい面があり、解凍・塩漬け専用の容器の導入を実施した。

これら機材を導入した結果、加工作業における作業効率が向上するとともに安全性の向上、労力軽減等に貢献し、作業環境の改善が図られた。

4 考 察

屋久町漁協婦人部は、町が建設した特産品加工施設においてトビウオ塩干・すり身の加工販売を実施しているが、規模的に小さく、今のところ加工販売による賃金収入が得られる状況ではない。

現状の少ない人数で加工販売を継続していき、賃金収入を得られるようにするには、更に作業効率の向上を図る必要があるとともに、新たな商品開発による加工品数の増加が必要となる。

地元の水産物は、トビウオのほかには瀬物類が中心となるため単価的に高く、加工原料には使いづらい面がある。やはり今後も、トビウオ加工を主体として行かざるを得ない面があり、今後も新たなトビウオ加工法の開発や現在の塩干・すり身加工品に特色を持たせるなど付加価値の向上を図っていく必要があると思われる。

また、今回実施した研修等で得られた知識等を活用して行きながら、今後も販路拡大や新たな加工方法の習得に自主的に取り組んでいく必要があると思われる。販路拡大については、屋久島には多くの観光客が訪れているので、観光客を対象としたパッケージングの開発や他の地域特産物とのセット商品の開発などについても検討していく必要があると思われる。



写真：商品開発講習会の様子



写真：同上（加工実習）

表 トビウオ酢漬けの製法

1 原料	冷凍トビウオ
2 解凍	水道水流水で解凍
3 調理	うろこや内臓を除去。 腹から中骨まで包丁を入れる。背までは開かない。 背の方には1本だけ切り目みを入れ、調味液の通りを良くする。
4 水さらし	冷水（氷水）で内臓等をきれいに取り去りながら2～3分さらす。 その後、水を切り、重量を計っておく。
5 塩漬	計っておいた重量と同じ量のポーメ12'の冷蔵塩水（13.6%）をつくり、2時間漬け込む。
6 水洗い	4～5分間塩抜きする。（夏場は冷水で） 腹を下にして、水が残らないように水切りする。
7 風乾	23℃で2時間乾燥させる。1時間たったら裏返す。 風乾後、重量を計る。
8 調味浸漬	調味液に漬け、5℃で4日間冷蔵。（3日目から味を見ながら調整） 毎日混ぜて、味むらが出来ないようにする。 調味液：漬け込む重量の60%の醸造酢に、酢の15%の砂糖と酢の0.5%のうま味調味料を溶かす。
9 包装	ひれ等で破れないように、初めにラップでくるんでから、真空パックする。包装後は冷凍保管がよい。

婦人グループによる加工，販売の取り組みに関する研修

1 目的

黒之浜漁業協同組合若汐グループでは従来のウニの瓶詰め加工に加えて，昨年からは，イカの塩辛加工に取り組み，市の助成もあり，生産，販売に比較的良好な成果が得られている。

今回，水産物の加工，販売に取り組み，実績のある漁村婦人グループとの交流会を実施し，情報交換及び技術の向上を図るとともに漁村の活性化に資する。

2 期 日

平成12年12月5日から6日まで

3 参加者

黒之浜漁業協同組合婦人部員（若汐グループ） 3名

4 引率者

出水農林水産事務所水産課 新谷寛治

5 視察先

杵築市漁業協同組合美濃崎水産加工グループ（大分県杵築市）

6 研修内容

美濃崎水産加工グループ代表真鍋ハマ子氏，漁協参事徳部博巳氏及び大分県別杵速見地方振興局林業水産課技師岡本久美子氏の対応を受けた。

(1) 美濃崎水産加工グループの概要

母体は漁協婦人部で，現奈狩江支所の婦人部は昭和36年に発足し，現在の部員数は66名となっている。

婦人部の活動として，貯蓄推進，海岸清掃，料理教室，石けん作り，環境問題等の学習会及び冠婚葬祭の簡素化等に取り組んでいる。

安価な魚を加工して副収入を得るとともに，地元で産業を起こすことに賛同した33名の婦人部員によって，昭和57年，同加工グループは発足した。

グループは3年後の昭和60年3月に，一旦，解散し，翌月の4月に意欲のある6名で再発足した。

なお，現在，6名中，2名は加工の作業にほとんど参加せず，実質，4名が加工，販売活動に取り組んでいる。

(2) 加工，販売の取り組み

当初，加工施設もなく，漁村センターの調理室等で塩干品のみを生産，販売していたが，昭和60年，県主催の「ふるさと一番さんコンクール」で，「アラメガレイの佃煮」が県知事賞を受賞したのを機に，商品開発に取り組み，加工品の種類を増した。

その後，平成4年に，一人30万円ずつ出資し，市の助成も得て，10坪の広さの加工

場を建設し、蒲鉾と天ぷらの製造を始めた。

また、杵築市内が映画のロケ地やテレビのドラマの舞台となり、観光客の入り込みが増え、時期を同じくして、市が「杵築市ふるさと産業館」を建設し、この中の一角に、グループの売店が設置され、売上げ金額が大幅に伸びた。

さらに、新製品の「アナゴの太巻き」がヒット商品となり、年間、11,000食を売り上げている。

(3) 地域の活性化

異業種との交流、或いは情報交換を積極的に進め、パッケージのデザイン、販売の拡大に役立てるとともに、市委託の独居老人を対象とした給食の製造には生活改善グループのパートによって対応している。

7 考 察

今回、美濃崎水産加工グループ代表真鍋氏から同グループの取り組みについて、具体的な説明があり、参考になる点が多かった。

特に、水産物の加工、販売に関する情報交換、技術の向上のみでなく、地域の活性化については、若汐グループの活動目的でもあり、活発な意見交換が行われた。

漁村婦人・高齢者活力促進事業(婦人交流学習)報告書

大島支庁商工水産課

1 目的

沖永良部島漁協婦人部の組織化にあたり、先進漁協婦人部の活動状況等を視察研修し、今後の組織強化、活動の一助とする。

2 期間

平成13年2月26日(月)から27日(火)まで

3 交流内容 婦人部活動について

4 参加者 沖永良部島漁業協同組合婦人部候補 6名

5 引率者 大島支庁商工水産課 上野貴治

6 交流先 指宿市岩本漁業協同組合婦人部、江口漁業協同組合 串木野市島平漁業協同組合婦人部

7 研修内容

(1) 指宿市岩本漁協

漁協横の漁村センター2階にて岩本漁協の高橋婦人部長以下部員8名の方々に対応してもらい、婦人部の活動概要について、説明を受けた。

昭和34年に設立された婦人部は、現在岩本内に12の地区を設け116名の部員がいる。活動内容は、貯金運動、魚食普及の他、浜そうじ、ゴキブリ団子作り等がある。

魚食普及については、年一回、様々な対象者(P T A親子、教職員、他の婦人グループなど)に魚料理講習会を実施したり、産業祭への出店等を行っている。

ゴキブリ団子は、漁船内、家庭で利用されており、婦人部活動の端緒として手軽にできるので沖永良部島でも婦人部の最初の活動として、やってみようとの話が出た。

(2) 江口漁協

加工品、鮮魚販売場、加工場の見学を行った。値段が上がらない小型のタイ、ヒラメを漁協で買い取って鮮魚販売したり、サゴシ、カワハギ類の塩干、タチウオみりん干しを製造販売している。老人センターのサービスバスが毎回、送迎の途中で店に来るので、お年寄りがよく購入するとのこと。また、加工品は郵便局のふるさと便としてチラシをおいてもらい全国発送の注文に応じている。

加工場(元チリメン加工場)当日は、チダイ、マアジの酢の物(スーパータイヨーに出荷)、タチウオのみりん干し、サゴシ、エソ、カワハギの塩干品を製造していた。

来年度以降、沿構事業で加工場の建設も計画しているとのことであった。

加工場で使用していた塩干用の浸け汁の塩分比重計について、島で使いたいとのこと
で、早速、手配した。

(3) 串木野市島平漁協

組合長，婦人部員2名，加世田農林水産事務所に対応してもらい，婦人部活動の概要，加工場「しおさいの館」の施設見学を行った。

婦人部は，昭和34年に発足，現在，部員は約80名いるが，部内に結成されている「まさごグループ」を中心にした水産加工，魚食普及に活動の重点が置かれている。

自営定置の未利用魚の加工がスタートの動機で，しおさいの館は事業費3千万で平成6～7年度で整備した。主な製品は，ワカメ佃煮，ふりかけ，タチウオみりん，みそ，めんつゆなど。カツオの角煮が一番の人気商品とのこと。

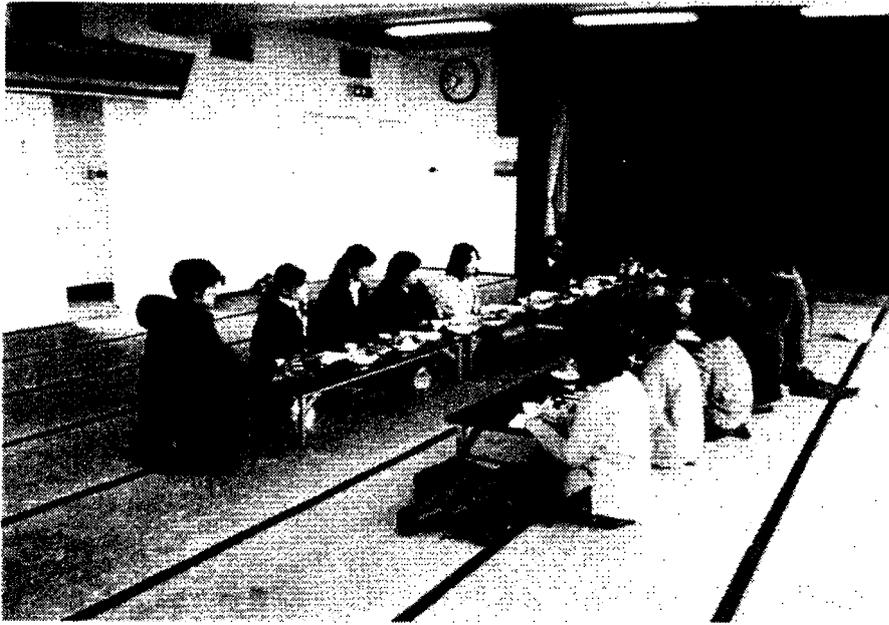
加工場では，真空パックの実演や各加工機器の説明を受け，タチウオみりん干しの試食をさせてもらった。

8 考察

研修参加者全員，やる気にあふれており，婦人部組織化に向けた活動を開始するにあたり，非常に参考になったと，感想を述べていた。

地元でも個人的に加工やふるさと鮮魚宅配便を行っており，婦人部を結成することで，さらに発展させ，活動の幅を拓けていくことができると考える。

今後，加工研修や先進地視察等をさらに進めるとともに，研修先で学んだことを活かしながら，魚食普及や環境美化等の活動を推進していくこととしている。



指宿市岩本漁協婦人部
との交流



江口漁協加工場見学



串木野市島平漁協婦人部
「しおさいの館」見学

