

漁村女性グループ活動の推進

大島支庁林務水産課

【背景・目的】

名瀬漁協においては、漁獲物の付加価値の向上のために特産品としての加工品の開発が求められているが、その担い手が不在であった。このため水産物の加工や販売を目的とした名瀬漁協女性部が結成され、離島漁業再生支援事業等を活用した活動が開始されたのでその活動を支援した。

【普及の内容・特徴】

グループ活動を促進していくための視察研修や衛生管理研修会を開催し、地区の低・未利用魚の加工品の試作と商品化及び販売活動を支援した。

また、地域の特産魚を用いた料理教室や特産品開発に取り組みにより魚食普及の推進が図られた。

グループの概要

- (1) グループ名：名瀬漁業協同組合女性部
- (2) 構 成 員：15名（代表 村上和子）
- (3) 活動の実績

活動内容	実施時期	内容
①女性部設立総会	平成25年6月～7月	名瀬漁協女性部の設立とその活動内容の検討
②視察研修等	平成25年7月 平成26年3月	島内の笠利・住用地区の加工販売活動を視察 鹿児島地区の漁協直売施設や食堂等を視察
③加工品の試作	平成25年8月～	地域で低利用であったナガチカマスやトビイカ及びマグロ類の内蔵を用いた加工品を試作
③イベント販売	平成25年10月～	ぐーんとまるごと市、おさかな市～島の魚をみよーれフェア～、軽トラ市等で販売。
④魚食普及活動	平成25年12月 平成26年1月	奄美いしょむんネットワーク主催の魚肉まんコンテストにイガったまんを出品 お魚料理教室を開催し魚の捌き方と「海鮮パエリア」及び「シビのカルパッチョ」を指導

【成果・活用】

これまで低未利用となっていた魚種の有効利用が図られ、今後、特産品としての付加価値向上が期待される。

商品ラベルなどを作成し商品力を向上させると共に加工販売施設の整備を行い、活動を安定的に行うことが出来るようにする必要がある。



図1 加工品の試作状況



図2 いかめし(トビイカ)



図3 もつ煮込み(キハダの胃袋や肝臓)



図4 さかなみそ(シビと奄美の伝統味噌)



図5 ナガタチカマス



図6 イガったまん



図7 魚肉まんコンテストにおける活動