

女性部（経営改善促進グループ）の育成

鹿児島地域振興局 林務水産課

【背景・目的】

漁村加工を行う女性部（羽島漁協及び串木野市島平漁協）の支援を通じて、女性部の意識向上に努め、各漁村地域の活性化を図った。

【普及の内容・特徴】

1 羽島漁協加工販売起業化グループ

ア) 組織の概要（構成員：個人10名，法人1）

・地元の低利用魚による総菜等を作り 漁協直営店での販売を行っているが単発的である。

イ) 内容

・加工・販売等に対する意識の向上を図るため、先進地視察研修を北薩方面にて行った。
・だんだん市場（直販所）の視察，うまかもん幣串（離島漁業再生支援事業を契機とした女性グループ）からの活動継続のポイント等聞き取りを行った。（図1）

ウ) 今後の課題

・多くの構成員が漁協自営のチリメン加工場で勤務し、時間などの面で制約があるため、現在以上の取り組みを行うためには、さらなる動機付けが必要である。

2 串木野市島平漁協加工販売起業化グループ

ア) 組織の概要（構成員：個人10名，法人1）

・以前から塩干品などの水産加工を行っていた。
・現在は、漁協直営店等で加工品を販売する他、平成24年度に開店した漁協直営の食堂へ総菜を提供するなど、活発な活動を行っている。

イ) 内容

・漁協直営店にポスターを掲示し、小学生とその親を対象に参加者を募り、夏休みを利用して魚の開き作り教室を開催した。（図2～4）
・参加者は保護者4名，子供4名の3組。アサ(ソイトリ)・チコダイを用い、女性部が手本を見せた後、各自鱗取り・背開き・内臓取り，塩水浸漬につけた後，参加家族別に干し網に乗せ，冷風乾燥機で保存。
・自分が作成した魚の開きを，後日漁協直売店で受け取るようにし，好評であった。

ウ) 今後の課題

・魚食普及の一環として，消費者，特に子供達が魚に親しむよう，取り組みを継続すること。



図 1 北薩方面への先進地視察研修（地元グループとの意見交換）



図 2



図 3



図 4

図 2 ~ 4 魚の開き作り教室