

私たちの女性部活動

～ ナルトビエイ加工に取り組んで ～

錦海漁業協同組合 女性部長 常盤ヤス子

1 地域と漁業の概要

私の住む加治木町は人口2万2千人余りの町で、鹿児島県本土のほぼ中央に位置し、南部は鹿児島湾奥に面している。錦江湾の名前の発祥地として知られており、第18代島津家久公が、この地の黒川岬に咲いた花が水面に映り込んだのを錦にたとえて「浪のおりかくる錦は磯山の梢にさらす花の色かな」と詠んだ歌から「錦江」という言葉が生まれ、錦江湾という名前の由来になったと言われている。古くは中国・明との貿易の中継地として栄え、300年ほど前からはさつま町の永野金山や現在の菱刈鉱山まで金鉱石の拠出地として、古くから海上交通の重要地となっている。

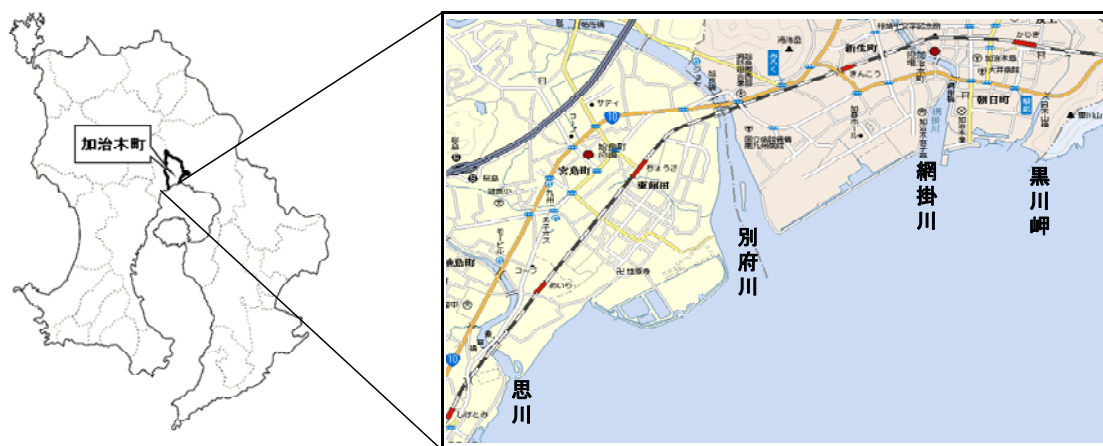


図1 加治木町位置図

私たちの錦海漁業協同組合は昭和50年8月に、加治木町漁協と始良町の重富漁協が合併して設立された組合で、正組合員94名、準組合員106名の計200名で構成されている。漁業種類は、マダイ、アジ、サバ等を対象とした一本釣りを中心に、刺し網、かご漁業等が営まれており、平成19年漁船漁業の水揚げ量は180トン余りとなっている。

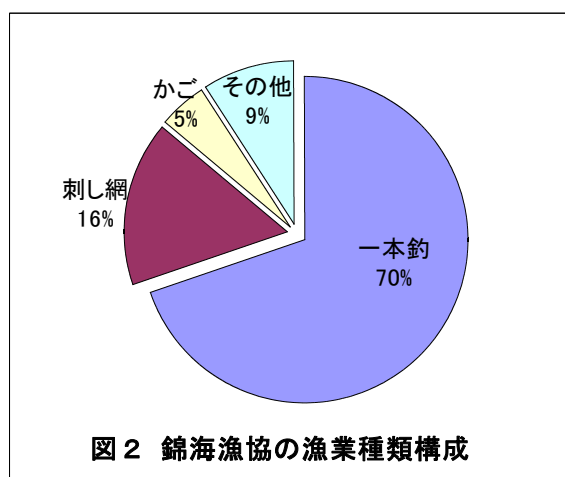


図2 錦海漁協の漁業種類構成

2 女性部活動の概要

私が所属する女性部は、昭和43年に発足した加治木町漁協婦人部が前身で、昭和50年の漁協合併と同時に錦海漁協婦人部として設立され、組合員の奥さん方を中心に現在加

治木町7名、始良町4名で構成されている。かつては、正組合員の奥さん方は全員加入する大所帯であったが、現在は高齢化や仕事を持つ女性が増えたことによるものか、残念ながら部員数は減少傾向にある。主な活動は、漁協が開催するキス釣り大会や年末市などの催しに際し、一般の参加者に浜鍋を振るまったり、町内の初市や秋祭り、県漁協女性部連合会への参画などである。漁協の催し物に際してのお茶出しや、スタッフや参加者への食事の準備など私たち女性部は縁の下の力持ちとして絶対に欠かせない存在であると自負して頑張っている。

3 ナルトビエイ加工のきっかけ

加治木町、始良町を流れる網掛川、別府川、思川の3つの川の河口は、広大な干潟が広がり古くからアサリやハマグリ産地として知られている。漁協では、漁場を一般開放し、休日には多くの潮干狩り客でにぎわうなど、アサリを地域の重要な沿岸資源として位置づけ、行政の支援も受けながら稚貝の放流を積極的に行ってきた。平成15年頃まではこの潮干狩りで得られる入漁料が漁協運営のひとつの糧となるほどだった。

しかし、5～6年前からはアサリが減少し始め、放流したアサリも定着しない状況となった。ひどいときには放流した翌日にはアサリがいなくなっていることもあったようだ。そこで、放流したアサリはどうなってしまうのかを調べるため、漁協と県の共同で貝殻に色づけをして放流するという試験を実施したところ、その翌日には粉々に砕かれた貝殻が辺り一面に散乱し、周辺にはすり鉢状の穴がたくさんできていた。この原因は当時は特定できなかったのだが、ナルトビエイという魚が有明海や瀬戸内海でアサリを食べ漁業に大きな影響を与えているという話を昨今よく耳にすること、また鹿児島湾内でも刺し網にかかり網を破られたり、港の中で跳ねる姿が目撃されていることから、現在ではナルトビエイなどによる食害がアサリ減少の原因の一つではないかと考えられるようになった。昨年からは放流した場所を網で覆うことでナルトビエイの食害をほぼ防ぐことができていたが、網を外せばすぐに食害にあってしまうため、抜本的な対策はないのが現状である。



図3 始良町で刺し網に掛かったナルトビエイ（右写真は口の拡大、上下の板状の歯で貝殻を砕く）

そのような中、平成19年7月、ある新聞記事を読んだ組合長から、先進地に勉強に行って、ナルトビエイの加工に取り組んでみないかと女性部に話が持ちかけられた。その記事は、山口県でのナルトビエイ加工品の試食会に関するものであった。ナルトビエイを加

工し、利用価値が高まれば漁獲を兼ねた駆除が進み、アサリの保護につながるのではないかという考えである。これまで定型化していた女性部活動の幅が大きく広がることに加え、それが漁協のため、なによりアサリの保護にもなるのならと考え、やってみようということになった。

4 山口県における視察研修

平成19年10月、記事にあった山口県山陽小野田市を訪れた。ナルトビエイ加工に取り組んでいる市内の4地区の漁協女性部員をはじめ、県、市役所、漁協の方、総勢22名が迎えてくださった。山陽小野田市では、ナルトビエイの食害によりブランド化したアサリが平成15年以降ほとんど採れなくなっており、平成17年度から国や県の補助を受け駆除事業を実施していること、またこの事業で廃棄されるナルトビエイを有効活用する目的で、平成19年度からプロジェクトチームを作り、学校給食への利用に向け市長が先頭に立って取り組んでいることなどを詳しく説明していただいた。

女性部の皆さんが私達のために作ってくださったナルトビエイを使ったカレーや南蛮漬け、竜田揚げ、フライ、燻製サラダがテーブルに所狭しと並べられ、はじめは正直なところ、あのエイがそんなに美味しいはずがない、特有のアンモニアの臭いはどうだろうと半信半疑であったが、口にしてみると魚の生臭さもなく、魚と鶏肉の間のような食感があり、利用の範囲も広い魚であることに驚いた。とにかく美味しい魚であることがわかった。

また特有のアンモニア臭は体内の尿素が変化するために起こるもので、さばいた後、冷凍保存してアンモニアに変化するのを抑えれば数ヶ月は良好に保存できるということも教えていただいた。



図4 山陽小野田市での視察研修

5 試食会の開催

視察研修後、せっかく勉強してきたことを無駄にしたくない、試してみたいという思いから、早速自分たちでもナルトビエイを加工してみようということになった。作る以上は、誰かに評価してもらわないと張り合いがないので、漁協とも協議し、視察報告会を兼ねた試食会を企画した。

原料のナルトビエイは、地元の刺し網に掛かったもので、漁業者が無償提供してくださったものである。最初は、初めて触るナルトビエイは表面がヌルヌルして扱いにくい面があったことに加え、骨が体のどの部分にどのように通っているのか分からず、試行錯誤であった。さばき方は普通の魚とは異なる。まず両側のヒレを切り取り、このヒレの水平に伸びている軟骨から背面と腹面の肉を削ぎ取っていく。このあと皮を剥ぐとピンク色のきれいな切り身を取ることができる。食欲がわくそのきれいな色は、あの外観からは想像できないほどである。

試食会当日は、加治木町長はじめ、加治木、始良両町の水産担当課長、県の地域振興局長など20数名に集まっていただき、山口県で試食して美味しくかつ取り組みやすいと感じたみりん干し、竜田揚げ、南蛮漬け、それに作り慣れている薩摩揚げをメニューに加え試食していただいた。「味が薄い」、「濃い」、「あまり焼かずにサッと炙るだけでいい」という評価や助言をいただくなかで、「あのエイがこんなに味が良いとは知らなかった」、「特産品になるのでは」という嬉しい言葉もいただき、手応えを感じた。

また、知らないうちに、この取り組みが新聞記者の目にとまり、「エイの新作料理に意欲」という見出しで南日本新聞の記事になった。ここまで来たらもう後戻りはできないぞという思いで私たちは次の段階へ向けて動き始めた。



図5 錦海漁協での地元試食会

6 地域イベントへの出品

試食会におけるナルトビエイの高評価を受け、一般の消費者からの評価も聞きたい、そしてその良さを知ってもらいたいと思い、加治木町で実施される秋祭りに出品しようということになった。出品する品目は、大量に製造できて試食会でも特に好評だったみりん干しと薩摩揚げに的を絞った。みりん干しは調味液に漬け込み、天日干しするという比較的簡易な製法であるが、薩摩揚げは、肉をすり、調味し、揚げるという工程があることに加えて、原料を20kgも準備したことにより、すり身作りに手間取り、祭り前日の夜遅くまでかかってしまった。結局みりん干しは150グラム200円のを50パック、薩摩揚げは6枚入り300円のを95パック製造した。

祭り当日、漁協が設ける出店スペースに女性部も間借りさせてもらい、小さく切った試食品も準備し販売を開始した。特にみりん干しについては、フライパンで軽く炙りながら、焼きたてを皆さんに試食していただいた。エイだと聞いて興味を持ってくださる方や逆に躊躇してしまう方など反応は様々であったが、嬉しいことに試食をしたお客さんの大半が買ってくださり、昼過ぎにはみりん干しは完売、薩摩揚げは夕方の終了までに50パックを売ることができた。



図6 加治木秋祭りでの試食・販売



図7 製造したナルトビエイみりん干し

その後は、加工も簡単で評価の高いみりん干しに絞り、その年の12月には地元ガス会社の展示会で60パック、今年度も加治木町、始良町それぞれの秋祭りで、合わせて50パックを販売した。今のところ、売れ残ることなく完売を続けているのはありがたいことだ。

表1 アサリの資源減少とナルトビエイ加工取り組みの経緯

時期	課 題	取 り 組 み 内 容
H. 15年頃 ～平成19年	アサリ資源の減少、 放流効果の低下	県と共同で原因解明に向けた各種調査の実施。放流後の追跡調査で、ナルトビエイと思われる食害を確認。
H. 19年3月 ～現在	ナルトビエイの食 害防止の対策	アサリ放流場所を網で覆う食害防止策を実施。一定の効果を確認。
H. 19年10月	ナルトビエイの駆 除に向けた利用加 工の促進	山口県山陽小野田市で視察研修を実施。
〃		地元で試食会を実施。
H. 19年11月 〃 12月	加工品のPR, 販売	町の秋祭り、ガス会社のイベントで、みりん干し等を製造、販売。
H. 20年～	原料確保(漁獲促進)	1キロ1000円で買い取りを開始。
H. 20年11月	加工品のPR, 販売	町の秋祭りでみりん干しを製造、販売。

7 継続的な取り組みに向けて、今後の課題

(1) 新たな品目への挑戦

今年度で、ナルトビエイ加工への取り組みは2年目になる。アサリの保護が発端で始まったナルトビエイの加工であるが、今では逆にナルトビエイの良さをアピールして、いろいろな加工方法を検討したいと思うようになった。

現在検討しているのは、燻製である。昨年の山口県への視察研修の際、いただいたなかで最も美味しかったものだが、これまで加工機材の調達ができずに断念していた品目である。県の協力を得て、燻製器を使える環境が整いつつあるので、製品化に向けて準備を進めているところである。

(2) 原料の確保

継続的な加工をしていくためには安定的に原料を確保していく必要がある。市場価値がなく、刺し網に掛かると網を破いてしまうナルトビエイは、漁業者にとっては厄介者で、操業中に捨てられてしまうことがほとんどである。これまでは、漁業者の御厚意に頼り提供していただいていたが、十数キロの魚を運搬していただくのも心苦しく、今年から1キロ100円と安くはあるが、原料の買い取りを始めた。今年度獲れたのは4尾のみで肉の歩留まりは20kgにも満たないものであったが、今後は漁業者へもっと周知して原料確保に努めていきたいと考えている。

(3) 商品ラベルの検討

また、消費者のみなさんの視覚に訴え、手にとってもらえるような商品パッケージを検討することとしている。幸いにも同じ地域内に県の工業技術センターがあり、パックに貼

るラベルのデザイン提案をしていただけることになった。専門家の方が私たちの加工品にどのようなラベルをデザインしてくださるか楽しみにしているところである。

8 最後に

私が女性部長になって、通算6年。これまでさまざまな活動をしてこられたのも、漁協をはじめ行政の方などの励ましや応援、そして何よりも女性部員という仲間がいたからこそと感謝している。厄介者であったナルトビエイの加工という新たな活動に取り組み始めて日はまだ浅く、継続的な販売体制の構築や、当初の目的であるナルトビエイの組織的な駆除の取り組みなど、漁協とも共同で検討しなければならない課題も多いが、これからも部員同士お互いに知恵や汗を出しながら、新たなステップに向けて努力していきたいと考えている。