

島の特産品づくり

～すわのせれインポーの地域おこし～

諏訪之瀬島水産加工グループ 盛 一子

1 地域の概要

十島村は鹿児島県の南西沖合に位置し、温帯と亜熱帯の交差地域にあつて、生物の多様性に富み、また、琉球文化と大和文化が入り交じり、独特な伝統行事、食文化が継承されている。

村の人口は平成 21 年 11 月末現在、626 名で、諏訪之瀬島は 51 名となっている。

村の主な産業は、仔牛を生産する畜産業の他、トラノオ、ビワ、タンカン等の農業及び漁業となっている。

2 漁業の概要

約 250 名が漁業を営み、主として一本釣りでタルメ、シビ、ムツ等を、また、刺し網、タモ抄い網でトビウオを漁獲している。

十島村漁協の平成 20 年度の取扱数量と金額は鮮魚が 27.6 トン、20 百万円、トビウオ塩干加工品が 3.4 トン、2 百万円となっている。

最近では、燃油価格の高騰、魚価の低迷の他、鹿児島市への出荷に伴う輸送経費も要することから、専業の漁業者は 15、16 人と少なく、漁業経営は厳しい状況にある。



図 1 十島村の位置

3 グループの組織と運営

私は中之島出身の主人と結婚、東京、大阪で生活の後、平成 13 年 4 月に諏訪之瀬島に移り住み、主人が漁業と畜産業、港湾工事に従事しながら、平成 15 年 2 月に、民宿「御岳」の経営を始めた。

平成 20 年 4 月、諏訪之瀬島農林水産物処理加工施設（以下、「加工施設」という。）が整備されたのを機に、島に水産物加工グループが発足したので、主人と夫婦で参加した。

グループの構成員は漁業を営む男性 6 名と女性 2 名の計 8 名で、これまでのトビウオの塩干品、一夜干しに加え、トビウオのすり身等の新たな水産加工品としての特産品開発に取り組むことになった。

4 研究・実践活動取組課題選定の動機

(1) これまでの食品加工

島では時化れば物流が途絶える厳しい環境にあり、長年の生活の中で、限られた食材を用いた調理、加工方法ができ上がっており、その代表的なものがトビウオの塩干品やくんせい品、野菜の漬物等で、いずれも保存性をもった貯蔵食品が一般的となっている。

特に、トビウオの塩干品については、今では、そのほとんどが諏訪之瀬島で製造されるようになってきているが、最近、消費者の嗜好の変化からか、需要が減少傾向にあり、取引先の県漁連から出荷数量の制限が設けられ、平成 21 年の販売数量は前年と比較して、3分の1以下に大きく減少した。

(2) 新たな加工品開発の取組

トビウオが島で漁獲される時期は5月から7月までの3ヶ月間に限定されることから、漁獲したトビウオの加工処理が年間を通して行えるように、加工施設が整備されたので、「離島漁業再生支援交付金事業」を活用しながら、需要が減少している塩干品に代わる新たな加工品開発として、すり身の加工に取り組むことになった。

なお、同事業で与論町漁協から漁業者4名を招き、ロープ曳網漁業の乗船指導を受け、上記以外の時期のトビウオの漁獲、加工原料の確保についても努力しているところである。

5 実践活動状況及び成果

(1) トビウオのすり身加工

県水産技術開発センターにお願いして、平成 20 年7月に、加工施設ですり身加工技術の現地研修会が実施され、すり身の加工についてはみな、初めてということもあって、関心も高く、17名が参加した。

研修会ではすり身の製法、機器類の使用法等の説明の後、実習もあったが、作業が煩雑な上、細やかな計量も伴ったため、大変であった。

現地研修会後も、鹿児島地域振興局の来島、指導を仰ぎながら、水晒しの方法や食味、パサパサして硬い食味の改善のための調味料、つなぎ材としての地元産の田芋、サメ肉の添加等について検討を行い、品質改良のための試作試験を計4回行った。また、原価計算、商品のパッケージの検討等も併せて行った。

そして、民宿等の食材としての「調味すり身」と一般向け販売用の「さつま揚げ」が完成した。

その間、今後の商品開発、皆既日食時の販売等を想定して、平成 21 年1月に食品



写真1 調味すり身



写真2 さつま揚げ

衛生法の魚肉練り製品の営業許可を取得した。

この時、「すわのせレインボー」という名のグループを結成し、商品を共同で出荷、販売する場合に、この名称を使用することになった。

(2) 「食の文化祭」

平成 21 年 3 月に、十島村の伝統的な食材の掘り起こしを目的とした NPO 法人トカラ・インターフェイス主催の「食の文化祭」が諏訪之瀬島で開催され、これに最終試作品の「調味すり身」と「さつま揚げ」を出展し、試食してもらった。

都市圏からの若者の参加もあり、活発な食の交流が行われ、試作品に対する評価をしてもらったところ、そのまま食べられる「さつま揚げ」は好評であったが、「調味すり身」は調理方法がわからないのか、関心は低いようであった。

(3) 皆既日食

6 分間以上の今世紀最長の皆既日食が観察できるということから、十島村の名が全国的に知られ、平成 21 年 7 月 22 日には、全国から 1,085 名という多数の方の来島があった。

日食で来島された人々のおみやげにと取り組んだトビウオのすり身加工であったが、「食の文化祭」で高い評価が得られなかったことに加え、トビウオの漁獲量が例年と比較して少なかったため、大半が塩干品、一夜干し等の加工原料に使用されたこと、島外から頭部と内臓を除去処理したトビウオの注文があったこと、さらに、島民全員が日食の来島者受入準備に追われたこと等から、すり身加工の取組は中断してしまい、結局、日食での試食、販売は実現せずに終わってしまった。

6 波及効果

加工グループを結成して、トビウオのすり身加工をきっかけに、各種研修会、「食の文化祭」等に参加して、これまで以上に、共同意識の高まりと新たな特産品づくりによる地域おこしの機運が生まれた。

しかしながら、グループとして取り組んだトビウオのすり身加工品を日食の際に提供、販売することができなかったことへの反省から、試作品等に対する消費者の反応を見るために各種イベントに参加、出展することにし、その PR、販売に積極的に取り組んだ。

(1) オーガニックフェスタ

平成 21 年 11 月 8 日に鹿児島市のウォーター・フロントで、有機農業への理解と関心を高めることを目的とした NPO 法人主催の「オーガニックフェスタ」が開催され、トビウオの塩干品を出展、販売して、40 枚、1 万円の売上げがあった。

来場者からは製品が肉厚で、旨みがあって、美味しいとの評価をもらった。



写真 3 オーガニックフェスタ

また、販売方法については、袋詰めした方が良いとのアドバイスを受けた。

(2) ふるさと市

鹿児島市内のデパートが 10 月から毎月第 4 土曜日にドルフィン・ポートで「ふるさと市」を開催することになり、同デパートと提携して、11 月 28 日に出席し、トビウオの一夜干しの試食、販売に加え、グループ員の一人が商品開発したばかりのヤコウガイのみそ漬けの試食をしてもらったところ、トビウオ一夜干しは 1 袋 2 尾入りの商品を 30 袋準備して、完売し、1 万 5 千円の売上げがあった。

来場者の商品に対する評価としては、味は共に良く、ヤコウガイのみそ漬けについては珍しさもあって、貝そのものについての質問も多かった。また、新しく製作した各商品のパッケージの評判も上々であった。

(3) 商談会

11 月 30 日に鹿児島地域振興局主催の「鹿児島地域地産地消商談会」が鹿児島市内のホテルで開催され、トビウオの一夜干し、ヤコウガイのみそ漬けを出品し、地域の地産地消推進店の他、流通関係者等に対して P R を行うとともに、直接、商談を行った。

市内の量販店、飲食店から、出品した商品について味が良いとの評価を得るとともに、ヤコウガイのみそ漬けについては価格設定等のアドバイスを得た。

各種イベントに参加して、出展した商品に対する一般消費者や流通関係者等の反応が直接、伝わってきて、新しい商品づくり、売れる商品づくりの参考になることが多かった。また、島を訪れる人以外の人々に、私たちの商品を知ってもらい、販路を開拓、拡大する上で、イベントへの参加、出展は重要と感じた。

7 今後の課題や計画

グループで取り組んだトビウオのすり身加工については、「調味すり身」と「さつま揚げ」を完成させることができたが、一般向けに、定期的に販売するには至っていない。

今後、民宿等の食材としての「調味すり身」とおみやげとしての「さつま揚げ」については主として、島内向けの商品として販売して行きたい。

また、トビウオの一夜干しと乾燥させずに凍結した甘塩の開きはイベント等でも味が好評で、今後は、上乾の塩干品よりもこれらの製品づくりに力を入れ、フェリーの船内や鹿児島市内にある村のアンテナ・ショップを利用して、P R に努めるとともに、「ふるさと市」等にも定期的に出展して、島外向けの商品として、販路拡大に努めたい。

現在、原料、製品を貯蔵する冷凍冷蔵施設がないため、トビウオが漁獲される時期以外の期間は加工ができない状況にあるが、村にお願いしてある急速冷凍・冷蔵施設が整備され次第、年間を通したトビウオの加工に取り組み、I ターンで島に移り住んだ若い人たちや島の婦人部にも声を掛けて、トビウオの特産品づくりを通した地域の活性化―地域おこし―に取り組んで行きたい。