

エビで漁村を盛りあげろ！

～ 島おこしは集落団結の商品開発から～

甑島漁業協同組合・長浜漁業集落代表 下野 尚登

1 地域の概要

私が住む薩摩川内市下甑町は、鹿児島県本土の西方約 38 km に浮かぶ甑島列島の下甑島の南部に位置し、人口約 2,000 人の町である(図 1)。

平成 16 年 10 月、本土の川内市とほか四町、甑島四村が広域合併し、下甑村から薩摩川内市下甑町となり昨年 10 周年を迎えた。

下甑町内には西海岸に面する内川内、瀬々野浦、片野浦、東海岸に面する長浜、青瀬、そして最南端の手打の、6 つの集落がある。

島の中央には高い山々がそびえ、各集落は互いに遠く隔てられている。私が住んでいるのは長浜集落である。

平成 26 年 4 月、高速船「甑島」が就航し、川内—長浜間が 70 分で結ばれるようになった。



図 1 薩摩川内市下甑町長浜の位置

2 漁業の概要

私の所属する甑島漁協は、平成 15 年 10 月に 4 つの漁協(里村漁協、上甑村漁協、鹿島村漁協、下甑村漁協)が合併した県内で 2 番目の広域合併漁協であり、一昨年 10 周年を迎えた。組合員数は県内で最も多く、平成 25 年度現在、1,359 名(正組合員 260 名、准組合員 1,099 名)である。

甑島ではキビナゴ刺網、カジキ流網、定置網、一本釣り、曳縄等の沿岸漁業が盛んで、平成 25 年度における漁船漁業の水揚げは、981 トン、5 億 5,889 万円で、そのうちキビナゴ刺網が総水揚げの約 4 割を占める。また、エビを対象とした小型底曳網は 42 トン、3,998 万円である(図 2,3)。

私は、昭和 53 年、24 歳の時に U ターンし、父が営んでいた小型定置に従事した。

その後、39 才の時、長浜では当時まだ 2 統しかなく、好漁であったタカエビ(和名: ヒゲナガエビ)を対象とする小型底曳網漁業の許可を取得して着業し、現在に至っている。平成 17 年度から長浜漁業集落の代表を務め、平成 23 年度から漁業集落のみんなと力を合わせて小型底曳網で漁獲されるエビを利用した特産品開発に取り組んできた。

3 研究グループの組織と運営（長浜漁業集落）

これまで長浜には目的や目標を掲げて活動する組織はなく、平成 17 年度、国の離島漁業再生支援交付金事業の始まりに合わせて活動組織を発足し、全員が地域漁業の振興と集落の活性化に向けて協力して取り組むこととなった。

現在、構成員は 32 名で、私が務める代表者 1 名、副代表 1 名、書記 1 名、会計 1 名、総務 1 名、主任 2 名、監査役 2 名となっており、平成 17 年当時から構成員数に大きな変化はない。また、年齢構成は、30 代 3 名、40 代 2 名、50 代 8 名、60 代 14 名、70 代 5 名で高齢化が進んでいる（図 4）。

4 研究・実践活動取り組み課題選定の動機

離島漁業再生支援交付金事業の 1 期目（平成 17～21 年度）の取組では、漁場の生産力の向上に関する取組として、カサゴ稚魚放流、ワカメ増殖、アマモ場造成、イカ柴投入、海岸清掃、漁場監視などを実施した。また、集落の創意工夫を活かした新たな取組として、地産地消や魚食普及を図るために魚の捌き方教室を開いたり、販路拡大を目的に地元で朝市を開催して盛況であった。

このような活動を毎年続けてきたが、魚価は上がらず、後継者も育たず、目標とした漁村の活性化は進まない状況にあり、話し合いの中で、もっと将来につながる活動をすべきではないかとの声が多くなった。

そのような中、長浜の港が整備されて町も雰囲気明るくなり、観光客が増えてきており、地元のお土産を求める声が多くなり、将来を見据えて 2 期目（平成 22～26 年度）から水産物を活用した加工品づくりに取り組むこととした。

それと時期を合わせたかのように平成 23 年度からは、国などの補助を受けて長浜に整備された燃油施設のソフト対策事業として地域おこしのための課題を協議する産地協議会が発足し、集落活動も支援してもらえることとなった。

みんなで何度も話し合った結果、加工品づくりは、集落全員で取り組める継続性の高いものであることとした。そして、小型底曳網漁業は、集落に 4 統あり、漁獲されたエビは選別・出荷に集落の多くの人々が携わる重要な漁業の一つであることや、エビの選別時に出るシバエビ（和名：ヒメアマエビ）や極小タカエビ等は、値がしないため殆ど廃棄している低利用資源であることから、エビを用いて付加価値向上を目指した商品開発を行うこととなった（図 5,6,7）。

5 課題に対する問題点と対策

どんな商品を作るか何度も会を開き、みんなで知恵を出し合った結果、エビ団子、エビ塩辛などエビの風味が生かせる 5 品目を目標として試作品作りに取り組んだ。集落の構成員 30 名余のうち一回の製造に 5～6 名が従事し、交代制でみんなが作業に携わった。

試作してみたものの味付けや製造方法に手間がかかるため大量生産できないものや、保存や流通に際して冷蔵が必要になる等の理由から、最終的にエビふりかけとエビつけあげを作ることに決定し、本格的に商品開発を行うこととなった。

試行錯誤を重ねたものの、自分達が求めている味つけ、匂いや色がうまく出せないことや、消費者向けのパッケージや販売は全くの未経験であり困ってしまった。

そこで、産地協議会に支援を求め、委員である鹿児島大学の先生にはエビふりかけの商品開発、県水産業普及指導員にはえびつけあげの商品開発、また薩摩川内市などにはパッケージ製作の協力を得られることとなった。

6 漁業集落活動の成果

エビふりかけについては、鹿児島大学水産学部で研修を受け、加工工程を学んだ（図 8）。材料は主原料にシバエビを使い、キビナゴ煮干、アオサノリ、ゴマ、塩の天然素材のみを使用することで、市販のものと違うものを目指した。また、キビナゴ独特の苦味を良さとして味に活かした。

最も難しい問題は乾燥したエビを粉末にすることだった。家庭用フードプロセッサーで粉末にしたが、粒が大きいためふりかけのビンの穴から出なかった。試行錯誤を繰り返し、フードプロセッサーの後、ミルサーを使用して細かく砕くことで解決した。しかし、家庭用のため少量しか作れないため、常時数台を用意して作業を行っている。

パッケージは市などの協力により自分達の思いを取り入れたデザインを製作できた。商品名はふりかけを振る動作に我々甕島の振興を願って、「フレッフレッコしき」と命名した（図 9～12）。

販売開始に当たって、薩摩川内市などの呼びかけに応じ、東京で開催の地域興し特産品イベントに出品したところ、生産から販売までの取組をマスコミに取り上げられ、それから評判となり、製品の大半を川内駅の新幹線乗り場などの島外で販売することになった。

このように、エビふりかけは、地元のお土産として商品化したものの、思わぬ展開となったが、つけあげは県内で地道にイベントを行いながら評価を得ていくこととした。エビつけあげの製造には、まず、つけあげを製造している島外の漁協や加工会社で研修を受け、味付け、工程、温度、味、歯触り、コスト意識等を学んだ（図 13）。

初めは、おいしく感じる歯触りや味付けを出すのはとても難しく、水産業普及指導員に何度も足を運んでもらって、試作を重ねた結果、原料の一部にスケソウダラすり身をうまく組み合わせることで、歯触りがよくコクのある味を出すことが出来た。

しかしながら、エビの香り、色合いはなかなか出すことが出来ず、乾燥シバエビを加え、タカエビの練り込む量を増やしたことでうまくいった。

更に、商品化に向けては、板をくり抜いた型枠を製造することで、サイズを均一に成型することが出来るようになった。（図 14,15,16）。

平成 25 年 12 月、試作開始から足かけ 2 年をかけ、期待と不安に胸を膨らませ、鹿児島市のおいどん市場で初めての販売を行った。事前に、島内の宿泊施設の料理長、市職員や漁協職員を招いて試食会を開き、味や色など好評価を頂いており自信を持って臨んだ。販売に際しては実演販売が効果的と考え、入り口でビラを配り、揚げたてを配ったところ、エビの香ばしい匂いにお客が引き寄せられ、用意した 600 個はわずか 2 時間で完売するほどの大好評で、おいどん市場担当者も驚くほどであった（図 17,18）。

その後、不定期に 4 回のイベントを開催して実演販売を行い、いずれも売り切れる状況であった。

平成 26 年 11 月末現在、エビふりかけの店頭販売実績は 107 万 9,960 円、収益は

6万1,314円、エビつけあげのイベントでの販売は19万1,300円、収益は2万8,400円、イベント以外での販売額は23万560円、収益は4万6,960円となっている（表1、2）

イベントでの販売はテスト販売であることから実質収支は赤字となっているが、地元はもとより薩摩川内市の道の駅などでお土産品として販売させてもらえる足がかりが出来た。

イベント以外での販売では継続的な販売が出来るよう材料費と人件費を計算して単価を設定し、生じた利益は全て集落の加工活動費に充てている。

販売活動を通じて、消費者は甑の魚が新鮮でおいしいというイメージを持っていることや甑島の知名度の高さをみんなが実感した。

目的としていたエビの付加価値向上を目指した商品の開発を行うことで、漁業集落のお互いが連携した活動ができた。また、消費者の高い評価を得て、買ってもらえたことにみんなが自信を持ち、自主的に作業場に集まるなど、さらにみんなが協力するようになって活動がますます活発となってきた。

また、この取組でこれまで廃棄していたエビを一定の価格で買い上げることが出来、集落の小型底曳網漁業を営む4統の収入増加にもつながっている。

7 漁業集落活動の問題と計画

現在、作業は漁協加工場が休みとなる土日に行っているが、月2回のみで、人手や時間がかかり、計画的な生産が出来ない状況にある。地元の店や島外の店に定期的に納品を頼まれるものの製造が追いつかない状況にある。

その理由として、エビふりかけの工程で、乾燥したシバエビを粉砕する機器は、家庭用のミキサーを使用しているが、処理に3～4時間かかり、長時間運転により故障が多い。また、エビつけあげの揚げ工程では家庭用フライパンを使用してガスコンロで揚げることから時間がかかり、効率が悪い。

このような中、漁協、市、県から私たちの取組は高く評価され、集落活動を後押ししてもらえることとなり、平成26年度県地域振興推進事業により甑島漁協が事業主体となって、乾燥したシバエビを粉末にする業務用ミキサーと、エビつけあげ用の電気式油温制御フライヤーを整備してもらえこととなった。

これらの機器整備により、省力化、量産化、品質の均一化が進めば、今後十分に商品の納入が可能となり、開発した新商品は今後甑島の新たな特産品として位置づけることが出来ると考えている。

また、小型底曳網漁業者にとってもこれまで廃棄していたエビの有効利用がさらに進み、経営の改善につながると考えている。

8 波及効果と今後の課題

平成17年度から離島漁業再生支援交付金事業を活用して様々な取組を行ってきたが、これまで経験したことのなかった加工活動を展開し、集落が一体となって一つの目標に向かって取り組むことができ、周りの方々から高い評価を頂くことが出来た。

みんな、最初は創意工夫の意識が低かったが、大学や県、市など、周りの人達の多大な協力をもらいながら成果に結びつけることが出来、自信を持って行動できるようにな

った。

高齢化の進む集落にあって年齢の差もあり，考え方の違う人もいて集落を一致団結して行動させることは容易ではないが，この活動を通じて地域にまとまりが出てきたとともに，誰かがやれば一緒に頑張れる雰囲気を持って行くことができることが分かった。

今回の活動を機に，新しい特産品開発の取組が，漁業集落の枠を超えて甑島全体へ広がっていくことを願っている。

平成 29 年度末には念願の蘭牟田瀬戸架橋の完成が予定されており，これにより甑島 4 島が一つに結ばれ，物や人の交流が飛躍的に高まることが予想される。これからも集落みんなが団結して甑の宝である海の幸を大いに活用した活動で地域を活性化し，長浜が発展していくよう頑張っていきたい。

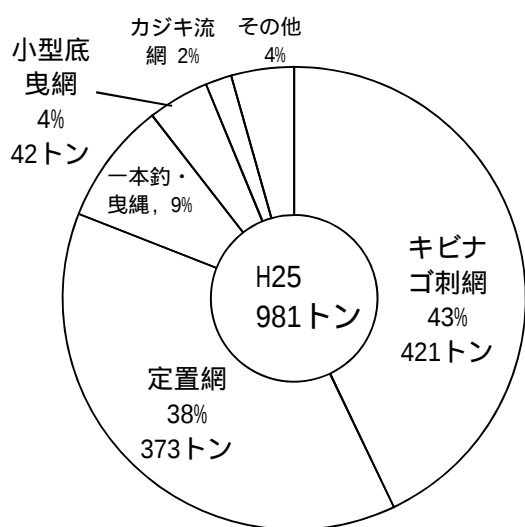


図 2 甑島漁協漁業種類別漁獲量(漁船漁業のみ)

(出典：漁協総会資料)

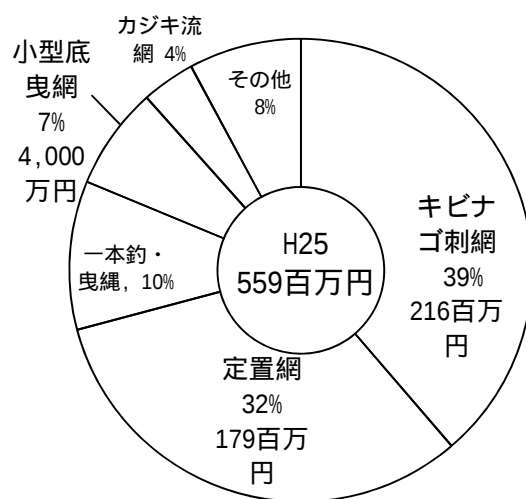


図 3 甑島漁協漁業種類別漁獲金額(漁船漁業のみ)

(出典：漁協総会資料)

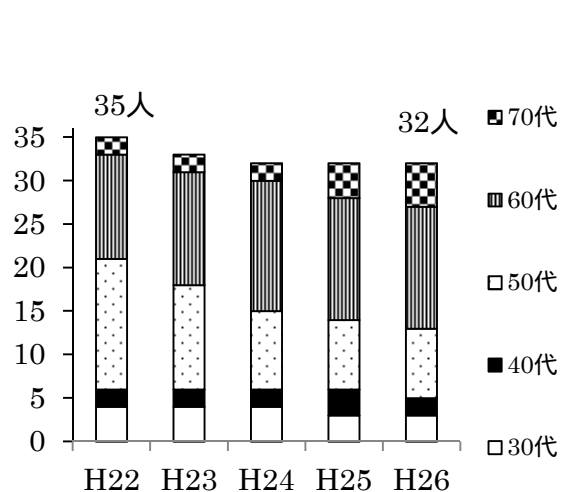


図 4 長浜漁業集落構成員の推移

(出典：長浜漁業集落資料)

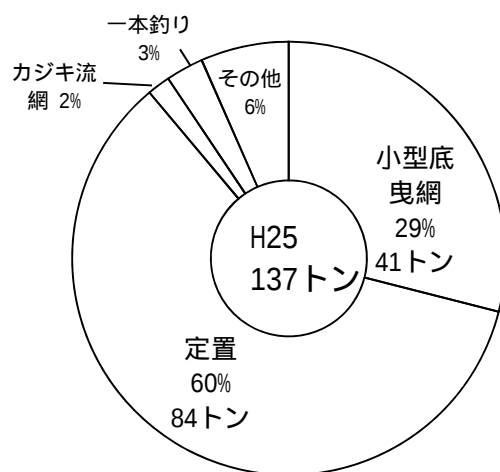


図 5 漁協長浜支所漁業種類別漁獲量

(出典：漁協資料)

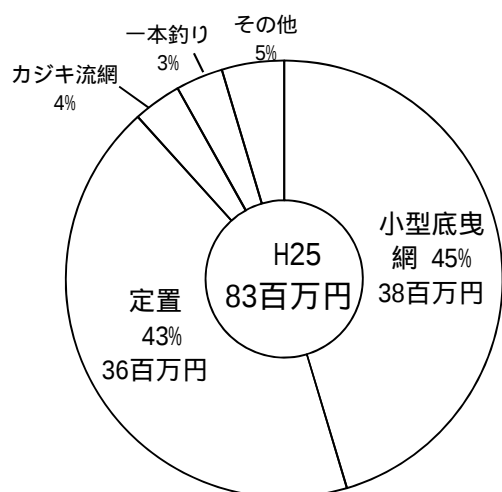


図6 漁協長浜支所漁業種類別漁獲金額

(出典：漁協資料)

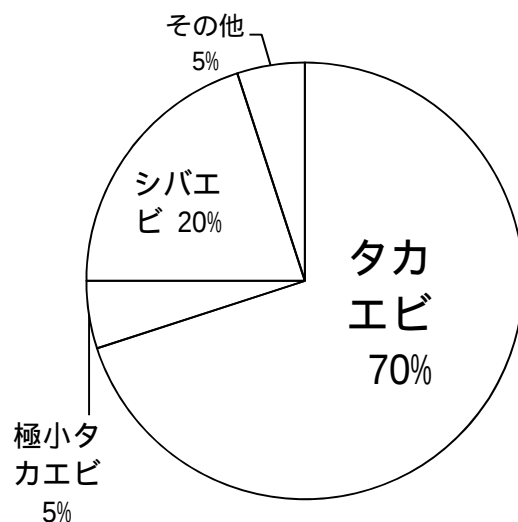


図7 小型底曳網漁獲物の割合

(出典：漁業者聞取)

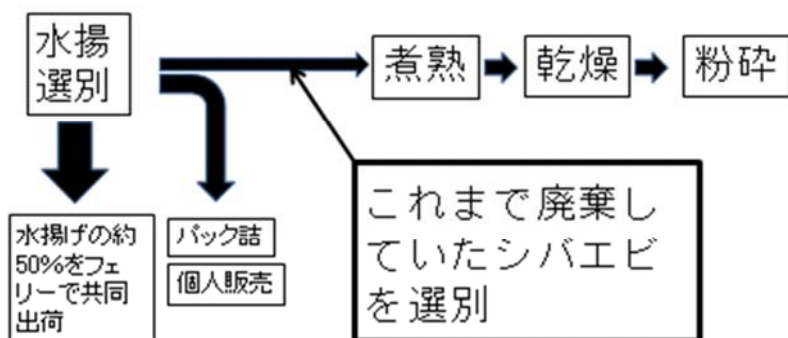


図8 シバエビを活用した「ふりかけ」製造工程



図9 エビふりかけ製造（粉碎）



図10 エビふりかけ製造（調合）



図 11 エビふりかけ製造(ビン詰め)



図 12 エビふりかけ完成品(店頭)

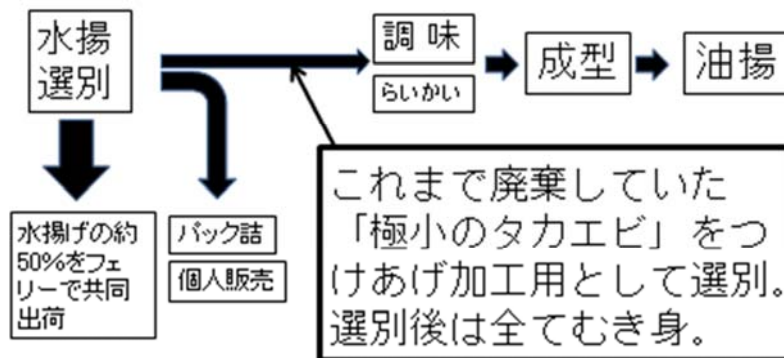


図 13 極小のタカエビを活用した「つけあげ」製造工程



図 14 エビつけあげ製造(らいかい)



図 15 エビつけあげ製造(成型)



図 16 エビつけあげ製造(油揚げ)





図 17 鹿児島市おいどん市場でのイベント販売



図 18 イベントでの POP

表 1 イベントによるさつまあげの売上実績

日 付	イベント先	販売個数	売上(円)	コスト(円)	利益(円)
平成 25 年 12 月 8 日	おいどん市場	560	39,200	42,000	▲2,800
平成 26 年 1 月 24 日	遊湯館	289	28,900	21,675	7,225
平成 26 年 1 月 29 日	長浜コミュニティセンター	200	20,000	15,000	5,000
平成 26 年 3 月 7 日	おいどん市場	923	83,200	69,225	13,975
平成 26 年 4 月 2 日	長浜港	200	20,000	15,000	5,000
合 計		2,172	191,300	162,900	28,400

(出典：長浜漁業集落資料)

表 2 イベント以外の店舗による売上実績

品 名	納入先	販売個数	売上(円)	コスト(円)	利益(円)	備 考
ふりかけ	島内	1,126	360,920	340,052	20,868	長浜・里
ふりかけ	島外	2,247	719,040	678,594	40,446	川内港・川内駅他
ふりかけ小計		3,373	1,079,960	1,018,646	61,314	
さつまあげ	島内	400	36,000	30,000	6,000	長浜・里
さつまあげ	島外	2,048	194,560	153,600	40,960	薩摩川内市内
さつまあげ小計		2,448	230,560	183,600	46,960	
合 計			1,310,520	1,202,246	108,274	

エビふりかけは平成 25 年 8 月から , エビつけあげは平成 26 年 4 月から販売開始

(出典：長浜漁業集落資料)