

わたし達の女性部活動 —加工事業に取り組んで—

田浦漁業協同組合青壮年部女性部
女性部長 平野 直江

1. 地域の概要

田浦町は、熊本県の南部、葦北郡の北西部に位置し、東西約6km、南北約12kmと細長い形で、総面積は33km²ありその65%は山林です。

農地は平地に74haの水田と、傾斜地に約600haの樹園地があり「日本一の甘夏みかん」や「デコポン」等が栽培されオレンジベルト地帯を形成しています。

また、天草の島々を望む御立岬公園は、不知火海を一望しながら楽しめる温泉センターを中心に、西日本最大級の人工ビーチ、簡易宿泊施設、キャンプ場、釣り場、パターゴルフ、テニスコート、ゴーカート場などの施設が整備され海洋保養基地として人気があり、年間50万人の入園者でにぎわっています。

2. 漁業の概要

田浦漁協は、正組合員118名、准組合員4名の計122名で構成されています。

主な漁業種類は、釣り・はえ縄、流し網、固定式刺し網で、タチウオ、シラス、ヒラメ、ハモなどを漁獲しています。

特にタチウオは漁協取扱量の66%、金額の60%を占める重要な魚種で、「これ以上の太刀魚あったら出てこい！」がキャッチフレーズの「田浦銀太刀」として県内の市場関係者、消費者に知られる存在となってきました。

3. 女性部の組織及び運営

青壮年部女性部は、平成9年に漁協内組織として青壮年部が発足したのに併せて結成されました。現在の部員数は11名で、営む漁業種類は固定式刺し網、流し網といった網漁業が9名、釣り、はえ縄が2名です。年齢構成は、30代4名、40代2名、50代5名となっています。役員は部長の1名のみです。

女性部としての活動は、町の産業祭への出店、海の日クリーンアップへの参加、研修旅行等を行っています。これらの活動に加えて、昨年4月にオープンした町の物産館へわたし達が製造した加工品を出品し販売しています。

4. 活動課題選定の動機

元々、獲った魚を無駄なく有効に利用したい、安い魚をもっと高く売りたい、という気持ちから地魚の加工に取り組んできましたが、物産館のオープンはわたし達の活動が活発化する良い機会でした。

物産館で販売することによって、少しではありますがある程度自由に使えるお金を得ることが出来るようになりましたので、そのことについてお話しします。

5. 実践活動の状況及び成果

加工品の製造と刺身の処理は、平成3年度に農林水産省の補助事業で建てられた水産物処理加工施設で行っています。青壮年部員1名が専属で製造にあたり、人手がいるときにローテーションを組んで女性部員も作業します。

加工原魚は、わたし達を含め田浦漁協組合員が固定式刺し網、流し網、釣りなどで漁獲した地魚を主に使用しています。

製造している加工品は、タチウオ、アジ、シログチ、エソのミリン干し・塩干し、シログチ、エソ、コノシロのすり身、総菜用さしみのパック、タチウオ、アジのフライ、コノシロの南蛮漬け等です。

物産館での販売は、夫婦で出漁することがない女性部員2名があたっています。この2名が休みの時は、残りの部員が交代で販売します。

加工品の販売にあたっては、魚の写真と簡単な説明をボードにし、お客さんに商品のアピールをしています。

一番の売れ筋加工品はタチウオのミリン干しです。

さしみ・鮮魚コーナーでは、加工場で処理したさしみの盛り合わせ、旬の魚のさしみを販売しています。

揚げ物コーナーでは、タチウオのフライ、アジのフライ、ハモのすり身・テン普拉等を販売しています。

加工場での作業と物産館での販売は、共に時給700円です。夫婦で出漁する女性部員の作業・販売時間は、漁が忙しいときは月に10時間、漁に余裕があるときには月に30時間程になります。

物産館での販売はおかげさまで順調です。物産館がオープンした昨年4月から12月まで、月の売上額は平均して約270万円、お客さん1人当たり920円をお買いあげいただいています。

6. 波及効果

青壮年部員や女性部員は元々顔見知りで親しかったのですが、共同の加工作業、新商品についての意見交換等を通じて親密度が増し、更に楽しく生活することができるようになりました。

7. 今後の計画と問題点

昨年は、タチウオ全体の漁が平年より低調であることに加えて、「田浦銀太刀」の評価が高まったため、今まで1尾200g程度のタチウオをおよそ120円/kgで仕入れていましたが、高いときは600円/kg程度と5倍も値上がりし、加工用に仕入れることが難しくなりました。そこで、隣の芦北漁協からもタチウオを仕入れて原魚を確保するよう努めています。

お客さんに、田浦といえばタチウオという意識が根付いてきていることは嬉しいのです

が、このような状況ですので、益々新製品の開発が重要になってきていると思います。小型のカワハギ等、色々な魚で試作しましたが、現在はタコの唐揚げや、アカタチウオのミリン干しについて商品化のめどがたってきましたので試験販売をしています。特にアカタチウオは、一般のお客さんには馴染みが薄いようで珍しがられ、身が甘く美味しいと評判は上々です。

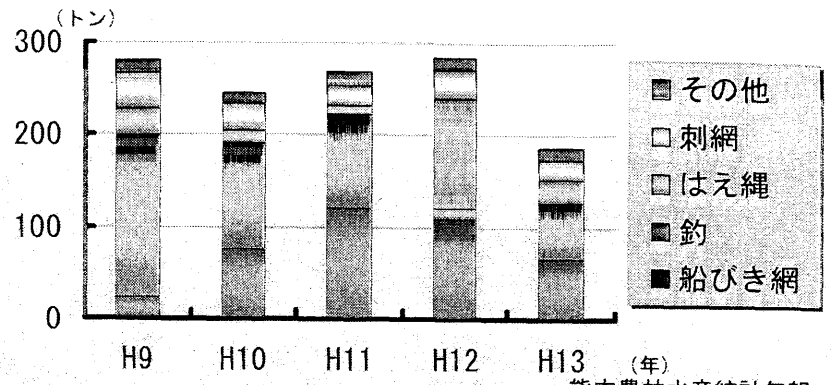
九州新幹線の開業が間近に迫り、来年には高速道路も開通し物産館の隣にインターチェンジの出入り口ができる予定で、来客数の増加が期待できます。

わたし達はこれからも、新製品を積極的に開発するとともに安心安全な水産物を提供して、地産地消を実践して行きたいと思います。

みなさん、不知火海の地魚で作った加工品はいかがですか？田浦町物産館「肥後うらら」でお待ちしています。



田浦町位置図



熊本農林水産統計年報

田浦地区漁業種類別漁獲量の推移



ここで加工
しています。





秘密兵器その1
乾燥機



秘密兵器その2
冷凍庫

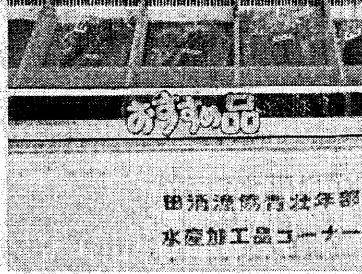


店内風景



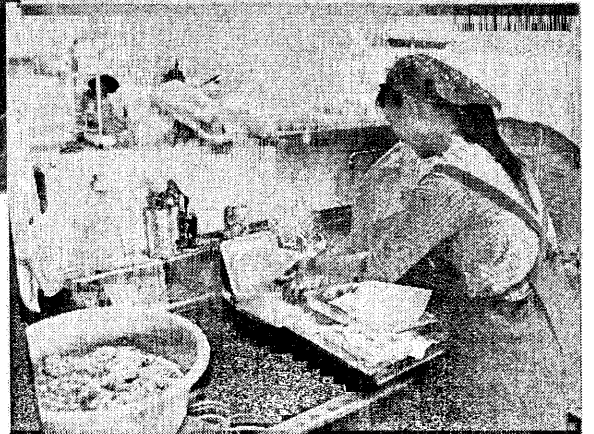


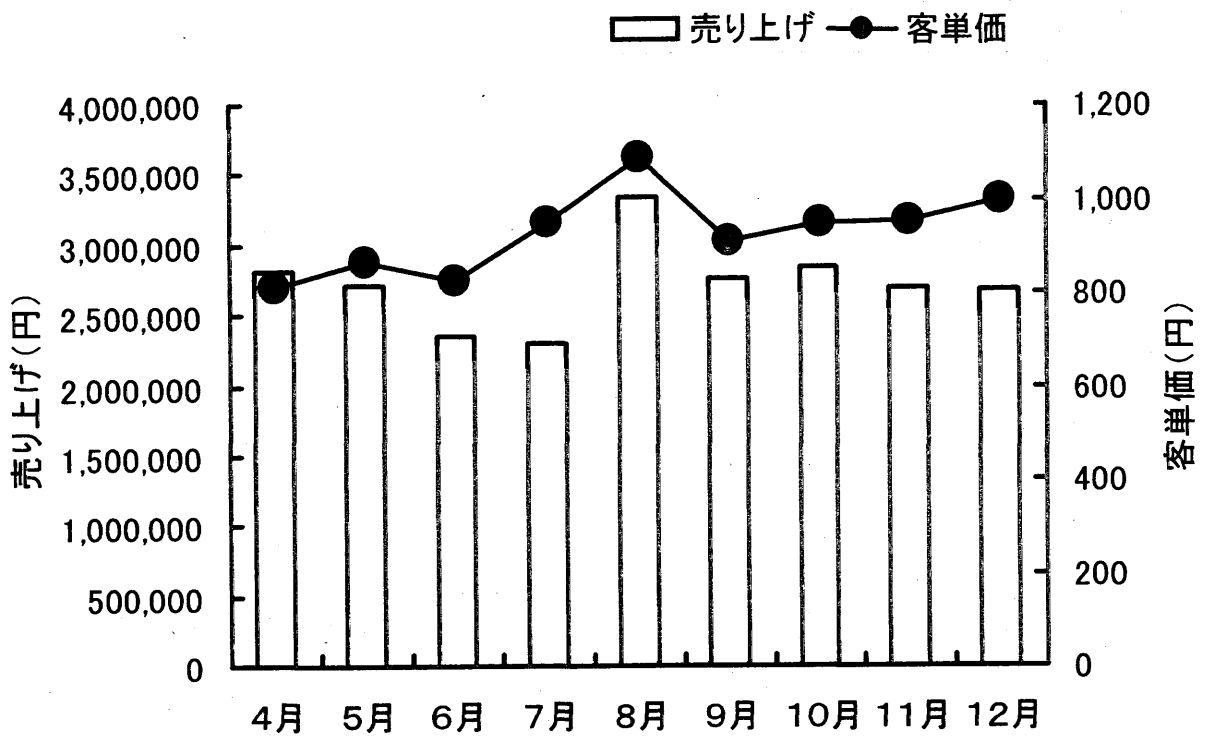
加工品陳列風景



かき揚げのパック詰め

さしみ・鮮魚コーナー





平成15年売り上げと客単価の月別推移

