

『^{やっしろ}不知火のかあちゃんがつくった海の味・手作りせんべい物語』

～漁業者として、妻として、母としての思い～

八代漁業協同組合婦人部

副部長 西濱幸子

1. 地域の概況

私たちの住む八代市は、熊本市から南へ約40kmに位置し、人口約11万人を抱える県下第2の都市です。昭和15年に八代市が誕生してから今年の9月1日でちょうど60周年（人間でいうと還暦）を迎えました。また、日本三大急流で有名な球磨川流域に広がる八代平野は、日本一の生産量を誇るイ草を中心に、施設園芸による野菜、米、晩白柚などが生産され、県下でも有数の農業地帯であるとともに、セメント、製紙、繊維などを中心とした工業地帯でもあります。

宇土半島、天草諸島、鹿児島県長島などに周りを囲まれた八代海は、不知火海とも呼ばれ、球磨川をはじめ多くの河川が流れ込みたくさんの土砂が運ばれてくる遠浅の海です。

また、この八代海は、干満の差が4mもあり、干潮になると沖合2kmに渡って干潟が現れます。河川から流れ込む水や泥には、たくさんの栄養分が含まれていますので貝やエビがよく育ち、魚が卵を生み育てる場所にもなっています。

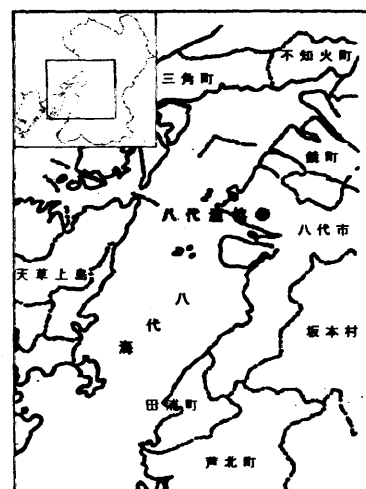


図1 八代漁協の位置

2. 漁業の概況

私たちの所属する八代漁協は、昭和32年に近隣の7漁協の合併によって設立され、現在、正組合員294名、准組合員317名の計611名で構成されています。主な漁業種類は、刺し網漁業、流し網漁業、延べ縄漁業、小型定置網漁業などの漁船漁業と広大な干潟域を利用した採貝漁業及びのり養殖業が行われています。

また、私たちの漁協では、栽培漁業や資源管理に特に力を入れており、県下でもトップクラスと自負しています。

その代表に漁協が、維持・運営している「増殖センター」があります。ここでは、ヒラメ、クルマエビの種苗生産・中間育成と県栽培協会より購入したガザミ種苗の中間育成が行われています。ここで種苗生産・中間育成された種苗は、地先に放流されるほか、他の漁協に放流用として出荷されています。

また、エビ流し網漁業では、漁協独自で体長制限や休漁日の設定、アサリ採貝漁業では、親貝の保護や採捕数量、殻幅制限を行うなど私たちの漁場の資源管理に努めています。

3. 研究グループの組織と運営

私たちの婦人部は、昭和41年に結成され、現在、部員数は115名、そのうち役員は7地区から2名ずつ選出された14名です。役員構成は、部長1名、副部長2名、監事2名、会計と書記が各1名となっています。

主な活動としては、地元で獲れた新鮮な小エビ、イリコ、青ノリなどを使ったせんべい作り、漁場環境の保全という観点から“合成洗剤追放運動と廃油を用いたせっけんづくり”さらに、各地区で実施される海浜清掃への参加、それに、異業種交流として、八代地区の農林漁家の女性たちが集まる「八代地方農林漁家女性フォーラム」への参加、そして、観光漁業海開きでの料理のまかないなどです。また、これらの活動経費は、各部員からの年会費と漁協及び市からの助成金が当てられています。

4. 実践活動課題選定の動機

先にお話しましたが、私たちは栽培漁業や資源管理に積極的に取り組みながら、主人と一緒に限りある資源を維持・管理しながら漁業を営んできましたが、近年の魚価の低迷には、悲しくて、情けなくて「何とかならないのか！何かしなければ！」と常々考えていました。そこで改めてこのことについて婦人部の役員で話し合ったところ、“小型定置網の一種で潮の干満の差を利用した「羽瀬網」にはたくさんの雑魚が入り、小エビなどのおいしい魚も安い値段で小売されているので、これで何か作れないだろうか。”また、“最近の食の多様化により、あらゆる食べ物が私たちの周りに溢れ、魚離れも進んでいるので、少しでもくい止められないだろうか。特に子供たちに魚を食べてもらいたい”という思いから、地元で獲れる新鮮な小エビなどの雑魚を利用し、少しでも子供たちが食べやすいように小エビやイリコを混ぜ込んだせんべいを考えました。そこで今回は、このせんべい作りについて、状況ならびに成果、そして私たちがこのせんべいに詰め込んだ思いを発表させていただきます。



集合写真

5. 実践活動の状況及び成果

平成10年度よりこの活動を始め、現在3年目を迎えています。当初は、設備も技術もない状況からのスタートでしたので、漁協にせんべい焼き機の購入と加工場の確保を頼んだところ、快く引き受けていただき、平成10年3月にせんべい焼き機の購入、平成11年1月には、保健所から菓子製造許可を取得しました。それに県の水産業改良普及員の方をお願いして、せんべいの作り方を一から教えていただきました。

このせんべいの製造に当たり、「地元でとれる新鮮な原料」「体にやさしい天然素材」それに「手作り」ということを念頭に商品開発を進め、新鮮な小エビのすり身をでんぷん生地に混ぜ込んだ「えび麻呂」と青のりとイリコを混ぜ込んだ「のり麻呂」を開発しました。えび麻呂には、小エビのミンチを約40%混ぜ込み、表面に実物大の小エビをプレスしました。のり麻呂には、風味と色合いを考えて球磨川河口域で採れる青のりを使用しました。これらのせんべいには、保存料や着色料などの添加物を一切使用しておらず、天然の味、天然の色で勝負しています。

また、このせんべいの名称は、私たちの漁場である八代海に大いなる恵みを与えてくれる母なる川、球磨川の河口域にある水島が、古くは万葉集にも歌われたところで“万葉の里”と呼ばれていることから、万葉の歌人である柿本人麻呂にちなんで「えび麻呂」、「のり麻呂」と名づけました。

この2種類のせんべいは、婦人部の役員が主体となり、漁に出ない日を利用して漁協内の簡易加工場で製造し、1袋300円で主に漁協の窓口や各種イベント等で販売しています。

球磨川河川敷で開催されたイベントで初めて販売したときのエピソードです。私たち漁業者は、海で獲った魚を市場に出荷するだけで、魚を自ら売るという習慣がないので、「どのようにして売ったらいいのか?」「どのようにお客さんに接したらいいのか?」どぎまぎしていた時、お客さんから「このせんべいおいしいね〜!これからもがんばって!」と声をかけられ、気持ちが「ス〜」と落ち着いたことを思い出します。

また、平成11年12月から、水産業指導所の紹介で県事務所の売店にも卸すようになり、以前の単発的なイベントでの販売と違って、計画的に製造・販売できるようになりました。さらに、お客さんの意見や評価が定期的に聞けることが最大のメリットであると考え、私たちの活動の糧となっています。

この県事務所での販売のかいあってか、平成11年度は19万円の売上を計上しましたが、せんべいを製造している皆さんには、労働に見合うような賃金を支払うことができませんでした。



写真 えび麻呂、のり麻呂

6. 波及効果

このせんべい作りを通して一番変わったのは私たちです。定期的に集まり、せんべいを製造することで以前より増して気心が知れ、深い絆となり、結束がより強いものになりました。また、主人に頼りがちだった性格も、自ら漁業のことを考え、漁業について主人と話し合う機会が増えました。

そして、主人の協力です。このせんべい作りも主人の協力なしにはできませんでした。私事ですが、車の免許を持っていない私にとって、漁協への送り迎えは大変ありがたく感謝しています。また、ある地区では、アサリ採貝時期とイベントへの参加が重なったとき、活動に支障がきたさないようにと前日にアサリを前採りさせてくれる地区も出てきました。

また、各種イベントや交流会に参加させていただき、異業種の方々との交流の輪が広がり、元気と知恵を分けてもらっています。さらに、お客さんとの会話から若干ではありますが「消費者の顔」すなわち消費者の心や気持ちが見えるようになりました。

7. 今後の課題と問題点

私たちは、「主人が毎日海で獲ってくる魚を有効に使いたい!」「安い値段で売られている雑魚に付加価値をつけて売りたい!」そして、「添加物など一切使わない安心・安全な食品を子供たちに食べてもらいたい!」という思いをいっぺい詰め込んで、このえび麻呂、のり麻呂を製造・販売してきました。この気持ちを私たち役員だけでなく婦人部員全員に伝え、理解してもらい、もっともっと大きな力にしていかなければなりません。私たちの目標は、魚食普

及による地域の活性化と漁家経営の安定です。このためには、新商品の開発と販路の開拓、これに並行して生産体制の整備が必要であると考えます。現在、稼働回数の確保と作業の効率化を考えています。昨年度の実績では、半日（3時間30分）稼働を1回として、1回当りの作業従事者が平均3人、1ヵ月当りの平均稼働回数2回、1回当りの平均生産枚数520枚に対して、稼働回数を3倍、生産能力を1.2倍にした時の試算によると1袋当りの付加価値率が約20%向上し、年間の純利益が約25万円向上することがわかりました。さらに、贈答用の箱づめと新商品として魚肉入りかりんとうの開発を進めています。また、「ひとり一箇所の売り先を探す！」を合言葉に販路の開拓にも励んでおり、現在、数カ所から取引の申し出がっており、うれしい悲鳴を上げているところです。

まだまだ、私たちの取り組みは始まったばかりです。「千里の道も一歩から」という言葉もあるように急には達成できません。私たちの思い、精神をいつまでも持ちつづけ、一步一步確実に目標に向かって進んでいきたいと思っています。

それに、私達は海の恩恵を受けながら、これからも海で生きていかなければなりません。球磨川水系を通して、“山から海への環境保全”そして、“豊かな漁場を育む森づくり”についても海で生きてゆく女性として、その重要性を主張し、しっかり地に足をつけた運動をしなければならぬと考えています。

そして、異業種の方との交流は、今まで以上に盛んに実施していきたいと思っています。見るもの、聞くもの、勉強することが多く、漁業という枠にとらわれず、ひとりの人間として資質の向上に努めていきたいと考えています。

最近「男女共同参画社会」という言葉をよく耳にします。今まで以上に、もっと女性の意見を聞こうという時代です。私たちにとって“追い風”になるよう自らの考えをもち、責任ある行動をとりたいものです。

最後になりましたが、私たち婦人部の活動にご支援、ご協力いただきました県、市及び漁協などの関係機関の皆様に深く感謝し、心からお礼を申し上げます。

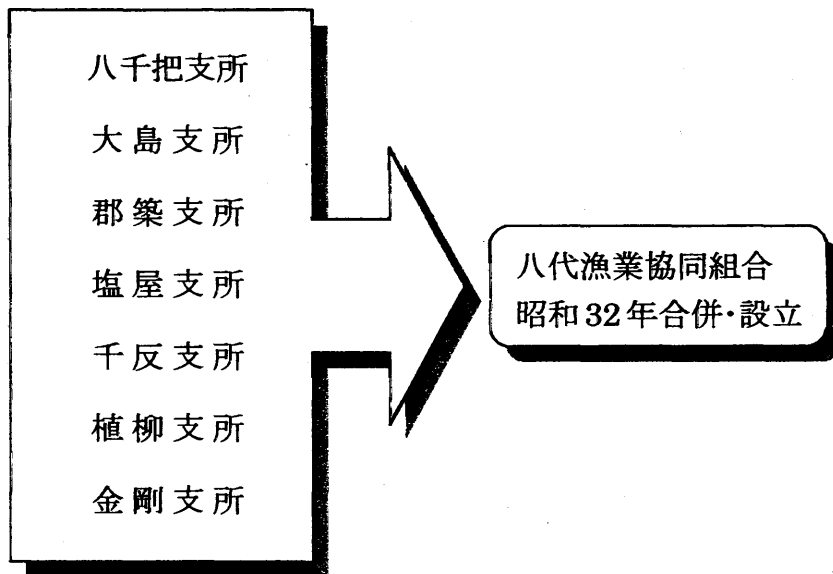


図2 八代漁業協同組合の組織

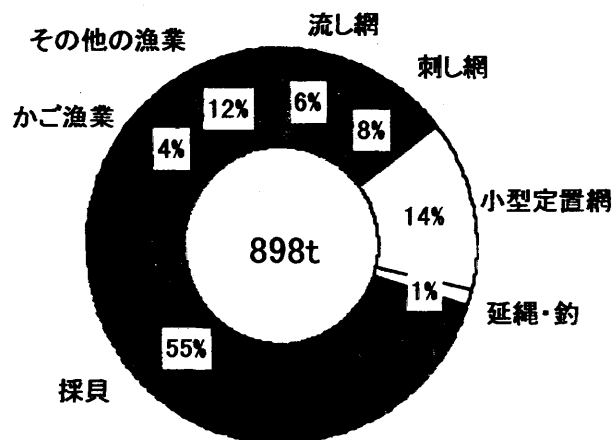


図3 漁業種類別漁獲量の割合
(平成10年農林水産統計より)

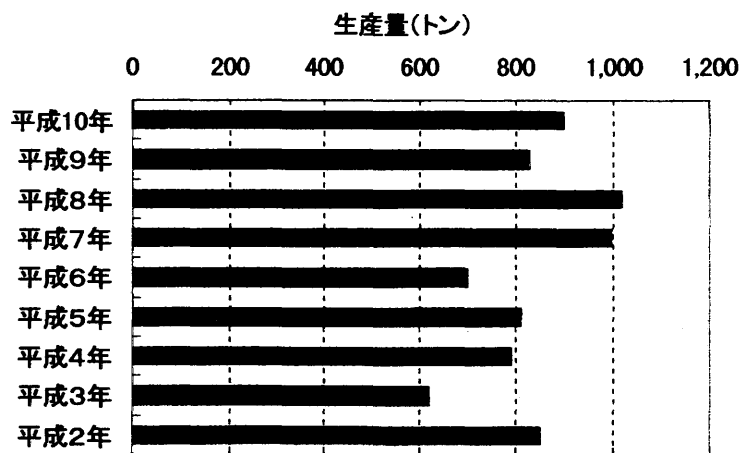


図4 漁業生産量の推移
(農林水産統計より)

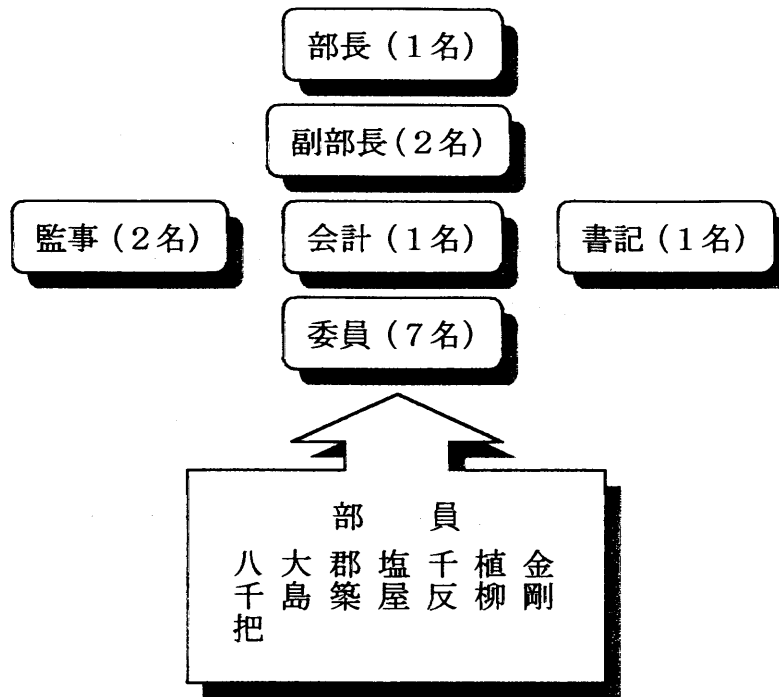


図5 八代漁協婦人部の組織

表1 八代漁協婦人部のあゆみ

年 月	活 動 内 容
昭和41年	八代漁協婦人部結成
昭和60年 4月	“観光漁業海開き”での料理まかない開始
平成2年	合成洗剤追放運動・廃油を用いた“せっけん”づくり
平成3年	漁協直営ガソリンスタンドでの配布・各種イベント販売開始
平成6年	“八代地方農林漁家女性フォーラム”参加始まる
平成9年 6月	婦人部役員会にて「せんべい製作」決定
9月	熊本県食品加工研究所にて試作研修
10月	漁協役員会にて「せんべい焼き機」購入決定
平成10年 3月	「せんべい焼き機」購入
4月	せんべい試作開始・包装検討
5月	「えび麻呂」「のり麻呂」名称決定
5月	「えび麻呂」「のり麻呂」試験販売
平成11年 1月	熊本県八代保健所より「菓子製造許可」取得（5年間有効）
2月	漁協窓口及び各種イベントで本格的販売開始
5月	熊日新聞に“手作りせんべい好評”の記事が掲載
6月	RKKラジオで“せんべいづくり奮闘記”放送
10月	消費者と食品加工グループとの交流会参加
11月	球磨川流域をきれいにする協議会設立記念事業参加
12月	熊本県八代事務所売店にてせんべい販売開始
平成12年 3月	女性の社会参画交流会参加

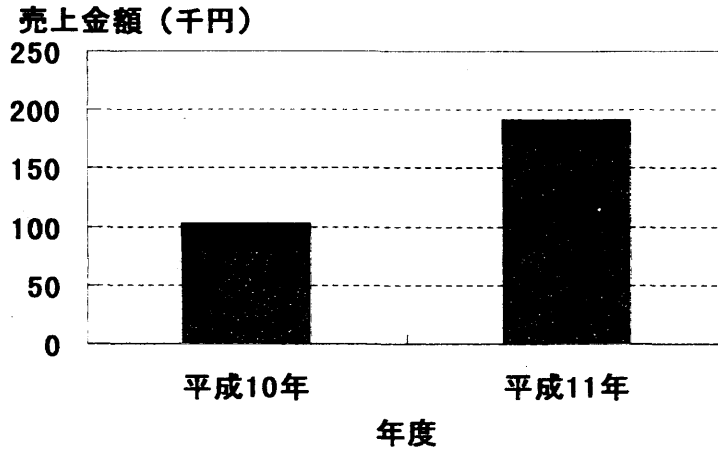


図6 せんべい売上実績 (平成10年度は試験販売)

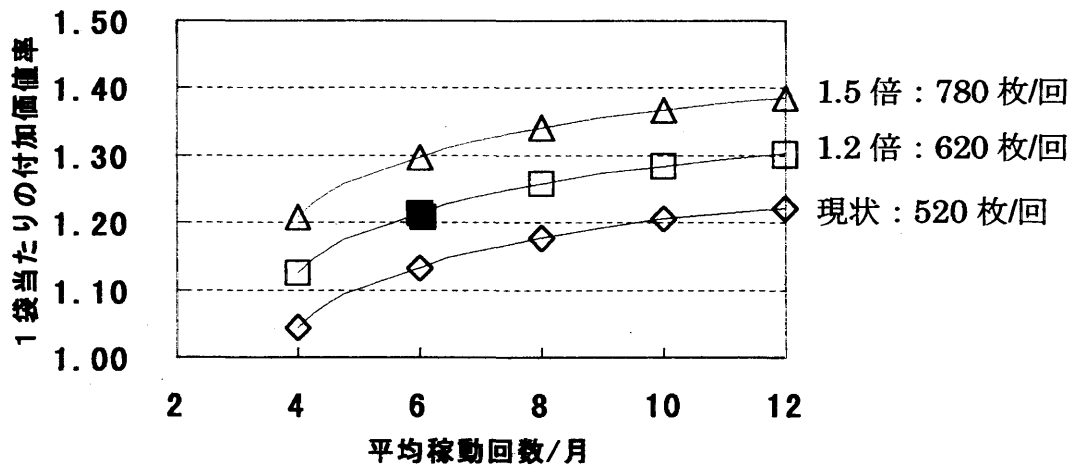


図7 稼働回数別・生産能力別1袋当たりの付加価値率 (試算)

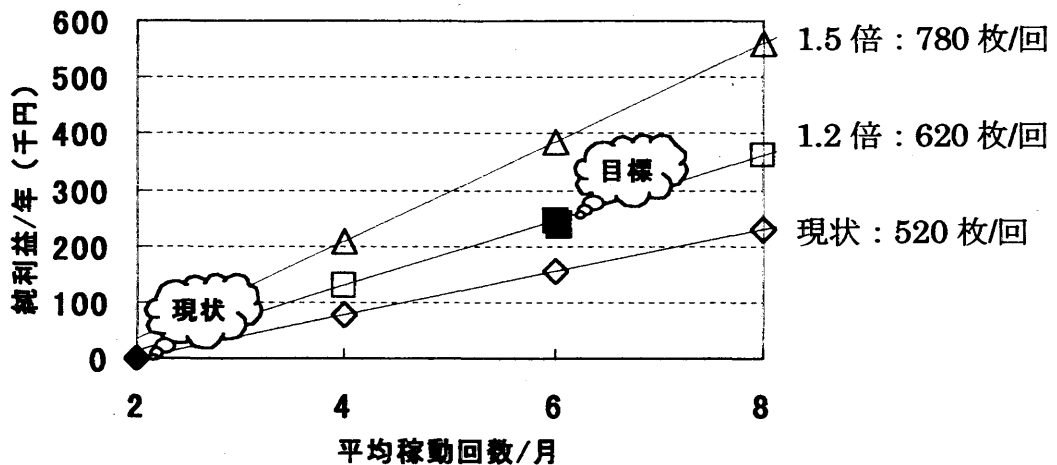


図8 稼働回数別・生産能力別年間純利益 (試算)

備考：H11生産体制

- ①1回当りの作業従事者平均3人
- ②1ヵ月当りの平均稼働回数2回 (半日：3.5時間を1回とする)
- ③1回当りの平均生産枚数520枚

表2 今後の課題

課題	生産	生産体制の整備
		①稼働回数の確保
		②1日当りの生産枚数の向上>>>作業の効率化
		③作業従事者の拡充
		<試算> ○年間72回(月間平均6回)稼働の場合○ 1袋当りの付加価値率>>>約20%向上 人件費>>>500円/時間支給 生産枚数620枚/回(1.2倍)>>>年間純利益約25万円向上
	流通販売	④販路拡大
		⑤商品規格のバリエーション(贈答用箱つめ)
		⑥新商品開発(魚肉入りかりんとう、魚チップス等)
	経営	⑦1枚当りの単価削減>>>配合割合
		⑧経費削減>>>包装資材の検討

ひとつ、食べてみなっせ
 やっしろ
 不知火の
 かあちゃんが
 心を込めて焼き上げたせんべい

着色料・保存料は一切使用していません。

えび 麻呂
 のり 替 呂

