

日本のうまみの隠し味「牛深の節」 — 牛深ハイヤ節と異なるもう一つの節 —

天草漁業協同組合牛深総合支所加工部会
江良 浩

1 地域の概要

私が住んでいる天草市牛深地区は、東シナ海に面した天草下島の最南端に位置し、三方を海に囲まれた漁師町で、県内唯一の第三種漁港である牛深漁港を有している。沿岸は雲仙天草国立公園に指定された牛深海中公園など、豊かな自然に囲まれた地域であり、全国に伝わる、ハイヤ節発祥の地としても知られている。

また、天草市は平成 18 年に 2 市 8 町が合併して誕生した人口約 8 万 9,000 人の街で、そのうち牛深地区は約 1 万 3,000 人が暮らしている。(図 1)



図 1 位置図

2 漁業の概要

牛深の漁業は、棒受け網、建網、ふぐかご、たこつぼ、一本釣りなどの漁船漁業と、ブリやマダイなどの魚類養殖漁業が行われ、平成 28 年度の水揚量は、約 2 万 2,000 トン、水揚金額は、約 56 億円と県内で最も漁業が盛んな地域である。

3 研究グループの組織と運営

私は、牛深でイワシやサバなどの節やイリコを製造している江良水産の長男として生まれ、福岡市で理学療法士の仕事をしていた。

近年、原料となる魚の水揚状況の変動が大きく、年々その確保が難しくなっていたことから、3 代目の父親が、「将来、会社をたたく」と言っているのを耳にした。そこで、“家業を守りたい”と、一念発起、15 年ぶりに帰郷し、家業である江良水産で働き始めた。

また、天草漁業協同組合牛深総合支所加工部会の会長として、牛深の節を多くの皆さんに知ってもらえるよう、さまざまな活動に取り組んでいる。(図 2)



4 研究・実践活動取組課題選定の動機

古くから牛深は、大量に水揚げされたイワシ、アジ、サバなどを原料にした水産加工業が盛んで、カツオ節以外の節は、牛深で全国生産の約半分が生産され、日本一を誇っている。(図 3)

牛深では、水揚げされる魚が多いので、サバ、イワシ、ソウダカツオなど多くの種類

の節が作られ、その総称として「雑節」と呼ばれている。また、原料の魚は、海水で煮ている。海がきれいな牛深独自の作り方で、からだにやさしいまみが生まれる。その後、天草産のまきでいぶしている。いぶすことで日持ちが良く、廃材を使わず、カシやシイの木などの天然木を使っているので良い香りの節に仕上がる。

私たちが生産している雑節は、主に県外の卸売業者を通して、全国の料亭や業務用の調味原料として使われているため、消費者の目に触れることが少なく、あまり知られていない。だし業界では、有名な産地・牛深であるが、県内、特に天草の消費者にも知られていない状況に、「将来、この家業を続けていけるのだろうか」と、自分自身が危機感を抱くようになった。

そのような折、「熊本地震」が発生した。幸運にも牛深は被害が少なかったのですが、被災地に対して、“何かできないか”と考えていたところ、被災した友人から「白米の配布はあるが、おかずが足りない」との連絡があったため、わが家のサバやアジの削り節、800人分を持って避難所を訪問した。

すると、思いのほか小さな子供に好評で、「美味しい、もっとちょうだい!」「このカツオ節、牛深で作ってんの?」の言葉に、「私たちが作っている牛深の節を、この子供たちを含め、多くの人に知ってもらいたい」と思った。(図4)

そこで、地元の仲間たちと「どのようにしたら牛深の節を知ってもらえるだろうか?」と、話すようになり、さまざまな方との出会いが、さまざまな活動へと広がっていった。

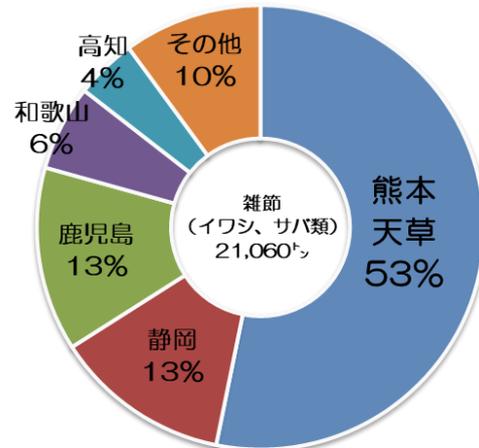


図3 全国の雑節のシェア

出典 平成28年水産加工統計、
熊本大学・牛深地域ブランド確立調査

活動課題選定の動機

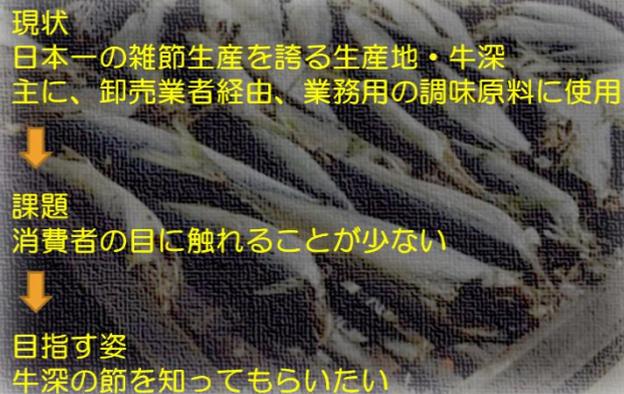


図4 私たちの思い

5 研究・実践活動状況及び成果

(1) 熊本大学熊本地方産業創生センターの林田さんとの出会い

牛深水産加工業協同組合青年部の私たちは、知人の紹介で知り合った熊本地方産業創生センターの林田さんに私たちの思いを相談したところ、「自らがもっと牛深の節のことを知る必要がある」とのアドバイスを頂き、平成28年から文部科学省の地方創生推進事

業を利用し、熊本大学や熊本県立大学と連携して、牛深雑節の歴史調査やマーケティング調査を開始した。

この調査により牛深が雑節の国内トップ産地になり得たのは、都市住民のニーズをいち早く捉えたこと、そして、節の原料になる魚の種類が多く、鮮度の良い魚が調達できたことが理由であることが分かった。一方、消費者の認知度が低く、地元天草でもあまり使われていないことが分かり、地元や県内で広く周知することが課題であると思われる。

(2) 削り節問屋の山一さんとの協働

熊本田崎市場で削り節問屋を営んでいる山一さんは、古くからの取引先で、山一さんも県内でほとんど牛深の節が消費されていない現実に「もったいない」と言っていた。

そこで、少しでも地元で私たちの節を知ってもらいたいとの思いから、山一さんとのコラボによりイワシやサバ節を使ったオリジナルの削り節商品を開発し、平成29年の牛深ハイヤ祭りで販売した。



図5 イワシやサバの削り節商品

(図5)

これにより、私たちの削り節商品による販促活動が、地元でスタートした。

(3) 天草漁協さんへの加入

仲間たちと牛深の節を知ってもらう活動を始めた矢先、所属していた牛深水産加工業協同組合が、解散するという事態に陥った。県の指導もあり、以前から加工原料の調達で付き合いがあった天草漁協に、「これまでの活動を続けて行くため、漁協内に加工部会を作りたい」と相談し、平成30年1月、雑節の後継者を中心に加工部会を立ち上げることができた。



図6 大型スーパーでの削り節、イリコの販売

その後、漁協の取引先である天草市内や熊本市内の大型スーパーで、私たちの削り節やイリコの販売を開始した。(図6)

これにより、少しずつではあるが、私たちの商品が消費者の目に留まるようになってきた。



図7 脂サバ利用の勉強会

(4) 天草の食材を活用して、天草の雇用

につなげようと取り組む天草地域雇用創出協議会さんとの出会い

サバ節の中でも脂が多いため、乾きにくく、通常の節より安く取引されている節（以下「脂サバ」と呼ぶ）の利用方法を模索していた私たちは、天草ならではの食材として脂サバの可能性に魅力を感じた天草地域雇用創出協議会さんと意気投合し、平成 29 年から脂サバを使った料理メニューの開発を開始した。脂サバは、醤油との相性が良く、くん製の香りを生かした”くん製醤油”の他、天草産柚子胡椒や唐辛子と組み合わせることによりさまざまなメニューの可能性があったことが分かった。（図 7）

6 波及効果

平成 29 年から文部科学省の地方創生推進事業により崇城大学と販促PRコンテンツの開発を開始した。もっと牛深の節を知ってもらうため、オリジナルロゴマークやパンフレットの開発を通して、知財総合支援センターの吉本さんの協力を受け、商標登録について検討できた。現在、天草・牛深らしく、皆さんに知ってもらえるような呼び名を、地元の方々の意見も取り入れ、準備を進めている。（図 8）



図 8 オリジナルロゴマークの開発

削り節問屋である山一さんは、節の販売の傍ら、だし文化を伝承するため、おだし教室を各地で開催されている。福岡天神の外資系量販店（DEAN&DELUCA）で牛深の節を使った、おだし教室を開催することになり、節生産者として参加し、牛深の節の特徴やわが家のこだわりについて話をした。うどんをよく食べるという女性の方から「うどんのおだしが、サバやイワシの節であることを初めて知りました。おいしい！」という意見を聞くことができた。（図 9）



図 9 おだし教室@福岡天神

また、天草地域雇用創出協議会さんと連携した料理メニューの開発では、引き続き、新メニューの開発を進めるとともに、天草市商工会や天草市起業創業・中小企業支援センター（Ama-biz）さんと連携し、料理コンテストの開催を計画している。さらに、開発した料理メニューは、天草地域雇用創出協議会のホームページに料理レシピとして公開する他、天草管内の飲食店と協力し、脂サバフェアなどの開催につなげていきたいと考えている。私たちの雑節が、料理メニューとして、家庭のお母さんや料理店に知ってもらう方向性が見えてきた。

一方、私たちだけの活動では、思うように進めることが難しいと考え、「どのようにしたら牛深の節を知ってもらえるだろうか？」と県の水産課さんに相談していた。私たち

の活動に対するアドバイスを頂いたり、熊本市内の大型スーパーでの削り節やイリコの店頭販売の他、天草宝島物産公社さんとの連携による飲食店への試験販売を行うことができた。購入者の嗜好に対応した価格の設定や飲食店への少量販売の対応について、課題が見付かった。(図10)

一昨年解散となった牛深水産加工業協同組合は、運営方法や意見の相違など、決してまとまりがあるとは言えない状況だった。このような背景から、当初、雑節の後継者を中心に部員11人で加工部会を立ち上げた。その後、私たちの「地元を元気にしたい」という思いや、「牛深の節をもっと知ってもらいたい」とのさまざまな活動が、地元の同業者の耳にも入り、新たに1人の加入のほかにも、地元でも大手で知られている数社から加入したいとの申し出もあり、徐々にではあるが、私たちの熱い思いが一つになり始めている。



図10 大型スーパーでの店頭販売

7 残された課題と今後の取り組み

牛深の節をもっと知ってもらうため、さらなる取り組み、情報発信の強化が必要である。

私たちは、節類の販売促進やだし文化の普及啓発を行っている全国鯉節類青年連絡協議会に所属している。以前から牛深開催の打診もあり、地元の消費者にもっと知っていただく絶好のチャンスと加工部会で話し合い、同協議会と協力して、平成32年1月、牛深で、全国鯉節類連絡協議会牛深大会を開催する。全国から節類の生産者や販売業者が一堂に会するビックイベントであり、関係機関に協力を仰ぎ、精力的に進めていきたい。

また、開発したロゴマーク等による牛深の節の販促PRや普及を図るとともに、認知度を高め、地域団体商標を取得したい。

残された課題と今後の取り組み

牛深の節をもっと知ってもらいたい

➡ 取り組み、情報発信の強化が必要！

- ・全国鯉節類連絡協議会牛深大会の開催
- ・〇Jマーク普及による地域団体商標の取得
- ・さまざまな機関・関係者の方々との連携

➡ 牛深の節の魅力をもっと伝えたい

- ・地元の仲間のパワーを結集

➡ 活力のある街、天草・牛深にしたい

図11 今後の活動方向

この商標の利用を通して、私たち生産者自身が消費者へのPRを強化することにより、消費者ニーズを高め、卸売業者やだしメーカーと連携・協力し、広く牛深の節の販売促進につなげていきたい。

これまで関わってきた方々に加え、今後も、さまざまな機関や関係の方々と連携することにより牛深雑節の魅力为全国の皆さんに伝え、雑節の販売促進、認知度の向上に向けた活動を続けていきたい。

さらに、地元には、同じ水産業に従事する仲間たちをはじめ、飲食や観光業に従事している仲間、小さい頃から知っている仲間がたくさんいる。この仲間たちの力やアイデアを結集し、”もっと、もっと” 地域を盛り上げ、活力ある街、牛深にしていきたい。(図 11)