

宇土市住吉産の海苔を使った「今までにない食感の佃煮」の販売促進に向けた取り組みについて

住吉漁協女性部
坂田 まるみ

1. 地域の概要



私たちが住む熊本県宇土市住吉町は、有明海に注ぐ緑川河口域の南岸、宇土半島の付け根に位置する。北に有明海を望み、南には山々が連なる自然豊かな町である。有明海に広がる広大な干潟域では、海苔養殖漁業やアサリやハマグリを漁獲する採貝漁業が盛んに行われている。有明海を望む住吉自然公園には、海苔の養殖技術の発展に多大なる功績を残した英国人海藻学者ドゥルー女史の記念碑が建てられており、毎年、海苔の関係者 100 人以上が出席し、盛大な感謝祭が開催されている。

2. 漁業の概要

住吉地域では、住吉漁業協同組合に所属する漁業者が、主に海苔養殖業とアサリ等採貝漁業を営んでいる。

海苔養殖漁業については、平成 25 年度の経営体数が 38 戸、生産枚数は 5,854 万枚、生産金額は 5 億 1,600 万円であった。アサリ採貝業については、平成 25 年度の経営体数が約 106 戸、水揚げ量は年計で 11.9 トンであった。

特に海苔養殖漁業は、古くから盛んに行われている。有明海の特徴でもある最大 5 メートル以上の干満の差を生かし、磯の香り豊かなおいしい海苔を生産している。年々、海苔生産者は減少しているものの、若い後継者は多く地域の重要な産業である。

その他、熊本県の県魚であるクルマエビを漁獲する流し網漁業やシタビラメを漁獲する刺し網漁業も盛んに行われている。



有明海における海苔養殖の風景



有明海におけるアサリ採貝漁業の風景

3. 研究グループの組織と運営

住吉漁協女性部は、平成6年6月に発足し、平成26年現在の会員数は43人である。発足以来、本県水産業の発展と環境美化、魚食普及、海苔養殖の技術向上、海苔の単価および評価の向上に努めている。また、今年度より海苔の認知度向上と消費拡大を目的に、地元海苔生産者の家庭で昔から食されてきた「海苔の佃煮」を商品化（商品名：「海苔子の一品」）し、積極的にPRおよび販売活動を行っている。



女性部の環境美化清掃活動



女性部の魚食普及活動



女性部の販売活動

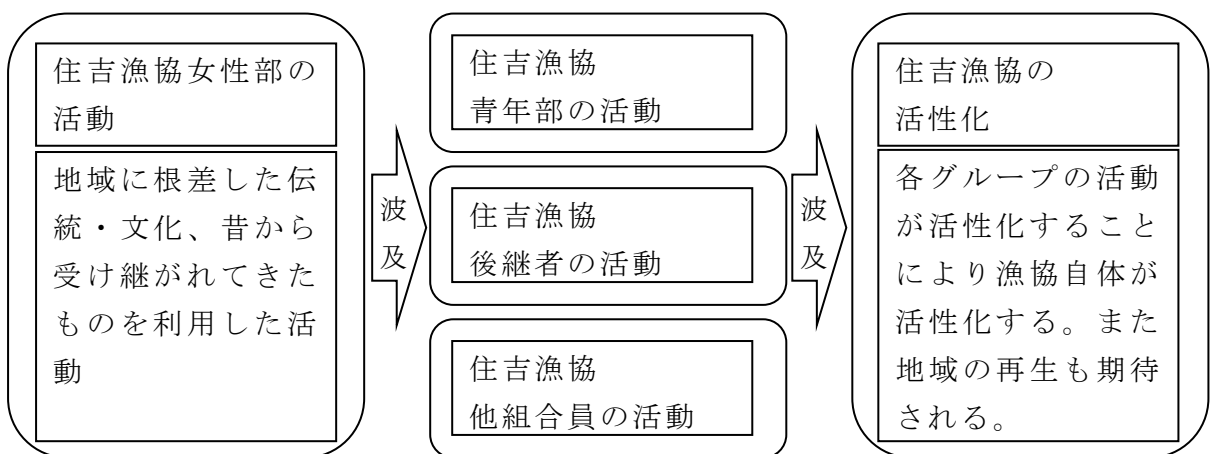
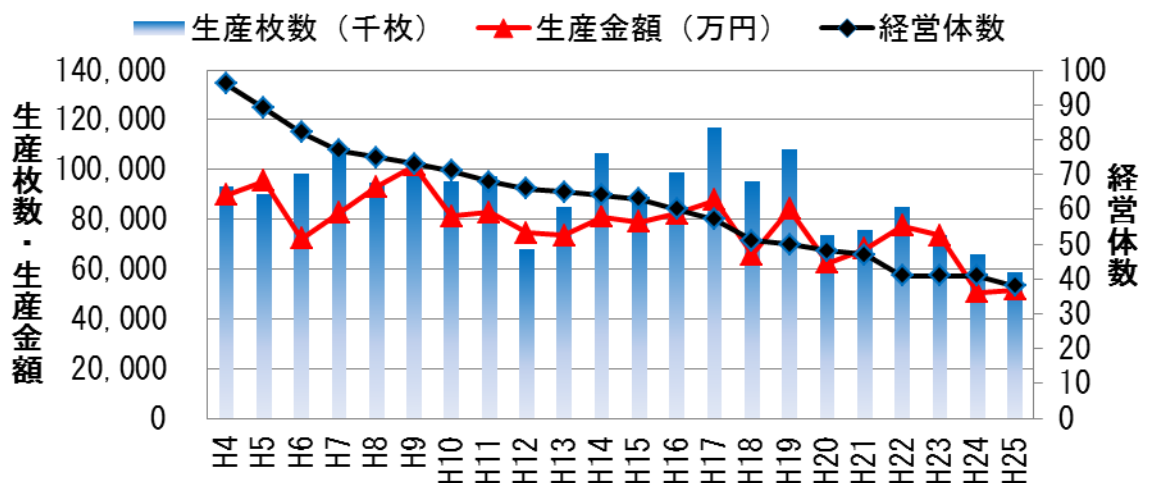


女性部が製造した「海苔子の一品」

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

住吉漁業協同組合の海苔の生産については、生産枚数および生産金額は減少傾向にあり、非常に厳しい経営状況が続いている。また、海苔の消費量も全国的に減少しており、そのことにより海苔の単価が下がり、生産枚数や生産金額も減少する。その結果、経営体数は20年前と比較すると半分以下にまで減少した。

この状況を打破するために、住吉漁協女性部は立ち上がった。昔から、海苔生産者の家庭では、見た目が悪いだけで入札に出せない乾海苔を使って「海苔の佃煮」を作ってきた。その「海苔の佃煮」が、乾海苔のPR及び販売会で一般の方々から好評を得たことから、「入札に出せない海苔はたくさんある。もったいない。どうにかして商品開発できないか。少しでも一般家庭で海苔を消費してほしい」との思いが膨らみ今回の活動がスタートした。住吉漁協女性部の活動の目的は、女性の力で浜の活力を再生させるとともに、このような活動が県内に波及し、熊本県産の海苔をはじめ、水産物の消費が拡大することである。



5. 研究・実践活動状況及び成果(または効果)

(1)加工場の確保

「海苔の佃煮」を製造する加工場を確保するため、宇城保健所と協議した。自ら加工場を整備することは、予算的にも厳しいことから断念したが、鏡町漁業協同組合女性部の徳田氏の厚意により、同氏の加工場を借りて「海苔の佃煮」を製造することになった。



鏡町漁協徳田氏の加工場「美海ダコ」



鏡町漁協徳田氏の実績

(2)加工品製造の講習

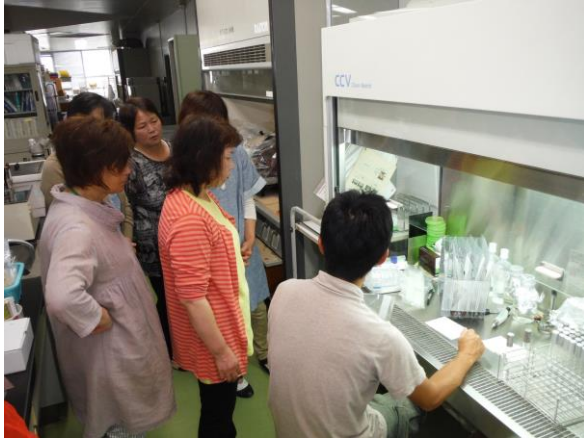
安全・安心な商品を作るため、県産業技術センターで瓶詰めおよび殺菌方法の講習・指導を受けた。さらに、消費期限を設定するため、県水産研究センターで細菌検査も実施した。



熊本県産業技術センターでの指導



熊本県産業技術センターでの実習



熊本県水産研究センターでの細菌検査



熊本県水産研究センターでの食味試験

(3) P R および販売活動

P R および販売活動については、平成 26 年 6 月、地元住吉自然公園で開催されたあじさい祭りで初めて一般の消費者に販売し、好評を得て完売した。

また、平成 26 年 7 月に開催された「たけモン商品評価会」にも出品し、「たけモン商品」に認定され、熊本県知事から高い評価を受けた。



熊本県産業技術センターでの指導



熊本県産業技術センターでの実習



熊本県産業技術センターでの指導



熊本県産業技術センターでの実習

(4)活動資金の確保

平成 26 年 6 月、熊本県と宇土市から指導や支援を受け「くまもと里モンプロジェクト」の対象事業にも選定され、活動費の確保にも努めた。



たけモン商品商談会の展示状況



くまもと里モンプロジェクトパンフレット



海苔の佃煮「海苔子の一品」

6. 波及効果

今回、自分たちで商品開発を行うことで、衛生管理や安全・安心についての知識を得ることができた。

また、商品のPRおよび販売を行うことを通じて、消費者の要望を直接聞くことができ、乾海苔を生産するうえでの課題やヒントを得ることもできた。

さらに、住吉漁業協同組合では平成 26 年 11 月から住吉天日干し海苔生産組合が立ち上がり、50 年ぶりに手漉き天日干し海苔を復活させ、PRおよび販売活動を行っている。

女性部の活動が活発化したことに刺激され、漁協の海苔生産後継者も動き出し、海苔の品質向上を図るため商社訪問や漁場環境改善のための取り組みを始めた。各グループが、目的を持ち活動を始めたことにより、地域全体が良い方向に動き始めている。



住吉天日干し海苔生産組合



「住吉天日干し海苔」の天日干し状況



住吉漁業協同組合海苔生産後継者
(山口県漁業協同組合連合会訪問)



住吉漁業協同組合海苔生産後継者の
活動状況（アサリ稚貝採取袋作成）

7. 今後の課題や計画と問題点

今回の「海苔の佃煮」を含め地元海苔製品の認知度を上げるため、今後も県内の各種イベント等において積極的にPRおよび販売活動を行っていく予定である。

また、6次産業化制度等の補助も活用しながら、女性部の活動に必要な資金の確保にも努めたい。PRおよび販売・流通については、専門的知識や経験、広い人脈が重要となることから、熊本県や宇土市、県漁連の指導を仰ぐ必要がある。