

渡嘉敷漁協魚類加工場調査報告

八重山支庁農林水産振興課
水産係長 山川 晴 生

1. 調査目的

- (1) 与那国町漁協では、カジキ等回遊魚の漁場に恵まれているが、流通面が隘路となって資源の有効利用が十分に行えていない状況である。
- (2) 平成9年度には沿整事業により大型パヤオが設置され、今後一層漁獲増が期待される。
- (3) このため、漁協ではカジキ（熊本市場に出荷しているが、肉質の悪いものは鮮魚販売できず蒲鉾等加工原料になっている）、シビ、カツオ（春先は徳島市場等に出荷。ほか、本島のスーパーに契約販売。）等について加工品開発を行い、付加価値をつけて販売する計画をもっている。
- (4) 平成10年度は本事業でカジキ加工品（油味噌、佃煮）の試作販売を行い、製品化の目途が立っている。
- (5) 今後、さらなる加工品開発や販路調査、内部の加工体制並びに施設の整備を進めていく計画である。このため、先進事例として渡嘉敷漁協の加工施設について調査した。

2. 日時及び場所

平成11年9月19日～21日

渡嘉敷漁協視察は9月20日に実施

3. 参加者

与那国町漁協婦人部 川田カズ子、後間八重、西銘シゲ、金城なり子
与那国町漁協 松川信夫漁協長、職員 小島みね

与那国町経済課 大朝正源

八重山支庁農業改良普及センター 高原貞子
農林水産振興課 山川晴生

4. 調査結果

(1) 施設

遊休化した鰹節加工場を年次的に改修整備し、利活用している。事業費は約3千万円で、補償金を充当する等して漁協単独で整備している。

加工機械として、煮釜（中古）、温風乾燥機（米軍のパン焼き機利用）、冷風乾燥機（750万円）、冷凍冷蔵庫、スライサー（44万円）、シーラー、大型ガス鍋、解凍機（700万円）等が整備されている。この他、構造改善事業で、-50度の急速冷凍施設を有している。

(2) 運営

加工場は週5日稼働で、場長には販売課長を兼務で充て、従業員は4名をパート雇用している。婦人部は組織されてなく、一般から募集している。時給は800円から1,200円とかなり高額に設定されているが、高齢者が多いため円滑に作業を進ませるのに責任者の苦勞が多いとのことであった。

漁獲物は全て漁協買い取りを行っており、鮮魚販売と加工仕向で価格を変えており、加工仕向の場合、1kg当たりシビシイラは200円、サワラは500円で買い取っている。漁業者にしてみると、大量に漁獲しても漁協が全量を一定価格で買い取ることで安心感が生じ、パヤオでの漁獲増を図るため漁

船の大型化も進みつつあるとのことであった。

また魚価は加工収支が赤字にならない程度に、高く設定しているとのことであった。

(3) 製品

製品としては、マグロジャーキー、サワラジャーキー、シイラジャーキー、マグロ佃煮、マグロ味噌等を常時販売し、離島フェア等のイベント時にはさらに10種類程度追加して製作している。マグロジャーキーは昨年までは柵状のブロックをスライスした物をそのままの形で製品化していたが、今年はこれを機械で細切りしさらに食べやすい商品になっていた。また、ホテル等からの求めに応じ30gの小袋パックも新たに作っており(200円)、消費者のニーズに配慮した製品づくりに努めている様子がうかがえた。

なお、価格、賞味期限は味覚調整や他地区の類似製品を参考にして決定している。また、販売店の利便を考慮して、常温での賞味期限を設定している。

マグロジャーキーは、箱入り、袋入りともカラー包装され、表は渡嘉敷島の写真にマグロの絵を配したもので、裏はフェリーの運航時刻(渡嘉敷村が運航している)等が記載されている。デザイン料として15万円かかったが、村の広報情報をいれたため、全額村が負担したとのことである。

(4) 製法

時間がなくて詳しい話は聞けなかったが、マグロジャーキーの場合水揚げされたシビを急速冷凍にかけて凍結しておき、ひまをみて解凍機で解凍し柵を作って加工場内の冷凍庫で保管しておく。これをスライサーで薄切りにして漬け液に1日漬け込み、その後1日～2日冷風乾燥機に入れる。取り出した後、水洗いしてべたつきを落とし、仕上げに温風乾燥機にかける。

(5) 販売

販売は島内(住民、観光客相手に漁協直売店及びフェリーターミナルで販売)が3割、1割が郵パック、残り6割が問屋を通して本島の平和通りやホテルで販売している。マグロジャーキーが最もよく売れており、全体の7～8割を占めている。本土からも取引の話があるが、生産体制(原料確保等)が不十分なため対応できていない。

売上は昨年が1,200万円、今年度は2,000万円を見込んでいる。

当初は本島の問屋を回っても相手にされなかったが、地元販売で実績を積んでいくうちに口コミで評判が拡がり、今では引き合いに応じきれないほどになったということで、地道な努力が実を結んだ事例といえる。

5. まとめ

台風18号の影響により定期船の運航時刻が変更され、駆け足の視察となった。

渡嘉敷漁協には組合長はじめ親切に対応していただき、感謝申し上げます。

与那国町漁協は、浮き魚資源に恵まれ、「黒潮の源流域」「日本最西端の島」等の特色を有することから、消費者ニーズをつかんだ商品開発ができれば、加工業発展の可能性を秘めていると思われる。

このためには、製品開発、施設整備等解決すべき諸課題があるが、まずは漁業内部の婦人部を含めた体制整備が最も急がれる課題と思われる。



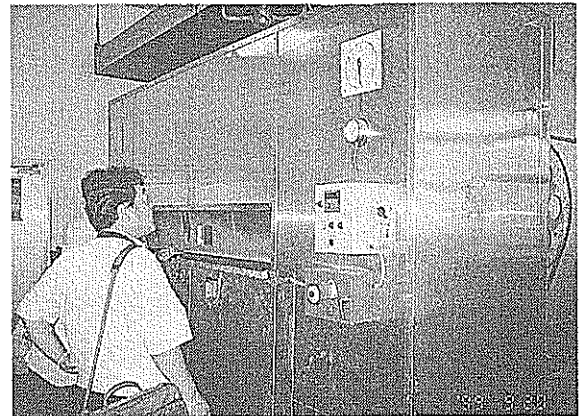
加工場内
遊休化した鯉節工場を年次的に改修整備し、利
活用している



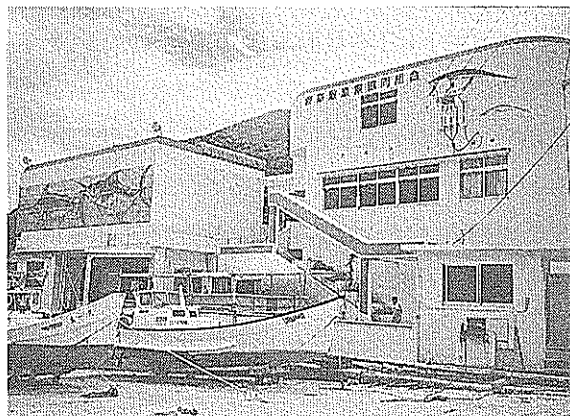
水揚げされたシビを急速冷凍
暇をみて柵状にして保存



柵状ブロックをスライサーで薄切りにし、漬け
液に1日漬け込み、冷風乾燥機にかける



冷風乾燥機で乾燥したものを水洗いしてべたつ
きを落とし、仕上げに温風乾燥機にかける



波嘉敷漁協



波嘉敷漁協内の直売店、加工品の製造は消費者
ニーズに配慮しており、直売店以外にフェリー
ターミナルや本島のホテル等でも販売している。