

◆地域活動

女性部活動支援

水産業改良普及センター

大嶋洋行

1 目的

漁家所得向上のために漁協女性部が何をすればよいかを共に考えることを目的に女性部活動の支援を行った。

2 活動内容

1) 糸満漁協女性部

○食堂経営指導（周年）

糸満漁協女性部は平成18年10月に女性部直売店（食堂併設）をオープンし、当初は加工品の製造指導を行っていた。しかし、経営が思わしくないとの話から平成19年5月にその経営状況を詳細に聞いたところかなりの収支損が発生していることが分かった。そこで、さらに経営の中身を詳しく聞くと、赤字の原因は、収支管理、コスト計算が十分でないこと、集客努力（PR）が不足しているためと考えられた。

このため、女性部員と共に対策を考え実行に協力した。取り組み内容は以下のとおりである。

①収支管理、コスト計算等の対策

- ・帳簿付けの徹底
- ・仕事の効率化（作業の段取りの改善を検討）
- ・原料仕入れに関して漁協職員と話し合いの場を設け連携を密にする。（仕入れの効率化）

②集客努力に関する対策

- ・イベント（糸満ハーレー等）での調理品販売（ハーレー実行委員会への予約販売、一般客への販売）、漁協総会仕出し製造。
- ・マスコミ取材対応（TV、新聞社、雑誌等）、新聞折り込みチラシの実施。
- ・地元ビーチ（美々ビーチいとまん）へのシーフードバーベキューセット販売。販売にあたり糸満市との契約調整。ビーチとの調整。
- ・日替わりランチ開始



TV放送対応中の糸満漁協女性部



日替わりランチの人気メニュー海人井

③その他

- ・各漁協女性部間の連携（他産地の水産物を女性部間の連携で調達するなど）

具体例としては

- ・近海鮪漁協女性部：エチオピアの利用と供給
 - ・与那原・西原町漁協女性部：ヒジキ調理法指導
 - ・伊江漁協女性部：トコブシの利用と供給
 - ・八重山漁協女性部：来店時の交流
 - ・池間漁協女性部：食堂経営ノウハウ聞き取り
- 活動の成果としては、帳簿を付けることで月収支が明確になり、コスト計算ができるように

なったこと、PR活動に積極的になったこと、漁協女性部の連携が取れるようになったことが上げられる。

しかし、結果としては僅かながら収支の改善がみられたものの、赤字解消には至らなかった。このため、随時、漁協も含め話し合いを持ち、今後の改善方法の検討を続けた。

検討結果としては、このままでは売上増が期待できないので更なるPRにより売上を伸ばすこと、人件費率が高いので仕事を見直して効率化を図り、人件費を削減する必要があることなどであった。

今後の課題としては、経営を健全化する方法は理解できているが、これが実行できるかということであろう。

2) 与那原・西原町漁協女性部

○ヒジキ加工指導 (周年)

与那原・西原町漁協女性部は、7年ほど前から地元産のヒジキを使った佃煮を製造し、地域や関係者への販売を細々と行ってきた。

しかし、平成20年度にヒジキ加工場の移転整備の計画があり、これを機会に生産を伸ばし、販売を伸ばしたいと考えている。

このため、これに向けてどう取り組んでいくかを一緒に考えることとした。

○活動内容

平成19年9月～10月：これまで製造してきたヒジキの佃煮(瓶詰め)をヒジキ蒸し釜を用い高温高压殺菌し、常温流通できる製品を目指して製造試験を実施した。

その結果、菌検査でも十分滅菌できていることが確認され、品質も損なわないことを確認できた。合わせてコスト計算を行い採算も取れることが分かった。

平成19年11月6日には初めて佃煮の量産を行い、採算性(作業時間等)の検証も合わせて行った。また、一定期間常温保存後の品質についても菌検査、官能検査を同時進行で行った。その結果、当面は常温保存製品で賞味期限3ヶ月

を設定することになった。



ヒジキ佃煮製造中の与那原・西原町漁協女性部

佃煮の常温保存が可能となり年末には乾燥ヒジキとセットにしたギフトセットを販売することができた。なお、現在、ヒジキの佃煮製造は公民館で行っているが、新加工場完成後はすべて工場内で製造可能となる見込みである。

計画は順調に進んだが、一部の製品からビンの口周辺にカビの発生が発見された。

佃煮の殺菌はビン詰め後、蓋を軽く閉め高温高压釜で120℃30分加熱後、しっかり蓋を閉め冷却する方法で行っているが、カビ発生の原因は瓶詰めの際にビンの口周辺に佃煮が付着したままのものがあってこれが原因であると判明した。

これは、瓶詰め後のビンの洗浄が不十分だったことだと考えられたので、ビン洗浄を徹底することで改善した。

課題としては、新加工場の運営体制が十分検討されておらず、佃煮等加工品の製造、販売が上手く組み込めるか漁協と女性部の調整である。

3) 与那城町漁協女性部

○女性部懇談会参加 (平成20年1月10日)

与那城町漁協女性部新立さんの依頼で特産品作りについて、与那城漁協女性部メンバー10名と懇談。しかし、漁協の女性部活動に対する協力が弱く特産品作りは簡単に実現しそうもない。新立部長はその状況を踏まえた上で講習、勉強会を開催し、まとまって何かをするきつ

け作りにしたかったようである。

具体的案としては、比較的簡単にできる水産物を使ったセンペイを提案し、後日（平成20年1月17日）、普及センターにて製造実習を行った。

4）県漁協女性部連合会

○女性連研修会参加（平成19年11月15日）

場所：ビックタイムリゾート伊計島

参加者：女性部員44名、来賓講師含め59名。

研修内容はJF共済、漁業共済の説明、十一管区海上保安庁によるライフジャケットの着用とその効果の説明と沖縄市漁協パヤオ直売店の玉城店長による直売店経営に関する講演があった。直売店の話は参加者皆興味深く聞いていたが、実際に現場で頑張っている女性部員がほとんどで参加していないことが残念であった。

また、研修会に先立って部長会が開催され、2月開催予定のおきなわ花と食のフェスティバルへの参加が決定された。普及センターとしては、参加女性部の協力依頼があれば、個別に意向を聞きできる限りの協力をする事とした。

○おきなわ花と食のフェスティバル準備関連



フェスティバル出品準備(糸満漁協女性部)

平成20年1月17～30日に糸満漁協女性部がおきなわ花と食のフェスティバルに出品するセイイカハンバーグの製造に協力した。

○おきなわ花と食のフェスティバル2008

平成20年2月2日～3日に奥武山総合運動公園にて開催された。

参加漁協女性部

- ・与那城町漁協女性部
- ・伊江漁協女性部
- ・与那原・西原町漁協女性部
- ・糸満漁協女性部
- ・近海鮪漁協女性部



おきなわ花と食のフェスティバルで

県民と対話する漁協女性部員

当日は天候に恵まれず来客数は伸びず女性連の売上は対前年60%程であった。販売は調理品、加工品で調理品は魚、イカ、モズク天ぷら（与那城漁協）、モズク入りサターアンダギー（伊江漁協）、セイイカゲソ炒め（糸満漁協）とセイイカハンバーグ（糸満漁協）、ヒジキジュシー（与那原・西原町漁協）などであった。

セイイカハンバーグについては、漁協女性部と普及センターが協力して開発し、今年で4年目となった。今回は天候不良で来客が少なかった反面、女性部員らと消費者が対話する機会も多く、セイイカハンバーグの試食では8割以上の人から良い評価を受けた。

今後も、新たな製品のテスト販売も行いながら、これまで続けてきた製品の更なる普及を支援していく必要がある。