

平成8年度漁村女性はつらっライフ事業（与那城町）

1. 実践活動（魚類の加工）

① 目的

与那城町漁協婦人部を対象に定置網で漁獲された未利用魚：グルクマー・メアジ（方言名ガツン）の小型魚を用いて簡易加工の技術習得を図る。

② 方法

別紙

③ 実施場所

与那原町中央公民館

④ 参加者

漁協婦人部15名

⑤ 協力者

与那城町漁協・町経済課・中部農業改良普及センター・石川漁協具志川支所

⑥ 講師

水産試験場新里研究員

⑦ 日程

第1回平成8年8月15日

第2回平成8年12月5日

⑧ 講習内容

加工講習は2回実施した。1回目は講師の指導により実践し、2回目は講師なしで復習の形で実習した。加工に使用した材料は定置網で漁獲された小魚類（ミズン・グルクマー・小サワラ）で春から夏にかけて大量に漁獲される種類である。この時期はこれら小魚類は安価で取引されるため、付加価値を高めるための加工方法の習得を試みた。実習場所は与那城町中央公民館の調理室を使用、AM10～PM4時まで水試の新里研究員を講師に漁協婦人部を対象にミリン干し（桜干）の加工を実習した。加工工程は次の通りである。

原料（ミズン・グルクマー）→内臓除去腹開き→水洗い→水切り→調味漬け→乾燥つや出し→（ゴマ散布）→乾燥→製品完了までを実習した。

但し、乾燥工程は時間の制限があり、十分な乾燥が出来ず、製品としての完成度はいまひとつであったが加工工程の手順は習得したと思われる。

この経験をいかして与那城町まつりあるいはお魚フェアに出品するため再度婦人部単独で加工実習する計画である。

2. 交流学習

① 目的

与那城町で大量に漁獲、安価に流通しているタイワンガザミ、定置網で漁獲されているミズン・グルクマー・ムロアジ類の付加価値を高めるための加工技術の視察習得及び視察先における地域漁協婦人グループとの交流を図る。

② 視察場所

長崎県壱岐郡郷ノ浦漁協・長崎県壱岐郡勝本町漁協・長崎県諫早市橘湾中央漁協

③ 協力機関

長崎県壱岐水産業改良普及所・諫早水産業改良普及所

④ 日程

別紙

⑤ 視察研修参加者

漁協婦人部長 徳村君子・監査員 徳森洋子
部員 平昭枝

⑥ 視察研修内容

10月22日に8時に与那城漁協発、那覇空港10時着全日空122便にて福岡空港へ博多港から高速船により壱岐郡郷ノ浦町へ初日は郷ノ浦町へ宿泊する。

長崎県壱岐郡には4つの町があり人口は35,000人である。郷ノ浦町は島の南西部に位置し、壱岐支庁が所在し、島の中心地となっている。

2日目の10月23日は郷ノ浦町漁協の水産加工施設を視察する。ここでは崎山総務部長、戸丸

水産加工部工場長から水産加工施設の概要説明を受け、工場内の視察を行う。県や町の補助を受け近代的かつ清潔な施設で、工場ではパートの婦人により、イカの一晩干し、イワシ・アジのミリン干し、カマスの一夜干しの加工製品を流れ作業により、生産していた。

午後から壱岐島北西部に位置する勝本町漁協を視察する。この町は第一次産業が中心で漁業比率は4つの町では特に高く、水産加工の盛んな町でもある。

石井参事、小畑指導課長の両氏から勝本町漁協の概要説明を受ける。その後、松尾漁協婦人部副部長から婦人部活動状況、問題点、その他について説明があり、与那城町漁協婦人部徳村部長の概要説明後、意見交換を行う。

勝本町漁協婦人部は水産物加工施設を有しており、婦人部活動の一環としてその施設を活用して水産物の加工製品化（イカの浅づけ・イカ一夜干し・小マメちゃん・味付のしいか・のしいか……自然風味）し販売まで行っている。その工程について与那城町漁協婦人部は見学し、メモをとりながら問題点等について加工工程の概況、その他関連事項について情報収集した。

また、婦人部では生協事業も実施しており、その活動の一端についても視察した。3日目の10月24日は（移動日：壱岐印通寺港→佐賀県呼子港→長崎駅・長崎市内宿泊）。4日目の10月25日は諫早市有喜在橋湾中央漁協の藤原参事の案内で漁協直営の水産加工施設を見学する。ここは郷ノ浦町漁協と同様に漁協婦人部をパート雇用し、煮干し・干海老・アジを材料にすり身・コロッケ、開き干し、みりん干し・ウニの加工品を製品化販売している。学校給食にも製品を供給しているとのことであった。

視察した3漁協とも施設、規模とも違いはあるが加工施設を有していること、材料の供給が可能、製品販売が確立されている。与那城町漁協としては現時点ではこれら先進地における視察研修が即応用実践に結びつけることは不可能

であるが今自分たちが出来ることはなにか、将来に向けてどうすればいいかというのを学ぶことが出来たと思う。

今回の視察には、長崎県壱岐水産業改良普及所・諫早水産業改良普及所両機関普及員と、3ヶ所の漁協関係者の方々の協力をいただいた。

*魚類加工施設見学（与那城町漁協婦人部→国頭漁協 1997年2月28日）

与那城町からは婦人部25名、漁協2名、町役場2名、中部農業農業改良普及センター2名の合計31名・国頭は漁協職員6名、婦人部7名が参加した。国頭漁協では漁協の単独事業により、水産加工施設をつくり、漁協婦人からパートを雇用、主にソデイカを原材料に製品化を図り販売している。与那城町役場を9:00に出発し、国頭漁協には12:00に到着。昼食時間を活用して交流会を実施、国頭漁協からは加工施設の利用状況、加工種類、加工方法、販売方法等について担当から説明、その後質疑応答形式により交流会を進行、その後、加工施設の見学を行った。

3. 営漁指導事業

営漁簿の実践講習会

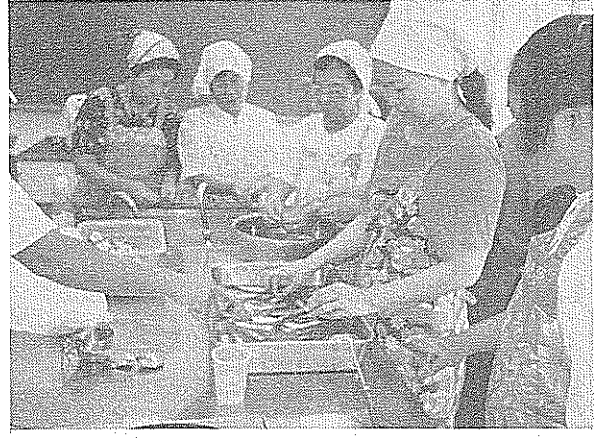
10月28日は与那城町中央公民館において、沖縄県漁連木村課長補佐を講師に営漁簿の記帳方法の実践講習会と税金関連の説明がおこなわれた。参加者15名。

与那城町漁協婦人部 長崎県視察研修日程表

月日	行		程	
1日目 (10/22)	8:00 与那城町漁協発	11:30 ANK 122便 那覇空港	13:05 博多空港	15:35 博多港
				16:43 郷ノ浦町宿泊
2日目 (10/23)	9:00 郷ノ浦町宿泊発	9:30 郷ノ浦町漁協	11:00 勝本町漁協	15:00 壹岐島内視察
				17:00 交流会 郷ノ浦町宿泊
3日目 (10/24)	8:00 郷ノ浦町宿泊発	9:00 壹岐印通寺港	10:00 呼子港	13:00 普及所表敬長崎市内視察 長崎市内視察
				19:00 長崎市内宿泊
4日目 (10/25)	8:00 長崎市内宿泊発	9:00 諫早普及所	10:00 有喜漁協視察	14:35 ANA 095便 長崎空港発
				16:05 那覇空港着
備考	<p>長崎県水産業改良普及所：23-7304 諫早水産業改良普及所：0957-22-0010 壹岐水産業改良普及所：09204-7-1111</p> <p>有喜漁協：0957-28-2014 郷ノ浦町漁協：09204-7-1960 勝本町漁協：09294-5-0320</p> <p>沖縄県水産業改良普及所：098-994-4304 与那城町漁協：098-977-8655</p>			



腹開き内臓除去した後、水洗いして調味液漬けされたグルクマー



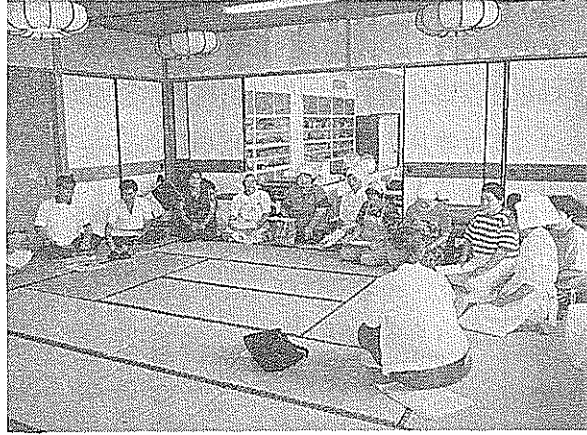
腹開き内臓除去した後、水洗いして容器に入れ調味液漬け後の作業状況



せいろに並べられ、天日乾燥中の加工されたグルクマー小魚



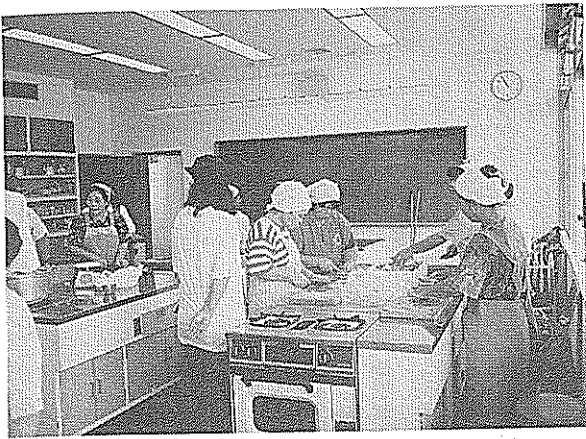
天日乾燥中の小型サワラ



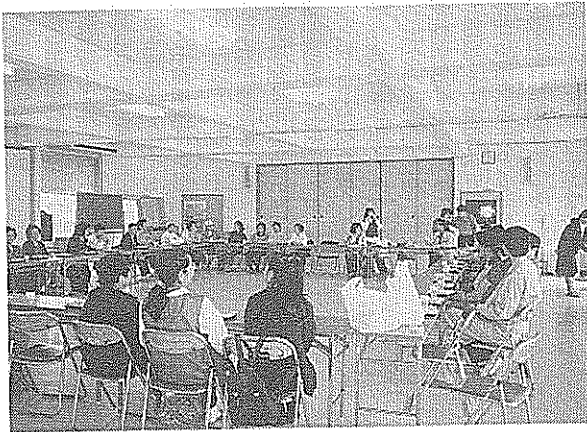
実践加工講習前の新里研究員からの事前説明
(与那城町中央公民館調理実習室)



原料魚の処理（腹開き内臓除去）講師実践



婦人部による腹開き内臓除去の実践状況



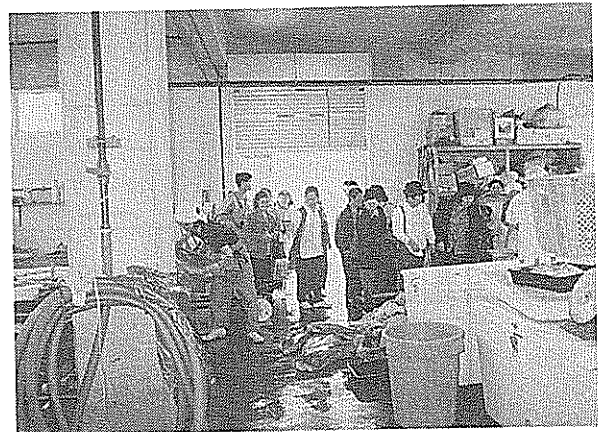
国頭漁協加工場婦人部員と昼食を食べながらの交流懇談風景（漁協2階大会議室）



1次加工されたソデイカのビニール袋詰め作業



ムラサキイカの天日乾燥その後利用加工等について漁協職員の説明を聞く婦人部員



漁協直営の近代的な加工場におけるソデイカの処理加工状況を熱心に視察