

山口県最北端の港

海からの恵みに

感謝と愛情を込めて

漁師の妻3人の

知恵と経験が活きた奮闘記

農と食
の邂逅

兒玉カズエさん

屋敷照子さん

大野君美代さん

山口県萩市

山口県漁業協同組合江崎地区女性部

JF江崎フレッシュかあちゃん

漁師の妻3人が、規格外の魚を活用してソフト干物作りに挑んだ。味と見た目の美しさにこだわって、レンコダイで農林水産大臣賞を受賞。漁村の地域活性化のため、さまざまな魚でソフト干物を作る。





P19:江崎港で、左から部長の兒玉カズエさん、屋敷照子さん、大野君美代さん
P20:長幸丸船上で、とれたアマダイやレンコダイを仕分けする大野さん夫婦(右上) 穏やかな入り江の江崎湾にはえ縄漁の船が戻る(左上) 仕分けした魚は萩市場へ運ばれて競りにかける(右下) 干物の下処理中のレンコダイ。丁寧に血合いを除く(中央下) 定置網で水揚げされた魚(左下)

レンコダイを干物に

穏やかな入り江に沿って、石州瓦の赤い屋根の家々が建ち並ぶ江崎の浜。山口県最北端にあり島根県境に位置するこの港に、朝7時過ぎ、定置網の漁船がゆっくりと戻ってきて停泊した。船体の底から、次々と魚たちが水揚げされていく。アジ、シイラ、ヒラマサ、アイゴ、カンパチ、マダイ、イシダイ、イサキ……。と、大きな魚体のマグロが甲板に吊り下げられた。「300キロはあるぞ」と、漁師たちは口々に興奮気味だ。

江崎の浜は、かつては長門の通地区と並び称された山陰の定置網の名漁場で、停泊しきれないほどの漁船であふれていたという。しかし、漁海況の変化によって漁獲量が著しく低下するばかり。1993年には定置網を廃止せざるを得なくなった。

人口1500余人という江崎は、高齢化と過疎化がすすむ一方。そんななかでかつての漁村を再活性化させようというプロジェクトが発足。一般社団法人農林水産業みらい基金に採択されたことにより、大型定置網が江崎に復活したのは2016年のことだ。漁業協同組合江崎地区の女性部有志を母体とする「JF江崎フレッシュかあちゃん」は、はねた魚を加工した総菜などを販売していたが、定置網の復活を契機に一念発起。規格外の魚のより有効な利用をめざして取り組みを始めた。「まず、レンコダイに目をつけたんです」とリーダーの兒玉カズエさん



農林水産業みらい基金助成時に2016年の新聞広告に掲載された江崎住民全員の写真(上) 長幸丸の帰りを待つあちゃん3人(下)

(74歳)。レンコダイは、色が華やかなので結婚式などお祝いごとの折詰には欠かせない。「でも持ち帰ってもおいしくないから食べるのは、みんな嫌がる魚なんです」「刺身でも煮つけでもおいしくないから、ここではよう食べない」と屋敷照子さん(71歳)。「時間がたつと身がばさばさするんです」と言うのは大野君美代さん(66歳)。

「こんなにきれいな魚なのに、とかわいそうやった。小さい時から、そう思ってたんです。そうだと。とれたてのレンコダイを干物にしたい、と大野さんに言いつた」

大野さんの夫は、はえ縄船「長幸丸」の主で、レンコダイは、定置網ではなくはえ縄のアマダイ漁で混獲される。その魚をみずみずしい干物にしてみたい。兒玉さんの頭の中で、画期的な試みへのプランが生まれたのだ。

美しさにこだわって

ソフト干物にすれば、一夜干しのように水分が多く、焼くとふくらする。ソフト干物めざして取り組みが始まったものの、塩分濃度をはじめとして納得できる仕上がりがまだ1年が経過した。

三重県の「海ほおずき」に視察に向き、製造に必要な冷風乾燥機や真空包装器も導入。最もこだわったのが、見た目の美しさだ。きれいに血を洗い流したつもりでも、バック詰めになると血がにじみだし、30枚中10枚も使い物にならなかったこともある。

試行錯誤の末に到達した下処理法を実際



「仕上がりキレイなべっぴんさん!」とシールが貼られているレンコダイの干物(上) 長幸丸の前で、船長の
大野寛さんとフレッシュかあちゃんたち(下)

に見せてもらった。包丁を握るのは大野さんだ。丁寧にうろこ取りをしてから、隠し包丁を入れて血管をのける。竹串を用いて血抜きをし、さらに歯ブラシで血合いを完璧に除去。ペーパータオルで丁寧に拭き取る。

「この手順を見ていた人に、『外科手術ですね』と言われたこともある」と兒玉さん。

塩水に40分漬けた魚を冷風乾燥機にかけること90分。真空包装器に入れる前には、袋

に穴が開かないように歯も切断するという入念さだ。

干物に出来上がったレンコダイの眼には張りがあつて、緋色を帯びた皮の色艶よく凛とした姿が美しい。真空袋には「べっぴんさん」のシールが貼られる。「うちみたいに透明感のあるきれいな干物はないと思います」という3人の自負のシールだ。商品名は「江崎のかあちゃん達」が自信をもってお贈りす

るふつくら・ジュシー無添加減塩ソフトひもの。驚くほど長い名称だが、かあちゃん3人の熱い気持ちがあはれるネーミングなのである。

この干物は、第50回山口県水産加工展で最優秀の農林水産大臣賞を受賞。試食した審査員から「本当にこれ、レンコダイか?」と聞かれたという。審査員の舌をもうならせるほどの干物なのだ。翌年の農林水産祭では日本農林漁業振興会会長賞という快挙に。

海の幸を届けたい

さらに次の年には、金太郎(ヒメジ)の干物を完成。金太郎の鮮やかな色は新鮮さの証だが、業者ものは、色抜け防止なのか真っ赤つかに着色加工した魚が多い。

「口に入るものを着色するのはほとんどない」と作り上げた金太郎の干物は、またもや水産庁長官賞を受賞。その翌年には、アマダイの干物が再び水産庁長官賞に輝く。職場には、多数の受賞額が並んでいる。

アマダイの下ごしらえでは、大野さんは極めて慎重な包丁さばきだ。「目のところの薄皮を切らないように切らないように」と、気を使います。身が崩れやすいため「造るより洗う作業にも神経を使います」と。

「なんせ女王さまやからね」と屋敷さん。アマダイは、頭を割って身を6等分にカットする。高価なアマダイだから、家族で食べやすいようにと工夫が施される。ソフト干

物類は、アルミホイルを敷いたフライパンで蒸し焼きにすればおいしく、レンジより手軽だ。常に家庭への目配りがされているのも、「かあちゃん」たちの仕事ならではの。

地元の道の駅を中心に販売するソフト干物は、月に100枚以上を売り上げるまでになり、さらに萩市の高級スーパーでも扱いが始まって好調だ。

干物だけでなく、さざえ飯、レンコダイの鯛めし、いか飯を道の駅で販売。毎週土曜日には、独居老人30所帯に4〜5品の総菜とご飯の定食を配達する。料理好きの屋敷さんが、もっぱらご飯担当だ。

今年度の加工展には、底引網で漁獲されるイトヨリの新作干物を出品の予定だし、さざえ飯の冷凍開発にも取り組んでいる。「二つできたら満足ではない。また次のステップへ挑戦したいと思うんです」と、新しいテーマに挑み続ける兒玉さんだ。

「部長(兒玉さん)は、リーダーとして最適。営業に向いてるし、器用な大野さんがおらんかったら、売り物にならず困る。私は力だけ(笑)。丁度いいグループです」

二人三脚ならぬ三人四脚。まさに持ち合いの船だ。3人共に漁師の妻だから、志はただ一つ。「江崎の海の幸をもっと盛り上げて届けたい」と口々に語る。

「人材育成もこれからの仕事。受け継いで事業を持続してくれる人を見つけない」と、兒玉さんは、さらに一歩先を見つめている。

(片柳草生／文 河野千年／撮影)