

「立ち上がる農山漁村」選定案概要書

取 組 分 野：【食】【女性・若者の力】【知的財産権】

1. 都道府県、市町村 福井県美浜町^{みはまちょう}
2. 事業者名 (有)なぎさ会
3. 取組みの名称 漁村女性のパワーで「へしこの会社」を設立
4. 取組概要等

概 要

美浜町日向は若狭湾に面した嶺南地方の小さな漁村で、昔から新鮮な海の幸に恵まれてきた若狭の人々が様々な工夫によって美味しい料理や加工品を生んできた。鯖などで作る「へしこ」もその一つであり、若狭地方の冬の重要な保存食となる魚の糖漬けである。

平成元年に漁村女性グループで地元魚の利用についての検討会を結成し、平成9年には農山漁村女性活性化事業により本格的に「へしこ」ぬか漬けの商品開発に取り組むようになった。平成12年に漁家の主婦女性だけで有限会社なぎさ会を設立し、時間をやりくりしながら、昔から伝承されてきた「へしこ」を現代の食に合った味にし、より一層美味しく食べるための研究努力を重ねてきた。

その結果、昔は塩と糖（ぬか）だけの塩辛いへしこが今では「なぎさ会のへしこでなければ」と評価されるようになり、口コミで地元をはじめ全国にまで広がり、宅配の対応に追われるようになつた。また、平成12年に受賞した「全国食アメニティコンテスト」国土庁長官賞は、主婦業と漁業の手伝いの合間をぬっての大変な作業の大きな励みとなつた。

これまでの18年間の地道な活動と努力が実を結び、「へしこ」は今では美浜町の特産品となり、美浜町が「へしこの町」として商標登録するまでになつた。

活動の規模

項目	H13	H14	H15	H16	H17
生産量	34,600	35,700	42,000	49,000	43,000
解説	単位：尾				
雇用者数	5	5	5	5	5
解説	単位：人				

活用している地域資源

- ・ 地元で水揚げされた新鮮な魚・・・ふぐ、鯖、いわし、はまち
- ・ 米糠・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・地元こしひかりの糠を使用
- ・ 唐辛子・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・減農薬栽培の地元農家産を使用
- ・ 醤油・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・醸造元に依頼し「なぎさ会のへしこ」用に配合調整
- ・ 三方五湖、レインボーライン、水晶浜等有名観光地、地元日向水中綱引（国選択無形民族文化財）などの観光資源

地域活性化のポイント

「へしこ」の特産品化に伴い、美浜町が「へしこの町」として商標登録することで、新たなへしこづくりのメンバーが誕生し、産業としての活気が生まれてきている。

また、地元小学校へ「へしこづくり」体験学習の指導を通じて、伝統保存食の見直しと、食文化を考える機会を与えており、食育を推進する役割を担っている。

「へしこ」は若狭地方独特の珍品であり、知名度も低かったため、観光客のPR推進と併せて、外都市方面へのイベントにも積極的に参加し、試食、チラシ、パンフレットの配布をするなど、消費者ニーズの調査を行い、都市嗜好にあった商品開発等を行ってきた。その結果、地元産の新鮮な魚を使用したへしこや魚の干物が観光客の土産や、県内外への贈答品として多く使用されるようになった。

事業の今後の展開方向

「鯖のへしこ」糠漬けは1年間の熟成期間が必要なため、需要に対応するには生産施設の増設が急務であり、商品の回転率や資金面で問題を解消すべく検討を行う。

へしこは、伝統保存食なので、若い人達への技術の伝承と、魚嗜好時代に向けて後継者育成問題に取り組んでいく。

