

# 6次産業化の達人たち

達人の達人たる所以は、決して自社だけのプラスではなく、町、地域への貢献や還元を真剣に考えていることだ。その思いは山よりも高く、海よりも深い。

## 全国の漁場をまわり 越廼の魅力を再発見

その昔、女性の漁師は疎んじられた時代があった。だが『女やさげえ、そんなのせんでええ』。そう言われると、なお火がつかしました。」と、上野志津子さんは志を貫き漁師となった。見よう見真似で技術を会得し、福井を拠点に北は稚内から南は対馬までイカ釣り漁船で移動する日々を過ごす。漁をしながら各地で獲れた魚を食すること約40年、同じ種の魚でも地元・越廼で揚がったものは高品質であることを確認した。

2008年に漁師を引退した彼女の熱意と行動力は、今や地元・越廼の食へと向けられている。その理由は、町の漁業存続と町おこしのため。多くの漁港が抱える過疎化や高齢化の悩みは越廼も同じ。人口は1500人まで落ち込み、このままでは町が消える……と、越廼漁業協同組合が漁業の存続や町おこしの一端を担うべ

く、6次産業化へ向けアクションを起こしたのだ。幼少の頃から料理好きで、魚をより美味しく保存する裏技を会得していた上野さんは、魚介の新製品加工技術を渴望する漁業協同組合にとって、うってつけの人材であった。

## 6次産業化への流れで 再評価される糠漬け

越廼の隣の越前は、有名なカニの産地であり観光客も多く訪れるが、越廼はその通過点にすぎない。「越廼は、越前のカニに負けてしまっ……」越廼の知名度に悩む上野さんは、そう言いながら苦笑した。しかし、越廼にもとっておきの特産物がある。上野さんが長年扱ってきたイカは、水揚げされると市場では高値で取引をされてきた。また、越廼の沖は暖流と寒流がぶつかり合うところで、水深13mほどの瀬が大陸棚のように連なる。エサとなるプラン



4年前まで上野さんが舵を操り、スルメイカの1本釣りを行っていた漁船にて。今は上野さんの息子が継ぎイカ漁を続ける。

## 漁業

福井県福井市

6次産業化の達人

「どんな魚も糠漬けにする！」

元・漁師の女性が仕掛ける  
町おこしのための逸品とは

上野 志津子（うえの しづこさん）

越廼漁業協同組合ぬかちゃんグループ



「いい食材、いい加工。美味しくないとはいないが、越廼漁業協同組合の参事、林茂さんは越廼発の加工品に太鼓判を押す。



ぬかちゃんグループで上野さんと行動を共にする北崎和代さん。上野さんについて「本当に海が好きでな人」と感心しきり。



営業から商品配達までこなす、越廼漁業協同組合の庭本仁美さん。糠漬の付加価値について上野さんと共に考えてきた。



金のあじ 活煮干し  
上品な出汁がとれ、素揚げにすればカルシウムたっぷりのおやつとなる。



こしのぬかちゃん さば  
発注が入ってから糠床より引き上げ包装。スライスすると最高のアテに。



海藻あかもく こしのぎばちゃん  
通常は褐色になるあかもくが、上野さんの秘技で緑色にゆで上がる。



こしの甘塩いか  
冷凍のままフライパンで焼くだけで、ふっくら仕上がる。多忙な人に重宝。



上野さんが手にしているのは海藻あかもく。やわらかい芽だけを摘み加工する



越廼漁業協同組合 ぬかちゃんグループ  
福井県福井市栄崎町14-32  
TEL:0776-89-2316  
<http://www4.fctv.ne.jp/~kamomegg/>

### 上野志津子さん プロフィール

昭和13年 漁業を生業とする家に生まれる  
昭和45年 当時は数の少なかった女性の漁師となる

昭和50年 19tのイカ釣り漁船を購入、日本中を周遊し各地の食文化を会得

昭和57年 越廼漁業組合女性部の立ち上げに参画

平成20年 共に働いていた息子へ漁船を譲り越廼に伝わる食の伝承へ力を入れる

平成21年 福井市マーケット戦略室の支援を得、ぬかちゃんグループ代表として「あかもく」の商品開発に着手

平成24年 越廼漁業協同組合 ぬかちゃんグループとして、六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定を受け、未利用の海産物を活用した加工品製造に専念

クトンが豊富で、イカのほかサバ、シイラ、アマダイが群れ泳ぐ好漁場で、釣り人やダイバーにとっても人気のスポットだ。ただ漁師にとつては、規格外のサイズの魚が獲れた場合、市場に出しても値がつかない。とはいえ、せっかく獲った魚を廃棄するのは忍びない。であれば、それらを糠漬けにして販売できないか、と越廼漁業協同組合は考えた。

実は、越廼は魚の糠漬け発祥の地と言われている。魚の糠漬けは、地力によって「へしこ」と呼ばれてい

る発酵食品。糠床の材料は糠、塩、唐辛子の3種のみで、越廼では防腐剤などは一切使用しない。イカの糠漬けは2年も経つ頃には餽色に染まり、柔らかな滋味となる。サバの糠漬けは、身の色が灰色に変わる他の地方のものと比べ、いつまでも桃色に輝くのが越廼産の特長だ。理由は、近海物を揚げてすぐ捌くから。2〜3時間前まで海の中で泳いでいた魚を漬けるので、冷凍で長期保存された輸入物の魚を糠漬けにしたものとは、圧倒的に鮮度と質が違う。

### 魚種ごとに糠床を変える 上野さんの技が勝負処

糠漬け経験が豊富な上野さんは、越廼漁業協同組合の女性有志と共に「ぬかちゃんグループ」を名乗り、平成21年から糠漬けの加工生産に取り組み始めた。糠漬けにはそれぞれの魚によってコツがある。例えば薄い皮の魚は塩分量を少しでも間違えると、腹部分が溶けてしまい商品にならない。ゆえに、魚の種類ごとに糠床は替える。そしてどの魚も1年以

上じつくりと寝かせるのが、越廼の伝統であり、上野さんの流儀だ。もちろん、糠漬け以外の加工品にも上野さんは小技を利かせる。

「ぬかちゃんグループ」の取組が、六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定を受けたのは平成24年。伝統の保存食にスポットを当て新事業を根付かせる試みには、多くの地元民からも期待が寄せられる。平成24年度、加工品の売上実績は目標200万円のところ350万円を計上。出だしは上々のようだ。