

漁業生産活動への女性部の役割
－ウニ衛生管理の取り組みを通して－

種市南漁業協同組合 八木女性部
部長 下道 豊子

1. 地域と漁業の概要

私たちが住む種市町は、青森県との県境に位置し人口1万4千人の町である。「南部もぐりとウニの里」と題して、ウニを中心とした町の活性化に取り組んでいる。町内の漁協では、高品質のウニの漁獲を目標として生産活動を実施しており、町内のウニの漁獲量は50トン、金額では約4億円と、県内でも屈指の漁獲量を誇っている。

2. 研究グループの組織と運営

平成15年4月1日に、宿戸、八木、有家浜、中野の4漁協が合併し、種市南漁協が発足した。発足後の女性部の活動については、従来どおり各地区ごとに活動を行うこととなった。私たち八木地区女性部は、部員数21名であり、他地区と比較して非常に少ない状況である。

3. 研究・実践活動取組課題選定の動機

種市町は岩手県のウニ生産量の約3割程度の漁獲量を誇っており、その殆どがむき身による出荷である。ウニは他の魚種と違って、市場へそのまま出荷するのではなく、むき身作業を行わなければならない。むき身作業は家族総出で行っており、私たち女性部員も中心となって作業を行っている。

直接、漁業生産に係わるのが少ない女性部にとって、ウニのむき身作業に対する役割は大きいものと考え、また、私たちも消費者であるとの観点から、品質の良いものを生産し、消費者に喜んでいただくにはどのようにするべきかを考えた結果、ウニの衛生管理について取り組んだ。

4. 研究・実践活動状況及び成果（効果）

衛生管理を考え始めた当時、八木漁協では衛生管理を進めるためどのようにすべきか協議した。そこでウニ衛生管理についてのアンケートを実施し、どういうことが心配か、何

をやったらいいのかについて組合員、女性部の意見を募った。

その結果、「ウニむき身をするとき衛生上問題があると思っている」という意見が30%近くあり、具体的に問題がある場所の洗い出しを行い、衛生管理に取り組む必要性、そして衛生管理に取り組まなければならないという意識があることは分かった。しかし実際にウニむき作業に従事するのは私たち女性部員であることから、うまくいくのか大変不安を抱えながら衛生管理への取り組みが始まった。

まず、漁協では海水殺菌装置、ステンレス製の台を購入するなど施設整備を行った。さらに、作業時に衛生的な服装・帽子・マスクを着用するため、漁協でそれらを助成して購入し、作業する組合員に配布した。当初は違和感があったり、作業効率が悪いなどの理由から、服装などの徹底には非常に時間がかかると思われた。そこで、私たち女性部が積極的に呼びかけを行い、総会などでも意見を出し合うなどをして、徐々に衛生管理は浸透していった。そして時間や回数を重ね、作業にも慣れ、今では何の抵抗も無く作業に従事できるようになり、衛生管理が徹底されるようになった。

このような徹底した衛生管理の取り組みは全県的にもあまり例がないので、久慈地方振興局水産部そして久慈保健所から、ウニむき身作業をする際に今後どのような指導が必要なのかを把握するために、当時の八木漁協にウニむき作業工程における細菌検査の調査依頼があり、少なからず不安はあったが受けることにした。

調査が入り、私たち作業する女性部員の手はもちろんのこと、容器、器具、ウニ、洗浄海水の細菌検査が行なわれた。各検査項目の中でも、ウニむき身を最終洗浄する容器には殺菌海水氷を使用しており、つまり10℃以下でむき身作業をするということなので、作業をする女性部にとっては実は大変厳しいことである。そのような厳しいなかでも、細菌増殖を抑えるために冷却に関して万全の取り組みをした。

ところが実際に検査を行なってみると、海水温を10℃以下に抑えているため、その海水を長時間利用することになり、細菌の増殖は抑えられていても、結果的には細菌を蓄えている状態となってしまった。こうして改善箇所が明らかになったが、どのような改善ができるのか検討した結果、ウニの最終洗浄を貯水式から採水流水方式に改善し、それによって細菌が著しく減少した。

5. 波及効果

この調査結果を基に久慈地方振興局水産部で、平成14年3月に「久慈地域ウニむき作業の手引き」が作成され、全漁協に配布し、衛生管理の意識を高めるため、手引きを基に指導を行っているそうだ。このような私達の取り組みが、他地区の衛生管理に役立っているということは、これからさらに衛生管理に取り組んでいく上での励みにもなっている。

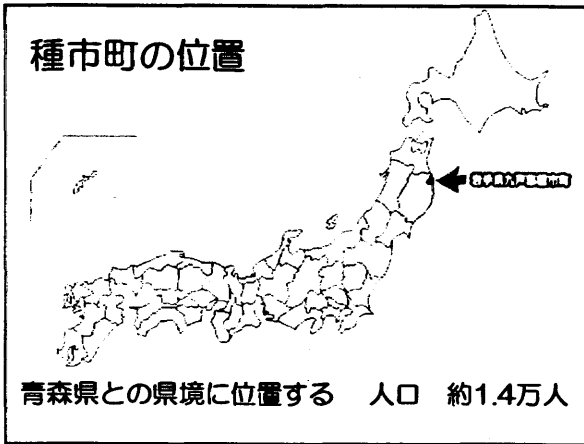
このように漁協が中心となって、ウニむき身作業の改善に努め、私たち女性部が衛生管理を実践することによって、安全なウニを消費者へ提供することができると再認識させられた。それと同時に、その重要な役割を女性部がこれからも果たさなければならない、という責任も感じた。このような取り組みが、今では家族従事者だけではなくウニ作業の従事者全員が、徹底して行なえるようになった。

6. 今後の課題や計画と問題点

八木地区女性部員は21名と少なく、構成する部員の年令も高齢化している状況にある。

このような厳しい状況ではあるが、衛生的な生産活動を通して女性部が浜の作業の中心となって活躍し、消費者にPRできる製品作りを行なうことにより、浜を盛りたてていく必要があると感じている。

八木地区漁業実行部会では、基本は漁連とし、一昨年から試験的に一部盛岡の小売店や箱根のホテル、東京の寿司店等にむき身ウニや殻付きウニを出荷するようになっている。今はまだ、数量的にも少ない出荷となっているが、これから出荷体制が整うことによって、消費者がもっと身近になると思う。私たちが生産するウニがどのような評価になるのか、これからは正念場になると思う。



地域と漁業の概況

“南部潜りとウニの里”

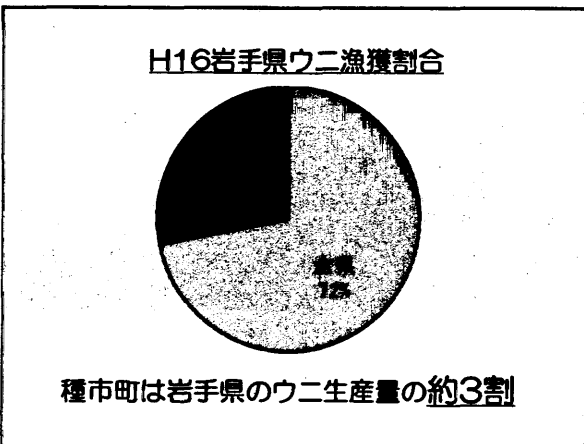
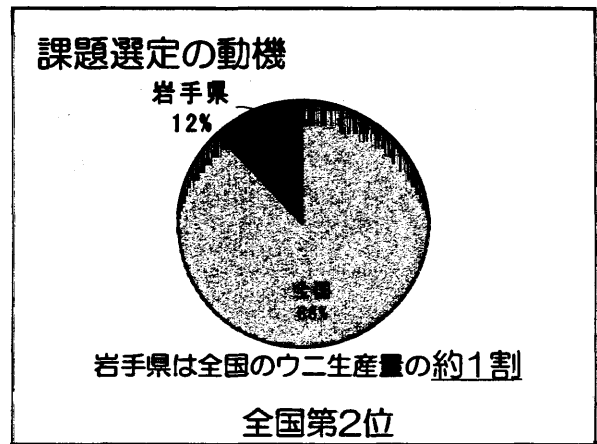
ウニ
 漁獲量（むき身） 約50t
 漁獲金額 約4億円

種市町イメージキャラクター
ダイちゃん

女性部の組織と運営

種市南漁協 八木地区女性部

- ・部員数 24名
- ・部長 1名 副部長 2名
- ・運営費
八木地区の清掃活動に対する助成金



気づき

ウニはむき身作業を行わなければならない

↓

むき身作業は家族総出
女性部が中心

+

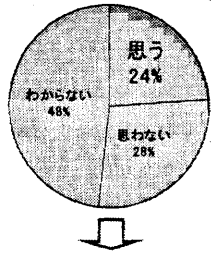
品質の良いものを生産
 消費者に喜んでもらいたい!

↓

ウニの衛生管理へ取り組む

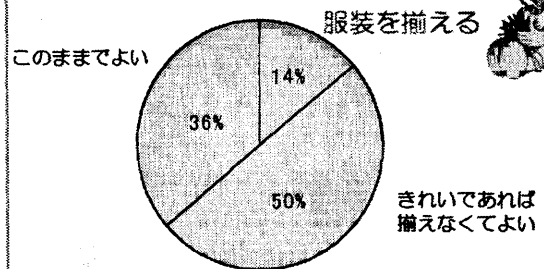
衛生管理の推進

Q. ウニむき身作業をするとき衛生上問題があると思いますか？



衛生上問題があることを実感

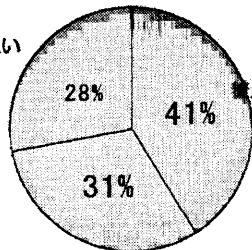
Q. 服装についてどうですか？



きれいであれば揃えなくてよい

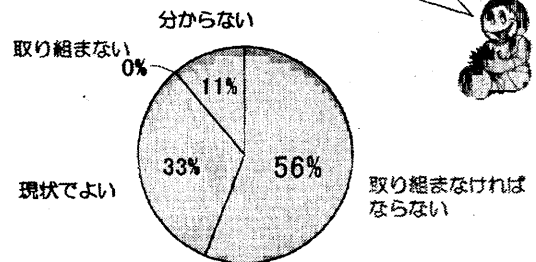
Q. 帽子・マスク着用についてはどうですか？

着用しなくてもよい



指導があれば着用する

Q. 衛生管理の指導があった場合取り組みますか？



取り組みなければならぬ

衛生管理の実践



新たな設備の導入

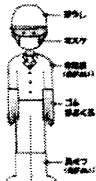


左：海水殺菌装置

右：ステンレス台の設置

実践 むき身用作業着の着用

全身白い服装



初めは恥ずかしさや、違和感
徹底には時間がかかりそうだった

↓

女性部が積極的に呼びかけ

↓

今では何の抵抗も無く、
衛生管理が徹底されるようになった

ウニむき作業の工程



八木漁業協同組合

1. 次亜塩素酸で消毒中



2. 殻割り



3. むき身



4. 最終洗浄（かけ流し方式）


波及効果

- 平成14年3月 久慈地方振興局水産部「久慈地域ウニむき作業の手引き」の作成

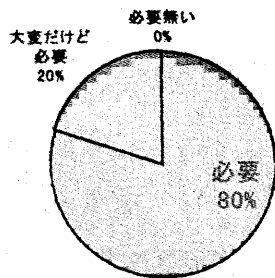
↓

他地区の衛生管理に活用

- 安全なウニを提供することの意識の向上
- ウニむき身作業における女性部の重要な役割を再認識



Q. 衛生管理取り組み後、衛生管理についてどのように考えていますか？



今後の女性部活動と役割

- ・消費者にPRできる製品作り
- ・わかしお石鯨の普及活動
- ・週一度の八木漁港周辺の清掃活動

