

水産部門

出品財 生活（地域活性化）

ながはま
長浜漁業集落
（代表 下野 尚登 氏）

さつませんだいし
鹿児島県薩摩川内市



1. 地域の概要

下甌町（しもこしきちょう）は鹿児島県本土の西方約 38km に浮かぶ甌列島の下甌島南部に位置し、長浜ほか6つの地区からなり、エビ漁、キビナゴ漁などが盛んな人口約 2,000 人の町である。

2. 受賞者の取組の経過と経営の現況

長浜漁業集落では平成 17 年度に活動組織を発足し、当初はアマモ場の造成やカサゴ稚魚放流など漁場生産力向上の取組を中心に活動を行っていたが、平成 22 年度からは地元の低利用資源の付加価値を高めた地域の特産品の開発に取り組み、試行錯誤の結果、エビふりかけ、エビつけあげを開発、商品化に成功し、地域のイベントや島内外の店舗などでの売上実績を積み上げ漁業集落の活性化を図っている。

平成 27 年現在の構成員は 30 世帯 54 人（うち女性が 10 人）である。

3. 受賞者の特色

（1）加工技術の開発

① エビふりかけ

地元で獲れるシバエビやキビナゴを使用し、アオサノリ、ごま、塩など天然素材のみを使用することで市販の商品との差別化を図っている。また、エビを粉末化することが難しい課題であったが、フードプロセッサーにて粉末にし、さらにミルサーで細かくすることにより瓶の穴から適量をふり出すことに成功した。

② エビつけあげ

加工に携わったことのないメンバーが島外の漁協や加工会社で研修を受け、味付け、行程、温度、味、歯ざわり、コスト意識等を学び何度も試作を行った結果、乾燥エビとエビのすり身の投入量を工夫することでエビの風味や味を生かしたつけあげを完成させることに成功した。

（2）集落団結の商品開発

商品開発においては、加工品製造に携わったことのないメンバーにとって全てが大きな課題であり、答えにたどり着くまでに試行錯誤を重ね専門家の意見を聴取し、集落全体で商品開発に取り組んだ結果として地域資源を活用した特産品の開発につながったものである。加工品の製造技術自体も評価できるが、集落全体で話し合いを重ね、大学や加工業者、県、市を巻き込んだ商品開発の手法が評価される技術である。

4. 普及性と今後の発展方向

長浜漁業集落の取組は漁業者だけでなく女性も積極的に参画し、集落全体で多様な人材が関わっていることが特徴的であり、地域づくりに取り組もうとする他の地域の手本となる取組である。

また、今後は自らが開発した加工技術を集落だけの取組ではなく、所属漁協の加工事業として発展させることにより、漁協の販売網などを生かした活動を展開することにより更なる活性化が期待できる。