

## 伝統ある梶賀のあぶりで地域の活性化を

梶賀まちおこしの会  
中村美恵

### 1. 地域の概要

梶賀（かじか）町のある尾鷲市は、紀伊半島南東部、三重県南部に位置し、西に大台ヶ原山系を控えて、東は雄大な熊野灘に臨んでいる。海岸線は典型的なリアス式海岸で、尾鷲湾をはじめ多くの湾が入り組み、天然の良港を形成している。面積は約193平方キロメートル、人口は約1万8,000人である。

梶賀町は、尾鷲市の最南端、賀田湾口に位置し、急峻な山々と海に囲まれた、人口177人（平成28年11月末時点）、高齢化率が50%を超える小さな漁師町である。

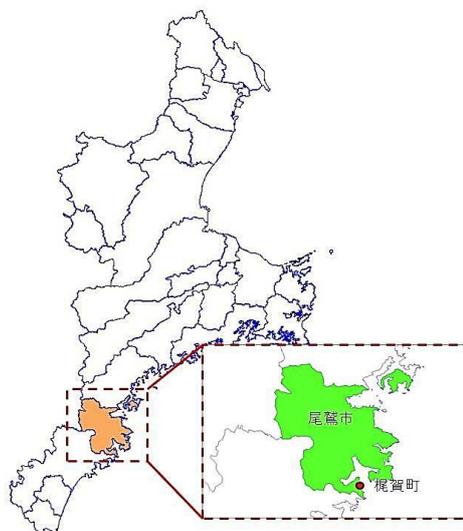


図1. 尾鷲市梶賀町の位置図

### 2. 漁業の概要

尾鷲市で営まれる漁業は、沿岸、遠洋漁業と多種にわたるが、かつて盛んであった近海、遠洋カツオ・マグロ漁業は減少しており、それに代わって、定置網漁業、マダイやブリなどの魚類養殖が中心となってきている。

梶賀町の漁業は沿岸漁業が中心であり、大型定置網漁業、イセエビ刺網、一本釣りな

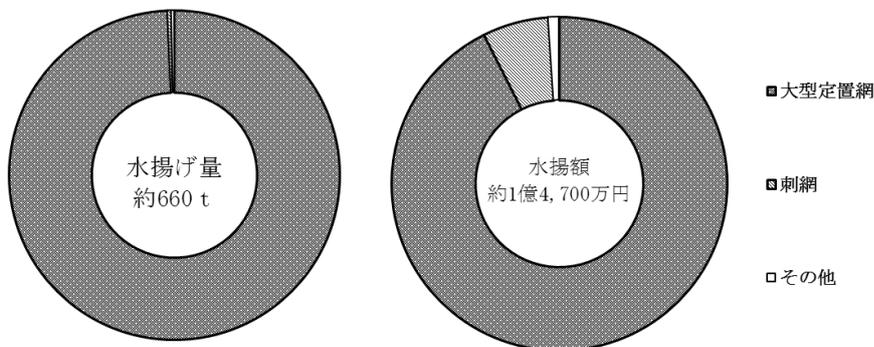


図2. 梶賀町の漁業生産量、生産額

どが営まれている。地区の漁業生産のほとんどを大型定置網漁業が占めており、地区における主要漁業となっている。定置網漁業は多種多様な魚種を漁獲対象としているため、漁獲量の変動はあるものの、比較的安定した経営が維持されている。また、大型定置網漁業は地域の雇用の場としても重要な産業となっている。

### 3. 研究グループの組織と運営

梶賀まちおこしの会は、平成24年に地区の婦人会を母体とし、梶賀町の中では比較的若い世代にあたる女性が中心となり組織された。会員数は30人で梶賀町の人口の約1/6を占めている。主な活動は、「あぶり」という伝統的な保存食（図3）の技術伝承と、生産・販売などである。

あぶりとは、小サバやイサキ、ソウダガツオなどを用い、内臓や頭を取り、塩のみで味付けし、桜や樫の木であぶった梶賀町における伝統的な保存食である。



図3. 梶賀の伝統食「あぶり」

### 4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

これまで、あぶりは梶賀町内で生産され、ほとんどが町内で消費されるものであり、他の地区において広く知られるものではなかった。この地域内の隠れた資源であるあぶりを、市などの勧めもあり、「梶賀のあぶり」として試験的に町外で販売してみたところ、予想に反して売れることが判明した。あぶりには自分たちが思った以上の魅力があることが分かり、あぶりを活用して人口減少や高齢化が進む梶賀町を活性化したいと考えられるようになった。しかし、町内の高齢化とともにあぶりの作り手が減少しており、あぶり自体がなくなってしまうという危機感があった。そこで、生産体制を整え、あぶりの生産・販売を事業化することにより、あぶりづくりを継続するとともに、漁業以外に働く場のほとんどない梶賀町で一定の収入を得ることができる新たな雇用の場を生み出すことができるのではないかと考えるようになった。

### 5. 研究・実践活動状況及び成果

#### (1) あぶりの商品化及び販売

あぶりは、干物や普通の燻製とは違う塩味のきいた濃厚な味わいという特徴から特産品化ができるのではないかと尾鷲市などの勧めもあり、婦人会の活動として平成21年より商品化・販売の取組を開始した。同年4月に行われた隣町の「曾根浦つつじ祭り」で真空パックした商品を「梶賀のあぶり」として販売した（図4）。これまでのあぶりは、紙で巻くだけの包装で、製造後3日で固くなり商品価値がなくなっていたが、

真空パックにすることにより賞味期限が冷蔵保存で1カ月と長期保存できるようになった。この改善により、尾鷲市内の地場産品直売所や観光施設においても常設販売できるようになり販路が拡大した。平成23年からは尾鷲市の町おこし通販である「尾鷲まるごとヤーヤ便」への納品を始め、県外の消費者にもあぶりをPRできることとなった。

尾鷲まるごとヤーヤ便では、あぶりが尾鷲市以外で売り物になるかどうか不安を抱えながらの販売開始となったが、予想に反して順調な売れ行きとなった。販売量の増加により、あぶりの生産に携わる人に対してある程度の賃金を支払うことが可能になり、雇用の場の創出に向けて前進できた。

## (2) 梶賀まちおこしの会の結成

あぶりの販売開始以降、売り上げは比較的順調であったが、現在の生産体制では、需要に見合う生産力の不足、大型定置網が不漁の時の原料確保、販売に関する知識や経験、マンパワーの不足などの問題から事業の拡大に向けて踏み出せない状況であった。

これらを改善するために、平成24年に、梶賀まちおこしの会を発足させたが、それだけでは事業の拡大にはつながらなかった。

## (3) 地域おこし協力隊との連携

そのような中、平成28年2月および4月に2人の地域おこし協力隊が梶賀町に赴任した。地域おこし協力隊とは、人口減少や高齢化等の進行が著しい地方において、地域外の人材を積極的に誘致し、その定住・定着を図ることで、意欲ある都市住民のニーズに応えながら、地域力の維持・強化を図っていくことを目的とした総務省の取組である。地域おこし協力隊は、あぶりを含めた梶賀町の海産物を地域内外に販路を拡大していくため、地域住民との連携構築や活動の拠点づくりを行うことと、地域情報をSNSなど活用して情報発信を行うことを任務としており、彼らと連携することで、これまで私たちにはなかった外部からの視点や知識を取り入れ、活動に生かすことが可能となった。

### ① 養殖魚の活用

あぶりは大型定置網など梶賀漁港近隣で水揚げされる漁獲物を活用しているため、夏季の定置網休漁時の約4カ月間は原料が入手できないことや、水揚げの状況（量、種類）によりあぶりの生産量が左右されるというデメリットがあった。そのデメリットを解消するために、尾鷲市で養殖されているブリを活用した商品を開発した(図5)。



図4. 真空パックしたあぶり



図5. 養殖ブリのあぶり

定置網の休漁期間でも養殖魚は入手できることから、安定して生産できる体制にめどが立った。

### ②商品のさらなる改良

今まで販売してきた真空パックした商品の賞味期限は1カ月あるものの、冷蔵する必要があり、販売においても冷蔵設備が必要になるという制約を抱えていた。冷蔵でなく、常温保存できるようになれば、開封後そのまま食べられるあぶりの手軽さに加え、販売もしやすくなると考え、これまでの真空パックの工程を改良し、常温で保存が可能な商品の開発を行った（図6）。常温保存が可能な商品の開発に合わせて、一人で食べることを想定した少量包装の商品（図7）などさまざまな消費者のニーズに応えるための商品の開発も行い、ラインナップの充実を図った。このことにより、今までよりも気軽にあぶりを購入してもらえるようになった。

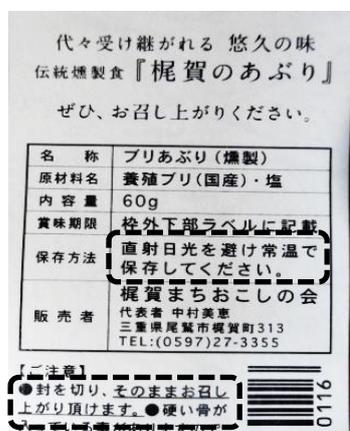


図6. 常温保存可能な商品



図7. 少量包装の商品

### ③販路拡大

これまで、あぶりを購入できる場所はほとんど尾鷲市内に限られていた。そのため、あぶりを知ってもらうためのPRを積極的に行うとともに、販路拡大に向けて商談会などに積極的に参加してきた。その結果、県内のサービスエリア（2カ所）での販売や東京などの県外での販売も始まり、販路が拡大している（図8）。販売店舗が増加したこ



図8. 試食販売・PR活動

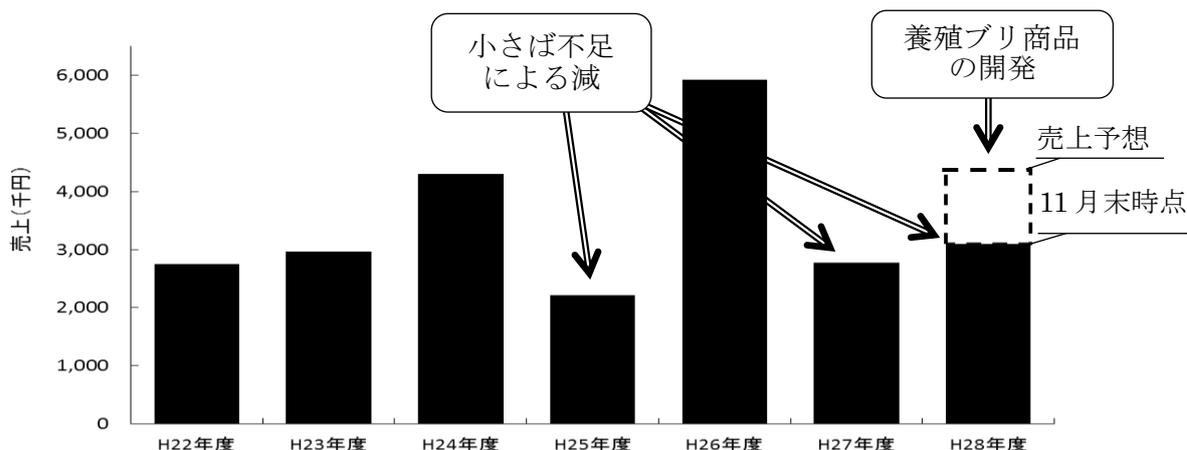


図9. 売上の推移

と、養殖ブリの製品が開発されたことで、今後、あぶりの売上が増加することが期待される（図9）。また、梶賀町内において、平成28年10月に地域おこし協力隊が交流拠点として古民家を改装した「網元ノ家（あみもとのいえ）」を開設した。梶賀町を訪れた観光客があぶりを購入できる場所ができただけでなく、金、土曜日のみ、予約は必要となるものの、あぶりを食事として提供可能となった。今後、地域おこし協力隊と連携し、網元ノ家でのイベントの発信を行い、観光客にPRしたいと考えている。

## 6. 波及効果

### (1) 未利用資源の有効活用

あぶりの販売数の増加に伴い、原料の仕入れ量（種類、量）が増加したことで、これまで流通に乗らないような雑魚が商品価値を持ち有効活用されるようになってきている。今後も鮮魚の流通ルートに乗らない漁獲物を有効活用することにより、あぶりの生産における原材料費の抑制とともに、地域水産業へも貢献していきたいと考えている。

### (2) 活動の意識の変化

商品化・販売を始めた当初は、梶賀町の伝統食であるあぶりが、他の地域でも受け入れられ、生産に対してある程度の収入が得られるということに喜びを感じて活動していたが、売り上げの増加にともない、この活動を地域の産業に発展させていくことが重要であるというように意識が変化していった。また、地域おこし協力隊との連携により、これまでまちおこしの会にはなかった外部からの視点、意見を取り入れて新たな活動ができるようになったことは、漁村という小さな枠組みの中で取組を行ってきた私たちにとって大きな転機となった。

### (3) 訪問客、取材などの増加

あぶりの知名度が向上するにつれて、実際にあぶりの生産現場を見に来る消費者や各種取材が増加し、効果的にあぶりのみならず梶賀町のPRを行うことができています。

## 7. 今後の課題や計画と問題点

これまでの取組により、あぶりの需要が増加しているものの、あぶりの生産は生産者の個々の能力で対応しているため、急激に生産量を増加させることは難しい。このため、共同で利用できる加工場を整備して、生産体制を強化したいと考え、平成 28 年度にファンド助成事業の助成を受け、現在整備に向けた検討を進めている。この共同加工場が整備されることで、個々の生産設備を集約化し、包装等の作業に用いる機器の高性能化をはかることで、少しでも効率の良い生産を行っていきたいと考えている。また、共同加工場を整備することにより、個人で生産設備をつくる必要がなくなり、あぶりの伝統が受け継がれやすくなる環境が整うため、新たにあぶりの生産を行う人が増加し、梶賀町内での雇用の創出にも期待している。

将来的に、梶賀町や周辺地域の若い人が卒業後の就職先の選択肢として梶賀町の名を浮かべられるように、また、梶賀町出身の若い世代の Uターン、移住者が働く場所の選択肢となるまで、あぶりの生産・販売の事業を発展させていきたい。