

「シニア海外ボランティア」

松岡 淳さん

MATSUOKA Jun

余った魚を天ぷらに！
加工食品の開発に取り組み

「ミスターテンプレー」

そんな愛称で呼ばれているのは、ミクロネシア連邦でシニア海外ボランティアとして活動する松岡淳さん。30年以上にわたり日本の水産業界で働き、その経験を生かしたいと退職後にシニア海外ボランティアに参加。インドネシア、フィジーでの活動を経て、2011年にミクロネシア連邦に赴任、ヤップ州漁業公社に配属された。

小型漁船を漁師に貸し出し、彼らから水産物を買

JICA Volunteer Story

PROFILE

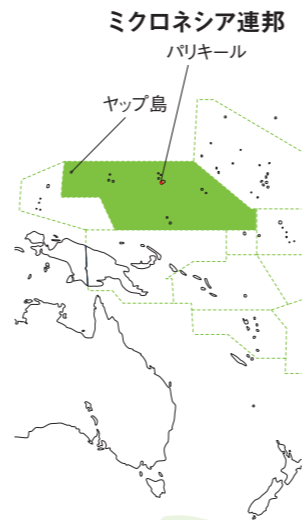
1946年佐賀県出身。71年に長崎大学水産学部卒業後、養殖会社や冷凍冷蔵会社、水産物卸売会社などに勤務。2005年に退職し、シニア海外ボランティアとして水産分野でインドネシアとフィジーに派遣。2011年6月からミクロネシア連邦で活動中。



同僚のカミルスさんとスタッフに天ぷら作りを指導する松岡さん(左)

「水産物の流通を拡大し、漁業を活性化したい」

太平洋の600以上の島々から成るミクロネシア連邦。漁業が主要産業だが、市場が小さく、流通にも限りがある。シニア海外ボランティアの松岡淳さんは、漁業の発展を目指して市場の拡大や国内での水産物の消費促進に取り組んでいる。



困難を乗り越えて ビジネスとして根付かせる

しかし、すべてが順風満帆というわけではない。「天ぷら作りを通して、この国ならではの難しさも体験しました」と松岡さん。実は、半年以上、天ぷらの開発に取り組んできたボンさんが、ある日突然仕事を辞めてしまったのだ。「天ぷら作りの責任者として、すべて教え込んでいました。ボンさんの上司には課長、そして所長がいるのですが、その活動に彼らを巻き込んでいなかったために、人間関係がうまくいかなくなってしまったのです」と松岡さんは話す。ここには、古くから伝わる「村社会」が色濃く残り、島ごとに固有の言語や文化、風習がある。「その土地ならではの事情をきちんと理解して仕事をしなくてはと痛感しました」。この経験を踏まえ、後任の同僚カミルス・ミレルさんと彼の上司も含めて組織ぐるみで新製品の開発や衛生管理のルールづくりに取り組みよう心がけている。「私がいなくなっても公社がビジネスとして天ぷらの製造販売を続けてくれれば大きな成果」と松岡さんは期待する。

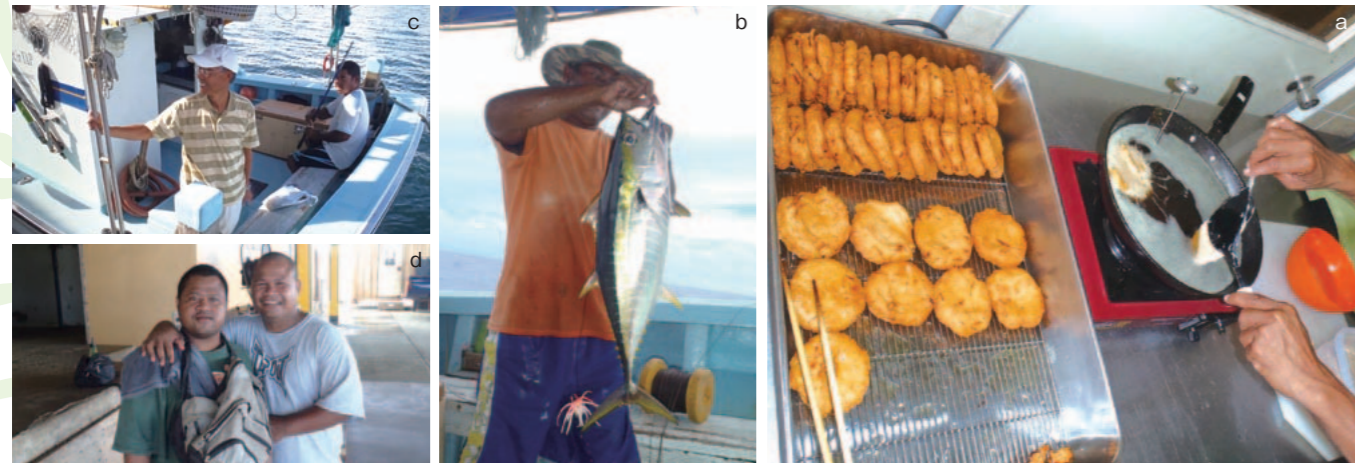
活動期間は残り約1年。やりたいことの一つが、離島での漁業の育成だ。ヤップ州には離島で暮らす人が4000人もいる。自給自足で食べるには困らないが、彼らには現金を稼ぐ手段がない。「商品価値の高いロブスターを捕獲し販売する新たなビジネスを立ち上げたいと考えています」と松岡さんは展望を語る。「10個やりたいことを見つけ、資金や道具が足りない中、理解や協力を得て一つでも二つでも形になればいい。できることを着実に。これが長年の経験で得た教訓です」と語る松岡さん。やってみたいと思いを胸に松岡さんの挑戦は続く。

い上げて国内に流通させるのが漁業公社の役割。しかし、市場そのものが小さいため、消費しきれず余ってしまう。これでは漁師が魚を捕っても公社が余分な在庫を抱えることになり、出漁を制限せざるを得ない。そこで松岡さんはガムやパラオといった周辺国に水産物の新市場を開拓する提案をしたが、公社は実現に向けてなかなか動き出すことができないでいた。

そんな時、あることを思い付く。魚を使った加工食品を開発して、国内の消費量を増やせばいいのでは。「公社の冷凍庫は、昨年豊漁だったカマスサワラでいっぱいでした。ちょうどお祭りが近付いてきたので、「天ぷら」にして売ってはどうかと提案したので。私の故郷では「天ぷら」と呼びますが、いわゆるさつま揚げですね」と松岡さんは話す。

善は急げと、公社の同僚ジョージ・ボンさんと商品開発を始めた。松岡さんは日本で天ぷらの製造管理を担当した経験はあったものの、実際に作るのは初めて。しかも、公社の職員の中には加工食品を生産、販売する上で必要な品質管理や工程管理、衛生管理といったノウハウを持っていない人も多く、まさにゼロからのスタートだった。

おいしい天ぷらを作るため、材料の配合や揚げ油の温度管理、揚げ時間の調整など、試行錯誤の末に完成したのが、魚のすり身にトウガラシとタマネギを加えて揚げた「チリ天ぷら」だ。トウガラシを使ったピリ辛味が好まれ、スーパーマーケットや小売店で売り始めるとじわじわと知名度が上昇。ホテルや一般家庭から注文が寄せられるほどになった。「ミクロネシアはかつて日本が委任統治していた歴史がある。日系人も多く、『オイシイ、コレイチバン!』と日本語で言ってくれた人もいて、うれしかったですね」と松岡さんは笑う。



a.タロイモやバナナを使ったり、蒸すなど調理法を変えたりと、試作を重ねて完成した「チリ天ぷら」
b.「昔と比べると商品価値の高い大きなマグロなどは捕れなくなってきた」と地元の漁師は話す
c.漁業公社の船で漁に同行する松岡さん。新しい漁法の導入も試してみる予定だ
d.公社で共に働くジョニー・タマン課長(右)とピーター・ファルさん。鮮魚販売を担当し、刺身を作ることもある