

沿岸域における 漁船漁業ビジネスモデル研究会

発行日：平成27年 8 月28日



絵：澤田克彦 タイトル：かつお一本釣り風景

- マチ類資源回復に向けた取り組み I
- 沿岸漁業の担い手対策から
- 学生起業の魚屋！価値なきものに光あり！ 1

本研究会では生産～消費に至るあらゆる英知を結集し、漁業で儲かる仕組みを考えます。本ニュースレターはそのためのツールです。



編集 開発調査センター
国立研究開発法人
水産総合研究センター



マチ類資源回復に向けた取り組み I

鹿児島県水産技術開発センター 研究専門員 宍道弘敏

平成17年4月に策定された『南西諸島海域マチ類資源回復計画（現広域資源管理）』は、平成26年3月に2度目の延長（5年間）が決定され、保護区の設定、小型魚の保護等に取り組んでいます。

この取り組みには、南西諸島海域においてマチ類操業を行う漁業者が所属する沖縄、鹿児島、熊本、長崎の4県が参画していますが、ここでは鹿児島県海域における漁業者や当センターの取り組みなどについて3回に分けて紹介します。

1. マチ類とは？

まず始めに、マチ類とはどのような魚なのかを紹介します。取り組みの対象となっているのは、アオダイ、ハマダイ、ヒメダイ、オオヒメの4種です（図1）。いずれもスズキ目フエダイ科に属し、我が国では伊豆諸島や南西諸島など、比較的暖かい海の水深100m以深に生息しています。白身の高級魚で、南西諸島の沿岸漁業者にとって重要な水産資源です。

これらの魚種は成熟するまでに比較的長期間を要すると考えられており、雌の50%が成熟する年齢はヒメダイで2歳、オオヒメで3歳、アオダイで5歳、ハマダイにいたっては7～8歳になって成熟可能な個体がみられるようです。

国による平成26年度の資源評価調査によ

ると、資源の水準はいずれの魚種も『低位』で、動向はハマダイが『増加』、他の3種は『横ばい』となっています。

2. 資源回復の取り組み

本県では、第Ⅰ期（平成17-21年）には16箇所、第Ⅱ期（平成22-25年）には17箇所、現在の第Ⅲ期では19箇所の保護区を設定し、周年または時期的な保護に取り組んでいます。またハマダイは、成長・成熟に最



図1 マチ類4種（上からアオダイ、ハマダイ、ヒメダイ、オオヒメ）

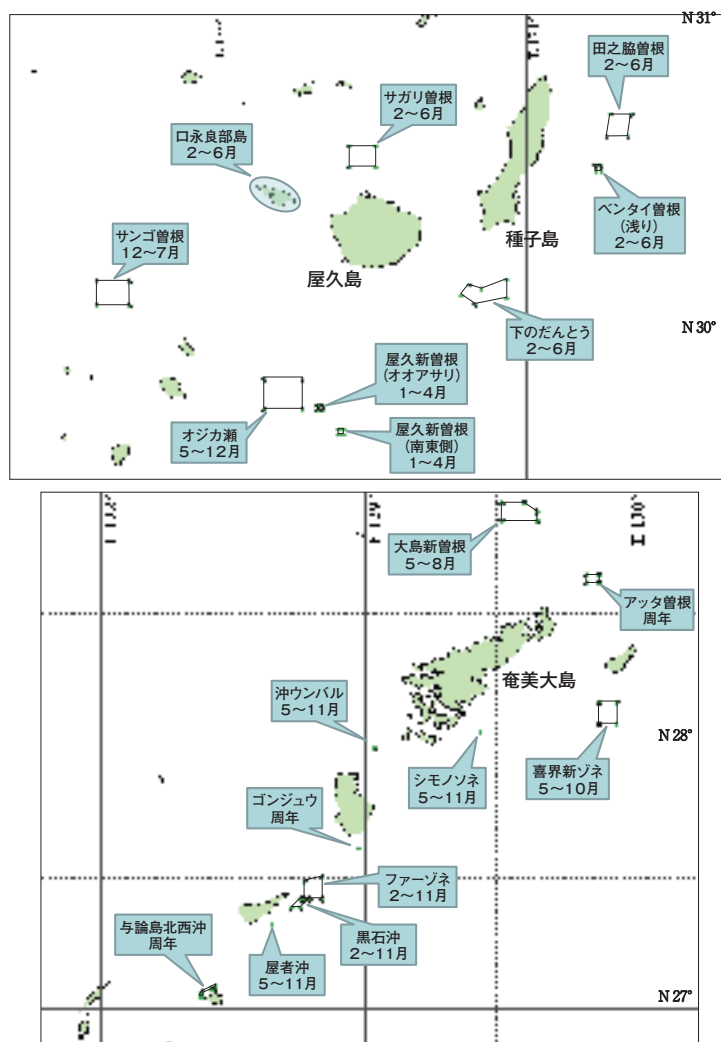


図2 マチ類広域資源管理の内容（保護区と保護期間）

も時間を要し、資源の減少が懸念されるため、小型個体の保護など、より厳しい保護策に取り組んでいます（図2）。

3. マチ類漁獲量の推移

鹿児島市中央卸売市場におけるマチ類4種の水揚げ量は、昭和50年代には1,000トンを超えていましたが、その後減少し、平成

26年は122トンとなっています（図3）。資源の減少や漁獲物の小型化が懸念されたことから、平成17年に資源回復計画の取り組みがスタートしました。平成22年頃からわずかながら水揚げ量が増加に転じ、漁業者の取り組みが徐々に実を結び始めているのではないかと考えています。

今回は、本取り組みの円滑な推進に資するため当センターが取り組んでいる調査研究の概要について報告します。

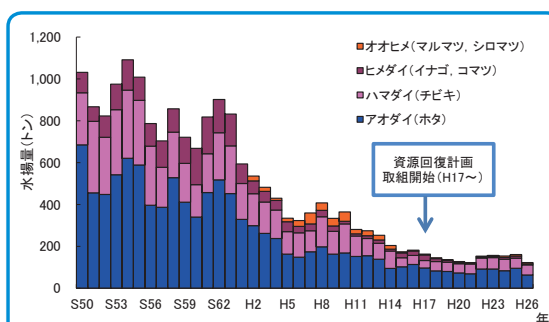


図3 鹿児島市中央卸売市場におけるマチ類水揚げ量の推移



マチ

沖縄では深場で釣れるフエダイ科の魚は「〇〇マチ」と呼ばれることが多い。そう呼ばれると馴染みがないようだが、関東で白身の刺身で定番となったアオダイは「シチューマチ」。姿美しく、刺身絶品のハマダイ（尾長鯛）は「アカマチ」。因みにオオヒメは「マーマチ」、ヒメダイは「クルキンマチ」で、いずれも白身の刺身魚。マース（塩）煮も良し。(hh)



沿岸漁業の担い手対策から

千葉県銚子水産事務所 改良普及課 課長 尾崎 真澄

千葉県の漁業就業者数は、平成20年現在5,916人であり、平成15年から約15%減少しています。また、年齢構成をみると60才以上が58%を占め、全国的な傾向と同様に高齢化が進んでいます。漁業者の減少と高齢化に歯止めをかけるため、千葉県では各種の事業を行っています。ここでは、千葉県で行っている担い手対策の一環を紹介するとともに、これからの人材確保における目指すべき点について考察します。

1. 千葉県が行っている担い手対策

(1) 青少年水産教室

主に小学生を対象に、地域で活躍している漁業士が講師となって、地域水産業の紹介や漁業の楽しさ、辛さや自分たちの食べる魚が食卓にのぼるまでの話を子供達に伝



青少年水産教室でのワンシーン。子供達は魚を目の前に興味津々。

え、将来の職業選択の一つに記憶してもらえように授業を行います。

(2) 高校生インターンシップ事業

主に水産高校（海洋科など含む）の生徒を対象に、職業選択前の実務体験の一つとして、実際の漁業現場を体験してもらいます。まき網や定置網に、最大5日間程度従事し、船上作業や陸上作業に取り組みます。

(3) 短期漁業技術研修

上記、インターンシップ事業の「大人版」であり、近年では、「漁業就業者支援フェア」参加者の中で研修希望者を募り、漁業を体験してもらいます。対象漁業種類はそのときどきによりますが、まき網、定置網のほか、刺し網やはえ縄からの募集もあります。

(4) 漁業就業者フォローアップ事業

これらの「漁業体験」を経て、実際に漁業に就職した者を対象に先輩漁業者からの体験談や地元への溶け込み方などを話して



まき網漁船現場でのインターンシップ。

もらうほか、漁業に関わる各種の決まりや制度の紹介を県普及指導員が行い、若手漁業者の定着を図ります。

これらの事業は、小学生から社会人まで、様々な年齢層の方を対象としています。参加者の中から、毎年数名ずつの漁業就業者が出てはいますが、定着に至るのはほんの一握りにとどまります。腰痛、船酔いなどで断念する者、思い描いていたよりつらいと逃げ去る者がほとんどですが、その中でもきらりと光る人材が残ってくれているのも確かです。

2. 後継者不足だが、自分の子には継がせたくない（継がせられない）。

前述のように、漁業者の高齢化（後継者不足）は甚だしいのですが、これにはいくつかの理由があります。その一つは、漁獲量が減少し、現在の漁業収入では漁家経営がままならない、もしくは不安定すぎると考えている現役の船主が多いことです。船主は、現在の収入では、家業を継いで、結婚し、漁家経営を継続するには厳しいと考え、子を他の職業に就かせたいと思っています。また、昔と比べ教育環境が良くなったほか、職業選択の多様化を受け、子の将来設計を漁業にとらわれずに選んでほしいという親心が広まってきたことも背景にあるようです。

3. もうかる仕事なら人が集まるのか？（漁業就業に求める目的の多様化）

なぜ、漁業を職業としているのか？昔は考える余地もなく家業を継いだ時代がありました。しかし、現在は職業を自由に選択

できる社会環境が整っています。積極的に漁業に就業する理由は何か？もうかるだけではない生き方を求める機運を最近は特に感じます。

平成27年3月21日に、東京半蔵門で開催した「漁業就業者支援フェア2015」の会場には、あふれんばかりの若者が集まりました。千葉県からは、漁業者が3ブース、県が1ブースの4ブースを出展しました。今回は大変多くの学生が集い、過去最高の382人が来場しました。彼らの多くは、漁業の大変さを知りません。一方で、それに余りある楽しさも充実感も知らないでしょう。「もうかる」のはそこそこに、「自然からの恵みを自分達の知恵を振り絞って享受していく仕事に魅力を見いだしたい」と集まってきたことにうれしくなりました。あきらめるのはまだ早い。「漁師になりたい」という人の流れをうまくつなげるとともに、「そこそこにもうかる」漁業の受け皿を常に準備できるよう、普及指導員として現場を鼓舞し続けて行かなくてはならないと考えています。



漁業就業者支援フェア2015に集まった多くの学生達。

学生起業の魚屋！価値なきものに光あり！ 1

～売れない魚が宝の山～

株式会社 食一 代表取締役 田中淳士

現場をひたすら回った経験から見てきた、値段のあまりつかない地魚にスポットをあて、浜値の向上を行うことから始めた取り組みを3回に分けてご紹介していきます。

1. 学生起業から始まった鮮魚流通会社

私の実家は、九州で120年以上続く老舗の産地仲買業を営んでおり、小さい頃から市場のセリを間近で感じ、それが終わると魚のトラックへの積み込みなどの手伝いをしていました。育った環境から“魚屋”という職業は必然だったのかもしれませんが。高校の恩師より京都の大学を薦められて単身京都に移り住み、様々な出会いや学びを経て自分で商売をする道を志しました。その決意として一年間学校を休学し、就職という退路を自ら断つとともに一心不乱に商売を始めて約7年が経ちます。

初めは、産地直送で各地の美味しい魚を飲食店に卸す事業をしていましたが、魚に対する知識も経験もゼロに近い状態もあり、すぐには軌道に乗りませんでした。そこで、起業をサポートしてくださった周りの方々にご相談をした結果、もっと現場を見ようという結論に行きつきました。

2. 若さの塊！0泊30日の漁港回り

現場を見るとは言ったものの、いまだ学生である身分で商売も軌道に乗っていない中でお金があるわけではありません。そこで考えたことがレンタカーを借りて車で寝泊まりをしながらひたすら漁港を回ろうとといったものでした。今思えば、これも学生

だったからこそ成しえたことだったのではないかと思います。その0泊30日で回った地域は九州・四国エリアで、まずは実家の佐賀県を出発して長崎から回りだしました。

出発初日、私の強運が引き寄せたのか、夕方から漁に出るという小型底びき網をやっておられる方と出会い、同乗させていただけることになりました。実際の漁船に乗せていただいたのはこれが初めての経験だったのですが、そこで私は衝撃を受けました。1kgはあろうかというコチ（マゴチではない）が獲れたのですが、それをそのまま海に捨てていました。他にも料理をすれば美味しいという魚も捨てられており、結局この日の漁では、半分近くの魚が捨てられた記憶があります。漁を終え、漁師さんの家に招いていただきご飯をご馳走してもらいながら話を聞くと、この辺りでは値段



漁港回り初日に乗せていただいた小型底びき網船

がつかない魚は獲れても捨ててしまうとのことでした。なんともったいない！と、ただただその言葉につきました。

漁港回り2日目以降、各漁港を回りながら見ていると、これまでに見たことも聞いたこともなかったような魚があることに気がつき、実際に漁港でさばいて食べてみました。初めて見る魚ですが、産地の方も皆こうやって食べると美味しいよ、と教えてくださり、たくさんの美味しい魚と出会うことができました。しかし、そういった魚の中には数がまとまらなかったり、食べる習慣が一部に限られていることなどからほとんど流通にのらないことも見えてきました。



各漁港で揚がる価値のないと思われる魚たち

3. 産地に眠る旨い地魚ブランド「海一流」

このような産地の一部でしか出回らない魚は、都市部の料理人の方々はほとんど知りません。約1か月の漁港回りを終えて京都に戻った私は、実際にそういった地魚を料理人の方に食べていただくことにしました。感想は私の思っていた通りで、皆さん「美味しい！」と言ってくださいました。これで確信した私は、美味しい魚であっても産地の一部でしか出回らず、値段がつかない

ような地魚をブランド化することにしました。ブランドとは言っても私がしたいことは、高級魚のように手の届かない魚にするのではなく、ブランドマークをつけて安心感を与え、値段もたくさんの方に食べていただけるような価格帯で販売することです。ブランドの形は、京都の京野菜からヒントを得ました。京野菜というブランドには、賀茂なすや九条ねぎなどが認定されていますが、海一流というブランドも同じように多くの魚が認定されるブランドになります。これから漁港でさらに美味しい地魚が出てきたときに、この海一流ブランドの中に加えていくことで、以前海一流の魚を食べた方が違う地魚があった時も安心して食べていただける目印としての役割が果たせればと思っています。海一流ブランドを含め、食一の流通に乗りだした魚には、もともとの産地の浜値の10倍ほど高い単価で買い取れるものも出てきました。このように産地の魚価は上がり、送られてくる飲食店にとっても都市部にはない魚で差別化を図れる取り組みが始まりましたが、問題点も出てきました。

～続く～



海一流ブランドのロゴマーク

Log book :

平成28年度以降に実施する、沿岸域における漁船漁業ビジネスモデル実証化事業の課題を平成27年3月末締切りで募集し、結果3件の応募がありました。第17回幹事会で審査し、高知県から提案のあった「土佐湾沿岸海域における大型定網漁業のビジネスモデル構築事業ー高知県黒潮町鈴定置をモデルとしてー」を、実行可能性調査対象課題として選定いたしました。

事務局だより :

▶ 第5回研究大会の開催日時及び会場が決まりました。

テーマ:「沿岸漁業のビジネス・パートナー

ー地域のスーパーと沿岸漁業の連携は如何にあるべきかー」

日 時:平成27年11月30日(月) 13:30~17:30

場 所:東京海洋大学白鷹館1F 講義室

基調講演では、鹿児島大学の佐野雅昭先生に「地域の食品スーパーの聞き取り調査から見えてきたもの」ということでお話をして頂きます。後半では、佐野先生に加え、地域密着型スーパーの方、漁業協同組合の方等をパネリストとして参加頂き、パネルディスカッションを行います。パネルディスカッションでは、沿岸魚に対する消費者ニーズをどう見るか、沿岸魚の販売拡大に向けた取り組み、生産・流通サイドとの連携のあり方等について議論を進めていく予定です。どなたでも無料で参加できますので、振るってのご来場お待ちしております。



カット:かとう みやこ

沿岸域における漁船漁業ビジネスモデル研究会ニュースレターNo.018 (2015年8月発行)

編集:国立研究開発法人水産総合研究センター 開発調査センター

沿岸域における漁船漁業ビジネスモデル研究会

会長:後藤友明(岩手県水産技術センター 漁業資源部)

副会長:牧野光琢(国立研究開発法人水産総合研究センター 中央水産研究所 経営経済研究センター)

事務局

〒220-6115

神奈川県横浜市西区みなとみらい2-3-3 クイーンズタワーB棟15階

国立研究開発法人水産総合研究センター 開発調査センター 清水, 小田

TEL:045-227-2722~2724, FAX:045-227-2705

E-mail:biz@jamarc.go.jp

<http://jamarc.fra.affrc.go.jp/enganbiz/enganbiz.htm>

本研究会およびニュースレターの内容に関するお問合わせは、事務局までお願いします。皆様からのご意見や提案もお待ちしております。

表題画:澤田克彦(開発調査センター)

掲載シリーズ

- ・地域の取り組み事例
 - ・漁具診断
 - ・開発調査の現場から
 - ・漁師列伝
 - ・普及指導の現場から
- 皆様からの投稿もお待ちしております。

沿岸域における

検索