



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28年 5 月27日



地魚の魅力を発信し続けてきた成果でしょうか、最近、鹿児島市内でも地魚をウリにした海鮮居酒屋が増え、回転寿司チェーンでも地魚を扱う店が増えてきており、地道な取り組みが実を結び始めているように感じられます。

鹿児島県水産技術開発センター 宍道弘敏

- マチ類資源回復に向けた取り組みⅢ
- 定置網漁業者による高鮮度出荷の取組
- 学生起業の魚屋！価値なきものに光あり！ ③

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。

地域の取り組み事例

No.28

マチ類資源回復に向けた取り組みⅢ

鹿児島県水産技術開発センター 研究専門員 宍道弘敏

ニュースレター第18号、第20号に引き続き、『南西諸島海域マチ類資源回復計画（現広域資源管理）』の取り組みについて報告します。今回は、関係漁業者を取り巻く厳しい環境の中で、地産地消や魚食普及、魚価向上対策等に漁業者自ら取り組む様子などについて話題提供致します。

1. 関係漁業者を取り巻く厳しい環境

マチ類資源回復に取り組む漁業者らは、南西諸島海域を主な操業海域としています。そこでは、①資源の減少、②燃油の高騰、③魚価の低迷、④後継者不足など、全国的にみられる苦境に加え、⑤夏は台風が常襲、冬は近年の季節風強化に伴う波浪強化、⑥都市部から離れ流通不利、⑦サメ類による漁業被害、⑧隣国との国際問題等、当該島嶼海域特有の課題が存在しています。

特に、平成25年2月以来、尖閣諸島周辺漁場での自由な操業が困難になったことは、ここを主漁場の一つとしてきた指宿漁協所属の大型船団（19トン型）にとって大きな痛手でした（図1）。その影響もあり、この船団は、取り組み開始時の平成17年には9隻でしたが、平成20年には5隻に、そして26年には3隻にまで減ってしまいました。



図1 鹿児島県船が尖閣諸島周辺で操業妨害を受けたことを伝える新聞記事（平成25年3月1日 南日本新聞）

2. 漁業者らによる魚食普及活動

このように関係漁業者らは、過酷な境遇に耐えながら日々操業しつつ資源の保護にも取り組み、さらに魚食普及や地産地消による魚価向上にも自ら進んで取り組んでいます。

例えば、前述の指宿漁協では、『指宿漁協

瀬もの一本釣りグループ』を立ち上げ、県内での知名度、特に地元での知名度向上を図るため、地元の旅館業関係者や居酒屋等飲食店関係者を対象にした試食会を開催しました（図2）。

また、種子島、屋久島、奄美大島等から



図2 地域特産魚の試食会（指宿漁協瀬もの一本釣りグループ）

は、それぞれの地区で中核的な役割を果たしている指導漁業士や青年漁業士らが、鹿児島県漁業士会主催の『漁業士ブランド即売会』にハマダイ、アオダイ等を出荷し、地魚の魅力をアピールしています。

鹿児島県も、鹿児島市内の飲食業関係者を対象にした『再発見！かごしまの地魚と出逢う会（鹿児島の地魚魅力再発見事業）』を開催するなど（図3）、県民へ地魚の魅力をア



図3 『再発見！かごしまの地魚と出逢う会』（鹿児島の地魚魅力再発見事業）におけるアオダイの展示

ピールし、ビジネスマッチングを図り、地産地消の推進と魚価向上に貢献しています。

このように、漁業者、女性部、漁協、市町村、県等の関係者が一体となって地魚の魅力を発信し続けてきた成果でしょうか、最近、鹿児島市内でも地魚をウリにした海鮮居酒屋が増え、回転寿司チェーンでも地魚を扱う店が増えてきており（図4）、地道な取り組みが実を結び始めているように感じられます。



図4 鹿児島市内の回転寿司チェーン店で扱われるようになった地魚（マチ類のうち アオダイ、ヒメダイがラインナップ）

3. 今後に向けて

以上3回にわたり、マチ類資源回復の取り組みと、それに関連する話題を提供させて頂きました。漁業を取り巻く環境は厳しさを増すばかりです。しかし、その厳しさを顔にも出さず、いつも朗らかに家族と地域コミュニティーを守り、今日もたくましく漁に出て行く鹿児島の漁師さん達が私は大好きです。そして、温帯から亜熱帯まで、そして内湾から外洋まで、多種多様な魅力溢れる鹿児島の魚介類が大好きです。この魅力を地域や全国に発信し、漁業者の皆さんの生活が少しでも楽になり、浜が笑顔で溢れる日を夢見て、これからも微力ながらお手伝いさせて頂きたいと思います。



定置網漁業者による高鮮度出荷の取組

高知県室戸漁業指導所 谷口越則

1. はじめに

高知県東部地域の大型定置網漁業は、同地域の水揚量の8割前後を占める重要な漁業であり、地域雇用の場としても大きな役割を果たしています。しかし、近年は、魚価安や燃油・資材費の高騰、漁業者の高齢化や担い手不足に加え、潮流が非常に速くなる「急潮」による漁具被害の頻発など、漁業経営に多くの不安を抱えています。

このような中、特に大型定置網漁業が盛んな室戸市内の5経営体が、室戸市定置漁業振興協議会を組織し、漁労技術に関する情報交換や新たな流通販売の模索など、経営の安定化に向けた活動を行っています。ここでは、協議会の活動の一環として行われている高岡大敷(株)の取り組みについて紹介します。

高岡大敷(株)は、黒潮の影響を強く受ける

室戸岬の先端近くに漁場を有し(図1)、アジ、サバ、ソウダガツオ等を中心に多種多様な漁獲物を水揚げしていますが、平成25年と平成27年に発生した急潮により大きな被害を受けました。現在は、漁具等の復旧を終え、魚価の向上や経費の削減等による経営改善に鋭意取り組んでいるところです。

2. 活動内容

室戸市定置漁業振興協議会では、魚価の向上を目的に、平成26年10月から高岡大敷(株)で高鮮度処理魚(即殺・血抜き・神経抜き)の生産・販売のモデルケースづくりに取り組んでいます。

生産にあたっては、作業の安全性や作業性を重視した方法を検討することから始めました。高岡大敷(株)従業員と高知県室戸漁業指導所で協議を重ねた結果、高鮮度処理の作業を漁場ではなく産地市場で行うこととし、漁場から活魚で運搬する際に必要な水槽の設置や活魚を扱う際に使用する手網の改良、魚種毎の処理方法の検討や作業の習熟などに取り組みしました。さらに、販売面で課題となっている安定供給への一助となるよう、小割生簀を用いた漁獲物の蓄養にも取り組んでいます(図2)。

また、販路の確保に向けては、高知県の事業(高知家の魚応援店制度*)を活用し



図1 高岡大敷(株)の位置



図2 蓄養に用いる小割生簀



図3 高鮮度処理の様子（血抜き作業）

て首都圏や関西圏の飲食店へサンプル出荷を行い、高収益が期待できる直接取引につながる取組を進めています。また、室戸市内や高知市内の取引先を増やすため、飲食店や鮮魚店へのサンプル出荷を行い、取扱いについて意見を求めるとともに魚種別のニーズなどを把握し、生産現場と情報を共有しています。

＊高知県では、魅力ある水産物を県外の飲食店の皆様に知っていただき、より多く利用していただくことを目的に「高知家の魚応援の店」制度を創設しました。

3. 取組の成果と今後の展望

これまでの取組によって高鮮度処理魚の生産は、徐々にではありますが、増えてきました。今後はこの技術を向上させるとともに、生産現場への定着を図り、生産量を増やしていきたいと考えています（図3）。

販売面では、飲食店等へのサンプル送付と電話営業に加え、サンプルの持込みによる対面での営業活動も行ってきた結果、首都圏や高知市内にいくつかの販路を持つこ

とができました。今のところ漁業経営の安定に寄与できるほどの売上とはなっていませんが、生産現場の体制づくりや取引先の確保に向けた営業活動に引き続き取り組むことで、収益性の向上につながっていくことを期待しています。

高鮮度処理魚の生産・販売はまだ着手したばかりの取組ですが、定置網漁業の垣根を越えて、他の漁業へも波及するモデルケースとなるよう、水産業普及指導員として積極的にサポートしていきたいと思っています（図4）。



図4 高鮮度処理魚の梱包の状態

学生起業の魚屋！価値なきものに光あり！ 3

～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まった取り組みを19号に引き続きご紹介していきます。

第一回、第二回にわたって、一般消費者の方が見たことも聞いたこともない魚でも、食べ方の提案や漁師さんの意識の改善等をはじめ、安定供給ができるような仕組みづくりを行うことによって、お金になる魚に変わることをご紹介してきました。



食一が扱う未利用魚の例
左上から、ヘダイ、イラ、タカノハダイ、ヒブダイ、ニザダイ、ダイミョウサギ

まさかまさかの未利用魚

未利用魚と呼ばれる魚は、皆さんが知らないような魚ばかりではありません。アジ・イワシ・ハマチ・イサキ・ワカメ……。イサキは、夏の高級魚としても知られています。皆さんにも馴染みのある魚で、まさか未利用であるとは思わないでしょう。しかし、こういった魚や海藻でも利用されにくい場合があります。

アジやイワシなどは、時として大量に水

揚げされます。それも各地一斉に。すると産地のみならず日本での消費量を上回ってしまい、消費が追い付かないという事態になります。魚のサイズについても大きいものではなく、料理するにあたって使いにくいサイズのものが揚がってくることも非常に多いのです。ワカメなどの海藻の場合は、京都の若狭湾にあるワカメがその一例です。実際にワカメ漁をしてはいるものの、一番いい時期のいい部分だけを刈り取り、あとは見向きもしません。その残りの部分が美味しくないということでは全くなく、味は通常取り扱われているワカメと大差ないワカメなのです。他にも京都には、刻むと粘り気がでる近年注目されているアカモクと呼ばれる海藻があります。これも、加工する機械や販売において課題があり、せっかくの資源のほとんどが無駄になっています。



京都府産のアカモクを刻んだもの

■未利用魚を活用する取り組み

水揚げ量・加工技術・サイズなど様々な問題から利用されにくいものが揚がっていますが、決して食べられないということではありません。水産資源が減少している昨今、このような未利用魚を活用していくことが、限りある資源を無駄にしないうえで大切なのではないのでしょうか。そのためには、飲食店・量販店・宿泊施設など様々なところで使っていただけるようにして、消費を促すことも一つの方法です。私個人の見たところ、量販店に比べて飲食店の方が初めて見る魚についても比較的抵抗なく使う傾向にあり、量販店においては馴染みのない魚は敬遠されがちでした。しかし、今回スポットライトを当てている未利用魚に関して言えば、皆さんにも馴染みのある魚ばかりであることから、消費者ニーズに合った加工品を作ることができれば、広く利用されるのではないのでしょうか。

とはいえ、漁港の方々だけで消費者ニーズを考えることは至難の業です。漁業者は魚を獲ることには長けていても、販売にまで長けている方というのはそう多くありません。そこで、販売の知識のある者が間に入り、様々なバイヤーに商品を見ていただく機会を提供することが重要です。そのまま使えそうな商品であれば使っていただき、また、実際に使う方の意見を取り入れ、加工を行うことで使っていただけるような商品になることもあります。

その事例の一つに、平成27年度に鹿児島で3回にわたって行われた「かごしま低利用魚商談会」が挙げられます。そこでは、県内外問わずにバイヤーを集めて県内の未



かごしま低利用魚商談会の様子

利用魚を披露し、商談会で一度にたくさんの漁業関係者と直接話ができる場が提供されていました。実際に参加させていただいた私自身も、初めて見る魚介類をご紹介いただきながら密な話をすることができ、これまで日の目を見なかった未利用魚が世に出るワクワク感でいっぱいとなりました。

■今後の課題と展望

これまで、私自身の経験から、産地でお金にならないと決めつけていた魚たちがお宝に変わる瞬間もたくさん見てきました。漁業関係者が諦めていたような魚でも、その可能性は大いにあります。これまでの固定観念を捨てて、新鮮な目で現場を見ることによって、まだまだ漁業の可能性は拡がり続けると確信しています。私は地元の力だけではなく、外からの力も借りながら行うことで相乗効果が得られると思っています。固定観念を捨てる一番簡単なやり方は、地元の文化に染まっていない人たちとの掛け合わせで大きな力を生むことであると考えます。そのためにも私自身、これからも産地を回り続けていき、多くの産地の未利用魚を救っていきたいと思います。

Log book :



▶水産研究・教育機構は、平成26年11月に開催した水産海洋学会研究大会サテライトシンポジウム・地域研究集会「出口に向けた水産総合研究―豊後水道域のタチウオひきなわ漁業を例として―」の内容を編集した叢書「沿岸漁業のビジネスモデル～ビジネスモデル構築を出口とした水産研究の総合化～」を発刊いたしました（税抜き価格3,200円）。資源、漁業、流通、心理、,、様々な分野の視点から、漁船漁業の現在とこれからについてまとめた一冊です。是非、お読みください。



事務局だより :



▶国立研究開発法人水産研究・教育機構は、平成28年4月1日に旧国立研究開発法人水産総合研究センターと旧独立行政法人水産大学校が統合して発足しました。我が国唯一の水産に関する総合的な研究開発機関として研究開発成果の最大化を図るとともに、新しい日本の水産産業を牽引する人材育成の中核的機関として邁進してまいります。今後ともよろしく御願いたします。

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.021（2016年5月発行）

編集：国立研究開発法人水産研究・教育機構 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（岩手大学農学部 三陸水産研究センター）

副会長：牧野光琢（国立研究開発法人水産研究・教育機構 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研究・教育機構 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います。

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います。

沿岸域における

検索