

沿岸域における漁船漁業ビジネスモデル研究会ニュー ースレター No.9

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 漁船漁業ビジネスモデル研究会 公開日: 2024-03-14 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: メールアドレス: 所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2001422

This work is licensed under a Creative Commons
Attribution 4.0 International License.



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25年5月20日

漁師はただ獲っているだけではダメだ、
いかにして売っていくかも考えなくては……

左：漁獲したカマガリを手にする平川漁労長
右：漁獲物を選別し銘柄別に丁寧に仕立てる、息子の祐太さん。
左下：母港である大浜港に停泊する朝日丸。混獲されたシロザメ
等を一時的に活かしておく生け簀が横に設置されている。



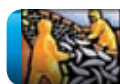
いにしえ
● 古よりの「伝説のイカ」に込められた思い II

～漁師の意識をも変えた地域の熱い思い～

● 海と山の新たなツーリズム～3年で築いた実績！「未来」に残すもの～

● 漁師列伝 豊後水道の幻の魚カマガリに懸ける親子の絆

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.16

いにしえ

古よりの「伝説のイカ」に込められた思い II

～漁師の意識をも変えた地域の熱い思い～

島根県隠岐支庁水産局 島前出張所 主任水産業普及員 為 石 雄 司

島根半島の沖合に浮かぶ隠岐諸島の西ノ島では、古より島に関わりの深い「イカ」を中心に、地域が一丸となって島の一本釣り漁師の収入向上を目指し取り組んでいます。前号に続きこの取り組みについてご紹介します。

危機脱出

軌道に乗るかのように思われた活イカ出荷でしたが、手間をかけ少量のイカを高く売るより少しでも多く獲りたいという漁師の意識によって、活イカ出荷の取り組みに陰りが見えました。自然相手の漁業において、「今日は水揚げがありませんでした。」という断り文句はよくあることですが、毎度毎度「今日もありません。」では信用を失い、せっかく築き上げた販路も無くなってしまいます。

そこで、“揚がらないなら自分達で釣りに行こう”という何とも直接的な手段でこの危機を乗り切ることになりました。活魚倶楽部の社員のほか、漁協や役場の職員など、素人集団が即席のイカ釣り漁師となって必死に活イカを集めはじめたのです。その発想は、さすがはイカの島の住人といったところで、今でも笑い話の語り種となっています。

そのような努力の結果、徐々に活イカ事業が軌道に乗り始めると、今までこの取り組みに半信半疑であった漁師の関心も高まり、一人、また一人と賛同者も増え、現在では7名の漁師が活イカの水揚げを行っています。活イカでの出荷は、従来の出荷経費（箱代、氷代、輸送費）がなくなるばかりか、

大漁時の価格暴落の影響を受けることもないため、漁業者の収入の安定と向上に効果をもたらしました（大漁時のケンサキイカの鮮魚価格は活イカの1/5程度）。

新たな問題と挑戦

活イカの取り組みが浸透してきた結果、長期間の時化でもない限り、ほぼ安定して活イカを出荷できるようになりました。しかし、注文と漁獲のバランスが必ずしも一致する訳ではなく、せっかくの活イカも1週間以内に出荷できなければ、衰弱して死んでしまいます。最盛期ともなれば、1日1,000杯程度の活イカが連日水揚げされることもあり、漁師からイカを買い取っても、売り切ることができず、港に8基ある専用水槽も直ぐに満杯と

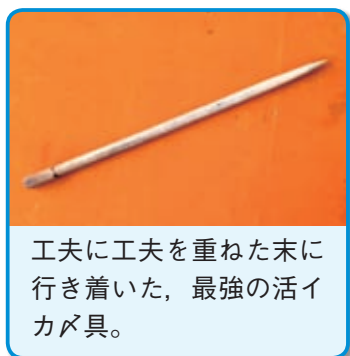


前夜に漁師が釣り上げて収容したイカを活イカ水槽から取り上げて、「伝説のイカ」に仕立てていく。

なってしまいます。そんな状態になると、漁師の稼ぎ時に活イカの水揚げを制限するしかなく、非常に悔しい思いをしていました。何か良い方法はないかと模索していたところ、高品質の冷凍品が作れる凍結機の存在を知り、平成22年に導入しました。この凍結機は、食品中の氷の結晶を最小限に抑え細胞の破壊を防ぐことができるため、解凍後は鮮魚に匹敵する程の品質となります。この凍結機と活イカはまさに最強の組み合わせでした。元々、活イカとして出荷できるイカを水槽から取り上げ、直ちに凍結を行うのですから、結果は予想どおり。関係者一同、「これならいける！」と太鼓判の品質でした。

さらに上を行く最高品質の冷凍イカを目指して

この凍結機の導入により、水揚げ制限をすることはほとんど無くなりました。“活きたイカをそのまま最新の技術で凍結する”というだけでも品質はかなりのものですが、それだけで満足しないのがここの島の住人です。少しでも良いものを作るため、活イカの最適な活メ方法を研究しています。購入者から



工夫に工夫を重ねた末に行き着いた、最強の活イカメ具。

「さばく時に墨袋が破れるとイカの身やまな板を汚して困ることがある。」と聞くと、何とか凍結前にイカを

傷つけることなく墨袋だけを除去できないかと考えました。試行錯誤の結果、最終的にたどり着いたのが、“竹製の割り箸と軍手”で作業するのが一番効率がいいことがわかりました。今では、活メから墨袋除去までに



自分たちで作った作業台で「伝説のいか」をパッキングする。

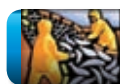
掛かる時間はわずか10秒程度という早業です。その後、イカは専用のトレーに並べられ、即座に凍結され、1杯ずつ脱気包装します。

活魚倶楽部が使用している凍結機は、一回に凍結できるイカの数120～130杯程度と規模的には小さいうえ、凍結作業が完了するまでに1～2時間程度かかるため、イカの大漁が連日続くと、漁師も活魚倶楽部も大忙しです。毎日、少しでも多くの活イカを受け取るためには水槽を空けなければなりませんし、そのためには、活イカ出荷と凍結イカ作りを並行して行わなければなりません。時には一日に何回も凍結作業を繰り返し、合間を縫って他の業務をこなして、気が付けばろくに座る暇もないまま夕方を迎えるということもしばしばです。

活魚倶楽部代表取締役の徳若博さんは、「活魚倶楽部は漁師の収入向上を第一に考えているので、活イカの受け取り制限などはしたくない。だから獲れる時に忙しいのは仕方がないが、それでも年に3日ぐらいは“さすがに明日は勘弁してくれ”と言ってしまうこともあるかな。」と笑います。

今回は、自信の「伝説のイカ」をイカにして売り込むかという取り組みを紹介します。

(つづく)



地域の取り組み事例

No.17

海と山の新たなツーリズム～3年で築いた実績！「未来」に残すもの～

大分県農林水産部水産振興課資源管理班 主査 堀 敏 宏

周防灘南部に位置する大分県漁業協同組合宇佐支店（以下、「宇佐支店」という。）には、小型底びき網、建網、カゴ等の漁業により、かれい類、ハモ、えび類、ガザミ等を漁獲する漁業者が所属しています。ここ数年は、漁獲量の減少や魚価の低迷などで漁業経営は非常に厳しく、漁業者も激減しています。

そこで宇佐支店は、活気に満ちていた時代の再来と地域活性化を目指し、平成22年4月より「宇佐管内漁業3年再生計画」をスタートさせました。この計画には、干潟改善、資源保護、共同出荷、観光・体験漁業の推進等の各課題が盛り込まれています。ここでは、青年部が主体となって3年間取り組んできた「観光・体験漁業の推進」を紹介します。

体験漁業の基礎づくり（平成22年度）

青年部は、漁業に従事する傍ら、これまで朝市を実施し地域活性化に貢献してきました。これに加え、新しい世代に夢と希望をもって漁業を営んでもらうために、海・漁業・漁村に親しむ体験漁業を考えました。

取り組みに先立ち、宇佐市が主催する「体験型観光推進事業」のインストラクター研修により、漁船での実地研修を受け、安全管理等の重要さを学びました。

その後、農泊と農業体験を推進するNPO 法人安心院町グリーンツーリズム研究会（以下、「安心院GT」という。）の提案によ

り、新たなツーリズムとして「農泊と連携した体験漁業」を実行することにしました。

海と山の連携スタート（平成23年度）

海と山が連携した本格的なツーリズムを進めるため、安心院GTと宇佐支店は、農泊と体験漁業の連携協定を結びました。最初に、広島から中学生が修学旅行で訪れ、農泊した生徒が漁業を体験しました。皆、最初は緊張していたものの、徐々に慣れ、初めて見る魚に興味津々でした（写真1）。港に戻って生きた魚を選別してもらったところ、その動きや感触に驚く生徒も多くいました。



写真1 体験漁業に参加した中学生達はエイに興味津々です。

さらなる飛躍へ（平成24年度）

続いて、大阪市立の中学校2校が来訪することになり、アンケートも実施して、生徒がどのように感じたのか把握することにしました。まず、T中学校の生徒に、体験漁業につ



写真2 体験漁業では、積極的に魚の話をして、活けめの技術を教えることで子供達により楽しんでもらえるようになりました。

いてアンケートを実施しました。結果は、楽しんでもらえたとの意見が多かった一方で、「網をひく間がヒマだった。」「説明がなかった。」などマイナスの意見もありました。青年部は、次の中学校の生徒が来るまでに「早く改善策を考えないといけない。」と感じ、「作業中に、積極的に楽しく魚の話をする。」「活けめ技術を伝授する。」等の対策を講じました。そしてN中学校の生徒の来訪時に、改善策を実行に移した結果、楽しんでいる生徒が増えたように感じられました(写真2)。

2校のアンケート結果の比較をしたところT中学校のときは、すべての項目で前向きな回答が60%で物足りなさを感じましたが、N中学校のときは、すべての項目で前向きな回答が増え、とくに「海や漁業に理解が深まったか？」との質問項目で90%が深まったと回答がありました(図1)。このような短期間での改善は、青年部の大きな自信になりました。

また、生徒が宿泊した農家からも、「新鮮な魚と野菜をおいしく食べることができた。」などの生徒の感想を聞くことができ、

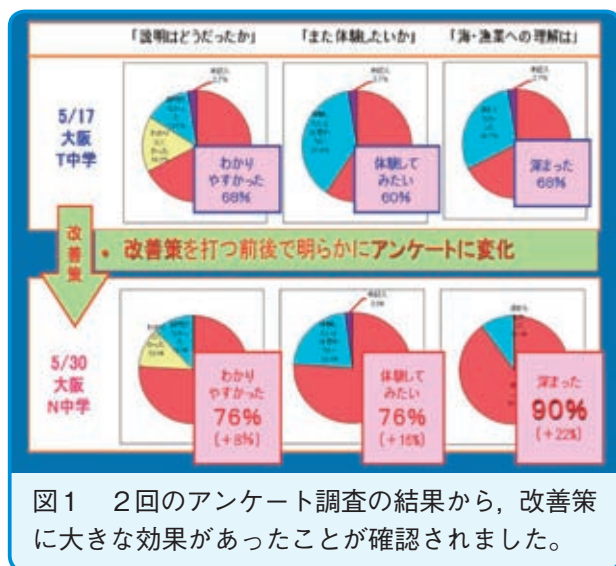


図1 2回のアンケート調査の結果から、改善策に大きな効果があったことが確認されました。

改めて海と山が一体化した取組になったと感じました(写真3)。

その後、西日本新聞に「ブルーツーリズム修学旅行に人気」と掲載され、海と山のツーリズムの一体化の良いPRとなりました。また漁村民泊を始める家庭も出てきました。

今後、農泊と連携した体験漁業の推進及び漁村民泊の拡大が、漁業者の副収入として漁家経営の安定につながることを期待されています。漁村から山間部の農村に至る宇佐市全体の地域活性化とともに、漁業後継者が安心して暮らしていけるよう、今後も宇佐市独自のツーリズムを応援していきたいと考えています。



写真3 農泊と漁業体験の連携によって、美味しい農産物に加えて新鮮な魚料理も味わえて、参加者からも思わず笑顔がこぼれます。



豊後水道の幻の魚カマガリに懸ける親子の絆

大分県農林水産研究指導センター 水産研究部 徳 光 俊 二
(独) 水産総合研究センター 開発調査センター 山 下 秀 幸

ママカリ（標準和名：サッパ）という魚をご存じでしょうか。あまりに美味しいから、まんま（ご飯）がすぐなくなり、隣から借りてきてでも食べたい魚だそうです。

さらに大分には、カマガリと呼ばれる魚がいます。ママ（飯）どころか、カマ（釜）ごと借りてきて食べなくてはならないほど美味しい魚だそうです。標準和名をクログチというこの魚は、ニベやシログチの仲間です。これらによく似ていますが味は格別です。昔は東シナ海でも以西底びきでよく漁獲されていましたが、今は全く見られないそうです。東シナ海では、いわば幻の魚です。

豊後水道でこのカマガリを専門に漁獲する唯一の漁師が、JFおおいた臼杵支店の運営委員長も務める、平川一春さんです。カマガリなどを漁獲する底はえ縄はこの地域

ではドウモン縄とよばれ、底ものを漁獲する胴突き仕掛けのような雑魚底はえ縄^{ざつぎよ}という意味だとのこと。

ドウモン縄をこの地区で始めた一春さんのおじいさんと、親父さんと、叔父さんの三人で操業していました。当時は巻き揚げローラーの無い時代だったので三人でも手が回らず、一春さんも小学校の頃から休みの日には、いつも手伝っていました。一春さんは高校を卒業して19才から26才までの7年間は建設業などに従事しますが、このときに頑張れば即収入にはね返ってくる漁業の魅力を改めて感じ、家業を継ぐことを決めます。その数年後、巻き揚げローラーが導入され人手が要らなくなると、おじいさんが隠居し、叔父さんは船を降りて働きに出ました。このとき親父さんは舵を握ら



漁獲したカマガリ（クログチ）を初期冷却用の水水槽へ投入。



混獲されたフカなどは、港内で一時的に畜養し、市況等に応じて出荷する。

ずに息子に船頭を譲られたそうです。30才で船頭になった一春さんは、それから30年以上船頭を続けています。一春さんが専ら漁獲するカマガリですが、地元ではある程度は認知されているものの、全国的にはほとんど知られていないのが現状です。一春さんは、今のように6次産業化等という言葉がない頃から、「漁師はただ獲っているだけではダメだ。いかにして売っていくかも考えなくては。」と、都市部などへもカマガリをサンプルとして送るなど積極的に直送ルートを探索してきました。味の良い割には見栄えのしないカマガリは、当初はほとんど見向きもしてもらえませんでした。しかし、熱心な売り込みにより、今では大阪や京都にも何軒かは取引先を確保し産直を続けています。カマガリを目当てとするお客さんが付いている料理屋もあるそうです。しかし残念なことに、料理長が替わると、仕入れも代わり、お客さんが食べたくてもカマガリを扱わなくなった店もあるとのこと。また、産卵前後の梅雨から夏場は身がやせていて旬ではないため、漁獲があっても、自分の納得できない魚しかな

い場合は注文を断ることもあるそうです。ともあれ、大分の魚として全国に広めるべく、一春さんの活動は続いています。

その人柄から JF おおいた臼杵支店運営委員長の他、JF おおいた理事も務めているので、週に数回しか出漁出来ませんが、後継者にも恵まれ、現在では22才のご子息祐太さんを従えて操業しています。祐太さんは子供の頃から一春さんの船にはしょっちゅう乗っていましたが、地元の水産高校を卒業後に家業を手伝い始めました。ちょっと怖いが尊敬する親父の後を継ぐために日夜修行しています。一春さんは自分の経験から「漁師になりたいと心を決めてからで構わない。」といいながらも、「ドウモン縄という漁はマイナーだけれども、子供を育てて生活していける収入はある。」と、舵を引き継ぐ日が来ることを願っているようでした。

おじいさんの代から続くドウモン縄を受け継いで、これからも親子で豊後水道のカマガリを末永く大切に利用していくとのこと。



カマガリに限らずサメ類でも何でも全て一本一本丁寧に釣上げる。



漁獲物はすぐに水氷に投入し、初期冷却を効かす。

Log book :



(独) 水産総合研究
センターが2月に

プレスリリースした船上台秤・投縄装置・
新擬似餌が発売されました！

揺れる船上での重量計測を可能とした
船上台秤と、ひきなわ仕掛けを自動的に繰
り出す投縄装置は大田工業連合会と、従来
の擬似餌よりも優れた耐久性と釣獲性能
を有する新擬似餌についてはマルキ
ュー(株)と、それぞれ共同で開発しました。

「餅は餅屋」の格言どおり、その道の専門家と連携することで開発・製品化が速まりました。これら製品が
漁業現場に早く普及し、漁業者の漁労作業が少しでも楽になればと考えています。



投縄装置と新擬似餌



船上台秤

事務局だより :



沿岸域におけるビジネスモデル研究会ニュースレターは、今回で第9号の発行
となりました。専門用語は極力避けて読みやすく、また話の内容がイメージしや

すいように写真を豊富に使っています。さらに親しみを持っていただくために、表紙絵やカットを入れるなど
本文の内容以外のところにも気配りしているところです。そこで、ニュースレターの裏
表紙にかわいらしいカットを描いてくれている「かとうみやこさん」を今回紹介します。
かとうさんは東京水産大学卒業後、食品量販店の鮮魚部で働いた後、現在は水産団体に
勤務しています。絵は休日に描き、作品は喫茶店や床屋さん、病院等に展示しているそ
うです。そのかとうさんの絵が、恒星社厚生閣から出版された「ああ、そういうこと
か！漁業のしくみ」でもご覧になれます。魚や船だけでなくユーモア溢れる登場人物の
イラストが1冊丸ごと掲載されています。かとうさんのファンの方もそうでない方も、
是非チェックしてみてください。あなたもきっとファンになることでしょう。



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.009 (2013年5月発行)

編集：(独) 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：上田幸男 (徳島県立農林水産総合技術支援センター)

副会長：牧野光琢 (独立行政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

独立行政法人水産総合研究センター 開発調査センター 山下、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。

enganbiz

検索