

地域の取り組み事例 No.1



サクラマス鮮度保持によるビジネスモデルづくり

中央水産研究所 経営経済研究センター漁業管理グループ 廣田 将仁

沿岸漁業を経営する現場ではさまざまな課題に直面していますが、とりわけ魚の値段が安いということは漁業者の皆さんの共通した悩みの一つです。全国で品質向上による魚価アップ作戦が展開されていますが、漁獲物の品質を高めるための方法は、“活魚”と“鮮魚”では取り組み方が異なります。活魚では効率的に魚を運ぶために「眠らせる」という考え方のもとで流通分野の課題として取り組まれてきましたが、鮮魚では即殺や脱血処理など「鮮度を維持する」という考え方のもと漁業現場でのハンドリングの課題として取り組まれました。後者ではとくに漁業者みずからができることとして、“鮮度保持”による品質向上への取り組みが全国で見られるようになってきました。

その中でも青森県のサクラマスの例は、漁業者と行政・研究機関、流通業者が一体となって取り組んだ鮮度保持普及の試みとして先駆的なものの一つです。サクラマスはホテルやレストランなどで使用され、非常に高い値のつく魚の一つでしたが、近年



従来は、砕氷上に放置して、苦悶死させていた

は価格も低迷していました。この状況を改善すべく、青森県では2003年度漁期から新たな取り組みが始まりました。まず、従来は漁獲後に苦悶死させていたものを船上で活魚脱血処理するようにしました。さらに発泡スチロール箱に上氷をかけていたものを耐水保冷段ボールへ代え、漁獲から首都圏の消費者まで届けるのに48時間もかかっていた物流を24時間に短縮しました。この取り組みは、2点の優れた特徴があります。



延髄破壊(左)、鰓脇切断(中)、尾部切断(右)の順で処理する

(1) 鮮度の指標であるK値や破断強度、硬直指数などの値の変化から、活魚(即殺)と脱血処理により鮮度がどの程度の時間保持され、またどのような梱包形態と温度帯で運ぶことがこれに有効であるかを実証すること。

(2) 実証試験の実施という取り組みの初期の段階から研究者、漁業者と消費地の流通業者がパートナーを組み、改善すべき点についてお互いの知恵を出し合い改良を続けること。

つまり鮮度保持が品質向上に結び付くという科学的根拠と、生産から消費までの各ステークホルダー（利害関係者）が枠を超えて連携するという新しい仕組みができたことです。この取り組みは食材を取り扱うユーザーからも評価され、従来の浜値よりも250円/kgの高値となり、新しいビジネスモデルへの試みとして期待されました。



活メ処理のあと血が固まらないように水氷（塩水）に漬けて脱血

その一方、漁協職員にとって通常の入札処理業務に加えて消費地からの受注販売対応が加わることにより業務の負担が増えたことや、漁業者にとっても船上での作業に新しい行程が一つ加わることになり、その後、継続が困難になったという苦い経験をするようになりました。

ビジネスモデルを展開するための組織（受け皿）の重要性を改めて考えさせられた事例でもあります。

このような取り組みを継続させるためには、受発注・決済など取引に関わるシステム、船上の作業工程の効率化など、マンパワーや組織体制も含めて、総合的なビジネスモデルを構築する必要があります。



脱血処理を施した魚の内臓（上）は、苦悶死のもの（下）よりも白っぽくきれい

当研究会では、科学的実証と枠を超えた連携に加えて、続けるための運営上の処理体制の構築を含む具体的な手法を盛り込むことも必要であり、このことが魚価向上のモデルを前進させる大きなカギになると考えています。

（出典：下北ブランド研究開発センター試験研究報告第3号 同4号）

ひとくちメモ(コラム)

「K値って・・・何？」

魚類の鮮度を表す指標のことです。K値は低いほど鮮度が良いことを表し、一般に、10%以下を高鮮度（活魚）、20%以下を良鮮度（さしみ用）、50%前後を可食限界鮮度としています。（出典：食品検査だより No30

兵庫県給食センター）

魚食歳時記：桜鱒（サクラマス）

和食では季節の移ろいを特に尊ぶ。その最たるものが桜の頃。お品書きにも競って「桜」の文字が並ぶ。その代表格が「桜鯛」。桜咲く頃のマグイをそう形容する。次いで「桜鱒」。こちらはサクラマスという種の名そのもの。巡る季節に出盛りを迎える海と山の幸。それを「出会い」と形容するが、海の幸が「桜鯛」や「桜鱒」であるならば、出会いの山の幸は「木の芽」や「筍」。枯れ木のごとき姿でじっと冬を耐え忍んだ山椒の木には申し訳ないが、瑞々しい芽立ちをたっぷりと摘み取り、叩き木の芽として、「桜鱒」のつけ焼きに春の香りを纏わせる。hh