



沖縄県における新たな漁業「メカジキたて縄漁業」

沖縄県水産海洋技術センター 主任研究員 平手 康市・加藤 美奈子

はじめに

沖縄県の主力漁業は、マグロ延縄、パヤオ曳き縄、たて縄などの漁法により、マグロ類、カジキ類及びソデイカを主な漁獲対象とする小規模な漁船漁業です。また、沖縄県（那覇）は生鮮マグロの主要水揚地であり、そのブランド化による魚価の向上を目指しています（図1）。

メカジキたて縄漁業の導入

一方、主力漁業に限られた漁獲対象に依存していることは、その漁模様、市場価格が沖合漁業の漁業収益に強く影響するため、漁家経営の安定化を目指す上で新規の漁獲対象が求められていました。

こうした状況の中、以前より漁業者交流のあった小笠原（東京都）からメカジキた

て縄漁法の情報提供がありました。この漁法は以前に沖縄から小笠原に提供したソデイカたて縄漁具を一部改良したものであるため、ソデイカたて縄漁法を行っている漁船であれば容易かつ低経費で対応可能な極めて画期的な情報でした（図2）。また、沖縄海域で行った試験操業の結果も、導入の有効性を大きく期待させるものでした（写真1）。ただ、この漁法によるメカジキは県外市場において高評価を得ることもありますが、輸送経費が回収できない場合もあるようです。こうした状況から、県外市場に向けての流通対策を求める声が強くなっており、メカジキの流通実態を精査する必要性から沖縄県水産海洋技術センターではその情報収集と対策検討を平成26年度から開始しました。



図1 沖縄美ら海マグロブランド
ロゴマーク

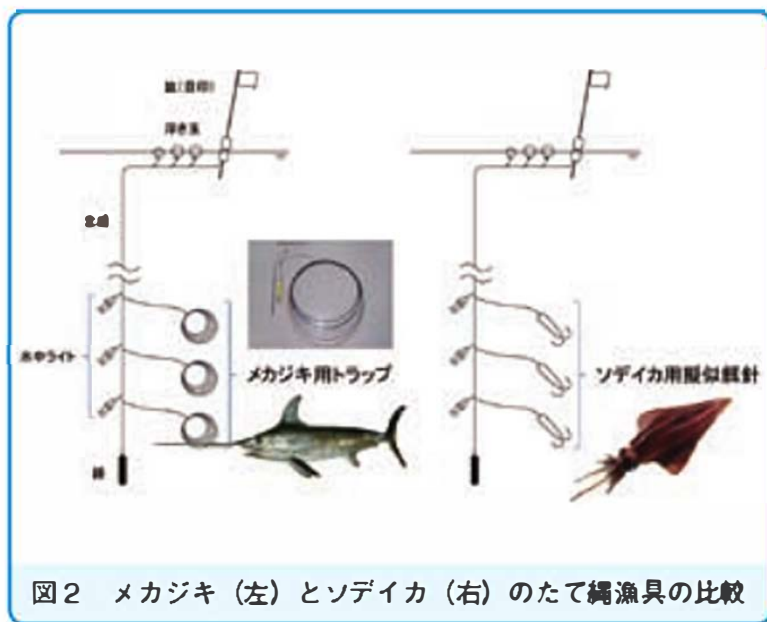


図2 メカジキ（左）とソデイカ（右）のたて縄漁具の比較



写真1 メカジキたて縄試験操業風景

消費と流通

県外市場では比較的に高評価を受ける事もあるメカジキですが、県内市場ではセリ値が600円/kg前後で推移しています。これは県内市場でのメカジキがマグロ延縄の混獲物であり鮮度評価が低い、また、消費形態が天ぷら用具材（沖縄の天ぷらは、いわゆるフリッターに近い）として定着しているため、高付加価値化に制限があることが考えられます。しかし、メカジキは生食から加熱調理の多彩な調理レシピがあり、これらを外食業界や家庭に紹介することで県内消費の拡大と高付加価値化が期待されます。

一方、沖縄県は年間入域観光客が500万人を超える有数の観光県です。観光では地元食材を使用した食事は旅行の大きな要素ですが、宿泊業、外食業関係者からは、定番メニュー化できる（安定供給が期待できる）水産食材が少ないとの声が以前よりありま

す。小笠原でのメカジキ水揚実績を沖縄に当てはめると安定した水揚が期待できる事から、これを効率よく流通させることによって消費拡大に貢献しつつ、沖縄県産品としての知名度を上げ、また、それぞれ帰宅した後の地元での消費にも期待できそうです。

生鮮物か冷凍物か

市場に流通するメカジキは生鮮物と冷凍物に大きく区分され、生鮮物は国内近海産で冷凍物は遠洋物と国外産のようです。地理的に消費地から遠い沖縄県から生鮮物としてメカジキを輸送するためには、鮮度の維持管理技術の向上、効率的な輸送方法、経路の開拓が必要となります。一方、既に国際的に流通している冷凍物は、現状の冷凍輸送技術が利用できるもので、物流面での対策は少ない反面、国外産冷凍物の圧倒的な物量の中で沖縄県産としての優位性を確保することは容易ではないと考えています。

おわりに

沖縄県におけるメカジキたて縄漁業は潜在的な可能性を秘めているものの、その消費及び流通分野に関する産業的な収益性は未知数です。今後、この分野の専門家にご教示を頂きながら、新たな漁業展開を支援したいと考えています。



カット：かとう みやこ