

地域の取り組み事例 No.2

資源管理・加工技術開発・販路開拓によるナマコの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 牧野 光琢 みつたく

ホタテガイの収入に一喜一憂

青森県陸奥湾にある川内町漁業協同組合は、1980年代、ホタテガイ（養殖業、地まき）に総生産額の8割以上をたよっていました。しかし、ホタテガイは生産量の年変動が非常に大きいため経営は安定せず、また90年代後半からは単価の下落により、生産額はピークの時の半分以下にまで減少しました。さらに、大量へい死現象がいつ発生するかわからないという恐怖もあり、漁師達は将来に大きな不安を抱いていました。



陸奥湾産のマナマコ。日本産としては最も大きい250gサイズ。

地元のナマコを高く売ろう！

この状況を打破するため、組合長を中心とした有志が立ち上がりました。そもそも陸奥湾は古くからナマコ漁業が盛んな海域でした。江戸時代には名字帯刀を許された漁師がナマコを将軍家へ献上し、また明治

17年の第一回水産博覧会では、川内村のナマコが3等賞を受賞しているほどです。この地場資源であるナマコに着目したのです。

まず、平成8年(1996年)に組合長が香港・中国の市場を視察しました。また、横浜中華街の料理店などからもアドバイスをもらって、何度も試行錯誤を繰り返しながら、組合独自のナマコ乾燥加工技術を確立しました。平成12年(2000年)からは、組合自営の乾燥加工工場を事業化しました。また、乾燥ナマコを販売するために、輸出業者を通じた香港・中国市場の販路も開拓しました。その結果、ナマコの実産額は県内で第1位となり、組合の総生産額の約25%を支える柱に大きく成長しました(ホタテガイへの依存度は約50%に低下しました)。



組合自営工場で生産される乾燥ナマコ。その加工技術は本場中国で非常に高く評価されている。

今度は乱獲の兆しが…

しかしながら、今度は獲りすぎによる資源の悪化という新たな心配事に頭を悩ませるようになりました。たとえば、「爆弾」と呼ばれている特大サイズのナマコはほとんど獲れなくなりました。また青年部が漁場の調査を行ったところ、稚ナマコがとても少ないことが明らかとなったのです。このままでは、乱獲につながり、あと数年もするとナマコからの収入が激減してしまうのではないかと、という恐怖感が高まりました。



ナマコは桁網けたあみと潜水(組合自営)で漁獲される。これは桁網操業のようです。



中国の乾燥ナマコ専門店。高級品はキロ 15 万円以上で販売されている。

中国市場のニーズに合わせ、漁獲サイズは120g～300gに設定しました。また、ナマコ漁船50隻を4班に編成し、順番にグループ操業を行うことにより漁獲圧とコストを削減することに成功しました。さらに、乾燥加工工場を効率よく操業させるために、1日1隻当たりの漁獲量制限(50kg～60kg)も設定し、水揚げを平準化しています。稚ナマコの増殖のためには、天然採苗や人工種苗生産の研究も開始しました。

持続可能なビジネスモデルへ

この問題に対して、今度は川内町漁協の将来を担う青年部を中心とした有志が立ち上がりました。まず、県のアドバイスを受けながら漁場にあるナマコの資源量を推定し、乱獲にならないように毎年の漁獲可能量(TAC)を設定しました。親ナマコの保護と、

このような取り組みは特に香港の市場において高く評価され、継続的な信頼関係の末に、今では「川内ブランド」として高値で取引されています。また、平成16年(2004年)には農林水産祭において水産部門初の天皇杯に輝きました。川内町漁協は、さらなる経営の安定化を目指し、次はアカガイの養殖に取り組みたいとのこと。

魚食歳時記：なまこ(中国：海參)

中国料理の最も特徴ある食材は乾貨(乾物)である。乾貨は山珍と海味に大別される。内陸部の占める面積の広い中国では特に海味に対する憧れたごがが強い。ご存じのとおり中国三大海味は燕窩(海つばめの巣)、魚翅(ふかひれ)、海參(なまこ)である。そのため高級宴会料理のグレードを燕席(海つばめの巣、ふかひれ、なまこ各料理が出る)、翅席(ふかひれ、なまこ各料理が出る)、參席(なまこ料理が出る)として区別する。この理屈からは中国高級宴会料理トップ3になまこ料理は不可欠であることになる。hh