



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ひます。