

地域の取り組み事例

No.29

キアンコウの資源管理と高付加価値化に向けた取り組み

(地独) 青森県産業技術センター水産総合研究所 主任研究員 竹谷裕平

青森県産のキアンコウは、全国トップクラスの漁獲量を誇り、大半は沿岸で刺網等によって活きたまま漁獲されるという優位性があります。しかし、大消費地の首都圏が遠方で、且つ鮮度低下が速い魚種であることから、先述の優位性が魚価に反映されていませんでした。また、近年の漁獲量は減少傾向で、本県周辺海域では資源管理に必要な生態に関する知見が少ない現状にあります。今回はこうした状況を打破するために、当センター等が風間浦村を中心とする下北半島の地域関係者の皆様と一緒に取り組んだ生態調査や資源管理、高付加価値化の取り組みについて紹介します。

1. バイオロギング等による生態調査と資源管理

青森県産業技術センター水産総合研究所および青森県下北地域県民局地域農林水産部むつ水産事務所では、平成17年からキアンコウの標識放流を実施しています。平成27年度までに2,500個体を津軽海峡東部海域で放流して123個体を再捕、そのうち101個体(82%)が県内で再捕され、キアンコウが大きく移動しないことがわかってきました(写真1)。また、平成22年の調査時には、青森県風間浦村沖水深43-80mの海域で刺網により漁獲された60個体のキアンコウに、水深・水温を記録できるデータロガーを装着し



写真1 風間浦村蛇浦におけるキアンコウ標識放流の様子。

て放流し、10個体を再捕することができました。経験水温解析の結果、1-5月は6-10℃、7-12月は10-14℃の水温帯を選択する傾向が認められました。また、経験水温の推移と地先水温を比較した結果から、長期間に渡って大きな移動はしないと推察されました。この結果を受けた漁業者等は、平成21年度からキアンコウの未成魚(2kg未満)を再放流するなど、自ら資源管理の取り組みを始めました。

2. 高鮮度保持技術による販路開拓

また、青森県産業技術センター下北ブランド研究所では、当該地域の活きたままキアンコウを水揚げできるという優位性を活用して、出荷前の安静蓄養と活〆、温度管理等の技術を併用するなど、水揚げ時の鮮度を24時間以上保持して、首都圏に出荷する技術を開発しました(図1)。地元加工業者ではこの技術を活用して、東京の老舗料

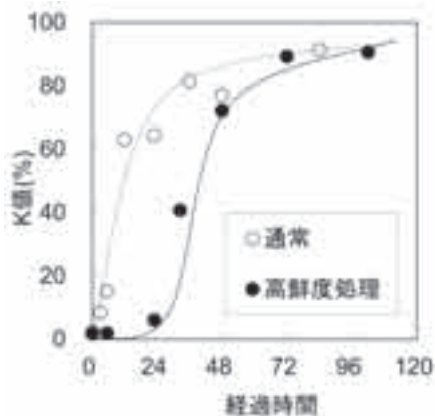


図1 通常の出荷状態と高鮮度処理区におけるK値（鮮度低下の科学的指標。数値が低いほうが鮮度がよい。）の比較。高鮮度で保持できる他、死後硬直・解硬の遅延や肉の透明度保持等の効果がある。

亭とコラボした高級鍋セット等を商品化することにより、首都圏を中心に販路が拡大されていきました。

3. 地域ブランド「風間浦鮫鱈」への発展

下北半島のキアンコウ主産地である風間浦村では、平成21年に漁業者や観光業者等が「ゆかい村風間浦鮫鱈ブランド戦略会議」を設置し、地元で漁獲されたキアンコウを「風間浦鮫鱈」として地域ブランド化しています。

このブランドには認証基準があり、(1) 体重5kg以上、(2) 12-3月に漁獲、(3) 生きたまま水揚げ、(4) 胃を洗浄、以上の4項目を満たしたのものにはブランドタグが装着され出荷されます(写真2)。(3)・(4)は品質の高さを裏付けるものですが、(1)は産卵に加わる前の未成魚を、(2)は産卵期に接岸する親魚を、それぞれブランド認証から除外することで、資源の枯渇を招く未成魚・産卵親魚の乱獲を防止するねらいがあります。また、ブランドタグの裏面に漁船名を記載することにより、漁業者には漁獲物に対



写真2 ブランドタグを装着されて出荷される「風間浦鮫鱈」。

する責任感が芽生えるようになりました。

その他、地域イベント「ゆかい村風間浦鮫鱈まつり」の開催(写真3)や平成26年に地域団体商標の登録等、地域ブランドとしての知名度は徐々に高まりつつあり、魚価は取り組み以前の平成17年の511円/kgから、平成27年には1,510円/kgと3倍に向上しました。また、この魚価向上効果は、周辺市町村で水揚げされるキアンコウの単価にも良い影響を与えています。

今後も、当センターでは資源管理手法や新規加工技術の開発等を通じて持続的な漁村づくりを支援して参ります。



写真3 「風間浦鮫鱈まつり」、鍋等の販売や地域伝承の捌き方「雪中切り」が披露される。