

地域の取り組み事例 No.9

こいづ
小伊津アマダイの共同出荷について

島根県 漁業協同組合 JF しまね 佐香出張所長 金築恭治

私の住む佐香地区は、島根半島のほぼ中央に位置しており、現在 25 名の専業延縄漁業者が従事しています。

はじめに、漁具の説明をします。ディープラインと言う、組紐の 14~20 号を使用し (600m)、針は返しの無い小鯛針を一鉢あたり 100 本付けます。餌は、生オキアミで、多い人で 12 鉢 1200 本を使用します。日の出前に出漁し、翌日の着荷に間に合うよう、昼前には全船入港し、荷揚げも終了します。

漁獲物の保管には、全船クーラーボックスを使用し、魚体の表面にヌルヌルの多い魚は、アマダイなどとは別のクーラーボックスに入れて帰港します。クーラーボックス内は砕氷と海水で冷却し、その水温は、おおむね 1℃となるようにしています。



山間の小さな漁村 小伊津

共同出荷のはじまり

共同出荷は、昭和 33 年に全ての仲買人が廃業、倒産したことから、売り場を失った



漁業者の創意から始まりました。それ以前の競りは、漁業者本人が競人となり、仲買人に魚を直接販売していました。



昭和 30 年頃の小伊津の競り。当時は漁業者と仲買が対面し、漁業者がそれぞれ自分の魚を競っていた。

声の大きい漁業者の魚は最初から高く売れましたが、大人しい人は、後回しになり値が下がるといったことがあったようです。売れた魚の伝票は、漁業会の担当に渡して、その担当者が仲買人からの収金や、漁業者への精算をしたと聞いています。

共同出荷で一番問題となったのは、鮮度や規格の一本化でした。個々の漁業者が自信を持って販売していた魚を、他人の魚と混ぜて売ることに對して、値下がりするのではないかとの懸念もあり、魚の鮮度やサイズ規格化に当たっては、多くの話し合いがなされたと聞いています。

共同出荷の開始当時は、運搬船を所有す

る 2 業者が交代で魚を市場へ運んでいました。高価で取引される大きいサイズのアマダイは、関西方面へ貨車で送っていました。以来半世紀の間、鮮度、規格も安定し、信頼をいただいています。

市場ニーズに応じた改善

平成 9 年には、大阪市場の視察を踏まえて、ニーズに応じた出荷時間の変更や規格の見直しによる新たな出荷体制に改善しました。このことによりさらに評価が高まり、近年の景気の低迷にかかわらず安定した価格で推移しています。

現在は、午前 10 時 30 分より受け取りが始まります。日曜、祭日は、昼 12 時から開始します。出荷作業は約 2 時間で終了し、JF しまね松江魚市場まで運び、大きいサイズのアマダイ等を関西方面に向かうトラックで運搬しています。釣上げてから、24 時間以内に、関西の市場で競りにかけられます。運搬船で運ぶ時代では、想像がつかなかったと思います。



早朝の操業で漁獲された魚は午前 10 時には水揚げされ、規格別に細かく仕分けされる。魚函には氷を敷き、スポンジをおいて魚体が氷に触れないようにする。

さらなる飛躍に向けて

今後の取り組みとして、「活メ」「脱血」「神経抜き」などの付加価値向上の取り組みもやりたいと考えています。山口県の萩漁協では、平成 16 年頃に取り組み始めたと同っています。当漁協では、2 年程前に夏場の時期に大きいサイズのみ実施しましたが、船上での処理がうまくできなかったこと、漁業者の理解が得られなかったこと、直接単価に反映できなかったことなどが重なり、継続できませんでした。継続は力なりと言いますが、少しずつでも改善しながら品質を向上させたいと考えています。



規格ごとに正確に重量測定した魚は、氷水で最終洗浄した後にていねいに函詰めされる。

最後にもう一点、アマダイの活魚ができないものかと考えています。赤アマダイの優雅な泳ぎは、人魚の様にも見えます。作り育てる漁業の一環として、毎年人工授精用の活きたアマダイを捕獲する作業にも取り組んでいますが、水圧の影響や、釣針を飲み込んだりし、なかなか活かす事が出来ず、思う様な状態での捕獲が困難です。今後の課題ではありますが、実施したいと考えています。限られた資源にできるだけ付加価値をつけて安定した漁業の持続のために、活動を続けていきたいと思っています。

