

漁村に住む人々が、いきいきと仕事 が出来るように～六次産業化の推進～



水産総合研究センター 開発調査センター 資源管理開発調査グループ 小田憲太朗

沿岸漁業に従事する人は昭和40年代には約40万人いましたが、水産庁の推計によると平成24年には約10万人にまで減る見込みです。また、沿岸漁業者の高齢化は年々進む一方であり、後継者がいないところは、近い将来廃業も余儀なくされる状況です。この問題を回避するためには、漁村をもっと魅力的な場所に変化させ、都市部に向かう若者の流出を抑えなくてはなりません。また、漁業や漁村の良さを都会に住む人たちにアピールし、観光客を誘致することも重要です。そこで、考え出されたのが六次産業化の動きです。



一次産業を茎として、二次、三次と葉がつき、花が咲くイメージのロゴマーク。

漁村には、都会とは大きく違った憩いの風景や生活があり、都会で暮らす人たちを癒す場となる可能性が十分にあります。普段経験することのできない漁業体験や、浜でしか食べることのできない漁師料理を食べてもらうことは、水産業への理解、魚食普及さらには雇用の創出にも役立ちます。このような取り組みが全国的に加速するよう、政府は平成22年12月に六次産業化法（通称）を成立させ、六次産業化に取り組む農林漁業者へ、資金の融通、助言を始め

ました。

漁業者が行う取り組み

これまで沿岸漁業の漁師たちは、漁船に乗りこみ海で魚介類を獲り、それを岸壁で水揚げして終わりというのが一般的でした。



水揚げしたら終わりではなく、小型サイズの魚は加工して付加価値を付ける。

漁師たちが行う努力のほとんどは、多くの魚介類を獲ることに向けられていました。しかし、今の状況は資源の減少や魚価の低下など、多くの魚介類を獲ることだけでは漁業経営を維持することが困難となっています。操業コストを下げ、魚介類に付加価値をつけ単価を向上させるなどの取り組みが必要となってきています。例えば、小型サイズの魚は、様々な魚種において値段は安く、その多くが海上で投棄されているのが現状です。これらに何とか付加価値を付け収入に結びつけたいとの思いから、様々な加工品の製造等も行われてきています。

自宅内に保健所の許可を得た調理場を設け、安値しか付かない小型サイズの魚を開いて調理することで、原価の10倍近い値段で売れている事例もあります。このような、取り組みを行う漁師も少しずつ増えています。

に活気がでて、後継者不足などの諸問題も改善の方向に進むものと期待されます。地域が一丸となって取り組むことによって漁業の再生だけに留まらず、地域の活性化にも繋がります。



竹にタチウオのフィレーを巻き付け秘伝のたれでこんがり焼いた「たち巻」。一手間かけることで、収入増を図ります。



六次産業化の取り組みの先進事例。値段がつかない魚を利用して、加工品を製造するだけでなく販売も自分達で行う。

これからの沿岸漁業者のあり方

農林水産省が漁業者を対象として行ったアンケートによれば、「六次産業化の取り組みに挑戦してみたいが自信がない」が45.2%と最も多い回答でした。これは、興味はあっても、回りの様子をうかがっているように見えます。志ある漁業者が集まり、グループを形成して取り組みを行うことが出来れば、鮮魚の直売所や加工場、さらに加工品を保存する冷蔵施設を国の助成制度を利用して作ることも可能です。六次産業化法をはじめ、このような取り組みに対する国の助成事業もいくつかあります。これらの取り組みがうまく軌道に乗ると、漁村

本研究会においても、漁船漁業のビジネスモデルを構築するための一環として、操業技術の効率化や経費削減とともに、地域の行政や研究機関と一丸となって六次産業化についても取り組み始めています。また、本ニュースレター等を通じて各地の取り組み事例の紹介を行いながら、このような取り組みにおける課題やその解決の糸口を考えていきます。

この記事を読んだ漁業者の皆様の中で、六次産業化を是非やってみたいという方は、本ニュースレター事務局（TEL045-227-2724）まで、お気軽にお問い合わせください。

魚食歳時記：タチウオーたち巻の兄弟たち

本頁で紹介されているたち巻の写真は大分県臼杵市の例。対岸の四国宇和島でも同じ物が存在する。竹に魚を巻きつけて火で炙るものとしては、八幡浜名物のエソ皮ちくわが思い起こされる。すり身原料の残りの皮をすり身を糊にして竹に巻き付け火で炙る。また、徳島県阿南の鱧皮ちくわもすり身原料の残りの鱧の皮を竹に巻き付け火で炙る。これらいずれもがたち巻の兄弟。hh