

地域の取り組み事例 No.12

小型底びき網でさかなを上手く「獲り，活かし，売る」Ⅱ 船上でさかなを活かす工夫と売る努力

徳島県立農林水産技術支援センター水産研究所 上田 幸男

紀伊水道の西側，徳島県海域の小型底びき網漁業においても景気の後退と魚離れに伴う魚価の低迷，燃料・資材経費の高騰，高齢化及び漁獲量の減少等により，経営体数が著しく減少しています。言うまでもなく，従来通りの獲り方と出荷を行っているだけでは漁家経営は次第にジリ貧になります。漁業は単に多く獲るだけでなく，漁獲物を丁寧に取り扱い，適正な価格で取引することが重要です。そのためには漁獲後の活かす技術と適正な価格で売る努力や工夫が必要です。

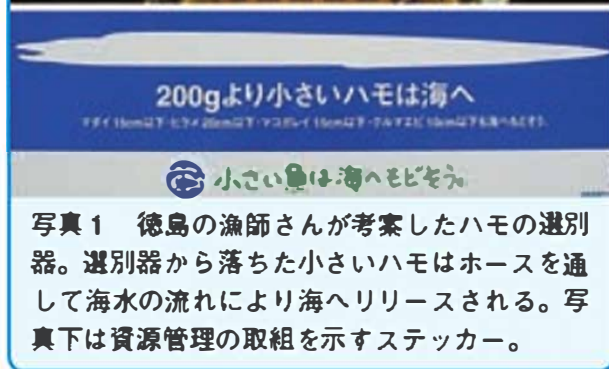


図1 徳島の漁師さんが開発したハモの擦れを防ぐ素麺流し。塩ビパイプの中をハモが流し素麺のように流れていく（経費は2～3万円）。生け簀に酸素やブローを送り，活力を保つ。

活かす技術

一般に死後硬直が始まった魚は，硬直前よりかなり安価になります。魚類では生きていて初めて活け^いメ^{しめ}・脱血 → 神経抜き → 温度管理等により，最も美味しく食べるための鮮度と時間を管理できるからです。

例えば全国トップクラスの生産量を誇る徳島産ハモは，死後硬直や苦悶死状態のものは単価数十円の練り物原料となってしまいます。このような状況を踏まえ，負傷を軽減し，活力あるままハモを京都・大阪市場まで運ぶため，小型底びき網漁業者は「素麺流し」と呼ぶ，揚網後に船尾から生け簀のある船首まで素早く運搬できる仕組みを船上に設置しています（図1）。鋭い歯をもつハモは水揚げ直後には興奮しているため，籠に入れて運ぶと



噛み合いにより筋肉に内出血を生じます。主に湯引きに調理されるハモは純白なほど高く評価されるため、内出血は致命的です。さらに、船上生け簀には酸素や空気を通気し、ハモの活力が回復するようにしています。

また、体重200g以下の小型のハモが良型サイズに混じると、ハモ全体の相場を下げることになります。このため、紀伊水道德島県海域では明らかに小型のハモは海上で再放流し、200g前後のハモは選別器にかけて港で放流することで、相場の維持と資源保護に努めています。

エビでも調理寸前まで生きていると、より色鮮やかで美味しく調理することができるので高価に取引されます。写真2のクルマエビとクマエビ(アシアカ)のにぎり寿司を見てください。生きているものを茹でるからこそ甲殻類独特の色鮮やかな赤が映えます。ハモやエビに限らず、漁獲後の選別技術や船上生け簀の畜養技術の善し悪しが活魚の割合や品質を決定し、水揚げ金額に大きく跳ね返ります。

高く売る努力と工夫

紀伊水道の小型底びき網漁業では少量多品種ながら出漁日にはまとまった量の魚が水揚げされます。共同出荷、個人出荷、委託販売、産地仲買による競りなど漁協や個々によって出荷形態が異なります。一部は加工や直売に回りますが、多くは徳島卸売市場や関西・関東の卸売市場へ出荷されます。

徳島県では平成19年からの官民一体によるハモのブランド化の取り組みが始まりました。

これを機に共同出荷を行う漁協では新たなハモの販路を開拓するために漁業者の代表と漁協の販売担当者が関西・関東の卸売市場を周り、営業やイベント及び市場の調査を行うようになりました。全国には卸売市場が数多くあることを再認識し、与信性の高い市場流通をより広域に活用するようになってきました。また、漁協独自や委託加工によるハモの骨切り製品を漁協ブランドとして販売しています。漁業者が流通や価格決定の仕組みをよく理解した上で、販売担当者に委ねることが重要です。

近年、徳島県の小型底びき網漁業で最も注目されているのは卸売市場を通じた東アジアへの輸出であり、現在のところシリヤケイカ、ヒラ、タチウオが輸出対象になっています。

これからの小型底びき網漁業は、経費を削減し、効率よく漁獲するだけでなく、釣りや定置網に劣らない良品を生産し、多様なチャンネルを利用して消費者のニーズを把握しながら販売しなければなりません。漁業は単に獲るだけではなく「獲る・活かす・売る」の総合力で勝負する必要があります。



写真2 活きたクマエビ(上)やクルマエビ(下)を茹でると赤い色が映える。エビも魚類も生きてると色鮮やかに調理でき、価格も高い。



クマエビ(あしあか)：関東以西の内湾などに普通に見られる大型のクルマエビの仲間。脚が赤いので、西日本では「あしあか」と呼ぶ地域が多い。火を通すと赤の発色が強く、味が良い。この焼干しは鹿児島雑煮には欠かせない。それにしてもクマエビといい、ウシエビといい、サルエビといい、どうしてエビの和名はケモノの名が多いのだろう。(hh)