



いとう漁業協同組合における販路拡大の取り組み

静岡県水産技術研究所普及総括班 班長 御宿 昭彦

いとう漁業協同組合は伊豆の代表的な温泉地の伊東市と熱海市にまたがり、定置網、まき網、棒受網、刺網、一本釣、採貝藻漁業等、多種多様な漁獲物6～10千トンが水揚げされます。水揚げされる新鮮な魚は、地域の鮮魚小売・仲買業者や水産加工業者と密接に関わり、重要な観光資源の一つとなっています。しかし近年、全盛期と比べブリの漁獲が落ち込み、またサバ棒受け網漁業の減少と相まって、漁協経営や地域経済に大きな影響を与えています。

このような現状を打開するため、我々普及サイドでも支援したいという漁協の流通、加工から販売に至る様々な取り組みを紹介したいと思います。まず、漁協では自営富戸定置網の漁獲物単価の向上を目指し、平成21年12月から週に1回、総量で500kgを上限とした県内スーパーへの直接販売を始めました。魚の売値は、前日やその日の伊東市場の最高値に上乘せした単価で値決めされました。担当バイヤーを先頭に何人もの人が早朝から浜に来て、漁獲した魚を大切に扱うことを漁業者も評価し、販売は週2回に増えました。漁業者が静岡市の店舗に出向いてみると、鮮魚売場には富戸漁港直送と表示され、「私達が獲った魚です」というPOP広告も飾られていました(写真1)。県内に駿河湾や相模湾がありながら、これまで、そこで獲れた新鮮な魚が静



写真1 スーパーの売場とPOP

岡市民には届かなかったようで、消費者は鮮度の良さに驚き、喜んで買ってくれています。

また、定置網等で獲れた地元の魚を食べて知ってもらうため、いとう漁協は、平成22年9月から直営食堂「漁師めしや 波魚波」を開業しました(写真2)。設備費を抑えるため、前身のファミレス施設を活かして作られています。マルソウダやクサヤモロなど日頃魚屋で売られない魚でも、鮮度がよければ美味しいことを伝えたいというの



写真2 直営食堂「漁師めしや 波魚波」

が、漁業者の思いです。漁協にとっては慣れない食堂経営ですが、前向きな試行錯誤が続けられています。

さらに、多獲されるカタクチイワシやゴマサバ等の販路拡大についても、いとう漁協では積極的に取り組んでいます。カタクチイワシは定置網やまき網で平均1270トン/年ほど水揚げされますが、煮干需要がないと5~20円/kgと安い単価で取引されています。そこで、漁協が県庁から紹介された惣菜加工業者と商談したところ、南蛮漬け材料として60~70円/kgで数十トン単位で売れることになりました。この商品(写真3)は、本県東部地区限定ですが、コンビニエンスストア等で販売されています。



写真3 カタクチイワシ南蛮漬

ゴマサバは定置網や棒受網で多獲されますが、冷凍・加工業が少ないため値が安く、地区内の棒受網漁船も単価の高い焼津の小川漁港に水揚げしているのが現状です。これまで、いとう漁協ではゴマサバをフィレ

加工して給食に提供してきましたが、平成23年から骨肉分離機を導入して落とし身を作り、販売を試みています。今年はすり身パックを「サバ男くん」(写真4)と命名し、サバ男くんメンチ定食(写真5)も食堂メニューとなりました。自分達で加工品を売ることの難しさに直面しながらも、前向きに取り組んでいます。



写真4
ゴマサバすり身サバ男くん

このような流通や販売に漁協・漁業者が直接取り組むことが、若い漁業者を育て、漁業の未来も切り開いていけるものと考え、これからも応援を続けていきたいと思っています。



写真5 サバ男くんメンチ定食



ゴマサバ: 高知では大型のゴマサバを清水さばと呼んで珍重する。高知では大型のゴマサバは主に土佐清水で水揚げされるためそう呼ばれる。屋久島の首折れさばもゴマサバである。血抜きと鮮度保持のため、漁獲直後に首を折ることからその名が付く。脂のノリは少ないが、いずれも高鮮度で刺身は極上。脂が少ないゴマサバは、サバ節の原料にしても最適。hh