

地域の取り組み事例 No.16

いにしえ

古よりの「伝説のイカ」に込められた思い II

～漁師の意識をも変えた地域の熱い思い～

島根県隠岐支庁水産局 島前出張所 主任水産業普及員 為石 雄司

島根半島の沖合に浮かぶ隠岐諸島の西ノ島では、^{いにしえ}古より島に関わりの深い「イカ」を中心に、地域が一丸となって島の一本釣り漁師の収入向上を目指し取り組んでいます。前号に続きこの取り組みについてご紹介します。

危機脱出

軌道に乗るかのように思われた活イカ出荷でしたが、手間をかけ少量のイカを高く売るより少しでも多く獲りたいという漁師の意識によって、活イカ出荷の取り組みに陰りが見えました。自然相手の漁業において、「今日は水揚げがありませんでした。」という断り文句はよくあることですが、毎度毎度「今日もありません。」では信用を失い、せっかく築き上げた販路も無くなってしまいます。

そこで、“揚がらないなら自分達で釣りに行こう”という何とも直接的な手段でこの危機を乗り切ることになりました。活魚倶楽部の社員のほか、漁協や役場の職員など、素人集団が即席のイカ釣り漁師となって必死に活イカを集めはじめたのです。その発想は、さすがはイカの島の住人といったところで、今でも笑い話の語り種となっています。

そのような努力の結果、徐々に活イカ事業が軌道に乗り始めると、今までこの取り組みに半信半疑であった漁師の関心も高まり、一人、また一人と賛同者も増え、現在では7名の漁師が活イカの水揚げを行っています。活イカでの出荷は、従来の出荷経費（箱代、氷代、輸送費）がなくなるば

りか、大漁時の価格暴落の影響を受けることもないため、漁業者の収入の安定と向上に効果をもたらしました（大漁時のケンサキイカの鮮魚価格は活イカの1/5程度）。

新たな問題と挑戦

活イカの取り組みが浸透してきた結果、長期間の時化でもない限り、ほぼ安定して活イカを出荷できるようになりました。しかし、注文と漁獲のバランスが必ずしも一致する訳ではなく、せっかくの活イカも1週間以内に出荷できなければ、衰弱して死んでしまいます。最盛期ともなれば、1日1,000杯程度の活イカが連日水揚げされることもあり、漁師からイカを買い取っても、売り切ることができず、港に8基ある専用水槽も直ぐに満杯と

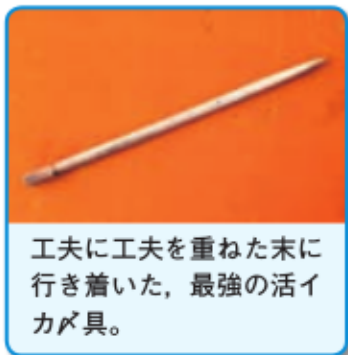


前夜に漁師が釣り上げて収容したイカを活イカ水槽から取り上げて、「伝説のイカ」に仕立てていく。

なってしまいます。そんな状態になると、漁師の稼ぎ時に活イカの水揚げを制限するしかなく、非常に悔しい思いをしていました。何か良い方法はないかと模索していたところ、高品質の冷凍品が作れる凍結機の存在を知り、平成22年に導入しました。この凍結機は、食品中の氷の結晶を最小限に抑え細胞の破壊を防ぐことができるため、解凍後は鮮魚に匹敵する程の品質となります。この凍結機と活イカはまさに最強の組み合わせでした。元々、活イカとして出荷できるイカを水槽から取り上げ、直ちに凍結を行うのですから、結果は予想どおり。関係者一同、「これならいける！」と太鼓判の品質でした。

さらに上に行く最高品質の冷凍イカを目指して

この凍結機の導入により、水揚げ制限をすることはほとんど無くなりました。“活きたイカをそのまま最新の技術で凍結する”というだけでも品質はかなりのものですが、それだけで満足しないのがここの島の住人です。少しでも良いものを作るため、活イカの最適な活メ方法を研究しています。購入者から



工夫に工夫を重ねた末に行き着いた、最強の活イカメ具。

「さばく時に墨袋が破れるとイカの身やまな板を汚して困ることがある。」と聞くと、何とか凍結前にイカを

傷つけることなく墨袋だけを除去できないかと考えました。試行錯誤の結果、最終的にたどり着いたのが、“竹製の割り箸と軍手”で作業するのが一番効率がいいことがわかりました。今では、活メから墨袋除去までに



自分たちで作った作業台で「伝説のいか」をパッキングする。

掛かる時間はわずか10秒程度という早業です。その後、イカは専用のトレーに並べられ、即座に凍結され、1杯ずつ脱気包装します。

活魚倶楽部が使用している凍結機は、一回に凍結できるイカの本数は120～130杯程度と規模的には小さいうえ、凍結作業が完了するまでに1～2時間程度かかるため、イカの大漁が連日続くと、漁師も活魚倶楽部も大忙しです。毎日、少しでも多くの活イカを受け取るためには水槽を空けなければなりませんし、そのためには、活イカ出荷と凍結イカ作りを並行して行わなければなりません。時には一日に何回も凍結作業を繰り返して、合間を縫って他の業務をこなして、気が付けばろくに座る暇もないまま夕方を迎えるということもしばしばです。

活魚倶楽部代表取締役の徳若博さんは、「活魚倶楽部は漁師の収入向上を第一に考えているので、活イカを受け取り制限などはしたくない。だから獲れる時に忙しいのは仕方がないが、それでも年に3日ぐらいは“さすがに明日は勘弁してくれ”と言ってしまうこともあるかな。」と笑います。

今回は、自信の「伝説のイカ」をイカにして売り込むかという取り組みを紹介します。

(つづく)