普及指導の現場から No.12

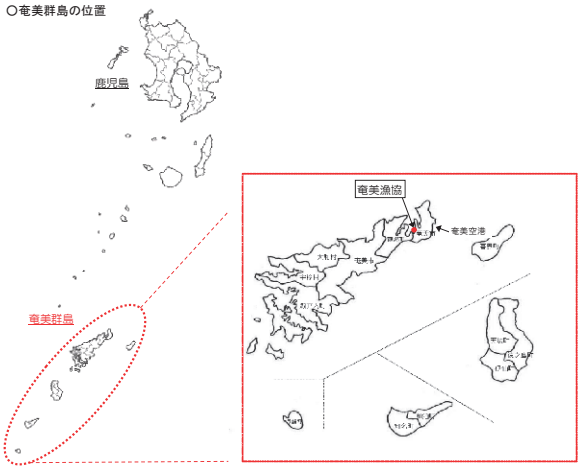
奄美漁協（笠利地区）における鮮度保持の取組について

鹿児島県大島支庁農林水産部林務水産課　技術主査　村田圭助

1．はじめに

鹿児島県本土から南に約380kmの位置にある奄美大島は，平均気温21℃前後の温暖な気候にあり，アマミノクロウサギなどの希少な動植物が生息・生育する自然豊かな島です。今年３月には，「奄美群島国立公園」として指定されているところです。

今回紹介する奄美漁協は，平成17年に４漁協が合併した漁協で，今回は本所がある笠利地区の「瀬物一本釣り」における鮮度保持の取組について紹介します。



鹿児島県奄美群島と奄美漁協の位置

2．瀬物一本釣りについて

奄美漁協笠利地区における瀬物一本釣りは，約20隻が奄美大島北部や十島村周辺で操業しており，水深100～400mの海域に棲息している「瀬付きの魚」であるアオダイ，ハマダイ，レンコダイ，ヒメダイ，カンパチ等を漁獲し，島内や県本土，沖縄県へ出荷しています。

上から，レンコダイ，ハマダイ，アオダイ，ヒメダイ

3．鮮度保持の取組について

奄美大島は，冒頭でも述べたとおり，県本土までの距離が380km，定期船では約11時間を要する典型的な離島の地理的不利益性が大きい島です。島内消費が限られているため，一定量の漁獲があれば，遠隔地である沖縄県や県本土の市場に出荷しなければならず，市場近隣で獲れた魚と勝負するためには，他の産地との差別化が必要となります。

これまでも，先進的な考えを持つ一部の漁業者の間では，船上での活き締めを行い，十分な保冷を行うなど鮮度保持の取組が行われてきており，仲買人から一定の評価を

得ていました。

一方で，奄美漁協においても燃油高騰や魚価の低迷する中，漁協の生き残りをかけた取組が模索されています。平成26年からの瀬物一本釣り漁業者全員の取組として，釣り上げた直後に全ての魚を活き締めする鮮度保持の取組が始まりました。具体的には，

① 魚の急所をさして動きを止める
② エラのつけ根を切り，血抜きをする
③ 海水できれいに血を流す
④ 海水の氷水で冷やす

といった手順で活け締め・鮮度保持を行っています。これらの取組は，市場近くの近海で獲れた魚より高鮮度で日持ちも良いとの評判から，一部の魚種については県外大手スーパーとの相対取引が始まるなど，取組への評価が確実に広がりを見せています。ここでは，一定の価格で取引されることから安定した漁業経営が可能となる等，漁村も活気を取り戻しつつあります。この鮮度保持の取組は，釣り上げた直後に全ての魚を丁寧に活き締め処理を行うため，時間を要することになります。そのため，漁業としては極めて非効率な作業となりますが，結果的に見ると１航海あたりの漁獲圧を下げることになり，資源保護にも繋がっているという良い面もあると思われます。

4．これからの奄美

当初は，「そんな面倒なことをしてどうする。」という反対の声もありました。しかし，若い漁業者が団結・実行し，漁獲量を減らしてでも全船全魚種船上活締めし鮮度保持を優先することで，結果的に，収入は上がりました。その事実があったからこそ，その後の滅菌海水装置や電解殺菌海水装置の導入など，さらなる取り組みにつながっています。また，このような取り組みの結果，漁業者自身が子供に後を継がせられる職業であると考え，新規就業者も増えています。

今後は，これらの取組が近隣の地区や漁場を共有する喜界島地区などに拡がっていき，奄美群島全体の漁業の再生・活性化の一助になればと考えているところです。

船上活け締め・血抜き

箱立て・コンテナ詰め

超低酸素水浸漬・選別
（ウルトラファインバブルによる超低酸素水処理）