

## 尾鷲の魚は美味いやり！

～定置網漁業における鮮度向上・持続的経営の取組～

尾鷲漁業協同組合  
岩崎 貴宏

### 1 地域の概要

三重県南部に位置する尾鷲市は、面積約 193 平方キロメートル、人口 1 万 8 千人の地方都市である。西には大台ヶ原山系を控え、東には雄大な熊野灘を臨んでいる。

全国でも降水量が多いことで有名で、豊富な雨に育まれた「尾鷲ヒノキ」は日本農業遺産の認定を受けるなど高い評価を得ている。また、その雨水は森を縫って海に流れ込み、沿岸部は栄養たっぷりの最高の漁場となっている。このように自然の恩恵を受け、尾鷲は古くから漁業・林業が発展してきた。

海岸線は典型的なリアス式海岸で、尾鷲湾をはじめ多くの湾が入り組み、天然の良港を形成している。

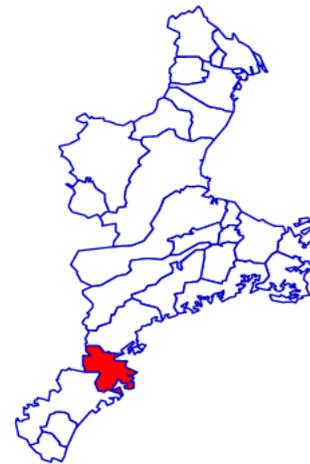


図 1. 三重県地図（位置図）

### 2 漁業の概要

尾鷲漁協は、平成 23 年度に尾鷲、行野浦（ゆくのうら）、早田（はいだ）の 3 漁協が合併し、正組合員数は 107 人、准組合員数は 161 人である。地域の漁業は、沿岸では地形や気候が生かされた、大小の定置網漁業や刺網漁業に一本釣り漁業、沖合では底曳き網漁業や近海・遠洋マグロはえ縄漁業と、多彩な漁業が営まれており、水揚げされる魚種の数は 200 種以上に及んでいる。

近年は近海・遠洋カツオ・マグロ漁業の水揚げ減少に伴い、定置網漁業が地域水産業の中心となっている。平成 28 年度の大型・小型定置網を合わせた定置網漁業の水揚げ金額は約 3 億 6,000 万円と、実に漁協全体の水揚げ金額の約 68%を占めた。

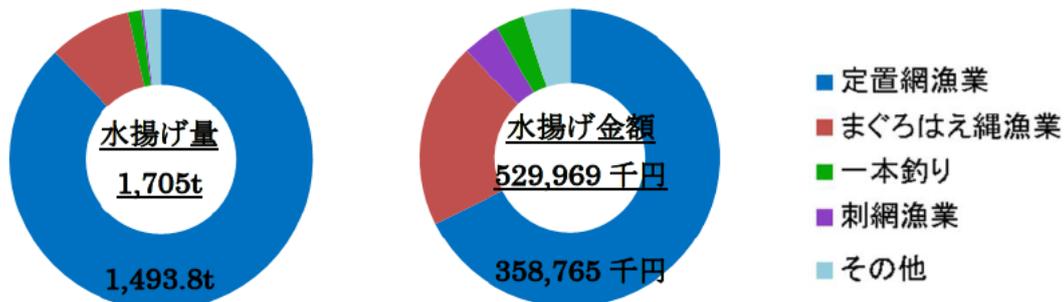


図 2. 尾鷲漁協における水揚げ量及び水揚げ金額（平成 28 年度）

### 3 研究グループの組織と運営

尾鷲湾内では、大小4統の定置網漁業が営まれているが、私は尾鷲湾の南部、行野浦にて丸友丸定置という定置網漁業を操業している。元々行野浦地区に生まれた私は、幼い頃から親戚の船に乗り漁りに出かけるなど、漁業を身近に感じて育ってきた。高校卒業後は約15年間会社員として働いてきたが、生まれ育った尾鷲の海と漁業が忘れられず、平成19年に、当時別の定置網漁業者が経営していた丸友丸定置の乗組員となった。平成24年から独立し、社長兼漁労長として乗組員10名とともに四季折々の魚を水揚げしている。



図3. 「丸友丸定置」社長 岩崎貴宏

### 4 研究・実践活動取組課題選定の動機

尾鷲の新鮮で美味しい魚で育った私は、都市部へ仕事に出たり、飲食店で魚を食べる機会が増える中で、「都市部の消費者は、本当に美味しい魚を食べられているのか?」「尾鷲の魚は消費者に正しく届いているのか?」という疑問がわき上がってきた。そして、生産者と消費者の溝を埋めるため品質の良い魚を提供するには、今まで獲得しただけであった生産者が、初期段階の品質管理をしなければならないと考えるようになった。

更に、平成24年頃、尾鷲市の水産業は水揚げ量の減少だけでなく、担い手不足が表面化していた。平成元年に比べて、平成24年の水揚げ量は4分の1、組合員数は2分の1にまで減少しており、このままでは近い将来、乗組員が必要な漁業は人手不足になるという危機感が募っていた。

これらの課題の解決に向けて、1) 鮮度管理の徹底、2) 操業の効率化に取り組むこととした。

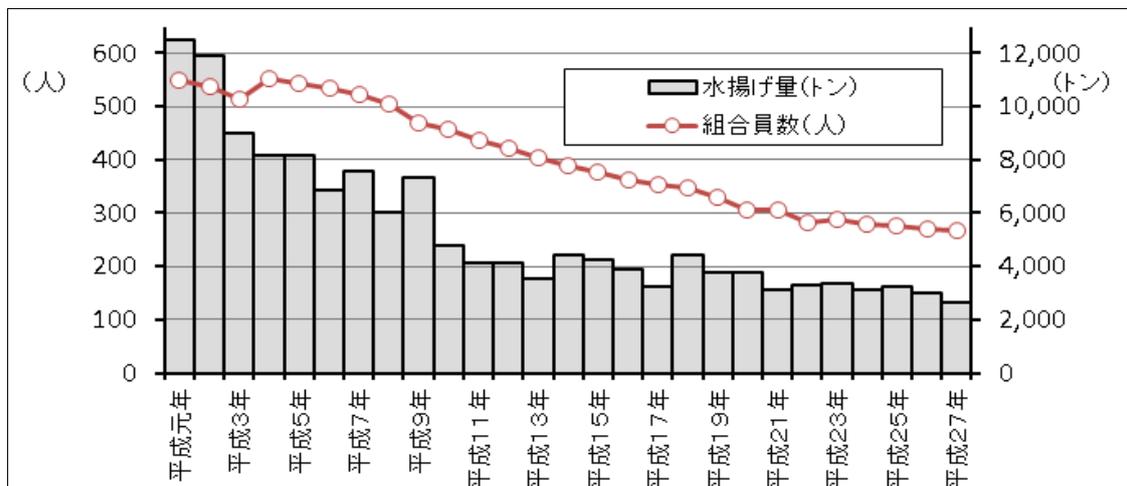


図4. 尾鷲漁業協同組合の水揚げ量及び組合員数の推移

## 5 研究・実践活動状況及び成果

### (1) 消費者の立場で考える品質管理

本当に美味しい魚を消費者に届ける取り組みにあたり、大きな力となったのが、知り合いで市内の鮮魚店を営む岩崎肇氏の存在である。岩崎氏は20年以上尾鷲魚市場でセリに参加し、目利きに長けていることから、市内の飲食店や宿泊施設だけでなく県外にも多くの顧客を持つ。なにより「もっと尾鷲の魚を紹介したい」「良い状態で届けたい」という岩崎氏の思いが私と合致した。そこで、消費者が求める状態で水揚げし仲買業者に託せるよう、魚種ごとの扱い方について指導を受け実践した。その方法について、いくつか例示する。

アオリイカは活メが有名だが、さらに墨袋のクリップ止めを行い、にがりを追加した10℃の海水に浸すことで、ATPの代謝を抑制し品質の向上を図った。またこの取り組みを行ったアオリイカには、丸友丸定置のタグを付け差別化を図った。この結果、単価は1.3倍～1.5倍に上昇した。

また、シイラは夏に多く水揚げされる魚だが、鮮度劣化が早いうえ、船上で暴れることから身質も劣化しやすい。さらに他の大型回遊魚の様に活かすことも難しいことからとにかく取扱いが難しい魚である。しかし、鮮度の良いものは美味で評価が高いことは知られていました。そこで、尾鷲地区の定置網で初めて、船上での出刃メ（活メ）を開始した。市場では非常に評価が高く、単価は2,000円/kgから3,000円/kgと、約1.5倍に上昇した。水揚げの最盛期には1日で1,200kgのシイラを相手に格闘しました。

さらに、ヒラソウダ（ソマ）は非常に美味しいが、血合い肉が多く鮮度劣化が早いいため、市内での流通がメインとなっていた。そこで、船に上げてすぐ出刃メまたは首折りによって血を抜く（活メ）ことで、水揚げの翌日も身が活きた状態を維持することができ、地域外への販路が拡大した。

さらに、ヒラソウダ（ソマ）は非常に美味しいが、血合い肉が多く鮮度劣化が早い

一方、ウルメイワシ等の肌が弱い魚は、いかに鮮度が良くても、氷で表面が擦れてボロボロになると、途端に商品価値が無くなる。そこで、通常に比べて水の分量を多くすることで氷との接触を減らすこととした。また、タチウオも同様で、素手で持つだけで



図5. 岩崎肇氏（左）と私



図6. 船上活メ、タグ打ちを行ったアオリイカ

体温によって指紋が付き価値が下がるため、水の分量を多くすることに加えて、持ち運ぶ際は軍手などを装着して直接魚体に触れないようにし、かつ迅速な作業を徹底した。

これらに取り組むことで、氷の使用量は取り組み以前に比べ2倍になった。船上での作業も通常の水揚げに比べて複雑になり乗組員の負担も増えます。しかし、一部の魚種には魚価が最大1.5倍になり、その効果が見て取れた。なにより励みになったことは、尾鷲魚市場の仲買業者から、「丸友のは鮮度が良い」「〇〇は丸友でしか買えない」という評価とリピーターを得られたことである。

## (2) 魅せる工夫

品質向上の取組により一定の評価を得られるようになったところ、岩崎氏を介して、レストランや小売店などから、漁業の現場を見たいとの要望が寄せられた。私たち生産者が品質に責任を持つと同様に、その魚を利用する側も責任を持ってお客さんに提供したいのだと気付き、視察を受け入れることにした。

受け入れた中には、都内で高級服飾ブランドが経営するレストランの料理長もおり、その視察内容は1冊の本にまとめられ、レストランを訪れたお客が手に取れるようになっている。品質管理の努力が消費者に認められることに、達成感と責任を感じている。また、尾鷲の雄大な海原と、活気ある操業風景で訪れた方々に感動を与えるとともに、生産現場に近い特権とも言える、獲れたての美味しい魚を食べてもらえることに喜びを感じている。さらに、品質管理を頑張る現場を見ていただくことで、私や尾鷲の魚のファンが増えることに確かな手応えを感じている。

また、尾鷲漁協・尾鷲市が開催している「おわせ魚まつり」では、初回の平成23年度から市内の小学5、6年生を対象に定置網漁業への乗船体験を行っている。丸友丸定置では平成29年度までに合計12人の小学生を受け入れた。さらに、平成27年度からは、尾鷲市が実施する新規就業目的の漁業体験教室（3泊4日）にも参画しており、平成29年度までに合計19名を受け入れた。私が幼少期に漁を行った体験から地元の漁業に回帰したことと同じように、乗船体験を行った子供達中から、将来尾鷲で漁業に就業する人材が出てくれるかもしれないとの希望を託すとともに、体験教室を受講された人が次世代の漁業の担い手になることを期待している。



図7. 高級服飾ブランドが作成した本への掲載



図8. 漁業体験教室の様子

### (3) 操業の効率化

20年前に比べ漁業者が半減するなかで、新たな乗組員の確保は今後より一層困難になると予測できた。限られた人員で操業するためには操業の効率化が必要と判断し、尾鷲漁協に相談を行った。その結果、現在2隻で行っている網持ち作業を1隻で行うことで、人員削減が図られるとの助言をもらい、操業体制の改革を行う事を決意した。

操業体制の改革の柱は①新型船の建造、②1隻で持てる網構造への変更の2つである。①新型船の建造については、水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業(漁船リース事業)を活用することができ、平成29年9月7日に進水した。②網については、平成30年春以降を目標に改修を進める。これにより、今後段階的に乗組員数を10人から8人へと減らすことができると考えている。



旧船2隻での操業【現在10人】



新型船1隻で操業【将来的に8人】

図9. 旧船2隻から新型船1隻体制へ

## 5 波及効果

### (1) 品質のボトムアップ

品質管理を行い、仲買業者から高い評価をいただくことで、同地区で操業する他の定置網漁業者も鮮度向上の取組に対する意識が強くなっている。漁協の運営する製氷施設は利用を開始した平成23年度から毎年利用量が増えている。また私は、主に大型定置漁業者が会員となっている三重県定置漁業協会に加盟し、他の定置網漁業者との横の繋がりをもち、それぞれの取組について積極的に情報交換を行うようにした。品質管理についての現場視察も受け入れており、視察した定置漁業者の中には技術を持ち帰り実践しているものもある。このように、私だけでなく、尾鷲市全体の魚の品質がボトムアップされていると感じている。

### (2) 乗組員の意識改革

品質管理への取組当初は、乗組員の中には、手間の増える取組に対して反発の声もあった。しかし、仲買業者からの高い評価が魚価向上という形で反映されたり、操業風景を視察者達から直接感動の言葉を聞くことで、自分たちの取組がきちんと評価されていることを、個々の乗組員が実感できました。今では、船頭である私の指示が無くても、

乗組員一人一人が率先して品質管理に取り組んでいます。

## 6 今後の課題や計画と問題点

これまでの品質管理の取組や、操業を魅せる取組により、鮮度向上と尾鷲の知名度向上に繋がっていると考えている。しかし、消費者の口に届くまでの行程の中で、生産者ができることには限りがある。今回、仲買業者との連携により一定の品質向上を図ることができたことから、その他の流通過程の関係者との連携も効果が期待できる。まずは着実に市場や漁協関係者との連携を強化して、生産現場からのボトムアップを模索していきたい。

また、操業の効率化に向けて新型船の導入は完了したが、網の構造変更は完了していない。網を全て変更するためには莫大な資金が必要となることから、順次変更していきたいと考えている。また、過去から数十年にわたり同じ網構造を利用していたため、より効率よく漁獲でき、省力化して操業できる網についての知識不足が課題として挙げられる。加盟している、三重県定置漁業協会や関係機関に助言をいただきながら、限られた資源で効率よく操業できる体制作りを進めていきたい。