

豊前海発！21世紀型カキ養殖業者をめざして 「豊前海一粒かき」ブランド化への取り組みについて

福岡県漁協青壮年協議会 豊前支部
恒見漁業協同組合青壮年部 入江 淳一

1. 地域の概要

私の所属する恒見漁協は九州の北部に位置し、工業地帯である北九州市にある。北九州市は日本海と瀬戸内海に挟まれており、私たちは瀬戸内海である豊前海を漁場として生活している。

2. 漁業の概要

恒見漁協の正組合員数は47名で、今回話題にするカキ養殖業のほか、小型定置網、刺網などでスズキ、マナガツオ、ガザミ等の四季折々の魚介類を水揚げしている。主な漁場となる豊前海は、全域が水深15m以浅で、砂泥質の海底がひろがっている。現在、新北九州空港の開港にむけて海上に人工島が新設されており、カキの養殖は、人工島の西側の波浪の影響をあまり受けない地域で盛んに行っている。

3. 研究グループの組織及び運営

豊前海区には17の漁業協同組合があり、そのうち恒見、曾根、養島、杵尾、稲童、宇島、吉富7漁協に青壮年部が組織されている。恒見漁協青壮年部ではヨシエビやガザミの放流事業、カキの販売促進活動、市内の産業祭や地区の祭りへの参加のほか、様々な漁業生産活動に関する視察、海域資源の有効活用や漁家経営の安定に努めている。また、豊前海区カキ養殖研究会（以下研究会）には豊前海区でカキ養殖業を営む柄杓田、恒見、吉田、曾根、苅田、養島、椎田、八屋、宇島、吉富の10漁協の養殖業者が会員となっている。研究会においてはカキの衛生管理と販売促進を含めたブランド化に力をいれている。

4. 研究・実践活動課題選定の動機

恒見漁協において筏式カキ養殖は20年程前に始まった。カキ養殖はコストの増大や価格の低迷等により衰退し始めたノリ養殖業に替わる養殖業として、豊前海域では私たちの漁協青壮年部で初めて取り組んだ。当初、カキ養殖では波浪の影響が強く、筏の破損やカキの落下等の問題があり、なかなか採算がとれなかった。これらの問題点は、竹の組み方の改良や宮城産カキ種を使用するなど徐々に改善され生産量も安定してきた。現在、恒見漁協では青壮年部員のみならずほとんどの組合員が養殖に着手している。また豊前海区全体では17漁協中10漁協で養殖をするなど、短期間のうちに海域における冬季の重要な漁業に成長した。生産量では全国第11位と九州では一位の生産量を誇っている。

また、他県のカキの産地ではむき身出荷が多いのに対して、恒見のカキは作業性や経費を考え、全てを殻付きカキで出荷するといった新たな販売方法を提案してきた。他にも現

在では全国で産直が盛んであるが、恒見漁協では 1980 年代から浜売りや宅配による産直を開始し、今では出荷量の約 6～7 割が浜売りや宅配、残りが市場出荷となっている。宅配に力を入れているのは豊前海ならではの大きな特徴となった。

しかし生産が軌道にのり宅配にも力を入れる一方で、需要の多くが北九州市内の地元消費であり、お歳暮等の年末に偏ることから年始以降の売れ行きが悪く販路の開拓が必要となっていた。

他にも課題として、JAS法の改正による産地表示義務や貝毒、食中毒事故の発生等の大きな問題が持ち上がり、これまでの個人販売を続けて行くには限界を感じていた。そこで我々青壮年部が地域のカキ養殖業者に一致団結しようと呼びかけたところ各地区の養殖業者から賛同を得られ、組織化と同時にブランド化に取り組むことができた。

5. 研究・実践活動状況及び成果

1) カキ養殖研究会の発足

豊前海区内のカキ養殖業者に呼びかけ平成 10 年に全業者が参加した「豊前海カキ養殖研究会」を発足させることができた。恒見漁協からは私を含め 44 名が会員となり、今までの経験を生かし研究会の中心として活動している。豊前海のカキ養殖業者全員が参加できたというのは大変うれしいことであった。研究会の取り組みとしては個人で対応しきれなかった問題点を重点的に行うこととし、特に養殖カキの衛生管理には早急に対応すべきという意見が出された。また、販路拡大による収入の安定にも力を入れるという 2 つの目標に向かい活動することが決まった。

2) 研究会の取り組み（豊前海一粒かきのブランド化）

1) 豊前海一粒かきのブランド化

(1) 衛生管理を徹底した出荷要領の作成

多くの養殖業者が衛生についての知識が十分でなく、県の豊前海研究所の協力を得て貝毒、食中毒、近年話題になっている SRSV 等の勉強会を定期的を実施した。また、消費者がもっと安心してカキを食べられるようにするため、養殖カキについて食品衛生法に則した出荷要領を作成し、それを研究会全員で守ることにした。

出荷要領では衛生管理面で①出荷方法、②出荷時の表示義務、③選別及び洗浄④出荷期間⑤衛生処理等の大きく 5 つを定めた。具体的には、出荷方法では宅配の際、衛生的な蓋付き箱で必ず密封する事、輸送時は 10℃以下に保冷する事、出荷時の表示義務では「豊前海一粒かき」のブランド名の明記、食品衛生法に基づいた消費期限や保存方法、生産者名等の表示を義務付けた。選別及び洗浄ではへい死や殻、ゴミの除去等を徹底し、商品としての管理を行うこととしている。出荷期間は毎年 10 月 1 日～3 月 31 日までとした。カキの衛生処理では、大腸菌数の検査を商品のみならず養殖海域、私たちが個別に持っているカキの活かし場に至るまで実施する事とし、生食用カキの販売については特に紫外線照射海水による洗浄を定めた。また、貝毒についても近年近隣県で発生し、私たちの海域での発生の可能性もあることから、今年度出荷自主規制を含めた「貝毒発生時における対応」を策定したところである。この中では、カキの毒化レベルである 4 マウスユニットを越える際に出荷自主規制をマスコミ発表を含めて行う事、越えてない際でもその後に毒化の恐

れがあると関係者間で判断した際には出荷規制をすることとした。規制後は3週間連続で規制値を下回らない限り規制が続くことも定めた。衛生管理面以外では販売価格についても取り決めており、毎年研究会内で最低制限価格を設定する事とした。

現在、この出荷要領を全員守っており、品質及び衛生管理を徹底している。研究会員は自分の作ったカキの安全性に自信をもって販売しているところである。

しかし、毎日のように新聞等で食中毒が取りざたされており、流通の過程やいろいろな場面で安全性に抜かりがでないとは限らない。消費者の立場に立って考え、トラブルがあった際それ相当の補償ができなくてはならないという意見があり、いろいろ調べた結果、既存の保険で生鮮食品や加工食品の食中毒に関するものがあることがわかった。すぐ研究会にこの意見をあげ、今年度全員がこの保険に加入し、どんな食中毒が起きても補償できるようにした。

(2) 販売促進活動

消費者に憶えてもらうため、統一ブランド名が必要ということで研究会で話し合った。市町村、県、カキ養殖業者代表からなる豊前海カキ養殖推進協議会も参加してもらい、まず生産地が明確である事、次に商品のイメージがわかりやすい事という大きく2点のポイントを押さえ『豊前海一粒かき』と命名した。またこのブランド名で販売できるカキは上記の出荷要領にある厳しい基準をクリアしたもののみとした。

販路については、これまで北九州市圏での消費が主であり、生産量の増加に伴いその拡大が余儀なくされていた。個々の活動としては県や市町村の広報誌へ「豊前海一粒かき」の記事掲載の依頼、地元で開催される産業祭への参加、テレビやラジオ等のマスコミでの宣伝活動を積極的に行い、のぼりや簡単な食べ方のレシピを載せたチラシの配布を行っている。また出荷容器に統一の「豊前海一粒かき」のステッカーや箱を使用する事によりブランドイメージを高める努力もしている。研究会では県内の一大都市圏である福岡市への販路拡大を目指すため、年に1回、福岡市で焼きカキ試食と直売によるキャンペーンを行っている。平成11年から毎年行い、今年2月に4回目を実施した。「カキ」単独でのイベントは県内で初めてであったが、前日からの投げ込みチラシやマスコミによる宣伝活動も効果があり、第1回目から1,500人を越える来場者があった。年々イベントは盛況さが増し、昨年では「心待ちにしていた」という消費者の声が多数あり、「豊前海一粒かき」の需要が福岡市圏で高いことが再確認できた。私たちもこれからのイベント活動に力が入るところである。イベント会場で行ったアンケート調査の中では豊前海でのカキ養殖をする事の認知度は25%と低かったが、価格の面では50%で適正であると答え、30%の方が安いと答えた。意見の多くは「安全で新鮮なカキを思ったより安く買える」というもので、カキの評価は高かった。購買層も20歳～60歳台までと広範囲に及び、特に50歳台の来場者が一番多く、次いで20歳台、60歳台以上の3世代で支持を得られていた。意外にも20歳台の若い世代にカキが受けているという現状に驚かされた。

3) 成果

衛生や貝毒に対する知識を得たことで、昨年度近隣県で貝毒が発生した際、私たち自身が消費者からの問い合わせに、冷静に、適切な対応がとれ、豊前海一粒かきについての大きな風評被害の発生を未然に防止する事ができ、この事が私たちの販売姿勢に自信をつけ

る事ができた。また、出荷要領で最低販売価格の設定をしたことにより、浜売りでの値崩れの心配がなくなった。

販売促進活動の効果として福岡市地区からの宅配依頼件数が増加した。恒見漁協青壮年部員での例をみると福岡県内における宅配依頼件数の内訳は、北九州市がまだ多数を占めているものの、福岡市地区からの依頼件数は前年に比べ2割もの増加がみられた。

経営に関しては、最低価格の設定により収入が安定するとともに、先進県と比較すると殻付きカキの出荷方式採用でむき身にするための人件費が削減された。また豊前海の養殖の特徴として採苗を行わず種ガキは先進県から購入してことで品不足の場合はやや割高になることはあるが、採苗施設、資材等が不要になった。また私たちの海区では親子や夫婦でカキ養殖に携わっているケースが主で、養殖に係る人件費はかからない。例年並みにカキの収穫が得られれば粗利益が約7割になり、収益性の高い養殖業となった。

6. 波及効果

イベント等の宣伝活動で豊前海一粒かきの認知度が上がり、現在ではテレビ局等から取材依頼が増加している。放映後の消費者の反応はよく、放映直後にカキの注文が大量にはいることも多い。効果が徐々に現れてはいるが、ブランド化はまだ始めて4年目である。今後とも継続的に行う必要があると考えている。

また、全国的に漁業者の中では高齢化と後継者不足が問題になっているが、恒見漁協では近年Uターンや新卒でカキ養殖業を次ぐ者が徐々に増えるなど副次的効果もあった。これからも私たちの活動によりカキ養殖業をもっと魅力的な仕事とし、若い人たちへ理解されるように頑張りたい。まずは福岡市でブランドとして定着させ、全国区のブランドとしての確立も近い将来の目標にむけて全員一致団結し活動したい。

7. 今後の課題や計画と問題点

販売量のうち宅配及び直売量の割合が増加すると収益は今より上がると考えられるため、販売促進活動は今後も重要なテーマである。また、年始からの販売量の低下には共販を含めた新しい販売形態の確立にも力を入れて行かなくてはならないと考えている。

また、平成11年に持続的養殖生産確保法が施行され、そのなかに漁場改善計画の認定制度がある。新しく入る後輩漁業者のためにも、豊前海でカキ養殖が継続的にできるように、努力を積み重ねていかなければならないと思っている。研究会でも適切な漁場利用を検討していかなくていいのかという不安の声も上がっていることもあり、この漁場改善計画の策定を大きな課題として、県の水産研究所の協力も得ながら漁場の水質や底質を調査していきたいと考えている。

最後に私は21世紀において、漁業者でも養殖の技術を磨くことだけでなく、衛生管理に目を向け、販売も漁場の使用方法までを含めて漁業として考えられるようにならなければならないと思っている。今後も安全なカキを消費者へ届け、私たちがそのような先進的な21世紀型カキ養殖漁業者として活動していきたい。

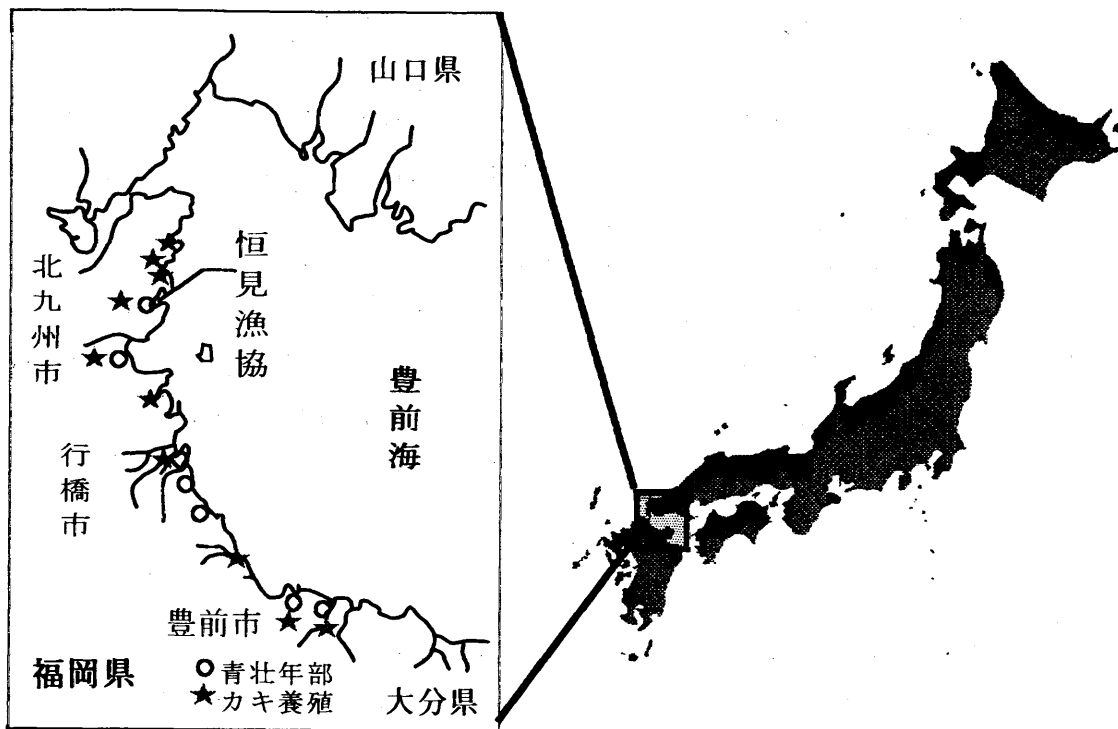


図1 豊前海位置図

表1 出荷要領による衛生管理事項

- ① 出荷方法(容器、温度)
豊前海一粒かきの宅配販売の留意点
貝毒発生時における対応
- ② 出荷時の表示義務
食品衛生法
- ③ 選別及び洗浄の徹底
- ④ 出荷期間の限定(10月～3月)
- ⑤ 衛生処理等
衛生対策検査実施要領
生食用カキ衛生処理指針

図2 出荷要領で定めた表示例

品名	養殖かき
消費期限	12 12 17 (上記出荷日から4日間)
製造所の所在地 及び製造者氏名	製造所: 北九州府門司区大字恒見 恒見漁業協同組合 製造者氏名: 入江 淳一 TEL・FAX: 093-XXXX-XXXX
保存方法	摂氏10℃以下で保存
採取された海域	福岡県豊前海北部海域恒見地先

図3 出荷要領で定めた出荷容器



図4 販売促進活動(広報誌への掲載)

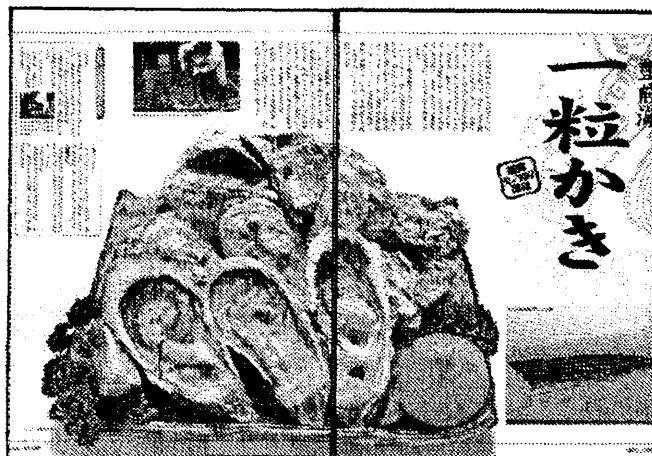




図5 福岡市で開催したイベント風景

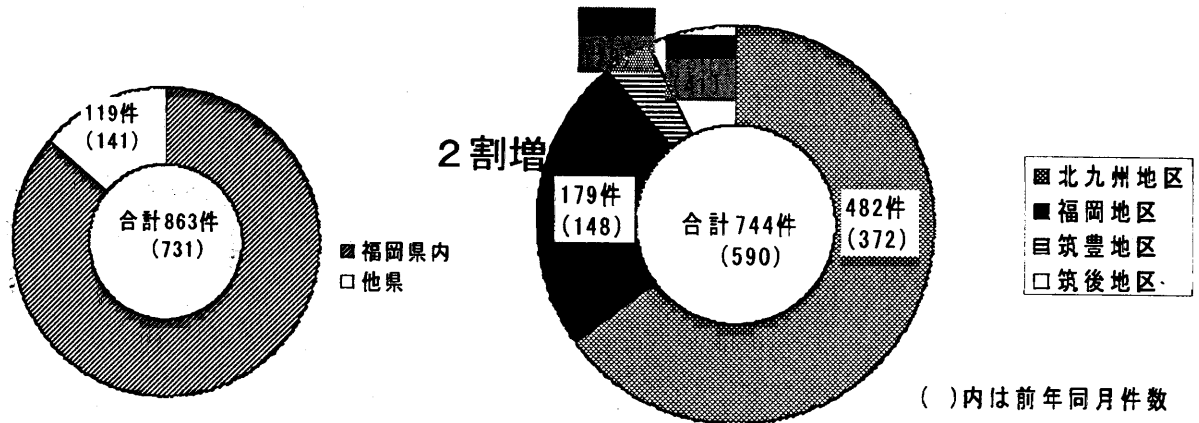


図6 宅配依頼件数 (左図：県外及び県内内訳、右図：県内内訳)

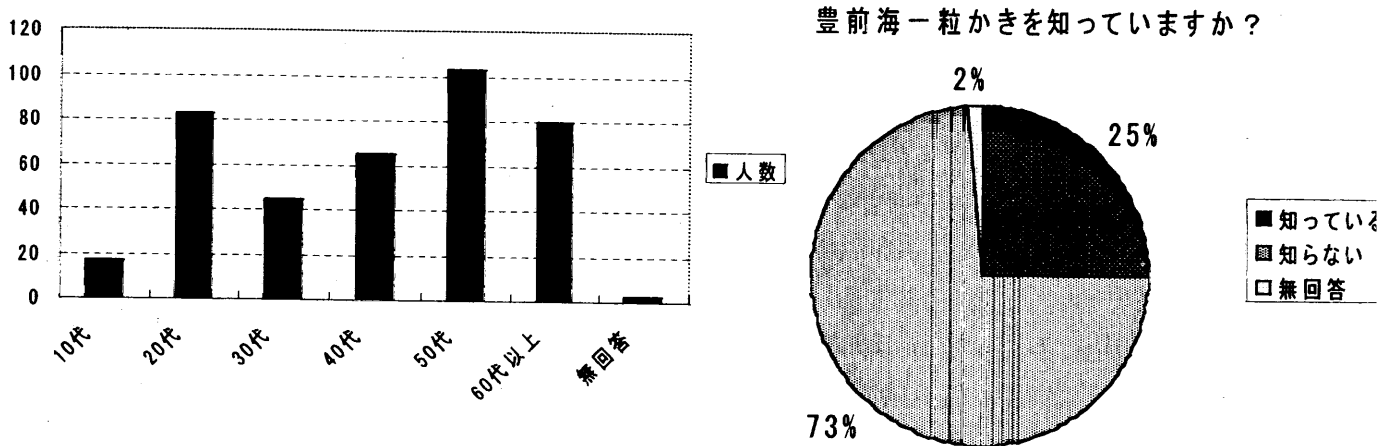


図7 アンケート結果 (左図：購買層内訳、右図：認知度)