

## サービスで勝負！「ひぜん高串大漁市」

高串漁業協同組合  
青壮年部 内藤太一

### 1. 地域の概要

私達の所属する高串漁協は、図1に示すとおり県北部東松浦半島の西部、肥前町にある。近くには高串温泉、ぼたん緑の丘、いろは島などがあり、美しい景色を楽しんだ後、温泉でリラックスといった楽しみ方ができる。もちろんおいしい魚料理に舌つづみを打つことができる。組合員は正組合員288名、準組合員41名の計329人で構成されている。

### 2. 漁業の概要

地区内漁業の概要としては、いか釣りをメインとした一本釣り漁業を中心に、小型機船底曳き網、いわし船曳き網、敷網、かご漁業などの漁船漁業を行っている。また、それに加え魚類養殖も行っている。

### 3. 実践活動課題選定の動機

玄海地区取り巻く環境は、水産資源の減少、水産物価格の低下、輸入水産物の増加、日中韓の漁業問題などで大変厳しい状況になっている。高串漁協もその例にもれず、まき網船は廃船へと追い込まれ、漁協の販売事業・製氷事業・購買事業にも大きな影響を与えている。

そこで、数少ない漁獲物を少しでも高く売り、漁民の活気を取り戻すために、なにかいい方法がないかとみんなで集まって検討した。

以前からも、「ほいきたの温泉朝市」で水産物を直売してきたが、開催場所が港から離れているため、新鮮な魚介類を手軽に売ることができず、主に干物や、加工品など限られたものしか売っていなかった。

せっかく新鮮な魚介類が水揚げされるのに、それを有効に利用していないという反省点から、港に面した高串の魚市場のスペースを利用することを思い立ち、毎週日曜日「ひぜん高串大漁市」（以下大漁市）という名前で、新たに朝市を開こうと決定した。

### 4. 実践活動の状況

まず開催に先立って、平成12年7月27日に、漁協内において高串魚市場農水産物直売組織検討会を開き、漁協青壮年部長を中心とした「ひぜん高串“大漁市”実行委員会」（以下実行委員会）を設置した。その後は、実行委員会を中心に10月22日の開催に向かって準備を始めた。

しかし、準備を始めた直後に、高串魚市場で活動する仲買の業者さんからの反対があった。彼らの言い分は、大漁市で毎週小売業者や一般のお客様と直接取引をされては自分たちの儲けが無くなるということであった。これを機に、大漁市の開催に向けての活動は

一時座礁に乗り上げた。これには我々も困り果ててしまったが、何度も先方と協議を重ねた結果、下記の4点を守ることを条件に大漁市を開催することで理解をしていただき、協定を結ぶことになった。

- 1.毎週日曜日開催とするが、平日・日曜日を問わず、盆前の3日間、及び正月前の5日間は開催しない。
- 2.今後大漁市を開催していく中で、仲買人及び地元小売業者との間に問題点等が生じた場合には、その都度、関係者と協議し、解決に努める。
- 3.仲買人及び地元小売業者の大漁市への加入については、自由に参加できるものとする。
- 4.大漁市で販売される農水産物等は、原則的に肥前町内で水揚げ、もしくは生産されたものとする。

その後はみんなで協力して、大漁旗を飾ったり、獲りたての魚を保存するための活魚水槽を増設したりと会場設営も手作りで行った。また宣伝用のパンフレットを製作したり、国道沿いの電柱などに、みんなで作った看板を設置して、地元のお客様だけでなく、町外、県外のお客様へのアピールを行った。

こうした努力の末、10月22日に第一回大漁市の開催にこぎつけることができ、その時は皆喜びひとしおであった。はたしてお客様が来てくれるのだろうかと一方では不安もあったが、当日は、いざ蓋を開けてみると、開場時間前にたくさんのお客様が来てくれていて、皆嬉しい悲鳴を上げた。

最近、若い人を中心に魚離れが進み、自分で魚を調理することが出来ない人が増えていると聞いている。魚料理は、調理に手間がかかる。それ故パックを開けたらすぐ食べられる畜肉などに、簡単に調理できるという面では負けている所がある。魚を売るために、そして魚をもっとたくさん食べてもらうには、若い人に魚のおいしさや栄養的な効能、それに捌き方を含めた料理方法などを教えることも大切である。そこで大漁市では、会場の一角で魚の捌き方を教える。またお客様が購入した新鮮な魚をその場で捌いたり、調理法を教える。このように魚だけでなく、サービスも売りにすることにした。

これには、普段食べつけている魚はもちろん、今まで食べたことのなかった魚も捌き方や食べ方がよく分かったと、お客様にも大好評である。また、売る側の方にとっても今まで市場では商品価値の無かった魚も、食べ方を教えて売ることにより商材の一つとなり、利益につながっている。これらの販売努力によって出店する方の中には、お得意さんができて、大漁市以外の日でも注文が入ったりする人もいる。

さらに、大漁市では、魚だけでなく、農産品や加工食品の販売を行いたいという方にも、売り場を提供している。こちらの方でもオリジナル商品を作り出して、売上を上げている方もいる。

## 5. 実践活動の成果

大漁市の販売実績（平成12年10月22日～平成13年7月8日）は図5のとおりである。開催当初と冬季を除いては、おおむね開催日あたり20万円～30万円で推移している。冬季は、年末年始が休漁期間であり、メインの商材である活魚を売ることが出来ない。また今年は春になってもメインの中のメインであるイカ釣りの水揚げが悪く、思ったより、売上が伸びていない。

これは売上をイカだけに頼ってはいけないという教えであると前向きに判断して、イカが無いときでも売上が上げられる、強い大漁市の運営を目指したいと考えている。

## 6. 今後の課題や計画と問題点

大漁市の基本的な理念の1つに、地元の水産物及びその加工品を、新鮮で安くお客様に提供するということがある。それが故に、問題もたくさんある。

まず1つ目は、冬場の水揚げが少ないためにその時期の売り上げが少ないことがあげられる。これに対しては、農産物や、加工品など多種多様な商材を取り扱い、その比率を上げることによって対応したいと思っている。

2つ目は開場時間を午前7時に設定しているのですが、なかなかこれが守られていない。お客様の大半が、地元の方で占められているため、売り手と買い手は顔見知りで、買い手は早く売るように催促し、売り手の方も新鮮なうちに早く売りさばいてしまいたいという心情があるので、結果的に開場時間前にほとんどの主力商品が売られてしまう。このような事から、遠来のお客様に対してのサービスの提供ができない状況になっている。市の参加者には、出荷協定を守るよう粘り強く協議を重ねたいと思う。また遠来のお客様も大切にするという意味で、遠来のお客様用の魚をストックする事も検討したいと思う。

3つ目に前述の仲買いの業者さんとの問題がある。開催日程を自由に出来るようにした上で、お互いが儲かるような手立てを現在模索中である。

## 7. 波及効果

今まで我々漁業者は、獲ってきた魚をただ市場に出していただけなので、市場の相場にあった金額でしか魚を売ることが出来なかった。

しかし、大漁市を始めてからは、努力次第では市場で売るより高い値段で自分の商品を売ることができる。普段の漁に加えて、大漁市に出荷するための魚を獲りに行く人も現れてきた。また、最初は売り方が分からなかった参加者も、場数を踏むことによって、値段の交渉を含めたお客様とのコミュニケーションを楽しめるようになってきた。

このように、漁業資源が少ないにもかかわらず、魚価安という大変な時代に生きている我々は、自らが消費者の立場に立ち、魚を売ることも生き残るための一手段と考えて、この大漁市に取り組むようになった。

今はまだわずかな売上だが、販売努力を積み重ねることによって、売上の増加を目指し、地域の活性化に勤めたいと思っている。

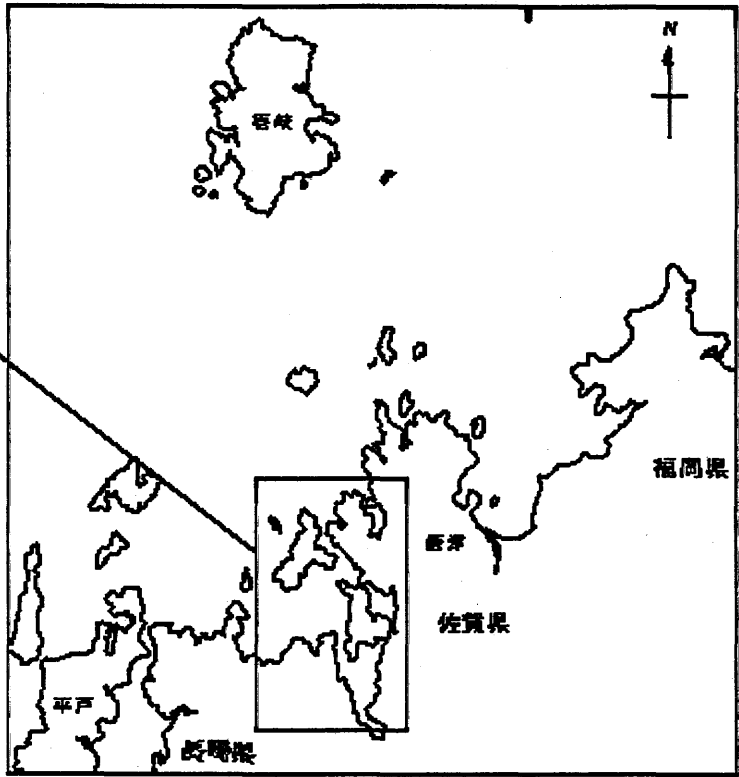
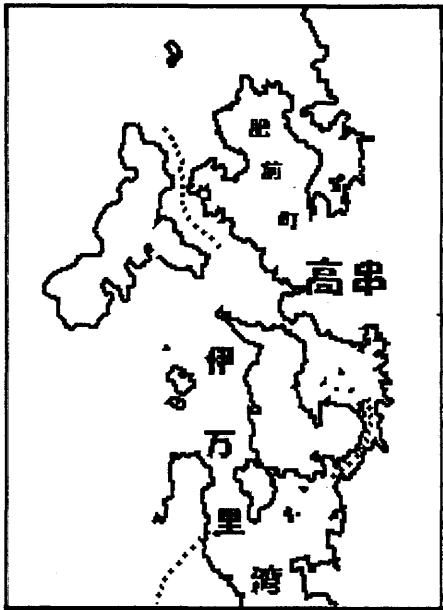
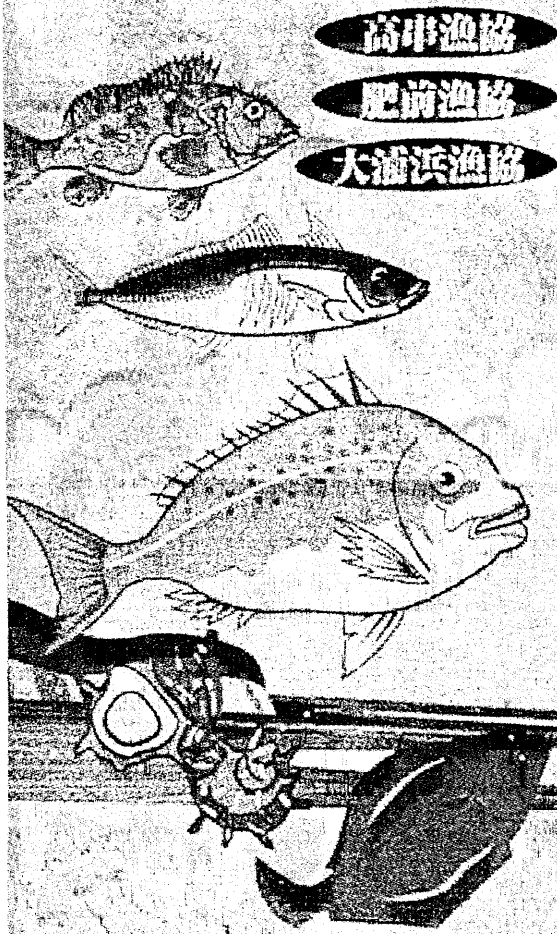


图 1 高串漁協の位置

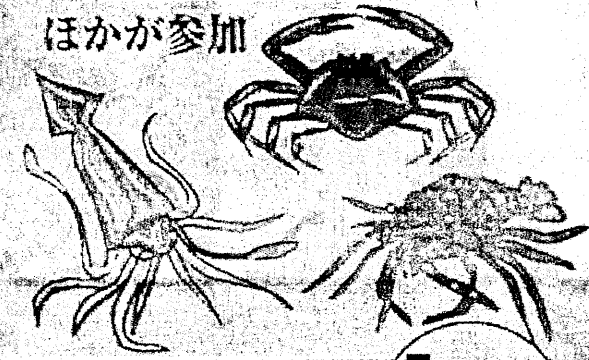
# ひぜん 高串 大漁市



高串漁協  
肥前漁協  
大浦浜漁協

町内で水揚げされた活魚を格安で直売!

ほいきたの温泉朝市  
ひぜん生き活きの里  
切木農産加工組合



遠方からおいでのお客様に活魚水槽を増設しました。  
腰のあるトコロテンも美味ですよ。

5/20(日)

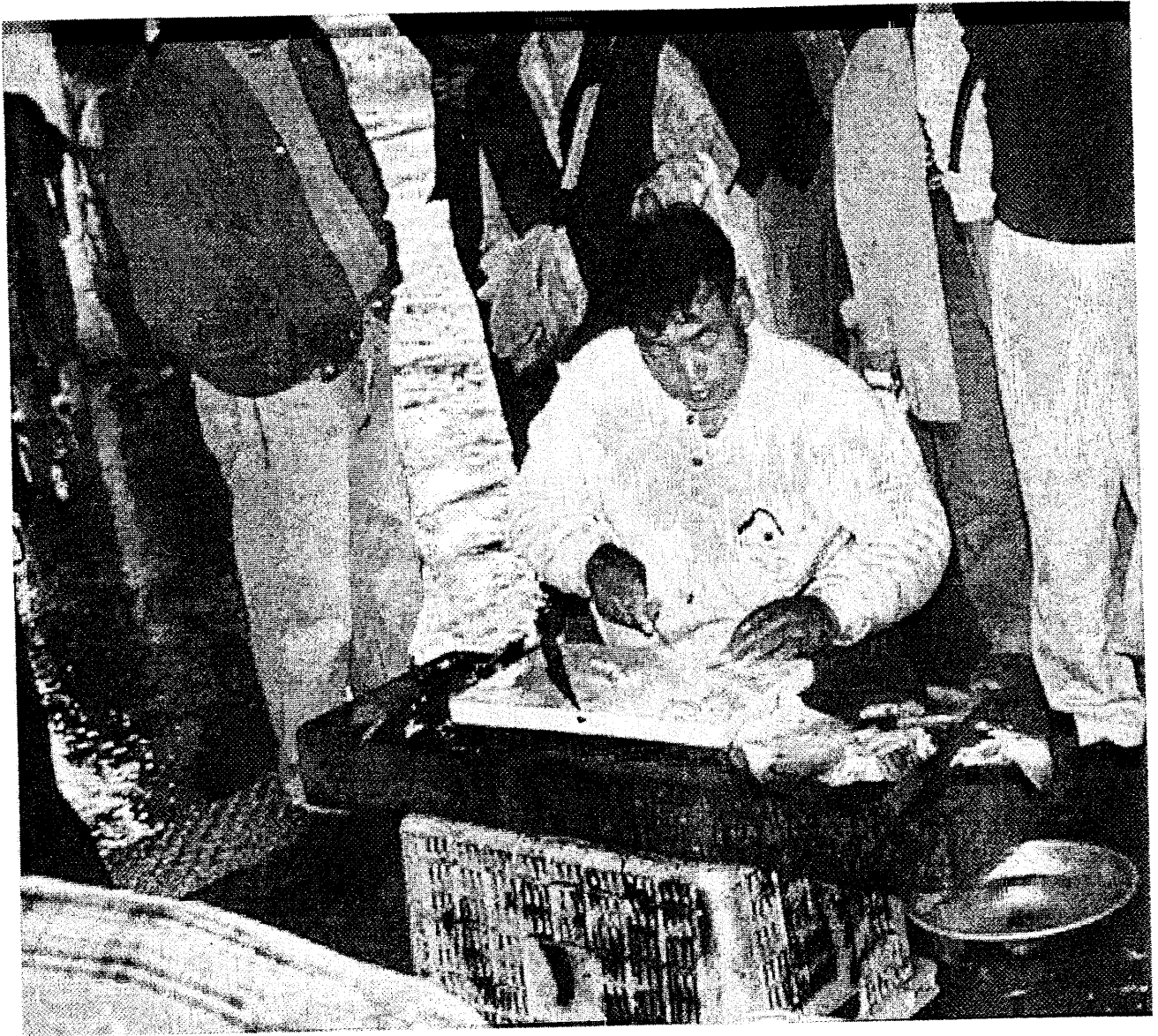
観てみん本!  
食へてみん本!



## 毎週日曜日に開催

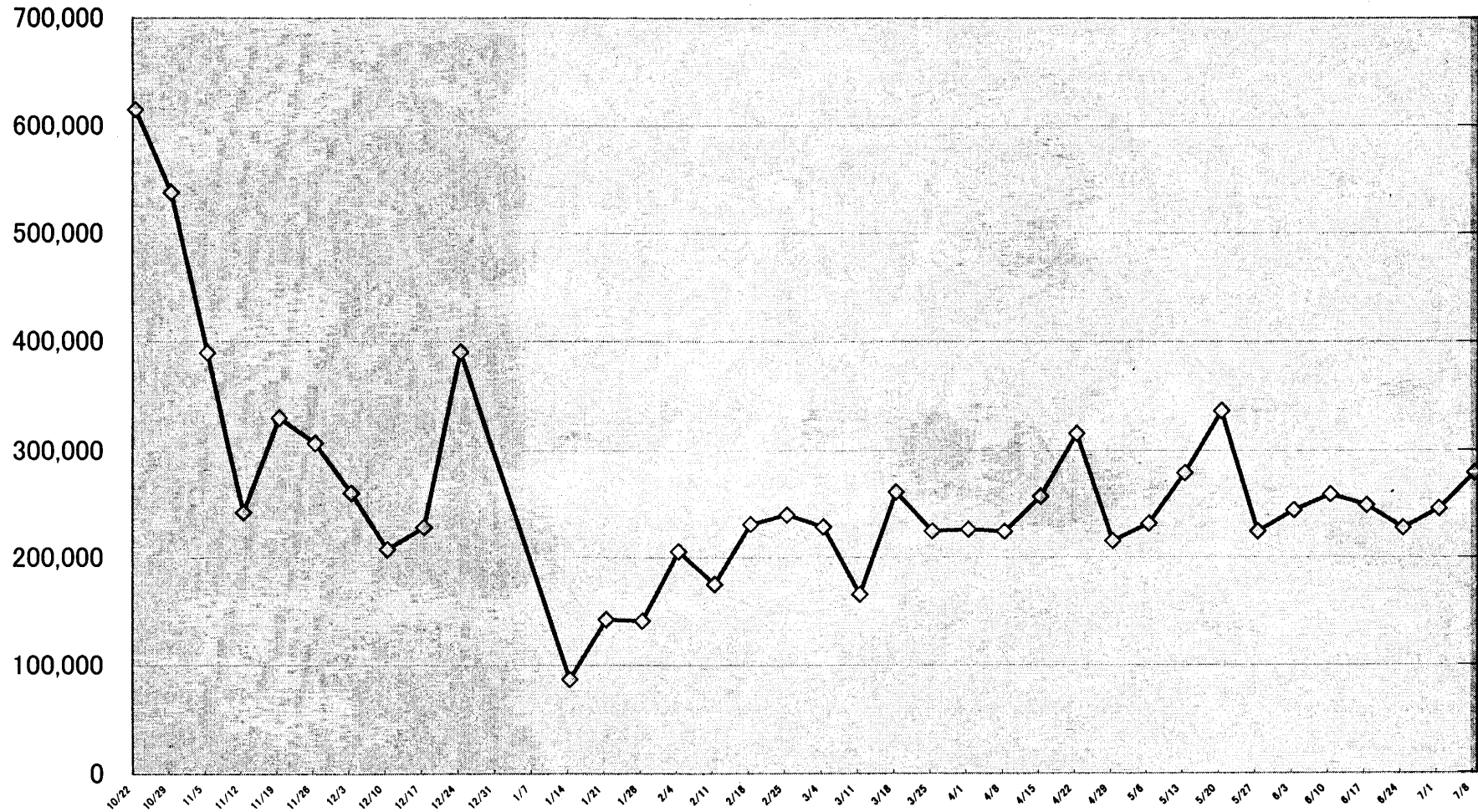
開催時間 午前7時～売り切れゴメン時  
場所 肥前町高串魚市場  
問い合わせ先 事務局(高串魚市場内) ☎54-1134(平日) 主催者/ひぜん高串大漁市実行委員会 ☎54-0986(当日)





販売金額(円)

図5 大漁市販売実績(H12.10.22~H13.7.8)



開催日