

『沼津市沿岸域の養殖生産を確保するために』

沼津市内浦・静浦漁業協同組合「養殖のあしたを考える会」

小林 和成

1. 地域及び漁業の概要

沼津市は駿河湾の湾奥部、富士・箱根・伊豆の豊かな自然に恵まれた静岡県東部に位置している。本市は前面に黒潮の恩恵により魚種の豊富な駿河湾を臨み、また、約 47 km に及ぶ長い海岸線と変化に富んだ多くの入り江を有し、恵まれた自然環境、首都圏 100 km 圏内に位置する条件を生かし、古くから漁業・養殖業が営まれ、沼津港は近海の魚介類の集積地として知られている。本市での漁業は恵まれた条件を生かし、中小型まき網、船曳網、一本釣り等の漁船漁業が行われ、また、魚類養殖も静浦、内浦、西浦の三浦地区で行われ、重要な地場産業となっている。

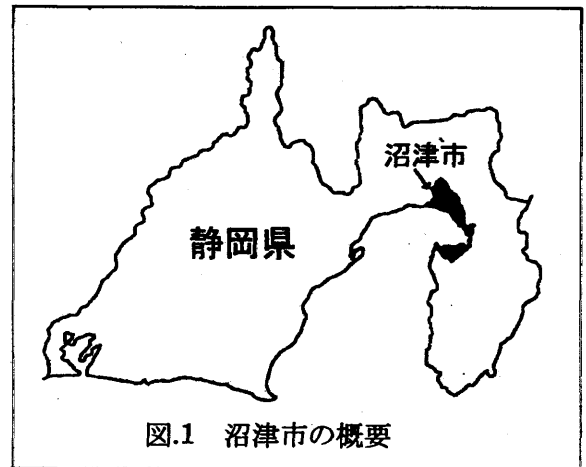


図.1 沼津市の概要

2. 養殖業の概要

沼津市の海面魚類養殖は昭和 35 年に始まり、40 年以上の歴史を持っている。現在、県かん水養魚協会 68 経営体中 65 経営体が沼津市にあり、近年はマアジを中心にマダイ、ブリ類等で約 3,000 トン、30 億円前後の生産を上げている。

第 1 表 内浦・静浦地区の養殖生産量及び生産額

年 魚種	平成 10 年		平成 11 年		平成 12 年	
	生産量 (トン)	生産額 (億円)	生産量 (トン)	生産額 (億円)	生産量 (トン)	生産額 (億円)
マアジ	1460	12.6	1170	10.6	1240	11.5
マダイ	725	7.2	765	7.7	1090	8.9
ブリ類	730	6.3	713	7.5	540	5.3
計	2915	25.8	2648	25.8	2870	25.7

3. 研究グループの組織と運営

私たちの「養殖のあしたを考える会」は平成 12 年 1 月に前年施行された持続的養殖生産確保法の説明会を開催した折、若手養殖漁家の後継者を中心に出荷形態、魚病問題等海面魚類養殖に関係する諸問題を議論、検討する会として静岡県栽培漁業センターと協議して組織された。構成は内浦・静浦両漁協の漁場行使を担当する委員 2 名、各地区の代表委員 7 名で、親団体の県かん水養魚協会を事務局とし、沼津市、静岡県が協力している。

活動としては 2、3 ヶ月に一度会合を持ち、養殖魚の販売促進、漁場環境問題、魚病の発生状況等を議題として協議している。

私たち「養殖のあしたを考える会」の会員は通常は内浦、静浦漁業協同組合の青壮年部にそれぞれ所属し、沼津市漁業協同組合青壮年部連絡協議会が実施する栽培漁業関係の事業に参加している。

4. 活動課題選定の動機

平成 11 年 5 月に施行された持続的養殖生産確保法は、消費者ニーズに応じた養殖生産物を将来に亘って供給し、養殖業の発展・国民への水産物の安定供給を目的として施行された。この法律を受けて県かん水養魚協会では、「養殖のあしたを考える会」を母体として、静岡県、沼津市等に協力してもらい、この地域の養殖漁場環境の維持、生産の安定を図るために、内浦・静浦の両漁協の養殖漁場の改善計画を策定し、さらに、漁場改善計画の先に目指す、内浦湾のかん水養殖の振興策の一つとして「沼津養殖マアジ」のブランド化について検討することにした。

5. 実践活動の状況及び効果

(1) 「養殖のあしたを考える会」の開催状況

「養殖のあしたを考える会」の活動状況を第 2 表に示した。

「養殖のあしたを考える会」は平成 12 年 1 月に持続的養殖生産確保法を題材に第 1 回を開催した。その後 12 年度は協議会として、ホームページの利用方法、魚病情報の交換、漁場改善計画に取り組み、平成 13 年度は漁場改善計画（案）の作成及びマアジのブランド化を、平成 14 年度はマアジのブランド化を題材に開催した。

第 2 表 「養殖のあしたを考える会」活動状況

開催時期	協議事項等
H12	1~3 持続的養殖生産確保法について、総合討論 全かん水シンポジウムについて
	6 ホームページの利用について
	8~11 魚病情報の交換、改善計画への取り組み
	12 ミニシンポジウム「内浦湾の養殖漁場環境と改善の方向」 東京水産大学 松山教授
H13	1 採泥技術研修
	7 改善計画の策定計画 マアジブランド化の検討
	8 養殖マアジ試食会 8 業者出品
	10 採泥調査
	12 改善計画の骨子（案）について マアジ試食結果について
H14	1~2 マアジの飼育状況調査
	2 改善計画（案）の検討、マアジブランド化について 採泥調査
	3 改善計画のまとめ マアジブランド化の今後について
	4~5 マアジブランドについての商品開発
	6 「沼津 あじ寿司」試食選考会への出品
	10 「あじ寿司」ブラッシュアップ 採泥調査
	11 「あじ寿司」お披露目会

(2) 漁場改善計画の作成

漁場改善計画の作成にあたっては、東京水産大学の松山教授を講師に、養殖漁場周辺で短期的に起こる海況の変化をミニシンポジウム「内浦湾の養殖漁場環境と改善の方向」で講演をいただき、参考にした。

さらに、改善計画に基づいて行う漁場のモニタリング調査の参考にするため、栽培漁業センターの職員といっしょに乗船し、採泥器の扱い方を研修するとともに、現在の底泥の状況を多比、三津、木負の3漁場で行った。

漁場改善計画は、平成13年度中に作成し、その取り扱いには水産資源室、栽培漁業センターと協議することにした。その後、14年1月から改善計画の文面の作成に入り、3月の協議で最終的に改善計画(案)が完成し、両漁協、県かん水養魚協会の承認を得た。

策定された改善計画(案)は、各県が策定したモデルを基に、これまで業界が行ってきた飼育魚管理、魚病対策、環境対策等を再確認し、今後とも養殖業の維持、発展を図っていくための内容とした。

(3) 「沼津養殖マアジ」のブランド化

沼津地区の養殖主要魚種で、生産量全国一を誇り、年間を通じて安定供給できる養殖マアジのブランド化の推進策について水産試験場からも提案があり、これも取り込むことにした。その第一歩として、平成13年8月に各業者の魚の外観、食感などの違いを試食会を開いて比較した。

この試食会では8人の業者が魚を提出し、その結果、特に食感は調理時間直前に活けた魚が良く、時間の差が大きく影響することがわかった。

また、水産試験場の試験結果から、養殖マアジは天然マアジに比べて粗脂肪量が多く、脂ののりが良いこと、氷蔵した場合に身が柔らかくなるのが早く、ドロップの出る量が多いことが判った。

これらのことからブランド化への方針として、①養殖マアジはメたばかりの方が美味しいので、高鮮度なマアジを供給する、②脂ののりが良いので、養殖マアジならではの食べ方を考えることにした。

平成14年4月から5月にかけて、内浦漁業協同組合加工部と協力して、水産試験場にマアジを持ち込み、商品開発について検討した。そして「朝メあじの握り寿司」、「あじ葉寿司」を開発した。

「朝メあじの握り寿司」は、養殖マアジを新鮮なうちに食べてもらうことを考え、マアジを市内の寿司屋に提供し、その美味しい食べ方を開発してもらったもので、ふり塩をした後に酢で洗って握ったものである。

「あじ葉寿司」は、養殖マアジの脂ののりを生かして食べてもらうことを考え、水産試験場と内浦漁協の協力の下に開発した。これは、酢でメたアジを握って、伊豆特産のわさびの葉の塩漬けで巻いたものである。

平成14年6月に沼津市物産振興協議会の開催する「沼津あじ寿司」にこの2品を出品し、共に「沼津あじ寿司」の認定品5品の中に入ることができた。



写真.1 ミニシンポジウム風景



写真.2 養殖マアジの試食会



写真.3 朝メあじの握り寿司

6. 波及効果及び今後の課題

今回策定した改善計画は、平成14年6月1日から運用している。15年9月に漁業権の切り替えがあり、必要に応じて一部を改正し、その後知事の承認を受け、正式なものとなる。

沼津養殖マアジのブランド化については、商品開発した2品が「沼津あじ寿司」に認定され、試食会でも好評を得て、一部では商品化されている。

「朝メあじの握り寿司」については、今後素材の提供の仕方が課題となり、とりあえずは沼津市内への素材の提供システムの構築が必要となると思われる。

「あじ葉寿司」についてはある程度加工したものを地元へ提供したほうが良いと思うが、加工場所、良質なわさびの葉の確保、マアジの素材の違いによるメ方の検討など、様々な検討しなければならない課題がある。

沼津市では現在「あじのまち、味なまち、沼津」として広めようとする振興策がある。養殖マアジを用いた寿司もその一つであり、地元振興に私達の生産している養殖マアジが利用され、多くの人にその美味しさを知って頂くことは養殖業に携わるものにとっては大きな喜びでもあり、まずは地元での養殖マアジの認知度を高めていかなければならない。

私達には、消費者ニーズに合い、安全で安心な生産物を提供しなければならない責任がある。そのためにはこの漁場改善計画を守り、沼津ならではの特産アジの確立を目指して努力し、私達沼津地区の海面養殖の発展に寄与していきたいと考えている。

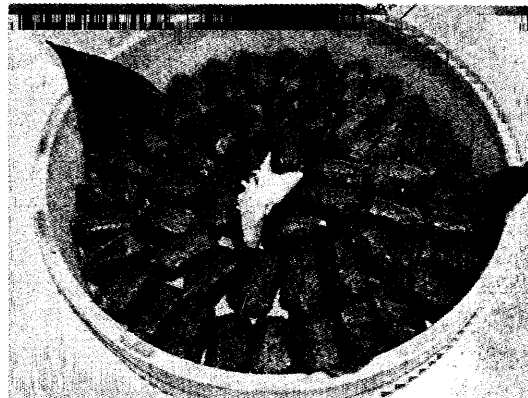


写真.4 あじ葉寿司