

舞鶴発！野原ファン獲得計画

野原漁業協同組合
武田康司

1. 地域の概要

舞鶴市は京都府の北東部に位置し、野原地区は中でもさらに北東部に位置する人口340人、76戸の集落で、ほとんどの世帯が漁業に関係している漁村である（図1）。また、組合員世帯69戸中、50戸が夏の海水浴期を中心に民宿を、51戸が春、秋、冬の漁閑期に岐阜県や滋賀県方面を中心として、水産加工品を販売する行商を行っており、漁家の多くが漁業と民宿、行商との兼業による経営を行っている（表1）。

2. 漁業の概要

野原漁業協同組合の組合員は69名中、68名が正組合員であり、任意の大敷網組合が経営する大型定置網2統の他、採貝藻、刺網、小型定置などが主な漁業種類である。平成11年から13年の過去3年間の平均を見ると年間約800t、2億2千万円の水揚げがあり、その内、大型定置網の占める割合は量で7割、金額で5割である。

3. 研究グループの組織と運営

私の所属する野原漁業協同組合は、水産業協同組合法が施行された昭和24年の10月に発足し、現在は購買事業、利用事業、加工事業、指導事業などを実施している。中でも近年は本発表内容でもあるサザエ採捕事業や、干物加工事業など、民宿客や入り込み客を増加させ、地区全体の活性化を図るための取り組みを積極的に推進している。

4. 実践活動課題選定の動機

当地域の組合員はその経営形態により、お客さんとのつながりを深く持つことを身に付けており、都市住民等との交流を求められる事業には、むしろ積極的な気質を持っている。こうした地区の特徴を生かして、それぞれの漁家経営が安定するよう考えた中で、着目したのが本発表内容である「サザエ採捕事業」を始めとしたいわゆる「海業」への取り組みである。

5. 実践活動の状況及び成果

計画Ⅰ（サザエ採捕事業）

サザエ採捕事業は、昭和45年頃から宿泊客を対象に民宿がサービスとして行っていた磯渡しによるサザエ遊漁を漁業権管理および資源管理の一環と位置付け、平成11年から実施したものである。そのきっかけとなったのは、漁協が京都府、舞鶴市、京都府漁連の協力を得ながら平成8年から取り組んだ資源管理検討事業である。

検討事業の中では、まず、図2に示すサザエ採捕区域内でサザエ資源量の変化を調査した。その結果、採捕区域内では採捕期間終了後の9月になると殻高30mm前後の小型貝が新たに漁獲対象資源として加入していることが分かり、これまでの規模でサザエ採捕事業に取り組んでも、資源を持続的に利用できることが分かった。また、主に採捕されているサザエは殻高50mm（へたの直径22mm）以上であることも分かった。そして、遊漁者へのアンケート調査や聞き取り調査などの結果も合わせて考慮し、漁協管理のもとでサザエ採捕事業を実施するための取り決めを表2のように整理した。

サザエ採捕の希望者は、採捕料3,000円を支払って申し込み、プラスチック製の採捕証（パスバンド）を受け取り、自分の腕に付ける（図3）。採捕料の内2,500円は漁場監視経費に、500円は資源管理推進費として、放流種苗費や放流時の標識代、パスバンド代などに充てることとした。

サザエ採捕事業へのこれまでの参加者数を図4に示した。現在の参加者は、ほとんどがサザエ採捕事業に取り組む前からのリピーターである。これまでは3,200人程度で推移していたが、14年は2,336人とかなり減少した。しかし、資源のことを考えるとあまり多くの方が来ても困るので、当面、宣伝は控えようと考えている。また、平成10年以降は殻高20mmサイズのサザエを毎年5,000個から60,000個、放流しているが、放流適数については今後の漁獲量の変動や漁場の藻場の様子等を見ながら検討する予定である。なお、近年のサザエ漁獲量は、増加傾向にある（図5）。

平成14年の事例を基に、サザエ採捕事業による経済効果（付加価値向上額）を試算した（表3）。採捕事業による組合員の収益は2,500円で、採捕者1人が獲るサザエを平均50個（約2kg）と仮定するとkg単価は1,250円となる。この価格は漁連へ出荷した場合の年間平均単価678円の約1.8倍となり、採捕量を直接出荷したとして得られる金額と比較すると、260万円以上の増収となった計算になる。このように、サザエ採捕事業の実施によりサザエ資源を有効活用していることが明らかになった。

計画Ⅱ（干物加工体験事業）

平成12年6月に都市住民との交流を目的として体験漁業管理施設「しおのめ」を建設した。この施設は沿岸漁業構造改善対策事業を利用したもので、魚のさばき方教室や干物体験が実施できるよう調理体験室が設けられており、冷風乾燥機も設置されている。

干物加工体験では、参加者に組合の荷さばき場や研修室、調理体験室で、組合員の奥さん方の指導により魚を捌き、塩をふってもらった後、冷風乾燥機の中で乾燥させたものを持ち帰ってもらっている（図6）。乾燥させている間は、研修室で野原の水産業についての話を聞いてもらったり、地区内の散策を楽しんでもらったりしている。地元の民宿に泊まれる場合は夜の間乾燥しておき、翌日帰るときに渡す場合もある。

魚はその日に漁獲された魚であればなんでも干物にでき、申込時に魚種を指定してもらえば、できるだけ希望にそえるよう手配している。体験費用は材料費として魚代のみを徴収している。通常は、アジ、カマス、サバなどが中心で500円/人であり、これまで最も高いものはアオリイカで2,000円/人であった。

これまでの参加者数を図7に示した。平成12年は地元の中학생や身障者の方々など91名が、翌13年は、舞鶴市や舞鶴観光協会との共催で旅行会社の協力を得て漁村体験ツアー

一を組んだこともあり 214 名の方が干物加工を体験された。今年 14 年は 321 名の方が体験されており、年々増加の傾向にある。参加者は、初めて干物を作る方がほとんどで、以外と簡単に自分で干物ができると大変満足しているようである。

計画Ⅲ（定置網見学事業）

平成 13 年に舞鶴市、舞鶴観光協会等と共催で開催した漁業体験ツアーで、定置網操業の見学のために地元の民宿の方に船を出してもらったことがきっかけとなり、民宿では宿泊客の希望があれば定置網見学を行うようになった。漁協でも定置網見学の申込を受け付けているが、地元民宿に宿泊されることが前提であり、見学料の 1,000 円は全て民宿の収入となる。野原では定置網体験ではなく、見学であるのが特徴である。

見学は遊漁扱いにならず海上運送法の適用を受けるため、運輸局への海上運送事業の届け出が必要となるが、届け出には一切経費はかからず、事務手続きもそれほど煩雑でないので、届け出を行うよう漁業者を指導しているところである。

定置網見学への平成 13 年の参加人数は 128 名であったが、平成 14 年は 277 名と倍増した。参加者の中には実際に網を持ちたいとの声もあるようだが、網の中で多くの魚がはね回る様子を見るだけでも満足してもらっているようである（図 8）。

上記で紹介した以外にも干物加工施設の空き時間を利用して地元の女性の方に干物加工等をしてもらい「野原の海の幸 おまかせ干物パック」と名づけた通信販売や舞鶴市内の商店街への出張販売なども行っている。これら一連の取り組みによる事業効果を表 4 に示した。野原地区全体としては年間 1,500 万円ほどの事業収入があることになり、地域の活性化に十分貢献しているものと考えられる。

6. 波及効果

サザエ採捕や干物加工体験に来られた方が、後日、おまかせ干物パックの注文を入れてくれるケースが増えるとともに、それぞれの取り組みが密接に絡まって相乗効果を上げている。また、干物加工の指導をしている女性の方は、その作業を通じて参加者が魚食や野原地区に親しみを持ってくれることに、定置見学を行っている民宿業者も見学を通じて漁業や野原地区に親しみを持ってくれることに満足しており、地元を活気づけるためにもより多くの方が来られることを望んでいる。

このように、これまでの取り組みは、その経済効果のみならず地元の方々の活気を高める上でも非常に効果があった。

7. 今後の課題や計画と問題点

今後、さらに新しい取り組みに着手することも必要ではあろうが、それ以前に現在の取り組みを民宿や行商先のお客等へ PR すること等により、盤石なものにすることが先決であると思っている。当面の目標としては全体の事業収入を 5 年後に倍増できるよう努力したいと考えている。そして、これらの取り組みにより、1 人でも多くの野原ファンを増やし、野原地区の活性化、ひいては野原地区住民の所得向上につながればと考えている。

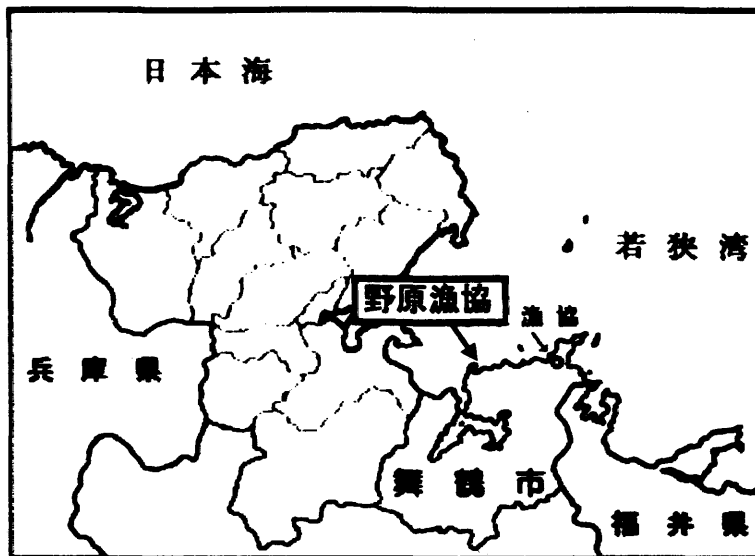


図1 野原漁業協同組合の位置図

表1 野原地区の漁家の年間スケジュール

	漁業						民 宿	行 商
	採 藻	刺 網	釣	定 置				
	イ ワ ノ リ	ワ カ メ 魚	サ ザ エ	秋 イ カ	カ マ ス	大 型		
1月	↑						料理客(新年会等)	
2月	↓							
3月		↑						上旬~中旬
4月	↑	↑	↑					
5月	↓							
6月								中旬
7月							海水浴客	
8月		↓	↓				海水浴客	
9月				↑				上旬~中旬
10月				↓	↓			
11月								上旬~中旬
12月						↓	料理客(忘年会等)	上旬

大型定置は、周年2ヶ統経営、小型定置はおおむね8ヶ統経営

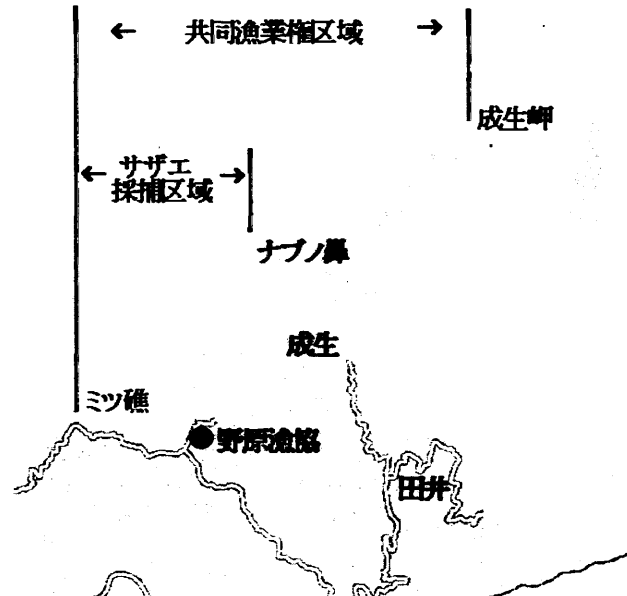


図2 サザエ採捕区域漁場図

表2 サザエ採捕事業の決定事項

- | |
|--|
| ① 採捕区域: 三ツ碓～ナブの鼻 |
| ② 採捕期間: 夏期1か月程度、理事会で決定
(平成11～14年は7月15日～8月20日) |
| ③ 採捕時間: 午前8時～午後4時 |
| ④ 採捕個数制限: ひとり80個まで |
| ⑤ 採捕サイズ: 殻蓋径(へたの直径)23mm(10円玉)以上 |
| ⑥ 採捕方法: 素もぐり(スーツ可)に限る |
| ⑦ 採捕料金: ひとり3,000円
(内、500円は資源管理推進費) |



図3 採捕証(パスバンド)

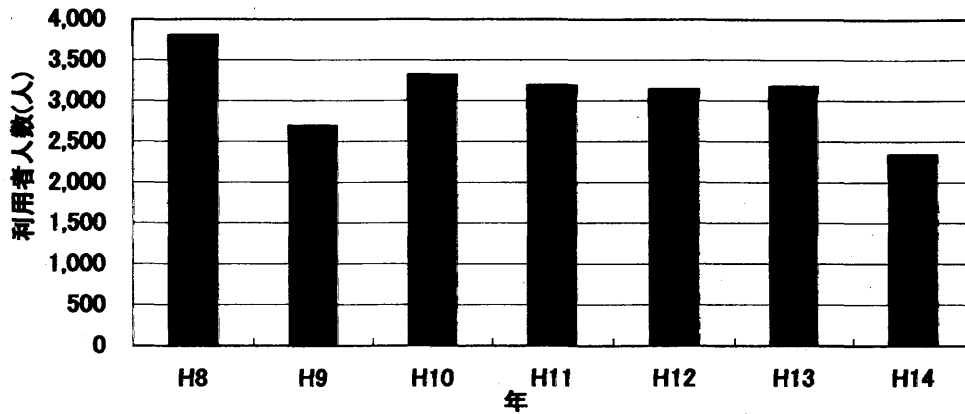


図4 サザエ採捕事業(磯渡し)参加者数の推移

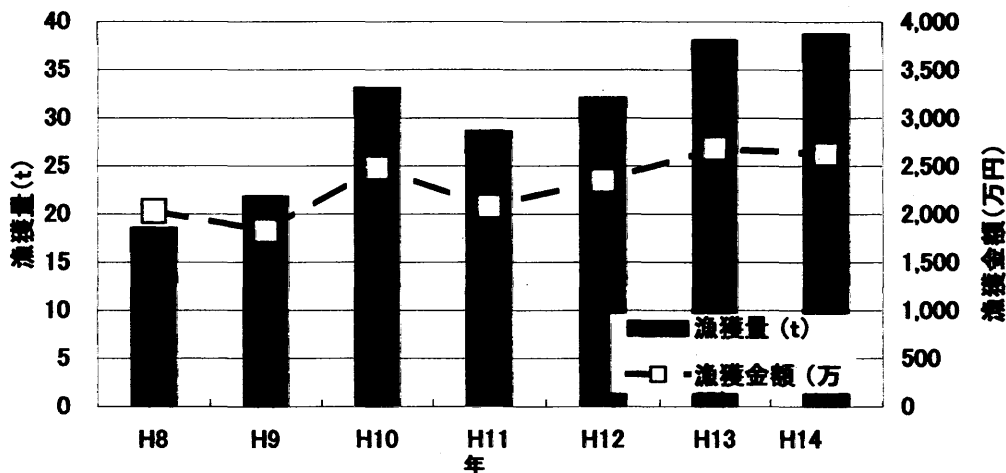


図5 野原漁協のサザエ漁獲量および漁獲金額の推移

表3 経済効果試算

(平成14年の結果から試算)

＜サザエの利用形態＞			
区分	サザエ kg単価(A)	サザエ利用量(B)	金額(A)×(B)
採捕事業	1,250円 2,500円÷(50個/人×40g/個)	4.7トン 2,336人×50個/人×40g/個	584万円
漁連出荷	678円 26,246,555円÷38,720kg	38.7トン 実績	2,625万円
合計		43.4トン	3,209万円

*その他に民宿での利用がある(1,400~1,500kg)

＜採捕事業で利用したサザエを漁連へ出荷した場合に得られる金額＞			
サザエ kg単価(A)	サザエ利用量(B)	金額(A)×(B)	
678円 漁連出荷単価	4.7トン 採捕事業による利用量	319万円	

＜経済効果まとめ＞	
増収金額	5,840,000円-3,190,000円=2,650,000円(年間)
単価	1,250円/kg÷678円/kg=約1.8(倍)



図6 加工体験の様子

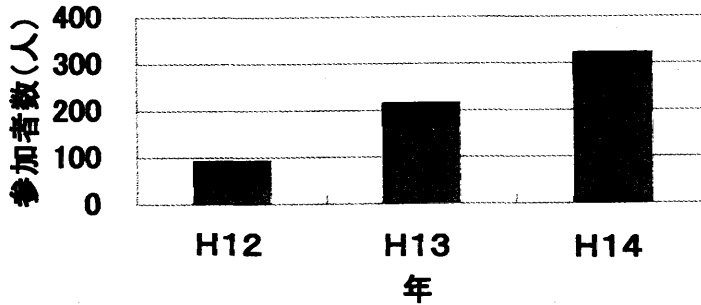


図7 干物加工体験への参加者数の推移



図8 定置見学の様子

表4 野原ファン獲得計画の各種取り組みによる事業効果

	平成12年	平成13年	平成14年
サザエ採捕事業	3,137人	3,172人	2,336人
	941万円	952万円	701万円
干物加工体験	91人	214人	321人
	5万円	11万円	16万円
加工品の通信販売	1,413件	2,171件	2,045件
	491万円	720万円	766万円
定置見学	—	128人	277人
	—	13万円	28万円
合計	4,641人	5,685人	4,968人
	1,437万円	1,696万円	1,511万円

*干物加工体験は平成12年9月開始、
通信販売は同年10月開始、定置見学は13年5月開始