

「維新牡蠣」に夢を託して

～マガキ養殖による漁家経営の安定を目指して～

下関漁業協同組合 カキ生産組合
中島 豊

1. 地域と漁業の概況

下関市は、本州の最西端で日本海と瀬戸内海に面し、古くから水産業で栄えた、人口26万人の山口県最大の都市である。

私たちの下関漁業協同組合は、下関市中心部の日本海側に位置し、中型まき網、一本釣り、建網、小型底曳網等の漁船漁業とワカメ養殖を主体とする、正組合員44名の比較的小さな漁協である。

2. 研究グループの組織と運営

私たちのカキ生産組合は、この下関漁業協同組合の青壮年部員を中心として、平成11年1月に9名で結成し、共同でカキの種苗購入、宣伝、販売および貝殻洗浄機の利用等を行っている。

3. 研究・実践活動課題選定の理由

私たちの、以前の主な年間操業パターンは、春から秋にかけて一本釣りなどの漁船漁業を行い、時化の多い冬は、ワカメ養殖を行うというものであった。しかし、最近では、漁船漁業は、漁獲量の減少や魚価の低迷で、非常に厳しいものになっており、ワカメ養殖も、海況の変化や市況の低迷などで次々と廃業し、経営体が最盛期の五分の一以下になるという状況である。

私たち青壮年部員も、このままでは漁業で生活できなくなる、という危機感を抱き、時化の多い冬場にできる漁業で、ワカメ養殖の代わりになるものとして、マガキ養殖に取り組むこととした。

4. 研究・実践活動状況および成果

(1) 試験養殖の取り組み

平成9年から青壮年部で試験養殖に取り組むことにしたが、一般にマガキの養殖は、広島湾を始めとして、餌が豊富で波が静かな内湾で行われているが、私たちの漁場は、湾や入り江にもなっておらず、波の荒い日本海の響灘に直接面しており、広島湾のような筏ではどうも耐えられない、と思われたので、風波に強い浮き延縄方式で行なってみることにした。

平成9年11月に大時化が来たときに、約半数が海底に脱落してしまったが、残ったものは順調に成長したので、試しに、これを「サンサン朝市」や「南風泊朝市」などで、殻付きのまま、試食販売したところ、市民の皆さんにも大好評で、私たちは自信をつけることができた。

(2) 本養殖の取り組み

平成10年9月には、区画漁業権を得て、いよいよ本格的な養殖に取り組むことにした。本格的に養殖するには、試験養殖でおこなった浮き延縄方式では、養殖数量が限られるなどいろいろと問題があった。

しかし、先ほども述べたように私たちの漁場は波が荒いので、いろいろ考えた結果、豊前海で使われている形式の竹筏を改良して、養殖をおこなってみることにした。竹、フロート、ロープなどの材料を買い入れて、自分たちでいろいろと工夫しながら、昨年1月から2月にかけて、縦11メートル、横24メートルの筏を6台組み立てた。この筏は、昨年の台風18号による大波も、うまくしななって乗り越え、ほとんど破損しなかった。

筏による本格的な養殖を始めてみると、やはり、わからないことや、疑問に感じるものが、たくさん出てきたために、山口県下関水産振興局の協力を得て「カキ養殖学習会」を開催し、養殖技術について学んだ。

また、県が開催した「貝毒研修会」にも出席し、貝毒の問題が非常に重要であるということが分かったので、生産者として責任を持って消費者に安全な食品を提供するため、県の衛生公害研究センターに貝毒検査を依頼し、安全性を確認している。

成長も順調で、3ミリほどの大きさの種ガキを、宮城県から昨年の3月に購入したが、11月の初出荷の頃には、成長の良いものは、大きさ12センチ、重さ150グラムに成長していた。

(3) 販売方法の検討

むき身カキで売るためには、むき身にする技術や手間、洗浄したり包装したりする設備、細菌数などの検査が必要で、殻を処分する方法も考えなくてはならない。また、価格面でも、養殖規模が大きい広島のような大産地や、韓国からの輸入ものには、とうてい太刀打ちできないと考えられたので、当面は、鮮度と日本海というきれいな海で生産されたことを、セールスポイントにして、殻付きカキ一本で地元の消費者に直接売ることを、販売の基本にすることにした。

次は、この殻付きカキのブランド戦略である。産地間競争が激しくなっている現在では、各産地とも様々な方策でブランド化を図っており、広島湾の「かき小町」や、豊前海の「一粒かき」などが、かなり知られるようになっている。

私たちも、まず夢のある名前を付けようと、いろいろ話し合っていたときに、下関市の江島市長が、「維新牡蠣」という名前を付けてくださった。この名前には、下関市が明治維新ゆかりの地であることと、この養殖によって、下関市の水産業に維新を起こしてほしい、という意味が込められている。

次に、この名前と味を、皆さんに知ってもらうための宣伝である。私たちのところでは、数万人が集まる「下関さかな祭」が毎年開かれている。このさかな祭で販売してみたところ、殻付きカキが珍しかったためか、大勢の市民の皆さんが、集まってきてくださり、販売用に用意した700キロが、すぐに売り切れる盛況であった。

そして、買ってくださった方に、カキを購入するときに選ぶ基準、味、身入り、価格、調理法などとともに、「維新牡蠣」という名前に対する印象について、アンケートを行った。

回収されたアンケートの結果のなかには、「身入りが悪い」というような、辛口の意見もあったが、ほとんどは好意的なもので、味については、9割以上の方からよい評価を得ることができた。

「維新牡蠣」という名前についても、3分の2が好意的な意見であった。

また、カキを購入するときに選ぶ基準を、約半数の人が「鮮度」としていたので、新鮮さをセールスポイントにすれば、大産地や輸入のものに、十分対抗できることがわかった。

例年、下関市漁青連では、このさかな祭で「海難遺児募金」をおこなってるが、去年は、100円以上募金してくださった方に、「維新牡蠣」を炭で焼いて食べてもらったところ、用意した200キロが、またたく間になくなるほど好評であった。

私たちは、消費者との信頼関係が、最も大切だと思っているので、「維新牡蠣」を販売するときには、カキ生産組合の名前の下に、生産者個人の名前、住所、電話番号を書いたものを、必ず添えている。

宅配便の会社とも、一般価格より安い配送料金で送れる値引き契約をして、全国各地に送ることができる体制も整えた。また、インターネットに掲載することも検討している。

5. 波及効果

「維新牡蠣」のことが、いくつかの新聞と地元テレビに取り上げられたこともあって、下関市近郊だけでなく、県外からも注文が入るようになってきており、これをカキ生産組合の組合員が、順番に出荷するようにしている。

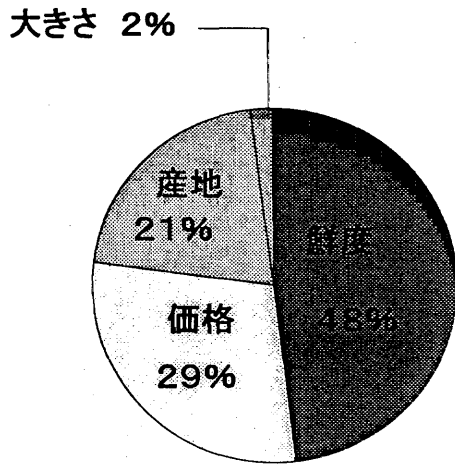
私たちのマガキ養殖に刺激を受けて、市内の下関南風泊漁協と彦島漁協の両青壮年部が、本格養殖に備えて試験養殖を開始し、市外の漁協の青壮年部が開いている朝市でも、この殻付きカキが販売されるようになるなど、他地区との連携も深まっている。

6. 今後の課題や計画と問題点

マガキ養殖を漁業経営の柱とするために、積極的に各種イベントに出品するなどして宣伝に努め、「維新牡蠣」という名前を浸透させ、地元市民への直販および飲食店、旅館などへの販売を拡張することを考えている。

また、販売単価の高い年末までに出荷できる量が少ないので、養殖方法を検討してこの増大を図り、広島湾や豊前海といった先進のカキ生産地に、対抗できるように品質向上を図るつもりである。

カキ購入の基準



「維新牡蠣」の評価

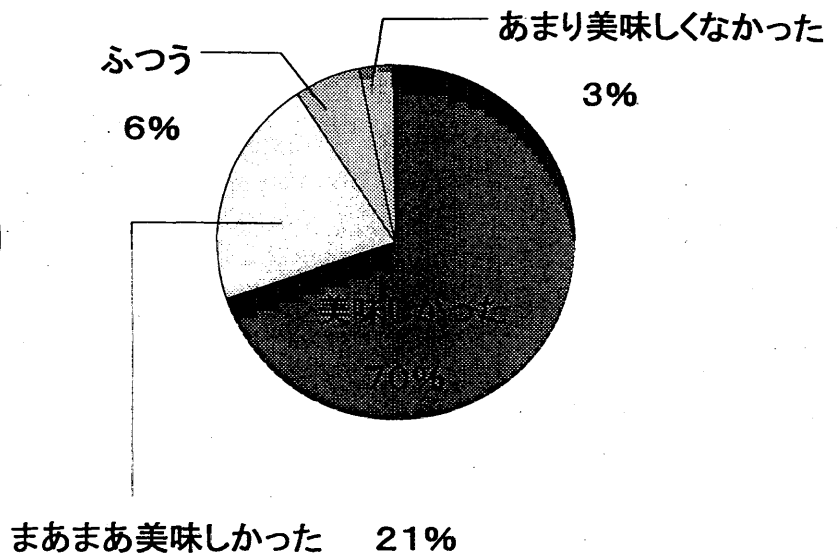


図3 アンケート結果

下関特産	
維新牡蠣	
(いしん かき)	
品名	生カキ
養殖海域	下関市外海
保存方法	10℃以下
出荷月日	
賞味期限	
下関漁協カキ生産組合	
生産者	中島 豊
☎750-0065 下関市伊予町2-9-10	
Tel 0832(22)	

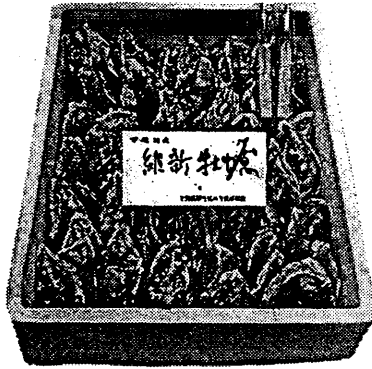
図4 商品に添付するシール

下関漁協力キ生産組合

「維新牡蠣」登場!

関門海峡の潮流で育む

関門海峡で養殖された「維新牡蠣」



新商品

山口県・下関漁協力キ生産組合(泉養生産組合)は、養殖したマガキを「維新牡蠣」のブランドで、十一月二十一日から販売を開始した。磯の香りいっぱいで、約一年で出荷サイズの百々にまで成長するのが特徴。

宮城県産力キの幼生が付着した採苗船を購入。今年二月にイカダから海中につり下げた。同漁協の泉勇次組合長は「関門海峡の清流、土地柄、潮流が長く、餌になるプランクトンが豊富だ」と話している。沿岸漁業の不振が続く中、打開策の一として一九九七(平成九)年に関門海峡の金民漁協で試験養殖

を実施。今年から本格的に養殖を始め、県下で養殖されている力キと差別化を図るため、「維新牡蠣」とブランド化した。生産組合には八人が所属し、イカダの数は六基。今後は安定供給ができる体制づくりとイカダの数の拡大を目指す。当面は直販と宅配をし、PR活動も行っていく。

▼問合せ▶下関漁協(山口県下関市伊崎町一六二一、☎〇八三二二二一〇三〇八番、FAX〇八三二二二一〇三〇九番)

力キを下関名物へ

本場広島で腕試し

下関産の力キが誕生、ブランド化に向けて動きが盛んだ。すでにブランド名は「維新牡蠣(かき)」に決まった。生産者の頼みで、広島県下関市長が命名し、今年から本格的に売り出していく。「フグと並ぶ下関の名物」といっても、「まっさらな」といっても、本場では売り上げ増。本場で売れ



出荷に向けて選別される下関産力キ(下関漁港前)

図5 維新牡蠣を紹介した新聞記事

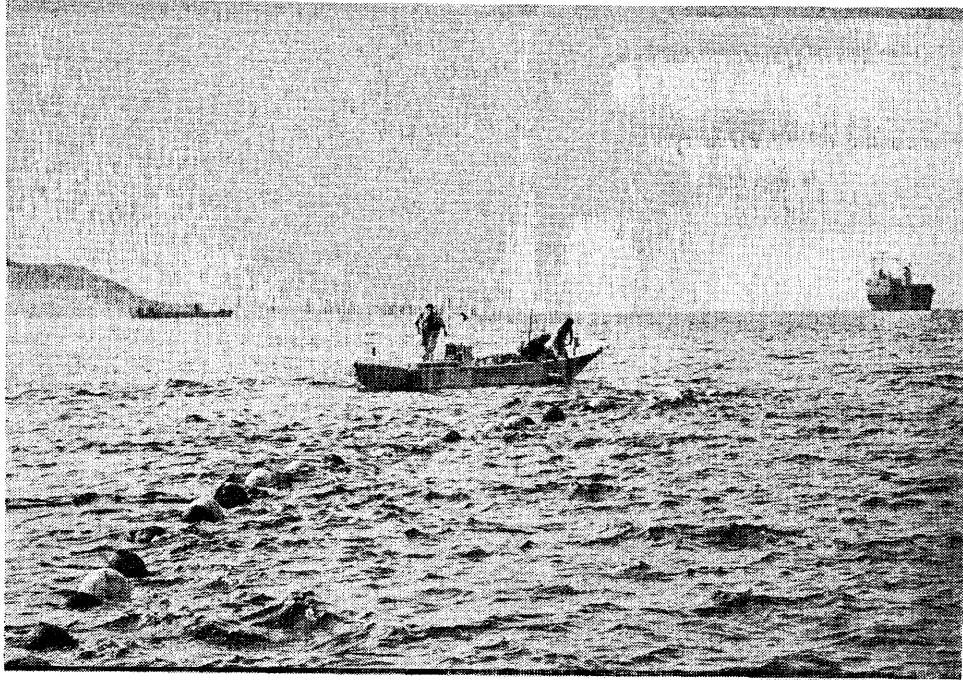


写真1 浮き延縄式によるカキ試験養殖



写真2 カキ養殖筏



写真3 カキの炭火焼き（下関さかな祭り）

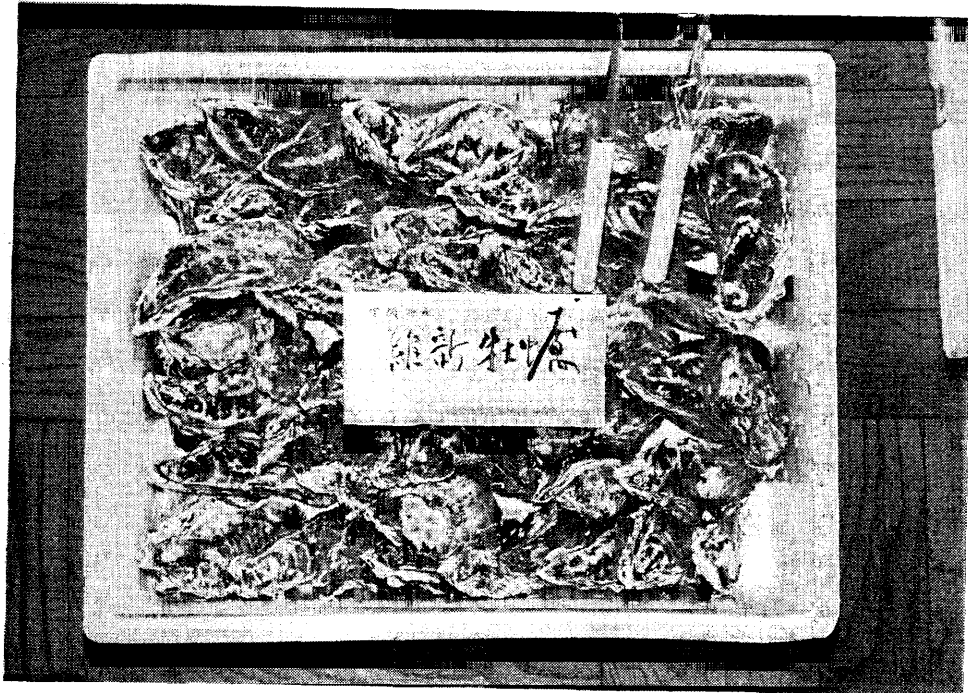


写真4 維新牡蠣