

## アカイカ単価向上への取り組み

鳥取県アカイカ研究会

会長 廣岩 栄一

### 1. 地域と漁業の概要

鳥取県は、海岸線の総延長は129kmでその65%が砂浜海岸である。本県東部には岩礁海岸、西部には礫海岸及び外洋性内湾の美保湾を有し、その他の海岸は直線状の単調な砂浜海岸となっている。

本県沿岸漁業は、小型底曳網、刺網、一本釣を主体に約20種類の漁業種類が営まれ、大部分が船主1人乗りの若しくはその家族が乗船し操業し、平成13年の漁獲量は約6,900トン、金額は約30億円となっている。

### 2. 研究グループの組織及び運営

当研究会は平成14年1月に発足、アカイカ（ソデイカ）の消費拡大、販路開拓、価格向上安定供給等についての研究及び活動を行うことでアカイカを鳥取県の特産品に位置づけることを目標として、アカイカ生産に係る全漁業者、漁協女性部員、漁協職員159名が会員となっている。

研究会は、活動の企画、研究課題、具体的活動計画等を幹事会、運営委員会で協議し活動を実施している。

### 3. 研究・実践活動課題選定の動機

沿岸漁業の漁獲資源が減少する中、アカイカだけは近年、豊漁続きでまさに希望の星であったが、魚価は下がる一方であった。（図1、図2）

漁師の実感としてはキロ300円を割ると苦しいものだが、平成13年11月22日にととうキロ100円となり悔しさのあまり涙が出た。

仲買に対しては、こんな値段しか付けられないのかという失望感、そして被搾取感。漁協に対しては、組合市場を運営する販売担当の無為無能さ。アカイカは消費者から敬遠、歓迎されないという不安に襲われた。

ところが、私が所属する漁協青壮年部の有志でイベントにアカイカを出店したところ、これが大好評であった。肉厚で柔らかいアカイカは、消費者のニーズに合うという自信が生まれ、漁師もこれからはただ安いと嘆くばかりでなく、自ら参画、行動して何とかしようという気運が誕生した。

アカイカ単価の向上は一地域だけの活動では効果が上がらないと考え、危機感を抱えたアカイカ生産に携わる関係者が一体となり活動することとなった。（写真1）

### 4. 研究・実践活動状況及び成果

表1 鳥取県アカイカ研究会の主な活動実績

年月日	内 容
14.1.18	●「鳥取県アカイカ研究会」発足会（栽培センター）
2.14	「鳥取県農産漁村フォーラム（倉吉）」で試食販売PR（アンケート調査）
2.14	倉吉未来中心内のカレー屋でPR
2.20	「鳥取県学校給食食材検討委員会（鳥取市）」で試食PR（アンケート調査）
3.23	「網代港若松葉デー（網代港漁協）」で試食販売PR
3.26	「気高郡地産地消フォーラム（山紫苑）」で試食PR（アンケート調査）
4.16	「県庁食堂・鳥が島社長」にPR
4.23	「鳥取県飲食社交料理喫茶業すし商生活衛生同業組合連合会長」にPR
4.27	「行ニューオータニ鳥取」のレストランに「あか鳥賊ステーキ」登場
5.5	「日本海未来ウオーク（倉吉）」でアカイカ天ぷら販売PR
5.9	「鳥取県旅館ホテル生活衛生同業組合・青年部会会議（皆生）」でPR
5.14	「鳥取県旅館ホテル生活衛生同業組合総会（三朝）」で試食PR（和食）
5.20	サッカーイベントの歓迎レプション（ニューオータニ鳥取）に「あか鳥賊砂丘長芋詰め」登場
5.21	鳥取県生活協同組合商品部でPR
5.22	「鳥取県飲食社交料理喫茶業すし商生活衛生同業組合連合会総会」でPR（中華：すいえん）
5.22	あかいか加工商品の事前打合せ
5.29	倉吉飲食組合総会でアカイカPR
6.4	鳥取県学校給食会主催「給食物資展示会」に出席（白兎会館）
6.16	すし商組合20周年祝賀会でPR（洋食：ホープスター鳥取）
7.19	◎平成14年度漁業担い手育成事業・人材育成推進事業・賀露地区研修会 アカイカの流通講演会「アカイカの需要創造に向けて」（講師：相林睦）
7.28	青谷たい漁まつりであかいかPR（夏泊漁港）
7.31	東部消費生活センター協議会との漁村料理交流会でアカイカPR（田後漁協）
8.29	鳥取県消費者の会とのあかいか料理交流会（鳥取中央漁協 船磯漁村女性グループ）
9.10 ～16	鳥取県物産展（三越日本橋）でアカイカ料理の販売（行ニューオータニ鳥取）
9.1	NHKふるさとの食につぼんの食に出展（倉吉未来中心） 三朝薫製工房製作「アカイカ薫製」の商品化
9.8	FM宝塚でアカイカPR（鳥取中央漁協職員船本明彦さん出演）
9.20	鳥取県アカイカ研究会の広岩会長アカイカPR（KBS京都ラジオ「いくよくるよの はりきりフライデー」）
10.1	酒造組合主催「名月を飲む会」であかいかPR（鳥取中央漁協協働施設）
10.10	東部保育所給食担当者との漁村料理交流会で料理PR（田後漁協）
10.18	気高おさかなを食べる会主催「あかいか試食会」でPR（気高町公民館）
11.2 ～3	大地と海のフェスタ（鳥取県農林水産祭）で試食販売（新運動公園） 会場でアカイカブロックの試験販売開始
11.8	鳥取港海鮮市場「かろいち」漁連直売所でアカイカブロック販売
11.14	県旅館ホテル生活衛生同業組合主催「名物料理発表会」でPR（県民文化会館）
11.23	松葉がにPRイベントであかいか試食販売、カフェ会場でアカイカ音頭披露
12.4	鳥取市の学校給食担当課（児童家庭課）と給食用アカイカの普及協議。
12.4	鳥取市養護老人ホーム「なごみ苑」に試食用アカイカブロック贈呈（15本）
12.13	湖山保育所の給食食材に登場。賀露地区漁業者が着ぐるみPR。
12.27	日本テレビ「もぐもぐゴンボ」で広岩親子が出演。アカイカをPR（1.17）
12.30	なごみ苑で「正月の刺身用」アカイカブロックを研究会に注文（10本）
15.1.10	水産研究・実践活動報告会でアカイカ研究会活動報告（県民文化会館）
1.16	鳥取市内全保育所（17）、児童福祉施設（1）給食でアカイカ登場。賀露漁業者、白兎保 育園でPR
1.18	久松公民館の親子おさかな料理講習会で料理PR（網代漁協女性部）
1.18	日本テレビ「もぐもぐゴンボ」で広岩親子が出演。アカイカをPR
14.4～	「シーダム朝市（鳥取市）」で販売PR

まず第1にアカイカの知名度を上げるため、各種イベントに漁師が出向き、天ぷらや大根煮などを作って試食販売し、食べ方、捌き方を消費者に認知してもらう活動に取り組んだ。（写真2、3、4）

更に、漁協女性部会員が主体となった料理講習会の開催や新しいアカイカ料理の開発、

料理レシピを作成配布するなど消費者にとって身近なイカとすることで消費ニーズの拡大を図り、また、これらの活動と平行して飲食店関係にもアカイカをPRし、プロの料理人に使ってもらうように働きかけた。

平成14年4月には、鳥取市内のホテルレストランにアカイカメニューが登場し、この年の世界的イベントであるワールドカップでは、鳥取市をキャンプ地としていたエクアドルチームの歓迎レセプションの地元メニューとして「あか鳥賊砂丘長芋詰め」として登場したりと徐々に注目される食材になった。(写真5)

こうした活動の中、アカイカ加工促進協業体が考案した新商品冷凍ブロックが登場したことで、加工用より高値が期待できる生食用としての供給、更に衛生面での安全性、通年安定供給の可能性が高くなり、地産地消の追い風を受け学校給食、量販店での販売を目指した活動にも取り組んだ。

平成14年12月には鳥取市保育園で試験的に導入され学校給食への突破口となり、平成15年1月16日には鳥取市全公立保育園給食メニューにアカイカが使われることになった。(写真6、7、8)

こうした様々な活動は、生産者サイドの漁師からの情報発信として数多くマスコミにも取り上げられ、特に地元で広く認知されることとなった。そのため、家庭で捌きやすい小型サイズの需要が伸び、2本入りの平均単価は418円/kg、3本入り389円/kg、4本入りでも397円/kgとなり、特に10月の単価は平成13年と比べて2本入りで130円、3本入りで170円、4本入りで160円以上高くなり、価格の底ざさえとなっていた。(図3、4、5)

## 5. 波及効果

漁師がマスコミに登場することで、アカイカの知名度だけでなく漁師の存在感も生まれ、漁師希望の中学生からメールが届くようになったり、地元の高校生が活動に協力してくれたりと地域の活性化にも結びついている。また、何よりも漁師が行動しそれが成果に現れたことは我々漁師に自信が湧き、これからの活動も意欲的に取り組めると感じている。

## 6. 今後の課題や計画と問題点

アカイカの消費拡大、単価の向上はまだ鳥取市を中心とした地域に限られていることから、今後全県的な効果拡大を図る必要がある。

栄養士との意見交換、料理講習会を多数開催し、アカイカの肉質、食感、冷凍保存後の旨み増加などにポイントを置き、全ての給食(学校、老人施設等)での定着を目指していきたい。

また、食用では世界1の大きさという存在のユニークさをアピールするため、遊び感覚を盛り込んでイメージキャラクターやCD、グッズ製作等にも取り組み、「鳥取イカ王国」を宣言し、アカイカ物語(ストーリー)にとどまらず、文化、歴史(ヒストリー)の創造、冬のかにに負けない夏のいか祭り開催へと続ける。さらに、全国的な単価アップの販売戦略を打ち立てるため、すべてのアカイカ漁獲県に呼びかけて全国版アカイカ研究会の立ち上げを目指し、その第一歩としての全国アカイカ(ソデイカ)サミットを鳥取県で主催開催できるように、夢を持って活動をしていきたいと考えている。

図1

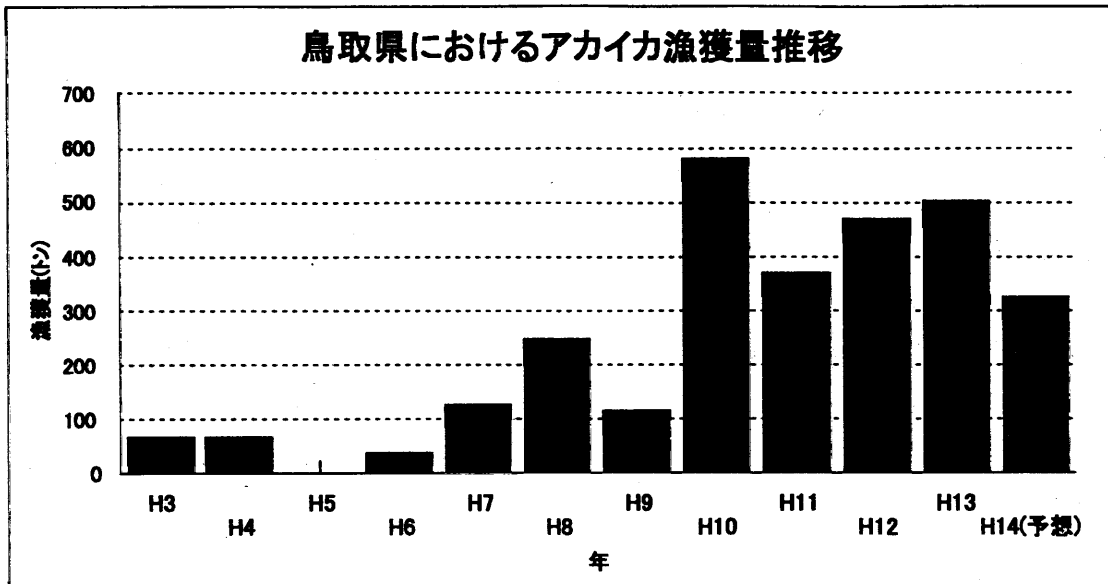


図2

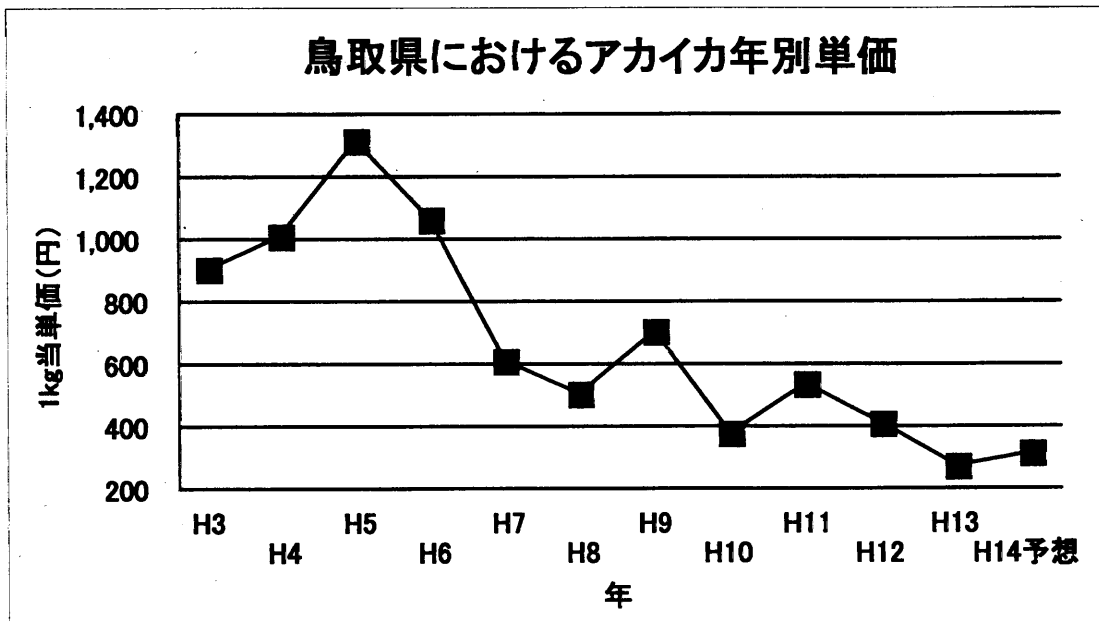


図3



図4

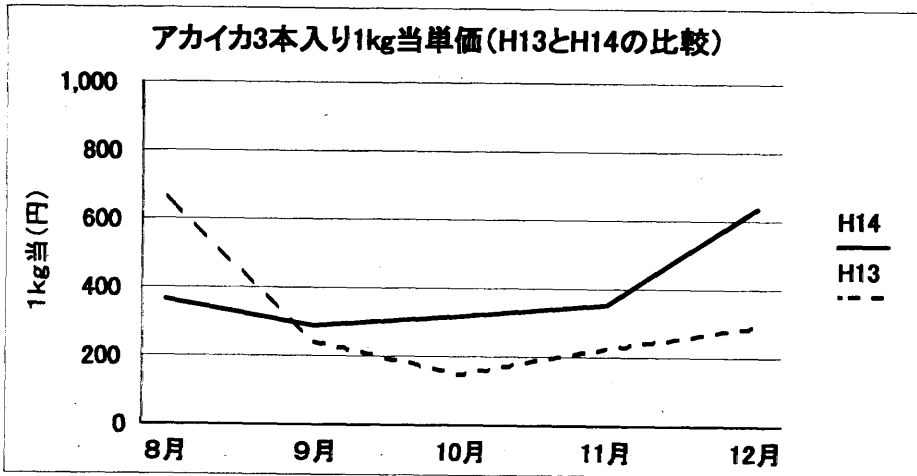


図5

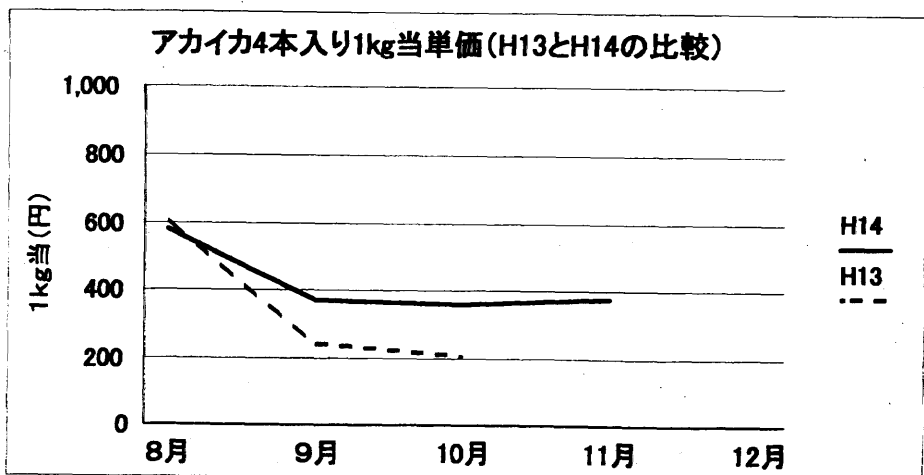






写真6 湖山保育所で寸劇1



写真7 湖山保育所で寸劇2

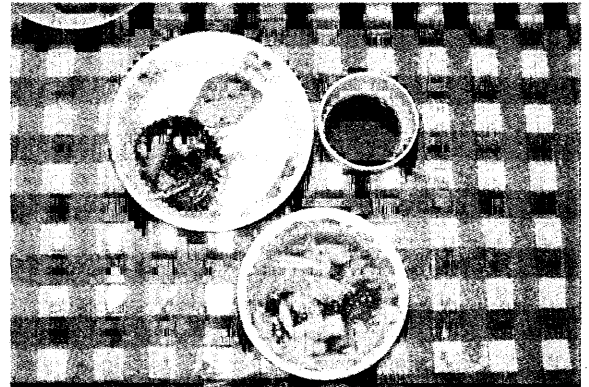


写真8 当日のメニュー「アカイカの八宝菜」



写真9 給食を味わう園児



写真10 アカイカを見てはしゃぐ園児