

# 漁業の世界にもIT革命を！

－インターネットを利用した青壮年部活動－

相馬原釜漁業協同組合青壮年部

立 谷 英 敏

## 1. 地域と漁業の概要

相馬原釜漁協は仙台湾に面した福島県北部に位置し、カレイ類を始めとした底魚類を主な漁業対象としている。正組合員は477名でほとんどが専業であり、沖合底びき網34隻、さし網や船びき網を主とした小型船約180隻に分かれており、平成12年の水揚げは約47億円である。また、当漁協は古くから資源管理に取り組んでいることでも知られているが、単なる漁獲規制に終わらず、市場での販売方法の改善、魚価向上のための各種活動、休船日の設定など複合的な資源管理を実践し成果をあげている。

## 2. 活動グループの組織と運営

部長以下15名の役員を含む81名の部員により構成されており、組織はさらに小型部会と底びき部会に分かれ、全体の活動はもちろんのこと、それぞれの部会においても活発な活動を展開している。

## 3. 実践活動課題選定の動機

私達はこれまで魚価安等の対策として産直活動等に取り組んできた。しかし、このような活動の対象は限られた範囲であり、相馬の魚を多くの人に知ってもらうためには、不十分だという思いがあった。また、産直活動の一つである宅配の注文が年々減少しており、何か新しい宣伝方法を考えなくてはいけないとも感じていた。一方、青壮年部活動全般に目を向けると、産直だけではなく、もっと総合的な活動にも取り組みたいという意見も出されていた。このような中、会員の中からインターネットを利用した宅配をしたいという声が聞かれ、それならば宅配に限らず浜の総合的な情報を全国に発信するためにホームページを開設しようということになった。時代の流れからも、漁業においてもパソコンを活用する時代が来るのではという意識があったので、これを機会にパソコンを活用し、インターネットによる青壮年部活動に取り組むことになったのである。

## 4. 実践活動の状況及び成果

私達はインターネットによる活動を「浜の総合的な情報発信」と位置付け、

- ① 相馬の美味しい魚や知名度の低い魚をPRすると同時にその魚をインターネット宅配により消費者に直接提供する。
- ② 地域や浜の情報、青壮年部活動等を紹介し、漁業や環境問題に対する理解を求める。
- ③ イベント等の紹介を行い、より多くの地域から多数の人に参加してもらう。
- ④ 消費者および漁業者間の情報交換の場を確立する。

といった考えのもと、最終的には相馬を全国の人に知ってもらい地域全体のブランド化を図ることを目標とした。

**経過：**まず、ホームページの作成であるが、以前から興味はあったものの、実際には、どのようにすればホームページを持つことが出来るのか、また、どのような内容にすれば良いのか解らないことだらけであったため、最初は県の改良普及員と一緒に試行錯誤を繰り返しながら、「魚の宅配」「旬の魚の紹介」「イベント紹介」「漁協の紹介」といった簡単なものを作成し、平成12年6月に最初のホームページを立ち上げた。「さあ、これで相馬の情報が全国に流れるぞ！」と期待も高まったが、最初は期待に反してアクセス件数が増えず、消費者の反応も皆無といった状態がしばらく続いた。そこで、アクセス件数が多い地元相馬市役所のホームページに私達のホームページを紹介してもらったり、検索エンジンで検索され易いように工夫を行い、徐々にではあるがアクセス件数が増え始めた。そして、開設から2ヶ月後には待望の宅配の注文が入り、同時にEメールで内容についての意見も頂いた。連絡をくれたのは北海道と東京の方で、私達のホームページを全国の人が見てくれていることを実感し、本当にうれしい思いであった。その後もイベント紹介に掲載した魚祭りへ「ホームページを見て行くことにしました」と東京の人からメールが届いたり半年を経過したあたりから、ようやく情報発信として機能し始めた。

開設から1年を経過した13年度は、アクセス件数が増えるように内容の充実を図るとともに、消費者との意見交換や漁業者間の情報交換などに力を入れるために掲示板を設置し、ホームページ上で意見や質問を直接書き込み出来るようにした。掲示板の設置は大変効果があり、浜の情報に関する問い合わせが非常に多くなった。美味しい魚が食べられる店について教えてほしいといった内容が多かったが、ホームページを通しての交流も生まれた。水産高校の教材とするために我々の活動についてビデオ作成をしたいといった話が来たり、視察の話なども来るようになった。しかし、これらの中で最もうれしかったのは、掲示板を通して知り合った東京の高校生が合宿で相馬を訪れ、その際に市場や漁船を案内したり漁業について説明を行ったことである。訪れた子ども達は、生きている魚を見ることが初めてのようで、大変喜んでもらうことが出来た。都会の子ども達に漁業の現場を見てもらったのは初めてであり、インターネットならではの成果だと思う。

**運営と内容：**ホームページの管理は、会員の一人が自宅のパソコンで行う他、内容の大きな更新に関しては、漁協や水産事務所に会員が集まり、協議しながら更新を行っている。

現在のホームページは9つの項目に分かれている。主だったものを上げると「旬の魚宅配」や「魚の食べ方」といった相馬の魚のPRに関するページ、ここでは漁師直送でしか味わえない魚を宅配で紹介したり、魚やホッキガイのさばき方、浜料理などを掲載している。また、「活動紹介」や「イベント情報」では浜掃除などの活動を掲載し、ゴミ問題について提起したり、魚祭りや産直祭りといった行事を紹介している。そして「浜の情報」「観光案内」「浜の雑学」などでは、浜の情報はもとより、漁業の慣習なども紹介している。

**成果：**私達のホームページには平成12年6月の開設からの1年半で約6000件のアクセスがあった。他の人気ホームページに比べれば物足りないが、これだけの宣伝を全国的に行うことが出来たのはインターネットならではの成果だと思う。また、インターネットを通じて、多くの消費者から意見や質問を頂いた。遠く離れた消費者と直接意見交換ができたのは大きな成果だと思う。また、少しずつではあるが宅配の注文も増えており、今後は宣伝の強化によりさらに増えるものと思われる。

## 5. 波及効果

インターネットによる活動を始めてから、部員の中にパソコンを始める人が出てきた。一人ではなかなか始めることが出来なかったが、仲間に使っている人がいるとお互いに教えあうことが出来るので、始める人が増えてきたのだと思う。始めた人は、最初はインターネットを見るだけであっ

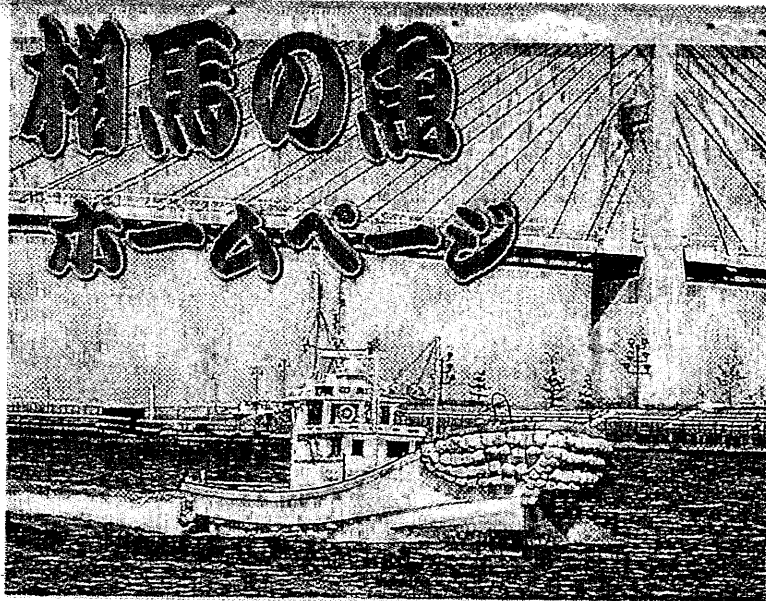
たが、中には表計算ソフトを利用して水揚げ等を分析したり、水温や海況などの情報を収集し、漁業に役立てたいと考えている者もいる。今後は多くの漁業者が、インターネットを通じて情報交換をする時代が来るのではと期待している。

## 6. 問題点と今後の対策

まだホームページへのアクセス件数は少なく、これからの最大の課題は如何に多くの人に見てもらえるかである。そのためには、内容を充実させ頻繁に更新し、新しい情報を発信するとともに、より魅力的なホームページに進化させることが大切だと思う。そのためには多くの漁業者に参加してもらい、連携を図ってより幅広い情報が発信できるようにしたいと考えている。また、今回の活動は浜の総合的な情報発信が主目的であるが、今後は情報発信に終わらず、全国各地の消費者や漁業者と情報交換したり、漁業経営の場にもパソコンを導入し、より高度な漁業経営を目指したい。近い将来には漁業の世界にもIT革命が起きるのではないだろうか。

### これまでの経過

年 月	主 な 内 容	累積アクセス件数
平成6年	産直着手 産直PR活動の取り組み	
平成7年	産直研究会発足 宅配会員募集	
平成8年	マーケティング、宅配試験開始 ↓ 現在も継続	
平成12年4月	<b>インターネットによる活動開始</b>	
6月	青壮年部のホームページ開設	
7月	相馬市のホームページにリンク	
8月	インターネットにて初の宅配受注 ホームページに関する意見をもらう（東京、北海道）	
10月	「魚祭り」へホームページを見た東京の人が来場	
11月	部員の一人が独自に宅配関係のホームページを開設 同時に青壮年部のホームページと連携を図り、魅力あるホームページへ前進	1,000件
平成13年1月	県内交流大会にて活動実績中間発表	1,700
4月	掲示板の設置	2,600
8月	東京の高校とメール交換、相馬に来た際に漁船や市場見学などを実施 教材のためのビデオ撮影	4,000
10月	「魚祭り」開催、インターネットを通じて出店希望有り	
11月	ウイルス被害発生	
12月	旬の魚受注	6,000



福島県の相馬原釜漁協青壮年部のホームページです。

相馬原釜漁業協同組合

青壮年部

福島県相馬市尾浜字追川196

漁協の紹介はこちら

メニュー画面へ

**New** 子持ちガレイの季節到来！



まもなく、子持ちガレイの季節を迎えます。当ホームページでは、みなさんにぜひ相馬のカレイをご賞味頂きたく、毎年相馬のカレイ産直宅配を行っており、大変ご好評頂いているところです。今ならまだ間に合いますので、ぜひ宅配のページをご覧ください。

宅配のページへ

宅配のページへ

図1 ホームページ画面(トップページ)

ホームページアドレス <http://www2.ocn.ne.jp/~haragama>


<b>メニュー</b>		
<b>旬の魚宅配</b> 漁師直送の宅配です。 格安価格にて美味しい魚を食 べるチャンス!	<b>魚の食べ方</b> 魚のさばき方、浜料理をはじめ めとした料理の方法をご紹介します。	<b>今月のトピック</b> 子持ちガレイの季節です。カレ イ情報掲載しました。
<b>イベント情報</b> 魚祭りや産直祭りなど浜で行 われるイベントを紹介します。	<b>活動紹介</b> 我々漁協青壮年部の活動を 紹介します。	<b>浜の雑学</b> 相馬原釜の面白い雑学を掲 載しました。 浜の年末年始について
<b>市場の風景</b> 相馬原釜漁協の魚市場風景で す。	<b>観光案内</b> 漁師の目から見た松川浦の 絶景を掲載	
<b>掲示板</b> 質問や情報など多数の書 き込みをお待ちしています	<b>HOME</b>	
~~~~~		
<b>LINK</b>		
<b>漁・海況情報</b> 福島県水産試験場が出して いるホームページ 福島県沖の水温の衛星画像 や市場に水揚げされてる魚の 情報等がご覧頂けます。		

図2 ホームページ画面(メニュー)

## 掲示板への書き込みの一例

美味しかったです！ 投稿者：食いしん坊 投稿日：10月22日(月)15時26分00秒

日曜日、はるばる会津から美味しいはらこめしを食べに相馬に来ました。  
松川浦に入った所で、はらこめしの看板発見！そこは教えてもらったいさみ屋さんでした。  
料金も良心的で、とても美味しく家族みんな大満足でした！また今月末にでも友達を誘って松川浦にお邪魔したいと思います。ありがとうございました。

-----  
はらこ飯について 投稿者：相馬原釜漁協青壮年部 投稿日：10月17日(水)10時49分06秒

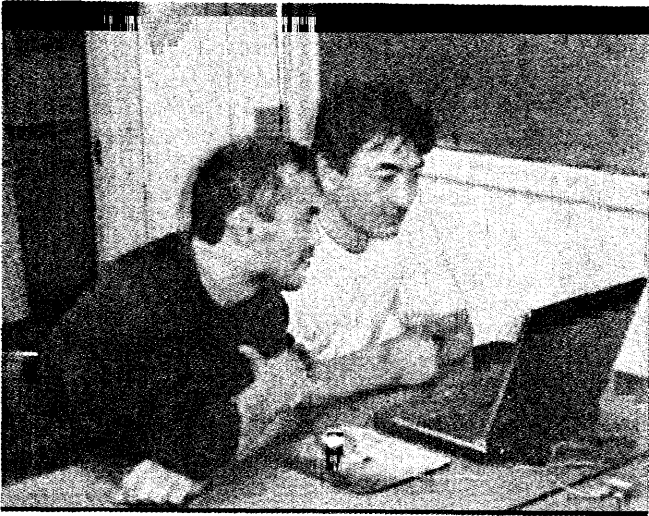
返事が遅くなってすみません。今相馬は鮭漁真っ盛りで毎日新鮮な鮭が水揚げされています。  
お問い合わせの「はらこ飯」の件ですが、「斉春」さん、「いさみ屋」さん、「はごろも荘」さんなどをはじめとした民宿の多くで食べることが出来ます。のぼりが立っているのをそれを目印にすると良いと思います。前記の3軒は漁協直売場の近辺にありますので、HPの地図を参考にして下さい。

-----  
教えてください 投稿者：食いしん坊 投稿日：10月15日(月)09時41分12秒

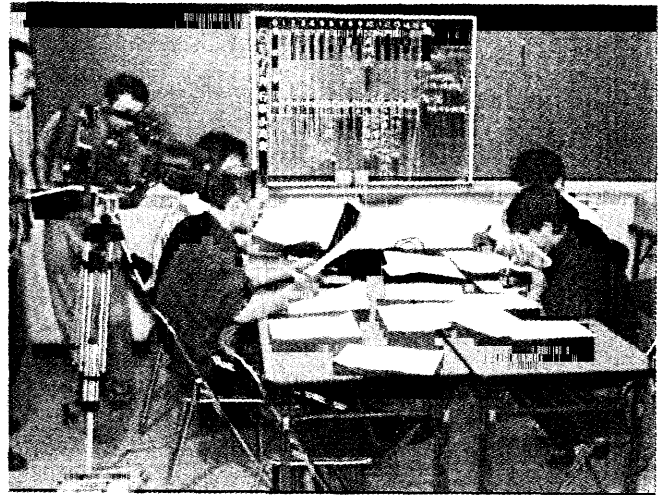
はじめまして！以前松川浦に美味しい、はらこめしが食べれる所があると聞いた事があるのですが、何処ですか？分かる方がいましたら教えてください。

-----  
釣り情報 投稿者：宝幸丸 投稿日：5月3日(木)18時24分42秒

毎日海が荒れています。めばるは朝5時までが勝負です。みずがきれいなので明るくなると大喰いはきたいできません。あいなめは逆にみずがきれいなためか  
昨日、今日とすこしだけ 喰いがよかったようです  
1番大きいので1.2kのあいなめがあがりました。手応え十分だったよ。



ホームページ更新作業



ビデオ取材風景



東京の高校生へ漁船を案内



市場の案内