

美人の町大紀町の元気な漁村づくり作戦

～魚々錦会による6次産業化の推進～

魚々錦会 西村元代

1. 地域の概要

大紀町錦は、町で唯一の漁村であり、漁業を中心に地域がまとまって漁村活性化活動を行っている地域である。

地域には、漁協直営の釣り筏、錦向井ヶ浜遊パークトロピカルガーデンなど、海洋性レクリエーション施設が存在し、高速道路の整備により、都市からのアクセスも良くなり、訪れる遊漁者や観光客等も多くなってきている。

また、漁業以外でも錦は特色のある地域で、昭和19年の東南海地震により大きな被害を受けたことから、地震や災害に備えるよう町が対策を進めており、津波避難塔「錦タワー」を始め、多くの避難場所が設けられている県下の『防災の街』である。さらに、美人の町としても知られている。



図1 三重県大紀町錦の位置



図2 津波避難塔「錦タワー」

左:広域図、右:拡大図(航空写真)

2. 漁業の概要

大紀町錦は、町で唯一海に面しており、漁業関係者が多く150名ほどが正組合員として漁業を営んでいる。

漁業種類としては、小規模な漁船漁業のほか、巻き網、大型定置網、魚類養殖(マダイ、ハマチ、ヒラメ)など、多様な漁業が営まれている。

中でも養殖ハマチ生産量は、平成 23 年における三重県全体の生産量381tのうち、錦は233tと6割以上を占めている。

しかしながら、他地域と同様に魚価の低迷に加え、燃油代やえさ代の高騰から経営は厳しくなっている。



図3 ブリ養殖の様子

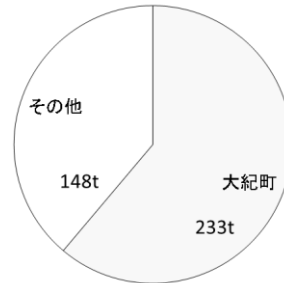


図4 平成 23 年の三重県の養殖ブリの生産量

3. 研究グループの組織と運営

魚々錦会は、三重外湾漁業協同組合錦事業所の下部組織である大紀町漁業活性化推進協議会の実行部隊として、地元の魚介類を使った加工品の開発・販売や、錦ぶりまつりや漁業体験の受け入れ等による魚食普及に取り組んでいる。

魚々錦会には、地元漁業者の配偶者や錦の女性が所属する女性部を中心に、地元の漁業者が指導員として参加しており、現在 19 名となっている。

また、魚々錦会の上部組織となる大紀町漁業活性化推進協議会は、錦の漁業の活性化を進めるため、平成 18 年に漁協の下部組織として設立された組織で、地元漁業者、漁協職員、地域の流通業者等の 34 名で構成されており、これまで、県、町の支援を受けて、サツキマスの養殖や木材魚礁の実証実験をはじめ、地元漁業の活性化に取り組んできている。



図5 魚々錦会のイメージ図

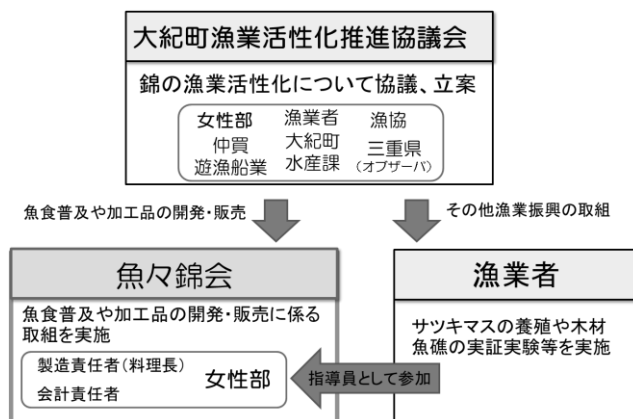


図6 魚々錦会の位置づけ

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

錦では定置網漁業及びまき網漁業が行われており、これら漁業で漁獲されたアジ、イワシ及びサバなどは、日によって変動はあるものの、だいたい浜値でキロ単価 50 円～100 円で取引されている。

しかしスーパーなど流通小売店では、その単価に関係なく、サバが 1 本 300 円程度で販売されている。

流通の仕組み上、仕入れにかかったコストを回収するためには仕方がないが、それでも浜値との差が大きすぎると感じる日々が続いていた。

また、最近、輸入物や冷凍品など、流通している水産物の品質が落ちているとも感じていた。

そのような中、自分たちで魚介類を新鮮なまま皆さんに届けたい、もっとおいしい魚の食べ方を知ってほしいと思うようになった。

そこで、魚々錦会の活動として、魚食普及や加工品の開発・販売に取り組んでいこうと考えるようになった。

5. 研究・実践活動状況及び成果

(1) 錦ぶりまつり

錦は県下随一のブリの生産地で、ブリのべっこう寿司やごっつおめし（五目飯）など、ブリを使った郷土料理が数多くある。

そこで、県下でも 1 番のおいしいブリを、新鮮なままで販売し、ブリを使った郷土料理を食べて欲しい……そしてそれが地域の活性化に繋がれば、と考え、魚食普及の取り組みとして『錦ぶりまつり』を企画し、平成 22 年 3 月に開催した。

私たち女性部は魚々錦会として、この『ぶりまつり』で、べっこう寿司など郷土料理の調理・販売、ブリのフィレや刺身の作成、漁師汁の振る舞い等に従事し、目の回るような忙しさであった。

この『ぶりまつり』には、多くの人々が来場したが、自分たちにとっても大きな転機となった。

これまでは漁に行つてブリを獲つて来て、市場に水揚げしたら漁業者としての仕事は終わりであった。

しかし『ぶりまつり』をやってみると、ブリをフィレや刺身にさばいたり、持って帰ってもらうために発泡スチロールを用意したり、色々お客さんに対する配慮やサービスが必要であることがわかり、とても勉強になった。



図7 『錦ぶりまつり』の様子

まずは小さな規模からはじめ、「漁師の味をプロの技術で家庭に届けたい」をキャッチフレーズに、私たち女性部は、同じ魚々錦会の料理長と共に地元で水揚げされる魚介類を利用した加工品の開発・作成に取り組んでいる。



図 10 加工施設の写真

① 伊勢まだいの塩糍漬け

錦では県が進める養殖マダイのブランドで、県内産の柑橘等を餌に加え、天然に近い身質を実現した伊勢まだいの生産に取り組んでいる。

平成 24 年度には、この伊勢まだいを使った塩糍漬けを開発した。これまで物産展等のイベントに出品した結果、売れ行きもよく、かなりの手応えを感じている。



図 11 伊勢まだいの塩糍漬け



図 12 塩糍漬けの調理例

② アカモクを利用したサバ団子

平成 25 年度には、地元で大量に水揚げされるサバ魚肉に、未利用資源であるアカモクをつなぎとして利用した団子を開発した。

アカモクはヒジキに近い海藻であり、その粘りの主成分は多糖類フコイダンで、フコイダンには抗菌・抗ウィルス作用や抗癌作用、コレステロールや血圧の上昇抑制等の効果が報告されている。

また、卵を使わないため、アレルギーフリーの食材として、学校給食会などからも注目を集めている。



図 13 アカモクを利用したサバ団子

これらの加工品は、イベントが近づくと短期間で大量に生産する必要があるため、私たち女性部は総出で調理にあたっている。

(4) 学校給食への提供

これらの取り組みを進めてきた結果、地産地消を進めている大紀町の方針に沿っていることから、私たち女性部が作る伊勢まだいの塩糍漬けやアカモク入りのサバ団子を、地元の錦小学校や大紀中学校の給食に提供していくこととなった。

特に、アカモク入りサバ団子は、三重県学校給食会に提案したところ反響を呼び、現在、品質の向上や量産体制の確立に取り組んでいる。

(5) 加工品販売の新たな展開

魚々錦会で開発した加工品は、これまで「ぶりまつり」や「大紀ふれあいまつり」といったイベントでの販売、魚々錦号での移動販売及び地元学校給食への提供を行ってきた。

取り組みを進めていく中で、魚食普及には一定の効果があったが、この方法だけでは販売が不定期で固定客がつきにくく、行き詰まりを感じるようになった。

また、トロピカルガーデン等に訪れる観光客の方からも、地元の魚が買えたり食べられる場所が欲しいとの声もよく聞くようになった。

そこで、直売所を設置し、私たち女性部が作った加工品等を常時購入してもらえる場所を作るとともに、直売所の加工品をその場で食べられるような場所を整備することで、遊漁者や観光客の導線を集約することとした。

また、これまでの取り組みを広くPRするため、今年2月20日～21日に大阪で開催される第11回「シーフードショー大阪」に出展することとした。私たち女性部も参加し、錦の美味しい魚をPRするとともに、自分たちが作った加工品に対する都市部の反応を自ら体感することで、取り組みの発展に繋がりたいと考えている。

(6) 直売施設「魚々錦」の開設

2013年12月に、これまでの取り組みの集大成として直売施設「魚々錦」がオープンした。

この直売施設「魚々錦」は私たち女性部が中心になって運営しており、その日に水揚げされた新鮮な魚や女性部が作った加工品を店頭に並べるとともに、地元業者と連携して、地元で丹精込めて作られた加工品も販売している。

また、店横に魚干し場を設置し、私たち女性部が中心となって干物の製作にも取り組んでいる。

さらに、大紀町の山村である金輪地区で朝市を開催しているグループと連携して、新鮮な野菜の販売も行っており、今後、コラボ商品の開発も行っていきたいと考えている。



図 14 直売施設「魚々錦」



図 15 「魚々錦」に訪れる地域住民



図 16 店頭に並ぶ加工品

6. 波及効果

一番の波及効果は、魚々錦会に参加している漁業者や女性部の中で、どうしてもっと売れるかなど市場を見据えた「もうかる漁業」への意識が高まってきたことだと思っている。

また、始まった当初は漁業者と女性部を中心とした取り組みであったが、仲買人など地域全体を巻き込んだ取り組みに発展してきており、大紀町全体の地域活性化の取り組みを進める中でも発言を求められるようになってきている。

加えて、錦の漁業を知ってもらうための地元の小中学生を対象とした体験学習や、魚のおいしさを知ってもらえるよう給食への提供など魚食普及に取り組んできた結果、

- ① 取り組みが新聞で報道されるようになり、加工品についても学校給食を扱う仲卸業者から問い合わせが来るようになった。
- ② 福島県の子供たちを対象とした漁業体験といった他地域の子供たちを受け入れる取組についても調整が進んでいる。

などの効果が現れ始めている。

特に、アカモク入りサバ団子については、学校給食会との連携についても検討を進めており、実現すれば県内の学校給食に錦のおいしいサバ団子を提供できるようになるため、期待している。

7. 今後の課題や計画と問題点

問題点や課題として、まだまだ、販売する製品のバリエーションが不足しており、学校給食への提供等を考えると大量生産に応じる体制も必要となっている。

また、将来的には加工体験を本格的に実施できる施設や、魚食普及のために錦のおいしい魚の魅力を最大限に発揮した料理等を提供できる施設の整備が必要であると考えている。そのため、

- ① ぶりまつりや魚々錦号による移動販売などのこれまでの取り組みをさらに拡充させて展開
- ② 協議会の新たな事業として、ヒロメの試験養殖、アサリの垂下養殖試験等が開始されたことから、これらを活用した加工品等の開発・販売
- ③ 加工機器の整備など加工品の生産体制の拡充や、新たな施設の設置に向けた検討等の取り組みを進めて行きたいと考えている。

私たちの取り組みはやっと枠組みが見えてきた段階だと考えており、今後ともこれらの取り組みを進め、水産物の付加価値向上・販路拡大、体験観光漁業等の展開による魅力ある漁村、錦を実現していきたいと考えている。