

とどめの1発! 極上1枚!

おまえはもう、締まっている

相馬双葉漁業協同組合鹿島地区青壮年部
柴田 幸司

1. 地域の概要

私たちの住む南相馬市は、福島県の太平洋沿岸北部に位置しており（図1）、平成18年に旧鹿島町、旧原町市、旧小高町が合併して誕生した人口5万6,000人の都市である。市内には歴史的な神社・仏閣が多く、江戸時代中期から続く勇壮な相馬野馬追は全国的にも有名である。

相馬双葉漁業協同組合鹿島地区は、南相馬市鹿島区の中央を流れる真野川の河口部、真野川漁港にある。南相馬市で漁港があるのは鹿島区だけであり、真野川漁港は南相馬市の漁業生産の拠点となっている。

2. 漁業の概要

東日本大震災（以下、震災）前は刺し網や船びき網、サケ定置網など小型船による沿岸漁業を営んでおり、震災前の平成22年の水揚げは、コウナゴ、シラス等の浮魚やヒラメ・カレイ類等の底魚など、数量が1,443トン（図2）、金額が4億2,535万円であった。現在、鹿島地区には正組合員60人、小型船18隻が所属している。平成25年3月から船びき網等の試験操業に参加し、本格的な漁業の再開を目指している。

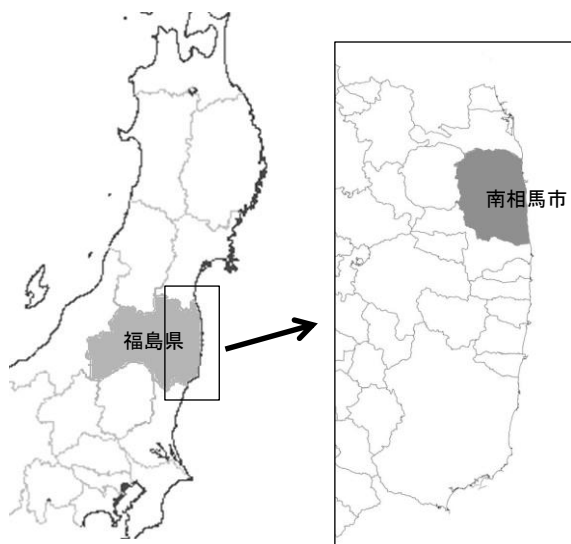


図1 福島県南相馬市の位置

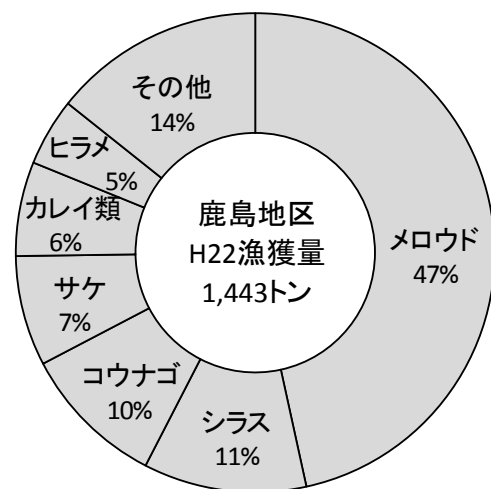


図2 鹿島地区の震災前漁獲量

3. 研究グループの組織と運営

相馬双葉漁業協同組合鹿島地区青壮年部（以下、鹿島青壮年部）は、現在 18 人で活動している。鹿島青壮年部は、福島県の中でも若い部員が多く、10 代が 2 人、20 代が 4 人、30 代が 5 人、40 代が 7 人であり、平均年齢が 33 歳である。震災後、漁業の復興を PR するため、地元の真野川漁港を利用して“みなとまつり”を開催するなど、積極的にイベント活動に関わっている。また、若い部員への漁業研修活動を実施している。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

福島県の沿岸漁業は、平成 23 年 3 月の福島第一原子力発電所事故以来、試験操業という仕組みの中で、漁法、対象魚種、操業海域など、一定の制約を受けた中で実施されている。平成 28 年 6 月に、福島県沿岸の主力魚種であったヒラメの出荷制限が解除され、5 年ぶりに水揚げできるようになった。震災前の平成 22 年には、福島県におけるヒラメの漁獲量は 734 トンであり、全国有数の水揚げ量を誇っていた（表 1）。そのヒラメがようやく水揚げ可能になったということで、私たちは、いよいよ沿岸漁業が本格的に復活できると意気込んだ。

ただし、震災前、ヒラメは漁獲量が増加した反面、単価が下落するという問題点を抱えていた（図 3）。まして、震災後は休漁の影響によりヒラメ資源量は非常に増加しており、福島特有の風評問題を加えて、さらなる単価下落が懸念された。また、夏場のヒラメは鮮度低下が早いという課題があった。水温が高い夏場は、活魚で販売しようとして魚槽に活かしておいても、漁獲時のショックにより操業している途中で死んでしまうことも多い。途中で死んだヒラメは、私たちが気付くまで高い水温の中で放置されてしまうので、鮮度が悪くなる一方である。そのようなヒラメは、当然ながら価値は低く、単価下落に拍車をかけてしまう。

そこで私たちは、ヒラメの資源を無駄にせず、有効に活用するために、船上で活締めや神経締め処理することを思い立った。漁獲直後は生きていても、魚体に傷があるものは、いずれ死んでしまう場合が多く、結局は活魚販売が出来なくなる。そのようなヒラメを優先的に選んで、獲った直後にその場で締めておけば、鮮度が保てるし、価値を下げないで済む。

従来、魚を締める作業は仲買業者任せであったが、自分たちでも出来るだろうと考えた。こうして、鹿島青壮年部による、にわか活締め師たちが動き出すことになった。

表 1 平成 22 年都道府県別ヒラメ漁獲量（上位 10 位まで）

順位	都道府県名	漁獲量(t)
1	青森	1339
2	北海道	873
3	福島	734
4	茨城	380
5	新潟	369
6	長崎	366
7	宮城	344
8	愛媛	316
9	千葉	298
10	福岡	233

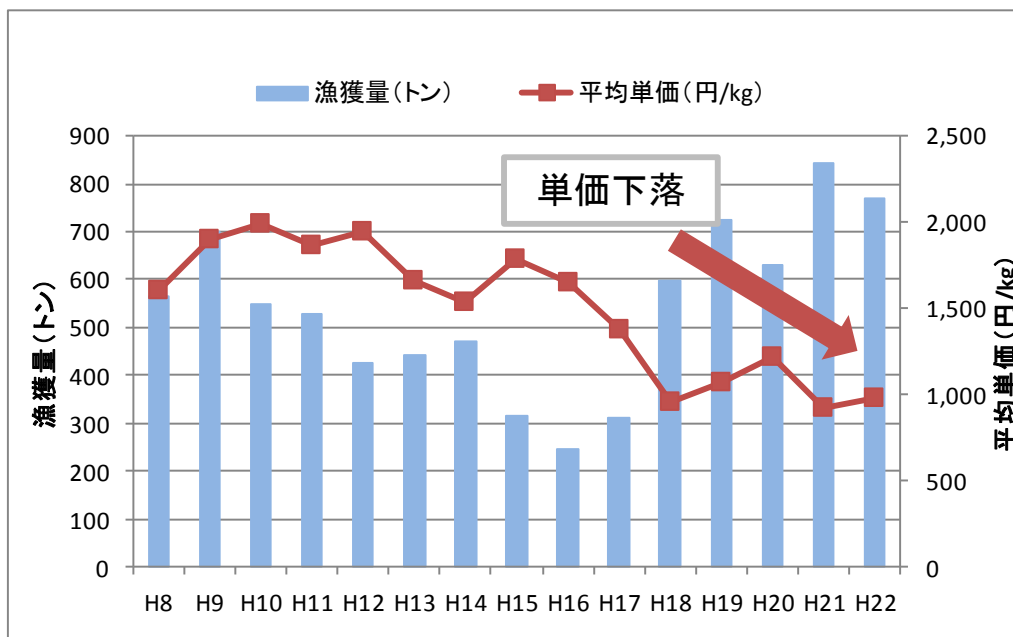


図3 震災前の福島県におけるヒラメ単価の推移

5. 研究・実践活動状況及び成果

(1) ヒラメ活締め、神経締めの技術講習



図4 ヒラメ活締め、神経締め講習の様子

鹿島青壮年部は10～30代の若い人が多く、震災後に漁師になった部員もいる。そのため、魚の締め方について、普段何となくやっているけれど、実際のところよく分かっていない部員も多かった。「とりあえず、血が抜ければいいんでしょ」「最近よく聞く神経締めって何？」そこで、私たちは東京に赴き、まずは専門家に指導を仰ぎ、魚の締め方について技術講習を受けることにした(図4)。

ここで、“締め方”のおさらいをしておきたい。活締めは、延髄を切断し、即殺、脱血することである。ただエラの辺りに

包丁を刺すだけでは、活締めとは言えない。延髄を切断することで“とどめの1発!”となる。神経締めは、神経を破壊し、脊髄反射を止めることである。手順としては、即殺(脳を破壊)、脱血、神経抜き、冷却であり、特に神経抜きがポイントで、この作業が神経を破壊する“とどめの1発!”となる。

私は以前、ヒラメ神経締めをやってみた経験があったけれども、講習を受けてみて、これまでの神経締めが“自称”であることが分かった。以前は、ワイヤーが上手く入らずに、本当に神経締めが出来ているかどうか分からないままに実施していたが、講習の時は、驚くほどスムーズにワイヤーが入り、“しっかりと出来ている”感覚がはっきり分かった。

(2) 板前さんの感想

「締めた魚は買い手からまっとうな評価をしてもらえるのだろうか？」私たちは、東京で魚の締め方を勉強してくると同時に、せっかくの機会なので、東京で居酒屋を営んでいる知り合いの板前に頼み、神経締めしたヒラメの評価をしてもらうことにした。早速、神経締めをしたヒラメを居酒屋に持ち込み、板前さんにさばいてもらい、みんなで試食してみることにした(図5)。もちろん、鮮度が良いので味に文句はない。それよりも、神経締めしたヒラメの決定的な特徴は、“鮮度の持ちが格段に良いこと”だと話してくれた。つまり、「刺身をウリにしているウチのような店では、神経締めの魚はとても重宝する。すぐにさばいて食感を楽しんでもらうこともできるし、寝かせて熟成させて、うま味が増したところで提供することもできる」というわけである。

板前さんの話を聞いて、私たちは確信を持った。「鮮度が良ければ、絶対に需要はある」震災前は、どちらかといえば“量”で勝負していた福島のヒラメであったが、ここに“高品質・高鮮度”を加えることで、福島のヒラメは全国に誇れるブランドにできると確信した。



図5 居酒屋での意見交換

(3) 鹿島での実践活動

私たちは、東京で得てきた技術が冷めないうちに、早速船上で活締めと神経締めを練習することにした。特に神経締めは細かな作業を要するので、初めは慣れずにうまくできないことも多々あったが、繰り返すことでだいぶ板に付いてきた

(図6)。平成29年5月、鹿島での刺し網漁の開始時期に合わせ、私たちは活締め、神経締めしたヒラメを仲買業者に販売してみることにした。締め方は、基本は作業量の少ない活締めとし、船上で余裕があった際には神経締めも実施した。

仲買業者によると、販売先によっては一定量の活魚としての需要もあるので、締めるヒラメの割合は各船漁獲量の半数程度とした。

鹿島では、漁獲物を震災後に設立された磯部加工組合に全量販売する体制をとっている。私たちは日常的に加工組合に参画する仲買業者と接しており、お互いにどんな意見でも言い合える信頼関係が構築されている。そのため、締めたヒラメを販売しようという動きになった際、私たちは、本物の技術を習得してきたという自負があったので、きっと単価に



図6 船上における神経締め作業

も反映されるだろうと期待していた。ところが、ふたを開けてみると、締めたヒラメは、何もしていない鮮魚のヒラメと、ほとんど扱いは同じだった。やはり、にわかには習得してきた技術は、仲買業者からみれば、「まだまだ甘い。」というのが本音のようであった。何でも言い合える関係だからこそ、厳しい言葉である。私たちは、この評価を受けてさらに奮い立った。

(4) 仲買業者からの評価

2~3回活締めと神経締めしたヒラメを販売しているうちに、仲買業者から思いがけないことを言われた。「鹿島全体で、ヒラメの活締めと神経締めの方法を統一して、締めたヒラメを他の鮮魚と区別してほしい」何のことかと思ったが、締めたヒラメを消費地市場に出荷したところ、とても評判が良いので、鹿島で統一した規格でもっと販売したいとのことだった(図7)。つまり、自分たちが締めたヒラメが認められたのである。統一した規格とは、活締めは、はっきり分かるように、頭部に切断面をいれること(図8)、神経締めは、頭部を切ったうえで、そこからワイヤーを入れること、とのことであった。神経締めは、魚体の傷が少なく済むのが利点の1つであるが(図9)、今回の場合、傷が少ないことではなく、むしろ、神経締めしたことが明確に分かり、しっかり締まっていることが重要視された。われわれとしては、より簡便な方法でもちゃんと評価してくれるということで、仲買業者からの要望を素直に受け入れることにした。通常、5~6月ごろのヒラメの単価は安く、この時のヒラメ鮮魚は300~500円/kgくらいであり、私たちは、活締めと神経締め



図7 活締めして販売されるヒラメ

したヒラメは鮮魚より高くなるだろうと思っていた。そしていざふたを開けてみると、活締めと神経締めしたヒラメは、想定を超えて活魚のヒラメ(700~1,000円/kg)よりも高い単価で扱ってもらえるようになった。

評価してもらえない時は、「本当に“締め”ができているのだろうか」と不安になる時もあった。でも、今なら自分が手を掛けたヒラメに対し、自信をもってこの言葉を言える。「おまえはもう、締まっている」と。



図8 ヒラメ頭部の切断面



図9 通常の神経締めしたヒラメの傷

6. 波及効果

私たちは震災後、仲買業者と本音で意見を言い合える関係になったことで、漁師であっても、どんな魚が“高い、安い、売れる、売れない”かが、身にしみて分かるようになった。漁師と仲買業者が協力することで、“鹿島にとって何が最良か”ということ、試行錯誤しながら追究していくことができる。震災前は魚を獲ることだけに集中していたが、今は、消費者に魚が渡るところまで考えながら、漁をするようになった。

さらに、“締め”はちょっとした手間をかければ誰にでもできることなので、この販売方法は、青年部が所属している船以外にも広まり、鹿島全体の取り組みとなっている。

7. 今後の課題や計画と問題点

ヒラメについては、神経締めよりも活締めの方が良いという仲買業者もおり、用途や好みによってその需要はさまざまであるとの話を聞いたことがある。人の好みや用途によっても意見は分かれるかもしれないが、私たちが東京で話を聞いた板前さんのように、神経締めを欲している人は必ずいる。福島はヒラメがたくさん獲れる場所なので、量に不足はない。それぞれの要望に合わせて、最良のヒラメを提供できるように、努力を続けていきたい。

私たちによる活締め、神経締め販売は、始まってまだ1年足らずであり、これからが本当のスタートである。私たちは、ブランド化も視野に入れて、日々の研鑽を重ねていくつもりである。