

大井川産桜えび！！

—大井川産の桜えびとしらすの知名度向上を目指して ONE TEAM—

大井川港漁業協同組合
尾崎奈々

1. 地域の概要

静岡県中部には遠洋カツオ、マグロ漁業で名を知られた焼津市がある。焼津市の南端には、江戸時代「箱根8里は馬でも越すが、越すに越されぬ大井川」と謳われた大井川があり、その河口に大井川地区がある。

大井川地区は、古くから漁業の盛んな地域であり、かつては沿岸で地引き網漁も行われていた。また、豊富な地下水を利用した工場や豊かな水田が広がる地域でもあり、国無形文化財の伝統行事「藤守の田遊び」が毎年3月に行われている。



図1 地域の概要

2. 漁業の概要

大井川港漁協の水揚量、金額は、桜えびとしらすではほぼ100%を占める。

桜えび漁は、2艘引きで行い18ヶ統216人が従事している。春と秋の年2回の漁期があり、春漁は3月末から6月上旬、秋漁は10月下旬から12月下旬に行われている。桜えびは、駿河湾の特産で大井川港と由比漁港にだけ水揚げされている。桜えび漁は、資源の保護と、合理的な経営を目的に、大井川地区と由比地区の水揚げ代金を全て合計して均等分配する総プール制で行われている。

しらす漁も2艘引きで、8ヶ統、60人が従事していて、桜えびとの兼業者も多い。しらす漁は1月15日～3月20日の禁漁期間を除いて周年行われている。

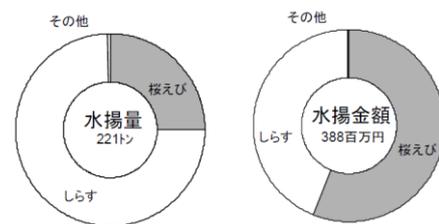


図2 大井川港漁協の水揚量、金額
(平成30年)

3. 研究グループの組織及び運営

大井川港漁港の主要漁種は、漁協発足当初から桜えびとしらすである。漁協には、荷さばき場や給油施設の他、鮮度保持のための製氷施設や冷凍・冷蔵施設があり、平成30年5月からは、漁協直営食堂の「さくら」を運営している。

平成30年度末の正組合員数は74人、准組合員数は363人である。組合内には、船主会、船長会、小船組合、遊漁船組合、青壮年部、女性部があり、役員理事は組合長以下7人、

職員は男性5人、女性2人の計7人で、漁協運営の全てを担っている。

4. 取組課題選定の動機

由比地区では、以前から、仲買人や漁協が、釜揚げや生桜えびの販売や広報に力を入れていることもあって、「桜えびといえば由比」というイメージが定着している。

一方、大井川地区は、観光で訪れる人は少なく、地元の焼津の方にも大井川港に桜えびが水揚げされること、それどころか、大井川港の場所すらも知られていない。また、しらすも、近隣に県内有数の水揚げ港があって、大井川港の知名度は低い。そこで、大井川港の桜えびやしらすを多くの方に知ってもらい、食べてもらいたい！そして、大井川に多くの方が訪れるようになって欲しい！という気持ちから、桜えびやしらすのさまざまなPRイベントに参加し、常設の漁協直営食堂を開業した。私たちの桜えびとしらすのPR活動を報告する。

5. 実践活動状況及び成果

(1) 大井川港朝市とおおいがわフェア



図3 大井川港朝市(平成31年4月)

最初のPRイベントは、「大井川港朝市」である。漁協中心の実行委員会を組織して、お客さまへの感謝の気持ちも込めて、大井川港の荷さばき場で平成5年4月に始めた。漁協女性部が桜えびかき揚げを、青壮年部は朝獲れの生しらすを格安販売して毎年大盛況である。現在は大井川商工会が主催し周辺商店も参加する年に一度の大イベントになっている。

大井川港朝市を2~3年続けたところ、秋にも朝市の開催を望む

声上がり、大井川商工会と協力して、「おおいがわフェア」を毎年11月3日に行っている。ここでも、漁協女性部が「桜えびかき揚げ」を販売し、好評を得ている。

(2) やいづ3漁協セットの販売

平成20年の大井川町と焼津市の合併をきっかけに、一つの市に焼津、小川、大井川港の3漁協が並び立つことになったので、私たちは3漁協共同の取組を検討し、焼津のカツオ飯、小川のサバコロッケ、大井川港の桜えびかき揚げを一つにして「やいづ3漁協セット」とし、小川港サバ祭りで販売した。焼津3漁協の名物を一度に食べられるので大変好評で、いつも昼前には完売する。小川港サバ祭りは、焼津漁協や小川漁協と交流が出来る大変良い機会にもなっている。

(3) 県外イベントへの積極的な参加

平成26年に大井川港は、「みなとオアシスおおいがわ」の認定を受けた。私たちは、これを機に平成28年に愛知県蒲郡市で開催された「第9回みなとオアシス Sea 級グルメ全国

大会」に桜えびかき揚げを出品し、優秀賞をいただくほどの高い評価を受けた。

県外イベントの参加は、移動、準備が大変で、参加した女性部メンバーは、一家の主婦でもあったため、泊まりがけのイベント参加には二の足を踏んでいたが、終わってみれば各地から集まった方々との交流も楽しく、わくわくする経験となった。「みなとオアシス」のイベントは、全国各地で行われるため、あまりに遠いと参加は難しいが、他県の方に、桜えびや大井川をPRする良い機会なので、これからも可能な限り参加したい。

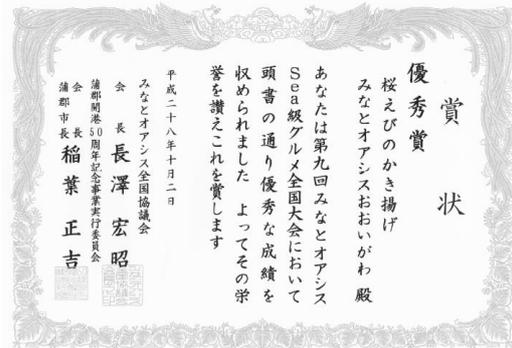


図4 第9回みなとオアシス
Sea 級グルメ全国大会(優秀賞を受賞)

(4) 井市と漁協直営食堂「さくら」の開設・運営

「大井川港朝市」や「おおいがわフェア」の来場者は、近隣からが多く、年2回ではPR効果が足りないことが課題であった。私たちは、年2回のイベントに加え、月1回、桜えびかき揚げやしらすを使った丼を販売すれば、大井川港への来客が増えると考え、平成26年から3年間、4月～10月の第1日曜日に「井市」を開催し、桜えびかき揚げ丼やしらす丼を500円で販売した。女性部を中心に、船主会や青壮年部、漁協職員も加わり漁協をあげての活動になった。

しらす漁が休漁の日曜日に、船主会は、当番船を決めて「井市」のためだけに、しらす漁に出漁した。漁協は、飲食店業の許可を取得し、女性部員は、漁協3階の調理室で「桜えびかき揚げ丼」などを調理し、漁協女性職員は、応援に駆けつけた信漁連職員と共に、大井川港の荷さばき場で販売した。青壮年部員は、漁協3階で作った丼を1階の荷捌き場まで手渡しリレーで運んでくれた。



図5 井市会場
(桜えびかき揚げ丼などを手渡しリレー)



図6 大盛況の井市

「井市」は、毎月大盛況で、用意した丼400食を数時間で完売した。「井市」には地元商店やJAも参加してくれた。漁協女性部、青壮年部、船主会、漁協職員は、同じ目的でみんなが一緒に活動したことで、互いの交流も密になり、笑顔が広がった。「桜えびかき揚げ丼」を楽しみに県内外からの来場者も増え、大井川の桜えびやしらすのPRに大きく貢献した。そして、来場者からは、常設食堂を望む声

が聞かれるようになった。



図7 県内の漁協直営食堂で研修

私たちは、井市の経験を活かして桜えびとしらすの常設食堂の開業をめざし、平成27年の定例理事会で漁協直営食堂の建設を決めた。食堂の運営は、漁協女性職員に任されることになったが、私たちには、食堂運営の経験が無かったので、配膳方法、接客方法などを勉強するため、県内外の漁協直営食堂を視察した。頑張っている方々から話しを聞き、「私たちもやるしかない」という気持ちを奮い立たせた。食堂の名前は「さくら」に決まり、開業日も決まった。私

たちは、試食会でのアンケート調査や、近隣の料理店からのアドバイスも受けて開店準備をし、衛生管理の専門家を招いて研修会を行い開業に備えた。

開店直後は大盛況で、想定を超える来客があり、最大2時間待ちになった。しかし、夏頃からは、来客者数が落ち着き、秋に行ったお客さまアンケートの結果から、リピーターが少なく、桜えびかき揚げの評価が低いことが分かった。加えて、桜えびの不漁により、桜えびの仕入れ値が高騰したが、赤字覚悟で価格を変えずに12月まで営業を続けた。



図8 行列のできる「さくら」

私たちは、平成30年度の課題を解決するため、翌年1月にパート従業員も含めた関係者全員で「漁協直営食堂さくら運営協議会」を立ち上げた。協議会では、飲食店経営の専門家の意見も聞いて、かき揚げ調理方法、メニューや厨房内の動線などを見直した。

平成31年度の営業再開直後には、1日の来客者が200人を超えた日もあったが、全体の手際が良くなり、お待たせした時間も最大40分程度に短くできた。また、



図9 大人気桜えびかき揚げ丼

お客さまアンケートの結果、リピーターも増え桜えびかき揚げの評判も上々であった。

大井川地区にはこれといった観光施設もないが、「さくら」の桜えびとしらすを目当てに、県内外から毎日多くの方が来店する。「さくら」の評判も、口コミで拡がり始めるなど、大きなPR効果を感じている。私たちは、「さくら」で美味しい桜えびとしらすを提供することが最大のPRであり、「さくら」が大井川地区の核となって、多くの方が大井川を訪れてくれるようにしたいと考えるようになった。

6. 波及効果

大井川の桜えびとしらすの認知度は、漁協直営食堂「さくら」の営業を通じて、着実に高まっていると感じる。お客さまアンケートでも、「さくら」には、県外からの来客も多くなり、県外へのPRも進んでいる。

焼津市は、「さくら」の開業に併せて、大井川港漁協前の道路に「大井川桜えび通り」という名前を付け、焼津市内で、大井川産桜えびを提供する10店ほどの飲食店を巡るスタンプラリーを始めてくれた。大井川の桜えびPR活動は、周囲の協力を得ながら確実に広がっている。また漁協内部では、PR活動を通じて、船主会、青壮年部、女性部の結束力がより強くなっている。

7. 今後の課題や計画と問題点

私たちは、大井川の桜えびやしらすを多くの方に知ってもらい、食べてもらいたい！そして大井川に多くの方が訪れるようになって欲しい！との思いでさまざまなイベントを行い、「さくら」を開業した。リピーターや県外からの来客者の割合は増えているが、来客数は増えていない。また、時々、まぐろやかつおの海鮮丼の有無を尋ねられることもPR不足の一例と感じている。これからの「さくら」には知名度アップが重要な課題であり、SNSなども活用していきたい。

桜えび大不漁で価格が高騰し、平成31年春にはかき揚げや釜揚げ桜えびなどの値上げを余儀なくされた。時期が来れば、獲れて当たり前の桜えびであったが、この大不漁を目の当たりにして、大井川産桜えびの価値を再認識した。

漁協は、桜えび大不漁に対して操業ルールを強化して資源保護に努めている。青壮年部と県との共同調査により、桜えびの卵数が増えるなど資源回復の兆しが見えている。

私たち、漁協女性職員と女性部は、漁獲された桜えびとしらすを漁協直営食堂「さくら」で提供することで、桜えびやしらすが末永く愛されるよう、漁協一丸となって、努力を続けたい。