

底曳網漁業に活力を！！

—ハモの付加価値向上の取組—

宮崎市漁協小型底曳網船主会

吉永 勝博

1. 地域の概要



図1 宮崎市の位置

私たちの住む宮崎市は、宮崎県のほぼ中央に位置し、人口約40万人を有する県庁所在地である。

青島地域は、宮崎市南東部の沿岸地域に位置し、亜熱帯植物が樹生する青島や鬼の洗濯岩、風向明媚な堀切峠などの観光スポットも多く、日南海岸国立公園にも指定されている南国宮崎を代表する観光地のひとつである。

当地域は温暖な気候により、プロ野球やJリーグなどのキャンプ地としても有名で、毎年県内外から多くの観光客が訪れている。

2. 漁業の概要

私たちの所属する宮崎市漁協は、平成14年に旧青島、旧内海の2漁協が合併したものであり、平成24年度の組合員数は138人で、漁獲量914トン、水揚金額は4億9,800万円となっている。

主な漁業種類はまぐろ延縄漁業、磯建網漁業、曳縄・一本釣り漁業、中型まき網漁業、小型底曳網漁業など多岐にわたり、特に磯建網漁業で漁獲されるイセエビは漁獲量も多く、地域を代表する水産物となっている。

また、漁協では直売所「青島どれ」と、直営レストラン「港あおしま」を運営しており、地元で水揚げされる新鮮な水産物や加工品などの販売や、レストランにおいて、地どれの水産物を使った定食メニューが人気となっている。

3. 研究グループの組織と運営

私たち小型底曳網船主会は、漁協が合併した平成14年から発足し、現在、青島地区の7経営体と内海地区の4経営体の小型底曳網漁業者で構成されている。

運営については、同じ宮崎市内の檣浜漁協とともに別途、宮崎市の小型底曳網船主会を組織しており、共同でヒラメの放流や海底一斉清掃、先進地視察等の活動を共同で行っている。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

平成 20 年当時、漁獲量の減少や燃油価格の高騰により、底曳網漁業の経営は年々厳しいものとなっており、私たちは、小型底曳網漁業の将来に大きな不安を抱えていた(図 2)。そのような中、底曳網漁業の主要漁獲物のひとつであり、漁獲量が比較的安定しているハモの単価が、平成 18 年から大きく下落した(図 3)。

このことがきっかけとなり、私たちは小型底曳網漁業の存続をかけて、重要な収入源となっているハモの単価をなんとか引き上げる方策がないものかと、組合と何度も話し合いを行った。

話し合いの結果、組合側も私たちの厳しい現状を理解し、すでにイセエビで実施していた漁協による直接買い取りをハモでも実施し、漁協で加工販売を行っていく決定をした。

5. 研究・実践活動状況及び成果

当時、県北部の門川漁協で水揚げされるハモが「門川金鱧」として、県のブランド認証を受けていたため、私たちの地元で水揚げされるハモについても、ブランド化すべきとの意見が多くあった。しかし、当組合では既に水揚げされる水産物を「青島どれ」という地域ブランドを立ち上げ、ロゴマークを作り、PRを行っていた。

また、県のブランド認証を受けるためには、出荷方法やサイズ等に基準を設ける必要があり、これにより基準に満たないハモの取り扱いが難しくなることも問題であった。

このため、当組合のハモはブランドという高級志向を目指すのではなく、ハモをもっと身近なものとして県民に知ってもらい、消費拡大を目指すことをコンセプトとした。

私たちはハモの加工販売を始めるに当たり、既にハモの加工品販売で実績を上げている鹿児島県の志布志漁協に、漁協職員と共に視察を行い、ハモの加工処理や運営方法などについて学んだ。

視察を終えた後、当漁協においてハモの加工販売を開始するために検討すべき事項がいくつか浮上し、これらについて、私たちと漁協で何度も話し合いを行った。

そのひとつは、加工施設の問題である。漁協には、直売所と直営レストランがあり、そこで提供する鮮魚などは、簡易な加工施設で 1 次加工を行っていた。しかし、この加工場にはあらたに大量のハモを加工処理するスペースはなく、新たな加工スペースを確保する必要があった。また、漁協には新たな加工場を建設するだけの資金的な余裕もなかった。

このため、新しく加工場を建設するのではなく、市の補助事業を活用して、漁協の販売事務所の一部を加工場に改築することとした。また、併せてハモ加工処理の必需品であるハモの自動骨切り機も補助事業を活用して導入した。

また、ハモの加工処理を行うために必要な人員は、緊急雇用関係事業を活用し、新たにハモ加工処理の責任者として専属職員 1 名を雇用した。また、その他 3 名をパート職員として採用した。

最も問題であった漁協のハモ買い取り価格については、なるべく高く買い取ってほしい私たちの思いもあり、漁協との間で何度も話し合いを行った。その結果、ハモの買い取り価格は、市場価格の平均単価を算出し、これを基準として決定することとなり、買い取り価格を活ハモで約 100 円高い 1 キロ当たり 600 円、締めハモは約 50 円高い 1 キロ当たり 300 円とした。

また、買い取り数量については、加工場の処理能力を考え、活ハモと締めハモをそれぞれ、1隻当たり10キロまでとした。

このように漁協と何度も話し合いを行い、問題を解決しながら準備を進め、いよいよ平成21年度から漁協によるハモの買い取りと加工販売がスタートすることとなった。

現在では、「ハモの骨切り」をはじめとして、すり身、ハモギョロッケ等の加工品が開発され、漁協直売所や県内数カ所、遠くは滋賀県の業者にも販売されている（写真1）。

更に漁協では、ハモ製品の詰め合わせを贈答用のギフトセットとして販売したり、各地で行われるイベントでは、漁協ブースを設け、ハモのバーガー「ハモちゃんバーガー」（写真2）やハモを練り込んだ麺を使用した「ハモめんうどん」などを販売し、ハモの消費拡大に努めている。

また、直営レストランでは、ハモを使った定食を数種類メニュー化するなど、積極的にハモのPRに努めている。

漁協以外でも、宮崎大学の協力により、学生食堂において、ハモを使ったパスタなどがメニューとして提供されたり、地元の小学校では地産地消や食育の一環として、給食にハモが使われるなど、地域全体で青島どれのハモの普及に努めている。

6. 波及効果

私たちの積極的なPRや地域の協力により、青島どれのハモの認知度は徐々に上がっており、ハモは今やイセエビに続き、宮崎市漁協を代表する水産物のひとつとなりつつある。

漁協によるハモの買い上げは、当初ハモの出荷量全体の3割程度であったものが、現在では4割に増加している（図4）。

なお、漁協のハモ買い取りにより漁家の所得向上がどのくらい実現できたかを検証したところ、1経営体で48万円の所得向上に繋がったことが明らかとなった（図5）。

漁獲量の減少や燃油高騰によるコストの増大で厳しい経営を強いられている私たち小型底曳網漁業にとって、漁家収入の増大に繋がるこのハモの付加価値向上の取組は、大変心強いものであり、私たちのことを第1に考えてくれる組合に対し、感謝の気持ちでいっぱいである。

7. 今後の課題や計画と問題点

現在、宮崎市漁協では手狭になった加工場と直売所の増築を進めており、ハモを含めた青島どれの水産物や水産加工品の更なる販売強化を図ろうとしているところである。

しかしながら、現在、底曳網漁業経営体は11経営体まで減少しており、高齢化が深刻な問題となっている。このままの状況が続けば、10年後に経営体が半数以下に減少することとなる（図6、7）。

このため、当組合では小型底曳網漁業の新規着業を積極的に推進しており、平成23年度と24年度にそれぞれ30代と40代男性各1名が新規着業したところである。

これからも、当地区では意欲ある若い漁業就業希望者を積極的に受け入れ、小型底曳網漁業の存続に努めていく方針である。

宮崎市漁協は、青島地区という県内有数の観光地に位置しており、県内外から多くの観光客が訪れており、この観光客を漁村地域にいかにか呼び込むのかが、青島どれ水産物の消

費拡大と地域振興を図る上での鍵を握っているものと考えている。

このため、現在、組合では朝市や観光地曳網等のイベントに積極的に取り組んでおり、私たち組合員もこの取組が行われる場合は、惜しみなく組合に協力を行っているところである（写真3）。

これからも、漁協と強力なタッグを組み、伝統ある底曳網漁業を守りながら、青島の水産業と漁村地域の活性化に努めていきたいと考えている。

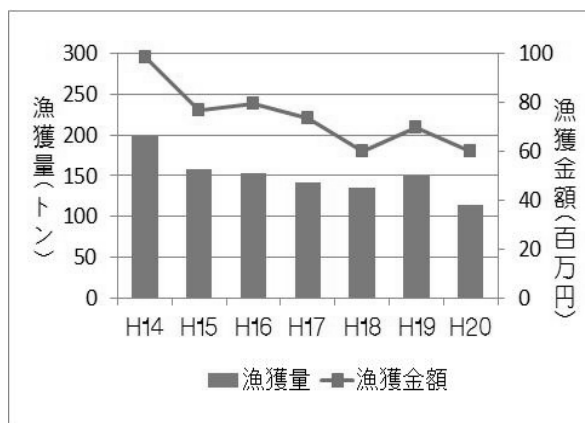


図2 底曳網漁業の状況

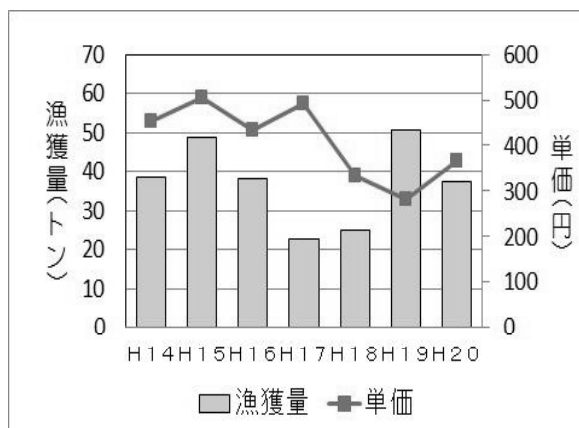


図3 ハモ漁獲量と平均単価

表 漁協によるハモ買い上げ単価及び数量

	買い上げ単価	買い上げ量上限(1日)
活ハモ	600円/キロ	1隻10キロまで
締めハモ	300円/キロ	1隻10キロまで



写真1 ハモの加工品



写真2 ハモちゃんバーガー

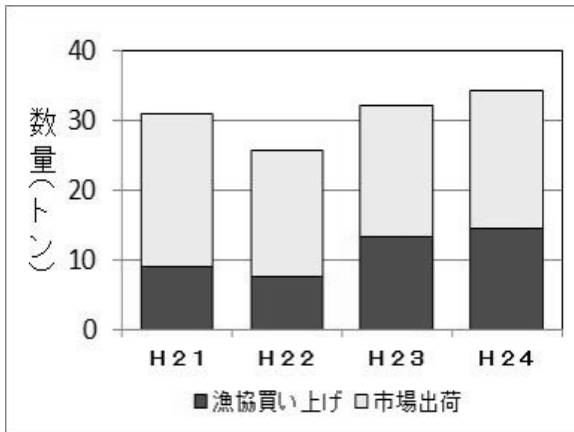


図4 ハモの出荷状況

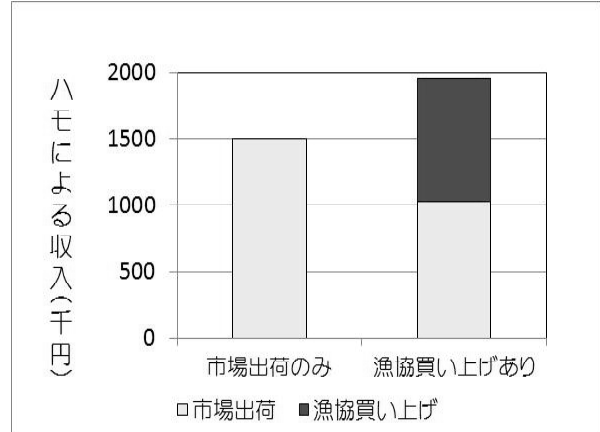


図5 ハモの漁協買い取りによる漁家収入金額

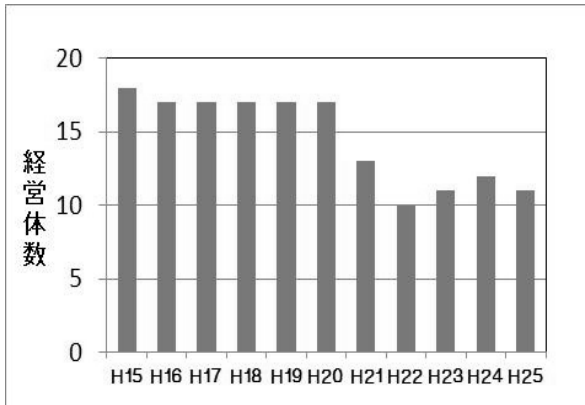


図6 底曳網漁業経営体数の推移

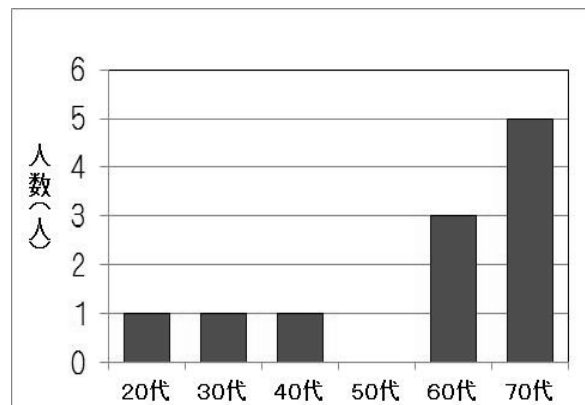


図7 底曳網漁業の年齢構成



写真3 観光地曳網体験の様子