



三厩産

「津軽海峡一本釣本まぐろ」

—品質管理で極上のまぐろをつくる—

三厩まぐろ一本釣部会

伊藤 大作

地域の概要

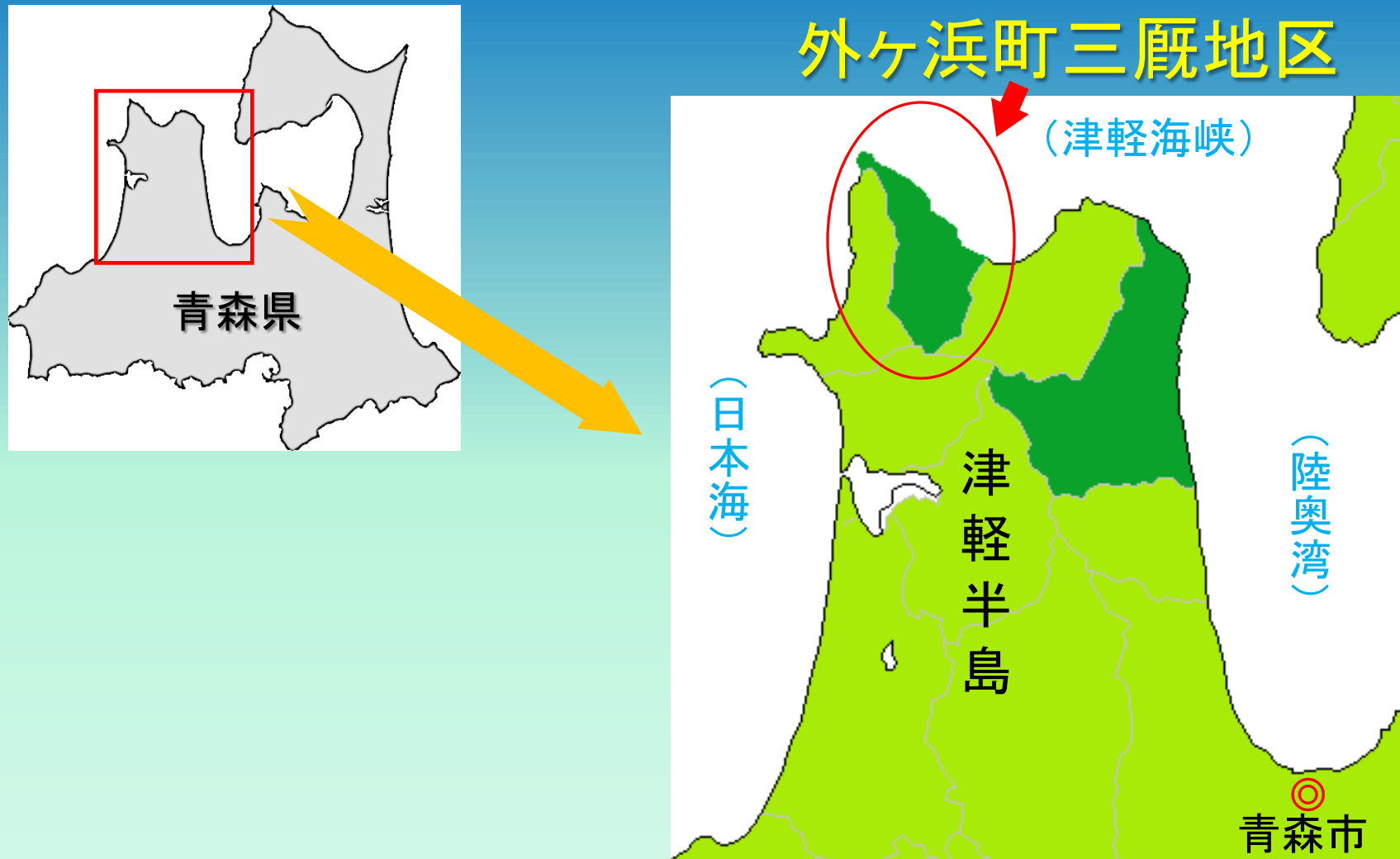


図-1 外ヶ浜町の位置

義経寺



厩石(まやいし)



階段国道



龍飛岬



漁業の概要

三厩漁業協同組合

設立：昭和24年

組合員数：193名（正127名 准66名）

【営まれている漁業】

- 一本釣漁業（スルメイカ、マグロ、ヒラメ等）
- サメ延縄漁業
- 採介藻漁業（コンブ、ウニ等）
- 定置網漁業

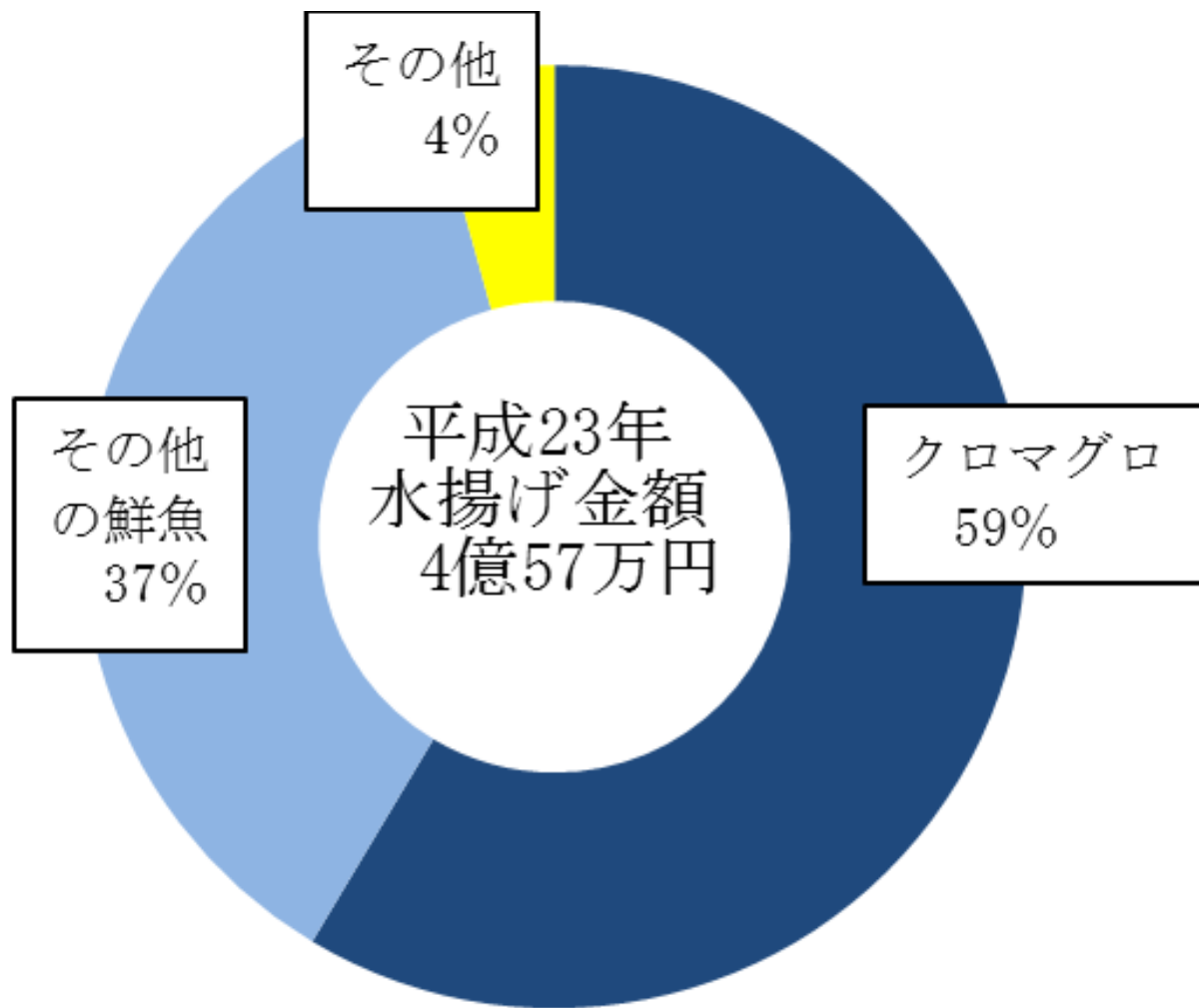


図-2 水揚げ金額の内訳

部会の組織と運営

三厩まぐろ一本釣部会

設立：平成17年6月

会員数：53名

【活動方針】

1. 安全操業に努める
2. 操業のルールを遵守する
3. 団結を図る

実践活動取組課題選定の動機

水揚げ＝漁船漁業による鮮魚が中心



漁獲の低迷・燃油高・魚価安



厳しい漁業経営



平成11年 まぐろ一本釣漁業

復活

浮き流し釣り



マグロの平均単価

平成11年 1,594円/kg



平成13年 3,228円/kg



その後、年々下降

品質管理に問題あり

三厩のまぐろ一本釣漁業の発展はない

実践活動状況及び成果

(1) 部会の結成

平成17年6月

三厩まぐろ一本釣部会結成

- ・ まぐろ漁業者だけの組織
- ・ 結束力、機動力の強化
- ・ 安全で秩序ある操業
- ・ 品質管理体制の整備

(2) 品質管理のための船上処理

【血抜き】



【神経抜き】



【冷し込み】



【内臓処理】



平成19～21年

まぐろヤケ肉防止技術開発事業
(青森県ふるさと食品研究センター)

“ヤケ肉を防止するためにはどうすればよいのか”

参画

- ・ 操業実態や船上処理の調査
- ・ 研修会、助言・指導



品質管理は更に進んだ

冷し込み水槽からの 水揚げ風景

冷し込み水槽



(3) 水揚げ後の処理と出荷



出荷時の状態



①産地表示ステッカー
(船名を表示)

②タグ
(kg数と船名を表示)

③プレート(漁獲起源)
(採捕場所、船名、
漁業者氏名等を表示)

④タグ
(船上での魚体処理
を行ったマグロのみ)

高品質で安全・安心なマグロをアピール

(4) 取組みの成果

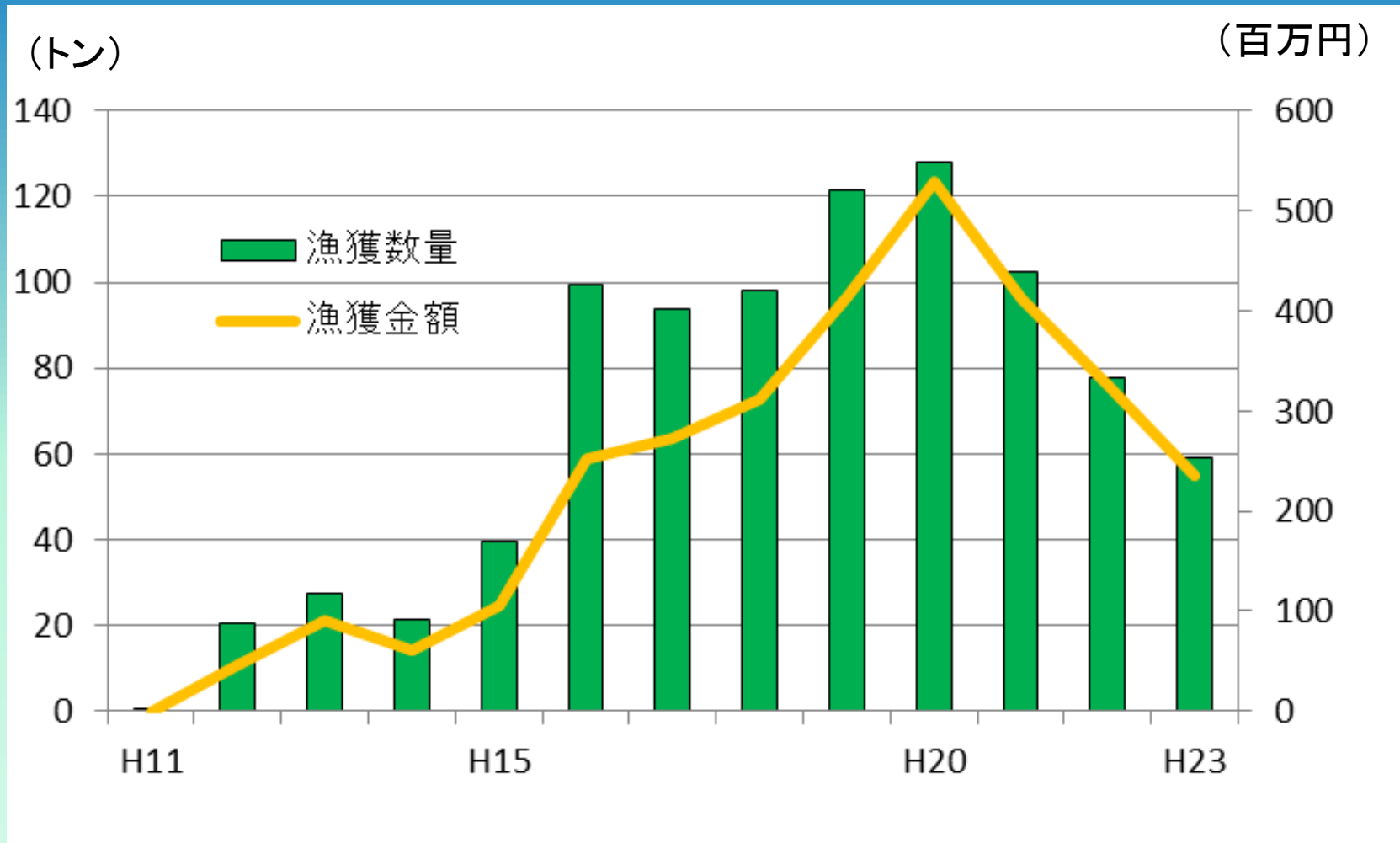


図-4 マグロの漁獲量・漁獲金額の推移

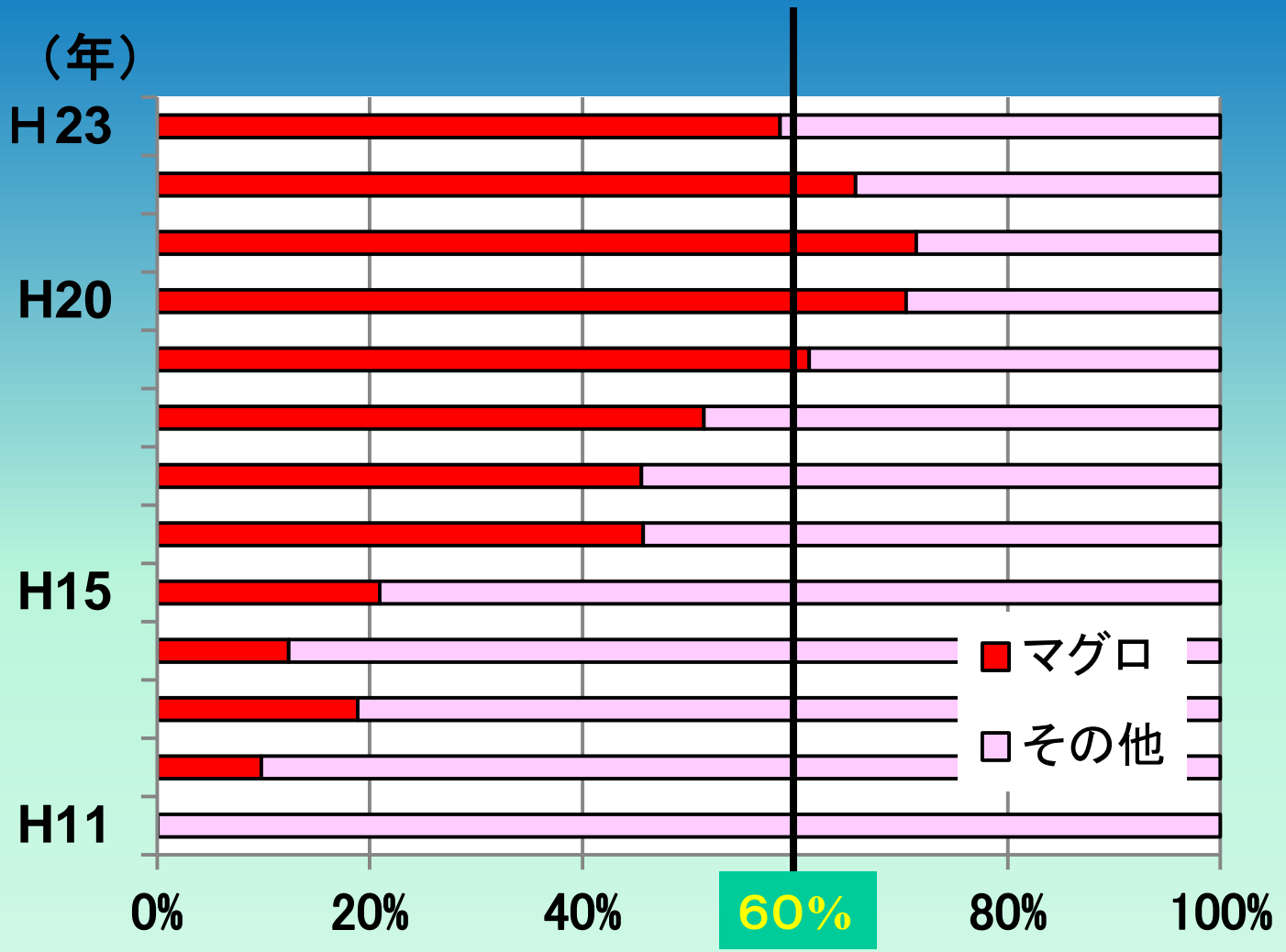


図-5 全体の漁獲金額に占める割合

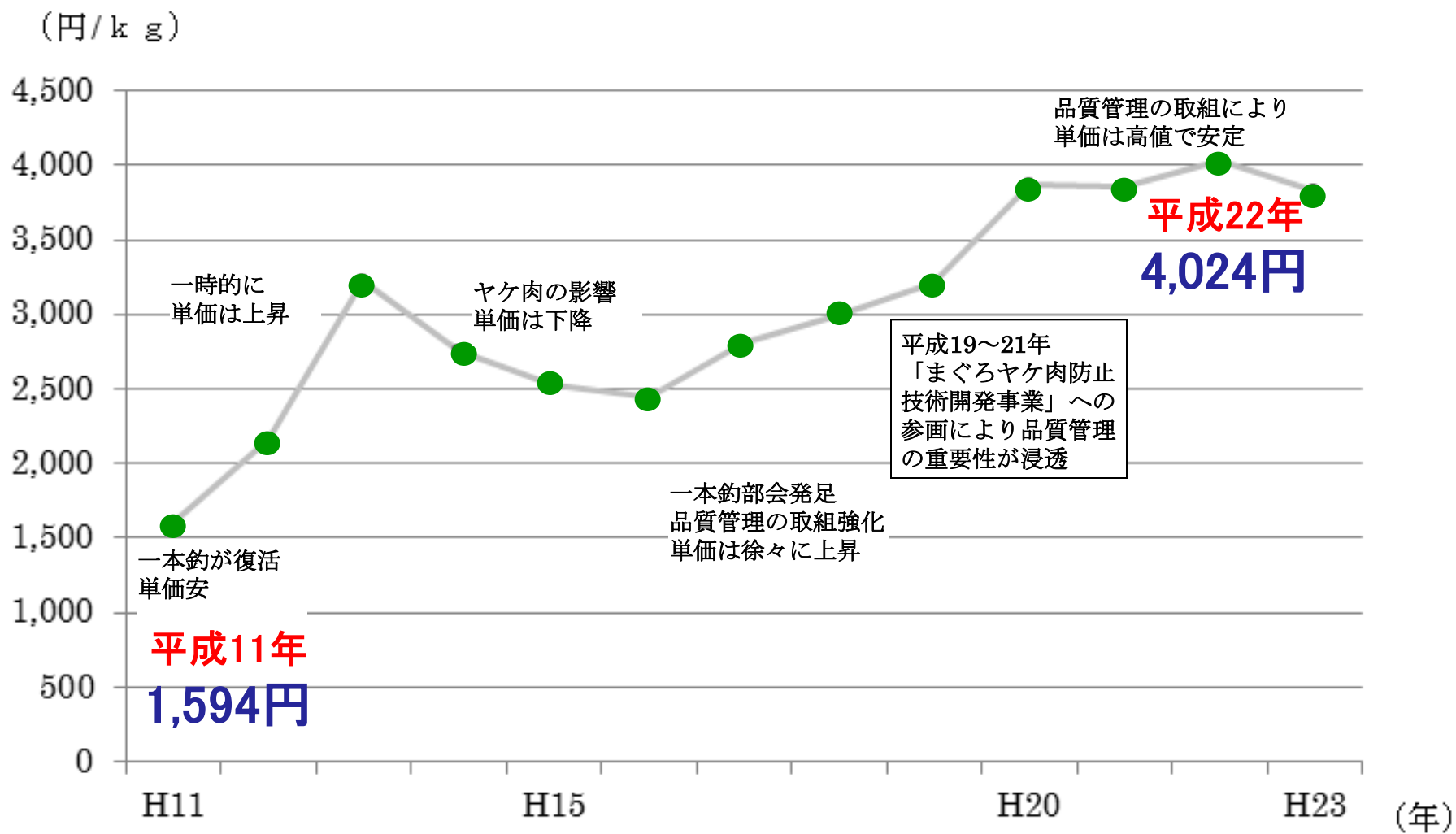


図- 6 マグロの年平均単価の推移

表-1 ヤケ肉の発生状況
(平成23年)

項目 月	出荷 本数	発生 本数	発生率 (%)
7月	1	0	—
8月	122	5	4.1
9月	72	1	1.4
10月	109	3	2.8
11月	186	2	1.1
12月	69	1	1.4
合計	559	12	2.1

(5) アンケート調査



マグロの品質を確認する仲卸業者

表-2 アンケート調査結果(抜粋)

①セリで重視すること
回答20/20 (回答率100%)

項目	1位	2位	3位
そのものの品質	16	1	1
ブランド	1	4	6
取引の実績	2	6	2
その他	1		1

②鮮度について
回答：20/20 (回答率100%)

項目	件数	項目	件数
とても良い	5	悪い	0
良い	12	とても悪い	0
普通	2	その他	1

③ヤケ肉について
回答：20/20 (回答率100%)

項目	件数	項目	件数
多い	12	全くない	0
普通	3	その他	2
少ない	3	—	—

④品質のばらつきについて
回答：20/20 (回答率100%)

項目	件数	項目	件数
多い	7	ない	0
普通	10	その他	2
少ない	1	—	—

⑤他産地と比較した順位について
回答：18/20 (回答率90%)

項目	件数	項目	件数
1位	1	3～5位	1
2位	3	4～5位	6
1～2位	1	6～10位	1
2～3位	1	11位以下	0
3位	3	その他	1

⑥取引先の評判について
回答：19/20 (回答率95%)

項目	件数	項目	件数
とても良い	4	良い・普通	1
良い	5	とても良い・悪い	1
普通	5	その他	3

⑦これからも取引したいか
回答：19/20 (回答率95%)

項目	件数
取引したい	17
取引したくない	1
どちらとも言えない	1

※左 (①～④) は品質に関すること

右 (⑤～⑦) は全体評価に関すること

(6) 未利用資源の活用



船上処理で除去された内臓

自家消費などのほかは
利用されていない



心臓や胃袋を提供



加工品の
試作

協議会

波及効果

(1) 知名度のアップ

築地市場などの評価



- ・東京のタウン情報誌や週刊誌に掲載
- ・全国ネットでテレビ放映

反響

「どこに行けば食べられる？」

「送ってもらえない？」

(2) 観光資源

三厩秋の物産フェア 津軽海峡本マグロまつり



マグロ解体ショー



本まぐろ丼



即売会



抽選会

(3) 後継者

三厩のマグロ漁師の平均年齢



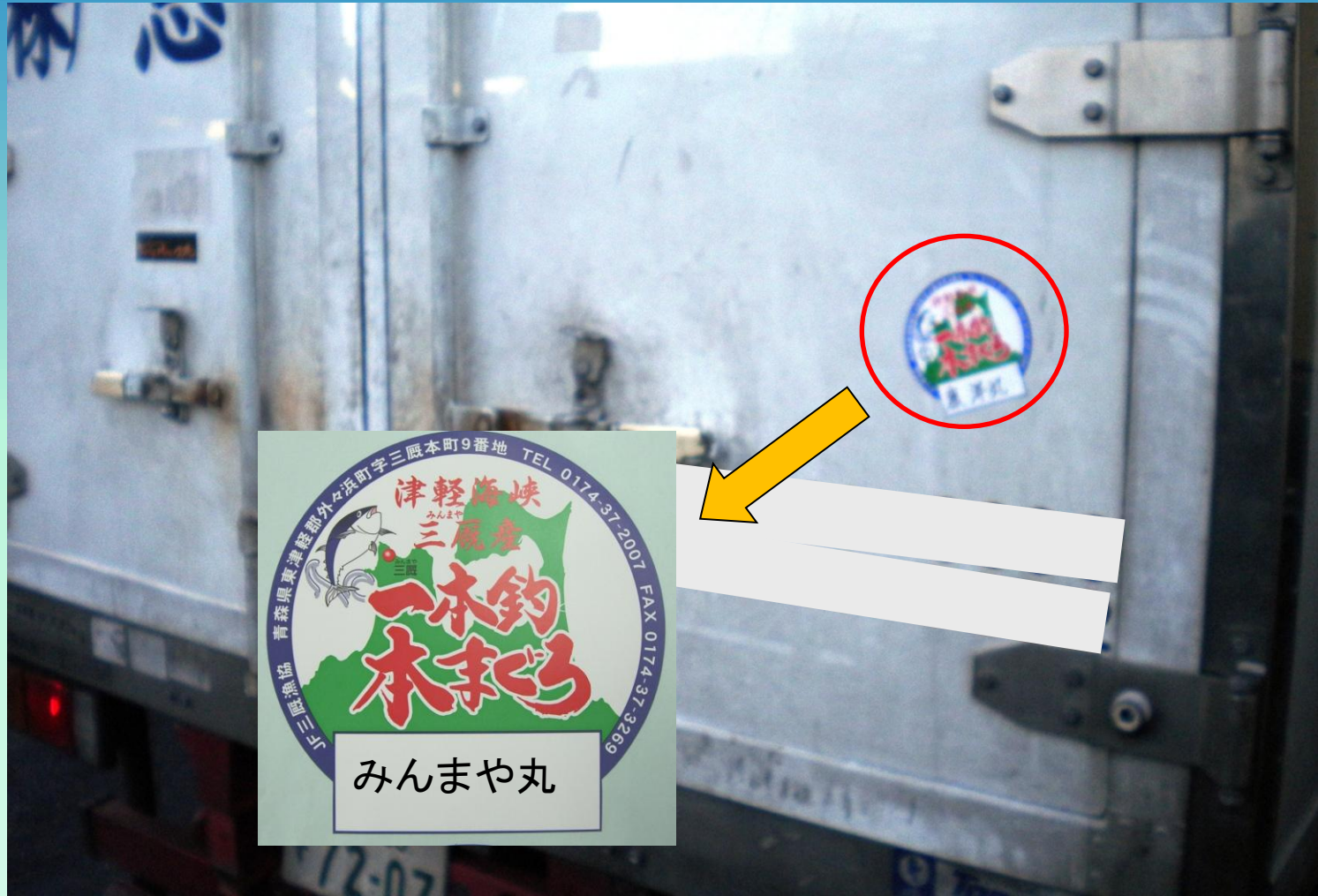
“60歳を超える”

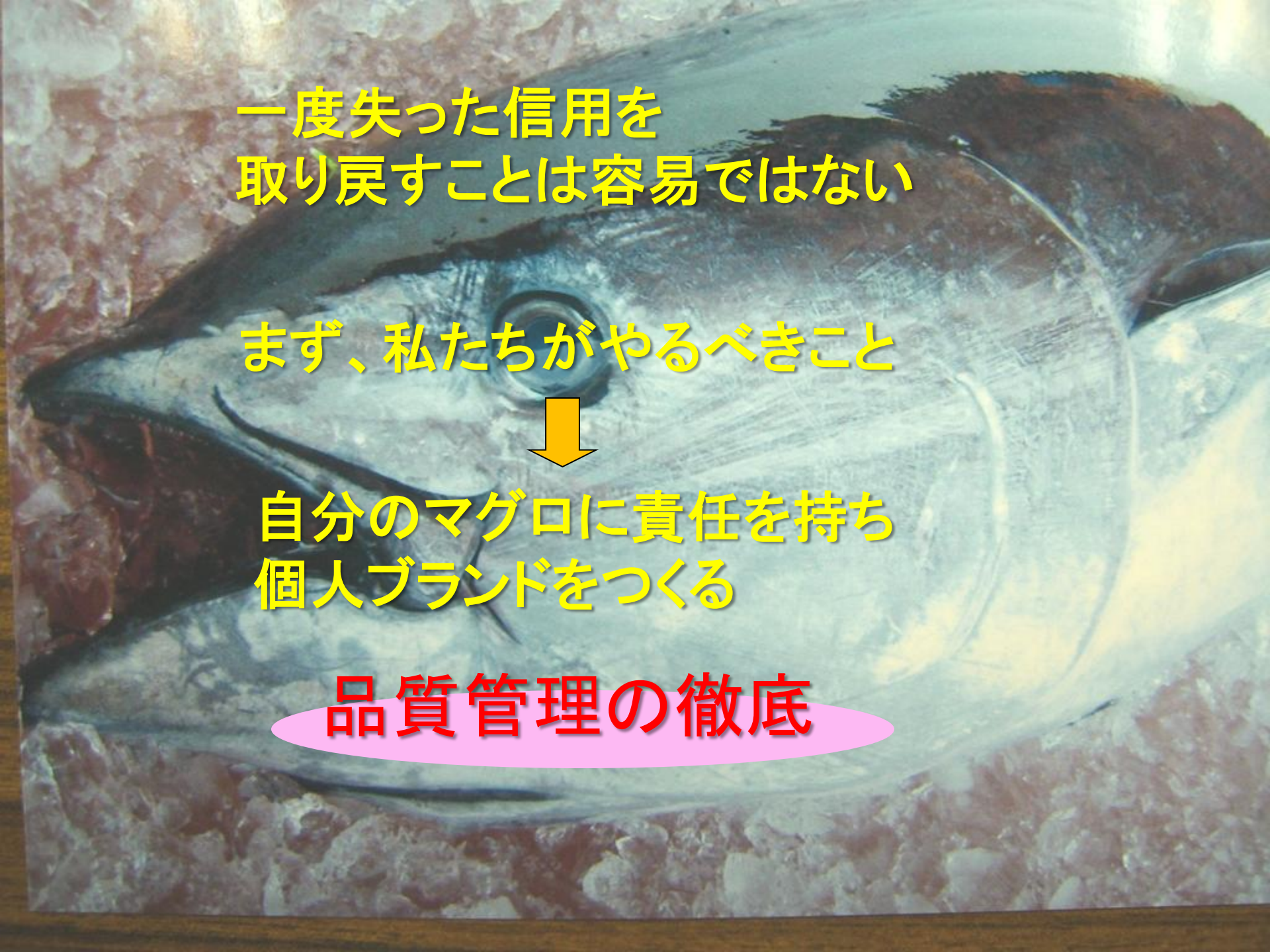
二組の父子船



“後継者問題解決の兆し”

今後の課題や計画と問題点





一度失った信用を
取り戻すことは容易ではない

まず、私たちがやるべきこと



自分のマグロに責任を持ち
個人ブランドをつくる

品質管理の徹底



全国的なブランドをめざすためには
地域と一体となった取組みが必要



マグロ漁業者として
何ができるのか？

目標

“日本一のマグロ”

ご静聴いただき

ありがとうございました