

## 「唐泊恵比須ブランド確立にむけて」 — 岩ガキで知名度アップ —

福岡市漁業協同組合 唐泊支所青壮年部  
副部長 板谷忠幸

### 1. 地域の概要

福岡市は玄界灘、福岡湾に面し、人口140万人を抱える九州一の大都市である。

私の住んでいる福岡市西区宮浦は、ちょうど福岡湾の湾口部に位置し、遣隋使、遣唐使の時代より船舶の風待ち港として栄えていた。背後に小高い山があって、その周辺を畑が取り囲む緑の多いところであるが、交通の便は良く、福岡市の中心地から車で30分という場所にある(図1)。

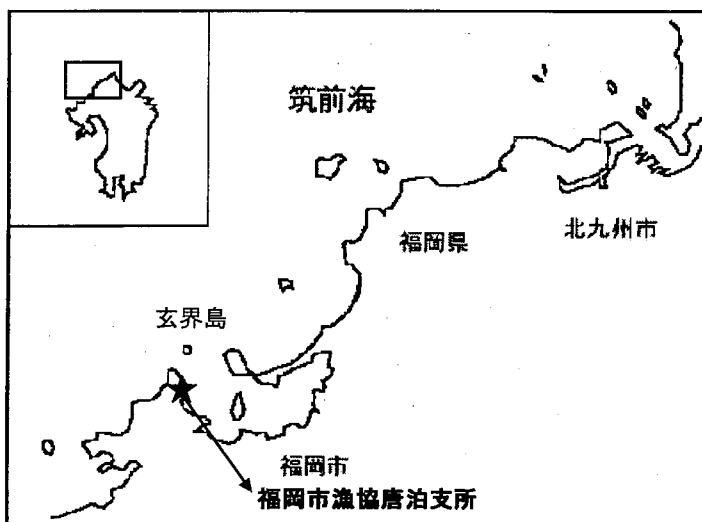


図1 支所の位置図

### 2. 漁業の概要

福岡市漁協唐泊支所は、平成17年4月1日現在、正組合員47名、準組合員6名の計53名である。新規就業者の受け入れに積極的に取り組み、平成14年より生活できる研修所を建設し、徐々に若手も増えている。しかし漁を引退する人が多く、年々組合員数が減っているのが現状である。

主な漁業は、夏場のたい2そうごち網漁と冬場のかたくちいわしあぐり網漁である。平成12年以降、支所全体の漁獲量は増加傾向にあるが、漁獲金額では平成7年の5億円から減少傾向で、平成15年には3億円にまで落ちている。(図2、図3)

昨年3月、福岡西方沖地震で大きな被害を受けた玄界島は目と鼻の先であることから、私の支所の施設にも被害が出たが、復旧が進み殆どの漁業は支障なく操業することができている。

これも全国の皆様からの暖かい支援の賜物と感謝する次第である。



図2 唐泊支所の漁獲量の推移

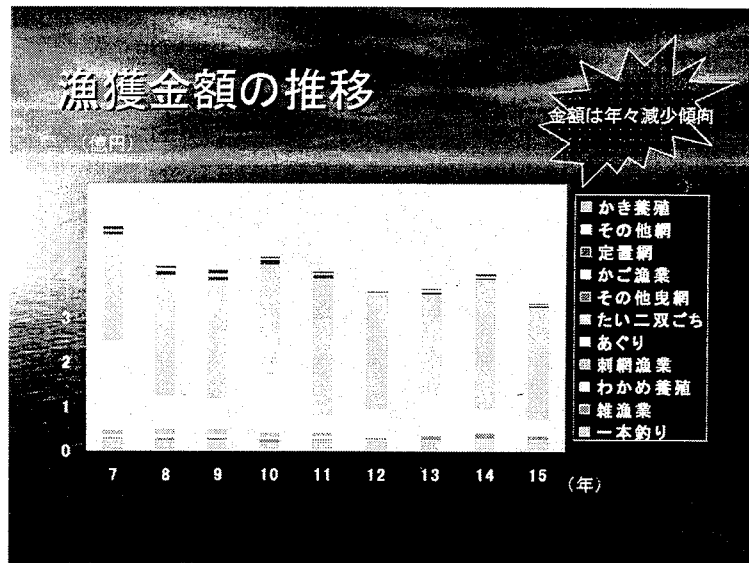


図3 唐泊支所の漁獲金額の推移

### 3. 研究グループの組織と運営

福岡市漁協唐泊支所の青壮年部員は15名が所属し、今回、発表する活動の他に、漁港のクリーンアップ活動などを実施している。

### 4. 研究・実践活動課題選定の動機

唐泊支所の水揚げは冬場の主幹漁業であるかたくちいわしあぐり網漁業に左右されており、平成10年の1億3千万円をピークに、かたくちいわしの漁獲金額が減少傾向をたどっていた。

浮魚であるかたくちいわしは、資源変動が激しく、安定した漁獲を得ることができないのが難点である。また、かたくちいわしが獲れても、近年あぶらいわしと呼ばれる通常よりも脂分の多い魚が増えており、この魚をいりこに加工すると腹の中が黄色くなるため、

単価が安くなる問題も抱えていた。

冬期に安定した収入を得られる漁業はないかと組合役員と考えていたところ、唐泊支所では20年前に2年間だけマガキ養殖を行ったことがあり、市場でも味がよいと評判になった事実があることがわかった。しかし、その時はかたくちいわし漁が忙しく、市場関係者に惜しまれながらも養殖を止めてしまった経緯がある。

「マガキ養殖をもう一度やってみよう。」だがこの時、福岡県内のマガキ養殖は、豊前海の豊前海一粒カキでブランドが確立されつつあった。

後発ではなかなか目が出にくく、加えて唐泊は知名度的にも不利であった。というのは、昭和36年私たちの住む北崎村が福岡市に合併する際に、唐泊が宮浦という名称に統合されてしまい、現在、唐泊という地名は存在しない。そのため福岡市内の人々でも、この地名を知ってる人は少なくなっていた。

そこでマガキ養殖だけでは後発であることから、他地区との差別化が図られにくいということで、朝市の開催や、直接消費者がその場で採れたてのカキを食べられるカキ小屋、さらに、九州では本格的な養殖が取り組まれていない、岩ガキ養殖にも取り組むことにした。

## 5. 研究・実践活動状況及び成果

### (1) マガキ養殖

唐泊の地先は、山が近く、小田川など3つの河川が流れ込んでいることから、餌の植物性プランクトンが豊富で、餌料に問題ないことがわかっていたので、養殖することは簡単ではないかと考えていた。

しかしこの福岡湾海域は、過去に天然カキで食中毒が出たため、福岡市が通常海域よりも厳しく衛生基準を定めており、安全性が確認されなければ製品を販売することができなかった。そのためすぐに県から漁業権の免許を受けることができなかった。

そこで、平成12年から試験養殖を開始し、水温測定や海水のサンプリングを行い、分析を水産海洋技術センターや民間の食品分析機関に依頼して、大腸菌や下痢性貝毒の検査を重ねた。その結果、安全性に問題のないことがわかり、平成15年によく県から区画漁業権の免許を受けることができた。

### (2) 朝市

平成14年5月、福岡市民へ唐泊で獲れるおいしい魚の味を知ってもらうため、第2、第4土曜日に朝市を始めた。値段を卸値に設定したところ、毎回盛況でクーラーをかついでくる常連のお客さんもついている。

### (3) カキ小屋

平成15年冬には育ったマガキをようやく朝市に出荷することができた。お客さんは唐泊で本当にカキ養殖をしているのか困惑し買う人も少なかったため、まずは食べてもらおうと考えた。そこで1回500円でカキのつかみどりを行ったところ、大盛況であった。

お客さんからは、唐泊のマガキは他産地のものとは比べ、丸みを帯び身が締まり甘味が強いと評価をいただいた。しかし、平成15年の水揚げは、14トンと少量だったことから、ホテルや料亭への出荷で手一杯となり、一般消費者が口にできる量は限られていた。

翌年は48トンの水揚げがあった。前年の評判を聞きつけて問い合わせも増えてきたので、平成16年12月に、カキ小屋を始めた。買ってもらったカキや魚を炭代200円で焼いて食べられるようにした。カキ小屋の営業は週末だけではなく、毎日行っている（図4）。現在では多くの



図4 カキ小屋の様子

お客がつめかけるため、交通渋滞を引き起こし、警察に注意を受けてしまう日もある。平成18年は100トンの水揚げを目指している。

#### （4）岩ガキ養殖

岩ガキの養殖を始めるといってもまず種をどこから仕入れたらよいかもわからなかった。普及員に相談したところ島根県から種苗を仕入れることができるとのことで、連絡を取ってみたが、この年は種苗の生産が不調で県外に出せるだけの量はないと断られてしまった。途方に暮れていたところ、過去に秋田県で種苗生産を行っていたことがわかり、その日のうちに現地に飛びたち、交渉の結果なんとか種を入手することができた。

岩ガキの養殖は種を吊してから製品になるまで3年の期間を要する。1年目の3月に種苗を購入して港内に吊り、5月に沖だし、3年後の3月によりやく収穫が可能になるわけだ。

最初の頃は手探り状態でよかれと思って行ったことが、裏目に出てしまうこともたびたびであった。マガキでは好漁場である餌のプランクトンが多い河川近くに筏を設置したところ、岩ガキが死んでしまったり、3年も吊すのでイガイ等にまかれて死んだり、育ちが悪くなるのではと考えて、付着物の除去を行ったところ、付着物がコレクターとロープの接着剤をなしていたため、育った岩ガキが落ちてしまったりと、失敗を繰り返した。

最も不安だったのは、出荷サイズになるまでに3年を要するので順調に育っていても、大きな台風がくると苦勞が水の泡になってしまうことだった。

しかし、そのようなこともなく、平成16年3月に初めて出荷できるようになった（図5）。マガキよりも大きく味がまるやかなのが特徴である。昨年の水揚げは2トンだったが、平成18年には5トンの収穫を目指している。



図5 ようやくできた岩ガキ

## (5) 唐泊恵比須商標登録

唐泊で水揚げされる魚介類を地域ブランドとして確立するため、地元の恵比須神社にちなんで平成15年5月に唐泊恵比須という名で商標登録した。

## 6. 波及効果

岩ガキ養殖が成功したことでニュース性が生まれ、岩ガキで2回、マガキで3回ほどテレビの取材を受けた。また、唐泊支所の積極的に若者を漁村に迎え入れる姿勢も評価され、連載記事も新聞に掲載された。この効果でテレビを見た都心や郊外のお店から、唐泊恵比須ブランドの直接取引を行いたいと連絡がくるようになった。天神のデパートで唐泊フェアも開催し、食通で有名なデパ地下のお客さんにも好評であった。(図6)

カキ小屋のお客様には、「今まで遠くまで行っていただけ、近くで食べられてうれしい。」と毎週カキ小屋に通ってこられるお客さんもいるくらいである。このような声で唐泊の知名度が上がってきていると実感している。



図6 デパ地下における唐泊フェアの様子

## 7. 今後の課題や計画と問題点

岩ガキはまだまだ一般の方に広く食べてもらうに十分な量があるとはいえない。順調に規模を拡大していくことが課題である。将来の目標は夏が旬の岩ガキと冬が旬のマガキを組み合わせたカキ小屋の営業により、一年を通して唐泊に新鮮な魚介類を食べにきてもらうことである。