

キンメダイ産地の誇りにかけて
—稲取キンメ日本—を目指して—

伊豆漁業協同組合稲取支所青壮年部
岩瀬清敏

1. 地域の概要

私たちの住む東伊豆町稲取は、温暖な気候に恵まれた伊豆東海岸の中央部に位置し(図1)、背後には天城の山々がそびえ、東には相模湾を望み、好天時には遠く伊豆大島、新島などの伊豆七島を眺めることができる。また、豊かな温泉が湧出し、昔から伝わる雛のつるし飾りが町を彩り、街路灯の飾りから駅前のおブジェなど、いたるところでキンメダイが見られる温泉とキンメダイの町である。

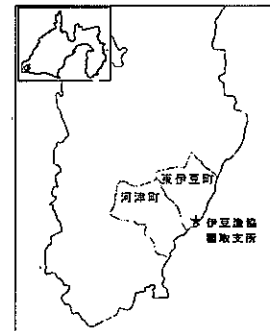


図1 東伊豆町稲取地区の位置

2. 漁業の概要

旧稲取漁業協同組合は昭和40年、44年に合併を繰り返して設立され、平成20年9月に周辺5漁協と合併し、現在の伊豆漁協稲取支所となった。稲取支所は正組合員149名、准組合員1,518名で構成されている。漁業はキンメダイ立縄漁業、採介藻漁業、イセエビ刺し網漁業が中心で、平成20年の年間水揚げ量は288トン、水揚げ金額は3億9,840万円で、そのうちキンメダイが2億1,500万円と全体の54%を占めている(図2)。稲取のキンメダイ漁業は日帰り操業のため鮮度がよく、「稲取キンメ」として中央市場等で高く評価されている。

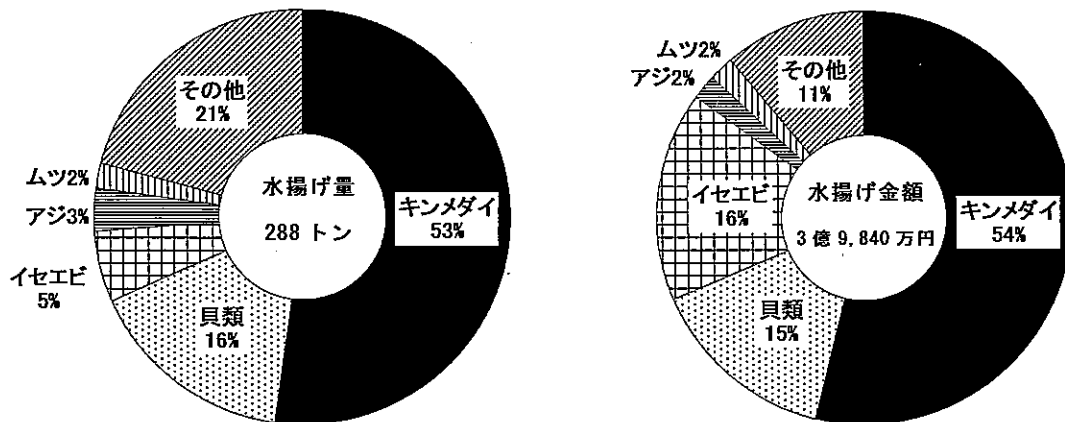


図2 伊豆漁協稲取支所の魚種別水揚げ量および水揚げ金額(平成20年)

3. 研究グループの組織と運営

稲取支所青壮年部は、昭和36年3月に結成され、現在部員数は24名である。部員全員がキンメダイ立縄漁業に従事しており、30歳以下の若い後継者も5名含まれている。結成当初から漁労技術、漁法の研究および改良、先進地視察などの活動を行い、キンメダイの標識放流やマダイ稚魚等の放流の他、各種イベント活動にも積極的に取り組んでいる（表1）。

表1 現在の稲取支所青壮年部活動

活動内容	備考
漁労技術、漁法の研究・改良	
先進地視察	
キンメダイ標識放流	昭和59年から実施
サメ駆除	キンメダイ食害対策
資源増殖	マダイ稚魚、アワビ稚貝
各種イベント活動	稲取水産祭り、磯の体験学習等

4. 研究・実践活動課題選定の動機

キンメダイ（写真1）立縄漁業は、稲取地区において最も重要な漁業であるが、底魚で比較的成長が遅いため、漁獲中心サイズである体重1kg程度になるまでに5年から6年もかかってしまう。また、これまで行ってきた標識放流の結果から、ほとんどが地元漁場での移動であるが、まれに広域に移動することが分かったため、他県とも連携しながら資源回復計画に取り組んでいる。



写真1 キンメダイ

私たちは常々、大事な資源の管理を進めつつ、最高のキンメダイを提供しているという自負を持ちながら漁業を続けてきた。そんな中で、近年他産地のキンメダイの販路拡大が目覚しく、今までどおり「稲取キンメ」の名前にあぐらをかいていて大丈夫だろうかと不安になった。

このような危機感を抱いた私たちは、これまで以上に消費者や市場関係者の評価を向上させて、日本一のキンメダイ産地を目指して、市場での情報収集や鮮度管理の改善、新技術導入の検討を、漁協と青壮年部が一丸となって行った。

5. 研究・実践活動状況及び成果

(1) キンメダイの出荷方法の見直し

稲取キンメの現状を知るために、平成19年6月に築地、横浜、小田原の各市場への

視察を行った。視察では、「最近では1箱10kgを購入できる人が少なくなり、1箱7kg程度が好まれている」、「他産地に比べて氷の効きが甘い」、「市場では水氷を望んでいる」という意見をもらった。これらの意見を反映させると、キンメダイを10kgから7kgに減らして氷の割合を増やし、あげ氷から水氷に変更することになる。これではコストや手間が増えることになるが、品質が改善されて価格も上がるならば必要な投資であると考え、すぐに漁協に検討してもらった。

また、出荷時の氷の使い方による冷却効果の違いについて試験を行った。キンメダイをあげ氷と水氷で箱詰めして2日後の魚を観察すると、あげ氷では氷の減りは遅いものの、氷が魚体を圧迫することによる潰れや、体色が抜けて白くなることがあった。一方、水氷では氷の減りは速いものの、身のしまりは良く、体色には変化がみられなかった(表2)。

また、水産技術研究所伊豆分場の協力を得て、あげ氷と水氷でのキンメダイの体温を測定したところ、どちらの方法でも稲取から出荷して市場に並ぶまでに必要な12時間は魚体温に差はみられなかった(図3)。これらの結果から、1箱の収容量を7kgに減らして、氷の割合を増加させ、さらに外見や身のしまりが良い水氷に変更した方法により、自信を持って品質のよいキンメダイを出荷することができるようになった。

表2 氷の使い方による冷却効果の違い

評価項目	あげ氷	水氷
身のしまり	一部つぶれている	良い
体色	色が抜ける	変化なし
氷	減り遅い	減り速い

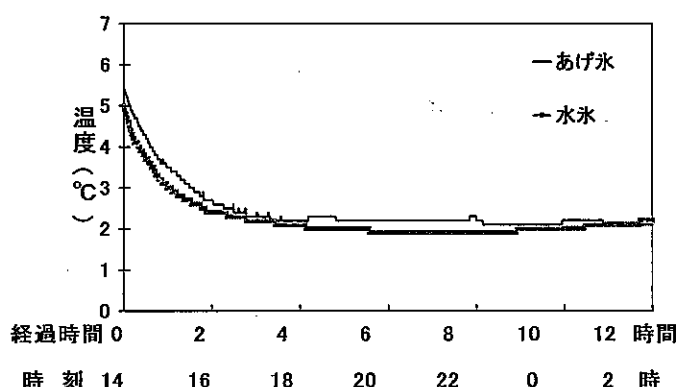


図3 あげ氷および水氷時の魚体温

(2) 漁獲から箱詰めまでの取り扱いの改善

キンメダイの品質を向上させるためには、漁獲から箱詰めまでの間も魚体温の上昇を防ぐことが重要である。これまでは、入港後に各自が船上で選別している間に、魚体温が上昇してしまうことがあった。これを防ぐために、他産地で使用している選別台を取り入れ、漁協職員も協力することで選別時間を短縮した(写真2)。また、選別後は箱詰めまで冷蔵庫内の水氷で保存した。このような改善により、入港から箱詰めまでの間、キンメダイの体温が保持され、



写真2 選別台でのキンメダイ選別

品質を維持できるようになった。

また、漁獲から入港までの間の管理も重要であり、従来の魚槽から保温効率の高いクーラーボックスへの転換を進めている。導入した船はまだ一部であるが、冷却効率の向上、作業効率の向上、作業時の負担軽減につながっている。

(3) 出荷方法の改善効果の確認

今まで行ってきた出荷方法や鮮度管理の改善効果を確認するため、平成20年11月に再び築地市場で意見交換を行った(写真3)。築地市場では「荷の状態は問題なく、自信を持って出荷している」という評価を受けることができた。これまでの取り組みがしっかりと評価されていることが分かり、自信につながった。

また、近年ブランドキンメダイとして目覚ましい伸びをしている、千葉県銚子漁協の外川地区へ視察に行った。銚子のキンメは千葉県のブランド水産物に認定されており、毎年開かれる「きんめだいまつり」は数万人が集まる大イベントとなっている。このようにブランド化やイベントを通して消費者への認知度を高めることにより、付加価値が向上しており、稲取においてもこのような取り組みが重要であると強く感じた。



写真3 築地市場での意見交換会

(4) 近赤外測定器の導入の検討

平成20年に、水産技術研究所が近赤外測定器によるキンメダイの脂肪率測定技術を開発したことを知った。脂肪率で銘柄分けをして販売することができれば、さらなる価格向上ができるのではないかと考え、早速、近赤外測定器で測定を行った。その結果、魚体の大きさや時期により脂肪率の変化に特徴があることが分かった(図4)。

また、脂の乗りについて試食試験

を行った結果、脂の乗りは外見である程度分かることや、料理方法によって好み異なることが分かった。今後、脂肪率による選別をして、販売戦略を組んでいくことを検討している。

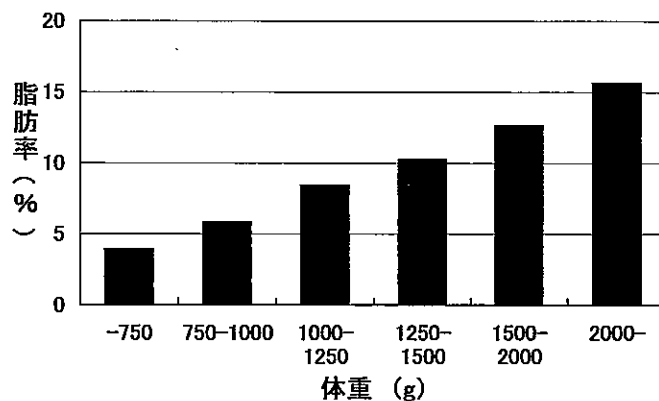


図4 体重と脂肪率の関係

6. 波及効果

今回の活動を行うことにより、各自がキンメダイの取り扱いに気を使うようになり、品質についてお互いに意見交換するようになった。また、地元飲食店の他、老舗の干物屋や割烹料理店からも稲取キンメを使いたいという話や、稲取キンメを使っていることを証明する看板のようなものが欲しいという話まで出てきている。さらに、キンメダイは漁業者や漁協だけでなく町や観光にとっても重要な産品であり、私たちの活動に呼応するような形で、東伊豆町ではキンメダイPRのため、町のマイクロバスにキンメダイの写真を入れたり、キンメダイを「町の魚」として制定する動きも出てきた。

7. 今後の課題や計画と問題点

今回の活動により、漁獲から出荷までのキンメダイの取り扱いが改善され、市場や消費者が望む品質になった。これからもキンメダイの品質向上に努めるとともに、毎年5月に行う「稲取水産祭り」(写真4)を活用したキンメダイのPRや、脂肪率による販売戦略の構築等、より積極的な活動を続けていきたい。

稲取地区にとって、キンメダイは漁業資源だけでなく、重要な観光資源でもあり、町のシンボルでもある。地元稲取の飲食店において地産地消を増やし、稲取ブランドとして地域を活性化させることも必要である。これからも、町や関係団体との連携をさらに強化しながら、「稲取キンメ」を地域として育み、その名を全国に広めていきたいと思う。



写真4 毎年5月の稲取水産祭りでの
キンメダイの水槽展示