

ブランド化への軌跡 —地域の宝「稲取キンメ」に託した思い—

伊豆漁業協同組合稲取支所 青壮年部
栗田友喜

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、街路灯の飾りにはキンメダイが使われるなど、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143人、准組合員1,443人で構成されている。漁業はキンメダイ立縄漁業、採介藻漁業、イセエビ刺網漁業が中心で、平成26年の年間水揚げ量は197トン、水揚げ金額は3億235万円で、そのうちキンメダイが1億7,900万円と全体の59%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良く、「稲取キンメ」として中央市場等で高く評価されている。

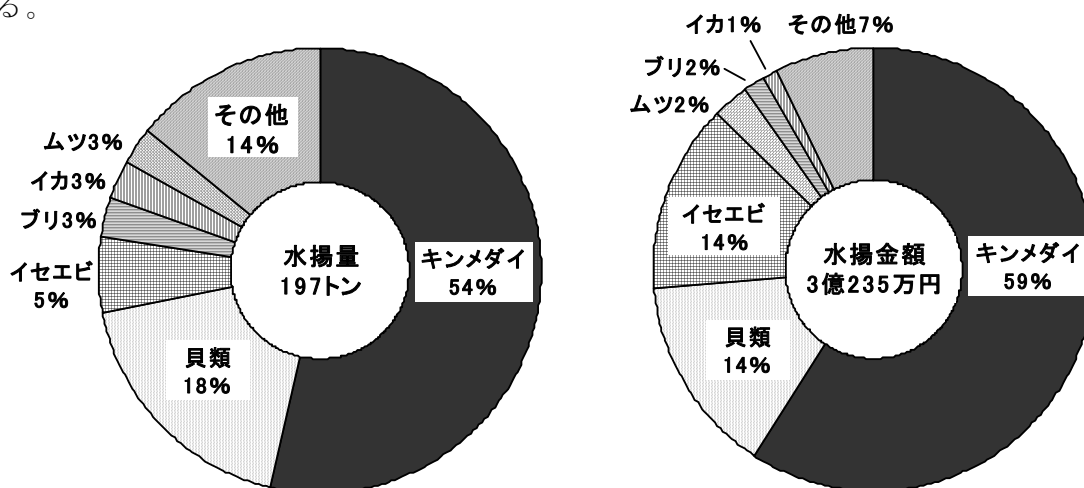


図2 伊豆漁協稲取支所の魚種別水揚げ量および水揚げ金額（平成26年）

3. 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25人である。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3人含まれている。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などの放流の他、水産祭りや小中学生を対象にした磯の体験教室などのイベント活動にも積極的に取り組んでいる（表1）。

表1 青壮年部活動一覧

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
放流	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

キンメダイ立縄漁業は、稲取地区において最も重要な漁業である。これまで私たちは、キンメダイの魚価向上のため、漁獲から箱詰めまでの取り扱いや出荷方法の改善など、漁獲されたキンメダイの品質管理に取り組んできた。その結果、「稲取キンメ」は全国的なブランドになり、テレビや雑誌などで取り上げられるようになった。

しかし、全国的な需要の高まりから他産地でもキンメダイ漁業が盛んになり、産地間での競合の激化や資源の減少など、キンメダイをめぐる情勢が非常に厳しくなった。

そこで、これまでの取り組みに加えて、水産祭りでの生きたキンメダイの水槽展示によるPR活動の強化や、脂肪含有率の測定とタグを用いた「稲取キンメ」の差別化などの新たな取り組みを行い「稲取キンメ」のさらなるブランド力の強化を目指した。



図3 市場に水揚げされたキンメダイ

5. 研究・実践活動状況及び成果

(1) 生きたキンメダイの展示

稲取では毎年5月に水産祭りを開催している。その時に私たちは生きたキンメダイの水槽展示を行っている。一般の方が水深600m付近に生息する深海魚であるキンメダイの泳ぐ姿を見る機会はほとんどないと思われる。それだけに強いインパクトがあり、絶好のPRになっていると感じている。

キンメダイの漁獲は、早朝、私たち青壮年部の数隻の漁船で伊豆半島と大島の間あたりの漁場で、50個ほど釣針が付いた釣り糸を海底まで垂らす。釣り上げたキンメダイは衰弱しないように丁寧にかつ迅速に元気な状態を保ち港まで持ち帰る。そして祭り会場の市場まで素早く運び水槽に入れ展示する。

来場者の多くはキンメダイの泳ぐ姿に興味津々で、特に子供たちは水槽の前で釘付けになる。キンメダイのお腹が白いことに驚き、また深海魚なのに内蔵や目が飛び出さないことに疑問もち、幾つか質問する親子もいる。このようにしてキンメダイの生態が非

常に不思議であることを多くの方々に知ってもらうとともに、キンメダイをより身近な魚に感じてもらっている。今では祭りの目玉の1つとして、なくてはならないものになっている。



図4 水産祭でのキンメダイ水槽展示

(2) 脂肪含有率の測定およびタグ付けによる差別化

キンメダイ漁業は周年操業しているが、一般にキンメダイは冬のイメージが強く、私たちは夏のPR不足を感じていた。私たち漁業者はキンメダイが産卵前の6月ごろに脂が多いことを知っているが、それを一般の方に伝えることができないもどかしさがあった。

そこで、水産技術研究所が開発した近赤外測定器を使ってキンメダイの脂肪を測定した。その結果、6~8月でも脂が多く、特に6月が最も脂が多いことを数値で表すことができ、このことを夏のキンメダイの売り込み材料とした。



図5 脂肪含有率測定の様子

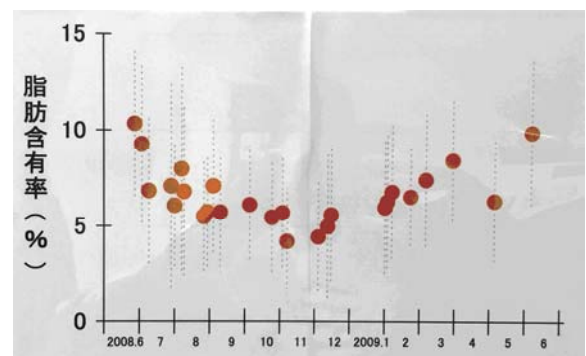


図6 脂肪含有率の季節変化

市場では、脂肪含有率の高いキンメダイを選別して1匹ごとタグを付け出荷するようになった。これにより稲取キンメの差別化が図られ、関東のフランス料理店からの注文もあり、現在まで取り引きが継続している。このタグは、市場での特別注文の他に直売所や朝市で販売するキンメダイにも付けて、稲取キンメの証しとしている。

地元でも稲取キンメにこだわった料理店がある。キンメダイの扱いが丁寧で、抜群に鮮度が良く、



図7 タグを付けたキンメダイ

脂ののりが他とは違うとのうれしい評価を頂き、キンメダイのしゃぶしゃぶなど独自のメニューも考案された。

測定結果に裏付けされた私たちの取り組みが、地元で理解され経営に反映されていることは大変うれしく、誇りに感じる。

(3) 地域団体商標登録

平成 22 年に特許庁の地域団体商標に稲取キンメを登録申請し、平成 25 年 6 月に登録が認められた。これにより全国的な知名度がさらに上がった。登録までの約 3 年、私たちはキンメダイの取り扱いを改善したことなど、稲取のキンメダイが高品質であることをテレビ、雑誌などを通じて積極的に PR した。また、この間の平成 23 年 2 月には稲取キンメが「しずおか食セレクション」に認定され、静岡県内での認知度も高まった。

表 2 に地域団体商標の登録前後 2 か年の漁獲量と魚価を示す。登録前の平成 23 年 7 月～平成 25 年 6 月の漁獲量は 200.4 トン、魚価は 1,603 円/kg、登録後の平成 25 年 7 月～平成 27 年 6 月の漁獲量は 194.2 トン、魚価は 1,703 円/kg だった。登録前後で漁獲量はあまり変わらないにもかかわらず、登録後の魚価は 100 円/kg 上昇した。銘柄別に見ると、最高に脂が乗っている特大サイズの魚価は 267 円/kg 上昇した。

魚価の上昇はさまざまな要因が考えられるが、特大サイズに見られるように漁獲量が増加しているにもかかわらず魚価が上昇していることは、地域団体商標登録による効果が影響していると考えられる。

表 2 地域団体商標登録前後の漁獲量と魚価

	銘柄	漁獲量(トン)	魚価(円/kg)
登録前 H23年7月 ～ H25年6月	特大	4.9	2,083
	中	133.9	1,671
	小	48.3	1,475
	ビリ	7.7	1,199
	丸ビリ	5.6	1,189
	全銘柄	200.4	1,603
登録後 H25年7月 ～ H27年6月	特大	7.0	2,350
	中	106.4	1,901
	小	57.0	1,473
	ビリ	12.9	1,250
	丸ビリ	11.0	1,107
	全銘柄	194.2	1,703

(4) 多角的な漁家経営

日々、私たちはキンメダイ漁業を行っていて、近年、キンメダイの資源が減少していることを強く感じるようになった。将来への不安もあり、他の漁業と兼業する仲間が 10 年前に比べ増加し、素潜り漁業では 2 倍以上、刺し網漁業は 3 倍以上となった。最近では海藻に着目する仲間も増え、キンメダイだけに頼らないさまざまな漁業を行うことで、漁家経営を維持している(表 3)。一方で、キンメダイ漁業の技術については、先輩から学び、次世代に引き継いでいくことを忘れないようにしている。

表 3 キンメダイ漁業との兼業者数(漁業者聞き取り)

漁業種類(主な漁獲物)	平成 17 年	平成 27 年
素潜り(サザエ、アワビ)	3 人	7 人
刺し網(イセエビ)	3 人	10 人
採藻(ナガマタ)	0 人	4 人

6. 波及効果

長年、私たち青壮年部が行っているキンメダイの展示が、青壮年部以外の事業にも役立てられた。水産技術研究所から、親魚を確保するため私たちに調査の協力依頼があった。

これまで数回、研究所の方と調査を行うことで、キンメダイの生態や資源に対する関心や意識が一層高まった。

また、市場では夏場に使用する海水の改善が課題となっていたが、キンメダイに対する私たちの漁獲から出荷までの取り扱いの改善などもあって、市場に海水濾過装置が導入された。高品質なキンメダイを提供するため、ソフト、ハードの両面での体制が強化され、漁業者と漁協とが一体となって高品質化に取り組んでいる。

7. 今後の課題や計画と問題点

これまでの取り組みにより、稲取キンメはブランドとして広く認知され定着した。しかし、産地間の競合が激しい今日、私たちは他産地よりも常に一步先を歩まなくてはならない。水産技術研究所の分析により、キンメダイには疲労回復等に有効な成分「アンセリン」が高い比率で含まれていることが分かった。今後、これを食育と関連付けて情報発信したいと考えている。また、シンガポールへのサンプル出荷で稲取キンメが高い評価を受けたことから海外も販路の一つとして検討してみたいと思っている。

キンメダイ資源の減少に対しては、針数の制限や休漁日の設定など、できることから取り組んでいく。キンメダイの一部は広範囲に移動することから、他県漁業者との情報交換も必要である。サメの食害対策として、去年は伊東地区の仲間と協力して行った。キンメダイ漁業を末永く続けるためには、地区や県の枠を越えた漁業者全体で取り組むことが大切であると考えている。

これからもキンメダイのPR活動とともに資源管理を行い、キンメダイの町として地域の活性化に私たちも貢献していきたいと思う。