

震災 10 年、試験操業 8 年 9 ヶ月の足跡
—そして本格操業へ—

福島県漁業協同組合青壮年部連絡協議会
久保木 克洋

1. 地域の概要

私たちが住む福島県は東北の最南端に位置している（図 1）。福島県は西から大きく会津、中通り、浜通りの 3 地方に分かれており、それぞれ特色のある天候や地形、文化を有している。太平洋に面した地方が浜通りであり、海岸線の長さは 167km に及ぶ。福島県沖合の海域は、親潮と黒潮がぶつかる「潮目の海」であり、豊かな漁場が形成されているため、この海域で漁獲される魚介類は「常磐もの」として、東京都中央卸売市場などで高い評価を受けてきた。

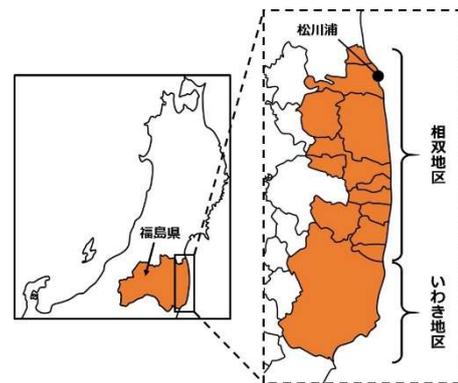


図 1 福島県と浜通りの位置

2. 漁業の概要

福島県では、底びき網（沖合、小型）、船びき網などの沿岸漁業に加えて、東北を代表する潟湖である「松川浦」におけるアサリ漁業やヒトエグサ（青のり）の養殖業が盛んである。また、県南部に位置するいわき市は、沖合漁業（まき網、サンマ棒受網など）の基地としても栄えている。

しかし、東日本大震災により漁船や漁業関係施設は甚大な被害を受けた。原発事故の影響により、多くの魚種で放射性セシウム濃度が国の基準値（100Bq/kg）を超え、出荷制限が指示されたことにより、沿岸漁業の操業自粛は長期化した。こうした中、漁船や漁業関係施設の復旧が進んだことから、沿岸漁業では県の緊急時環境放射線モニタリング検査で安全性が確認された魚種に限定し、小規模な操業と販売を試験的に実施することになった。一方、沖合漁業では放射性物質による直接的な影響が比較的小さかったものの、風評により、本県への水揚げは大幅に減少した。

3. 研究グループの組織と運営

福島県漁業協同組合青壮年部連絡協議会（以下、漁青連）は、昭和 36 年に発足した。現在は三つの漁業協同組合、二つの方部会（相双方部会、いわき方部会）、15 の支部、部員総数 277 人で構成されている。主な活動として、本格操業再開に向けた体制づくり、風評被害対策、水産業の現状と復興に向けた取り組みの紹介、漁業担い手研修などを行っている。

4. 研究・実践活動取り組み課題選定の動機

震災と原発事故の影響により操業の自粛を余儀なくされただけでなく、風評被害や漁業者（後継者）の離職など、福島県の漁業の将来的な存続に関わる課題が露呈してきた。これらの課題の解決は、本格的な操業再開に欠かせないものとなる。福島県の漁業の明るい未来のために、試験操業の拡大だけでなく、風評被害払拭、後継者（担い手）対策、高付加価値への取り組みを実施した。

5. 研究・実践活動状況および成果

(1) 試験操業から本格操業への移行

試験操業の最大の特徴は、漁獲物の安全性を確認するため、魚市場において、販売前に漁協による放射性セシウムのスクリーニング検査を実施する点である（図2）。放射性セシウムの出荷基準は50Bq/kg以下と国の基準よりも厳しくし、漁獲された全ての魚種について、水揚げ日ごとにそれぞれ1

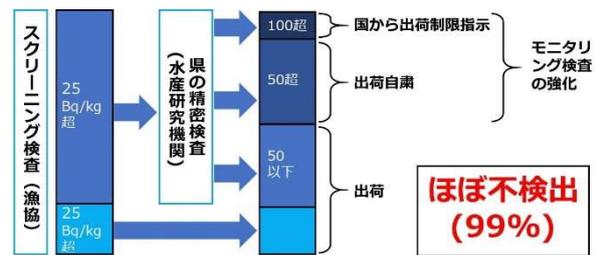


図2 福島県における海産魚介類の出荷方針

検体の検査を徹底した。スクリーニング検査の徹底により、これまでに基準値を超える魚介類は一度たりとも流通させていない。

試験操業は、2012年6月に相双地区の沖合底びき網漁業で3種のみ（ミズダコ、ヤナギダコ、シライトマキバイ）を対象としてスタートした。少しでも早く操業を始め、浜の活力を取り戻そうとの思いから、早期に漁獲対象種に加わったタコ類やマキガイ類を狙う「かご漁業」の試験操業に参加するため、新規に着業する青壮年部員もいた。当初はわずかな漁獲量であったが、地元住民からは大いに喜ばれ好調な出だしであった。

2016年6月には「常磐もの」を代表するヒラメの出荷制限が解除され、5年ぶりに水揚げできるようになった。また、震災によって増大した資源を有効に活用するため、ヒラメについては従来の出荷規制「全長30cm未満」から「全長50cm以下」を水揚げしない厳しい自主ルールを定め、新たな資源管理に踏み出した。全長規制だけでなく、釣り漁業による活魚出荷を増やした結果、ヒラメの水揚げ金額は震災前を上回った。

2020年2月にはようやく全ての海産魚介類の出荷制限が解除され、2021年12月現在も出荷制限が指示されている海産魚介類はない。試験操業の拡大が進む中で、漁船や漁業関係施設の復旧も同時に進み、現在では県内に12カ所ある魚市場のうち8カ所で販売が再開されている（図3）。



図3 復旧した魚市場（左：福島県漁業協同組合連合会地方卸売市場
小名浜魚市場、右：相馬双葉漁業協同組合相馬原釜地方卸売市場）

2021年3月、震災から10年が経過した。試験操業は目的を達成したため終了とし、4月から本格操業に向けて新たな一歩を踏み出した。福島県の水産業の生産量を震災前の水準へ回復させるための課題は、まだまだ山のようにある。そこで、漁青連では福島県漁業協同組合連合会、各地区漁協、県と協力して、課題と原因を類型化し、本格操業に向けたロードマップにより課題の解決に努めている。

（2）水産物PR活動による風評被害払拭の取り組み

この10年の間、福島県の水産業の現状を伝えるため、パンフレットの配布やタッチプール、子供たちの乗船体験、県産水産物の試食提供を行うなど県内外でPR活動を実施してきた（図4）。初めは、一部の青壮年部員のみでのPR活動であったが、試験操業が開始されると、自分たちが捕ってきた魚を直接消費者に届け、その反応を自ら肌で感じてみたいという思いが強くなってきた。そこで、試験操業が開始された翌年から青壮年部の漁業者が中心となり、イベントにおいて漁業の現状や試験操業の取り組みを紹介する風評払拭のためのPR活動を開始した。これまでに参加したイベントの回数は100を優に超える。



図4 朝市などにおける乗船体験・タッチプールおよびイベントへの出展の様子

イベントへの参加を続ける中で、青壮年部内で「水産物を手軽に美味しく味わってほしい」との意見が出たため、新メニューの検討を始めた。提案されたメニューの中でも、コウナゴを用いた「小女子あんかけ焼きそば」（図5）はコウナゴの生臭さが出るのではと心配されたが、思いのほか匂いは気にならず、釜揚げのような「ふわふわの食感」となり満場一致で商品化が決定した。幾つかのイベントで販売を行い、

「コウナゴのやさしい風味が香り、とてもおいしい」など高い評価を受けている。



図5 コウナゴあんかけ焼きそば

長引くコロナ禍の中、感染防止策を徹底した上で朝市を開催した(図6)。当然のことながら支所内の漁業者からは否定的な声があったが、これまでの活動の積み重ねを無駄にはできないと、コロナ禍でも開催可能な形式について必死に模索した。結果として、これまで実施してきた「乗船体験」や「タッチプール」は見送りとし、「鮮魚の詰め放題」と「女性部による料理の振る舞い」のみの実施とした。また、参加人数を限定し、インターネットによる事前登録制とすることで来場者の情報を把握した上で、徹底的に新型コロナウイルス感染症対策を行った。入念に準備を進めたおかげで、感染者を一人も出すことなく無事に終了することができた。新聞にも大きく取り上げられ、参加人数以上のPR効果が得られた。



図6 朝市 in 沼之内のチラシ

(3) 担い手の伝統漁法継承の取り組み

震災後、住居の高台移転や操業自粛により、漁業者が浜に集まる機会は極端に減っただけでなく、放射性物質のモニタリング調査やガレキ撤去活動以外に出船できず、漁業技術を学ぶ機会が非常に少なくなった。そこで、浜に漁業者を呼び戻し活気を取り戻すために、伝統漁法の技術研修を開始した(図7)。小型漁船の主力漁法である船びき網を中心とするさまざまな漁法について、魚群探知機の見方、魚の鮮度保持方法など、100回以上の研修を実施してきた。震災前は基本的に家族以外の漁業者を自分の船に乗せることはなかったため、とても貴重な経験となっただけでなく、指導する中でより効率的な方法に気付くこともできた。



図7 漁業研修の様子

(4) 付加価値向上の取り組み

上述のとおり、震災後は限られた出漁日数で操業しているため、時間の確保が容易であった。これを好機と捉え、魚を捕る技術を磨くだけでなく、将来のために水産物の付加価値を向上させようと動き出した。

一つ目が「ブランチングホッキガイ」である（図8）。ブランチング処理（低温での短時間加熱処理）したホッキガイは凍結して長期保存しても、解凍後に生に近い食感が残っており、刺し身から加工まで汎用性が高いことが最大の特徴である。衛生管理などの課題を解決し、商品化を目指していきたい。

二つ目が「イナダのトロ味噌和え」である（図9）。加工業者の協力を得ながら、市場価値が低いイナダを商品化することができた。地元のスーパーや直売所では商品も完売し、付加価値向上に対する自信につなげることができた。



図8 ブランチング処理したホッキ貝（試作品）



図9 イナダのトロ味噌和え

三つ目が「水産エコラベル（MEL ver.1）のタグによる高付加価値化」である（図10）。水揚げされた全てのアワビに付けてPRした結果、平均単価は前漁期の約1.4倍になった。

四つ目が「アオノリの高品質化」である。黒のり用除塵機の導入により（図11）、ちぎれたアマモの葉や鳥の羽だけでなく、海底土も効果的に除去することができた。

結果として、放射性物質の濃度は限りなくゼロに近い値に抑えられた。また、副次的な結果として、色および艶のいいバラ干しに仕上がることも判明した。



図 10 MEL タグを付けたアワビ



図 11 アオノリの除塵風景

6. 波及効果

2018 年から漁連の事業で県内外の量販店に福島県産の魚の常設売場を設置する「福島鮮魚便」が始まった（図 12）。多くの店舗から「鮮度の良さを売りにしたい」と要望があったと聞いており、これは私たちの目指すところと同じで手応えを感じている。



図 12 福島鮮魚便の販売棚

震災と原発事故の影響により、多くの漁業者が船から離れたが、一方で、後継者は着実に増えている。2021 年、いわき市といわき市漁協が、担い手確保事業をスタートさせた（図 13）。県内の高校生から一般の方まで計 6 人が参加し、うち 3 人が漁業に就業することが決まった。これからも福島県の漁業が続いていくように、このような事業を積極的に活用し、後継者対策に取り組んでいきたい。



図 13 担い手確保事業を取り上げた新聞記事（左：2021年8月2日福島民友新聞、右：2021年9月20日福島民友新聞）

7. 今後の課題や計画と問題点

資源は保護され増加したが、活用方法までは議論が進んでいないのが現状である。また震災後、トラフグやイセエビなどが新たに多く漁獲されている（図 14）。第三者認証制度や持続可能な漁業を踏まえた操業形態によって、新しい価値を付けてブランド化に取り組んでいきたい。



図 14 福島県で水揚げされたトラフグとイセエビ

漁獲量の増加の足枷として、漁場の制限がある。現在、原発から半径 10km の操業はいまだに自粛している状況であり、震災後は自粛していた他県沖の操業についても再開が実現していない状況にある。まだまだ課題は山積しているが、県内でも一部のグループでスタートした「がんばる漁業」など国の事業を活用し、積極的に漁獲量の一層の増加を目指していく。

震災から 10 年が経過しても、なお根強く残る風評被害。これを払拭するための、近道はないと考える。これから操業の頻度は高くなっていくが、水産物の PR 活動の頻度も現在よりも落とすつもりはない。地道な PR 活動により正確な情報を消費者に発信し続けることが、県産水産物に関する消費者の正しい理解、ひいては福島漁業復興へつながると強く確信している。一日も早く、本格的な操業が可能になるよう、私たちは全力で走り続ける。