

第二十一清栄丸 活イカ出荷に向けた取り組み — 2代目イカ漁師の挑戦 —

第二十一清栄丸
大場 龍汰

1. 地域の概要

山形県は、秋田県と新潟県の上に位置し、宮城県との間に奥羽山脈を有する（図1）。県内の大半を山地が占める一方、海岸線は約135kmと日本で2番目に短い。山形県の日本海沿岸地域は庄内地方と呼ばれ、最上川流域と赤川流域に広がる庄内平野では稲作が盛んである。

水産業では湾のない直線的な海岸線と冬期の時化などの地理的条件のため養殖業は発達せず、全てが漁船漁業による天然物の水揚げとなっている。

季節ごとに約130種類もの多種多様な魚介類が水揚げされる庄内は、豊富な農産物と共に「食の都庄内」と呼ばれ、沿岸南部に位置する鶴岡市は、ユネスコの食文化創造都市として国内初の認定を受けている。

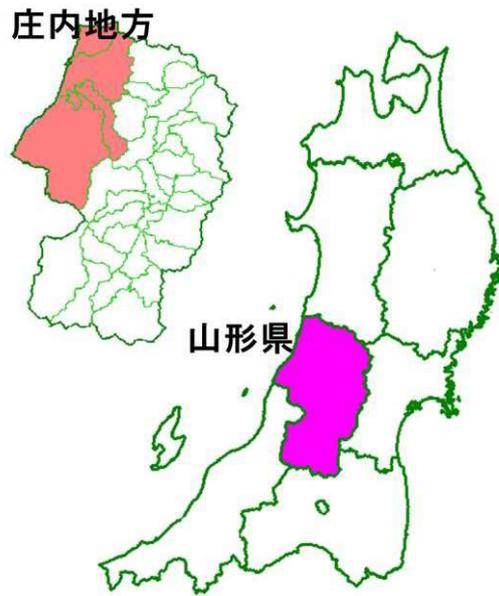


図1 山形県および庄内地方の位置図

2. 漁業の概要

山形県漁業協同組合は、昭和40年に日本で最初に誕生した県単一海面漁協である。令和4年度現在、正組合員数395人、准組合員数651人で構成されている。令和4年の漁獲量は約3,766トン、漁獲金額約24億円であった。魚種別ではスルメイカの漁獲量が最も多く、次いでマダラ、ベニズワイなどが続いている。

令和4年度における山形県の魚種別漁獲量の割合

3. 研究・実践活動の取り組み課題選定の動機

スルメイカは山形県の漁獲量・生産額の約1/3を占める最も重要な魚種である（図2）。しかしながら、スルメイカの漁獲量は年々減少しており、平成11年には6,500トンあった漁獲量が最近では1,000～2,000トンまで減少している（図3）。今年度もイカの資源

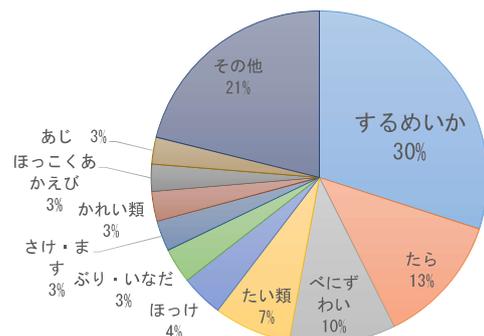


図2 山形県の魚種別漁獲量

量は少なく、山形県のスルメイカ漁獲量も例年の1/3に落ち込んでいる。燃料費の高止まりもあり、北海道から九州までイカを追って漁をする我々イカ漁師には大変厳しい時代になってきたと感じている。

資源量が減った原因は不明であるが、今後、急速に回復するとは考えにくいので、我々イカ漁師が生活するためには、少ない資源を高く売るための工夫が必要だと考えている。

そこで、我々は活イカ出荷に取り組みたいと考えている。活イカ出荷はスルメイカやケンサキイカなどが先進地で行われておりブランド化もされている。また、活造りのイカは定食なら約3,000円前後で提供され、原料となる活イカも高値で取引されていると聞いている。山形県においても今年度から庄内浜ブランド創出協議会においてイカ部会が立ち上げられ、活イカを中心としたブランド化を進めることとなっており、活イカ出荷に取り組むには良いタイミングだと考え、今年の夏に県と市の補助金を活用して自分が乗る船に2.5トンの活イカ水槽を整備し、活イカ出荷に取り組むこととした。

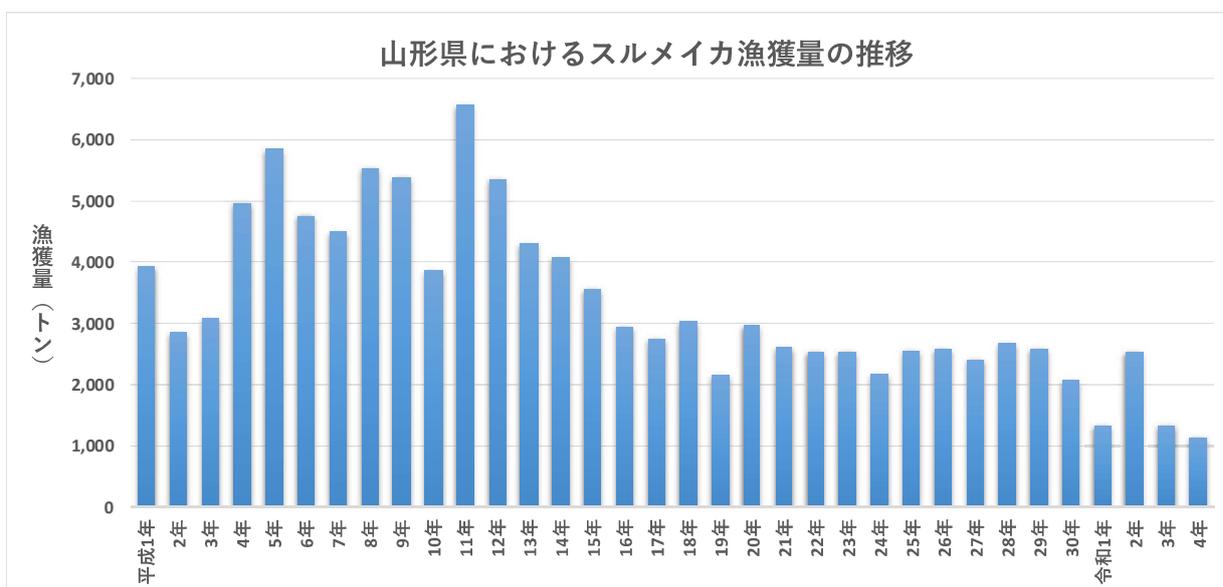


図3 スルメイカ漁獲量の推移

4. 研究・実践活動の状況および成果

(1) 活イカの釣獲と運搬

山形県沖の海水温が20℃以下に下がった令和5年11月16日と22日に活イカの釣獲と運搬に取り組んだ。16日は漁場の水温が19℃であり、約160尾のスルメイカを水槽に収容して由良港に帰港した(写真1)。22日は漁場の水温が18℃であり、約180尾の活イカを水槽に入れて帰港した。釣獲から帰港までのへい死は16日が12尾、22日が16尾であり、予想以上にへい死する個体は少なかった。また、へい死した個体は昼に釣った個体が多く、一部はイカ同士がかみ合った形跡が見られた(写真2)。



写真1 活イカ水槽の様子



写真2 へい死個体の様子、一部かみ
合いも見られる

(2) 活イカの蓄養と活締め出荷

港に持ち帰った活イカは、港に蓄養水槽がないこと、イカを活かしたまま出荷する梱包機器がないことから、セリの直前に活締めを行い試験的に出荷することとした。16日は夕方のセリまで船の水槽で半日蓄養を行った。港内の水温は15.3℃と漁場よりも水温は低く、また塩分濃度は30と漁場よりも低かったが、特にイカのへい死が増えることはなかった。22日はセリの直前に帰港して活締め処理を行った。

活締めの手順は、①傷がつかないように網やザルでイカを掬う、②イカにかまれないように口を下向きに付けて固定する、③足と胴体の間に締め具を差し込む(写真3)、④締めると胴体が白く変色するが、足は変色しない(写真4)、⑤シートを敷いた箱に詰めて完成、締め方による鮮度保持の違いについては、今後、県水産研究所と共に調査を行い、適した方法を探っていきたいと考えている。



写真3 活締めの様子



写真4 締める前後の様子

活締めイカの試験出荷について、16日は10尾入れで大を8箱、中を4箱出荷し、22日は箱詰めする量を2kgに調整して13～15尾入れとして、大7箱、中3箱の出荷を行った。その結果、活締めイカの単価は大で1尾あたり330～440円、中で250～330円となり、鮮イカの単価（160～220円/尾）と比較すると約1.5～2倍の単価となり、活締め処理後の出荷によって単価が向上することが分かった（表1）。仮に出漁するたびに200尾のイカを活締め出荷したとすると、一回の出漁あたりの売り上げが約3～4万円増える計算になる。

表1 活締めイカ試験出荷の結果

	11月16日	11月22日
活締め：大	440円/尾	330円/尾
活締め：中	330円/尾	250円/尾
鮮イカ：25入	215円/尾	214円/尾
鮮イカ：30入	158円/尾	157円/尾

（3）飲食店への試験提供

飲食店の料理人や一般客の評価を聞くことを目的として、22日に漁獲した活イカを活魚箱に入れ、鶴岡市内の飲食店に持ち込み試食求評を行った（写真5、6）。その結果、「歯ごたえが強く、甘みもあっておいしい」「活イカは是非食べたいと、客の食いつきが抜群だった」「食べたい人は多いはず、需要はあるだろう」「酸素パックの袋入りで提供されると扱いやすい」と前向きな意見が多く聞かれた。今後も、多くの店で活イカを扱ってもらえるように、取り組みを進めていきたいと考えている。



写真5 活魚箱に收容した様子



写真6 スルメイカの姿造り

5. 波及効果

活イカ出荷に向けた取り組みはまだ始まったばかりであるが、活イカに対する飲食店や消費者の反応は良く、手応えが感じられる。今後、他のイカ釣り漁業者および行政関係者と力を合わせて活イカのブランド化を推進していきたい。

6. 今後の課題や計画と問題点

現状、活イカ販売に向けてイカを活かしておくための条件が良く分かっていないため、水温、塩分濃度、パック時の水量や酸素量の違いによる生存時間について、県水産研究所の協力を仰ぎデータを蓄積していきたい。また、スルメイカだけではなくケンサキイカやヤリイカ、アオリイカについてもデータを蓄積し、関係者と協力して年間を通した活イカ出荷を目指していきたい。