

直売所を核とした漁村活性化の取組

～ I ターン若手漁師の思い～

ほうちく
豊築漁業協同組合 青壮年部

大丸 勇也

1. 地域の概要

私たちの住む豊前市は、福岡県の東端、大分県との県境付近に位置し、約 2.3 万人が暮らす海と山に囲まれた自然豊かな地域である（図 1）。その眼前に広がる豊前海は、瀬戸内海最西端にあり、水深は 15m より浅く、海底は泥または砂泥となっており、干満差は最大 4m に達し、沿岸域には干潟が形成されている。

2. 漁業の概要

豊築漁業協同組合（以下「豊築漁協」）は 151 名の組合員で構成されており、主な漁業は小型底びき網や小型定置網、刺網、かごなどで、ハモ、コチ、ガザミ、エビ類など多種多様な魚介類が水揚げされ、カキ養殖業を営む者もいる。また、近年は漁協として漁業就業支援フェアに出展し、小型底びき網などの独立型漁業の受入に積極的に取り組んでいる。



図 1 豊築漁協の位置

3. 研究グループの組織と運営

豊築漁協が所在する豊前海区には 8 つの漁協があり、そのうち 5 つの漁協に青壮年部が組織され、栽培漁業や資源管理など、海区全体で連携した活動が行われている。

私の所属する豊築漁協青壮年部は 10 名で構成され、平均年齢 44 歳と比較的若いグループである。主な活動としては、ヨシエビやガザミなどの種苗放流、抱卵ガザミの再放流、海岸清掃などで、地域の祭りにも積極的に参加している。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

豊前海は、季節毎に漁獲される魚介類が変わるため、盛漁期には 1 度に過剰な荷が集まり、閑散期はロットが揃わないなどの理由から魚価も安く、安定した収入が得られな

い状況にあった。

また、豊前海では25年程前から、これまでほとんどみることのなかったハモが漁獲されはじめ、漁獲量は平成20年頃までは10~20トン、平成22年にほぼ倍増し、令和3年には50トンを超えるようになった(図2)。しかし、ハモは本来高級魚であるが、小骨が多く下処理や加工に手間が掛かることが課題で、市場単価は1kgあたり300円程(図3)と低迷し、我々漁業者には「宝のもちぐされ」といった状況にあった。

こうした中、平成28年の東九州自動車道の豊前インター開通に合わせて、漁協直営の直売所兼食堂である「うみてらす豊前」が開業、漁業者が直接販売できる施設が整備され、安定した収入が期待された。しかし「うみてらす豊前」は、豊前海で獲れた魚介類を提供することをコンセプトにしているため、時化の続く期間や夏時期は、販売する魚介類が非常に少なくなるという課題があった。

そのため、青壮年部では、これまで豊前海で利用されなかったアカモクの商品開発や、低価格で取引されるハモの加工品開発に取り組むこととした。また、開業した「うみてらす豊前」を盛り上げ、豊前地域のにぎわいの中心とするため、漁協や豊前市と連携し、「さかな祭り」や「ハモフェア」を開催するなど、地域活性化に取り組むこととした。

5. 研究・実践活動の状況および成果

(1) アカモクの利用と資源管理

アカモクは1年生の海藻であり、以前はスクリュウに絡みつくと「じゃまモク」として漁業者から嫌われ、豊前海では利用する漁業者はいなかった。しかし、各地で健康食品として人気を博してきたため、青壮年部で未利用資源であったアカモクを収穫・加工し、商品として「うみてらす豊前」で販売することとした。商品開発にあたっては、福岡県水産海洋技術センター豊前海研究所(以下「研究所」)に相談し、筑前海側にある北九州市のひびき灘漁協「岩屋あかもく」を参考に、ボイル、ミンチ加工した冷凍商品を開発・販売し、今では「うみてらす豊前」の看板商品となっている(図4)。

しかし、アカモクは天然資源を利用しており、岩礁域の少ない豊前海では、採り過ぎ

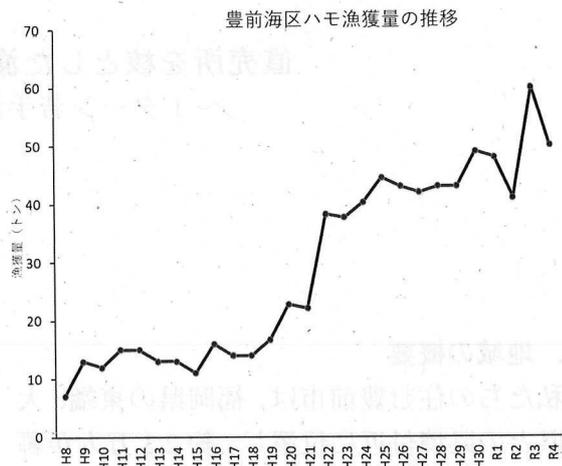


図2 ハモ漁獲量推移

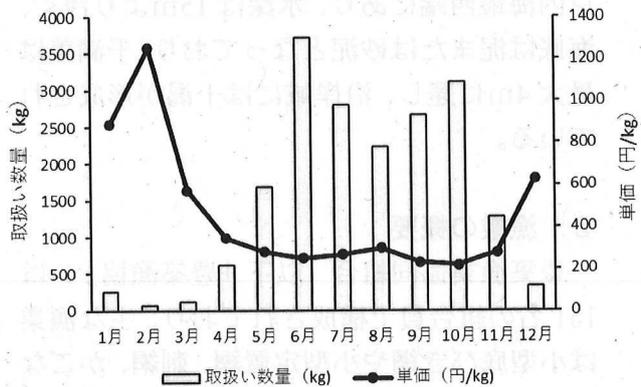


図3 行橋市場取扱い数量と単価

ると資源の枯渇につながることから、資源を持続的に利用できるよう、資源管理や藻場造成にも取り組んだ。

豊前海のアカモクは、3～5月の成熟期に粘り気のあるタネを放出し、その後流れ藻となって流出する。このタネが基質に定着することで新芽が出るため、タネの量によって次年の資源量が左右される。そこで、資源を持続的に利用するため、研究所の指導のもと、海藻全体の7割を残して、3割を収穫するよう部員間で徹底した(図5)。また、投石による漁場造成や母藻投入にも取り組んだ結果、アカモク資源は安定し、毎年1.3～1.5トンの生産を続けている(図6, 7)。

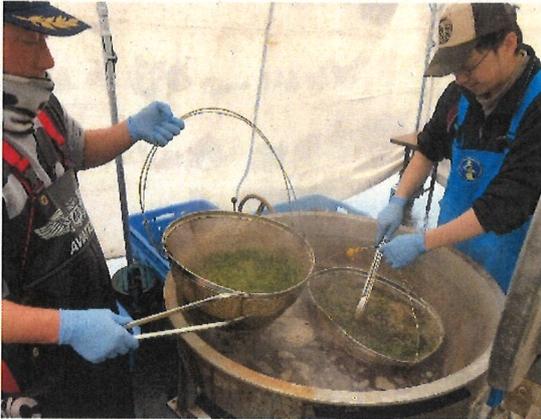


図4 加工の様子

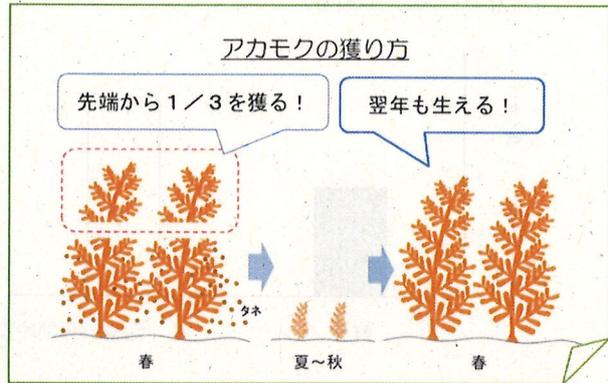


図5 アカモクの収穫方法



図6 投石の様子



図7 母藻投入

(2) ハモの加工品開発

漁獲直後のハモは泥くささや、餌由来の臭みがあること、小骨が多く骨切りが必要なこと、地元の家庭で食べる習慣が無いことなどから、鮮魚を直売所で販売しても一般の消費者にとって購入しにくいといった課題があった。

一方で、漁協の直売所である「うみてらす豊前」は、豊前海の水産物を提供するというコンセプトで営業しているが、時化の日や魚が獲れない期間は、販売する商品が品薄になるという課題があった。そこで、比較的水揚げあり、高級魚のイメージがあるハモについて、直売所と連携して、品薄時でも販売ができる冷凍加工品の開発に取り組むこととした。

漁協が「骨切り機」を導入し、ハモを三枚おろしにした後、骨切り加工して冷凍商品を試作したが、漁獲直後の鮮度の良い活魚を用いてもハモ特有の臭みが残るという課題に直面した。

そこで、青壮年部は、研究所に相談し、高品質なハモの加工品開発に取り組んだ。

① 蓄養方法（漁獲後の取り扱い）

ハモ独特のくさみを解消するために、餌を与えず、水槽で数日間飼育する試験を行ったところ、3日程度でくさみは軽減し、また、味や色についても良くなることが分かった（図8）。

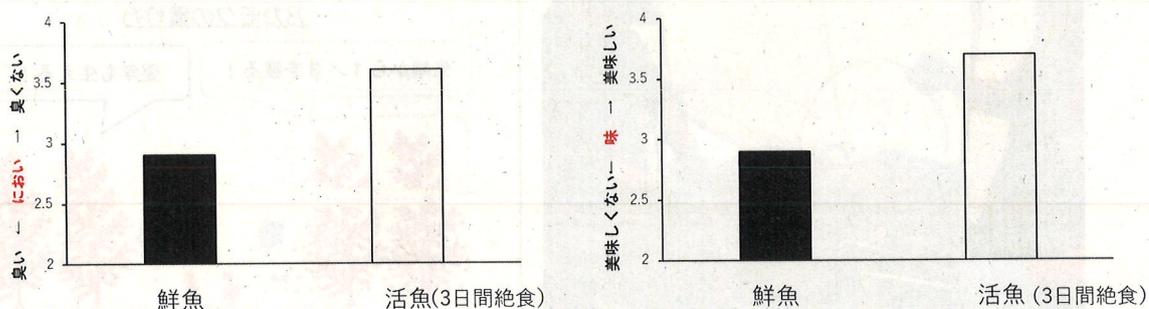


図8 ハモ絶食試験結果

② 加工方法

3日以上水槽で活かしたハモを「神経締め」と「血抜き」を行い、ぬめりと内臓を取り除く。「3枚おろし機」、「骨切り機」で加工した後、パック詰め、冷凍まで行う（図9）。



図9 ハモ加工手順

(3) さかな祭りの開催

「うみてらす豊前」が開業したことを契機に、多くの方々に漁村に足を運んでもらうにはどうしたら良いか、リピーターになっていただくにはどうしたら良いかなど皆で協議した結果、7月に「ハモフェア」、10月に「さかな祭り」など、豊前海で多くの魚介類が獲れる時期に定期的なイベントを開催することとした(図10)。

特に10月に行われる「さかな祭り」は、飲食店や屋台のキッチンカー、高校や伝統芸能団体など、多くの地元の方々にも参加をお願いした。今年度は10月20日(日)に開催され、多くの方が来場し、賑わいを博した。当日は、青壮年部が、前日までに漁獲、蓄養しておいたブリやガザミ等を来場者がつかみ取るイベントを行ったり、また、小型底びき網部会が「ハモかまぼこ」を無料で振る舞ったりした。



図10 さかな祭り(魚のつかみどり)

6. 波及効果

(1) アカモクの利用と資源管理

青壮年部が全員参加して、アカモクの収穫、加工、販売、資源管理まで取り組んでいることから、皆が集まる機会も多く、組織強化が図られている。また、売り上げによる収益は、青壮年部の活動費に充てられている。

また、アカモクの資源管理効果を実感して、コウイカなど他魚種についても資源を守っていかうとの機運が高まり、産卵床の保護などの取組を始めたところである。

(2) ハモの加工品開発

夏場に小型底びき網などで多獲されるハモについて、以前は低価格魚のため、厄介者として扱う漁業者も多かったが、蓄養技術や骨切り加工品が開発されたことにより、品質向上とともに料理がし易くなった。そのため、飲食店だけでなく、一般の消費者も購入する機会が増えたことで、ハモの需要が増加し、現在、漁協では毎年6~10月の間、ハモの原料を確保するために市場価格よりも高い1kgあたり500円で漁業者から買い取っている(図11)。

この取組により、漁業者1人当たり年間約20万円の増収になり、また、漁業者は早朝の市場出荷の手間が省け、直売所は原料を確保できることから、両者にとって非常に良い取組となっている(図12)。

さらに、この加工品の製造・販売の取組みはハモのみではなく、春先に多く漁獲されるコウイカや秋の特産品であるヨシエビ等の他魚種にも広がりを見せている。

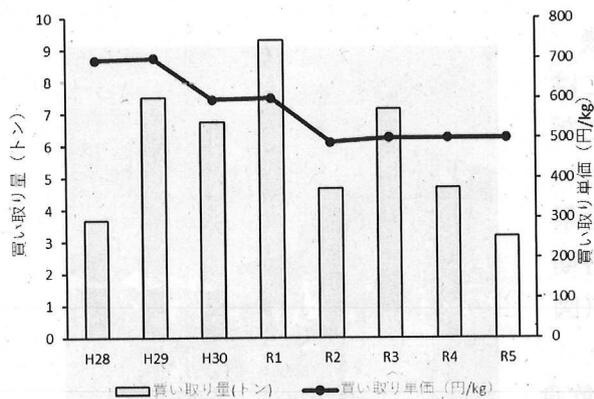


図 11 漁協ハモ買取り量と単価

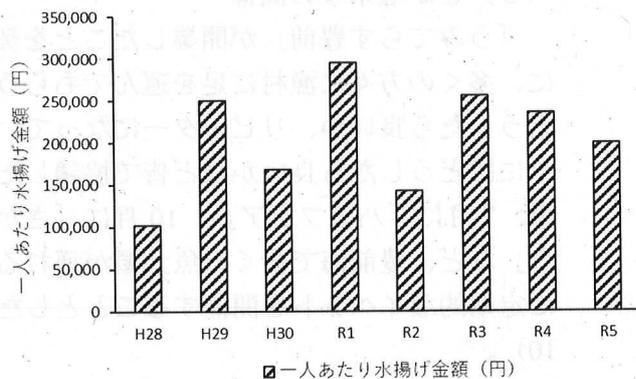


図 12 漁業者 1 人あたりの年間ハモ水揚げ額

(3) さかな祭りの開催

さかな祭りなどのイベントを成功させるため、祭り前に青壮年部で集まり、青壮年主体に必要な魚を確保するなど、非常に大変な面もあるが、来場者の笑顔をみたり、また来年も来るよと言われたりすると、開催して良かったと感じる。

また、イベント会場の「うみてらす豊前」は、JR の最寄り駅から歩いて 30 分程かかる漁港にあるが、そこまで歩いて来場される方がたくさんいたり、漁業とは関係の無い飲食店や高校、伝統芸能団体等も、毎年、快く参加してもらっており、漁村の活性化だけでなく、地域交流、異業種交流の場にもなっている。

7. 今後の計画と課題

現在、豊築漁協は高齢化と新規就業者不足によって組合員数が減少している。

さらに、漁家生まれであっても子供に漁業を継がせたくない漁業者もおり、これが若手漁業者の減少の一因にもなっている。

一方で、私のように漁家でなくても漁業に興味を持つ者も一定数いると思うが、収入面に加え、生活面でも、なじみのない土地で暮らすことや地元の漁業者が迎え入れてくれるかなど、悩み事が多い。

しかし、私の場合、水産庁の事業を活用して、3 年間親方の下で小型底びき網漁業など、多くのことを学ばせてもらいながら、漁業のみではなく地域に馴染めるよう、多くの方に相談やアドバイスもらったことが、今につながっていると感じている。

今後、健全な漁村を維持し、漁村の活性化を図るためには、アカモク加工などの共同作業や祭り、イベントなど、若手漁業者と皆が集う機会を増やす必要がある。

そのためにも、今後は I ターン漁師として、ハモやアカモクの取組をはじめ、多くのイベントに参加するなど、青壮年部の活動をさらに盛り上げるとともに、私自身の経験と立場を活かして、新規就業者の相談やアドバイスを行いつつ、豊築漁協が地域の中心となるよう、漁村の活性化に尽力していきたい。