

「シロエビが育む地域の未来」

～サステナブルな漁業による地域活性化～

新湊漁協青年部
野口 和宏
(富山湾しろえび倶楽部)

1. 地域の概要

私たちが住んでいる射水市は、雄々しい立山を東に仰ぐ富山県のほぼ中央に位置しており、古来より漁業が盛んに営まれてきた（図1）。

新湊地区を東西に流れる内川は、両岸に蔵や番屋が建ち並び、川面に多くの漁船が係留されている風景から、「日本のベニス」と称され、多くの観光客が足を運んでいる。また、ベイエリアには海王丸パークや新湊漁港が配置され、「帆船海王丸」を中心とした集客施設と新鮮な魚介類を提供する漁港周辺施設が連携し、年間約100万人の集客を誇っている。



図1 位置図

2. 漁業の概要

①新湊漁業協同組合の成り立ち・構成

新湊漁業協同組合は、射水市を中核とする海域で沿岸漁業を営む4漁協を統合して発足した組合である。基地漁港の新湊漁港（3種）内には、漁協運営の地方卸売市場や製氷施設、漁具倉庫等が配置されている。当地区は冬期も波浪の影響が少ないことから、定置網の繁忙期が11月～5月という特色があり、夏は小型底曳網漁業によるシロエビ漁、秋はかご縄漁業によるベニズワイガニ漁と周年で漁業が営まれている。規模は、正組合員数200名、年間漁獲量5,000t、年間水揚げ高20億円、職員数11名である。

②漁場の特色

富山湾では、500種以上の魚が生息しているが、新湊漁協では、定置網漁業・小型底曳網漁業・かご縄漁業・刺し網漁業・延縄漁業等が行われており、水揚げする魚種は多種多様である。特にシロエビは、新湊漁協の看板魚種であり、全水揚げ量の4.1%でありながら、水揚げ高では23.4%を占める最もブランド化戦略が成功した魚種である。

表1 新湊地区の主な漁業種類と漁獲魚種

漁業種類	経営体数	魚種	漁獲量 (t)
定置網漁業 (大型定置13ヶ統)	8	マイワシ	1,202
		ホタルイカ	314
		アジ	312
		スルメイカ	303
		サバ	300
小型底曳網漁業	8	シロエビ	188
		その他エビ類	25
		ゲンゲ	18
		ズワイガニ	18
かご縄漁業	4	ベニズワイガニ	102
		バイ貝	22
		エビ類	16

注) 1. 漁獲量は、2014～2023年度の10年平均

③シロエビ漁業の概要と特色

シロエビ（標準和名：シラエビ）は、体長約5～8cmほどの小さなエビである。富山湾においては、主に水深100～400mに生息し、海中を泳いで生活している。生時のシロエビは身が透き通り、光を当てると宝石のように輝くことから、「富山湾の宝石」と称される。

漁業として成り立つほどまとまった量のシロエビを漁獲しているのは富山県だけで、漁期は4月～11月である。新湊地区においては、一級河川の庄川と小矢部川の河口にある「あいがめ」と呼ばれる急峻な海底谷が漁場となっており、海底谷付近を遊泳する群れを1艘かけまわしによりすくい上げるようにして漁獲している。



写真1 漁獲されたシロエビ

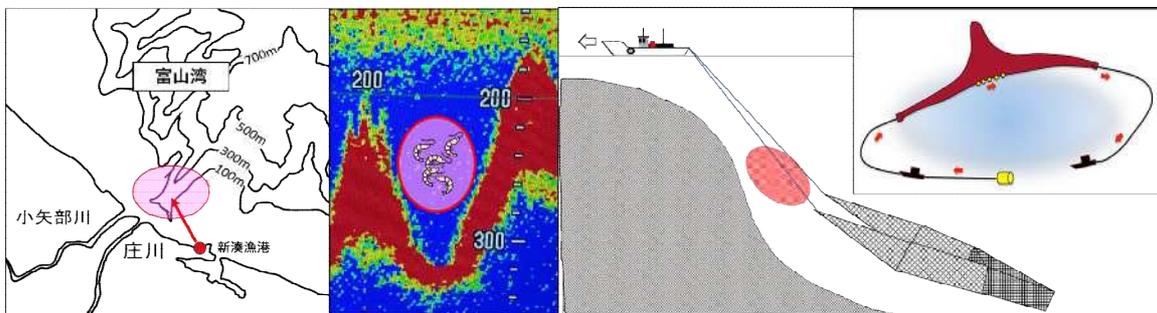


図2 新湊地区のシロエビ漁場（左）、海底谷（中）、1艘かけまわし漁法の模式図（右）

シロエビ漁業の歴史は古く、操業は明治時代からである。漁業者たちは、昭和50年代より先駆的にプール制を導入し、限りある資源を守りながら協業体制で操業してきた。平成22年には、当地区のシロエビ漁業はプール制と輪番制を併用した協業体制となった。現在は、協業による水揚げ高の均等配分、網の規格の統一、輪番制による隔日交代操業を実施し、曳網回数の制限や、休漁措置の規定を設けながら、率先して持続可能な漁業に取り組んでいる。これらの取組みにより、平成28年以降は1曳網あたりのCPUEが取組前の2倍以上に改善する等、大きな効果を上げている。

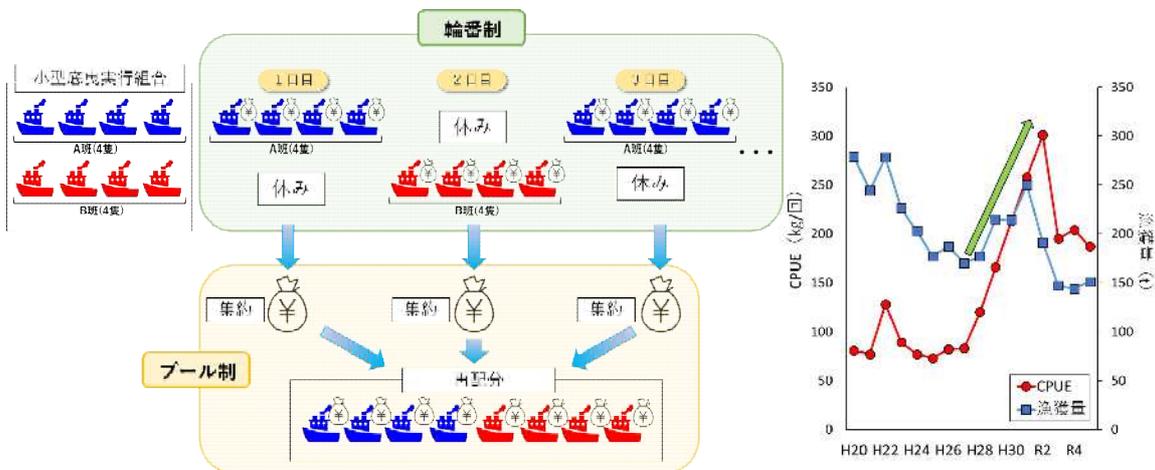


図3 プール制と輪番制の仕組み（左）と、漁獲量とCPUEの推移（右）

3. 研究グループの組織と運営

私たち富山湾しろえび倶楽部（以下、「倶楽部」）は、シロエビ漁業を中心とした地域振興を行うべく、新湊漁協青年部に所属する若手の小型底曳網漁業者が中心となって令和2年に立ち上げた組織であり、漁業者としては、当地区でシロエビ漁業を営む8経営体の組合員47人が所属している。当組織には地元の飲食店や加工流通業者に加え、地元の行政やテレビ局も参画しており、シロエビを活用した分野横断的な地域活性化に取り組んでいる。組織の運営体制は図4のとおりで、運営主体は若手漁業者が担っている。

倶楽部の活動コンセプトは、『新湊の「持続可能なシロエビ漁」を、「シロエビに関わった全ての人たち」とともに発信し、「持続可能な社会づくり」へ貢献していくこと』である。その実現のため、①シロエビの新商品の提案などによる「味わい」、②持続可能なシロエビ漁に触れてもらう「体験」、③『シロエビを体感』した全ての方が、持続可能な社会づくりを広げていく「参加」の3つのテーマを基盤とし、様々なコンテンツを「発信」している。

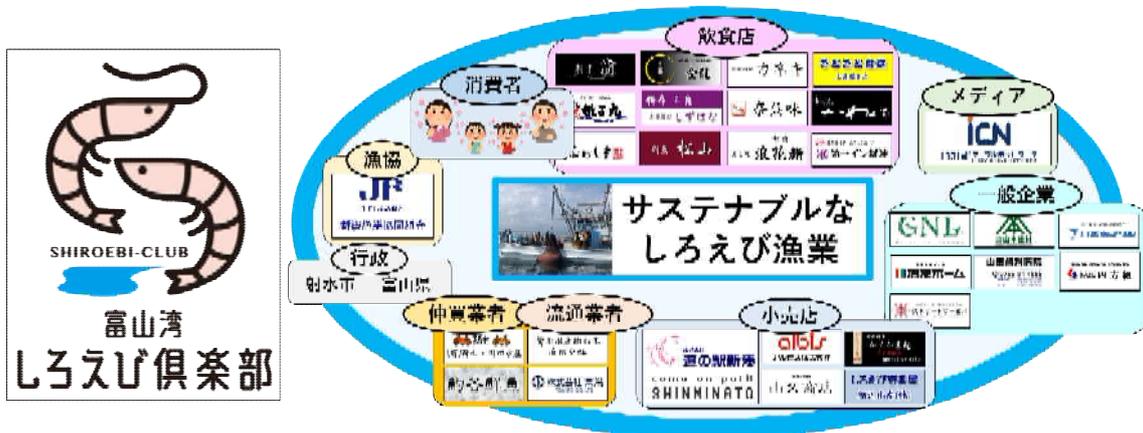


図4 富山湾しろえび倶楽部のロゴ（左）と体制（右）

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

シロエビは、古くよりそうめんの出汁やサクラエビの代用等に利用されていたが、市場価値は低かった。昭和後期になると、シロエビのむき身技術が開発され、刺身商材として需要は大きく拡大した。平成8年には、富山県によりシロエビが「富山のさかな」としてブランド認定され、シロエビ漁業は徐々に儲かる漁業に変化した。その後、射水市や県漁連、漁協、漁業者が各方面にPR活動を行った結果、平成27年の北陸新幹線開業時には、シロエビの需要が爆発的に増加し、単価は大きく向上することとなった。しかし、北陸新幹線開業の熱気が落ち着くと、シロエビの価格は開業前より大きく下落することとなった。このような価格の上下動は、漁業収入はもちろん、上昇基調だった地域のシロエビ産業に与える影響も大きかった。

この経験により、私たちは、シロエビの認知度向上が地域産業の活性化に繋がることを実感した一方、各々の団体が思うままにPRを実施するだけでは、需要の創出は一過性で、シロエビがこれまで以上に地域を盛り上げる産業とはならないことを学んだ。

今後、シロエビが地域産業の核に成長するためには、私たち漁業者が中心となり、他業種のエキスパートと横断的に連携してシロエビのPRを進めることで、認知度の向上による地域の活性化を一体的に進める必要があると考え、取り組みを始めることとした。

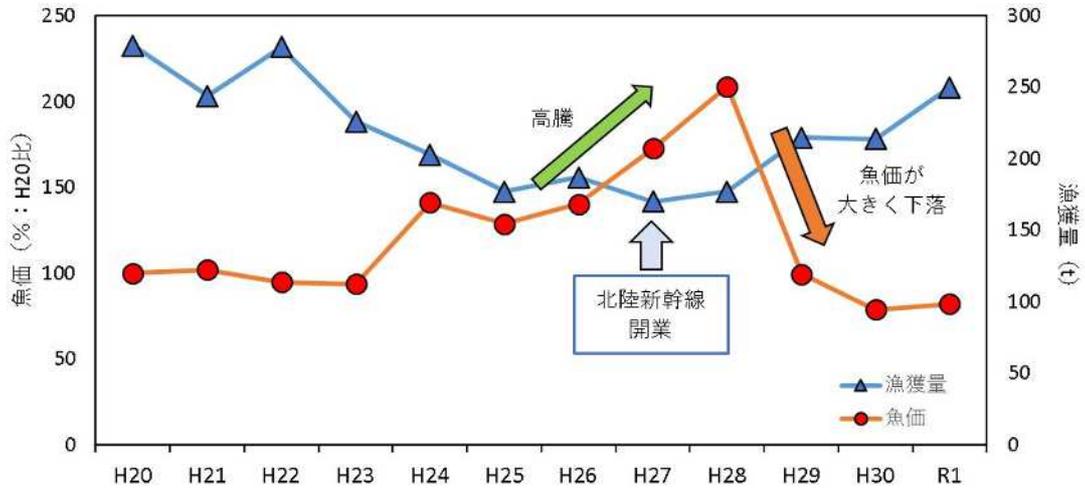


図5 シロエビ漁獲量と魚価 (H20比) の推移 (H20~R1)

5. 研究・実践活動の状況および成果

(1) 取り組みの概要

倶楽部の活動は、私たち漁業者を中心に、参画している地元飲食店や加工流通業者、行政やテレビ局の業種の強みを活かしながら、倶楽部の3つのテーマである「味わい」「体験」「参加」を柱に、新商品の開発、イベントへの出展等、地域を巻き込んだ一体的なPRとして実施した。

PRにおいては、これまでの「富山湾特有の漁業」という独自性に加え、私たち自身が先駆的かつ、長年にわたり実施してきた「サステナブルな漁業」という新たな付加価値を全面に打ち出すこととした。

まず、「味わい」の活動については、道の駅新湊の「白えび御膳」のリニューアルを共同で実施したほか、シロエビを核として開催された地域イベント「トトタペローネ射水」では、実行委員会として参画し、新メニューの「シロエビ・くりーむ・コロケ」を倶楽部の参画飲食店等、市内19店舗で販売することで、新たな需要の創出を進めた。

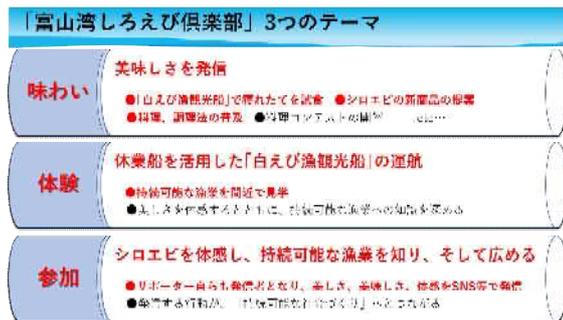


図6 倶楽部の3つのテーマ

表2 「味わい」のために実施した取り組み

年	参加イベント名
R2	10月 トトタペローネ射水
	10月 新湊かまぼこ うまい企画
	10月 旅する前に、出会う喜び。Online TOYAMA Travel 2
R3	1月 2021いみず海鮮マルシェ
	4月 シロエビの捌き方動画アップ
	7月 道の駅新湊「白えび御膳」リニューアル
	11月 2021秋 海鮮マルシェ クロスベイ新湊
	11月 カターレ富山×射水市×富山湾しろえび倶楽部
	12月 旅するおむすび屋さん
R4	12月 朝日新聞Reライフproject × 水と匠 手つなぎアクションin 富山
	1月 スタジアムたけ 白海老味噌
	3月 アランマール富山
	5月 ONEFES(ワンフェス)2022@海王丸パーク
	6月 カターレ富山 射水市の日
	7月 アランマール富山
	7月 アルビス中村二瀬店
	7月 射水・シロエビ・マルシェ
	8月 いみずそうめんの出汁 海王丸パーク
	9月 めぐるマルシェ SDGsを考える2日間
	9月 エビフェス2022in大阪
	12月 クリスマスマーケットinTOYAMA
R5	3月 おいでよミズスタ 出展 クロスベイ
	6月 エビフェス2023inOSAKA 第一回全日本海老選手権
	6月 殻を破る研修
	9月 エビフェス2023inYOKOHAMA
	10月 2023 朝どれ海鮮マルシェin新湊漁港

また、地元スーパーでの促販イベント、ONEFES(ワンフェス)2022@海王丸パーク、エビフェス 2023inOSAKA 等の販売イベントにも積極的に参加する等、延べ 26 回の活動を通じて、シロエビの美味しさを普及する取り組みを行った。



図7 シロエビ・くりーむ・コロッケ

「体験」「参加」については、輪番制により休業中の船を活用し、「白えび漁観光船」として令和5年までに、延べ420人の運行を実施し、参加者にサステナブルな漁業を広める取り組みを行った。また、観光船運航時には、参加者に獲れたてのシロエビを試食してもらったり、光り輝くシロエビに見たり・触れてもらったりして、倶楽部のサポーターとして体験をSNSで発信してもらうことで、シロエビの認知度向上を図った。



写真2 白えび漁観光船(左)、漁を撮影する参加者(中)、白えびの試食(右)

(2) 取り組みの成果

倶楽部発足後は、私たち漁業者と飲食店や行政との関係が密接になり、取り組みがスピーディーに実施できるようになった。取組みの発信においては、団体として活動することで、イベントやテレビ出演、講演等への参加が容易となり、積極的な参加が可能となった。それにより、倶楽部設立前は、地元の「新湊カニかに海鮮白えびまつり」のみが主なPR活動であったが、設立後は令和2年7月から令和5年12月の間に47件もの活動を実施する事ができた。また、私たちが参加してきた活動を自身のHPやSNSで改めて発信することで、相乗的なPRに繋がっている。



写真3 PR活動の様子

「味わい」に関する活動については、道の駅新湊のリニューアルした「白えび御膳」が新聞に取り上げられるなど、人気を博した。また、新たな名物「シロエビ・くりむ・コロッケ」については、イベント販売により市内飲食店から幅広く提供されたことで、現在も地元グルメとして定着している等、地域産業の創出に貢献できた。

販売イベント等においては、販売や試食に併せて、サステナブルな漁業について紹介することで、「ただ食べる」のではなく、「知って食べる」体験をしてもらうことで、ほとんどの参加でシロエビは完売となり、普及啓発に繋がった。さらに、エビフェス 2023inOSAKA にて開催された第一回全日本えび選手権では、出展した「生白えび」が、素材部門で金賞を受賞したことで、イベントへの積極的な参加が更なるシロエビのPRに繋がった。

図8 シロエビ・くりむ・コロッケの販売店



写真4 第一回全日本えび選手権 授賞式

「体験」と「参加」についての成果としては、しろえび観光船の参加者数は、延べ420名と大規模までとは言えないものの、利用者にSNSを発信してもらった効果が大きく、倶楽部のHPアクセス数は30万回以上、LINE登録者数は約900名、インスタグラムのフォロワーは1,400以上と、私たちの取組みは着実に広がりを見せている。また、参加者から、「漁師さんのシロエビに対する熱い想いが感じられた!」「貴重なシロエビを今後は大事に味わいたい!」「私もシロエビをもっと広めていきたい!」との声を聞くと、私たち漁業者もこの取組みを継続する原動力になっている。

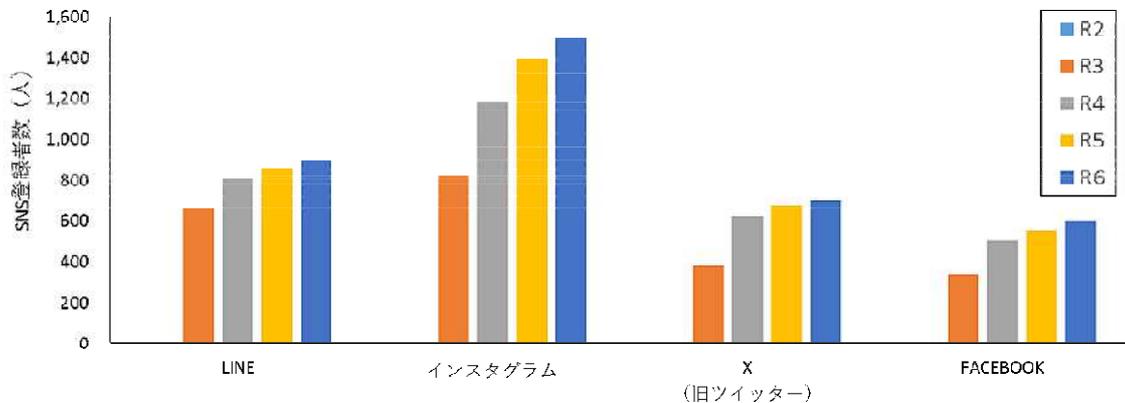


図9 倶楽部のSNS登録者数の推移

上記のPR効果に伴い、シロエビ関連商品の売り上げも増えてきている。富山県のアンテナショップでは、年間売り上げTOP20のうち、平成28年はシロエビ関連商品が2品、約6千個の売り上げだったが、令和5年には5品がランクインし、売り上げ個数も2.5倍の1万5千個にまで伸びている。店の方に話を伺うと、「倶楽部の取組みを知ってくれているお客さんも買いに来る」とのことで、認知度が向上していることを実感している。

さらに、射水市のふるさと納税額においても、令和5年度の寄付件数月別ランキングでは、シロエビの返礼品が7回も1位となった。寄付額についても、倶楽部の発足前（R1）に比べ、発足後（R2～R5）では1.3～1.7倍と大きく増加しており、地域税収にも貢献することとなった。

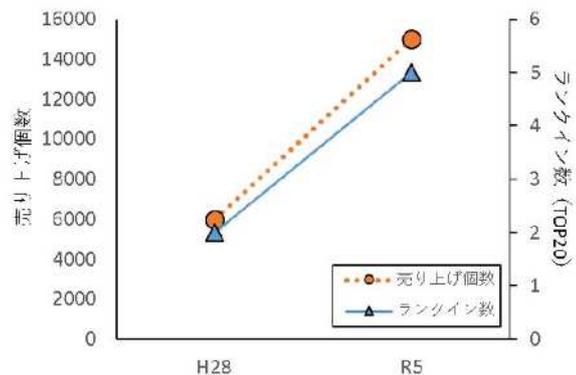


図10 アンテナショップのH28とR5の売り上げ個数とランクイン数（TOP20）

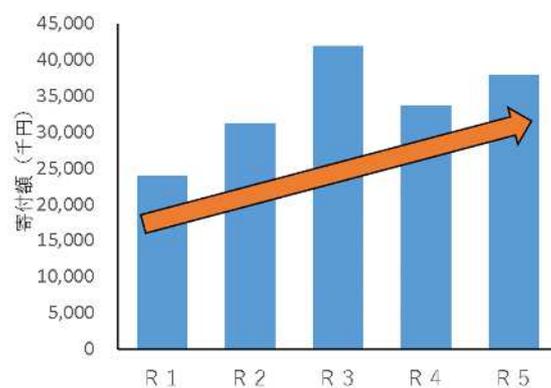


図11 シロエビ関連商品のふるさと納税額

6. 波及効果

長年サステナブルなシロエビ漁業を続けてきたことが評価され、令和3年2月には、「あふの環2030プロジェクト」の2020サステナアワード大賞を受賞した。また、「2023年度浜の活力再生プラン優良事例」においては、新湊漁協の一員として水産庁長官賞を受賞するなど、私たちの取り組みが認められることが増えてきた。このような受賞も後押しし、今では、「活動→表彰・メディア露出→より効果的な活動→…」といった、認知度向上の好循環が形成されつつある。

さらに、令和6年には、長年取り組んできた資源管理の取組みが評価され、新湊漁協小型機船底びき網漁業として、水産エコラベル認証（MEL 漁業認証）を取得した。本認証は、GSSI 基準としては富山県初であり、今後、エシカル消費層への訴求効果を高めることができると考えている。現在は、倶



写真5 2020 サステナアワード大賞



写真6 浜の活力再生プラン表彰式

倶楽部に参画する加工業者等が CoC 認証取得を進めており、エコラベル認証シールがついた新湊のシロエビが皆様の食卓に届くよう、取り組みを進めている。

最後に、これらの取り組みは私たち漁業者にもフィードバックがあった。私たちが取り組みを開始した令和2年は、コロナによる観光・外食産業の低迷により魚価は基準年(平成20年)の価格に比べ、63.5%まで落ち込んでいた。しかし、粘り強く取り組みを続けることで、令和4年には117%とコロナ前の水準に戻り、令和5年には魚価が152.2%まで上昇した。このように、元々はシロエビの認知度の向上による地域の活性化を目的として実施してきた私たちの取り組みが、結果として魚価の向上による漁業経営の安定化にも繋がってきている。



写真7 MEL 漁業認証授与式

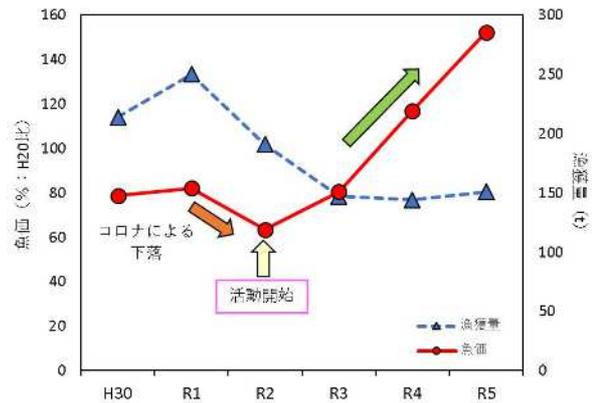


図12 シロエビ魚価の推移

7. 取り組みの課題と今後の計画

令和6年能登半島地震により、シロエビ漁場の海底谷では大規模な海底地すべりが起こり、シロエビの漁獲量は激減している。そのため、令和6年は、資源の回復を優先し、多くの期間を休漁せざるを得ない状況であった。

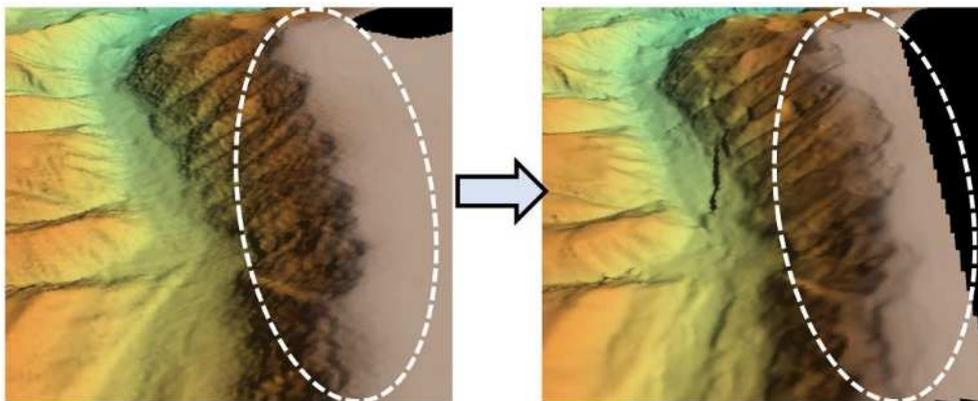


図13 海底地すべりの様子 (左: H22 右: R6)
(引用: 海上保安庁 富山湾の海底で斜面崩壊の痕跡を確認 (第3報))

幸い、秋の漁期終了間近には、少しだがシロエビ漁業に復調の兆しが見えてきている。まだまだ復興には時間がかかるが、先人たちが築き上げてきた持続可能な漁業を守ることを第一に考え、まずはシロエビ資源が地震前の状況に戻るよう、関係機関と連携しながら資源回復に努めたい。併せて、シロエビ漁業がこれまで同様に実施できるようになるまで、倶楽部の活動で広がった輪が狭くならないよう、今後も取り組みを続けていきたい。そして、シロエビが帰ってきた時には、シロエビを中心に、被災した新湊地区をこれまで以上に盛り上げていき、地域の活性化に繋がっていきたい。