

量から質への転換 ～漁獲物の価値を引き出す重徳丸の挑戦～

北さつま漁協 重徳丸 倉津和孝

1 地域の概況

私が住んでいる阿久根市は鹿児島県北西部に位置し、北部は日本三大急流に数えられる黒之瀬戸を隔てて長島町に、東部は出水市、南部は薩摩川内市と接し阿久根漁港を中心に古くから水産の町として栄えてきた。約40kmに及ぶ美しく変化に富んだ海岸線は観光地としても知られ、水産業のほか、温暖な気候を利用して全国有数の生産量を誇る阿久根ボンタンをはじめ、農業も盛んである。



図1 阿久根市の位置

2 漁業の概要

私が所属する北さつま漁協は、平成15年4月に、阿久根市、出水市、長島町に本所を有していた5漁業協同組合（阿久根市、黒之浜、西目、出水市及び長島町）が広域合併した漁協で、旧阿久根市漁協を本所とし、長島、黒之浜、出水3カ所に支所を設置している。

平成28年度における組合員は951名（正449名、准502名）で、水揚量は約21,700トン、水揚額は約29億円となっている。主な漁業種はまき網、棒受網、磯建網、ごち網、小型機船底びき網、一本釣等の漁船漁業と、長島支所でブリ養殖が、出水支所でノリ養殖が営まれている。水揚げの多くはまき網漁業と棒受網漁業（以下「棒受網」という。）により、アジ・サバ・イワシ等が全体の水揚額の約66%を占めている。

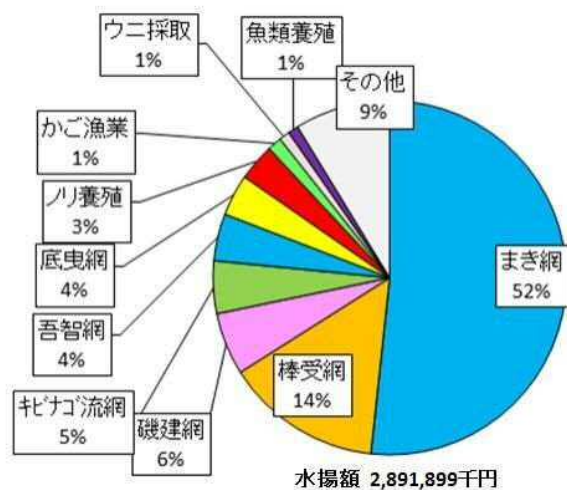


図2 H28北さつま漁協漁業種類別水揚額の割合

3 組織と運営

昭和49年、初代重徳丸の船主である父は、それまで行っていた一本釣から更なる経営向上を目指し、棒受網と小型機船底びき網漁業（以下「底びき網」という。）の許可を取得して組み合わせ漁業を始めた。

ちょうどその頃、棒受網によるマイワシの漁獲が上向き、水揚げ高が増加し、棒受網に

参入する漁業者も増え、阿久根地区は活気に満ちていた。

平成5年、私は高校卒業と同時に重徳丸で働きはじめ、平成23年には父から底びき網の許可を譲り受け、現在、重徳丸は父と私、外に従業員3名の5名で棒受網、底びき網及びワカメ養殖を組み合わせた周年操業を行っている。

4 研究・実践活動の取組課題選定の動機

(1) 棒受網における挑戦

昭和60年代になると水産試験場から「マイワシは産卵に関与する年級が高齢化しており、新規加入が少なくなっていることから、今後は獲れなくなる。」という情報がもたらされた。まさか、そんなことがある訳ないと思っていたが、平成に入り、漁獲量に陰りが見えてきた。これまでマイワシの豊漁を背景に、好調な経営を続けていたが、マイワシが獲れなくなったらどうしたら良いのか、これまで味わったことがない不安に駆られた。

この少し前、マイワシが好調であった昭和50年代後半頃、市内の丸干し加工を行う塩干加工業を営む5業者と棒受網を営む4業者でウルメ会という親睦会をつくっていた。月に1回懇親会をしたり旅行に行ったりと夫婦で交流を深め、色んな情報を共有していた。そんな中、加工業者から「アミ喰いをしていない、鮮度の良いウルメイワシ（以下「ウルメ」という。）だったら、最高の丸干しができあがる、そんなウルメだったら高値で買い付けるんだが…」という要望をウルメ会で聞いていたが、その頃は、量にしか目が行っていなかったのも、加工業者が求める質までは全く気にもとめずに魚を獲って、その漁模様の情報を加工業者に提供して入札の参考にしてもらっていた。

マイワシが獲れなくなることが現実味を帯びてきた頃、その話を思い出し、アミを食べていないウルメを水揚げして高値で買ってもらえれば、マイワシが獲れなくても何とか水揚げ高を維持できるのではと考え、アミ喰いのないウルメを獲るための操業方法の検討を行った。

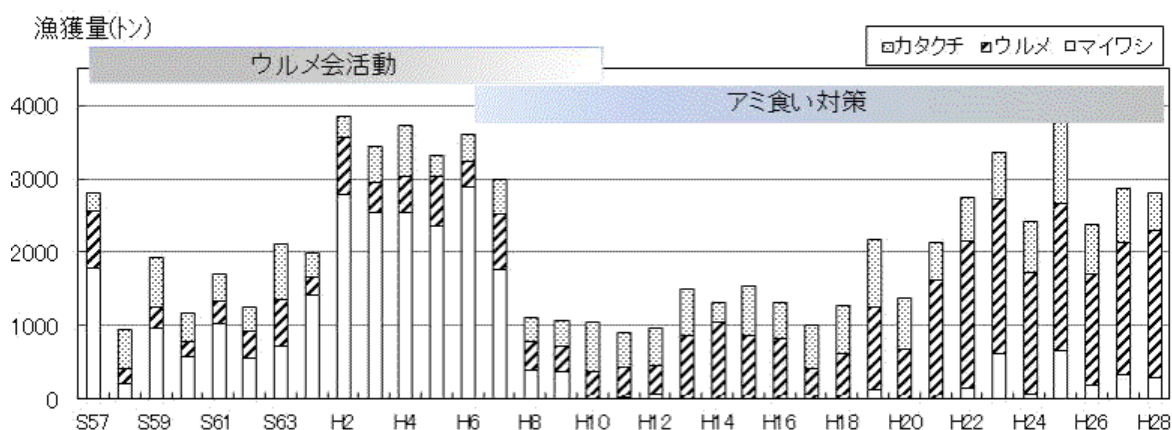


図3 阿久根漁港における棒受網によるイワシ類漁獲量の推移

(マイワシの減少分をウルメとカタクチイワシでカバーしている)

(2) 底びき網における挑戦

一方、ヒゲナガエビ（以下「タカエビ」という。）を目的に操業する底びき網も、始めた頃は好漁であり、棒受網との組み合わせもうまくいっていた。ところが昭和50年代後

半からタカエビが獲れず水揚げが減少し始めた。このままでは、タカエビが獲れなくなってしまう危機感から自分たちで資源管理をすることにし、県の許可条件の1～3月までの禁漁に加え、7、8月を自主禁漁とした。しかし、思った以上になかなか好転することがなく、このままではマイワシと同じことになるのではと感じ、業者会でさらに1日の操業回数を4回までとする資源管理計画を策定した。

このような状況では、これ以上は量が期待できないことから、棒受網と同様に、現状の水揚げ量で何とか収益を確保できないかと考えた。漁獲物の中で最も多く獲れるのが、小型のタカエビやジンケンエビ類であるが、あまり値がしない。これをどうにか魚価を上げる方法はないかと考えた。

エビの場合、イワシ（マイワシ、カタクチイワシ及びウルメイワシ）のように連携できる加工業者が市内にいないため、それなら自分たちで加工するしかないと何ら迷うことなく決断し、今で言う6次産業化に取り組むこととなった。

父が自分たちで加工販売に取り組もうと考えたのは、当時漁業士として活動している中で、向上心が強く、行動力ある漁業士の仲間の色々な取組に刺激を受け、ただ獲るだけの漁師で終わりたいと考えようになり、獲ったものに付加価値を付けようと思いついたのがきっかけである。

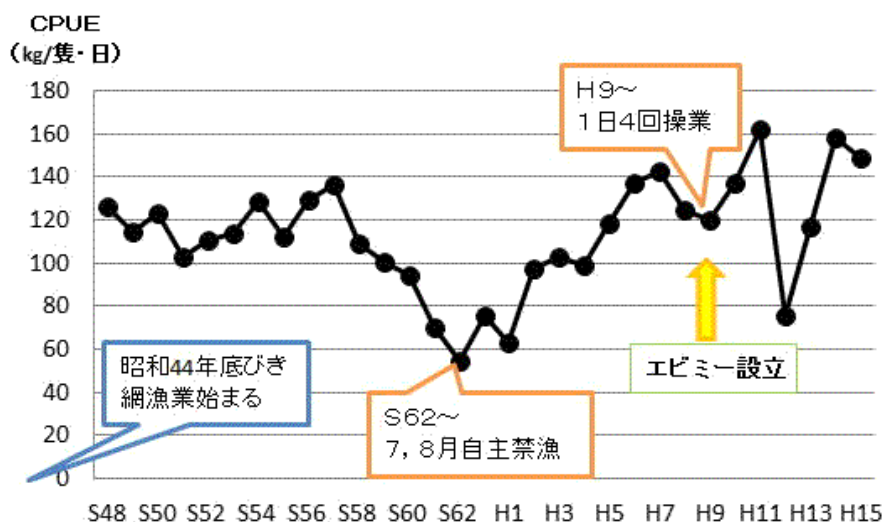


図4 北薩海域ヒゲナガエビのCPUEの推移（水技センター調べ）

5 研究・実践活動の状況及び成果

(1) 加工業者の求めに応じたウルメの水揚げ

丸干し加工において、腹にアミが詰まっているイワシは、加工中に腹が割れてしまったり、アミが外に飛び出し見栄えが悪くなるなど商品価値が下がってしまう。そのため、加工業者が求めているのは、お腹にアミが残っていないものであり、市場において、必ずイワシの腹の中にアミがどの程度残っているかをチェックしている。そのことから、ウルメ会の僚船とともに、操業方法を工夫し、アミ喰いが少ないウルメを獲る方法を模索した。

アミ喰いがないウルメを獲るためには、宵の口からの早い時間の操業はやめて、明け方前に網を入れて獲れば良いことになる。しかし、この方法では、1度しか漁獲チャンスはなく、集魚できなかったり、網にうまく入らなければ漁獲なしになってしまう可能性があり、我々にとって、あまりにリスクが高く、商売にならない。どの程度まで、宵の口から時間を空ければ良いのかを何度か操業を繰り返した。試行錯誤の末、深夜0時以降であれば、集魚灯を入れて、操業を行っても加工業者が満足するアミ喰いの少ない状態であるこ

とがわかった。また、網ですくった状態で、しばらく網の中で遊泳させてアミを吐かせてから漁獲する方法でもアミ喰いの少ない魚を水揚げできることもわかった。

次に鮮度保持については、朝方の揚網により漁獲してから1～2時間以内で市場に水揚げできるようになったが、やはりイワシは鮮度低下が早いので、積極的に鮮度保持と選別に取り組む必要がある。これができなければ、例えばアミを喰っていないくても、すべて低価格の養殖用エサとなってしまう。

ウルメの鮮度を維持するためには、活きたまま水氷に浸漬するのが一番である。そのためには、まず、網の中で活きた状態で選別をする。ウルメは、イワシの中でも弱りが早く、網を絞っていくとバタバタと弱って落ちていくため、ウルメの活力を落とさないよう絶妙のバランスを取りながら網を絞り、上層を泳ぐカタクチイワシやマイワシを避けて、タモで中下層に集まっているウルメを選別してすくい、事前に準備している水氷の中へ素早く入れる。その後、残った上層を泳ぐカタクチイワシやマイワシをすくい、魚槽に氷を追い打ちして鮮度保持に努めている。

(2) タカエビの6次産業化（エビミーの取組）

値が安い銘柄小や豆エビに付加価値を付けるため、父や先輩漁師は平成9年に自分たちで加工、販売を手がける有限会社エビミー水産加工（以下「エビミー」という。）を設立した。最初は、水産試験場指導の下、エビの塩辛をつくったが全く売れず、次にむきエビ、刺身商品を開発し販売した。それまで獲るだけの漁師に販売先の伝があるわけもなく、売り先が見つからず苦戦。加工さえすれば何とか売れるだろうと思っていたが、一番難しいのが販売だと思い知らされた。たくさんの在庫を抱え思案していた頃、これらの商品を詰め合わせてお歳暮用の贈答品セットとしてみようと新聞に注文用チラシを入れて販売してみたところ、注文が殺到し大ヒットした。特に大々的な宣伝等はないが、購入者がリピーターとなり、ピーク時には顧客リストが800人を超えるまでになった。

しかし、近年の国内市場におけるエビの高騰によって小型のエビも加工向け材料には合わない価格になり、エビミーは経営的には厳しくなった。しかし、エビ価格下落の際に買い支えができるよう、今後も加工は継続して行くこととしている。



図5 エビミー加工場及び加工状況

6 波及効果

現在、ほとんどの棒受網漁船が、加工向けのウルメを水揚げし、量より質への漁業へ転換した操業となっており、沖での操業もこれまでの4、5回網を入れていたものが、多くて3回、最も少なくても1回しか網入れを行わない。

その結果、量は減っても、後背地に加工業者が多い阿久根だからこそ加工業者のニーズに対応することで水揚げ高も維持でき、そして併せて燃油等の経費も節減できた他、なん

と言っても漁労作業への従事時間も減り、肉体的な疲労も少なくなった。そのことで安定的に長く漁業を営むことができ、父親も70才であるが現役として従事している。また、棒受網は船主と乗り子合わせて3～4名で操業するが、現在、漁協内で実稼働している21統の従事者72名のうち、10～20代の12名をはじめ、40代以下が約4割を占めるなど父親世代を支え、引き継ぐ若い後継者も育っている。

棒受網の操業内容

アミ食い対策以前

アミ食い対策以降

17:00 出港

漁場探索, 灯火
操業(4回程度)

06:30 入港
08:00 入札

12:00 出港

漁労時間が短い
肉体疲労が少ない
燃油等を節減

漁場探索, 灯火
操業(2回程度)

06:30 入港
08:00 入札

図6 棒受網の操業内容

また、エビミーの取組を初めて20年になるが、我々が市場価格より高値で買い取っているため、小型のエビの価格も上昇し、底びき業者の水揚げ高の向上につながっている。加えて新聞チラシを用いた水産加工品の贈答品の販売手法は、現在は当たり前かもしれないが、当時は

珍しく、地域の加工業者にも広まって、消費者が水産加工品を目にする機会も増えて、水産加工品のPRにもなっていると思っている。

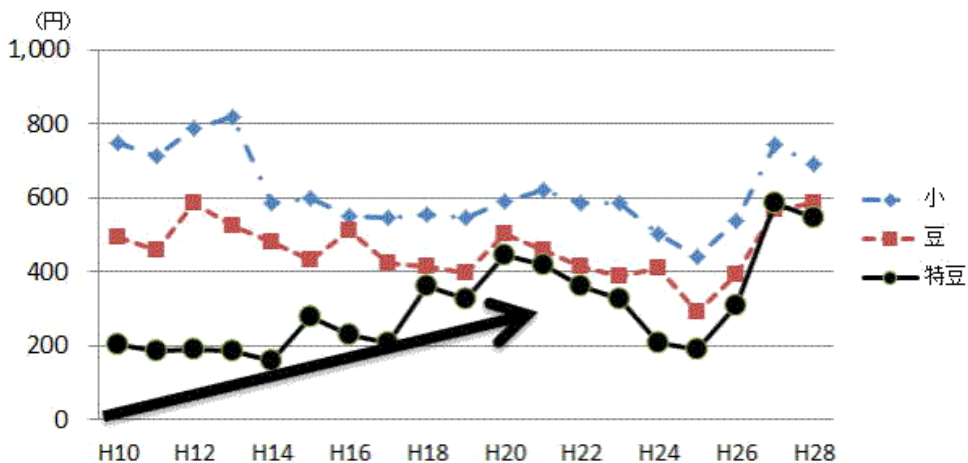


図7 小型ヒゲナガエビの単価の推移

7 今後の課題や計画

私は、現在、底びき網を任されている。これまで、父たちが時代の変化に対応して、大量漁獲から加工業者が求める原料へ転換する取組みを行ってきた。私もその考えを引継ぎ、そして海の資源を守るためにも、量から質へ、獲ったものの価値を最大限引き出し、加工に活かしてもらったり、消費者においしく味わってもらいたいと考えている。

そのため、棒受網で獲れるウルメや底びき網で獲れるタカエビを刺身として、寿司として、高鮮度のまま日本中に届け、全国の人に食べてもらうことが夢であり、今後の課題で

ある。

今年、漁協で鮮度保持に有効と言われるウルトラファインバブル発生装置を整備する。また、エビミーには急速凍結機もあることから、これらの機器を活用しつつ、新鮮な状態を維持したまま、どこまで流通できるか試験を行っていきたいと考えている。

父たちの取組のスタートは加工業者との交流がきっかけであった。私も消費者や加工業者が求める声や想いを共有していきながら、阿久根で獲れる漁獲物の価値を最大限に引き出す努力をしていきたいと思っている。

そのことで阿久根の町を再び水産業で元気にしていくことが2代目としての私の責務である。