

海の桜島への道

～垂水カンパチを一枚岩となって売り込み～

垂水市漁協 養殖業者会 篠原重人

1 地域の概要

私たちの住む垂水市は、大隅半島の西北部、鹿児島湾内のほぼ中央にあり、鹿児島市と大隅地区とを結ぶ海上・陸上交通の要衝に位置している。桜島の眼下に広がる海とそれを見守るように取り囲む漁村が生み出す雄大な景色が評価され、農林水産省が平成10年度に行った第7回美しい日本のむら景観コンテストでは、全国漁業協同組合連合会長賞を受賞するなど風光明媚なところとしても知られている。

垂水市には2つの漁協があり、市の北部にあるのが牛根漁協、南部にあるのが私達の所属する垂水市漁協で組合員数は正組合員499名、准組合員289名である。

主な漁業種類は魚類養殖業、一本釣り、小型底曳網などで、漁協全体の年間水揚げ金額は、約78億円と県内でも有数の水揚げを誇っている。

2 漁業の概要

かつて垂水市漁協の養殖業はブリ養殖業を中心であったが、平成元年頃から徐々にカンパチ養殖に移行し、現在は79経営体すべてがおよそ560台の生け簀でカンパチ養殖を行っている。カンパチの主な出荷先は、関東と関西方面が中心で、その生産量は年間約7,000トン、生産額は約70億円で今や日本有数のカンパチ産地である。

3 研究グループの組織と運営

私たち「垂水市漁協養殖業者会」は、昭和42年に発足し現在はカンパチを主体とする養殖業者85名で構成されている。業者会では、トレーサビリティシステムの運用や配合飼料開発のための試験養殖を行っているほか、年数回行われる定例会では水質環境問題、販売促進などについて協議している。また、マダイやヒラメ放流、海岸清掃など、さまざまなイベントにも積極的に参加している。

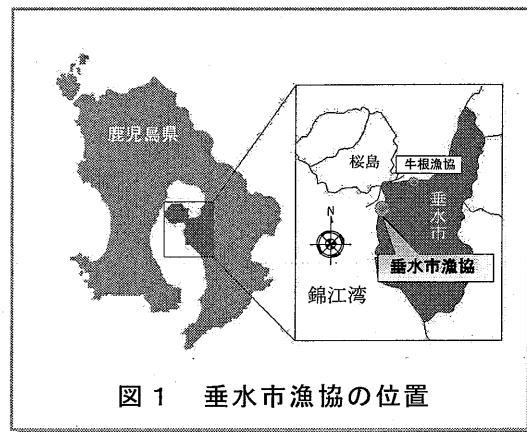


図1 垂水市漁協の位置

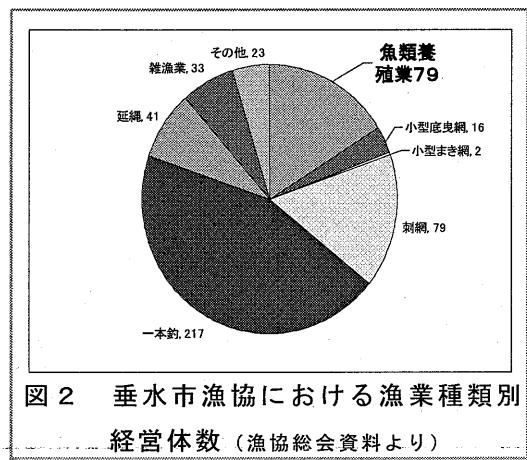


図2 垂水市漁協における漁業種類別
経営体数 (漁協総会資料より)

4 研究・実践活動取組課題選定の動機

昭和40年代、一般に普及しはじめた冷蔵庫は食卓に刺身食の大衆化をもたらし、垂水を中心とした西日本を中心に一気にブリ養殖を広めた。その結果、昭和43年に約2千トンだった鹿児島県のブリ生産量は昭和63年には約15倍にも膨れあがり、過剰生産のあおりを受け価格は低迷し、产地は原価割れをおこし、多くの経営体が危機に陥った。さらに平成元年、追い打ちをかけるように台風22号が来襲し、海上にあった数百台の生け簀を海底に沈めた。「生け簀が消えた！」と、生産者は目を疑いたくなるような光景に絶句した。「もう駄目だ」と目の前が真っ暗になつたが、周りの仲間の姿が目に止まり、「何とかしなければならない」という思いが募り、業者会で今後のこと話し合つた。「よし、ブリからカンパチへ魚種転換し、どん底から這い上がつてやる！」そして、再建に向け皆の気持ちが一つになつた。

その頃既に他県ではカンパチ養殖に取り組んでいた業者もあり、ブリに比べ日持ちも良く、単価も高いという一方、稚魚が高価なことや病気に弱いこともわかつっていた。しかし、カンパチの飼育水温を考えると温暖な漁場特性を持つ垂水の地は、カンパチ養殖に絶好の地であると確信し、魚種転換に取り組んだ。そして、数年後ついに垂水の海が本格的なカンパチ養殖場として生まれ変わつた。その後も赤潮や台風、疾病問題と様々な問題が毎年のように起こつたが、あの時の光景が瞼に焼き付いており、それを思えばどんな苦難でも乗り越えることができた。そして糸余曲折を経ながら生産量は伸び、ついに現在では日本でも有数の产地となつた。

しかし、垂水での生産量が伸びると同様に他地区でもカンパチ養殖に取り組む業者が増え、再び生産過剰による価格の低迷がはじまつた。そして「他と同じことをやっていては駄目だ」と、一様に危機感を募らせた我々養殖業者会は「自分たちの魚をどこよりも高く売りたい」という共通した願いのもと再び立ちあがつた。

5 研究・実践活動の状況及び成果

「自分たちの魚をどこよりも自信を持って高く売りたい」という思いから養殖業者会が目標としたのは「ブランド」の取得だった。そのころ既に鹿児島県では養殖ブリで福山養殖と東町漁協が鹿児島県のブランドを取得していたが、養殖カンパチでは、県内はもとより国内においてもブランドの取得はまだなかつた。「価格の維持向上・販路拡大のうえでもブランド化は絶対有効なアイテムになる、是が非でも取得しなければ」と、業者会全体

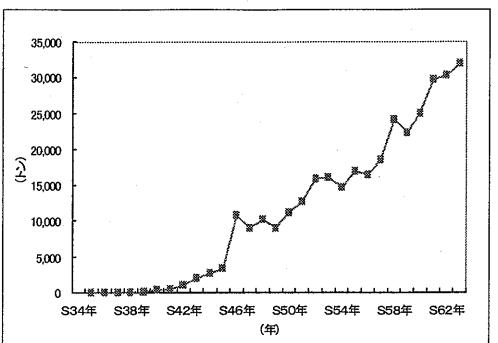


図3 鹿児島県ブリ類生産量の年別推移（図説鹿児島県漁業の動きより）

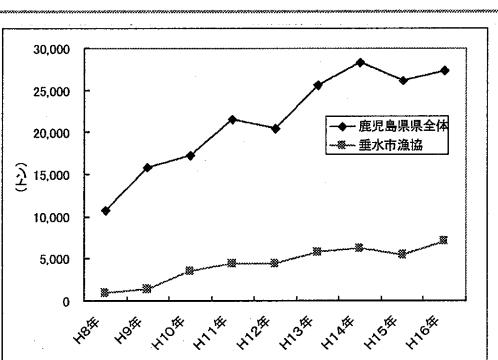


図4 鹿児島県カンパチ生産量の年別推移（県全体は図説鹿児島県漁業の動き、垂水市漁協は総会資料より）

で協力して様々な面でこだわりを持って、以下の項目について重点的に取り組んでいくことにした。

(1) 安心安全へのこだわり

稚魚の導入から出荷までの養殖履歴を明確にするため、生け簀毎に種苗の履歴、養殖日誌、投薬や餌の情報をデータベース化することにより、トレーサビリティシステムを構築し、併せてそれらの情報を積極的に開示するようにした。さらに、これらの機能を円滑に運営していくため、専門部所の設置を漁協に要請し、平成15年1月に漁協内に環境衛生管理室を整備し、専門の職員を配置してもらった。このことにより出荷予定の生け簀ごとに1尾ずつ自主的な薬品残留検査を実施することができ、公的機関の検査とあわせ、多重チェックが可能となった。

(2) 肉質へのこだわり

新鮮で品質の良い、よりヘルシーなカンパチを提供するため、業者会で幾度とない飼育試験と食味試験を重ね「無農薬頸娃産茶」と「焼酎かす」を一定割合混ぜ、肉質の鮮度の維持とビタミンE含有量の増強、低コレステロール化を図った特殊配合飼料を開発した。

さらに養殖業者間で肉質にバラツキが出ないよう出荷前の飼育方法を検討し、開発した配合飼料を一定期間給餌することや出荷直前のフィードオイル、医薬品などを使用禁止にするなど統一した生産基準を取り決めた。

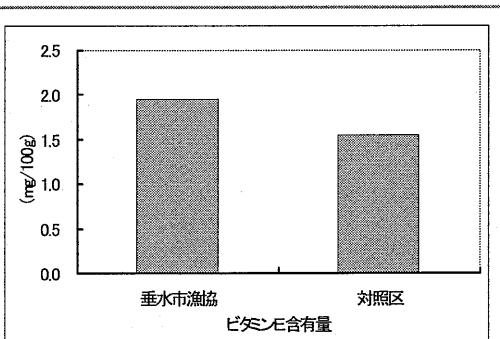


図5 海の桜勘カンパチと他産地産カンパチにおけるビタミンE含有量の比較（垂水市漁協ホームページより抜粋）

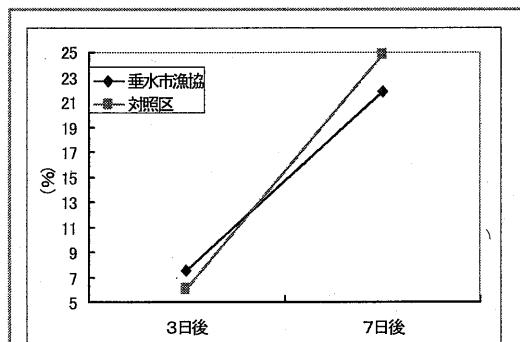


図6 海の桜勘カンパチと他産地産カンパチにおけるK値(魚の鮮度評価法)の推移（垂水市漁協ホームページより抜粋）

(3) 環境へのこだわり

平成13年に養殖業場内に4基の水質センサーを設置し、水温、塩分、溶存酸素を陸上からでもモニターできる水質観測システムを整備し、水質データに基づいた適正で効率的な養殖を可能にした。また、養殖冷凍餌料に配合飼料を混合させペレット状に固めて投餌する給餌方法により海への負荷軽減と漁場の環境維持を図った。

平成16年7月、垂水のカンパチが「かごしまのさかな」ブランドに認定され、同11月、ついに私たちの魚に名称（ブランド）が付いた。その名は「海の桜勘」である。この名前は市内の小中学生や一般の方々に公募し選考されたもので、勘八の身は桜色であり、かつ桜島の麓に広がる漁場で育ったことに因んで名付けられたものである。そして翌年2月には商標登録された。

幾度となく試食会も開き、桜色のように淡い自身の良質な肉質は「高鮮度が長持ちする」「魚の旨みが引き立っている」「身がいつまでもプリプリしておいしい」など消費者に大好評で品質や安心・安全の確保、漁場への負荷軽減などの取組も高く評価された。しかし、カンパチ養殖業界は相変わらずの魚価低迷が続いていたため、業者会で何をすべきか話し合い、自分達の魚「桜勘ブランド」をもっと消費者に浸透させることが必要であるという結論に至った。そこで漁協にもお願いし、ポスターやのぼり、PR用のホームページを作成したほか、販売促進用のDVDも作成した。さらに、東京の百貨店などでカルパッチョなど新たな料理法で試食してもらうなど県外への販売促進活動も積極的に行なった。

その結果、徐々にそれが明かな手応えとなつて返ってくるようになり、ついに平成17年末には他産地と比べ約80円高値で取引することができ、浜も活気づいた。また、販売先業者数も約2倍になるなど、販路の拡大にもつながり、出荷量も平成15年に比べブランド認定直後の平成16年には約30%増加した。

ところが、すべてが順調に軌道に沿って滑り始めた矢先の平成17年9月、台風14号が垂水市を直撃し、死者3名が出るなど大惨事となつた。垂水のあちこちの山が崩れ、土砂や流木が養殖漁場に流入した。生け簀内のカンパチはパニックを起こして、なんと19万尾がつい死した。

さらに、1,000トン以上の流木が海面を覆い尽くし、「船が出せない」状況となり、生産者にとって死活問題となつた。その時、声を上げて立ち上がつたのが養殖業者会のメンバーの一人だった。「ここであきらめたら今までの苦労が水の泡だ」。それから、業者会の一人一人が結束し立ち上がり、手を取り合い、隣を助け合い、一丸となって流木の撤去に取り組み、ついに数ヶ月後には何事もなかつた海のように蘇つたのであった。「桜勘」というブランドは、単価の上昇や浜の活性化だけではなく、そんな業者会の結束力も浜から生み出してくれた。

6 波及効果

このように業者会が一致団結したことでのブランドを取得することができ、生産体制も確立した。我々の取り組みに応えるように漁協や女性部も以下の項目に取り組むようになり「垂水のカンパチ 海の桜勘」を売り出すべく垂水全体の歯車が回り出した。

(1) フィーレ加工場整備

平成16年11月にHACCP対応型のフィーレ加工場が稼働し、1週間で約5千尾の加工

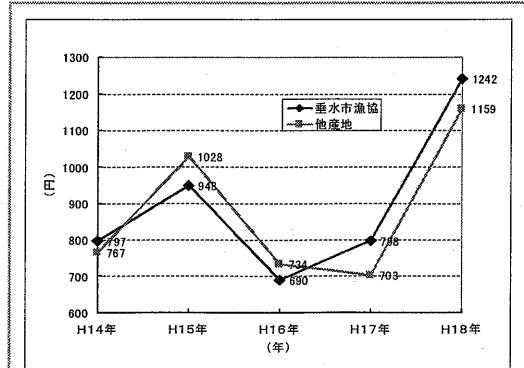


図7 垂水市漁協と他産地におけるカンパチ年平均単価の推移

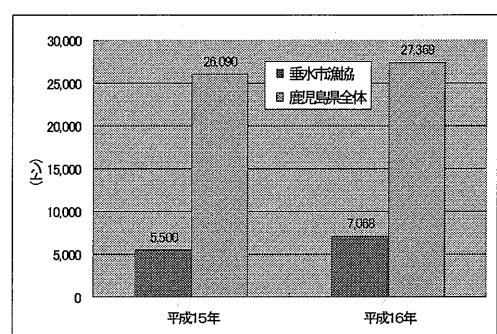


図8 垂水市漁協及び鹿児島県におけるカンパチ生産量の推移（県全体は図説鹿児島県漁業の動き〔暦年〕、垂水市漁協は総会資料〔養殖年〕より）

が可能となり、安定した出荷体制が整った。

(2) ゆうパックと提携

漁協の直販事業に加え、消費者向けの直販を強化するため、日本郵政公社と提携し、ゆうパックでカンパチの個別配送が可能となった。

(3) ホームページの開設及びネット販売

平成16年11月、ホームページを開設し、私たちの取り組みやカンパチの料理法を情報発信するとともに、ネットによるフィーレや女性部が加工したあぶりカンパチの販売が可能となった。

(4) 漁協直営レストラン

カンパチの町垂水をPRするため、地元養殖カンパチ「海の桜勘」を提供する漁協による直営レストラン「味処桜勘」がオープンした。

なお、レストランの調理は女性部が担当し、あぶりカンパチやカンパチ漬け丼、アラ煮などカンパチ主体の料理を提供した結果、現在では1日3時間だけの営業であるが月1,500人ほどの集客力を誇るほどになった。

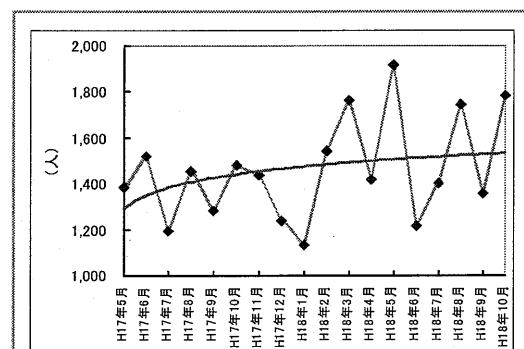


図9 直営レストラン来客者数の推移

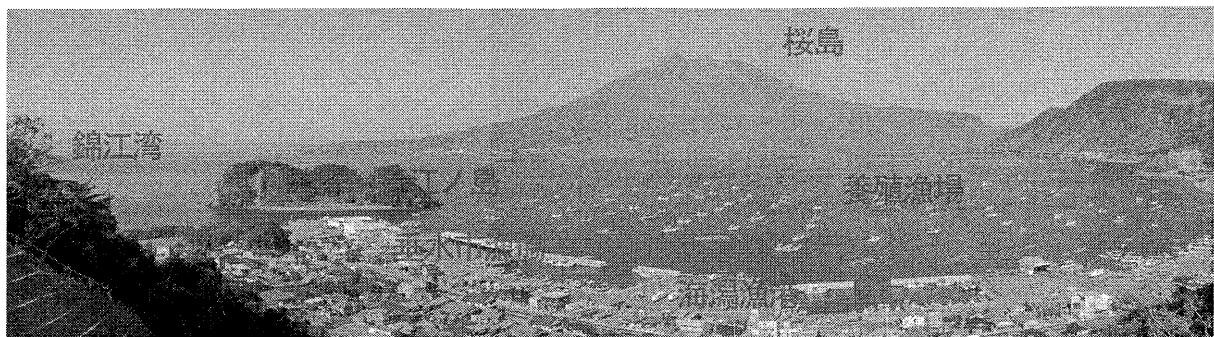
7 今後の課題や計画と問題点

海の桜勘としてブランド認定されてから約2年が経過し、業界内では高い評価を得ているものの、未だ価格に関しては相場に左右され価格が安定維持していないのが現状である。

それらを克服し養殖経営の安定化と生産者の士気向上を図るために、次の課題に取り組んでいきたい。

- ①将来は、生産者主導により価格が設定できるようにしたい。そのために、まずマーケットの情報を生産者も共有し、常に最新のニーズが把握できる体制づくりを進める。
- ②需要の拡大を図るためカンパチ=刺身という先入観を払拭し、カルパッチョやしゃぶしゃぶ、あら煮などさまざまな料理法をPRしながら、「桜勘」ブランドの浸透を一層図る。
- ③カンパチの種苗を中国からの輸入に頼っている現状では、量の確保や安全面からも不安がある。そこで水産技術開発センターが取り組んでいる種苗生産技術開発と連携を図りながら、種苗の生産から成魚まで一貫した生産体制の構築と周年出荷体制の確立を早期に目指す。

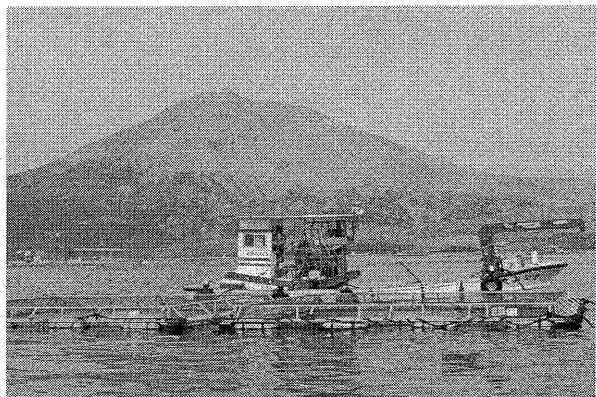
このようにブランド化には成功したものの、課題はまだまだ山積している。そこで、さる平成18年10月、これらの課題を克服するために業者会の中から精銳を選びすぐり「桜勘会」というプロジェクトチームを設立した。今後はこの桜勘会を中心に漁協、女性部と一緒に結束し一枚岩となりながら課題に取り組んでいきたい。そして、決して高級ブランドではない、安心安全で食べて美味しいと感じてもらえる質の高いカンパチを、生産原価に見合った浜値で安定的に供給する事が出来るようになることを目指していきたい。



養殖漁場全景



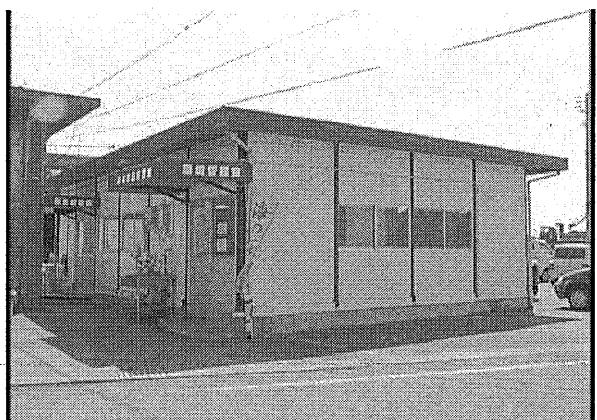
垂水市漁協主要施設



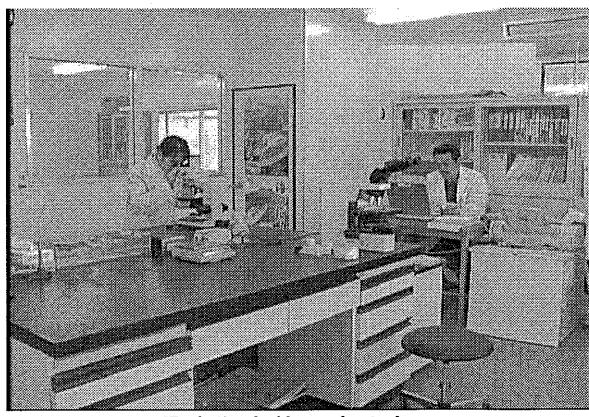
桜島の眼下に広がる漁場



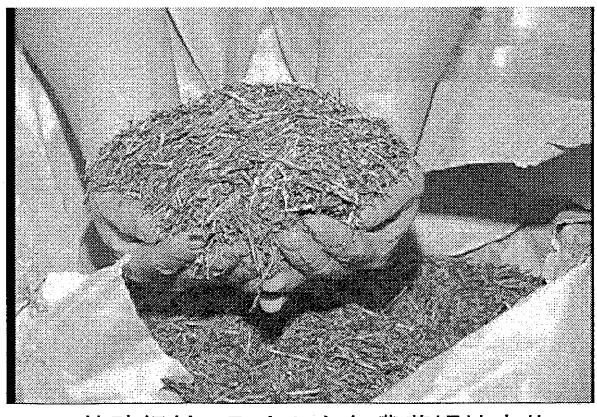
垂水市漁協事務所



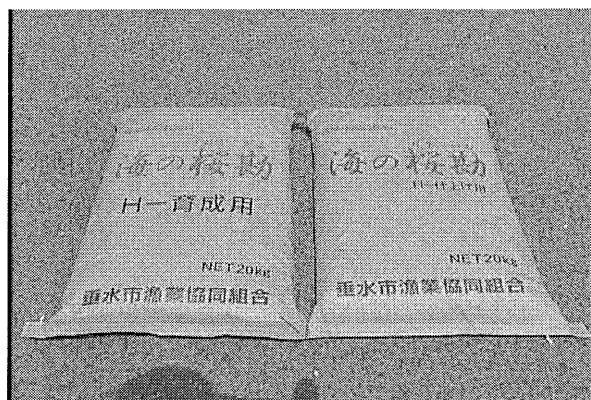
環境衛生管理室



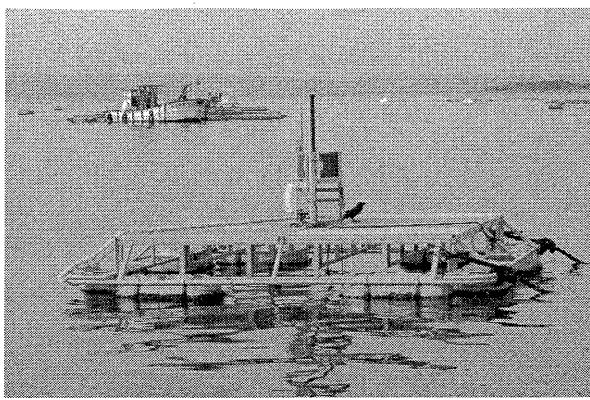
環境衛生管理室内部



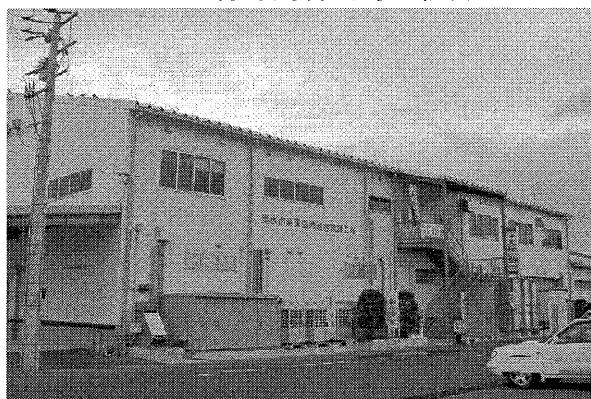
特殊飼料に配合した無農薬顕娃産茶



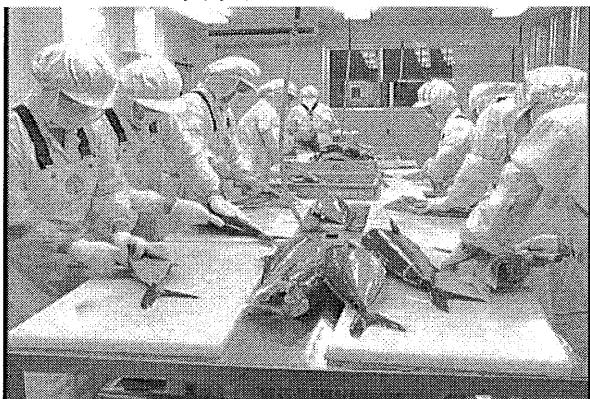
特殊飼料（海の桜勘）



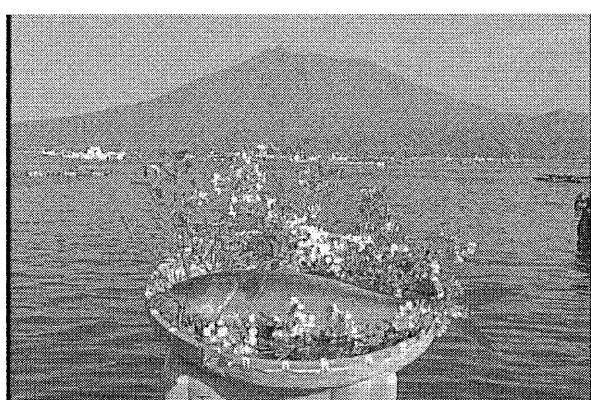
水質観測システム



加工場及び直営食堂



加工場内部



「かごしまのさかな」ブランドに認定された
カンパチ「海の桜勘」

海の桜勘

商品名：さかな

規格：1kg

内容量：1kg

賞味期限：冷蔵庫で3日間

特徴：新鮮な魚をそのままお届けする、手軽な商品です。

販売店：垂水市漁業協同組合

販売価格：1kg 1,000円

購入方法：オンラインショッピング

配送方法：宅配便

支払い方法：クレジットカード

配送日：毎週火曜日

注文方法：オンラインショッピング

問い合わせ先：垂水市漁業協同組合

TEL: 099-731-1100 | FAX: 099-731-1234 | URL: <http://www.fukishimafish.com>

垂水市漁協ホームページ「かんぱちショップ」

海の桜勘

商品名：さかな

規格：1kg

内容量：1kg

賞味期限：冷蔵庫で3日間

特徴：新鮮な魚をそのままお届けする、手軽な商品です。

販売店：垂水市漁業協同組合

販売価格：1kg 1,000円

購入方法：オンラインショッピング

配送方法：宅配便

支払い方法：クレジットカード

配送日：毎週火曜日

注文方法：オンラインショッピング

問い合わせ先：垂水市漁業協同組合

TEL: 099-731-1100 | FAX: 099-731-1234 | URL: <http://www.fukishimafish.com>

販売促進用パンフレット