

# 指宿漁協瀬もの一本釣りグループの経営改善に係る取組を支援

(水産庁 沿岸漁業者経営改善促進グループ等取組支援事業)

南薩地域振興局 林務水産課

## 【背景・目的】

当グループは指宿漁協の基幹漁業である瀬もの一本釣り、沿岸まぐろ延縄、小型底曳網漁業で構成されている。このグループの水揚げ高は、漁協全体の7割以上を占めている(養殖業を除く)。しかし、経営環境の悪化、特に燃油高騰による経費の増加、過酷な労働環境による担い手の不足、資源の減少、魚価の低迷により厳しい経営となっている。

このような状況の中、これらの地域基幹漁業が共同して海上での改善(資源保護、操業の効率化、安全確保、鮮度向上)、陸上での改善(共同出荷、加工品の開発等による魚価の向上)を行い、当該漁業の経営改善を行い地域の活性化を目指す。

## 【普及の内容・特徴】

- 1 平成22年度に設立した沿岸漁業者経営改善促進グループ(名称:指宿漁協瀬もの一本釣りグループ)を、沿岸漁業者経営改善促進グループ取組支援事業(水産庁)の活用により育成する。
- 2 支援事業では、以下について取り組んできた。
  - (1) 情報の共有化、共同操業の効率化、安全対策  
沖合一本釣り漁業が、共同で操業及び情報や機能を共有する体制を築き、操業の効率化及び安全確保を図るため高性能レーダーを導入した。
  - (2) 共同出荷体制の構築  
共同出荷輸送試験を、沖縄 - 鹿児島間で実施した。
  - (3) 冷凍加工品の開発、販売促進、販路の拡大  
自動鱗かき機を購入し、前処理の省力化をすすめ、鮮魚販売や加工品の開発を行い、ホテル関係者等を招いた試食会を実施した。また、漁協直売店でのホタテの販売強化も行った。

## 【成果・活用】

- 1 情報の共有化、操業の効率化、安全対策  
共同操業の実施、関連機器の整備により、情報の共有化や操業の効率化、安全対策が進んだ。
- 2 共同出荷体制の構築  
船上での鮮度保持能力の向上により、グループで均一で質の高い漁獲物の出荷が可能となった。また、鹿児島への共同出荷により刺身商材サイズの量販店取引の可能性が出てきた。
- 3 冷凍加工品の開発、販売促進、販路の拡大  
自動鱗かき機の導入により、質の高いホタテ、チビキの加工品を開発、販売した。今後予定しているホタテ、チビキやまぐろ類の冷凍加工品の開発や販売活動に弾みがついた。

### 1 グループの認定

認定年月(変更)	平成22年5月(平成24年5月)
会員数	12名(経営者11, 法人1)
グループ名	指宿漁協瀬もの一本釣りグループ

### 2 施設整備等の実績

年度	区分	名称	数量	備考
H 24	情報の共有化, 共同操業の効率化, 安全対策	高性能レーダー	1 基	支援事業(水産庁)
	共同出荷体制の構築	共同出荷輸送試験	34 回	〃
	冷凍加工品の開発, 販売促進, 販路の拡大	自動鱗かき機 試食会	1 基 1 回	〃 〃

### 3 試食会の状況



グループの漁業者, 漁協職員で試食会の用意作業風景



参加したグループメンバーと奥様方



アオダイの刺身, 焼き霜造り  
タカエビの刺身  
チダイの活きづくり



タカエビ串  
アオダイ串  
アオダイのあんかけ  
マグロ(赤)  
アオダイ(白)寿司



試食をしながらグループメンバー(右側)との対話風景



参加者に説明するメンバー(右側)