

「屋久島くびおれサバ」のブランド化

屋久島の食文化をブランドに

屋久島漁業協同組合 齊藤浩一

1 地域の概要

屋久島は、鹿児島本土の最南端から南西方向60 kmの洋上にあり、九州最高峰の宮之浦岳(1,936m)をはじめとする高峰がそびえる山岳島である。野生の猿、鹿が生息しており、多様な植物がみられる自然豊かな島で、平成5年には世界自然遺産に登録された。

交通手段としては航空機と船があるが、鹿児島市内から航空機とバスで約2時間、高速船で約2時間半、フェリーでは4時間で来ることができる。

2 漁業の概要

屋久島には北部の上屋久町と南部の屋久町の2つの町があり、昨年までそれぞれの町に漁協があったが、昨年12月に両漁協が合併し、新たに屋久島漁協が発足した。

屋久島漁協は正組合員149名、准組合員149名の合計298名が所属しており、上屋久町ではゴマサバやホタなどの瀬物類を対象とする一本釣漁業が、屋久町ではトビウオを対象とする浮敷網漁業や瀬物類を対象とする一本釣漁業が主に行われている。また屋久島近海はモジャコの好漁場で、4～5月には一部の漁業者がモジャコ漁を行っている。

3 私の漁業経歴

私は上屋久町の一湊で生まれ育ち、22才から漁業に従事している。当初は父親と一緒に一本釣りや定置漁業を12年間行った後、38才で自分の漁船を持ち一本釣り漁を行ってきた。また、平成11年にはモジャコ採捕を行うために現在の漁船を建造した。

4～5月はモジャコ漁、7～9月はホタなどの瀬物一本釣を行うほかは、ゴマサバの一本釣漁を行っている。夏にゴマサバ漁を行わないのは、水温が高く釣り上げたゴマサバが船の活け間で弱ってしまうのが理由の一つである。

表1 魚種別漁期

魚種 \ 月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ゴマサバ				—	—							
ホタ等							—	—	—			
もじゃこ				—								

4 「屋久島くびおれサバ」ブランド化の取り組み

(1) 屋久島における「くびおれサバ」の歴史

上屋久町のゴマサバ一本釣り漁業は、明治26年頃から始まった。漁獲されたゴマサバは主にさば節の加工に用いられており、昭和63年頃までは夜に集魚灯をともして操業を

する「夜釣り」が行われ、1隻に10人ほどが乗り込み、歩合制で操業を行っていた。

この夜釣りは昭和60年頃にサメの被害が多くなって漁獲量が減るとともに、漁業者の高齢化により、平成に入ってからには昼に操業する形態に変わってきた。

一湊では、ゴマサバ釣りが始まった当初から、自分で釣ったゴマサバを持ち帰って刺身で食べるために、ゴマサバの首を活着しているときに折って放血させ、鮮度を保つ工夫がされていたが、このようにしたサバを「くびおれサバ」と呼んでいた。死後硬直する前のサバを刺身で食べるとモチモチとした食感と甘味があり、大変美味である。

一湊の漁村では、朝からこの「くびおれサバ」の刺身を食べることも多く、「サバスキ」といってすき焼きの具に入れて食べることもあり、なくてはならない食文化の一つになっている。

昼の操業に変わった頃、首を折って放血させたゴマサバを鹿児島本土に出荷してみたところ高値で取り引きされたことから、その後は昼に釣り上げたサバを丁寧に取扱い、この「くびおれサバ」を島外にも出荷するようになった。

(2) ゴマサバの取り扱い

私の使用している漁船は7.3トンであるが、一本釣り漁船はほとんどが5トン前後である。

朝7時頃出航し、漁場に向かう。漁場は時期により異なるが、屋久島北部のセモリ曾根が主であり、一湊から30分ほどで着く好漁場である。

漁場到着後、魚探で魚の反応を確認後操業を開始する。

漁具は約14本の枝縄を付けた一本釣り漁具で、餌はサンマの切り身を主に使い、巻き揚げ機を用いて夕方まで操業を行う。

撒き餌は細かく砕いたキビナゴとパン粉を混ぜたものを用い、漁具の中央と上部の籠に入れる。

釣り針に餌を付けながら船縁に並べ、漁具の先端にとりつけた300匁程の鉄筋の重りを海中に投入して、漁具を海に沈める。

釣り上げたゴマサバは手で触れないように注意し、活け間に入れる際も活け間上部に取り付けたテグスに釣り針を掛けて手を触れずに魚をはずし落とすようにする。

釣り上げた魚を活け間で活かした状態で港まで持ち帰り、翌朝のセリまでアンドン状の籠の中に入れて活かしておき、水揚げ前にゴマサバのくびを折って放血させる。

このように、「くびおれサバ」として出荷するゴマサバは出荷前にくびを折るだけでな

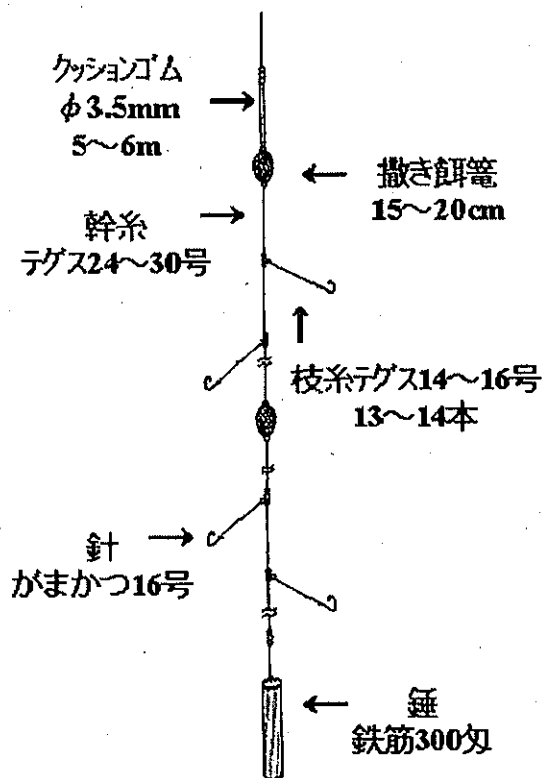


図1 ゴマサバ一本釣り漁具図

く、それ以前も細心の注意をもって取り扱い、活け間の中で弱った魚などは出荷しない。

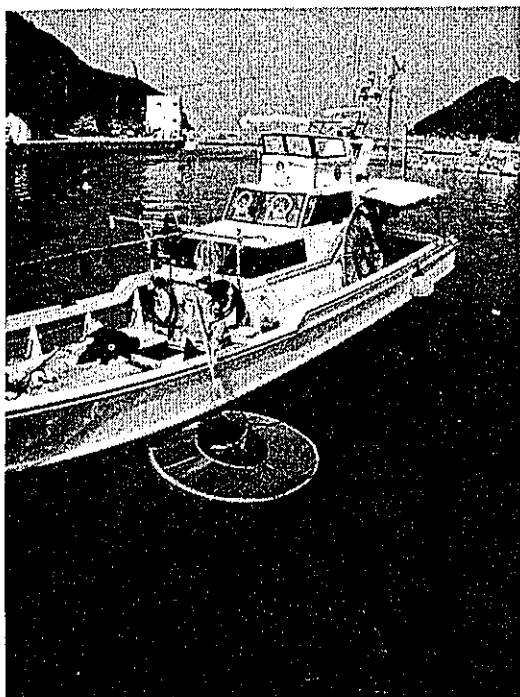


図2 アンドン状の生け簀で畜養する

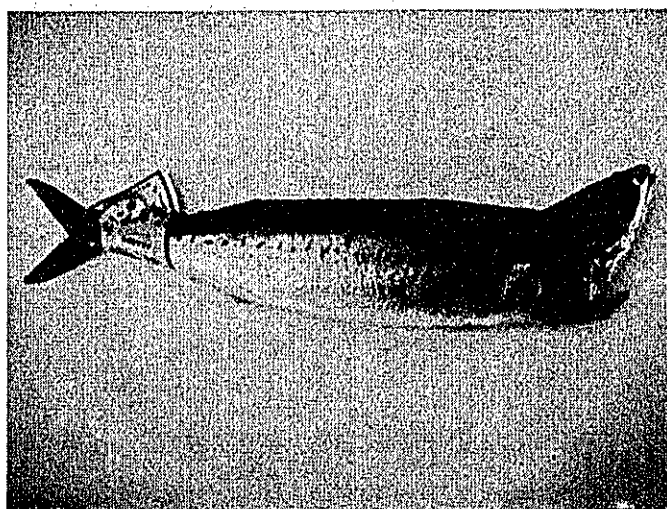


図3 屋久さばを示すシールを貼る

島外の小売店等を対象に「くびおれサバ」として出荷する際は、他産地との差別化を図るためのシールを尾部に取り付けている。

(3) ブランド化の取り組み

前述のように「くびおれサバ」は屋久島ではなくてはならない食文化の一つであるが、この食文化を島外の方々にも知っていただくとともに、漁業経営の向上につながるよう、「くびおれサバ」のブランド化を試みてきた。

これまで、釣獲時の取り扱いに細心の注意をはらうだけでなく、次に示す種々の取り組みを行っている。

①サイズの選別

「くびおれサバ」として出荷するゴマサバは600g以上のもののみ出荷するようにしている。これは、サイズの違いによる品質のムラが生じないように配慮したものである。

②出荷制限

島内出荷については供給過剰による値崩れを防止するために、漁船1隻あたり10尾、乗組員1人あたり10尾の出荷制限をしている。一定の量を安定した価格で供給することで「くびおれサバ」の屋久島における市場価値を壊さないように配慮したものである。

③輸送中の品質劣化防止

輸送中の品質劣化を防ぐために、ゴマサバに氷が直接触れて氷焼けをおこさない工夫や、氷が溶けた水でサバがふやけない工夫など、漁協とともに試行錯誤の末、独自の輸送方法を確立した。

④商標登録

「くびおれサバ」のブランド化を進めるために、漁協では平成12年6月に商標登録を行い、「屋久島くびおれサバ」の文字とゴマサバの図を合わせた標章を独占的に使用できるようになっている。

⑤ 試食会等の開催

平成11年度には複合的資源管理型漁業促進事業（国庫補助事業）により、チラシの作成や鹿児島市内での試食会のイベントを行い、「屋久島くびおれサバ」のPRを試みた。

報道関係者も多数参加し、刺身のほかサバスキなども漁業関係者や一般の方々に試食していただいた結果、その美味しさに驚かれる方も多く、これらの試みは「屋久島くびおれサバ」の周知に大変効果的であった。

なお、今では鹿児島市内に「くびおれサバ」ののぼりを掲げている料理店もある。

⑥ 漁協女性部による加工品の開発

漁協の女性部ではゴマサバを用いて、さば味噌、味付の鯖節角煮などの加工品をつくらせており、屋久島のゴマサバ消費の拡大および知名度の向上に努めている。これらは県の水産物品評会にも出品し、県知事賞や漁業振興大会長賞を受賞するなど評価を得ており、手ごろな価格であることから、生産数量も年々増加している。

（4）今後の取り組み

夏季は海水温が高く、釣獲したゴマサバが出荷までの畜養中に弱ってしまうので、ホタテ等の一本釣漁業を行っており、現在、「くびおれサバ」の周年出荷ができない状態である。そこで、海水冷却機を利用した蓄養方法を検討しているところである。

また、「くびおれサバ」の旨さは、死後硬直するまでの半日間ほどしか味わえないことから、遠方への出荷が簡単ではない。一部東京へも出荷しているが、保存時間が限られており、時化等で漁がない日も多々あることから、安定した出荷が困難な状況である。

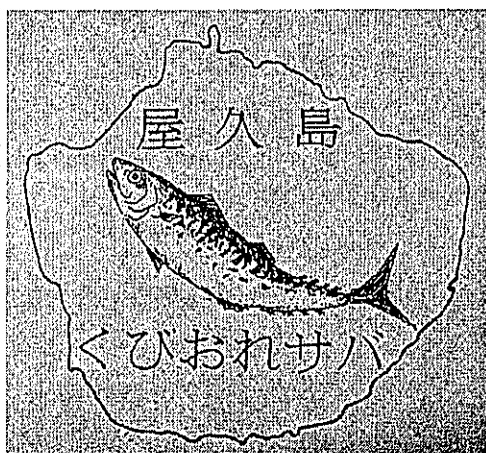


図4 商標登録した標章



図5 鹿児島市内での試食会

販売数量が伸びることは私たちが望むところであるが、それ以上に、広く日本の方々に我々が昔から慣れ親しんだ「くびおれサバ」を味わっていただきたい。これが我々の願いである。

そこで、生きたゴマサバに針を刺し、催眠状態にして出荷する方法や、新しい凍結技術を用いた保存や出荷ができないか検討しているところである。

屋久島を訪れた方々が自宅で「くびおれサバ」を食べて、屋久島のすばらしさを思い出していただけよう、全国の一般家庭でも「くびおれサバ」が食べられる方法を今後とも検討してゆきたい。