

TUNA ドリームジャーニー（まぐろという夢を求めて） ～遠洋まぐろで地域おこし～

鹿児島まぐろ同友会会長 上夷 和輝

1 地域の概要

いちき串木野市は、薩摩半島の北西部、東シナ海に面し、日本三大砂丘の一つである吹上浜の北端に位置する、平成17年に串木野市と日置郡市来町が合併した人口約3万人の町である（図1）。

江戸時代には、宿場町と商業の地として栄える一方、薩摩藩の直轄地として、串木野鉾山を中心とした鉾業や沿岸漁業の町として発展してきた。

現在では、豊かな自然と温暖な気候を生かした農林水産物を始め、さつまあげ、焼酎、ちりめん、そしてまぐろ等の食に関する特産品・企業が多く、「食のまち」として官民挙げてPRを行っている。



図1 いちき串木野市の位置

2 漁業の概要

（1）いちき串木野市の遠洋まぐろ延縄漁業

いちき串木野市の遠洋まぐろ延縄漁業は、10社の経営体があり、300～500トンの大型漁船32隻を保有、日本一の船籍数を誇っている。その漁場は、大西洋、太平洋、インド洋で正に世界の海を股にかけて漁業を行っている（図2）。いずれの漁場も陸岸からかなりの沖合にあり、大時化の中での操業・航海も珍しくない。

平成30年における遠洋まぐろ延縄漁業の水揚量は9,349トン、水揚額は86億円となっている（図3）。主な漁獲対象はミナミマグロ、大西洋クロマグロ、メバチ、キハダ、ビンナガである（図4）。私の経営している串木野まぐろ株式会社は、漁船を6隻保有しており、平成30年の水揚量は1,788トン、水揚額は約15億円となっている。

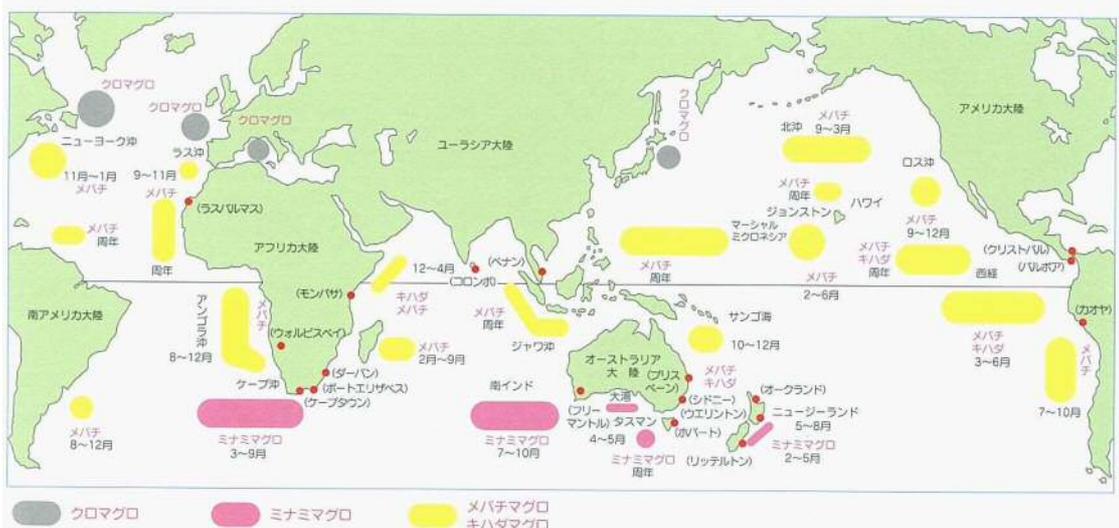


図2 世界の主要まぐろ漁場

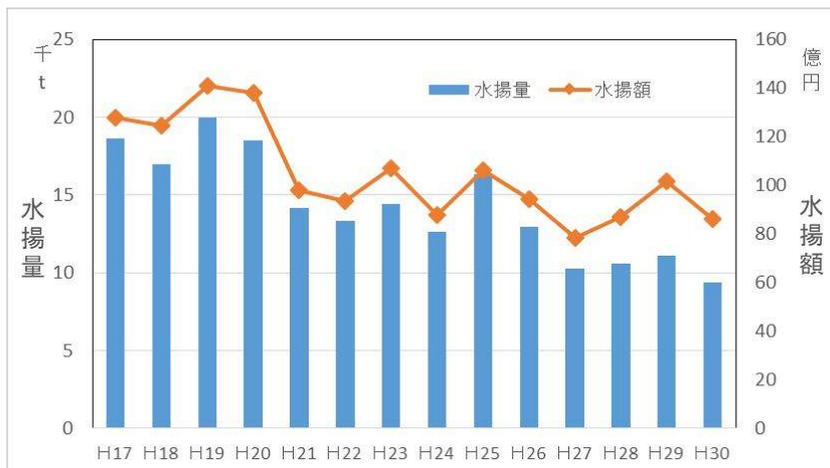


図3 遠洋まぐろ延縄漁業の水揚げ推移 (いちき串木野市)

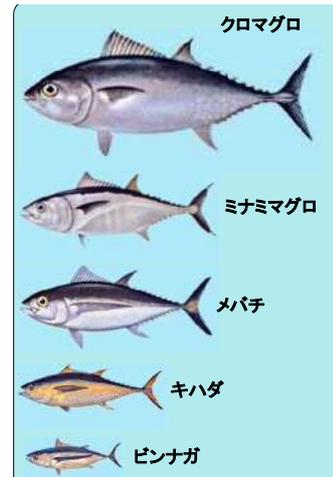


図4 漁獲対象まぐろ類

(2) 遠洋まぐろ延縄漁業の経営合理化の取組み

日本における遠洋まぐろ延縄漁業は、国際規制の強化、漁獲量の低迷、燃油高騰のあおりを受け、平成23年にはピーク時の半分以下の隻数となった(図5)。いちき串木野市の遠洋漁業者も例外なく厳しい経営状況が続いている。経営悪化を受け、大型漁船の代船建造も進まず、従来は10~15年で代船を建造していたが、近年の平均船齢は、約20年と船の高齢化が進んでいる。高齢化した漁船は、修繕費の増加や燃費の悪化により、コスト増と経営悪化に拍車がかかり、悪循環となっている。

そこで、平成26年にいちき串木野市の4経営体9隻が再編・統合し、串木野まぐろ株式会社を設立した。「漁業構造改革総合対策事業(もうかる漁業創設支援事業)」を活用し、既存の9隻を新造船1隻、改造船2隻、改良船3隻の計6隻に減船した。漁場転換や陸上職員の合理化、燃費向上技術導入など、コスト削減・収益向上に努めている。この取組みは今年で6年目であり、私が経営していた松栄水産有限会社もこのプロジェクトに参加した。現在は新会社の役員の一員として、持続可能な遠洋まぐろ延縄漁業の実現に取り組んでいる。

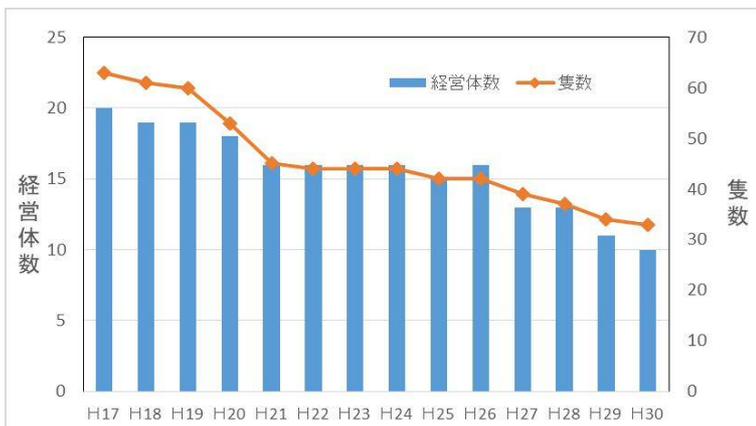


図5 いちき串木野市遠洋まぐろ漁業経営体・隻数の推移

3 活動グループの組織と運営

私の所属する鹿児島まぐろ同友会(以下、同友会という)は、昭和50年に発足した。いちき串木野市内の遠洋まぐろ漁業者が所属する団体で、現在の会員数は22名である。同友会は、同じく遠洋まぐろ漁業の団体である鹿児島まぐろ船主協会の青年部的な位置付けでもあり、その活動内容は幅広い。遠洋まぐろ漁業の経営・漁労研究、後継者育成、後述す

るいちき串木野市でのイベント開催や出前授業，まぐろチャリティ活動など，遠洋まぐろ業界発展の取組みだけでなく，いちき串木野市を中心とした地域おこしにも取り組んでいる。

4 実践活動の取組課題選定の動機

同友会の活動目的の一つは，天然冷凍まぐろの品質の良さを多くの人に知ってもらうことである。冷凍と聞くと，「身が水っぽい」，「おいしくない」とのイメージが先行してしまい，敬遠する人もいる。遠洋まぐろ延縄漁業では，漁獲後，船上で素早く生き締めにし，マイナス60℃で急速凍結を行う。その際，凍結庫の中で丁寧に，魚体に水をかけながら，氷の膜を作り凍結させる。その後，日本に運搬されるのは数か月以上先であるが，丁寧な一次処理と急速凍結を行うことにより，獲れたてのまぐろと変わらない品質で提供することができている。冷凍のイメージを一掃し，手間をかけて冷凍処理していること，とてもおいしいことをぜひ知ってもらいたい。冷凍まぐろのおいしさが伝われば，さらなる消費拡大・魚価UPに繋がる。

また，いちき串木野市は日本一のまぐろの町を自負しているが，地元の串木野漁港には大規模な超低温冷凍庫がないことから，残念ながら冷凍まぐろの大半は，地元ではなく，大都市近郊の三崎港，清水港，焼津港で陸揚げしている。このため，鹿児島県における冷凍まぐろの流通消費は低迷しているのが現状である。日本一のまぐろの町にもかかわらず，いつの間にか市民からはまぐろが遠い存在になっていた。

常に好きな寿司ネタ上位に入るなど，多くの子供はまぐろが好きである。しかし，そのまぐろがどこでどのように獲られ，日本に運ばれ，自分たちの口に入るかは知られていない。知られていない産業に人はやっつこない，結果，担い手不足になり，衰退していく。もっと，遠洋まぐろ延縄漁業のことを知ってもらいたい。そして，乗組員・後継者として，乗船してほしい。

そのような背景から，自分たち遠洋まぐろ業界を主眼においた活動に取り組み始めたが，いつの間にか，まぐろを使った地域おこしに成長していた。

5 実践活動の状況及び成果

(1) 冷凍まぐろ品質UPの取り組み

上述のとおり，冷凍まぐろは丁寧に処理により，獲れたてのまぐろに引けを取らない品質であるが，更に品質向上を図るため，串木野まぐろ株式会社では新たな取組みを始めた。

通常，延縄では漁獲時にまぐろが暴れ，まぐろ自身の体温が急上昇してしまうため，しばしば身焼けが発生し，品質の低下，水揚量のロスを招いていた。これを改善するため，新たに漁獲時に電気ショックを与えることにより，仮死状態でまぐろを引上げることにした。その後，神経抜きを従来どおり行い，ヒレを切断，高圧洗浄機での脱血・洗浄処理，そして，急速凍結前に冷海水での予冷処理を導入した。これにより，解凍時，これまで以上にドリップの少ないまぐろとなり，日本での買受人から高い評価を得ることが可能となった。

これらの取組みによる技術や結果は，同友会内での共有はもちろん，他の遠洋まぐろ漁業者も一部取り入れており，いちき串木野市の冷凍まぐろ全体の品質向上の研究に日々励んでいる。

(2) 遠洋まぐろ延縄漁業を知ってもらうために～まぐろ普及出前授業

同友会では、平成24年からいちき串木野市内を中心とした小中学校と県内外の水産高校で「まぐろ普及出前授業」を行っている。次世代の子供たちへ、いちき串木野のまぐろ漁業の歴史を伝え、遠洋延縄まぐろに関する知識や天然冷凍まぐろの良さを知ってもらいたい。その思いでスタートした。

出前授業では、授業時間の2時限分を使い、体育館で行っている。1時限目は、DVD鑑賞・座学授業を行う。DVDは全国鯉鮪近代化促進協議会の制作で、実際にテレビカメラマンが遠洋まぐろ漁船に数か月乗船取材したものである。大時化の中での操業や、船内生活の様子を見て学んでもらう。座学では、延縄漁法や世界中の漁場、まぐろの種類・部位などを講義する。最後に質問を受けるが、子供からは「まぐろは1日何匹獲れますか?」、「まぐろ船の乗組員の給料は幾らぐらいですか?」など具体的な質問が飛び、真剣に学んでいる様子がわかる(図6)。

2時限目の体験・試食では、1時限目に学んだことを実際に模擬体験してもらっている。模擬体験では、2～4人が、錘を入れた模擬まぐろを体育館ステージ上から引いて揚げる速さを競争する。延縄漁業の揚げ縄を実際に体験してもらうと同時に、誰が一番早く引き上げられるか競争することにより、子供たちも楽しんで学ぶことができる。これは、まぐろの「TUNA」と「綱引き」をかけて「TUNA引き大会」と称している。先生にも参加してもらい、非常に盛り上がる授業となっている(図7)。

最後に冷凍まぐろを試食してもらおう。まぐろ船の漁労長をされていた方々に協力いただき、冷凍まぐろを解凍し、刺身にして子供たちに食べてもらう。子供たちは、「美味しい」と言って、残さず食べてくれる。「元々刺身は嫌いだ」と言う子供も、食べた後は「美味しかった～」と言ってくれた時のうれしさは格別である。

出前授業を始めて今年で8年目となった。これまで、授業を受けた生徒・教員数は2,394人に上る。10月にいちき串木野市で行われる「地かえてまつり」のイベントでは、同友会でブースを作り、来場した子供から大人まで「TUNA引き大会」にチャレンジしても



図6 座学の様子



図7 TUNA引き大会

らうが、「やったことがある!」、「懐かしい!」という声を多く聞く。出前授業が、地元の子供たちや成長した若者に広く浸透し、覚えてくれていることを実感している。

(3) 冷凍まぐろ直売・まぐろの食堂

平成27年に串木野市漁協直営「海鮮まぐろ家」がオープンした(図8)。いちき串木野市民はもとより、県内外の人にまぐろを食べてほしいという関係者の思いが詰まった店舗となっている。ここでは、世界の海で獲ったまぐろと串木野沿岸の地魚料理の両方を食べることができ、串木野まぐろフェスティバルやその他PR活動を始め、関係者の地道な努力により、開店以降、来店者数も徐々に増加し、年間4万人を超えた。特に県外からの団体客が増加しており、食堂の



図8 海鮮まぐろ家

拡張を検討しているところである。相乗効果により、食堂に隣接するいちき串木野物産館「さのさ館」の来店者数も増えていることから(図9)、いちき串木野市のその他特産品のPR・販売促進を図る中で、市の交流人口増加にも寄与している。



図9 海鮮まぐろ家、さのさ館来店者数推移

また、平成24年から、まぐろ消費拡大を目的に「10月10日まぐろの日キャンペーン」として、いちき串木野市のAコープ串木野店と鹿児島市のおいどん市場与次郎館において、生産者価格でメバチまぐろの直売を行っている(図10)。会場では、資料配布、パネル展示、操業の様子をDVDで流し、魚食普及活動として取り組んでいる。

ちなみに「まぐろの日」は10月10日に万葉集に鮪漁が詠まれたことにちなみ、昭和61年、日本鯉鮪漁業協同組合連合会がまぐろの消費拡大と遠洋まぐろ延縄漁業の理解促進を目的に制定した。



図10 Aコープいちき串木野直売会

(4) 串木野まぐろフェスティバル～絶品まぐろを食べてほしい！

串木野まぐろフェスティバルを開催して昨年で28回目となった(図11)。毎年、4月下旬の土日に開催するこのイベントは、当初は新洋水産有限会社の主催で行われていたが、他の遠洋まぐろ漁業者も参画し、16回目からは鹿児島まぐろ船主協会の主催となり、同友会がイベント運営支援にあたっている。毎年、県内外から多数の来場があり、平成30年は7万3千人が来場した(図12)。イベントでは、まぐろの握り・兜焼きの振る舞いや、まぐろ1本が当たる抽選会、まぐろ解体ショーや捌き方教室、冷凍まぐろ直売、遠洋まぐろ延縄漁業紹介ブースなどなど、正に“まぐろ尽くし”となっている。

また、いちき串木野市内の各飲食店による、工夫を凝らしたまぐろを使った丼ぶりやラーメンを販売しており、来場者の楽しみの一つとなっている。

参加者はリピーターも多く、毎年イベント・まぐろを楽しみにしているとの声が聞かれる。このイベントを通して、冷凍まぐろのおいしさや遠洋まぐろ延縄漁業のPRのみならず、交流人口の増加、地域経済の活性化に寄与していると自負している。



図11 フェスティバルポスター

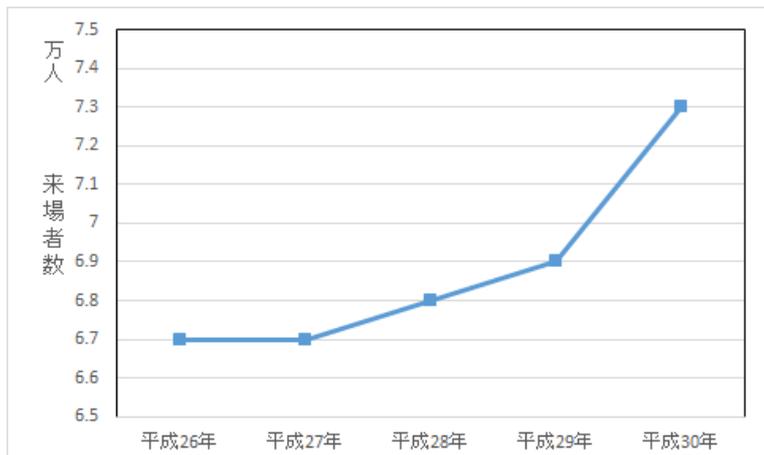


図12 フェスティバル来場者数（主催者発表）

6 波及効果

(1) まぐろの町いちき串木野

同友会がまぐろをPRするようになって、数十年が経過した。これまでの同友会の活動が、地域おこしに寄与していることを実感している。例えば、いちき串木野市は「まぐろの町」というイメージの定着がある。串木野市漁協直営「海鮮まぐろ家」、新洋水産有限会社の「薩摩串木野まぐろの館」など、漁協・漁業者直営店により、冷凍まぐろの直売・料理を提供する場所が複数あるほか、ラーメン店だけでなく、中華料理店・和食の店舗まで幅広い種類の飲食店で、各店舗の特色を生かした「まぐろラーメン」が提供されるようになった。

また、いちき串木野市のふるさと納税の返礼品として、平成26年度から冷凍まぐろが取り扱われている。いちき串木野市によると、ふるさと納税の実績は、平成30年は12万2千

件、約17億円となり、冷凍まぐろを選んでくださる方も、納税額に比例して増加している（図13）。市ふるさと納税の特設サイトでは、まぐろの町として、大きく紹介されており、串木野漁港でのまぐろの水揚げが少ない中、行政や商工会議所など関係各所と連携した同友会の活動が、まぐろの町としてのイメージ定着の一助になったと言える。

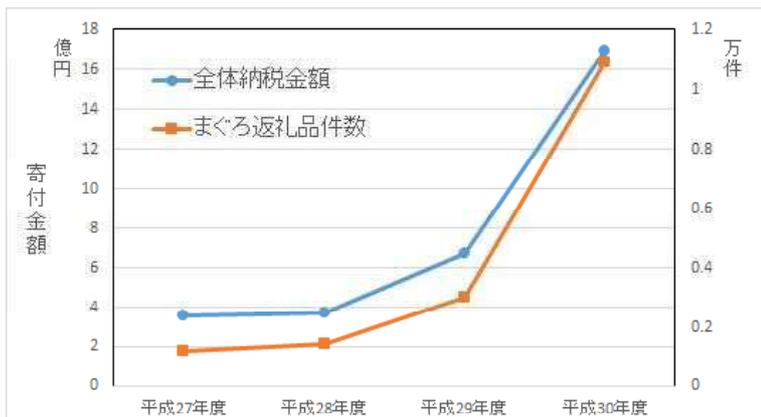


図13 いちき串木野市ふるさと納税実績

（2）出前授業から食育活動、そして後継者確保

平成24年から同友会が続けている出前授業が食育活動であるとの評価をいただき、平成30年に県農政課主催の「かごしまの“食”交流推進セミナー」で事例発表をする機会を得た（図14）。その結果、全国の食育活動表彰候補者の県代表として推薦いただける運びとなった。業界発展のために始めた出前授業が、子供達の食育活動にも繋がり、まぐろの消費拡大、魚食文化継承、業界活性化などなど、更により良い方向に波及していくことを願っている。



図14 かごしまの“食”交流推進セミナー

また、過去に出前授業を受けた生徒が、まぐろ漁業に憧れを持ち、水産高校に進学したとの報告を受けた。今後、後継者として遠洋まぐろ漁船へ就職・乗船してくれることを期待している。さらに水産高校からの就職が平成24年以前と比較して、倍増したとのことで、出前授業は食育だけでなく、後継者確保にも働いていることを実感した。これまでの活動が業界活性化の一助となり、実を結んだ出来事だった。

7 今後の課題や計画と問題点

同友会活動としては、各所で冷凍まぐろ販売を行っているが、まだまだ解凍方法の理解が進んでいない。関係機関が作成した解凍方法パンフレットも付けて販売しているが、正しく解凍できなかったとの声も聞く。正しい解凍を行わなければ、おいしさが半減してしまうので、“食べ方”の普及も更に進めていきたい。

また、漁協・漁業者直営店以外のいちき串木野市内地元飲食店・居酒屋へ冷凍まぐろやまぐろの卵など低利用部位の納入を拡大していくことも課題として挙げられる。「まぐろラーメン」は定着しているものの、刺身としての納入は進んでいないのが現状である。卵

などの低利用部位については、神奈川、静岡など他県の事例では、珍味として納入実績があると聞いているが、いちき串木野船団は、船上で破棄している。同友会として、これらの課題に取り組んでいき、さらに「まぐろの町いちき串木野」を盛り上げていきたいと考えている。

業界全体の課題についても、同友会としてさらに取り組んでいきたいと考えている。現在、まぐろの町推進のため、地元水揚げを増やす方策を官民併せて模索しているところである。地元水揚げによる地域経済への波及効果は大きいですが、反面大消費地への輸送コストを考えると、厳しい経営状況の中、簡単な問題ではない。

また、乗組員の高齢化や船舶職員の確保が困難な状況となっている中、若手乗組員の確保・育成についても積極的に取り組んでいるところである。

以上のように、同友会は、幅広い活動を行い、今後に向けた課題もある中で、人員が足りないのが現状であるが、会員の減少により、活動の担い手が少なくなることを危惧している。

遠洋まぐろ延縄漁業は魅力的な漁業であり、今後も持続的な漁業を営める一助となるよう各種活動を続け、遠洋まぐろ漁業といちき串木野地域の発展のため、同友会メンバー一体となり、挑戦を続けていきたい。