

双剣鯖で地域を売り込め

～ 南さつま市坊泊漁協における地域ブランドへの取り組み ～

坊泊漁業協同組合 竹内 情

1 地域の概要

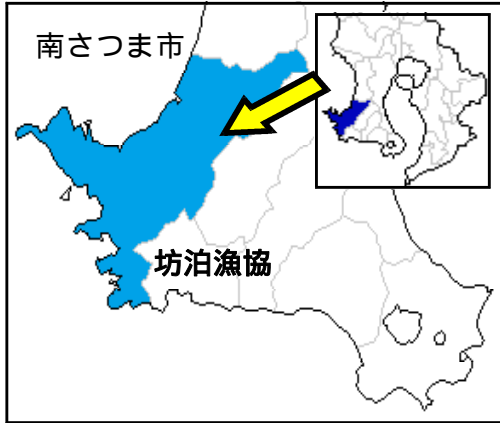


図1 坊泊漁協の位置図

私達が生活している南さつま市坊津町は、薩摩半島の南西端に位置し（図1）、深い山と多くの入江を併せ持ち、農林水産業の盛んな地域で、古くは密貿易の拠点として栄え、地域にはその時の名残が今でも残っている。

「旧」坊津町は、平成17年11月に近隣の加世田市・笠沙町・大浦町・坊津町・金峰町の1市4町と合併し「南さつま市」となった。現在の南さつま市の人口は約3万7千人、海岸線の北西部は砂丘地帯、南西部は変化に富んだリアス式海岸を形成し、国の名勝『坊津』及び坊野間県立自然公園の指定を受けた景勝地を有している。

2 漁業の概要

私が所属している坊泊漁業協同組合の平成24年度組合員数は、119名（正組合員38名、准組合員81名）で、高齢化が進み組合員数は減少傾向にある。泊沖から坊岬周辺までの海域を漁場とし、坊漁港を中心とする坊地区と、泊漁港を中心とする泊地区2地区で、一本釣及び曳縄漁業や、流網・刺網・建網等の各種網漁業のほか、魚類養殖業が行われている。

当漁協の平成24年度の水揚量は、1,195トン、水揚金額8.2億円である（図2）。

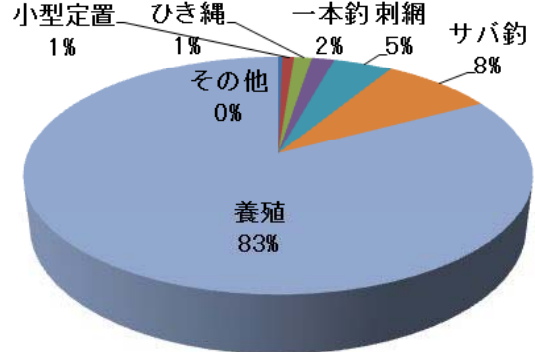


図2 坊泊漁協の水揚量の構成比

3 活動グループの組織と運営

私が所属している「つり鯖会」は、鮮度保持技術の改善によるサバの魚価向上に取り組んできた坊水産研究会のなかから、販路拡大と付加価値向上をめざし、平成19年に若手の有志7名で発足した（写真1）。つり鯖会は、坊津沖で操業する坊泊漁業協同組合所属のサバ釣船7隻で構成し、集団出荷、サバの規格



写真1 つり鯖会の会員

の統一化，ブランド化及び販路拡大・鮮度保持向上などの取り組みを実施している。

4 研究・実践活動取組課題選定の動機

私は，高校卒業後，国内貨物船に乗船していたが，22年前の22歳の時，父親が営む小型定置網を手伝うため帰郷した。現在では独立し，1～6月はキビナゴ刺網，7～12月はサバー本釣漁業を基本として，その年の漁模様を見ながら漁期を調整している。つり鯖会の他の会員もサバー本釣漁業を中心に，他の魚種を対象とした一本釣漁業や曳縄漁業などを組み合わせている（写真2）。



写真2 サバー本釣の操業風景

私が漁業に携わるようになり，年々，燃料代が高騰していく一方で，魚価が低迷することに悩まされることが多くなってきており，

漁業収入を上げ，生き残っていくためには漫然と出荷するのではなく，消費者から我々の生産した魚の価値を認めて選んでもらう必要があると感じていた。そのような中，仲間との語らいの中で注目されたのが以前から坊泊で行われていた一本釣りで漁獲されるサバの付加価値向上である。

サバー本釣漁業は，坊津で昔から盛んに行われていた漁法であるが，他の産地と比べ目立った特徴が出せず，なかなか思うような魚価が得られないでいた。しかし，一方で市場では明らかに自分たちのサバとは違う価格で取引されるサバがあることにも気づいていた。「何かが違う。」私達は仲間と高値で取引される近隣漁協の先駆者に教を請うと同時に，つり鯖会を結成，グループでも独自に情報を集めるとともに鮮度保持と規格の統一化，ブランド化や販路拡大といった取り組みを行うこととした。

5 研究・実践活動の状況及び成果

(1) 鮮度保持と規格の統一化への取組

私達がまず行ったのが，鮮度保持と規格の統一化への取り組みである。サバー本釣りでは，これまで特に基準も無く，各自バラバラに出荷してきたが，漁獲物の取り扱いや出荷方法などを話し合い，グループでの品質の向上と均一化を図り，出荷の際に各会員間で品質に差が出ないように気をつけるようにした（表1）。

表1 鮮度保持と規格統一の取組内容

取組内容の項目	取組以前	取組後
鮮度保持の改善	首折，脱血処理	首折と神経シメ，脱血，急冷処理
資源保護の改善	漁獲制限なし	1日あたりの漁獲制限 500尾/隻
魚体サイズの改善	なし	480g以上
収獲魚の処理の改善	漁獲後，出荷	蓄養生け簀で静養後，出荷

出荷後の鮮度保持効果をさらに高めるため，出荷直前に首折と神経シメした後，脱

血，急冷処理を行うこととした。この出荷処理ができる1隻あたりの尾数は最大500尾程度が精一杯のため，漁獲量は減少することになるが，鮮度の統一が図られるとともに過剰な漁獲を防止することにつながると考え，1日の最大漁獲尾数を500尾/隻と決めた。

また，魚の大きさも刺身向けとしての価値や味の良さを考え1尾480g以上の中・大型サバに限ることに定めた。

これまでは獲れる時に一斉に獲って水揚げしてしまうため，どんなに良い状態のサバであっても，水揚げ価格は本来その魚が持つ価値より低く取引されてしまうことがあった。さらに処理に時間がかかってしまい，鮮度も価値も落ちる事態が生じることもあった。この対策として，大漁時の値崩れ防止や不漁時の高価格出荷等，市場への安定供給などを目的に蓄養生け簀を導入し，漁獲したその日に出荷するしかなかった体制から，漁模様や価格に応じて出荷を調整できる体制が整った（写真3）。



写真3 出荷風景（タグ打ち，計量）

(2) ブランド化への取組

マサバは，大分県豊後水道の「関さば」，神奈川県三浦市松輪の「松輪サバ」があり，ゴマサバは屋久島の「首折れさば」，高知県土佐清水市の「土佐の清水サバ」などの数多くの地域ブランドが存在する。

私達のゴマサバも，港から1時間以内のごく近い漁場で漁獲され，鮮度保持にも細心の注意を払って出荷しており，これらのブランドにひけをとらないと思っている。そこで，規格の統一を図った自分達のサバもブランド化することを思い立ち坊津のシンボル双剣石にちなんで「双剣鯖」として売り込むことを決めた。



写真4 坊津の双剣石

双剣石は，坊津の入口付近に大小の剣を立てたように対峙する鋭く尖った二つの岩で，平成13年に国の名勝（坊津）双剣石に指定されたほか，江戸時代から風光明媚な景勝地として有名であり，江戸時代に「東海道五十三次」を描いて有名な浮世絵師歌川 安藤広重も「六十余州名所図会」に「双剣石」を描いているほどである（写真4）。

活動当初は，ブランド名をつけたものの出荷の箱にラベルもなく，「双剣鯖」と呼称しているだけで，他産地のサバに混じって扱われていた。これでは差別化ができないと，流通の場で「双剣鯖」をPRするため，スチロール箱にラベルを貼り，1尾1尾の鰓蓋に双剣鯖の名の入ったアンカータグを装着し（写真5），パッチにも双剣鯖

の名を印刷して出荷するところからはじめた。また、消費者へも「双剣鯖」の名を届けるため、「双剣鯖」シールを作成し、刺身パックなどに貼付るようにした。

今後は、「双剣鯖」のブランド化をさらに進めるため、商標登録を検討中である。



写真5 双剣鯖へ「タグ」装着

(3) 販路拡大への取組

販路拡大への取り組みとして、市場への出荷するばかりではなく、双剣鯖の知名度を上げるため、地元市役所や鹿児島市内の量販店、各種イベント等で販売促進活動を行っている（写真6）。

また、これまで鹿児島市場への出荷に加え、平成25年度からは、さらなる販路拡大と付加価値向上のため、東京築地へ航空便で出荷する試みを行っている。結果としては、県外産のサバ豊漁のため、価格的には今ひとつであったが、出荷先の卸業者からは高評価を得ており、「双剣鯖」が全国に知れ渡るよう、今後も継続して行きたい。



写真6 量販店での直販風景

6 波及効果

以前の私達は、サバの漁獲の大小にかかわらず、水揚げされた分をすべて一度に出荷していたため、市場価格が暴落することもあり、年間の平均単価は250円/kg前後であった。しかし、平成19年のつり鯖会設立以降は、1日500尾/隻の漁獲制限を設けたことにより水揚量は半減したものの、平均単価は450円/kg前後と以前の倍の価格となり、水揚げの減少を補えている（図3）。

これは、つり鯖会としての実践活動を通し、メンバーが協力して「双剣鯖」の鮮度保持や規格の統一化、ブランド化に取り組んだ成果と思っている。

また、即売会を行った地元市役所や、鹿児島市内量販店からは、再度実施して欲しい

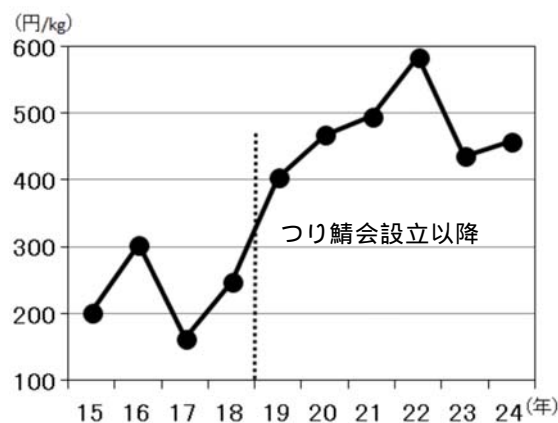


図3 双剣鯖の平均単価の推移

との要請を頂いており、様々な人々から「坊津に双剣鯖あり」との評価をいただけるようになってきたことは、本当にうれしく感じている。

最近では、地元坊津で双剣鯖を刺身や「双剣鯖サンド」、「双剣鯖ピザ」で提供する飲食店や「双剣鯖の燻製」を独自に開発、販売する加工業者もあり、双剣鯖を積極的にPR販売してもらっている。

今後、これらを求めて坊津に多くの人が集まり、双剣鯖を通して地域振興の役に立てればと願っているところである。

7 今後の課題や計画と問題点

坊津の「双剣鯖」は、時期が7月頃から11月頃までの約半年間に限られていること、生産者が7名のみと少ないため、安定的な生産ができないという課題がある。不安定な生産は漁船漁業共通の問題であるが、私達は自分たちの魚には自信を持っている。消費者にはこれらの情報をきちんと伝え、不安定な生産を逆に希少価値に変えていく取り組みが必要ではないかと考えている。

また、県内でもまだまだ「双剣鯖」を知らない人が多いのが実情である。今後も、イベント等へ積極的に参加したり、インターネットを利用した情報発信など、継続的なPRも必要である。

現在、蓄養生け簀を整備し、市場への出荷調整を行っているところであるが、現状では、荒天時には生け簀に近寄れないことがあり、この改善のために陸上水槽での一時蓄養を検討している。また、双剣鯖をPRしている私達であるが、一般の人が双剣鯖を求めて坊津に来られても、そのためのストックがないため販売を行っていないのが実情であり、将来的には一般向けの販売も視野に入れた対応を行って行きたい。

最後に、私達の所属する坊泊漁協をはじめ、地域の漁業者には著しい高齢化の波が押し寄せており、将来の地域漁船漁業の存続に強い危機感を感じている。今後、若い担い手が安心して漁業を行って行くためには、漁業所得が増し、安心できる生活基盤を得ることが大きな課題と考えている。漁業所得が増えるためには、魚価の向上、地魚の価値が見直されることが必要である。私達の「双剣鯖」の取り組みが、地魚の価値が見直され、自分たちに続く担い手が安心して生活できる基盤づくりに貢献できれば何よりの幸せである。