

第58回青森県漁村青壮年女性団体活動

実績発表大会資料

平成29年1月

青 森 県

目 次

1	次 第			1
2	開催要領			2
3	発表課題			
(1)	三厩産「津軽海峡本まぐろ」 －品質管理と販売力の強化を目指して－ 三厩漁業協同組合 三厩まぐろ一本釣部会	伊藤 大作		4
(2)	中泊活ハマクラブの活動状況について －小泊・下前の若者が一体となった地域の活性化－ 小泊漁業協同組合所属 中泊活ハマクラブ	佐藤 英樹		1 1
(3)	高鮮度でおいしい魚を日本の食卓へ －活〆神経抜きで軌道に乗り始めた新たな漁協、 漁業者の取り組み－ 佐井村漁業協同組合 佐井村漁協研究会牛滝支部	坂井 ^{たから} 聖		1 7
(4)	浜と消費者を繋いだ女性部活動の歩み －階上の地魚と伝統料理で活性化－ 階上漁業協同組合 女性部	荒谷 恵子		2 5

第58回青森県漁村青壮年女性団体活動実績発表大会

次 第

日 時： 平成29年1月18日（水）
13時00分～16時30分
場 所： 県民福祉プラザ4階 県民ホール

1	開 会	13時00分
2	知 事 挨 拶	
3	来 賓 祝 辞	
4	漁業士認定式	
5	青森県水産賞表彰式 一般社団法人 青森県水産振興会	13時30分
6	活動実績発表	13時45分
7	審 査	14時50分
8	講 評	15時50分
9	表 彰 式	
10	閉 会	16時30分

第58回青森県漁村青壮年女性団体活動実績発表大会開催要領

(目的)

第1 県内漁村青壮年女性団体の代表者が一堂に会し、活動実績の発表を通して知識の交換と活動意欲の向上を図り、沿岸漁業の振興及び漁村生活改善等に寄与することを目的とする。

(主催)

第2 大会の主催は青森県とする。

(参集範囲)

第3 参集範囲は県内の漁村青壮年女性団体員、漁業協同組合員、市町村水産担当者等の水産関係者とする。

(会場)

第4 会場は県民福祉プラザ(青森市中央3丁目20-30)とする。

(開催日)

第5 開催日は平成29年1月18日(水)とする。

(行事)

第6 行事及び時間等は次のとおりとする。

月 日	時 間	行 事	場 所	備 考
1月18日(水)	13:00 13:15~13:30 13:30~13:45 13:45~14:45 14:50~15:45 15:50~ 16:30	開 会 漁業士認定式 水産賞表彰式 活動実績発表 審査等 講評、結果発表、 表彰式 閉 会	県民福祉プラザ (県民ホール)	発表時間 15分/1人 4課題

※ 審査時間には、(一社)青森県水産振興会主催により講演会を開催します。
講師：東信水産(株)副社長 織茂 信尋 氏

(審査及び表彰)

第7 審査及び表彰は次のとおりとする。

- (1) 活動実績発表については審査を行い、優秀賞及び優良賞を決定し表彰状を授与する。
- (2) 審査の基準については別に定める。

(審査委員の構成)

第8 審査委員の構成は次のとおりとする。

審査委員長	青森県農林水産部水産局長	吉田由孝
審査副委員長	青森県農林水産部次長	高谷清孝
審査委員	青森県漁業協同組合連合会代表理事会長	赤石憲二
	青森県信用漁業協同組合連合会代表理事会長	西崎義三
	青森県漁協青年部連絡協議会長	後藤石雄
	青森県漁業士会長	田中張寛
	青森県漁協女性組織協議会長	佐藤久美子
	青森県水産振興課長	對馬廉介
	青森県漁港漁場整備課長	佐藤雅彦
	青森県総合販売戦略課長	西村達弘
	(地独) 青森県産業技術センター水産総合研究所長	野呂恭成
	(地独) 青森県産業技術センター内水面研究所長	工藤敏博
(地独) 青森県産業技術センター食品総合研究所長	浜田修一	
(地独) 青森県産業技術センター下北ブランド研究所長	山崎賀久	

(司会)

第9 司会者は次のとおりとする。

東青地域県民局地域農林水産部	
青森地方水産業改良普及所長	二木幸彦

(発表課題、団体名及び発表者)

第10 発表課題、団体名及び発表者は次のとおりとする。

	課 題 名	発 表 者
1	三厩産「津軽海峡本まぐろ」 －品質管理と販売力の強化を目指して－	三厩漁業協同組合 三厩まぐろ一本釣部会 伊藤 大作
2	中泊活ハマクラブの活動状況について －小泊・下前の若者が一体となった地域の活性化－	中泊活ハマクラブ (小泊漁業協同組合) 佐藤 英樹
3	高鮮度でおいしい魚を日本の食卓へ －活〆神経抜きで軌道に乗り始めた新たな漁協、 漁業者の取り組み－	佐井村漁業協同組合 佐井村漁協研究会 牛滝支部 坂井 ^{たから} 聖
4	浜と消費者を繋いだ女性部活動の歩み －階上の地魚と伝統料理で活性化－	階上漁業協同組合 女性部 荒谷 恵子

三厩産「津軽海峡本まぐろ」 —品質管理と販売力の強化を目指して—

三厩漁業協同組合
三厩まぐろ一本釣部会 伊藤 大作

1. 地域の概要

外ヶ浜町は、平成 17 年に旧三厩村、旧平館村及び旧蟹田町が合併して誕生した町である。

私たちが住んでいる三厩地区（旧三厩村）は、津軽海峡に面した津軽半島北端に位置し、変化に富んだ海岸線や緑豊かな山々、津軽海峡を挟んで眺望できる北海道など自然豊かで風光明媚な地域である。特に龍飛崎の景観は雄大で、毎年、全国各地から観光客が訪れている（図－1）。

三厩地区は、古くから漁業が盛んで、三厩、竜飛今別（竜飛支所）の二つの漁業協同組合があり、基幹産業として地域経済を支えている。



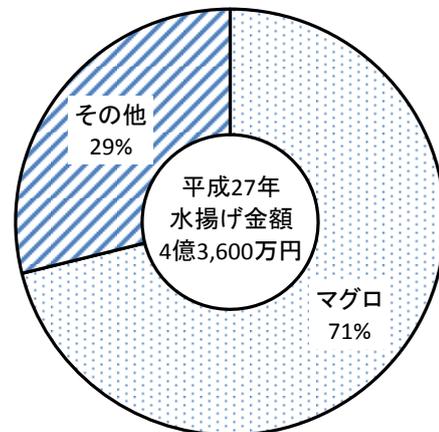
図－1 外ヶ浜町の位置

2. 漁業の概要

私たちが所属する三厩漁業協同組合は組合員数 184 人（正 101 人、准 83 人）で構成される。

マグロ・ヒラメ・ウスメバル・スルメイカなどの一本釣漁業、サメ延縄漁業、ナマコやウニなどの採介藻漁業、定置網漁業など多種多様な漁業が営まれており、平成 27 年の水揚げ数量は 286 トン、水揚げ金額は 4 億 3,600 万円となっている。

中でもマグロは水揚げ金額全体の 71% を占めており、最も重要な魚種となっている（図－2）。



図－2 水揚げ金額の内訳

3. 研究グループの組織と運営

私たちの三厩まぐろ一本釣部会は、平成 17 年 6 月に漁協の下部組織として結成された。現在の会員は 49 人で、部会の運営は会費及び外来船からの協力金の一部などで賄われている。また、同じ漁場を利用していることから、竜飛地区の漁業者も参加している。

活動の基本方針は「①天候を十分把握し、僚船との連絡を密にし、安全操業に努める ②部会のルールを守り、トラブルのないように操業する ③部会の団結を図る」である。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

三厩漁協の水揚げは、漁船漁業による鮮魚の水揚げが中心であるが、近年のスルメイカなど回遊魚の減少や、魚価の低迷から脱却できない状況により、厳しい漁業経営を強いられている。

このような状況下、平成8年以降、一旦は途絶えていたマグロー本釣り漁業が、平成11年から復活した。

三厩のマグロー本釣は「ダンプ流し」という漁法が主流で、発泡スチロール製の浮きにテグスを巻き付け、その先に釣針を1本付けたものを漁具とし、生餌（イカなど）を使用して潮上から流し、マグロの喰いが見られるまで待機するというものである（図-3）。

マグロ漁の復活を受けて漁協が東京都中央卸売市場築地市場（以下「築地市場」）への売り込み・PRに力を入れたことが功を奏し、平成11年に1,594円/kgだった平均単価は、平成13年には3,228円/kgに上昇した。

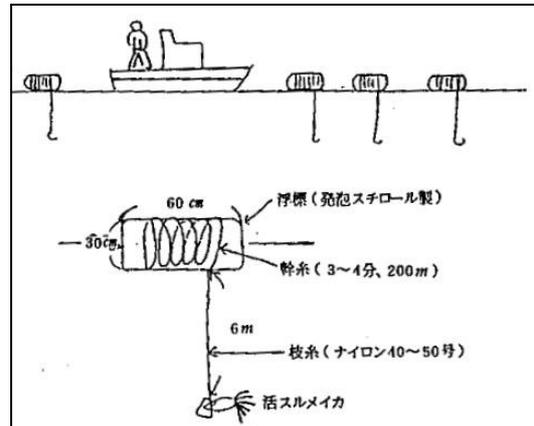


図-3 ダンプ流し

しかし、これも一時的なもので、当時は、血抜きや神経抜きなどの船上処理は、北海道での操業経験のある一部の漁業者しか行っておらず、このためヤケ肉等の品質管理上の問題が発生して、平均単価は年々下降した。

このままでは、三厩のマグロー本釣り漁業の発展はない。私たちは、せつかく復活したマグロー本釣り漁業を続けていくためにも、品質管理や販売力の強化に取り組むことにした。

5. 研究・実践活動状況及び成果

(1) 品質管理の取り組み

品質の良いマグロをつくるためには船上での魚体処理が欠かせない。船上処理は、人によって方法や順序はまちまちだったが、基本的には血抜き、神経抜き、内臓処理、冷し込みという作業工程となる。当初は漁場が近いこともあり、釣り上げたマグロをそのまま水揚げする仲間もいたが、部会の発足後、各種会合の場など機会あるごとに啓発と情報交換をすることにより、品質管理の重要性は徐々に認識されていった。



写真-1 冷し込み用の水槽

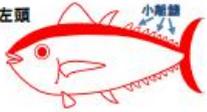
その後、平成19～21年に、現在の（地独）青森県産業技術センター食品総合研究所が行った「まぐろヤケ肉防止技術開発事業」に参画する機会を得た。この事業は、正に私たちが直面するヤケ肉の問題を解決するためのもので、研修会では魚体処理の方法やその効果などについて、科学的なデータに基づいた説明を受けた。この説得力のある説明に触発され、船上処理の徹底は更に進み、ほとんどの仲間が船上処理を行い、漁船には冷し込み

用の水槽を備えることとなった（写真－1）。

さらには、平成 27 年に徹底した品質管理のための「鮮度保持マニュアル」を作成し、船上処理の統一と品質の安定化にも取り組んでいる（図－4）。

【はじめに】

- ① 作業に使用するナイフは両刃を使用する。左頭片刃だと切断面が曲がりやすい。
- ② 処理は左頭を基本として作業する。
- ③ 冷やし込み用の水を 2 本分用意する。組合で供給する水を使用すること。



【血抜き】



エラ下腹の動脈を切断
方法 ① エラ下腹にある動脈を切断する。

尻尾を切除
方法 ② 尾部を切除する。尾部背側にある小離鱗の尾部から 4 枚目と 5 枚目の間で切断する。切断面が綺麗になるよう作業する。

【神経抜き（延髄破壊）】



頭部に穴を開ける
方法 ① 頭部の目と目の間の中心に穴を開ける。

尾部からナイロン棒を入れる
方法 ② 尾部からナイロン棒を入れる。

頭部の穴にナイロン棒の先端を出す
方法 ③ 頭部に開けた穴からナイロン棒の先端を出す。

【内臓処理】



腸を外す
方法 ① 肛門付近をまっすぐ切り、腸を外す。切り口は手が入り処理できる程度とし切りすぎない。

エラを切る
方法 ② エラを切る。エラ付け根部分のアゴに繋がる筋は必ず残す。

内臓を抜き取る
方法 ③ エラと一緒に内臓を抜き取る。取り残しがないよう綺麗に抜き取る。

④ 血合いの取り残しがないように丁寧に処理する。大型のスプーンやお玉を使うと綺麗に除去できる。

⑤ ホースを使い血液を洗い流す。

【冷やし込み（氷水冷却）】



冷やすためのボックス
方法 ① エラ部分だけでなく腹の中に水が充満するようにして魚体全体を氷水に浸す。腹に水を入れすぎると型崩れするので注意する。

氷水に入れて冷やす
方法 ② ヤケ肉防止のため、出来るだけ速やかに冷やし込みをする。

③ 基本は左頭。魚体が曲がらないようにヒレが立たないように注意する。曲がったりヒレが立っているとヤケと判断される。水キズを防ぐため保護シートを使用する。

※マグロが余裕を持って入る大きさのボックスを用意すること。窮屈だと型崩れの原因となる。

図－4 鮮度保持マニュアル

（2）観光資源化による販売力の強化

当部会も会員として参画している津軽海峡本まぐろ販売促進協議会は、平成 22 年にマグロの販売促進を目的に、県、町、漁協が会員となり組織された。

私たちは、販売促進のための観光資源化に取り組むこととし、龍飛崎周辺で漁獲され三厩漁協及び竜飛今別漁協に水揚げされるマグロを「津軽海峡本まぐろ」と名称を定め、のぼり旗、マグロ漁解説パネルを作成し、観光客への周知と販売促進を図った（図－5）。





まぐろが喰い付いた！

勝負どころ！手取り寄せ

高品質なまぐろを生産するために 船の上で

方法：エラ下腹動脈の切断、椎棘胸動脈の切断、尾筋の切断を行う。
効果：血を除くことにより再び品質を良くする。

方法：尾筋からナイロン棒を入れ、頭部に穴を開けてナイロン棒の先端を出す。
効果：動きを止めることにより、体温を下げやすくする。

方法：腹内に水が充満するように、魚体全体を氷水に浸す。
効果：鮮度保持及びヤケ肉を予防する。

方法：エラを切り、内臓を抜き取る。
効果：内臓を取り除いて体温を下げやすくする。

まぐろが喰い付くと浮きが引かれて勢よく回転し、白い飛沫が上がる。浮きを引き上げ、テグスを引き寄せ。

図－5 のぼり旗（左）とマグロ漁解説パネル抜粋（右）

(3) マグロ冷凍さくの販売

マグロは地域を代表する特産品だが、飲食店が大型のマグロを一本買いしてメニュー提供することは難しいため、地域の飲食店でも三厩のマグロを提供しているのは数軒に限られていた。そこで、地域の飲食店で観光客が三厩のマグロをいつでも食べられるように、マグロ冷凍さくの販売に取り組むこととした。

冷凍マグロの保存は、通常のマイナス18度での冷凍保存であれば、メト化と呼ばれる変色が進み、マグロ本来の赤い色合いが、すぐ褐色に変わってしまうことが知られている。そこで、漁協にマグロの品質が変わらないマイナス60度の超低温冷凍庫を整備した。

マグロの解体とさく取りは、県内の加工業者に委託し商品化することとした。販売価格を決めるため、事前に原価計算をしたところ、50kgのマグロで、kg単価3,000円とした場合、解体経費を含めた原価が17万7,500円となり、歩留まり等から200g冷凍さくの価格を赤身1,200円、中トロ1,900円、大トロ2,400円と設定し、地元飲食店でも使いやすい価格設定とした(表-1)。

平成25年11月30日には、水揚げされた72kgのマグロを使用し、実際にマグロ冷凍さくを製造、販売することとした。マグロのkg単価は3,000円で解体経費を含めた原価が24万6,800円で、製品歩留まりは64%となり合計46.4kgのマグロ冷凍さくを製造した。事前に設定した価格で販売したところ、売上げは41万4,750円で16万7,950円の黒字となった(表-2)。

(4) マグロ内臓の高鮮度出荷

これまで漁業者しか食べることが出来なかったマグロの内臓も観光資源として活用するため、胃袋と心臓の高鮮度出荷に取り組むこととした。

マグロの胃袋はモツ煮込みや焼き肉で、また、マグロの心臓は刺身(写真-2)で食べると非常に美味しい食材であるが、鮮度低下が早く、臭みの原因となる胃袋のヌメリ取りや、心臓の血抜きに手間がかかるため、以前は、ごく一部の漁業者が自家消費用として持ち帰っていただけで、ほとんどが廃棄されていた。そこで、これまで廃棄していた胃袋と心臓を、船上で血液やヌメリを洗い流して冷やし込みを行い、荷受けをした漁協職員がさらに洗浄、殺菌を行った後、マイナス60度で急速凍結することにより、高品質なマグロ内臓(写真-3)の出荷体制を構築した。

表-1 マグロ冷凍さくの原価計算

支出			単位:円
種類	単価	数量	計
本まぐろ	3,000	50	157,500
解体経費	20,000	1	20,000
合計			177,500

表-2 マグロ冷凍さくの販売結果

収入						単位:円
種類	単価(200g)	販売可能数量(kg)	さく本数	金額	割合	
赤身	1,200	14.6	73	92,138	50%	
中トロ	1,900	8.8	44	87,531	30%	
大トロ	2,400	2.9	15	36,855	10%	
中おち	1,000	2.9	15	15,356	10%	
合計		29.3	146	216,523		

※歩留まり65%、ヤケ肉にあたる確率を10%とした。

表-1 マグロ冷凍さくの原価計算

支出			単位:円
種類	単価	数量(kg)	計
本まぐろ	3,000	72	226,800
解体経費	20,000	1	20,000
合計			246,800

表-2 マグロ冷凍さくの販売結果

収入						単位:円
種類	単価(200g)	販売可能数量(kg)	さく本数	金額	割合	
赤身	1,200	12.8	64	80,640	28%	
中トロ	1,900	20.0	100	199,500	43%	
大トロ	2,400	8.6	43	108,360	19%	
中おち	1,000	5.0	25	26,250	11%	
合計		46.4	232	414,750		



写真-2 心臓の刺身

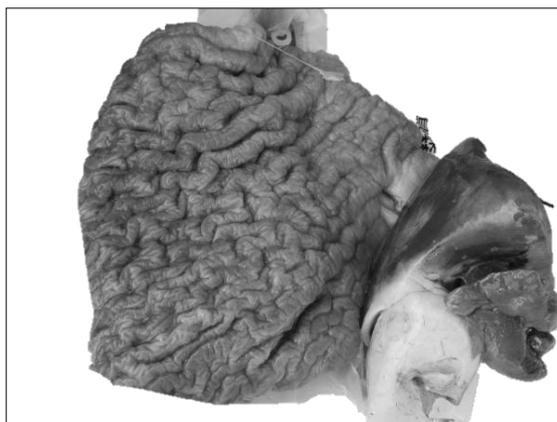


写真-3 洗浄・冷却後のマグロ内臓

(5) 取り組みの成果

以上の取り組みにより、漁獲から出荷までの品質管理体制が整備、実践され、販売力の強化も進められていった。

平成11年、僅か200kg程度だった水揚げ数量は、年々増加し、平成20年には127トンにまで増加した。その後は一時減少傾向となったものの、近年では60～100トンの間で安定的に推移している（図-6）。

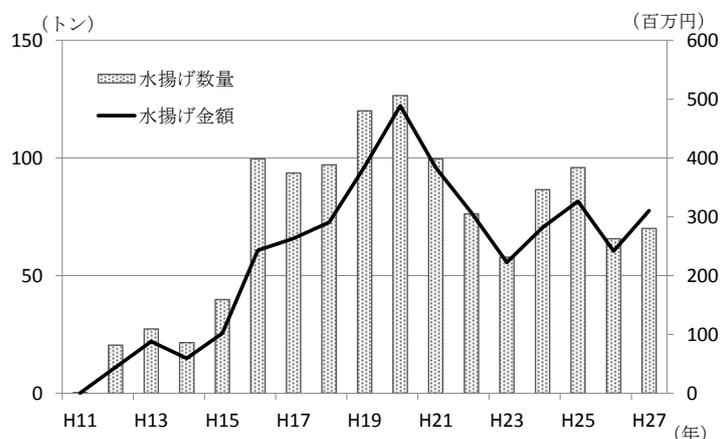


図-6 マグロ水揚げ数量・水揚げ金額の推移

また、品質の向上により、平成11年に1,594円/kgだった平均単価は、平成17年以降年々上昇し、平成22年には4,000円台に達した（図-7）。これらの成果は、私たちが取り組んできた船上処理など品質管理が評価されたものと考えられる。

平成23年以降、平均単価は一時的に下降したものの、平成25年以降は再び上昇し、平成27年には過去最高となる4,429円にまで達した。これらは、観光資源としての活用を進めたことによる知名度の向上や、マグロ冷凍さくの販売など、私たちが取り組んできた販売力の強化によるものと自負している。

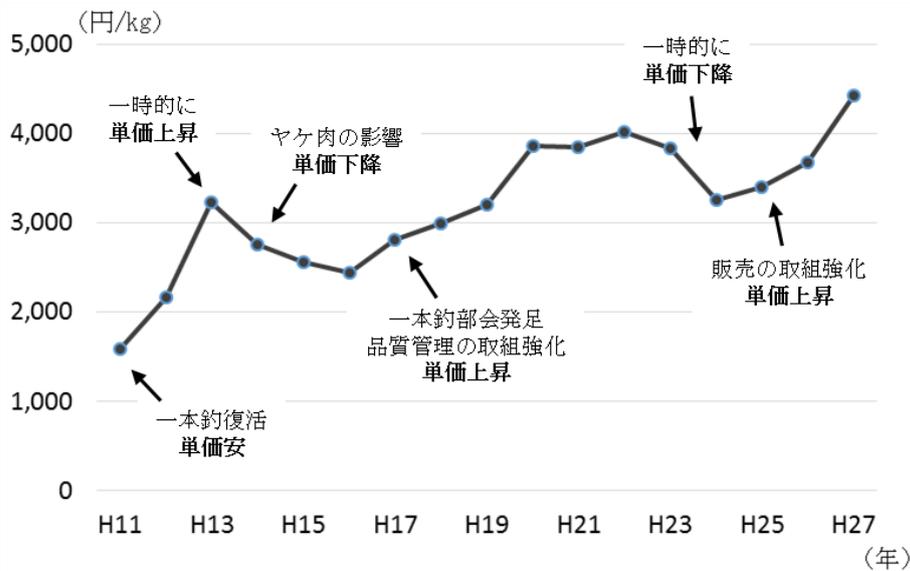


図-7 マグロの平均単価の推移

6. 波及効果

(1) 知名度のアップ

私たちは、三厩のマグロ漁を発展させたいとの思いから、品質管理に努めてきた。その結果、全国からマグロが集まる築地市場において高い評価を得ることができた。

このような状況の中で、三厩のマグロは雑誌や情報誌で紹介され、マグロ漁の様子が全国ネットでテレビ放映された。中でもテレビ放映の反響は大きく、県外の方々から「どこへ行けば食べることができるのか」「マグロを送ってもらえないか」などの問い合わせが多数寄せられている。

このように、三厩のマグロはメディアを通じて全国的に知られるようになってきた。

(2) 観光資源化

毎年秋には、地元観光協会が主催する「三厩秋の物産フェア・津軽海峡本まぐろまつり」が開催される。主役はもちろん三厩産のマグロである。解体ショーや即売会などの各種イベントが催され、多くの観光客で賑わう（写真-4）。



写真-4 津軽海峡本まぐろまつり

今や私たちのマグロは地域を代表する特産物となり、観光の目玉となっている。

(3) 地域での利用促進

新たな試みとして始めた、マグロ冷凍さくの販売と内臓の高鮮度出荷によって、地域内で三厩のマグロを利用する動きも活発化している。

マグロ冷凍さくを使って観光客向けのメニューを提供し始めた飲食店があるほか、マグロの一本買いによりメニュー提供する飲食店も増え始めており、三厩を訪れる観光客が気軽に三厩のマグロを食べられる環境が整いつつある（写真-5）。

また、マグロの内臓の利用も進んでおり、地元飲食店でメニュー提供のほか、自宅で

も手軽に食べられる冷凍加工品として商品化され、人気を博している（写真－6）。



写真－5 マグロ3点盛り（冷凍さく使用）



写真－6 マグロ内臓加工品

7. 今後の課題や計画と問題点

一本釣したマグロは、ヤケ肉を 100%防ぐことはできないが、ヤケの程度を軽減することは可能である。ヤケ肉防止のためには、「より速く、正確に船上での処理を行って魚体を冷やす」ということが、重要なポイントとなる。

まず、私たちがやるべきことは、現状に甘んじることなく、これまで以上に徹底した品質管理を行っていくことであると考えている。

三厩産「津軽海峡本まぐろ」の価値を高め、日本一のマグロにすることを大きな目標として、これからも、安全操業に気をつけて、極上のマグロをつくり続けていく所存である。

中泊活ハマクラブの活動状況について

—小泊・下前の若者が一体となった地域の活性化—

小泊漁業協同組合所属

中泊活ハマクラブ代表 佐藤 英樹

1. 地域の概要

私たちの住む中泊町小泊地域は、津軽半島北西端に位置する人口約3,400人の日本海に面した漁村である。当地域の港は、江戸時代には北前船が北海道松前への物資を運ぶ最後の寄港地であり、風待ち港として利用された。現在では、第4種漁港に指定され、避難港としての役割も担っている。また、権現崎をはじめとする小泊十二景は、津軽国定公園に指定される風光明媚な景勝地であり、昨年には北海道新幹線奥津軽いまべつ駅も開業し年間約10万人が訪れる観光地となっている（図-1）。



図-1 小泊地域の位置

2. 漁業の概要

小泊地域には小泊漁協と下前漁協があり、2つの漁協を合わせた平成27年の漁業者数は302名で、構成割合は、小泊漁協が7割、下前漁協が3割となっている。

主な漁業は、小型イカ釣り漁業、メバル一本釣り漁業、刺網漁業、マグロ延縄漁業で、その他、ヤリイカ棒受網漁業、エゴノリ等の採介藻漁業など多種多様な漁業が営まれている（図-2）。

平成27年の漁獲量は1,184トン、漁獲金額は5億8,201万円で、主な魚種はスルメイカ、ウスメバル、マグロ、ヤリイカ等で、中でもウスメバルは「津軽海峡メバル」としてブランド化が進められ、平成27年7月にデビューした新ご当地グルメの「中泊メバルの刺身と煮付け膳」は、1年間の目標1万食を111日で達成し、県内外において味・品質ともに高い評価を得ている。

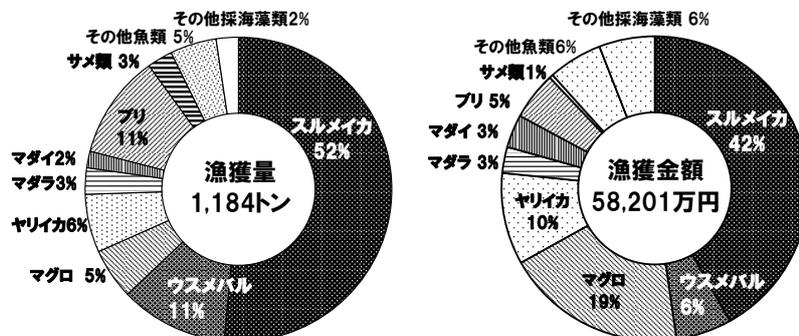


図-2 平成27年の小泊漁協・下前漁協の漁獲量と漁獲金額

3. 研究グループの組織と運営

「中泊活ハマクラブ」は、平成25年12月に漁業者9名、役場職員7名、漁協職員7名の計23名の会員により設立され、現在は38名の会員で構成されている。当クラブは会員からの会費の他、町及び漁協からの助成金等で運営している。

4. 研究・実践活動の取組課題選定の動機

近年、小泊・下前漁協では、全国的な魚価の低迷や燃油価格の高騰に加え、主力のクルマイカやヤリイカなどの回遊魚の水揚げが低迷し、漁獲金額は昭和58年の25億円から平成25年には10億円まで減少した。また、漁業者数も昭和58年の700人から平成25年には300人までに減少し、その中で65歳以上の割合が増加し、厳しい漁業経営を強いられている（図-3）。

このため、漁業の低迷とともに地域の衰退も進むことに危機感を感じ、現状をどうにか改善できる対策等がないかと考える漁業者等が増えてきた。

このような折、平成25年に県が主催した「浜のマネージャー塾」において、他県の漁協と漁業者が、様々な職種の住民や企業などで構成する組織を作り、水産物の販売活動などを行いながら衰退した漁業地域の活性化と漁家所得の向上に繋げた事例を研修した。

そこで、私たちも様々な職種の住民で「中泊活ハマクラブ」を結成し、地域の奉仕活動やイベントの協力、水産物の販売PR活動などに取り組み、現在に至っている。

5. 研究・実践活動状況及び成果

(1) 各地のイベントへの参加から「活ハマまつり」の開催へ

私たちは、クラブ設立前の平成25年11月には中里駅の「秋の味覚まつり」へ、また、設立直後の平成26年2月には青森市アスパム前の「イガ米〜きてけフェア」へ参画し、小泊・下前地域の水産物と「活ハマコロッケ」の実演販売活動を行った。

普段、魚を獲ることやデスクワークを仕事としているため、イベントに来たお客さんに地元水産物の宣伝や食べ方などを話しながらの対面販売は大変苦勞したが、盛況のうちに終わったことで当クラブの結束力も強まった。この経験から自分たちが主催する地元イベントを開催し、新鮮な水産物の販売と地域のPR活動を行うことにした。

平成26年9月14日、小泊漁港前の旧おまつり広場で、役場や漁協婦人部、地元商店等多くの団体の協力を得ながら当クラブ主催の第1回「活ハマまつり」を開催したところ、中泊町内だけでなく西北地域近郊から、1,000人以上の来場者が訪れ大盛況となった。

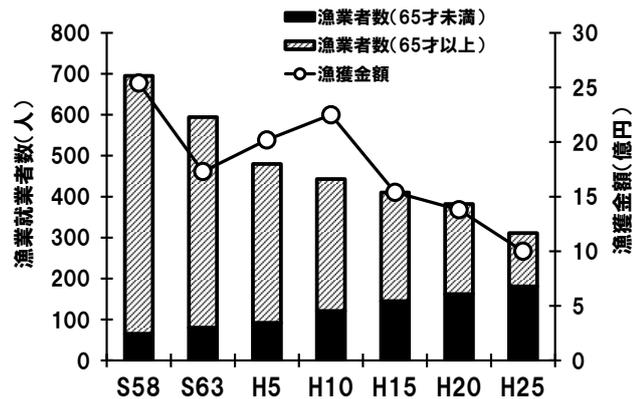


図-3 小泊地域における漁業者数と漁獲金額の推移

まつりでは、地元特産のウスメバルや活サザエ、海藻類等の販売コーナーや、会員が釣り上げた本マグロの解体ショーでの試食と即売の他、地元の利を生かしたスルメイカの活イカ釣りコーナーも設置した（写真－1）。

活サザエは、予想を大幅に超える販売数となり、本マグロも解体ショー後の即売で、あっという間に完売となった。また、釣り上げた活イカをその場で刺身にするサービスでは、体験者から「こんなに美味しいイカは初めて」などの感想が寄せられ、こちらも開始早々の終了となった（写真－2）。

まつりを盛りあげる目玉企画として、来場者が参加するイカ飯の早食い競争を実施したところ、参加者の本気モードと来場者の声援で非常に盛り上がる中、私たちはイカ飯の餅米が喉につかえないように参加者の後ろに会員を張り付けるなどの円滑な運営に努めた（写真－3）。

私たちは、この「活ハマまつり」が、考えていた以上に盛況で、誘客には新鮮な水産物や加工品が非常に有効であると実感したことから、継続して開催することにした。

2回目は翌年の平成27年9月に開催し、あいにくの雨にもかかわらず多くの家族連れなど約500人が訪れた。昨年に引き続き水産物の販売とイカ飯早食い競争の他に、新たな目玉企画としてモズク酢の早食い競争を加えたところ、こちらも盛況であった。

昨年の9月に開催した3回目は、晴天にも恵まれ、来場者数は過去2回と比較して大幅に増加し、約1,500名が訪れる大盛況となった。好例の水産物の販売の他に、新たな目玉企画として地元特産のサザエのフタ飛ばし世界大会も加え、訪れた観光客を大いに喜ばせることができた（写真－4）。

今後も、この「活ハマまつり」を継続し、水産物の販売PR活動や漁協直送による新鮮な水産物の販売促進などにも努めていきたいと考えている。



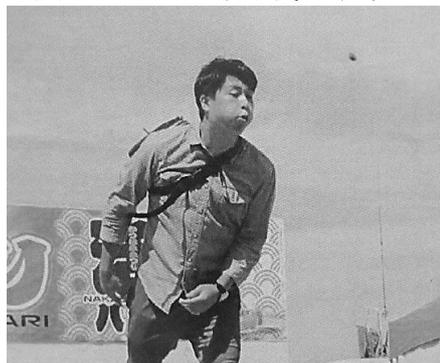
写真－1 活ハマまつり



写真－2 スルメイカ活イカ釣り



写真－3 イカ飯早食い競争



写真－4 サザエの蓋飛ばし

(2) 『津軽海峡メバル』 網外し体験ツアー」について

平成26年から漁協・漁協婦人部と連携し、海が身近にない小学生やその家族を対象に、『津軽海峡メバル』 網外し体験ツアー」を6月～8月の期間に年間で4～6回実施している（写真－5）。

津軽海峡メバル 網外し体験ツアー 2016
 中泊町は高級魚メバルの水揚げ場No.1
 2016開催日
 第1回 6月11日 第2回 6月18日 第3回 7月2日
 第4回 7月9日 第5回 7月16日 第6回 7月23日
 集合時間 19:00
 集合場所 小泊漁協
 参加費 2,000円 定員 20名
 対象者 長靴・汚れても良い服装
 主催 中泊漁協
 問合せ 中泊漁協 電話 0173-64-2641

参加者は魚や市場等の見学の後、刺網漁船から陸揚げされた、刺網に絡まった状態のウスメバル（津軽海峡メバル）に直接触れながら網外し体験をする。作業終了後には、漁協婦人部がその場で手早く調理した漁師仕込みの津軽海峡メバル料理を食べるというツアーで、小泊地域のPRと地元水産物の消費拡大を狙った取組である。

平成26年は中泊町内から5～6名の参加であったが、平成27年からは青森市や黒石市等の都市部からの参加も増え、毎回、約15名前後が参加するようになった。

年別の参加者数は平成26年が計16名、27年は計68名、28年は53名となっている。

参加者のほとんどは、漁協の市場や刺網漁具を見ることが初めてで、特に刺網に絡まったウスメバルを外す作業では、魚体を傷つけないように「魚

写真－5 『津軽海峡メバル』 網外し体験ツアー



写真－6 地魚の説明



写真－7 ウスメバルの網外し

カギ」で頭部から少しずつ外すよう、会員や漁業者から指導を受けながら丁寧に、そして熱心に作業し、1尾外すごとに歓声を上げた（写真－6、7）。

家族で参加した小学生からは、「ウスメバルは網に絡まっていて、綺麗に外すのが大変だったけど、10匹以上も外せて楽しかった」「普段食べられない漁師料理が貴重でとても美味しかった」などの感想が多数寄せられ、「津軽海峡メバル」料理も非常に好評であった。



写真－8 のシイカ造り

開催日に時化で出漁できない時には、小泊漁協婦人部が料理教室を開催し、ウスメバルの捌き方やのしイカ作り等を指導しているが、参加者からは「海峡メバルを初めて捌けた」「刺身も煮つけも美味しく料理できた」「のしイカは3倍に伸びてびっくり」などの感想が寄せられ好評であった（写真－8）。

このツアーは、私たちも普段の仕事や浜の魚料理を参加者と一緒に作業できる、非常に楽しい時間となっているので、今後も継続したいと考えている。

6. 波及効果

私たちの活ハマクラブは、町や関係団体と連携して企画した「活ハマまつり」や「津軽海峡メバル網外し体験ツアー」などの活動に賛同して、一緒にチャレンジしてくれる地元若者の加入が増えたことから、現在では設立時の23名から38名にまで増加した。

この関連で、今年度策定した「浜の活力再生広域プラン」には、担い手育成対策の中に「中泊活ハマクラブ」の取組が組み込まれ、活動を通じて地域の若手漁業者のスキルアップや、中核的担い手の漁業者として育成する方針が示される等、当クラブの小泊・下前地域の活性化に対する活動に、地元からの期待の声が更に多くなっている。

また、当クラブの発足・活動と同時期に始まった中泊町新ご当地グルメ開発では、当クラブの副代表や会員が中心的な役割を担い、地元特産の「津軽海峡メバル」をメインにした「中泊メバルの刺身と煮付け膳」を開発した。略して「中泊メバル膳」は平成27年のデビュー以来、年間目標の1万食を100日余りで達成するなど絶好調で、小泊地域への誘客・飲食や水産物販売促進などを通じて大きな経済効果をもたらしている（写真－9）。



写真－9 会員参加によるご当地グルメの開発

7. 今後の課題や計画と問題点

今後もこれまでの活動経験を糧に、幅広く関係機関と連携・協力しながら各種の取り組みを進めて行くとともに、会員数が増えた強みを生かして小泊地域の活性化のために、「何をすべきか、何ができるのか」の原点を常に念頭に置き、活動して行きたい。

昨年11月からは、新たな活動として小泊地区のホタテガイ養殖試験（県主導）に着

手した。これは、前浜での漁船漁業での「獲る漁業」による生産が年々減少する中で、今後、安定した生産が期待できる「つくり育てる漁業」である養殖業への転換の推進と定着、漁家収入の向上を目指す試験であるため、是非、成功させたいと考えている。

関係機関の皆様からのご指導・ご協力をよろしく申し上げます。

高鮮度でおいしい魚を日本の食卓へ

—活〆神経抜きで軌道に乗り始めた新たな漁協、漁業者の取り組み—

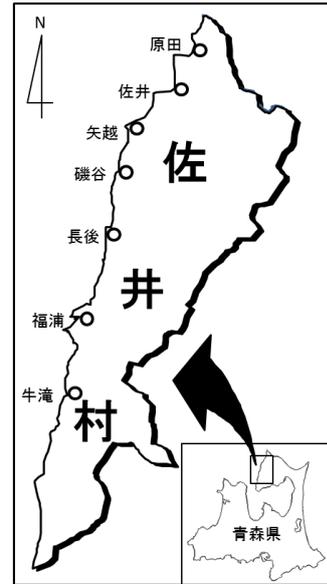
佐井村漁業協同組合

佐井村漁業研究会 牛滝支部 坂井 聖 たから

1. 地域の概要

佐井村は下北半島の西端に位置し、津軽海峡に面した南北約 40km の海岸線に沿って、北から原田、佐井、矢越、磯谷、長後、福浦、牛滝の集落が点在している（図－1）。人口は約 2,200 人で漁業が村の基幹産業になっており、集落毎に漁港が整備されている。

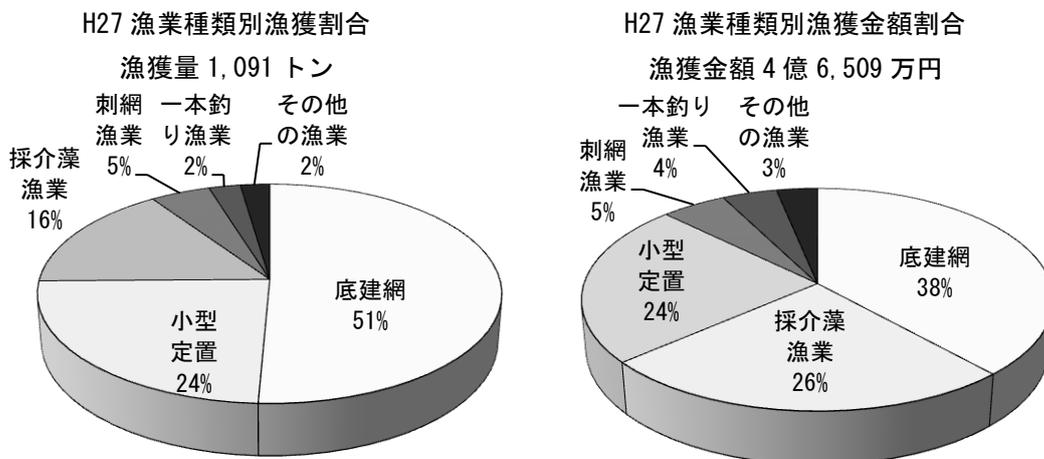
目の前に広がる津軽海峡は、日本海と太平洋の魚種が行き交う日本有数の好漁場が形成されている。また村内の海岸線には「願掛岩」や国の名勝及び天然記念物に指定された「仏ヶ浦」があり、県内外から年間約 20 万人の観光客が訪れている。



図－1 佐井村の位置図

2. 漁業の概要

私たちの所属する佐井村漁協は、平成 28 年 3 月 25 日現在、組合員数 210 人で構成されており、底建網漁業や小型定置漁業、採介藻漁業などを営んでいる。主な水産物はマダラ、ヒラメ、ヤリイカ、ウニなどで季節によりさまざまな魚種が漁獲されている。平成 27 年の漁獲量は 1,091 トン、漁獲金額は 4 億 6,509 万円となっており、その内訳はほとんどの魚種を漁獲できる底建網漁業と小型



図－2 平成 27 年の佐井村漁協における漁業種類別漁獲割合及び漁獲金額割合

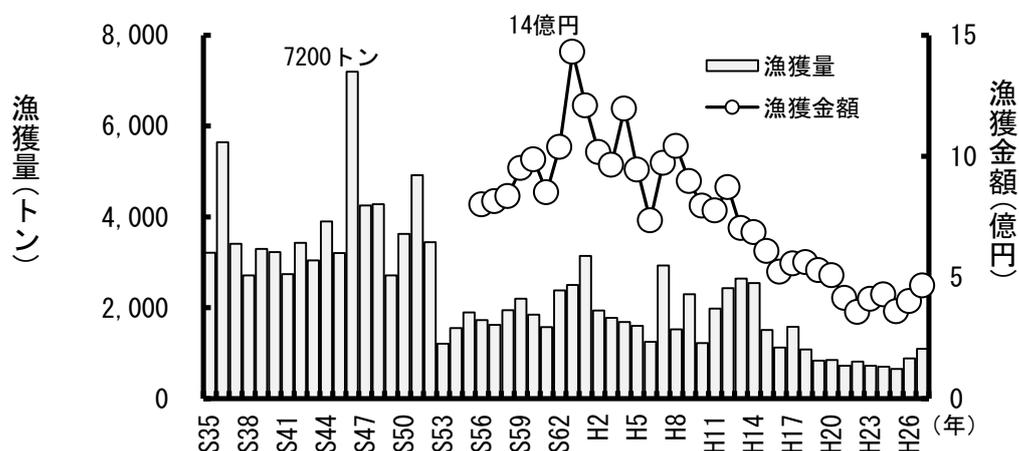
定置漁業が漁獲量で75%、漁獲金額では62%を占め、次いでウニ、アワビ、コンブなどの採介藻漁業が漁獲量の16%、漁獲金額の26%を占めている（図－2）。

3. 研究グループの組織と運営

私たちの漁業研究会は、昭和41年に漁協の合併とともに発足し、平成28年度で創立50周年を迎えた。本研究会は佐井、矢越、磯谷、長後、福浦、牛滝の6支部からなり、平成27年度の会員数は65人で、役員は会長1人、副会長2人、理事6人、監事2人、会計1人で構成されている。運営費は、漁協からの助成金を充てている。活動については支部ごとに立案し、研究会の総会での検討を経て実施しており、私の所属する牛滝支部はヒラメの標識放流試験、サケ稚魚の海中飼育試験、魚礁の効果調査及び地域の伝統行事への参加など積極的に活動している。

4. 研究・実践活動の取組課題選定の動機

佐井村は、昭和46年にはコウナゴ5,400トン、マダラ1,000トン、コンブ300トンが漁獲され、漁獲量が過去最高の約7,200トン、昭和63年には漁獲金額が過去最高の14億円という時代があったが、漁獲量は右肩下がり減少し、魚価の低迷も相まって、現在は、過去最高と比べて漁獲量が約7分の1、漁獲金額が約3分の1まで落ち込んでおり（図－3）、基幹産業である漁業の著しい衰退が、地域全体の経済活動や村の活力に影響を及ぼしている。



図－3 佐井村漁協における漁獲量及び漁獲金額の推移

このような状況の中、当研究会では、販売対象にならないため自家消費されていた小型ヒラメの漁獲が、いずれ資源の減少につながるのではとの危機感から、会員が申し合わせ、他市町村に先駆けて、昭和47年から資源保護のため500g未満の小型ヒラメを再放流してきた。また一部は、調査のため標識放流もしてきた。

村は、平成23年3月に「第4次長期総合計画」を策定し、漁業振興に観光を取り込み、滞在・交流人口の創出を図り、村民の所得10%向上を狙った地域おこし「Sai ツーリズム構築推進プロジェクト（愛称 あおい環（わ）プロジェクト）協議会」を設置した。「漁業振興、地場産品の販路拡大、情報発信、食」などをテーマとした地域おこしの取組を進める中で、当研究会は、「漁業者としてできること」は、「おいしい魚を消費者に届けること」を再認識した。しかし、当地域は地理的に遠隔地であり、水揚げ日の翌日でない魚市場のセリに間に合わないというハンディキャップがあった。これを克服するため、漁協と漁業者が「活〆神経抜き」により「魚を遠距離まで良い状態で送る」技法を一緒に学び、高鮮度の状態で出荷する取組を続けてきた。

今回の報告では、当漁業研究会が他市町村に先駆けて続けてきた、小型ヒラメの標識放流結果と、漁協・漁業者が一体で取り組む「活〆神経抜き」による出荷の取り組みなどを紹介する。

5. 研究・実践活動の状況及び成果

(1) ヒラメ標識放流の取り組み

研究会では、小型定置網や底建網などで漁獲した小型ヒラメを荷捌き所の活魚水槽に一時蓄養し、ある程度の尾数がまとまった段階で、全長、体重を計り、標識を装着（写真-1）して再放流している。今年度は、7月20日の海の記念日に、牛滝小中学校の児童生徒が漁港などから再放流した。



写真-1 ヒラメの標識付け作業

①平成17年から27年までの放流数は1,127尾、放流魚の全長は21～42cm、重量は150～700g、再捕数は28尾で、再捕率は2.5%であった。また、過去に実施した標識放流結果は、②昭和47年から49年までの放流数が1,125尾、再捕数が87尾、再捕率が7.7%、③平成元年から8年までの放流数が1,118尾、再捕数が42尾、再捕率が3.8%だった。①～③までの合計放流数は3,370尾、再捕数は157尾、再捕率は4.7%であった（表-1）。

表-1 ヒラメの標識放流経過

年	月	放流場所	全長範囲 (cm)	重量 (g)	放流数 (尾)	再捕数 (尾)	再捕率 (%)	備考
昭和47年	10-12月	佐井村本村沖～長浜沖	25～30	-	200	14	7.0	
昭和48年	10-12月	佐井村本村沖～磯谷沖	30～35	-	860	73	8.5	②
昭和49年	11-12月	磯谷船入瀬先端	平均35	-	65	0	0.0	
小計					1,125	87	7.7	
平成1年	4月	佐井沖	平均31	-	3	0	0.0	
平成2年	7月	磯谷沖	平均31	-	19	3	15.8	
平成3年	6-7月	牛滝沖	平均31	-	42	4	9.5	
平成4年	6-7月	牛滝沖	平均31	-	164	5	3.0	
平成5年	7月	牛滝沖	平均31	-	8	0	0.0	③
平成6年	6月	願掛沖、牛滝沖	平均31	-	123	0	0.0	
平成7年	6-7月	牛滝沖	平均31	-	113	0	0.0	
平成8年	11-12月	磯谷沖	平均31	-	537	29	5.4	
平成8年	7月	牛滝沖	平均31	-	109	1	0.9	
小計					1,118	42	3.8	
平成17年	7月	牛滝沖	24～42	200～700	60	0	0.0	
平成18年	7月	牛滝沖	29～35	200～600	106	0	0.0	
平成19年	7月	牛滝沖	21～36	200～430	296	0	0.0	
平成21年	7月	牛滝沖	27～40	210～570	154	0	0.0	
平成22年	7月	牛滝沖	28～36	-	150	0	0.0	
平成23年	7月	牛滝沖	28～42	210～480	81	5	6.2	①
平成24年	7月	牛滝沖	平均30	-	60	0	0.0	
平成25年	7月	牛滝沖	26～36	150～459	72	2	2.8	
平成26年	7月	牛滝沖	26～37	184～464	98	18	18.4	
平成27年	7月	牛滝沖	29～36	251～487	50	3	6.0	
小計					1,127	28	2.5	
合計					3,370	157	4.7	

再捕場所は図-4のとおりで②昭和47年から49年までの放流では、87尾の再捕のうち、71.3%が村内、佐井村を除く県内が23.0%、県外が5.7%だった。③平成元年から8年までの放流では、42尾の再捕のうち13.7%が村内、佐井村を除く県内が86.3%という結果であった。①平成17年から27年までの放流では、28尾の再捕のうち、57.1%がむつ市脇野沢周辺へ、25.0%が日本海へ、残り17.9%が対岸の今別町から外ヶ浜町蟹田に移動した。

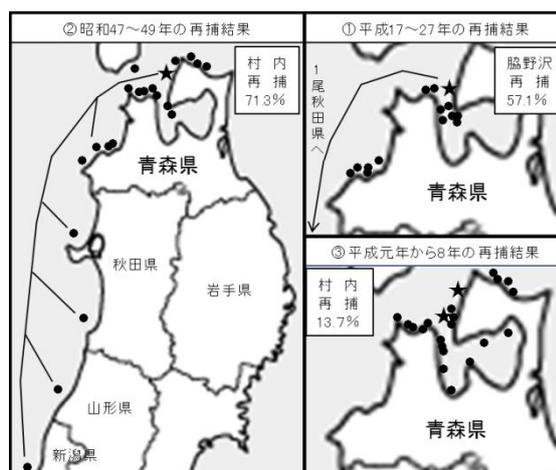


図-4 ヒラメ標識放流における再捕場

これらの結果から、佐井村周辺で標識放流した大部分の小型ヒラメは近隣や対岸の町村など放流海域周辺で再捕されることが分かった。大間崎を越えて北上するヒラメも若干あったが、太平洋側までは移動せず、一方、南下したヒラメはほとんどが深浦町周辺で再捕されるが、日本海を南下し秋田県、山形県、新潟県まで長距離移動した個体もあるという興味深い結果も得られた。

また、再捕時のヒラメ全長と再捕日までの経過日数から日間成長量を算出したところ、ばらつきが多かったものの、日間成長量は0.08~0.25mm/日の範囲であり、1年で約2.6~9.1cm成長していることが分かった。

他地区に先駆けての小型ヒラメの再放流については、現在のように資源管理という考え方が定着しておらず、また、資源管理指針の策定前でもあったことから、疑問の声も多く、漁業者全員が協力的とは言えない状況であった。しかし、ヒラメを漁獲している漁業者の大部分が所属する当研究会が、ヒラメの標識放流によって、小型ヒラメがどのような回遊経路をたどるのか、また、放流後どのように成長するのかを示すことができたことから、小型ヒラメの再放流の効果が明らかになり、取り組みを継続することができた。

(2) 鮮魚の鮮度保持技術「活メ神経抜き」の取り組み

佐井村漁協では、平成21年から水揚げされた新鮮な海産物情報を毎朝サイト上に公開し販売を行う、佐井村漁協鮮魚販売システム「うおねっと」をスタートした。また「青森天然ひらめ供給協議会」への参加など、特に「ヒラメ」に特化した漁業の活性化に積極的に取り組んできたが、漁業者は「地域の特産品に対する適切な評価・値付けへの意識」が薄く、「販路を意識した特産品開発」が行われていなかった。そのため村は、(一財)地域総合整備財団(ふるさと財団)の「新・地域再生マネージャー事業」を活用し、漁協および漁業者の所得向上を目的に「地域食材の適切な値付け、付加価値

値の設定、販売先を意識した開発」の実践教育を行った。

その一環として、平成 24 年 10 月には青森市で「活〆神経抜き」に取り組んでいる「有限会社塩谷魚店（しおやぎょてん）」の塩谷孝常務取締役役に「売れる魚の処理の仕方について」と題して講演を依頼した。

講演会には牛滝を中心に村内から漁業研究会を含む 47 名の漁業者、漁業関係者が集まり、その際にはビデオを撮りながら熱心に聞いている 20 代の漁業後継者もいた。

塩谷氏は参加者に、持参した「活〆神経抜き」したタイと漁協が扱うタイの味を比較させ、「活〆神経抜き」技法による鮮魚の鮮度保持の有効性を理解させようとしたが、漁協職員の中には、以前、鮮度保持のため活締めに取り組んだタイが、むつ市内の魚市場に出荷しても思うような値段がつかなかったことから、「活〆神経抜き」の導入を批判する人もいた。翌年 6 月に塩谷氏が再訪問し、魚の傷が目立たないように技術を上げた「活〆神経抜き」を披露し、反対した漁協職員や多くの漁業者を納得させようとした。その後、当村の漁業者のリーダー的な存在であった和田氏が、漁協職員、漁業者を説得したことにより、「活〆神経抜き」で佐井村の鮮魚の付加価値を上げていくことで皆が一致団結した。

平成 26 年 6 月には塩谷氏が発起人となり、青森県内はもとより全国(北海道、宮城、大阪、愛媛)から「神経〆」に取り組む漁業者、漁協職員、魚屋、料理人などさまざまな「魚〆師」の方々が佐井村に集結した。そこで「北日本神経〆師会」が結成(写真-2)され、佐井村の漁業者に「活〆神経抜き」の技法を披露・指導するための講習会が実現した(写真-3)。講習後、佐井村漁協は同年 6 月に「活〆神経抜き技法ガイドライン-活〆神経処理の仕方と出荷方法について-」を作成し、漁協職員、漁業者が実践している。その後も塩谷氏は何度も佐井村を訪問し、漁協職員、漁業者に「活〆神経抜き」の指導を続けてきている。

「活〆神経抜き」を施して出荷する魚(ヒラメ、ブリ、タイなど)は、漁協販売課職員が品質を確認後、「佐井の神経〆」ブランド表示タグ(写真-4)を付けて出荷しており、現在は首都圏や遠くは沖縄県など全国 30 店舗以上の回転寿司チェーン店



写真-2 「北日本神経〆師会」の結成式



写真-3 塩谷氏による活〆神経抜きの技法講習会の様子

や飲食店へ流通している。

活〆神経抜き処理には手間がかかるが死後硬直を遅らせ、鮮度を長く保てるため、飲食店には1週間後でも刺身で食べることができ、また熟成により味も良くなると好評で、まだ取り扱い数量はそれほど多くはないが、年間の販売金額は100万円を超え好調である。

特に「大ヒラメ（1.2kg以上4.0kg未満）」の銘柄では、ヒラメの値段が下がる初夏7月には、通常の水揚げ単価と比較して、活〆神経抜き処理した大ヒラメは1.8～3.1倍の単価となる（表-2）など、魚価の向上に貢献できることが何よりもうれしいことである。



写真-4 佐井の神経〆ブランドタグ

表-2 大ヒラメの売上金額の違い(平成28年7月(一部))

月日	数量 (kg)	活〆神経抜き		通常鮮魚(参考)		単価の差 (倍)	差額 (円)
		単価 (円/kg)	売上金額 (円)	単価 (円/kg)	売上金額 (円)		
7月1日	4.1	2,000	8,200	650	2,665	3.1	5,535
7月3日	4.8	2,000	9,600	650	3,120	3.1	6,480
7月9日	4.2	2,000	8,400	700	2,940	2.9	5,460
7月11日	4.0	2,000	8,000	700	2,800	2.9	5,200
7月13日	6.0	2,000	12,000	750	4,500	2.7	7,500
7月14日	8.8	2,300	20,240	750	6,600	3.1	13,640
7月16日	6.0	2,100	12,600	750	4,500	2.8	8,100
7月17日	9.5	2,300	21,850	900	8,550	2.6	13,300
7月21日	6.1	2,300	14,030	900	5,490	2.6	8,540
7月23日	3.0	2,200	6,600	1,000	3,000	2.2	3,600
7月23日	4.3	2,200	9,460	1,000	4,300	2.2	5,160
7月27日	3.9	2,300	8,970	1,300	5,070	1.8	3,900
7月30日	4.1	2,300	9,430	1,300	5,330	1.8	4,100
合計	68.8		149,380		58,865		90,515

(3) 情報発信！！佐井村牛滝をアピール！！

当研究会の取組が評価されたことから、村内の「(一社)くるくる佐井村」発行の全国に向けた食べ物付き情報誌である「下北半島食べる通信」の取材を受け、2015年夏号(第2号)の特集ページで、牛滝の漁業者や水揚げされる魚などが取りあげられた。

6. 波及効果

(1) ヒラメの資源管理の意識向上

当研究会のヒラメの標識放流の取り組みにより、佐井村を含めた多くの漁業者が資源管理の意識を向上させた結果、県のヒラメ資源管理指針への策定にもつながったと

考えている。

そして、漁業者の資源管理の努力と（公社）青森県栽培漁業振興協会の種苗放流の成果によって、現在、佐井村のヒラメ漁獲量は昭和40年代と同水準の40トン前後に回復したものと考えている。

（2）「活〆神経抜き」鮮魚海外への出荷！！

漁協と漁業者と一緒に取り組んだ「活〆神経抜き」鮮魚の出荷が縁で、（株）ネオ・エモーション系列の回転寿司（関東周辺、沖縄県）や和食飲食店など、遠隔地への取引が始まった。中でも（株）ケン・コーポレーションの関連では、「活〆神経抜き」された鮮魚（ヒラメ、ブリ、タイなど）が、パーティー用の料理食材としてグアムの「ホテル・ニッコー・グアム（写真-5）」へ空輸されるなど、販路がさらに広がっている。「ホテル・ニッコー・グアム」のパーティー会場では、村長が佐井村を紹介するプロモーションビデオを放映している。これにより、「活〆神経抜き」鮮魚を含めた「佐井村」という「ブランド」が浸透し、当村へ興味を持つことで来訪につながり、交流人口の増加に貢献できることを期待している。



写真-5 ホテル・ニッコー・グアムの「活〆神経抜き」鮮魚料理

（3）合同会社による定置網の協業化

「活〆神経抜き」鮮魚の出荷がきっかけとなり、（株）ケン・コーポレーションの漁業支援により、村内に3つの定置漁業の合同会社「（同）海成漁業部、（同）丸漁漁業部、（同）坂井漁業部」が設立された。当研究会員の一人も海成漁業部の経営者として参加しているほか、昨年秋から3社合わせて11人の漁業者が操業に従事している。

協業化については、現在、すべての漁業者が賛成ではないが、将来的に定置漁業を中心とした漁業の存続には、小規模の個人経営ではなく、会社組織による協業化が必要と考えている。合同会社の経営者は、自分の網を続けながら、会社の網を入れることで、リスクを抱えながらも「大きな希望」を持ちながら、地域の漁業を存続させ、その結果、村が活性化するよう日々努力し頑張っている。

7. 今後の課題や計画と問題点

現在、漁協職員、漁業者ともマンパワーが不足しているため、「活〆神経抜き」による鮮魚の大量出荷は難しい状況にあるが、地域の漁業の存続のために、今後も継続し

て取り組んでいくことが大事だと考えている。

また、3つの定置網の合同会社の経営が軌道に乗れば、漁協に体力が付き、漁業後継者の確保も進んで、将来は、「活〆神経抜き」鮮魚の大量出荷の体制づくりに進むことができると考えている。

浜と消費者を繋ぐ女性部活動

－階上の地魚と伝統料理で活性化－

階上漁業協同組合女性部
部長 荒谷 恵子

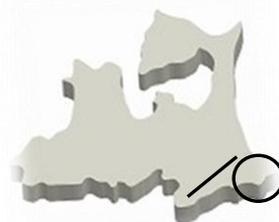
1. 地域の概要

私たちの住む階上町は、太平洋岸の最南端に位置し、八戸市、岩手県に隣接した、三戸郡で唯一海のある町である。

海岸線の全長は5.5kmで、海岸の全域が岩礁地帯となっており、春から夏にかけてのヤマセと冬の西風が漁家の生活に大きな影響を与えている。

町のほぼ中央を通る国道45号線沿いにある「道の駅はしかみ」では、同町が「海・山の幸」に恵まれていることもあり、地元特産物の直販所やレストランが毎日買い物客で賑わっている。

また、同町は前沖で獲れる魚介類の消費拡大と観光漁業により一層の漁業振興を図るために、年間を通じて漁業や遊漁船等で多く漁獲されるアイナメを地方名の「アブラメ」として町の魚に制定している（図－1）。

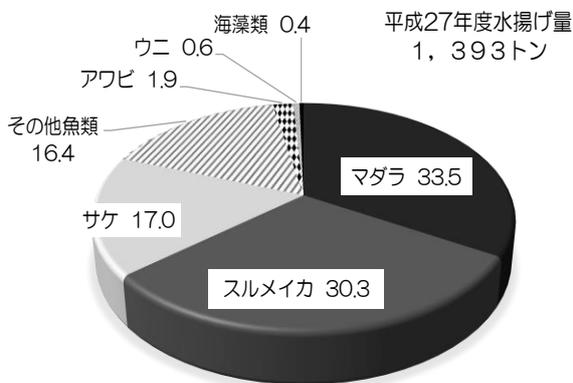


(キャラクター:階上町シンボルキャラクター あぶらめくん)

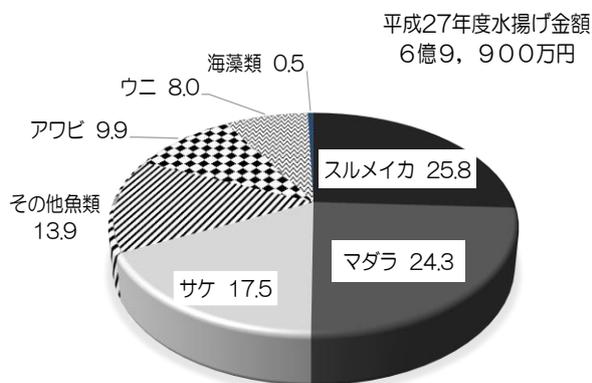
2. 漁業の概要

私たちが所属している階上漁協は、組合員数 443 人で主に小型定置網、いか釣、刺網、採介藻漁業を営んでいる。

平成27年度の水揚げ量は1,393トン（図－2）、水揚げ金額は6億9,900万円（図－3）となっている。主な魚種はスルメイカ、マダラ、サケ等で水揚げの大半を占め、アワビ、ウニ、ワカメ等の磯根資源も豊かである。



図－2 平成27年度魚種別水揚げ量割合 (%)



図－3 平成27年度魚種別水揚げ金額割合 (%)

3. 研究グループの組織と運営

漁協女性部は、漁家のくらしを高めるためには女性達が結集しなければという気運が高まり、関係機関からの支援を得て、昭和 61 年 4 月に結成された。

平成 28 年度の部員数は 11 人で、役員は部長 1 人、副部長 1 人、会計 1 人、監事 1 人で構成されている。

部のモットーは、浜の母ちゃんたちが、楽しく活動していくために部員同士の意見を十分に交換し合うことである。

部の運営費は各種イベントや、加工販売活動の手数料で賄われている。

また、町が策定した「階上町食育推進基本計画」に基づいて組織された、臥牛の郷（がぎゅうのさと）生活研究連絡協議会のメンバーとしての活動も大きなウェートを占めている。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

(1) 階上町夏の海観光化への参画

昭和 61 年、町が夏の観光客をあてこんだ「第 1 回いちご煮祭り」のイベントを企画し、結成後間もない当部が、2,000 食の「うにとあわびの潮汁 いちご煮」を提供した。予想だにしなかった 2 万人の人出に悲鳴をあげながらも、一致団結して無事終了できたことが地元関係者に高く評価され、それが部員の大きな励みとなるとともに、活動の起爆剤となった。

中でも、漁業者にとっては“家庭料理であり大したものではない“と思っていた「いちご煮」に対する来場者の反応を目のあたりにし、大変な刺激を受けた。

(2) 村と町を結ぶ女性部の集いへの参加

この集いは、女性部を結成した年の 12 月に生活改善グループと八戸市、三戸郡、上北郡の農漁業女性団体、消費者団体合わせて 570 名が一堂に会して開催された。

女性部はこの集いにおいて、漁村女性の立場から「いちご煮祭り」の体験や漁業者の生活の状況を紹介した。この話題提供と、その後の交流会で生産者が提供した手作り加工食品等を試食した消費者の「地元の食材を使った手作り品は安心・安全」という声に、私達部員も心を大きく揺さぶられ、消費者を巻き込んだ活動の重要性を認識した。

5. 研究・実践活動状況及び成果

(1) 階上町における広域的活動

①直売所での活動

国道 45 号線沿いにある「道の駅はしかみ」直売所は、海の幸、山の幸に恵まれているということと、階上のそばの手打ち、女性部の手作り菓子等実演コーナーがあるということで長距離運転手などに人気があり、八戸市内や、近くの団地の消費者の台所的存在となっている。

女性部では、塩蔵ワカメ、乾燥フノリ、塩ウニ等加工品の店頭販売を行っているほか、週 2 回の実演コーナーでは、手作りのよもぎ餅、麦餅などの販売を行っている

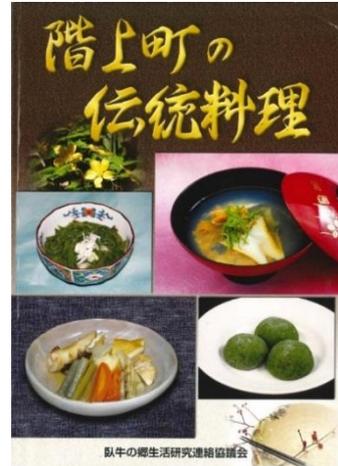
る。

②臥牛の郷生活研究連絡協議会への参画

町は平成 19 年に「階上町食育推進基本計画」を策定、「広げよう！笑顔の輪 伝えよう！ふるさと階上の味」をスローガンに、行政、地域、関係機関が連携しながら食育に関する取組を進めている。

食育推進計画を進めるにあたって、町が郷土食を伝承することを目的とした「臥牛の郷生活研究連絡協議会」を設立し、漁協女性部も協議会のメンバーとして活動を行っている。

活動内容は、年 2 回の伝統料理講習会と町民文化祭での伝統料理の展示である。このほか、協議会では、昔からふるさとに伝えられてきた伝統料理を記録として残し、後世に伝えていくため、平成 21 年に伝統料理集「階上町の伝統料理」を作成しており、女性部もその一翼を担っている（写真－1）。



写真－1 伝統料理の冊子

(2) 女性部独自の取り組み

①水産教室への協力

昭和 44 年から行われている地元小学校を対象としたフノリ採り体験への協力はそれぞれが一保護者として協力していたものを女性部結成後は漁業者の立場から協力している。採られたフノリを、女性部が加工用原料として買取り、学校側はその代金を図書などの購入に充てている（写真－2）。



写真－2 フノリ採り体験への協力

②農業女性グループとの交流

V i C・ウーマン（農山漁村女性リーダー）やグリーン・ツーリズムを活用した J A 女性グループとの交流では、ウニ採り期間中 2 団体限定で、ウニの殻むき体験、いちご煮などの伝統料理を振る舞いながらの情報交換を行っている（写真－3、4）。



写真－3 農業女性部グループとの交流
（ウニ殻むき体験）



写真－4 伝統料理の振る舞い

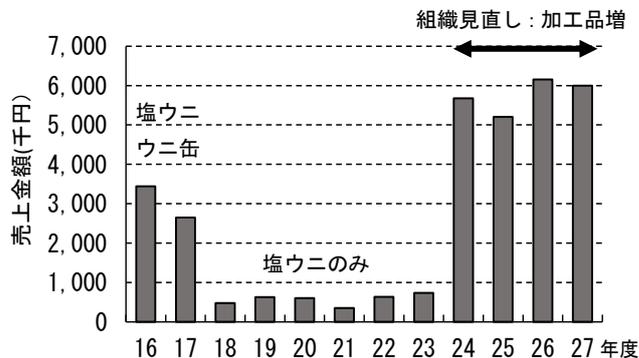
③加工への取り組み

結成当時は県水産物加工研究所（現：（地独）青森県産業技術センター食品総合研究所）、八戸水産事務所の指導を受けながら塩ウニやサケの加工に取り組んでいたが、部員たちから販売活動に本腰を入れたい、そのためには衛生面を考慮した「独立した加工施設が欲しい」という強い要望が出され、平成2年に町の援助により加工場を建設し、加工品づくりに意欲的に取り組んできた。

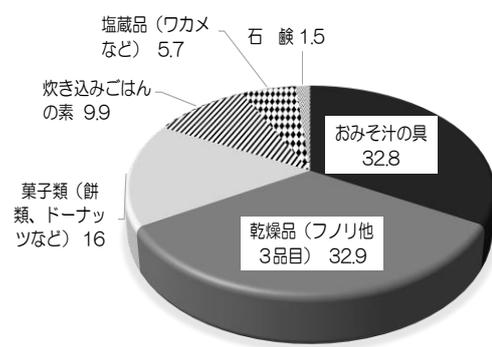


写真－5 加工施設での作業

平成23年3月11日に発生した東日本大震災では、津波で加工場が壊滅し、乾燥機や冷蔵庫などの加工設備および震災前に採捕し保存していたフノリがすべて駄目になるという大きなアクシデントに見舞われたが、階上町や漁協の補助により施設を整備し、同年12月には加工を再開した。また、震災を機に女性部の傘下でありながら、別々に活動していた加工部との組織体制を見直したことにより加工品目が増加し、現在は、おみそ汁の具、乾燥フノリ、塩蔵ワカメなど9品目を製造販売しており、売り上げは500～600万円を維持（図－4）、加工品の中で一番人気はおみそ汁の具となっている（図－5）。



図－4 加工品売上の推移



図－5 加工品目別売上比率(%) (平成27年度)

④漁師の家庭に伝わる万能調味料「かぜ水(みず)」で更なる活性化

三陸地方の名産品の中でも人気が高く、沢山の人に愛され続けているウニの加工品である「塩ウニ」の製造過程で副産物として発生するウニのエキスを「かぜ水」と呼んでいる。

階上町の漁師の家庭でも万能調味料として昔から使われてきた。この「かぜ水」は、無添加食品のため大量生産ができず、本来は家庭で食べる分だけを保存するため、市場に出回ることにはなかったが、県の情報サイト



写真－6 万能調味料「かぜ水」

や新聞で紹介され、煮物、汁物やパスタなどの洋食に使えることで密かなブームとなっている（写真－6）。

この「かぜ水」を一般消費者に伝えたいという思いから、過去に女性部で製造・販売を手掛けたことがあったが、経費面、保管場所の問題で断念した経緯がある。現在は、女性部長が個人で製造し、数量限定で道の駅や町わっせ交流センターで販売しているが、将来は女性部での製造・販売を目指している。

⑤各種イベントへの参画

例年2日間で4万人が来場する階上町の夏の最大イベント「はしかみ いちご煮祭り」は平成28年で30周年を迎えた。女性部は結成直後の第1回から参画し、20年間伝統料理いちご煮の普及に努めてきた。平成19年からはいちご煮を町内の飲食店に引き継ぎ、女性部は漁協店舗でウニやアワビ・加工品等の販売を行っている。

さらに、町では夏のイベントに続く冬のイベントを企画し、ボランティア組織「階上売り込み隊」を結成して、冬に獲れる地魚ドンコ（エゾイソアイナメ）をメインとした「どんこ祭り」を平成22年から開催している。今年で8回目を迎え、開催当初は300人程度であったが、現在は約1,000人が来場するほどの盛況で、年々知名度が上がり、今後が期待されるイベントとなっている。これらの2大イベントや町内の各種イベントへの参画により階上の地魚や伝統料理を消費者へ伝えることが、部員の更なる活動意欲の向上にも繋がっている（写真－7、表－1）。



写真－7 いちご煮祭りなどで伝統料理提供

表－1 町内イベントへの参加状況

イベント名	開催日	備考
臥牛山まつり	6月上旬	
はしかみ いちご煮祭り	7月下旬	
階上町民文化祭	10月下旬～11月上旬	臥牛の郷生活研究連絡協議会の構成員として参加
階上どんこ祭り	11月中旬	

6. 波及効果

私たち、階上漁協女性部は、結成当初から関係団体、関係機関の協力と連携のもとに、消費者を含めた町外の仲間たちと共に直売活動に取り組み、着実に歩んできた。

他からの経済的支援を受けることなく、メンバーで自主的に運営してきた海・山の母ちゃん達の直売活動は、県内はもちろん全国的にも先駆けて取り組んだ農漁業の女性起業活動として高く評価されており、私たち女性部の誇りとなっている。

私たちは、常に漁業振興のための魚食普及や地域活性化の一助としての姿勢で取組を重ねてきたこれらの活動が、新しい漁家生活の発展に貢献してきたものと自負している。

7. 今後の課題や計画と問題点

現在の産直の取り組みは、最低賃金程度の日当で行われており、利益追求ではなく、人との信頼関係を第一に考えた活動である。

今後は、これらの活動がさらに付加価値を生むような、地場の資源を生かした商品づくりを心掛けていきたいと考えている。また、消費者に対する沿岸漁業への理解を深め、漁業者と消費者が共に育てる漁業を目指していきたいとも考えている。

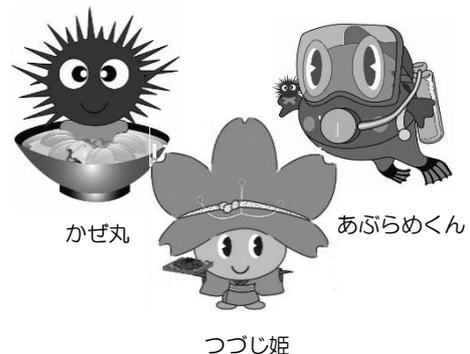
一方で、女性部の部員数は高齢を理由にした退部による減少が懸念されており、若い世代の加入をさらに進めていく必要がある。幅広い世代の部員が交流することで、さらに新しい取り組みや地域に根差した活動ができるものと考えている。

現在、町では浜の活性化を図るため、「仮称：ハマの駅」建設計画が進められている(図-6)。この施設は近隣市町村を含めた地域全体の水産業の振興および地域活性化を目的として、漁村特有の新鮮な魚介類等の提供のほか、加工作業所、地域水産物普及施設(加工品や郷土料理の展示および販売提供等)、漁業体験施設等が設けられる予定であり、今後は、この施設を女性部の活動拠点として有効活用していきたいと考えている。



図-6 「仮称：ハマの駅」建設計画
(実際の建設計画とは異なる)

階上町シンボルキャラクター はしかみ キッズ



漁業後継者育成研修

ひん
賓

よう
陽

じゆく
塾

平成29年度受講生募集のお知らせ

【研修内容】

- 1 漁業基礎研修（6月～7月：水産総合研究所）
 - ・水産知識 漁業関係法令・制度、栽培漁業・資源管理簿記漁業経営、ホタテガイ養殖、漁獲物の鮮度保持
 - ・漁業技術 ロープワーク（各種ロープさつま加工）沿岸漁業実習（かご、さし網、釣り）ホタテガイ養殖（試験船なつどまり）
 - ・視察研修 県内の水産関連施設



- 2 資格取得講習（8月～11月：各講習開催場所）

一級・二級小型船舶操縦士（※）、第三級海上特殊無線技士、潜水士

※一級・二級小型船舶操縦士資格取得講習を受講するには、漁業基礎研修を受講することが条件となります。

【募集要項】

募集人員：10名程度

通学方法：各自交通手段による通学制（水産総合研究所で行う研修を受講する場合は、同所内宿泊施設の利用も可能）

受講料：無料（資格取得のための経費は各受講者が負担）

応募資格：県内の漁業後継者または県内の漁業へ就業を希望する者（性別・年齢不問）

受付期間：平成29年2月1日～同年3月31日

随時受付

出前講座

対象：県内の漁協青年部や漁業研究会等の団体 開催人数：10名程度 開催場所：現地

内容：各種ロープワーク（さつま加工等）、水産知識（座学） 開催期間：8月～3月

《お問い合わせ》

青森県農林水産部水産局水産振興課企画・普及グループ

電話：017-734-9592

地方独立行政法人青森県産業技術センター水産総合研究所

電話：017-755-2155

東青地域県民局地域農林水産部青森地方水産業改良普及所

電話：017-765-2520

三八地域県民局地域農林水産部八戸水産事務所

電話：0178-21-1185

西北地域県民局地域農林水産部鱒ヶ沢水産事務所

電話：0173-72-4300

下北地域県民局地域農林水産部むつ水産事務所

電話：0175-22-8581