

第53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23年9月

青 森 県



# 目 次

1	次 第 .....	1
2	開催要領 .....	2
3	発表課題	
(1)	純国産・極上の海峡サーモン	
	6次産業化に向けた販売戦略	
	北彩漁業生産組合	
	はま だ 濱田 勇一郎 .....	4
(2)	三厩産「津軽海峡一本釣本まぐろ」	
	品質管理で極上のまぐろをつくる	
	三厩村漁業協同組合 三厩まぐろ一本釣部会	
	いとう だいさく 伊藤 大作 .....	11
(3)	おいしさに真心こめて	
	生産者の顔が見える加工品作りと産直活動	
	赤石水産漁業協同組合	
	まつやま かずえ 松山 和江 .....	17



## 第53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23年9月14日（水）13時～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	13時15分
5	青森県水産賞授与式 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	話題提供	14時45分
8	審 査	15時15分
9	講 評	16時00分
10	表 彰 式	
11	閉 会	16時30分

## 第5 3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)とする。

(開催時期)

第5 開催時期は平成23年9月14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
9月14日(水)	13:00	開 会	県民福祉プラザ (県民ホール)	発表時間 15分/1人 3課題
	13:15~13:30	漁業士認定式		
	13:30~13:45	水産賞授与式 (水産振興会)		
	13:45~14:45	活動実績発表		
	14:45~15:15	話題提供		
	15:15~16:00	審査等		
	16:00~16:30	講評、表彰式		
	16:30	閉 会		

(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	宝 多 森 夫
審査副委員長	青森県農林水産部次長	樋 口 浩 文
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
	青森県水産業改良普及会長	澤 田 繁 悦
	青森県漁業士会長	山 下 幸 彦
	青森県漁協女性組織協議会長	熊 谷 ヒサ子
	青森県水産振興課長	山 内 高 博
	青森県漁港漁場整備課長	石 戸 谷 満
	青森県総合販売戦略課長	津 島 正 春
	(地独) 青森県産業技術センター水産総合研究所長	松 宮 隆 志
	(地独) 青森県産業技術センター内水面研究所長	山 口 伸 治
	(地独) 青森県産業技術センター食品総合研究所長	山 日 達 道
	(地独) 青森県産業技術センター下北ブランド研究所長	石 川 哲

(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	工 藤 敏 博

(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	純国産・極上の海峡サーモン －6次産業化に向けた販売戦略－	北彩漁業生産組合 はま だ ゆういちろう 濱 田 勇一郎
2	三厩産「津軽海峡一本釣本まぐろ」 －品質管理で極上のまぐろをつくる－	三厩村漁業協同組合 三厩まぐろ一本釣部会 い と う だ い さ く 伊 藤 大 作
3	おいしさに真心こめて －生産者の顔が見える加工品作りと産直活動－	赤石水産漁業協同組合 まつ やま かず え 松 山 和 江

純国産・極上の海峡サーモン  
 — 6次産業化に向けた販売戦略 —

北彩漁業生産組合  
 組合長 濱田 勇一郎

1 . 地域の概要

私たちが住んでいるむつ市大畑町（平成17年3月にむつ市に編入）は、津軽海峡を望む下北半島の北辺に位置し（図-1）、古くから漁業と林業の町として栄えてきた。町の中心を流れる大畑川の上流部には、サクラマスの陸封型で、この川固有の「スギノコ」が生息していることから、平成6年には保護水面に指定されている。また中流部には、四季折々の景観美を誇る薬研温泉を抱え、温泉の町としても知られ下北の観光の一翼を担っている。

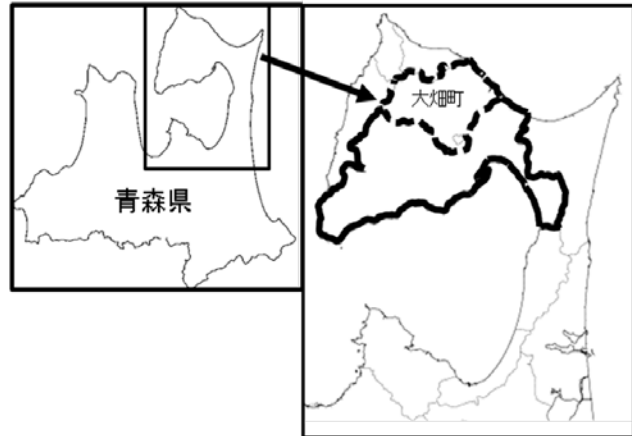


図-1 むつ市大畑町位置図

2 . 漁業の概要

私たちが所属する大畑町漁業協同組合の組合員数は617名（正222名、准395名）で、平成22年の水揚数量は2,608トン、水揚金額は10億3,636万円となっている。主要な漁獲物はスルメイカで、平成22年の水揚数量は約1,938トン（全体の74.3%）、水揚金額は約5億7,748万円（全体の55.7%）で、年変動が大きいスルメイカに依存した漁業が中心となっている（図-2、図-3）。

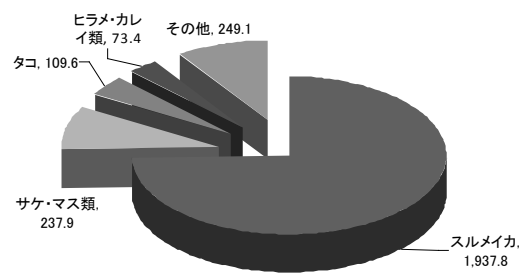


図-2 H22 大畑町漁協の水揚数量 (トン)

3 . 生産組合の組織と運営

北彩漁業生産組合は、平成15年7月に前身となった大畑さけ・ます養殖研究会から4名、新たに加入した4名の計8名の組合員で構成され、役員は組合長1名、理事2名、監事2名とし、資本金（500万円）、

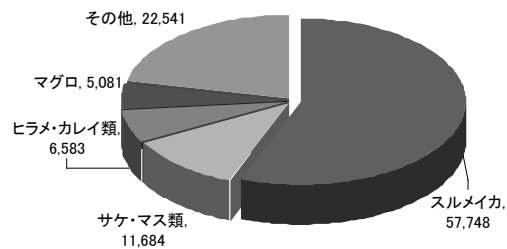


図-3 H22 大畑町漁協の水揚金額 (万円)



会員からの出資金、補助金及び事業収益金により組合を運営している。

運営は、主に生産部門、加工・商品開発部門及び販売部門の3つに大別される。生産部門では、民間の淡水養魚場で2年間養殖された、大きさ約30cm、重さ約500gの دونالدソン・ニジマスの幼魚を11月頃に大畑漁港内に搬入し、淡水飼育から海水飼育に切り替えるため、海水濃度を30%→40%→50%→100%とし、4日間かけて「海水馴致」作業を行ってから大畑沖合に設置した12m角の生簀で約8カ月の養殖を行っている。また販売部門では、組合設立時からホームページを開設し、インターネット販売を行うとともに、5月中旬から即売会などで鮮魚と加工品の販売を行っている。海峡サーモンの鮮魚販売は7月末で終了し、加工品の販売はお中元やお歳暮用など在庫が続く限り通年行っている。

#### 4 . 研究・実践活動取組課題選定の動機

大畑町の漁業基盤であるイカ釣り漁業では、平成元年頃までスルメイカの来遊量が著しく低下し、漁業経営は危機的な状況にあった。そこで、「スルメイカを待って獲る漁業」から「つくり育てる漁業」へ転換しなければいけないという先進的な考えを持ったイカ釣り漁業者や定置網漁業者らが中心になって、収益性の高い魚類養殖を目標に、平成元年10月に、現在の北彩漁業生産組合の前身となる大畑さけ・ます養殖研究会を設立し、津軽海峡における「海峡サーモン（Donaldson・ニジマス）」の養殖に取り組み始めた。その後、さけ・ます養殖研究会は平成14年12月に一旦解散し、平成15年7月に新たな体制として北彩漁業生産組合を設立し、現在に至っている。

北彩漁業生産組合では、養殖研究会で培った養殖技術と宮城県志津川漁協や新潟県両津漁協などの先進地視察により得た魚類養殖のノウハウなどの既存技術の他に、津軽海峡の自然環境のデータ収集、生産コストの検討及びマーケティング調査等を行い、津軽海峡の荒波にも耐えられる改良型の養殖生簀や餌の配合などの技術改良を加え、ある程度の養殖技術を確立することができた。

しかし、全国的に魚価の低迷が続いており、また海峡サーモンの知名度も低かったため、刺身用のフィレー等が大量に余る年もあった。さらに追い打ちをかけるように、海外から安いサケ・マス類が大量に輸入されるようになり、市場や県内外のホテルに思うように売り込めない時期が続いた。このため、ただ魚を育てて魚市場に出荷するだけでは、大量の在庫を抱えることになり、経営が行き詰まるため、早急に経営対策を検討した。

そこで純国産海峡サーモンのブランドカアップとその販売促進を図るため、直販及びインターネット等を利用した販売方法への転換と、（地独）青森県産業技術センター下北ブランド研究所を始めとした関係機関の指導・協力を得ながら高品質な加工品の開発に取り組むこととした。

#### 5 . 研究・実践活動状況及び成果

##### （1）ブランドカアップへの取組み

##### 1) 大畑海峡サーモン祭の開催（平成6年～）

むつ市、地元商工会、旅館組合、漁協等と連携し、大畑海峡サーモン祭実行委員会を

組織し、毎年6月下旬、大畑漁港内において「大畑海峡サーモン祭」を開催している。前身のさけ・ます養殖研究会で培ってきたものを引き継ぎ、平成23年で18回を数えた。家族で楽しめるように一本釣りやタモすくい、サーモンレースなどイベント内容を工夫しながら、2kg以上の良質な海峡サーモンを格安の値段で提供している。今年6月26日のイベント時には天候も良く3,500人ものが来場者があった（写真-1、写真-2）。



写真-1 サーモンレース



写真-2 一本釣り

## 2) 即売会の開催

直接消費者へ海峡サーモンをPRし、地元の特産品として定着させるため北彩漁業生産組合事務所の一角において対面販売による即売会を開催している（写真-3、写真-4）。組合設立当初から継続しており、海峡サーモンの出荷が始まる5月中旬から7月下旬までの毎週日曜日に行っている。即売日の朝、水揚げした新鮮な海峡サーモンを新鮮なうちに発送できるように宅配コーナーを併設することによって、贈答用に全国発送する消費者が増え、ブランド力及び知名度のアップに貢献している。



写真-3 即売会の様子



写真-4 販売される海峡サーモン

## (2) 販売方法の検討

### 1) 新たな加工商品開発

刺身用フィレーなど簡易な加工品のみでの品揃えでは、売行きが不調なことから、消費者の多様なニーズに応えるためには手間と経費をかけてもおいしい加工品を作るほうが良いと考え、毎年贈答用などの新しい加工品の商品開発を行っており、現在販売して

いる商品は16品目である（表-1）。海峡サーモンのブランドイメージを定着させるため、それぞれの商品をアピールできるパッケージデザインの検討や、売れ筋商品であるお中元やお歳暮用に切り身漬物（西京味噌漬、吟醸粕漬など）や刺身パックなど、消費者が買い求めやすい詰合せセットを作り、地元スーパーや県内大型百貨店で販売も始めている。またフィレーにした際の残渣となる中骨を利用してレトルト処理で骨まで食べられる「炊込ご飯の素」を開発した。

## 2) 通信販売やPR活動の強化

平成15年の組合設立時よりホームページを開設しウェブ上での通信販売を開始した。

期間限定の鮮魚販売やお中元、お歳暮の詰合せセットの加工商品を全国に通年販売できる体制を整えた。また海峡サーモンを紹介した商品パンフレットを作成し、電話注文やダイレクトメールでの通信販売も開始した。ゆうパックでの販売や、各種イベントへの参加など積極的に宣伝活動も行っている。

## (3) 高鮮度出荷の取組み

### 1) 活<sup>いけじめだっけつ</sup>脱血処理の導入

同じサケ科であるサクラマスに関して、「活<sup>いけじめだっけつ</sup>脱血処理（延髄刺殺後に、血が出やすいように尾部と鰓脇を切断し、水氷で冷却する）」が鮮度保持に有効であるとの情報入手したことから、海峡サーモンでもこの技術を応用できるのではないかと高鮮度出荷に取り組んだ。水揚げした海峡サーモンを1匹ずつ手作業で処理したところ、これまで

表-1 商品化した製品一覧

NO.	商品名	開発年
1	お刺身ブロック	平成4年
2	フィレー	平成4年
3	はらす	平成4年
4	新巻	平成4年
5	スモークサーモン	平成8年
6	西京味噌漬	平成15年
7	生切身	平成15年
8	吟醸粕漬	平成15年
9	甘塩仕上	平成15年
10	山漬	平成16年
11	鮮魚活じめ	平成17年
12	半身姿造り	平成18年
13	炊込ご飯の素	平成22年
14	塩さしみ	平成22年
15	紅葉漬	平成22年
16	中落井	平成22年

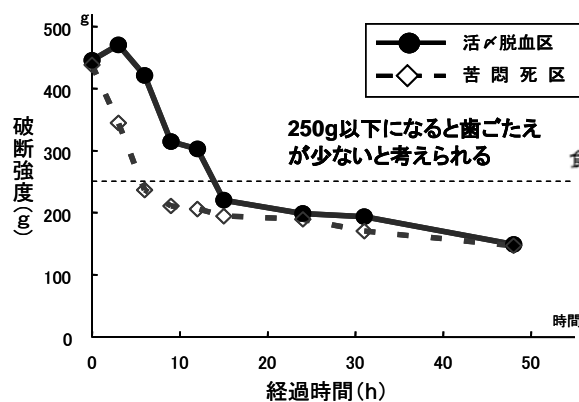


図-4 処理の違いにおける魚肉の破断強度の測定結果

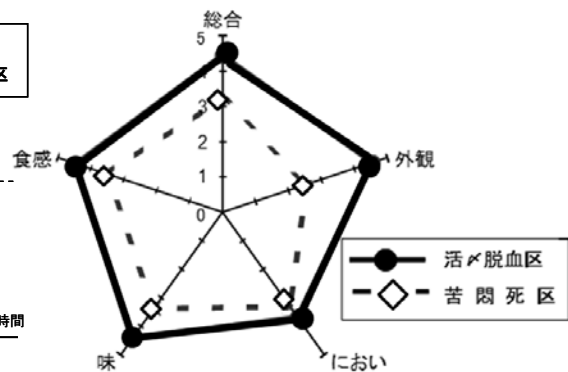


図-5 処理の違いにおける刺身の官能試験結果

の「水氷メ」のものに比べて高鮮度が保たれ、さらにおいしい海峡サーモンを提供することが可能となった。プリプリとした食感を約15時間保ち（図-4）、官能検査においても鮮度保持が有効で、よりおいしくなることが明らかとなった（図-5）。また血抜き処理により、魚肉の色も鮮やかな色を保ち、内臓に血液が残らないことから生臭さ臭の減少や腐敗防止の効果もあった。平成17年から活メ脱血処理の効果について看板を作成し、即売会場へ設置して1割増しの価格で販売している。

## 2) 梱包箱の改良

以前は宅配用に発泡スチロール箱を使っていたが、お客さんから箱の処理に困るとの話があったため、保冷効果があり、かつリサイクル可能な箱の利用を検討し、平成17年から専用ダンボール箱を開発し梱包箱に使用している。保冷実験も行った結果（写真-5）、従来の発泡スチロールと同等の保冷効果を持つことが証明された（図-6）。



写真-5 段ボール梱包箱の保冷実験の様子

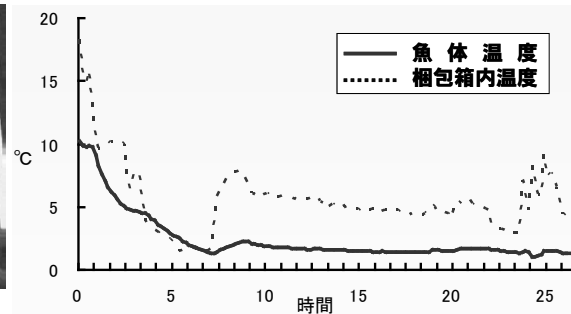


図-6 段ボール梱包箱の保冷実験結果

## (4) 魚食文化の普及活動

むつ市大畑町は漁業が基幹産業であるが、子供たちの魚離れは深刻であり、魚食文化の普及活動の一環として、「海峡サーモン」の地産地消及び魚食文化の普及促進のため大畑町内の小中学校を中心に「海峡サーモンの炊込みご飯」、「海峡サーモンフライ」を具材としてメニューに提供した（写真-6、写真-7）。



写真-6 海峡サーモンフライ



写真-7 大畑小での学校給食の様子

## (5) 成果

私たちの積極的な取組みについて、NHKから取材依頼があり、平成18年7月、「海峡育ちサーモントラウト」と題して全国ネットで放送された。放送後は注文が殺到し、7月の電話やダイレクトメール、インターネットでの注文は前年7月の1.7倍以上に、特に活〆注文は前年の約10倍に増加した。また関西方面の市場関係者や寿司屋関連からも問合せが数件あり、新たな販売先の開拓にもつながった。

ゆうパック販売は、特に引合い

が多かったため郵便局の販売強化商品となり、毎年2,000セット以上の詰合せセットが全国へ郵送されている。

平成22年度の生産販売量は36.2トン、売上高は5,448万円であった。そのうち鮮魚販売量は15.3トン、加工製品は20.9トンと平成21年の加工製品の2倍に当たる量を販売することができた(図-7)。

平成20年には「婦人画報8月号」に山と海とシェフが紡ぐ幸福の時間「北のレストラン」特集記事で、八戸市のイタリアンレストラン「オステリア・デル・ボルゴ」の食材として海峡サーモンが紹介された。また平成20年6月9日の「みのもんたのおもいっきりイイ!!テレビ」でも、食材バカー代に「究極のサーモンをつくる男」と題して海峡サーモンの養殖が全国放送されている。

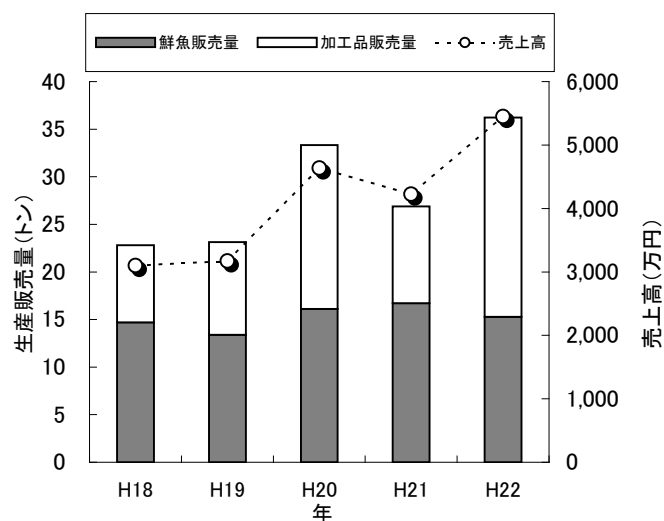


図-7 生産販売量および売上高の推移

## 6. 波及効果

大畑海峡サーモン祭は県内外から毎年3,000人余りが訪れる地域に密着した一大イベントに発展し、地域の活性化に貢献している。また、下北地域の農林水産物のブランド化を推進している「下北ブランド開発推進協議会(平成13年10月設立、現在会員数94団体)」により、平成16年以降、現在までに5品目が下北ブランド認証商品として認定された(表-2)ほか、テレビ放映、雑誌掲載により全国的に知名度がアップし、ブランドの定着が図られつつある。

活〆による海峡サーモンは普通の鮮魚より新鮮なため、刺身で食べるとおいしいと好評を博し、多少高くても購入するお客さんが増えていて需要の増加も見込まれることから、事業拡大の方向性が見出された。組合員一同、これまでの取組み方針が間違っていなかったことに意を強くした。

表-2 下北ブランド認定商品一覧

商品名	認証年月日
海峡サーモン西京漬	平成16年4月15日
海峡サーモン粕漬	平成17年3月31日
海峡サーモン甘塩仕上	平成17年3月31日
海峡サーモン(お刺身用)	平成17年5月27日
海峡サーモンスモーク	平成18年11月20日

## 7. 今後の課題や計画と問題点

### (1) 良質な幼魚の確保

種苗の良し悪しが海水馴致時のへい死、魚の成長に大きく影響するため、良質な幼魚を確保することが最も重要であることから、良質な幼魚を供給できる養魚業者から種苗を確保する体制を作る。

### (2) 生産効率の向上と生産数量の増大

春からの成長を促すには、摂餌が最も鈍る冬期間に、「如何に多くの餌を食べさせることができるか」が生産のポイントになるため、なるべく回数を多く、時間をかけて給餌する餌料効率を考慮した飼育方法を検討する。

また、平成22年11月から生簀を1基増やし5基体制で、約40トンを生産することとしているが、さらなる生産増の足がかりとするため、ここ数年間はこの体制で生産する。一定の目途が付いた段階で生簀6基、約60トンを生産目標とする体制を作る。

### (3) ブランドカアップと購入リピーター確保

下北ブランド研究所の指導による価値ある魅力的な商品開発を目指すとともに、購入リピーターの確保のため次の取組を進める。

- ・各種商品案内のパンフレットの配布及びダイレクトメールの発送
- ・イベントへの出店PR活動として、鮮魚即売会、大畑海峡サーモン祭の開催
- ・業者向け販売促進として業者向け鮮魚及び加工品の案内パンフレットの配布
- ・ギフト向け販売促進として販売物産協会、百貨店等によるギフト案内パンフレットへの掲載

### (4) 業務用販路の拡大

活きのよい魚を求める割烹・料亭、海鮮料理店、寿司屋などで、活♂脱血処理をした海峡サーモンを使ってくれる店舗を増やす営業努力をする。

## 三厩産「津軽海峡一本釣本まぐろ」

－ 品質管理で極上のまぐろをつくる －

三厩村漁業協同組合

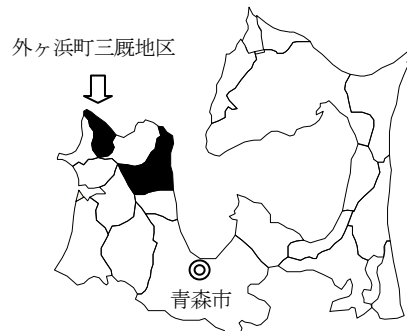
三厩まぐろ一本釣部会 伊藤 大作

### 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。特に龍飛岬の景観は雄大で、毎年、全国各地から観光客が訪れる。

漁業は古くから盛んで、地区内には三厩村、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。



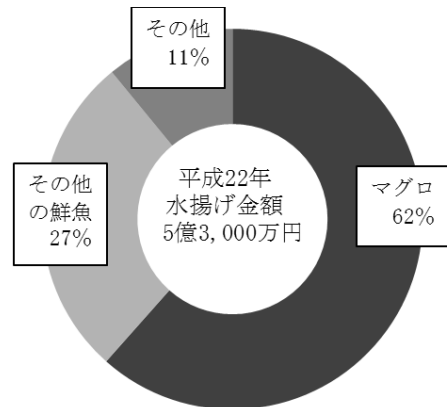
図－1 外ヶ浜町の位置

### 2. 漁業の概要

私たちが所属する三厩村漁業協同組合は組合員数198名（正134名、准64名）で構成される。

スルメイカ・マグロ・ヒラメ・メバルなどの一本釣漁業、サメ延縄漁業、コンブ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22年の水揚げ数量は447トン、水揚げ金額は5億3,000万円となっている。

水揚げ金額のおよそ9割は鮮魚類によるもので、中でもマグロは水揚げ金額全体の62%を占める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月に組合の下部組織として結成された。現在の会員は55名で、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

三厩村漁協の水揚げは、かつてコンブやアワビなどの採介藻漁業が隆盛だった時期もあったが、近年では漁船漁業による鮮魚の水揚げがその大部分を占めており、スルメイカやヤリイカなど回遊魚の水揚げの低迷や、魚価の低迷から脱却できない状況から、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一本釣り漁業が、平成11年から復活した。

三厩のマグロー一本釣りは浮き流し釣りという漁法が主流で、発泡スチロール製の浮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しているというものである。

マグロ漁の復活を受けて組合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たのか、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。

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、三厩のマグロー一本釣り漁業の発展はない。私たちは、せつかく回復した限りある資源を有効に利用するためにも、品質管理に取り組むことにした。

#### 5. 研究・実践活動状況及び成果

##### (1) 部会の結成

当初、操業のルールづくりや安全操業の励行など、マグロ釣りに関する事項については三厩村漁業研究連合会が行っていたが、平成17年6月、着業者だけの組織として三厩まぐろ一本釣り部会を結成した。

これにより、結束力、組織としての機動力が強化され、安全で秩序ある操業が円滑に行われるようになり、併せて、品質管理を推進するための体制も整備された。

##### (2) 品質管理のための船上処理

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（図-3）。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多数いたが、部会の発足後、総会や各種会合の場など機会あるごとに啓発したり、互いに情報交換することにより、品質管理の重要性は徐々に認識され、船上処理を行う仲間も増えていった。

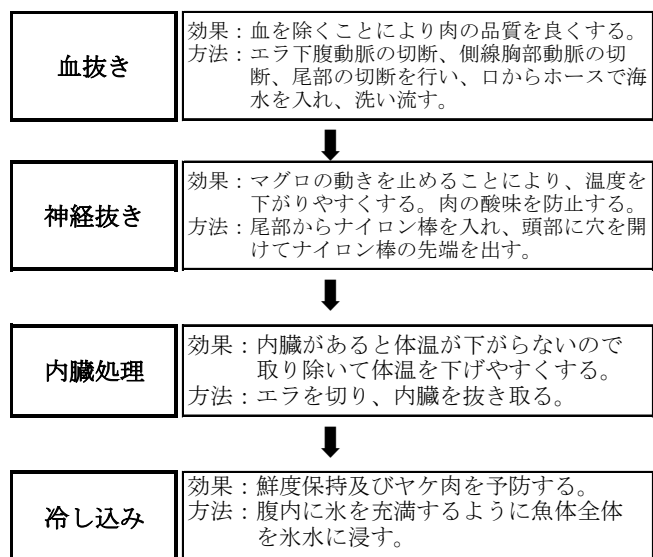


図-3 船上処理の工程



その後、平成 19～21 年に、県ふるさと食品研究センター（現・（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。「ヤケ肉を予防するためにはどうすればよいのか」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、操業の実態や私たちが行っている船上処理について詳しく調査していただくとともにご助言・ご指導もいただいた。研修会も 2 回開催され、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、現在では、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ている。



写真－1 水揚げされるマグロ

氷水入りの水槽から引き揚げられる津軽海峡一本釣本まぐろ



写真－2 出荷のための梱包

一本ずつ丁寧に。特製の箱に入れ、氷詰めして出荷される。



①産地表示ステッカー

②タグ

③プレート（品質管理等の証明）

写真－3 セリ直前のマグロ（築地市場）

### （3）水揚げ後の処理と出荷

組合に水揚げされたマグロは、直ちに殺菌海水に氷を入れた水槽に收容され、更に冷し込みを行う。

出荷に際しては、①産地表示ステッカー（船名表示）と②タグ（kg数、船名を表示）の他に、③40 kg以上の船上処理されたマグロには採捕場所、船名、漁業者の氏名等を明記したプレートを貼付して、高品質で安全・安心なマグロであることをアピールするとともに、船

上処理を行ったマグロの差別化を図ることにより船上処理を促している。

### （4）取組みの成果

以上の取組みにより、漁獲から出荷までの品質管理の体制が整備、実践されていった。

平成 11 年、僅か 200 kg 程度だった漁獲量は、回遊状況によって年変動はあるものの、近年では順調に推移している（図－4）。特に漁獲金額は、近年、全体の 6 割以上を占めており、最も重要な漁業に成長した（図－5）。また、品質の向上により、平成 11 年に 1,500 円台だった kg 当たりの年平均単価は、平成 17 年以降は年々上昇し、平成 22 年には 4,000

円台に達した(図-6)。これらの原動力となったのは、私たちが取組んできた船上処理などの品質管理であると自負している。

(百万円)

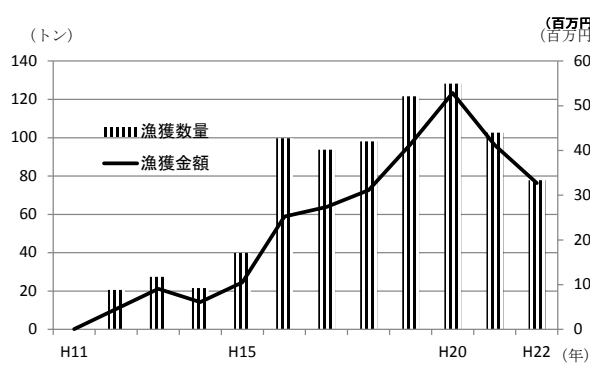


図-4 マグロ漁獲量・漁獲金額の推移

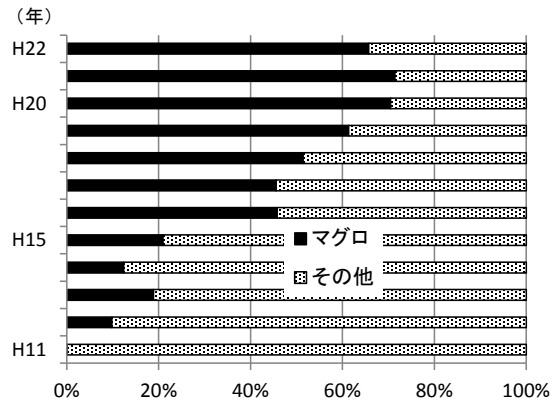


図-5 全体の漁獲金額に占めるマグロの割合

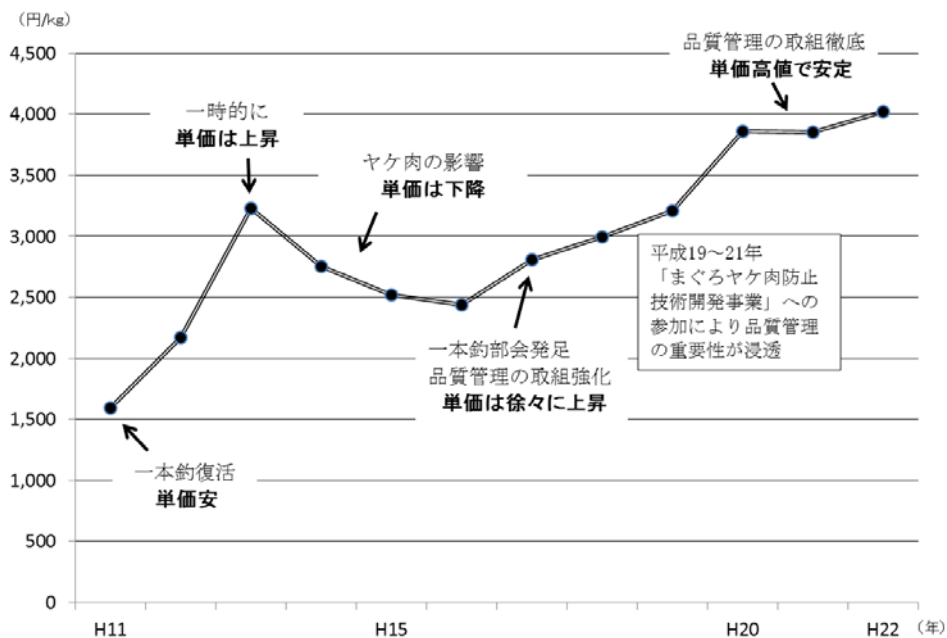


図-6 マグロの年平均単価の推移

#### (5) アンケート調査

年平均単価は順調に上昇し、最近は大値で安定しているが、プロの眼は私たちのマグロをどう見ているのか？問題点はないのか？という疑問があった。これは今後も取組みを進めていく上で重要なことである。そこで、当部会も会員として参画している津軽海峡本まぐろブランド確立協議会に提案し、築地市場でセリに参加している仲卸業者を対象にアンケート調査を行った。

ここでは私たちのマグロに対する評価について述べる。



写真-4 マグロを下見する仲買人

## 1) 品質について

セリでは品質が最も重視される。私たちのマグロは鮮度については高い評価を得たが、ヤケ肉が多く、品質のばらつきも多いという評価であった。

## 2) 全体的な評価について

他産地と比較した順位では、回答者の感覚でも良いとの前提ではあるが、回答の半数が1～3位に位置付けしている。また、仲卸業者の取引先での評判も概ね良好で、これからも取引したいかとの問いには、ほとんどの仲卸業者が取引したいとの回答だった。1社から取引したくないという回答があったが、その理由は「ヤケが非常にこわい」であった。

以上のことから、依然としてヤケ肉の問題があり、個体によるばらつきもあるという問題点が明らかになった。一方で、私たちのマグロは全国的にみても高い評価を得ており、アンケートの中でも多くの励ましや期待の言葉をいただいている。何物にも代え難い財産である。

表-1 アンケート調査結果 (抜粋)

①セリで重視すること 回答20/20 (回答率100%)			
項目	1位	2位	3位
そのものの品質	16	1	1
ブランド	1	4	6
取引の実績	2	6	2
その他	1		1

②鮮度について 回答：20/20 (回答率100%)			
項目	件数	項目	件数
とても良い	5	悪い	0
良い	12	とても悪い	0
普通	2	その他	1

③ヤケ肉について 回答：20/20 (回答率100%)			
項目	件数	項目	件数
多い	12	全くない	0
普通	3	その他	2
少ない	3	—	—

④品質のばらつきについて 回答：20/20 (回答率100%)			
項目	件数	項目	件数
多い	7	ない	0
普通	10	その他	2
少ない	1	—	—

⑤他産地と比較した順位について 回答：18/20 (回答率90%)			
項目	件数	項目	件数
1位	1	3～5位	1
2位	3	4～5位	6
1～2位	1	6～10位	1
2～3位	1	11位以下	0
3位	3	その他	1

⑥取引先の評判について 回答：19/20 (回答率95%)			
項目	件数	項目	件数
とても良い	4	良い・普通	1
良い	5	とても良い・悪い	1
普通	5	その他	3

⑦これからも取引したいか 回答：19/20 (回答率95%)	
項目	件数
取引したい	17
取引したくない	1
どちらとも言えない	1

※左 (①～④) は品質に関すること

右 (⑤～⑦) は全体評価に関すること

これらアンケート調査の結果は平成22年度定例総会において報告され、ヤケ肉対策のために部会員個々が、これまで以上に品質管理を徹底していくことを申し合わせた。

## 6. 波及効果

### (1) 知名度のアップ

私たちは、三既のマグロー本釣漁業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、三厩のマグロは東京のタウン情報誌や週刊誌で紹介されたり、平成21・22年には、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、三厩のマグロはマス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

毎年10月、地元観光協会が主催する「三厩秋の物産フェア・津軽海峡本マグロまつり」が開催される。主役はもちろん三厩産の本マグロである。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。

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) 後継者

三厩のマグロ漁業者の平均年齢は60歳を超え、後継者不足は深刻である。しかし、最近では息子と2人で操業する仲間が2組おり、若い後継者は父を師匠として、修行に励んでいる。後継者問題解決の兆しが見えてきた。



写真-5 本マグロまつりの様子

## 7. 今後の課題や計画と問題点

右は、築地市場内に停車していたトラックの写真で、後部に産地表示のステッカーが見える。ステッカーは私たちのマグロの象徴であり、捨てずに表示していただいていることはうれしい限りである。

一度失った信用を取り戻すことは容易ではない。

一本釣りのマグロにヤケ肉は付き物であり、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、より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。

そして、知名度を上げ、全国的なブランドにするためには、消費者の意識や評価、要望などを調査・分析し、消費者の目線に立った取組みを展開していかなければならない。

三厩産「津軽海峡一本釣本まぐろ」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。



写真-6 三厩産「津軽海峡一本釣本まぐろ」のステッカー

# おいしさに真心こめて ～生産者の顔が見える製品作りと産直活動～

赤石水産漁業協同組合  
青年漁業士 松山 和江

## 1. 地域の概要

鱒ヶ沢町は青森県の日本海側に位置し、世界遺産白神山地の広大なブナ林を有する自然豊かな地域である。赤石地区沿岸では、白神山地を源とする清流赤石川から供給される豊富な栄養塩が魚介類を育み、豊かな漁場を作り出している。

また、同地区には、日本の滝百選にも選ばれた「くろくまの滝」や津軽氏発祥の地として知られる「種里城跡」などの名所旧跡もあり、夏場には多くの観光客が訪れる。



図-1 鱒ヶ沢町赤石地区の位置図

## 2. 漁業の概要

私が所属する赤石水産漁業協同組合は、正組合員数 43 名、準組合員数 336 名の計 379 名で構成されている。平成 22 年度の漁獲量は 105 トン、漁獲金額は 5,193 万円となっている。

主な漁業は、底建網漁業で、ヤリイカ、ヒラメが主要な漁獲対象種となっている。その他、サザエや海藻類を対象とした磯根漁業なども営まれている。

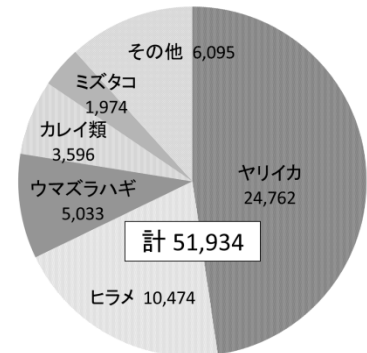


図-2 赤石水産漁協の魚種別漁獲金額 (H22;千円)

## 3. 研究グループの組織と運営

「あじ・彩・感」倶楽部は、平成 14 年 4 月に鱒ヶ沢町内の農業者、漁業者等を会員として設立され、同年 6 月に海の駅わんど内に直売所を開設して、農産物や水産物の直売事業を開始した。

平成 23 年 7 月現在の会員数は 67 名で、役員は会長 1 名、副会長 2 名、理事 5 名、監事 2 名で構成されており、毎月 1 回の役員会、年 1 回の総会を行っている。

## 4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

底建網では、ヤリイカやヒラメなど単価が比較的高い魚種の外、ホッケ、ウマズラハギなど、市場での評価があまり高くない魚種も漁獲される。

また、数量がまとまらなかったり、漁獲されるサイズが小さいイシダイやアジなどの魚も少なくない。



写真-1 産直施設海の駅わんど

こうした魚は、通常市場へ出荷されずに、漁業者の家庭で自家消費される。

自家消費される魚は、家庭ごとに料理方法が工夫され、真心のこもった家庭の味となる。

こうした中、これらの料理を製品として一般の消費者にも味わってもらい、市場で評価の低い魚介類についても、消費者にもっと目を向けてほしいと考えるようになった。

## 5. 研究・実践活動状況及び成果

### ①産直施設での販売

平成12年から、鱈ヶ沢町の朝市・夕市に参加し、週に2回、地元の人たちを対象に水産物を販売するようになった。鮮魚の他、新鮮な魚介類を使った製品を出してみたところ、予想以上に好評で、何より現金での収入になることがうれしかった。

平成14年には町内に産直施設、海の駅「わんど」がオープンし、施設内の「あじ・彩・感」で、魚介類の加工品や惣菜等の販売を開始した。

ありがたいことに、出品者には3時間ごとに携帯電話のメールで、出品した物の売れ行き、在庫のお知らせがある。

これによって売れ筋商品を把握でき、出品計画に役立てることができた。また、年1回の総会時に年間の売上状況が発表され、売上の上位5名が表彰される。これは出品者にとって大きな励みとなっている。

また、「あじ・彩・感」クラブでは、店内での販売の他、給食センターや保育所、地元仕出し店へ食材を提供するなど、地産・地消にも一役買っている。

### ②安全・安心な製品作りを目指して

産直施設での売上が伸びるにつれ、それまであまり関心がなかった夫や子供たちが関心を持って手伝ってくれるようになった。

そんな中、本格的に製品作りに取組んでみたいという思いから、平成15年に自宅前に加工場を建てた。

加工場といっても、大規模な施設ではなく、なるべく経費がかからないようにと、夫の父が自ら設計



写真-2 あじ・彩・感への出品

表-1 販売している主な加工品

加工品	規格・価格
イカ飯	250g・300円
ハタハタの飯ずし	300g・300円
サケの飯ずし	300g・300円
アジの飯ずし	300g・350円
エゴ天	250g・250円
ウマヅラハギの乾物	150g・500円
ウマヅラハギのせんべい	120g・100円
サケトバ	300g・300円



写真-3 イカめし

(原材料は、ほぼ100%自家生産!)



図-4 商品に添付するステッカー



し、腕を振るって作ってくれたもので、私たち家族の活動の拠点となっている。

また、消費者に食品を提供していく以上、きちんとした衛生管理をしなければならないため、惣菜製造業、魚介類販売業等の許可を取得した。

これまで手掛けた主な製品は、イカ飯、ハタハタ等の飯ずし、エゴ天、カワハギ(ウマヅラハギ)の乾物など(表1)で、産直施設の売上ベスト5に入るまでになった。

我が家の強みは、夫が獲ってくる海の幸や自家栽培の米や野菜を使って作っており、文字どおり安全・安心な製品として自信を持って提供できることである。

製品には、夫と自分の似顔絵をデザインしたシールを貼っているが、最近では、このシールを目印に買ってきてくださるお客様も出てきた。今は、このシールを貼って出す以上、いいかげんなものを出して、お客様に迷惑をかけたか、評判を落としてはならないという気持ちで製品作りを行っている。

### ③ イベント等での販売活動

産直施設での販売は安定しているが、お客様と対面し、いろいろな意見を直接聞いて商品開発に生かしていきたいという思いもあった。

このため、鯉ヶ沢町内や周辺市町村で開催される直販を柱としたイベントにも積極的に参加している。平成23年6月には、五所川原市の「やっつまれ軽トラ市」に参加した。

このイベントは昨年度(平成21年度)から本格的に開催されているもので、6～10月までの期間、月1回、五所川原市の中心街で開かれている。生産者が軽トラックで農産物や水産物を持ち寄り、直接販売している。2年目を迎え、ニュース等でも取り上げられるなど、知名度が高まってきた。

水産物の販売は、パック詰めした加工品や惣菜等に限られるが、お客さんと対面販売することで、自分の商品をPRしたり、お客さんの意見を直接聞いたりすることができるため、自分にとっても非常に有意義な活動になっている。

### ④ 食育に関する取り組み

私が住む鯉ヶ沢町赤石地区では、漁業や農業が主な産業となっているが、学校のPTA活動に参加して、「地元の子供たちでも意外に魚の食べ方を知らない」と痛感した。

中には、生きた魚介類に触ったことがないという子供たちさえいる。



写真-4 やっつまれ軽トラ市での販売



写真-5 地元小学校での料理教室



写真-6 サケの採卵体験

こうした中、他の母親たちと、地元で獲れる水産物や農産物を使った料理教室を開こうという話になり、平成10年に、PTAの母親同士のグループを作り、地元小学校で料理教室を開催することになった。

料理教室では、大豆などの農産物を含め、様々な食材を取り上げたが、水産物では、地元で獲れるサケを題材に実習を行った。まず、地元赤石川のふ化場でサケの採卵を体験後、魚体の捌き方の実習、トバの加工体験などを行い、最後は三平汁を作って、皆で味わった。生き物としてのサケから食材としてのサケまで、様々な視点で学ぶことができた。このような活動を通して、地域で獲れる魚に関する知識や伝統料理について、若い世代に伝えていくことの重要性をあらためて感じた。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ヤリイカ												
ヒラメ												
ウマヅラハギ												
カレイ												
タコ												
ホッケ												
タイ												
ソイ												
タラ												
アンコウ												
ハタハタ												
サザエ、ウニ、海藻類												

図-4 赤石地区で漁獲される主な魚介類とその時期

#### ⑤インターネット等を通じた情報発信

産直施設や地元で食育活動を行うほか、地域外へも積極的に情報発信していくことが必要であると考えている。季節ごとに漁獲される旬の魚介類や、単価が安くてもおいしい魚介類の良さを、都会の人たちにも知ってもらいたいと考えていたところ、娘から、ブログを通じてPRしてはどうかとの提案があった。更新は専ら娘に頼りっきりであるが、商品のPRのみならず、鯔ヶ沢町を知ってもらうきっかけになってほしいと考えている。

#### 6. 波及効果

これまで私が行ってきた取組みは、家族を中心とした活動であり、加工会社のような大量生産はできないが、家族の中で率直な意見を出し合うことで、きめ細かな商品開発ができ、生産者の顔が見える安全・安心な製品作りができると考えている。

このような、家族ごとの取組みを一つの単位として、「あ

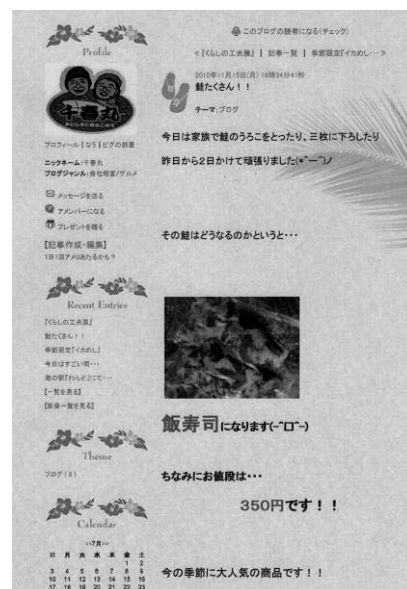


図-5 ブログによる情報発信



じ・彩・感」倶楽部のようなグループを作り、販売活動を行っていければ、個々の漁家の収入の増加のみならず、地域の活性化につながっていくのではないだろうか。

魚離れや魚価の低迷が進み、漁業経営が厳しさを増している今だからこそ、お魚好きな子供達を増やし、水産物の需要を増やしていきたいと思う。

また、漁業後継者不足が深刻な問題となっているが、子供の時から少しでも魚介類に触れる機会を増やし、漁業に対する理解を深めてもらうことも大事である。私自身、子供たちに手伝ってもらうことで、親の職業に対する関心を持ってもらえたのではないかと感じている。

#### 7. 今後の課題や計画と問題点

「あじ・彩・感」倶楽部の会員数は現在 67 名であるが、農家の割合が多く、漁家は私も含めて5、6名のみである。今後もっと多くの漁家に参加してもらい、水産物の販売を盛り上げていければと考えている。

消費者にもっと水産物のこと、漁業のことを知ってもらうために、今後は様々な魚介類を取り上げて、料理教室や体験学習を続けていく他、実際に漁業体験してもらうブルーザーリズムにも取組んでいきたいと考えている。



# 漁業後継者育成研修

ひん  
賓

よう  
陽

じゆく  
塾

## 漁業に関する知識と技術を身につける

通常研修（6月～7月）

- 講義：青森県の水産業、漁業関係法令  
栽培漁業、海事・船舶一般など  
実習：沿岸漁業実習（籠・さし網漁業）  
ロープワークなど  
視察：県内水産関連施設  
（青森県栽培漁業振興協会、内水面研究所など）



（ロープワーク実習）

## 資格取得と現地漁業実習



（小型船舶操縦士実技講習）

選択研修（8月～2月・受講生のうち希望者）

- 資格取得：一級・二級小型船舶操縦士  
第二級・第三級海上特殊無線技士  
潜士  
現地漁業実習：沖合イカ釣り（試験船乗船）  
定置網

## 《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  
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  
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  
三八地域県民局地域農林水産部八戸水産事務所  
下北地域県民局地域農林水産部むつ水産事務所  
西北地域県民局地域農林水産部鱒ヶ沢水産事務所

電話：017-734-9592  
電話：017-755-2155  
電話：017-765-2520  
電話：0178-33-8112  
電話：0175-22-8581  
電話：0173-72-4300

# 来たれ！青い海の後師になるために！