

美人の町大紀の元気な漁村づくり作戦 ～魚々錦会による6次産業化の推進～

大紀町漁業活性化推進協議会 西村元美

1. 地域の概要

大紀町錦は、町で唯一の漁村であり、漁業を中心に地域がまとまって漁村活性化活動を行っている地域である。

地域には、漁協直営の釣り筏、錦向井ヶ浜遊パークトロピカルガーデンなど、海洋性レクリエーション施設が存在し、高速道路の整備により、都市からのアクセスも良くなり、訪れる遊漁者や観光客等も多くなってきている。

また、漁業以外にも錦は特色のある地域で、昭和19年の南海地震により大きな被害を受けたことから、地震や災害に備えるよう町が対策を進めており、津波避難塔「錦タワー」を始め、多くの避難場所が設けられている県下の『防災の街』である。さらに、美人の町としても知られている。



図1 三重県大紀町錦の位置
左:広域図、右:拡大図(航空写真)

図2 津波避難塔「錦タワー」

2. 漁業の概要

大紀町錦は、町で唯一海に面しており、漁業関係者が多く150名ほどが正組合員として実働している。

漁業種類としては、小規模な漁船漁業のほか、巻き網、大型定置網、魚類養殖(マダイ、ハマチ、ヒラメ)など、多様な漁業が営まれている。

中でも養殖ハマチ生産量は、平成23年における三重県全体の生産量381tのうち、錦は233tと6割以上を占めている。

しかしながら、他地域と同様に魚価の低迷に加え、燃油やえさ代の高騰から経営は厳しくなっ

ている。

3. 研究グループの組織と運営

大紀町漁業活性化推進協議会は、県や町の支援の元、錦の漁業の活性化を進める組織として、平成 18 年に錦漁業協同組合の下部組織として設立した。

構成員は地元漁業者、組合職員、地域の流通業者等の 20 名であり、これまで、県、町の支援を受けて、サツキマスの養殖や木材魚礁の実証実験をはじめ、地元漁業の活性化に取り組んできている。

大紀町漁業活性化推進協議会

女性部 漁業者 漁協
仲買 大紀町
遊漁船業 水産課

図 3 大紀町漁業活性化推進協議会のイメージ図

また、活性化推進協議会の実行部隊として女性部を中心とした魚々錦会を設け、地元の魚介類を使った加工品の開発・販売や、錦ぶりまつりや漁業体験の受け入れ等による魚食普及に取り組んでいる。



図 4 魚々錦会のイメージ図

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

錦では定置網漁業及びまき網漁業が行われており、これら漁業で漁獲されたアジ、イワシ及びサバなどは、日によって変動はあるものの、だいたい浜値でキロ単価 50 円～100 円で取引されている。

しかしスーパーなど流通小売店では、その単価に関係なく、サバが 1 本 300 円程度で販売されている。

流通の仕組み上、仕入れにかかったコストを回収するためには仕方ないが、それにしては浜値との差が大きすぎると感じる日々が続いていた。

また、最近、輸入物や解凍モノなど、流通している水産物の品質が落ちているとも感じていた。

そのような中、自分たちで魚介類を新鮮なまま皆さんに届けたい、もっとおいしい魚の食べ方を知ってほしいと思うようになった。

そこで、大紀町漁協活性化推進協議会やその実行部隊である魚々錦会の活動として、魚食普及や加工品の開発・販売に取り組んでいこうと考えるようになった。

5. 研究・実践活動状況及び成果

(1) 錦ぶりまつり

錦は県下随一のブリの生産地で、ブリのべっこう寿司やごっつおめし（五目飯）など、ブリを使った郷土料理が数多くある。

そこで、県下でも1番のおいしいブリを、新鮮なままで販売し、ブリを使った郷土料理を食べて欲しい…そしてそれが地域の活性化に繋がれば、と考え、魚食普及の取組として『錦ぶりまつり』を企画し、平成22年3月に開催した。

この『ぶりまつり』には、多くの人が来場したが、自分たちにとっても大きな転機となった。

これまでは漁に行きブリを獲って来て、市場に水揚げしたら漁師としての自分たちの仕事は終わりであった。

しかし『ぶりまつり』をやってみると、ブリをフィレや刺身にさばいたり、持って帰ってもらうために発泡スチロールを用意したり、色々お客さんに対する配慮やサービスが必要であることがわかり、とても勉強になった。

以来、ブリ漁全体についても、もっと踏み込んで考え、「どうやったらお客さんが買いやすいか」「どうしたら鮮度が保てるか」などを考えるようになった。



図4 『錦ぶりまつり』の様子

(2) 漁業体験の受け入れ及び魚々錦号による直売の展開

魚食普及の取組として、錦の美味しい魚や地域の良さを知ってもらうため、地域の小中学生を中心とした養殖の餌やり体験や魚さばき体験を実施している。



図5 地元小学生を対象とした漁業体験の様子

また、鮮度の良い魚の提供と、食べ方を直接消費者に知ってもらうために、移動販売車『魚々錦（ととくん）号』を走らせている。

採算に合わなくても良いので広げたい…という思いが少しずつ伝わり、徐々に口コミで広がっている。



図6 魚々錦号

(3) 加工施設の設置

次に、地元で水揚げされた魚介類をおいしく皆さんに届けるため、平成22年から24年にかけて、町の支援のもと漁港の水揚げ施設の一角にコンテナハウスを利用した加工施設を設置した。

まずは小さな規模からはじめ、「漁師の味をプロの技術で家庭に届けたい」をキャッチフレーズに、地元で水揚げされる魚介類を利用した加工品の開発に取り組んでいる。



図7 魚々錦号の写真

① 伊勢まだいの塩糍漬け

錦では県が進める養殖マダイのブランドで、県内産の柑橘等を餌に加え、天然に近い身質を実現した伊勢まだいの生産に取り組んでいる。

平成24年度には、この伊勢まだいを使った塩糍漬けを開発した。これまで物産展等のイベントに出品した結果、売れ行きもよく、かなりの手応えを感じている。

② アカモクを利用したサバ団子

平成 25 年度には、地元で大量に水揚げされるサバ魚肉に、未利用資源であるアカモクをつなぎとして利用した団子を開発した。

アカモクはヒジキに近縁の海藻で、その粘りの主成分は多糖類フコイダンで、フコイダンには抗菌・抗ウィルス作用や抗癌作用、コレステロールや血圧の上昇抑制等の効果が報告されている。

また、卵を使わないため、アレルギーフリーの食材として、学校給食会などからも注目を集めている。



図 8 開発した加工品



図 9 塩糍漬けの調理例

(4) 学校給食への提供

これらの取組を進めてきた結果、地産地消を進めている大紀町の方針に沿っていることから、伊勢まだいの塩糍漬けやアカモク入りのサバ団子は、地元の錦小学校や大紀中学校の給食にも提供していくこととなった。

特に、アカモク入りサバ団子は、三重県学校給食会に提案したところ反響を呼び、現在、品質の向上や量産体制の確立に取り組んでいる。

(5) 加工品販売の新たな展開

魚々錦会で開発した加工品は、これまで「ブリまつり」や「大紀ふれあいまつり」と言ったイベントでの販売、魚々錦号での移動販売及び地元学校給食への提供を行ってきた。

取組を進めていく中で、魚食普及には一定の効果がありましたが、この方法だけでは販売が不定期で固定客がつきにくく、行き詰まりを感じるようになった。

また、トロピカルガーデン等に訪れる観光客の方からも、地元の魚が買えたり食べられる場所が欲しいとの声もよく聞くようになった。

そこで、直売所を設置し、加工品を常時購入してもらえる場所を作るとともに、直売所の加工品をその場で食べられるような場所を整備することで、遊漁者や観光客の導線を集約することとした。

また、これまでの取組を広くPRするため、今年2月20日～21日に大阪で開催される第11回「シーフードショー大阪」に出展することとした。

(6) 直販所「魚々錦」の開設

今年12月に、これまでの取組の集大成として直販所「魚々錦」がオープンした。その日に水揚げされた新鮮な魚を店頭で並べるとともに、地元業者と連携して、地元で丹精込めて作られた加工品も販売している。

また、店横に魚干し場を設置し、干物の製作にも取り組んでいる。

さらに、大紀町の山村である金輪地区で朝市を開催しているグループと連携して、新鮮な野菜の販売も行っており、今後、コラボ商品の開発も行っていきたいと考えている。



図10 直販所「魚々錦」

6. 波及効果

一番の波及効果は、協議会に参加している漁業者の中で、どうしたらもっと売れるかなど市場を見据えた「もうかる漁業」への意識が高まってきたことだと思っている。

また、始まった当初は漁業者と女性部を中心とした取組であったが、仲買人など地域全体を巻き込んだ取組に発展してきており、大紀町全体の地域活性化の取組を進められる中에서도発言を求められるようになってきている。

加えて、漁業の担い手となってもらえるよう願いを込めて、地元の小中学生を対象とした体験学習や、魚のおいしさを知ってもらえるよう給食への提供など魚食普及に取り組んできた結果、

① 取組が新聞で報道されるようになり、加工品についても学校給食を扱う仲卸業者から問い合わせが来るようになった。

② 都市部の子供達を受け入れる取組についても調整が進んでいる。

などの効果が現れ始めている。

特に、アカモク入りサバ団子については、学校給食会との共同開発についても検討を進めており、実現すれば県内の学校給食に錦の美味しい鯖団子を提供できるようになるため、期待している。

7. 今後の課題や計画と問題点

問題点や課題として、まだまだ、販売する製品のバリエーションが不足しており、学校給食への提供等を考えると大量生産に応じる体制も必要となっている。

また、将来的には加工体験を本格的に実施できる施設や、魚食普及のために錦の美味しい魚の魅力を最大限に発揮した料理等を提供できる施設の整備が必要であると考えている。

そのため、

① ブリまつりや魚々錦号による移動販売などのこれまでの取組をさらに拡充して展開

② 協議会の新たな事業として、ヒロメの試験養殖、アサリの垂下養殖試験等が開始されたことから、これらを活用した加工品等の開発

③ 加工品の生産体制の拡充や新たな施設の設置に向けた検討等の取組を進めていきたいと考えている。

私たちの取組はやっと枠組みが見えてきた段階だと考えており、今後ともこれらの取組を進め、水産物の付加価値向上・販路拡大、体験観光漁業等の展開による魅力ある漁村、錦を実現していきたいと考えている。