

◆漁業士活用育成事業

定置網漁業鮮度保持・流通対策について

1. 目的

現在、定置網漁業を営んでいる漁業者は県内でも数カ所あるが、どこも魚価の低迷や、漁獲物の流通について問題を抱えている。よって、漁業士活用育成事業の一環として定置網漁獲物の鮮度保持や流通対策について視察を行うこととした。視察場所については、本県と同じく離島というハンデを抱えた長崎県対馬において実施した。また、長崎五島よりソデイカ漁業の講習会を依頼されており、併せて五島でのソデイカ漁業講習会を行った。

2. 交流先

定置網鮮度保持・流通対策視察：

峰町東部漁業協同組合岡野水産

ソデイカ漁業講習会：

長崎県信漁連五島支所2階

3. 日程

平成13年10月23日（火）～10月26日（金）

4. 参加者

国頭漁協 比嘉行三、宜野座漁協 島袋博幸
本部漁協 我部政祐

引率：沖縄県水産試験場普及センター

中村勇次

5. 交流地の概要

長崎県対馬は、九州本土と朝鮮半島の間位置し、北は朝鮮海峡を隔てて朝鮮半島に、南は対馬海峡を隔てて、杵岐、九州本土に対して。地勢は、島の南北82km、東西18kmと細長く、島の中央には内湾入江に富む浅茅湾を擁し、海岸線はリアス式海岸で長さ915kmにも及

ぶ、一方陸地は、島の面積の89%を占める山岳が海岸に迫り平地に乏しい。漁場は、対馬暖流を二分した海流と沿岸水の混合等によって変化に富み、海底地形は、東側はなだらかに傾斜し、西側は急深で海谷、海盆が多く、また、沿岸地一体には磯瀬が散在し、変化に富んだ好漁場を形成しており、イカ、ブリ、タイ、ヨコワ、シイラ、アジ、サバ等の魚類の他、アワビ、サザエ、ウニ、ワカメ、ヒジキ、イワノリ等の根付資源に富んでいる。漁船漁業は、対馬東沿岸及び日本海を主漁場とするイカ釣漁業を中心に、東水道でのタイ、ブリ釣漁業、西水道でのヨコワ曳縄漁業、南西海域でのシイラ漬漁業、西沿岸でのブリ飼付漁業、全島地先での定置網漁業が盛んに営まれている。また、海面養殖は、複雑な入江に富む浅茅湾を中心に真珠、真珠母貝、ヒオウギガイ養殖及びブリ・タイ等の魚類養殖が中心となっている。その他、恵まれた根付資源を対象に全島地先で採介藻漁業が広く営まれている。

6. 交流内容

23日（火）昼の便で那覇空港から福岡空港を経由して対馬空港へ。対馬にて、長崎県対馬水産業普及指導センター宮崎氏に出迎えてもらい明日の打合せ。24日（水）早朝5時30分にホテルを出発して、峰町東部漁協岡野水産岡野氏の定置網漁獲状況を視察させて頂いた。7時30分に定置網漁船にて出港し、30分ほどで定置網に到着。網上げは、巻き上げ機を使ってロープを巻き上げていき、袋網はボールローラーとクレーンを使って上げていた。袋網を上げていくと、しばらくして魚影が見え始めた。今回は量的にも少なかったため、乗組員5名でタモ網

を使って魚をすくい上げた。魚が多い時は機械式の大きなタモ網を使用するとのことであった。漁獲物は、すくい上げながら、イカ・カツオ・雑魚と分けて氷入りコンテナに収容した。水揚げが終わると、漁港に戻りながら、あらかじめ積んであった発泡スチロールに魚種ごとに箱詰め作業を行った。箱詰めは、発泡スチロールに粒水を入れて押し固め、その上に緑色の紙を敷いて漁獲物（イカや他の魚）をきれいに並べて収容した。この紙を敷く方法だと、イカが直接氷に触れないため、市場でのイカの色が違ふとのことである。箱詰めがだいたい終わった時点で、漁港近くまで来ており、漁港から出たすぐ近くにあるもう1つの定置網の網上げを行った。先程の定置網より、サイズが小さいためすぐに網上げが終了し、同じように漁獲物を処理した。雑魚の中でもセリに出荷する魚（カワハギ類）は、きれいに箱詰めし、残った雑魚は漁港の出口付近にある生け簀へ餌として投入した。この生け簀には、生かして持ち帰ったカツオを移して雑魚を給餌し、隣にあるカンパチにも雑魚を給餌した。現在、畜養している魚は市況の様子を見て出荷するとのこと。また、ブリが捕れると生け簀へ収容し、正月用として蓄養するとのことであった。漁港へ戻ってから、漁獲物を降ろした後、岡野氏の自宅事務所にて意見交換を行った。岡野水産では、きちんと会社名を打ち出してある発泡スチロールを使用しているが、これは自分たちの漁獲物に対する自信と、それにより従業員も責任を持って出荷するという意識付けを行うことを目的としている。実際、市場でも高い評価を得ているとのことであった。また、出荷先は、全体の7割が福岡へ送っているが、残りは市況を見て行っているとのこと。岡野氏は、FAXによる各地の市場情報と電話での直接聞き取りによる情報収集で送り先を決定している。例えば、時化や台風で値が上がるころがあれば集中的に出荷するとのことであった。福岡以外の出荷先は、だいたい大阪・京

都・名古屋・東京へ行っている。最後に、定置網漁業の流通について1番大事なことは、市場の情報を常に把握しておくことで、それにより、より高い市場に魚を送り利益をあげることが出来る。また、自分の魚が市場でどのように評価されているか、良い所、変わった鮮度保持方法をとっている所がないか等、常に情報を収集して、より良い鮮度保持方法を研究することであるとのことであった。その後、岡野水産を後にして、対馬空港より福岡へ移動して福岡市内ホテルへ。

翌日25日（木）の早朝3時に福岡中央卸売市場にて、岡野水産の出荷した漁獲物の状況を視察した。この日に岡野水産から出荷されていた漁獲物は、羽カツオ・アオリイカであった。セリの結果、羽カツオは大型2本入りで4,500円、小型3本入りで3,000円であった。アオリイカは、セリの後仲買がすぐに別の場所へ移動してしまい金額を聞くことは出来なかったが、他の水産会社のイカと比べ赤色がきれいに出ており色の違いがはっきりと出ていた。市場視察後、一度ホテルへ戻って仮眠後、長崎港へ移動して五島福江へ。五島福江港にて、長崎県五島水産業普及指導センター横山氏に出迎えてもらい、そのままソデイカ漁業講習会会場へ。会場には、五島の漁業者約30名が出席しており、最初に五島水産業普及指導センターの北田所長の挨拶で講習会を開催した。まず始めに、沖縄県のソデイカ漁業の概況や漁業調整委員会の委員会指示事項等を中村普及員から説明して、指導漁業士の比嘉行三氏がソデイカ漁業について説明を行った。説明は、OHPや漁具のサンプルを使いながら行い、説明後は盛んな質疑応答が行われた。翌朝、出発前に漁港付近を視察したところ、五島の特産品であるキビナゴが大漁に水揚げされていた。他の魚種は、水揚げ後セリに出されていたが、キビナゴだけは業者に直接引き渡しているようであった。その後、五島空港より福岡空港を経由して那覇空港へ戻り視察を終了した。

7. 交流所感

対馬の定置網漁業では、水揚げした漁獲物を漁港に戻りながらすぐに氷を詰めた箱に箱詰めしており、鮮度保持が徹底されているが、これは福岡中央卸売市場で「箱セリ」が行われていることが前提となっており、同じ方法を本県で行った場合には、せっかく箱に詰めた漁獲物を、重さを計るため氷を捨てて、また箱に詰め直すようだと箱詰め自体の意味が無くなってしまう。

よって、この鮮度保持法をするのであれば「箱セリ」を実施するか、そうでなければ、本県にあった別の鮮度保持法を考える必要がある。

五島のソデイカ講習会では、定置網にまれにソデイカが入るとのことであったので、本県のような深海製（400～500m）の漁具ではなく兵庫県の樽流し漁法のように浅海（100～150m）での仕掛けを参考にした方が良いのではないかとのことであった。

対馬鮮度保持・流通対策視察及び五島ソデイカ講習会日程表

1. 日程

日時	期 日	行 程
1	10月23日 (火)	那覇空港発→福岡空港→対馬着→ホテル着 13:10 14:45 15:15 15:50 16:40
2	10月24日 (水)	ホテル発→峰町漁協視察→対馬空港発→福岡空港着→ホテル着 及び意見交換 8:00 9:30～12:00 15:00 15:30 16:00
3	10月25日 (木)	ホテル発→福岡中央→ホテル発→長崎港→五島福江着 卸売市場 (博多) 発 着 3:30 4:00～5:00 10:22 12:28 13:50 15:40 →ソデイカ講習会→ホテル着 16:00～18:00 19:00
4	10月26日 (金)	ホテル発→五島発→福岡空港着→ホテル着 着 発 解散 8:00 8:55 9:30 10:55 12:30

2. 目的

対馬峰町での定置網漁獲物の鮮度保持と流通対策視察及び五島ソデイカ講習会

3. 交流先

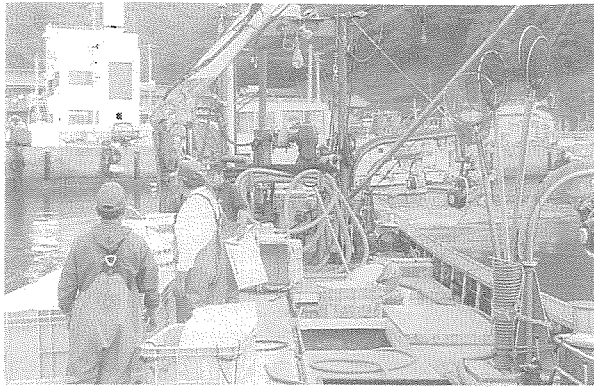
鮮度保持流通対策：峰町漁業協同組合定置網漁業者

ソデイカ講習会：五島福江

4. 交流参加者

国頭漁協 比嘉行三、本部漁協 我部政祐、宜野座漁協 島袋博幸

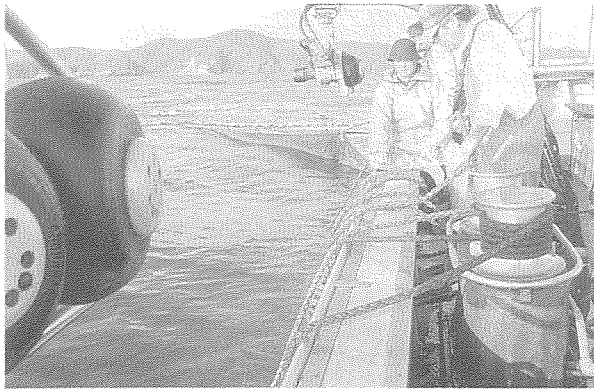
水産試験場普及センター 中村勇次 計4名



①7時30分に定置網に向けて出港



④袋網の端をクレーンで吊り上げる



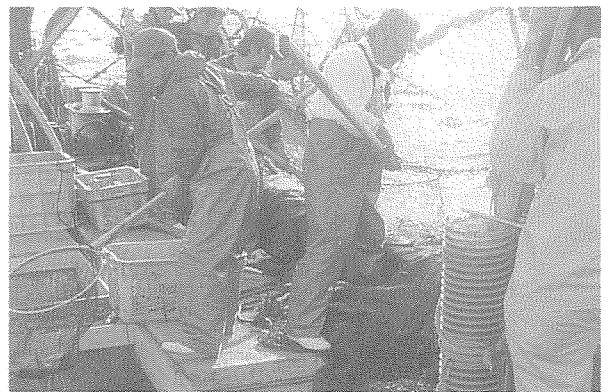
②巻き上げ機を使ってロープを順番に引き上げていく



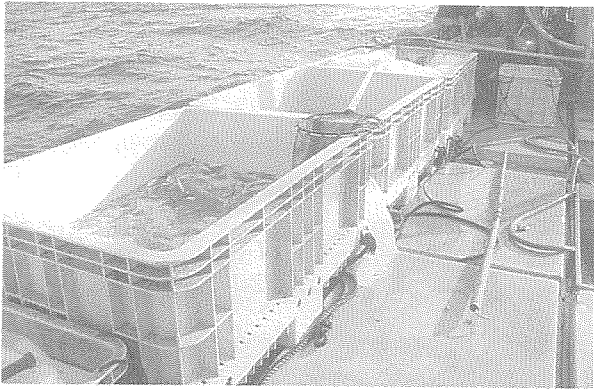
⑤タモ網を使って漁獲物をすくい上げる



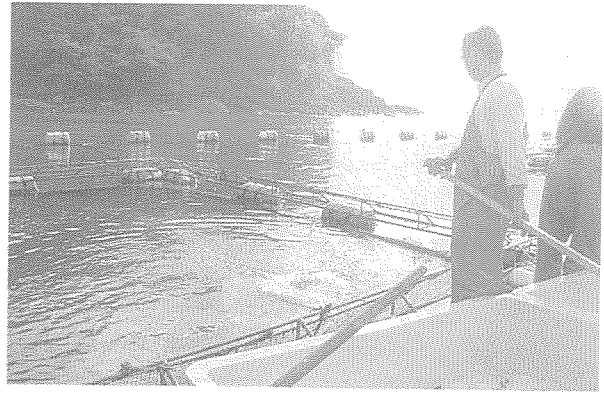
③袋網は、ボールローラーを使って巻き上げる



⑥漁獲物は、選別しながらコンテナに分けて収容する



⑦漁獲物を収容するコンテナ



⑩蓄養生け簀に雑魚を給餌する



⑨漁港に戻りながら船上でのアオリイカ箱詰め作業



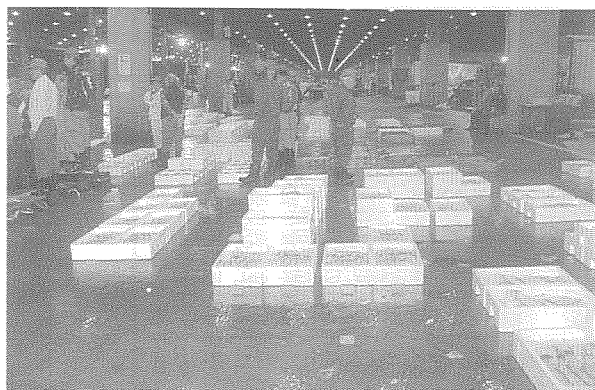
⑪漁港にて羽ガツオの箱詰め作業



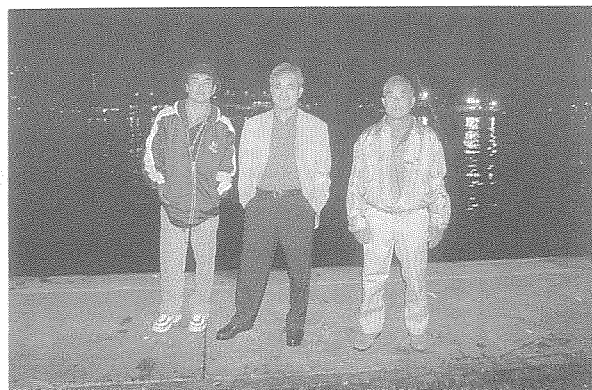
⑨漁港出口付近にある蓄養生け簀



⑫乗船させてもらった岡野水産の定置網漁船



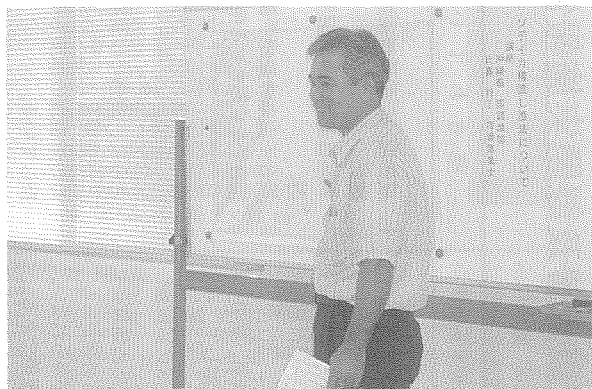
⑬福岡中央卸売市場へ出荷された岡野水産の漁獲物



⑯視察メンバー、博多港をバックに



⑭岡野水産より出荷した羽ガツオ



⑰五島で行われたソデイカ講習会の様子



⑮岡野水産より出荷したアオリイカ。イカの赤色がきれに出ており市場でも高い評価を得ているとのこと



⑱比嘉行三指導漁業士よりソデイカ漁業について説明を行った