

水産物流通の市場視察について

1. 目的

流通網の発達により県内でも新鮮なサンマやブリがスーパーで販売されるようになり、また、東南アジアからハマフエフキ（タマン）やタカサゴ（グルクン）が輸入されるようになってきている。資源の減少により漁獲量が減少する一方、このように県外・国外から水産物が輸入され、県産魚の値段が安値で安定してしまっている。消費が少なく値段の安い県内で販売するより、県外の大消費地で販売することにより漁獲物の値段の向上が可能かどうかを調べるため、熊本地方卸売市場へ視察へ行き、県産魚の流通の可能性を探る。

2. 視察場所及び日程

平成16年3月22日～24日

3月22日 移動日

3月23日 5:30 ～ 7:30

熊本地方卸売市場視察

7:30 ～ 9:00

大海水産及び仲卸との意見交換

13:30～15:30

牛深漁協視察

3月24日 移動日

3. 視察参加者

与那城町漁協	組合長	安次富 保
	職員	玉栄 敏彦
	漁業者	森根 常博
		金城 寿
		比嘉 安司
水産試験場普及センター		山田 真之

4. 視察内容

1) 熊本地方卸売市場

3月23日午前5時半より（株）熊本地方卸売市場の田原総務部長に案内していただき市場を見学した。現在の熊本地方卸売市場（田崎市場）は昭和38年に新町市場が田崎町に移転し、開設された市場である。魚のみならず青果市場や仲卸のための店舗スペースもある等総合的な市場になっている。当時は流通の主体が鉄道であったため、熊本駅に近いこの場所に開設されたということであった。水産物のセリについては（株）大海水産と熊本魚（株）が当市場を二分してセリを行っている。2社とも各地からの荷物を受けて、自分の市場に並べ、セリ人を配置しセリを行う。瀬モノ、太物など種類別にセリが行われていた。取り扱う品物は幅広く、カジキやマグロ（国産天然から外国産養殖まで）から近海魚、活魚（大海水産が自前で活魚を保管する施設を持っている）や介類・海藻類まで幅広く扱っている。当日のセリには知念村産のカジキや県産のオキナワモズクも並んでいた。

セリの方式は盆セリと呼ばれる方式で、各仲買が手に持った小さい黒板に希望落札価格を記入し、セリ人に見せて落札者を決める一発勝負である。セリ人の方に話を聞いたところ、沖縄のように安値からどんどん値を上げていく方式に比べて、一発勝負の方が値をつり上げて買い占め等ができない分平等であるとのことであった。

2) 意見交換

意見交換は朝食をとりながら、（株）大海水産の鮮魚第3部の大門部長、鮮魚第4部の島田部長、鮮魚第3部近海特殊課の黒木係長そして

仲卸を代表して熊本県海産物仲卸協同組合理事であり丸将水産の猪本氏に話を伺った。

まず与那城町漁協が大海水産に以前カジキを送っていたことから、カジキについて意見交換を行った。熊本には与那城町漁協をはじめ、与那国町漁協、知念村漁協などがカジキを送っている。その中では与那国のカジキの扱いが比較的よいとのことであった。沖縄では一般的に大きなカジキは胴体の真ん中で真っ二つに切られた状態で市場に並ぶが、与那国は頭を落としたカジキを大きな段ボール箱にあわせて、はみ出る分だけ尻尾側を切断する。沖縄式に真っ二つにすると身質はわかりやすいが、切断面の分だけ歩留まりが悪くなるのでその分安い値段しかつかない。熊本で高値が付くカジキは100～120kgサイズで大きくても150kgまで。輸送に関しては航空貨物の会社をお願いしてエアコンテナを使用すれば魚も傷まずに輸送できる。その場合の経費はキロあたり130円ですむ（うち20円は熊本から福岡の陸送分）。沖縄産のカジキ（パヤオで漁獲されたもの）は鹿児島や宮崎のもの（延縄）に比べて鮮度はよいが、よくヤケている。急激に冷やすとヤケは出やすいといわれているので、表面水温に近い温度から徐々に増氷して冷やしていくとヤケは出ないといわれている。マグロ等も沖縄の魚は〆ていてもヤケているが（〆てワタ出し後に水氷）、台湾・セブ・フィリピンのものは〆ていないけどヤケない（漁獲後水氷、市場に持ち帰ってワタ出し）とのことであった。

近海魚については沖縄ものはあまり浸透しないという話だった。基本的に脂のりや身の締まりも悪く、内地の人からすれば美味しくない。ただしグルクンは美味しいと思うが単価が低い魚は送っても割に合わない。養殖物のヤイトハタも扱ってみたがだめだった。ソデイカはロールで1,200～1,500円/kgで売られている。太刀魚も500g～1kgサイズであれば高価で1,800円/kg入ることもある。15～20kgサイズのク

エであれば冬場3,000～4,000円/kg入る（夏場は1,500～2,000円/kgぐらい）。

今後出荷して売れる可能性のあるものとしてタイワンガザミとオキナワモズクが考えられたので可能性について聞いてみた。タイワンガザミは沖縄から送られてきた実績はないが、春先に活で1,500円/kg以上する。一番よいのは500gサイズで、200～400gサイズも良い。活で濡れ新聞紙にのせ、氷を散らし、蓋に穴を開ければ活で輸送できる。オキナワモズクについては塩蔵もずくが沖縄から入ってきており、20kgで6,500～7,000円している。長崎産のイトモズクは1月以降に400～800円/kgで入ってきている。

意見交換後、猪本氏の案内で地方卸売市場内の仲卸の店舗を案内していただいた。太物専門の店舗や介類に強い店舗等特色が現れていた。

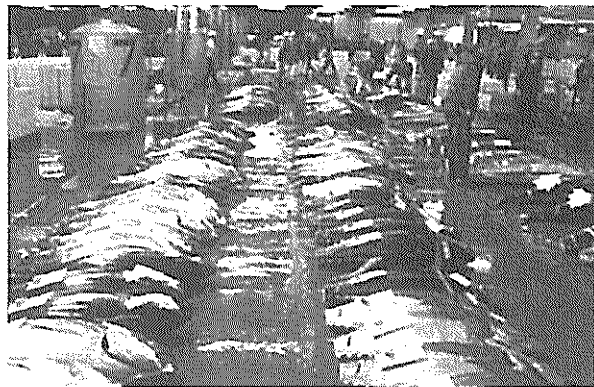
3) 牛深漁協視察

午前中で田崎市場の視察を終えたため、午後から漁船漁業が多く営まれている牛深市へ視察へ行った。熊本県のほとんどは有明海や不知火海に面し、海苔の養殖が盛んに行われている。そのため漁船漁業は東支那海に面した天草から牛深の地域にかけてしか盛んに行われていない。

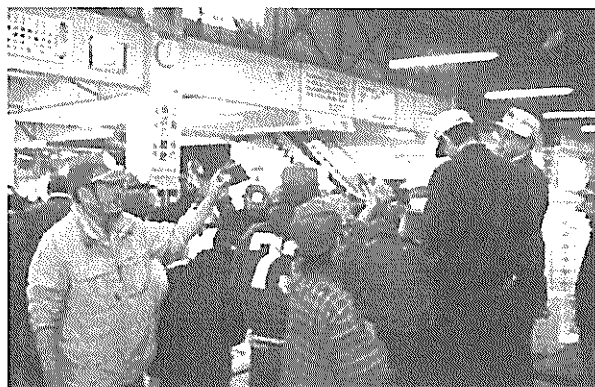
午後3時半頃に牛深漁協へ到着したが、市場内は閑散とし漁業者も見られなかった。市場内に活魚水槽が多数設置されており覗いてみるとマダイやハタ類に混じって、与那城町でもよく漁獲されるタマンが蓄養されていた。活魚の取り上げにきた調理師さんに聞くと牛深周辺でも季節的に漁獲されているとのことであった。近くの壁に貼りだしてるセリ帳には「ダバメ」と書かれていて、単価は800円/kgであった。



熊本地方卸売市場



太物コーナー



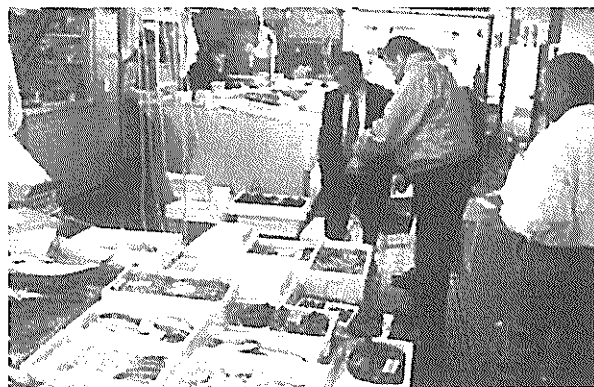
セリ風景



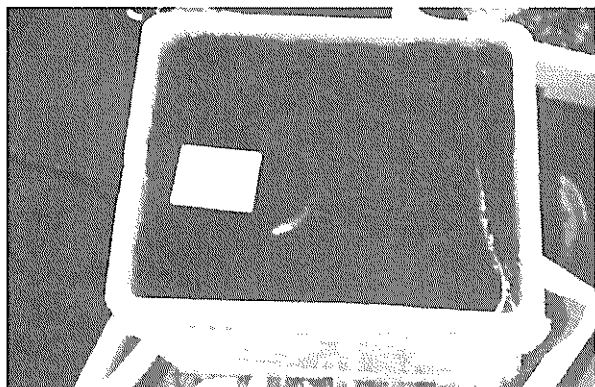
大海水産活魚施設



意見交換



仲卸店舗見学



市場に並んでいたオキナワモスク



牛深漁協活魚施設