

読谷村での漁家所得総合対策 (地区関連6)

玉那覇 靖

1. 概要

読谷村においては、新大型定置網の導入に伴い、ミズン等が大量に漁獲されるようになったが「豊作貧乏」的な悪循環に陥る危険が発生した。そこで、「読谷村漁協地域漁業活性化計画」を策定することとなったが、平成4年度は同計画策定と平行して各事業を推進していくこととなった。

具体的には、大量に漁獲される魚種の販路拡大の宣伝活動、加工場の運営による高付加価値化、読谷ブランドの確立、加工試験、定置研修や加工場視察研修の実施、民間との業務提携、観光漁業導入調査、普及所及び水産試験場による餌用試験等を行い、ある程度の成果を得た。

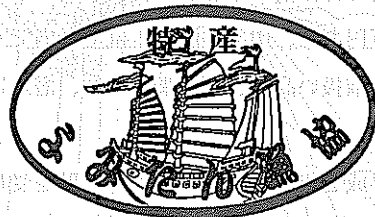
2. 方法及び結果

詳細については読谷村漁協「読谷村漁協地域漁業活性化計画書」の現状編を参照されたい。

一応、販促用シール、漁協概要、鮮魚処理加工フローは別添のとおりとなっている。

3. 問題点と課題

特に、加工事業において細かな施設運営事業フロー等を作成したが、計画どおりうまく機能せず小規模な民間サイドがより良い成果をあげた事例もあった。



販売元 **読谷村漁業協同組合**
 沖縄県中頭郡読谷村宇都屋33番地
 TEL098-956-1640・3859 FAX098-956-7201

図1. 販促用シール



図2. 学校給食センターで販促する漁協職員ら



図3. 長崎県深堀漁協で指導を受ける婦人部ら







読谷村漁協の概要

(水産関係)

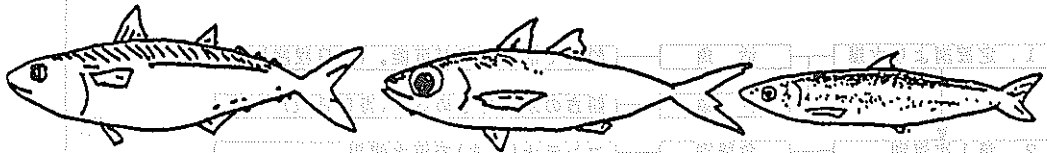
1. 読谷村漁協は、人口約3万人の読谷村に位置しています。漁協の地区は読谷村と嘉手納町で、漁港については、都屋、嘉手納の2漁港があります。
2. 読谷村漁協は、正組員77名、准組員128名、計205名で、常勤組合長をはじめ非常勤理事6名、監事3名で組織されています。また、事業の執行体制は、参事を筆頭に、管理、信用、購買、販売、製氷冷凍、利用及び指導部門の各々の事業を男子2名、女子2名の職員で運営しています。
3. 施設は、製氷冷蔵施設(製氷3トン、貯氷6トン、鉄筋コンクリート2階)、定置漁船(4トン2隻、ボート1隻)等となっています。また、平成3年には鮮魚処理加工施設(鉄筋コンクリート107.5㎡)を新築しており、今後、漁港の整備と併せて事務所改築、蓄養可能なハイテク定置網の導入等を実施していきます。
4. 読谷村漁協は本県での平均的な漁協となっています。しかし、信用事業の貯金残高は約8億3千万円あり、中部地区で1位で県内でもトップクラスに位置しています。また、魚を売る販売事業の取扱いは、定置網80トン、潜水器漁業15トン等により108トン、8千万円となっています。
5. 平成2年度より県、村から補助を受け都屋漁港内で魚類養殖試験を実施し、平成3年度には県内では初めて沖合展開型の「浮沈式イケス試験養殖事業」をマダイやタマンを対象に実施しています。

6. 今般の厳しい状況を踏まえ、読谷村漁協としても組合員の自助努力の助長はもちろんのこと、長期的な視点で総合的に漁協強化を図るため「読谷村漁協化計画」を策定し、各事業を計画的に推進し一層の躍進を図ることとなっています。

冷凍品の形状による名称

ラウンド	魚の原形のまま	
セミ・ドレス	エラと内臓を除いたもの	
ドレス	頭、エラ、内臓を除いたもの	
フィレー	三枚卸し(片身)	 腹空門
ステーキ	背骨の線に直角の切り身	
チャンク	ステーキより幅の長い切り身	 二枚卸し(背開き)

「琉球の味」読谷村漁協の新鮮組の魚たち



ゲルクマ (サバ科)

ガツン (アジ科)

イワシに近い
ミズン (ニシン科)

15~30cm、200~800g

10~20cm、100~400g

15~20cm、80~200g

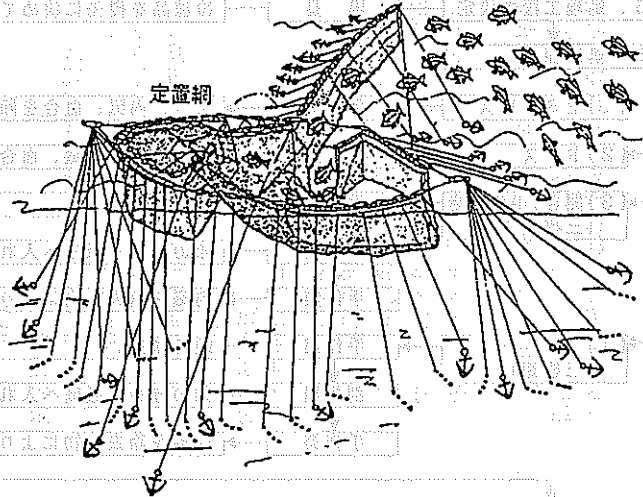
読谷新鮮組の魚たちのおいたち

1. 沖縄本島を回遊する魚たち

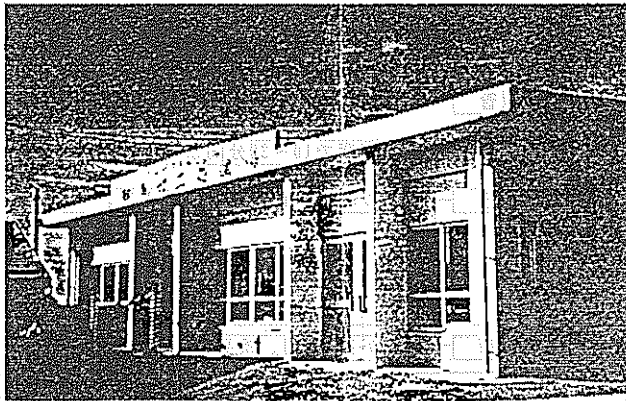


2. 読谷村の大型定置に入ります

「定置網」は沿岸の決まった場所に網を設置し、回遊する魚を待ち受けて漁獲する漁法です。
いきの良い旬の魚が網に入ります。



3. 都屋漁港にある鮮魚処理施設で素早く一次処理されます。



読谷村漁協鮮魚処理加工フロー

