

◆漁業士活用育成事業

平成18年度漁業士九州ブロック研修会

石川貴宣

1. 日時

平成18年8月22日(火) 13:00
～平成18年8月23日(水) 12:00

2. 開催場所

研修会場：あおしま太陽閣
(宮崎県宮崎市青島西1-16-2)
視察先：宮崎県宮崎市漁協直売所
宮崎県宮崎市漁協直営レストラン
「漁師の味 **港** あおしま」

3. 参加者

沖縄県漁業士会会長 比嘉行三

4. 内容

1) 開催県挨拶

宮崎県農政水産部水産次長 森末保治
宮崎県漁業士会会長 宮河正和

2) 水産庁挨拶

水産庁増殖部研究指導課普及指導班
普及係長 太田洋昌

3) 講演

「漁業に自分たちの未来を託すために
～流通の側面から見て～」
(財)魚価安定基金 佃 朋紀

近年海外からの水産物輸入品が生・冷凍主体から塩干・薫製品等加工品主体へ変化している。また、中国・韓国の輸入意欲が高まり日本が買い負けており地元の魚が食べられない状況になっている。

水産物の流通経路が市場依存から大型スーパー依存に変化。しかし、バイヤーのアマチ

ュア化により鮮魚としての付加価値化のノウハウがなく、大型スーパーの鮮魚部門は、赤字となっている所が多い。鮮魚を総菜として売った方が売上げが良い状況にある。

お客さんは、「魚」を買いに来るのではなく「おかず」を買いに来ているのが現状。漁業者は魚のおいしい食べ方を知っているので、消費者が食べたくなるような料理方法をスーパーのバイヤーに提案する等これまでの他人任せをやめ、自分たちが一歩踏み出すことができれば漁業者にも未来があるのではないかということだった。

4) グループ討議

「魚価安定に対する取り組みについて」

講演終了後、6班に分かれグループ討議を行った。講師の熱のある講義を聴いたせいか活発な議論となった。翌日(23日)に各班のグループ討議の結果発表がおこなわれた。

各班とも「魚を高く売るためには、加工品開発、直売所、ブランド化、女性企業化グループの立ち上げ等が必要である」と認識している。そのために、多く獲れる魚を冷凍し、獲れない時期に販売したり、地域のニーズ・特性に合わせた販路開拓イベントでの即売等魚価安定に向け努力しているが、市場立地や保健所の認可や施設を作るための資金の確保がネックとなっているということだった。

5) 漁業士活動報告

各県の漁業士活動での課題が話し合わせ「長引く不況、魚価安定等により漁業者の余力が無くなってきており自己負担を伴う活動の実施が困難になってきている。」「漁業士認定の

メリットや制度の有効活用を図るための検討が必要」等の意見がでていた。

6) 視察

宮崎市漁協直売所

平成10年青年部が出資。小さな直販店からスタート。水揚げした魚を直販店に出し、残りを市場に共同出荷。店員は漁協女性部員をパートで雇っている。平成17年の年間売上げは7千6百万円ということだった。

宮崎市漁協直営レストラン

「漁師の味 **港** あおしま」

漁民研修センターを改修して平成17年11月にオープン。開店時間は10:00～14:00まで、テーブルは80席。お客さんから地元で獲れる食材を使った料理をメニュー化するよう要望がある。一日あたりの客数は、150～200人程。オープンから平成18年7月現在までに、3万7千人ほど来客しているとのことだった。

視察終了により今回の研修は終了となった。平成19年度開催県は、大分県予定である。



宮崎市漁協直売所



宮崎市漁協直営レストラン入り口



講演での質疑応答



直営レストラン店内