

## ◆都市漁村交流事業

### ハタ類ブランド化事業

(仲買人と生産者の交流会)

水産業改良普及センター 牧野清人 前田訓次

平成21年2月8日に、平成20年度都市漁村交流事業として、魚類養殖業者と鮮魚仲買人の交流を行った。

8日早朝に県漁連泊事業部前に仲買人、県漁連職員、普及センター職員らが集合し、公用車4台で乗り合わせ、与那城へ出発した。与那城町漁協伊計支部に到着後、魚類養殖業者2名の漁船に乗り込み、ヤイトハタ養殖イケスの見学を行った。養殖業者のイケスの内、ヤイトハタの当歳魚、1歳魚を飼育しているものを見せて頂いた。ヤイトハタ養魚について普及指導員から生産元、サイズ、養殖期間、ヤイトハタの特徴等について説明を行った。2月上旬ながら、天気も良く風もほとんどなかったため、イケスに乗ることが可能であったことが幸いし、箱メガネでイケス内部を覗くことが出来た。イケスでは現在当歳魚30,000尾(15cmサイズ)、1歳魚10,000尾(1kgサイズ)、2歳魚200-300尾(2kgサイズ)が養殖されているとのことであった。仲買人のほとんどが養殖イケスを目の当たりにするのが始めてであったためか、非常に興味を持って観察しており、ヤイトハタの稚魚がイケス内部でかたまっているのを見て、想像していたイメージとの違いに驚いている方もおられた。また、種苗導入後、出荷サイズになるまでのかなりの期間がかかるか、養殖魚はストレスを感じるか、イケスから魚を移動することがあるか、イケスの周囲の側張りロープの目的などについて質問があった。イケス見学後、仲買人から魚類養殖場は閉鎖され、濁った環境をイメージしていたが、これほどきれいな漁場で養殖していることに驚いたとの意見があった。下船後、伊計支部で意見交換会を行った。魚類養殖を行っている5経営体の生産者6名が出席し

た。最初に、普及センター糸数所長の挨拶、仲買人代表として(有)大国水産國吉社長挨拶、ヤイトハタ生産者の代表として久米水産(株)久米清一氏の挨拶がなされた。続いて普及センター側から配付した資料を参照して頂きながら、県内でのヤイトハタ種苗配布数、養殖ヤイトハタの生産量、生産額、生残率について、また、昨年度の事業において県内のレストランや居酒屋等に聞き取りした、ヤイトハタの使用希望店舗数、各料理種類ごとに希望するヤイトハタのサイズ、単価、使用量について説明を行った。

仲買人からの質問事項でこれまでどういった販売をしてきたかという問いに生産者側は基本的に漁協でのセリが多く、ほとんどが活魚で出荷している。セリでは最初の内は高値で取引されるが、出荷が続くと値が下がり、あまり安すぎると出荷を止めるといった方法で行っているとのことであった。相対売りの場合はどうするかとの問いに、後日販売額を漁協に提示して手数料を支払う形になるとのことであった。仲買人も養殖魚の安定供給可能というメリットを実感しているようで、まとまった量を出荷できるのであれば、仲買が買い付け、県外などへ出荷する方法もあるが、単価設定や品不足などを防ぐための流通形態の整備が必要という意見があった。単価設定については生産者が原価計算を行い、その上でお互い儲けが出る価格を付ける必要があるとのことであった。また、仲買人の意見として活魚で入荷し、仲買業者で生かした状態で持っておき、受注の際に締めて出荷する方法はどうかといった意見もあったが、活魚で生産現場から出荷する場合、現在のタンク輸送ではコストの割に運べる量が少ないという反論もあった。また、県漁連が中心となって出荷形

態を整備するのはどうかとの意見に、漁連側としてはスギの前例もあり、出荷量や質がからむので大きなリスクを背負うことになるが、検討はしていきたいとの回答であった。

料理店によっては小型の魚を欲しがると言われるが、生産者としては小型の出荷は考えていないかとの質問に、生産者は、選別の際にどうしても成長の悪い魚が出てくるので、こういった魚を扱ってもらえるのならば出荷したいとの回答であった。

仲買人の要望事項として、一般的に養殖魚というのは人工的な餌を与えているという印象があり、そういった意識があるかぎり販売しづらいところがある。今後餌の改良やコストダウンはできないものかという意見があった。これに対して普及センター側から、餌に何を使っているか分かっていることが逆に安全、安心つまりトレーサビリティにつながることに、次年度の水産海洋研究センターの事業で沖縄型配合飼料の生産を検討していることについて説明した。

仲買人の感想としては、これまで生産者は養殖して生産物ができれば結果売れるといった考え方であるが、これからは買い手との信頼関係を築くために、質、量の安定供給と情報開示、また、ヤイトハタという商品を売ることに対するセールスマンとしての意識も強く持って頂きたいという意見があった。

与那城から再度泊に戻り、ヤイトハタの試食会を行った。料理は刺身、しゃぶしゃぶ、魚汁であった。刺身については仲買人から何も付けずに食べるとやはり養殖ものの臭いが気になるとの意見が目立った。魚汁については特に臭みは無いという意見と若干味噌の味に負けてしまっているといった意見があった。3日間餌止めたものであったが、後日水研センター研究員の話では、この時期は水温が低く消化のスピードも遅いので、1週間ほど餌止めたほうが腸に餌が残らず、調理の際に腸管から餌が出ることもないし、1週間でやせることはないのです

の方が無難とのことであった。この試食会の中で仲買人から、養殖ヤイトハタの品評会を行い、魚の身質や味を競い合うようにしてみてもとのアイデアも出された。



図1. ヤイトハタ飼育イグスの見学



図2. 養殖業者と仲買人らとの意見交換



図3. 養殖ヤイトハタの刺身、魚汁の試食会