

◆流通・加工対策事業

メカジキ漁法の普及と流通対策

水産業改良普及センター 鹿熊信一郎

1. 背景と目的

- ・10トン以下程度の小規模漁船によるパヤオ等でのマグロ漁業、ソデイカ漁業に続く第三の沖合漁業として、小笠原で開発されたメカジキのリング立縄漁法を普及し、沖縄におけるメカジキ漁業の振興を図る。
- ・今年度は、漁法の普及より流通対策に力点をおいた。
- ・ソデイカ漁具の餌木をリングに替えるだけでメカジキ漁はできるため、今後、ソデイカの終漁期からメカジキの漁獲量は増えると予想される。このため、県内市場の価格が下がる恐れがある。糸満では、1隻が1回で20～30本水揚げすることもあり、そうなると沖縄ではさばけない。かつ、県外出荷のルートは、まだ十分確立されていない。
- ・メカジキはマグロ等と比べて鮮度が長く持つ。沖縄の利点は、週1回しか出荷できない小笠原と比べ、頻繁に、かつ短期間で出荷できることである。
- ・メカジキの県内市場における価格が安い。沖縄ではメカジキを刺身や焼き魚で食べる地域は少なく、天ぷら材料にする地域が多いためと考えられる。
- ・県内価格の維持・向上のため、鮮度保持、延縄船の漁獲物との差別化、刺身や焼き魚としての需要を増やす。
- ・県外市場の開拓のため、航空機輸送（品質の良いもの）の増、船舶輸送方法の開発を行う。特に、船舶輸送方法の開発を急ぐ必要がある。

2. 方法

2012年2月9日～10日に、与那国漁協と八重山漁協において、メカジキ漁業の報告会・情報交換会を開催した。

3月3日糸満、6日県漁連、9日築地、22日名古屋の市場において、メカジキの流通状況を調べた。

3. 結果

八重山漁協では、現在メカジキ漁業を行っている人はいないが、報告会の後、主にソデイカ漁を行っている漁業者がリング漁具を持ち帰り、試験してみるようになった。与那国では小笠原から来た漁業者などがメカジキ漁を行っている。中島組合長は、クロカジキを含めメカジキ類を売るため名古屋の市場などに行っている。沖縄産のメカジキは、小笠原産よりも高価格で取引されているとのことである（鮮度の違いか？）。

糸満市場では、25、26、45、74kgの4本がセリにかけられ、それぞれ600、450、650、500円/kgの値がついた。延縄で漁獲されたものと、新しい漁法であるリングで漁獲されたものでは、100～200円の価格差があった。仲買は、尾の切断部分を見て鮮度や脂ののり等を確認していると思われる。

県漁連市場では、9本のメカジキがセリにかけられ、価格は450～675円/kgだった。

築地東市のセリ人を紹介してもらい、メカジキのセリを場内で見せてもらった。この日、生メカジキは少なく、東市には沖縄からの90kgが1本だけだった。隣の東水には4本あった。冷凍フィレは50本以上並んでいた。築地では脂ののりが重要で、沖縄

産は脂がのっていないなかったため1000円/kgだった。1番脂がのっていたものは1600円だった。1月～3月はメカジキの価格は安い傾向があるが、今年は特にワラサ（小型のブリ）がこの時期でも多く、それに値が引っ張られているとのことである。地球温暖化が影響しているかもしれない。冷凍フィレは800-1100円だった。メカジキは生でも築地では切り身用であるが、マカジキは刺身用なので1800円以上の値がついていた。

名古屋市場では、大東魚類太物課長である屋部洋之氏に市場を案内してもらった。午前2時から3時半頃までマグロ類が搬入され、その後洗浄、再計量が行われた。カジキ類（長物）のセリは04:40に開始され、マグロ類（太物）は05:00に開始され06:00過ぎまで続いた。この日に市場にあがった生メカジキは13本（大東魚類は9本）で、那智勝浦産が多かった。インドネシア産もあった。小さいものが多く26, 26, 30, 56, 46, 32, 44, 37, 30, 平均36kgだった。価格は600～1100円、平均850～900円だった。

今後、沖縄産メカジキを船舶で名古屋に輸送した場合、1日に40本もセリにかけると、値崩れするだろうとのことだった。セリにかけず、量販店に直接出すルートを検討する必要があり、そのためにも輸送試験が必要とのことである。屋部氏によると、セイイカ漁（リング漁と同じ立縄）で混獲されるメカジキは、延縄のものより皮の下の色変わり（青くなる）が早い傾向があるらしい。



糸満市場のメカジキ



県漁連市場のメカジキ



築地市場のメカジキ



築地市場の沖縄産メカジキ尾部



名古屋市場



築地市場のメカジキ冷凍フィーレ



名古屋市場のメカジキ