

## ◆漁業士活用育成事業

### ヌタウナギ等漁船漁業先進地視察

水産海洋技術センター 紫波俊介

#### 1. 目的

岸本幸二、平川隆青年漁業士より、ヌタウナギ漁先進地視察を行いたいとの要望があり、長崎県上五島漁協にてヌタウナギ操業視察を行い、あわせて漁船漁業についての情報収集を目的とした。

#### 2. 方法

10月7～10日にかけて、上五島町へヌタウナギ漁視察、漁業情報交換会、漁業士魚食普及見学、上五島漁協ブランド化説明を実施・受講した。

#### 3. 結果

##### (1) ヌタウナギ漁

峰脇満雄漁業士の漁船に長崎県前田将宏普及員と共に乗船した。

ヌタウナギ漁は10年前から実施、6名で始めたが、引き合わなくなり現在は1名のみ未操業。年間水揚げ量は10t程度。

韓国へ活魚販売し、800円から現在は500円程度。

漁は水温が下がって生け簀につるし飼育出来る10～4月のみ。11℃以下を目安。

筒の間隔は12ひろ、ロープ径8mm、筒は100個まで。

漁獲後はなるべくヌタを取り、船着き場にてプラスチックカゴにて保管。

##### (2) 漁業士情報交換会

長崎県漁業士5名とお互いの漁法について情報交換を行った。

長崎県からはタチウオ・たこつぼ漁、平川漁

業士からはパヤオ漁業、岸本漁業士からはソデイカ・メカジキ漁業について説明した。

また、情報交換会後はヌタウナギを加工して食し、懇親を深めた。

意外にも上五島の漁業士はヌタウナギを見たことが無かった。

##### (3) 漁業士魚食普及見学

漁業士2名が中心となり、女性部・普及員と共に上里小学校生徒に対し、アジの捌き方、フライの作り方を教えていた。今年度に入り、漁業士は8回もこのような魚食普及活動を開催しているとのことであった。

##### (4) 上五島漁協ブランド化説明

古木業務課長より説明頂いた。

・まず実施したことは、どこの商品かを認知してもらうために、ラベルを太字に変更。

・本物のブランドは関アジ・関サバくらいしかないため、そこを視察。

・H17年からブランド化について本格的に事業を導入し実施。漁業者・漁協の検討部会を立ち上げ、魚種を選定（ヤリイカ）。神経メの手法統一。京都の市場にて他漁協のヤリイカ視察。箱詰方法等で、きれいに見せた結果、高評価を得た。

翌年度は魚種を増やし、周年を通しブランド魚種をだし、漁協ブランドの定着を図った。

「五島箱入り娘」とし、規格（生きメ、包装等）を決定した。また、ブランド出荷者認定制度を作り、認定されたものしか出荷できないようにし、販促グッズを作成した。

平成25年から市場ブランドから消費者ブランドへ転換を狙い、福岡市内にて移動販売車を設

置し、移動アンテナショップを開設した。

#### 4. 考察

本視察および、東京海洋大学 東海正教授よりヌタウナギ資源の脆弱さをご教示頂いた結果、

漁業士は本格的にヌタウナギ漁を実施することを取りやめ、新たな漁業種の探索および、メカジキ等のブランド化を促進することとなった。

また、メカジキ販売促進など、魚食普及活動へも積極的に今後も取り組むこととなった。



ハイブリッドアワビを港内で養殖。生残率86%



峰脇漁業士ヌタウナギ操業



ヌタウナギは漁槽に入れる前にぬめりをなるべく取るよう、カゴにて区分け



漁業士情報交換会にて説明する平川青年漁業士、岸本青年漁業士





地元ではヌタウナギをボイルし、内臓除去後調理



ヌタウナギを初めて見る上五島漁業士



ヌタウナギ野菜炒め



少年水産教室は教育実習中の長大生と共に



アジの捌き方



上五島漁協ブランド化説明