

◆地域活動

伊良部漁協地区産地協議会活動支援

宮古農林水産振興センター 津波古 竜器

1. 目的

宮古島市伊良部島佐良浜地区は宮古地域の中でもパヤオ漁などの漁船漁業が盛んな地区として知られているが、近年は漁業者の高齢化等により、漁村としての活気が失われつつあった。また、荷さばき所等の漁労施設の老朽化による漁労環境の悪化も深刻であり、早急な対策が求められていた。

そこで、宮古島市、伊良部漁業協同組合を中心に伊良部漁協地区産地協議会が組織され、国の「産地水産業強化支援事業」を活用し、荷さばき所、直売所、加工室、食堂、体験施設を備えた新施設の整備、未利用・低利用資源の活用、観光業とも連携した「海業」の推進などを通じて地域の活性化を図ることとした。

平成29年度は新施設となる海業支援施設（仮称）の竣工が予定されていることから、当センターはオブザーバーとして施設開業に向けた技術的助言や、先進地視察の調整、同行指導等を行った。

2. 活動内容

平成29年9月20日～22日にかけて、直売・食堂施設運営および厨房・加工機器選定に関する情報収集を目的として、読谷村漁協、名護漁協、伊江漁協など県内漁協の直売、食堂施設および民間施設の先進地視察同行指導を行った。協議会からは宮古島市、漁協を中心に5名が参加した。

読谷村漁協は平成28年度に都屋漁港内に荷さばき所、直売所、食堂を併設した新施設を開所しており、観光スポットとして人気を博している。食堂は明るく開放感があり、外国人観光客

を中心に賑わっていた。スタッフの対応もこなれており、大量の注文を手際よく捌いていた。漁協事務所との連携も良く、週毎のスタッフミーティングにて課題の洗い出しを行っている。

名護漁協の直売店は外国人観光客向けの案内やメニュー、ポップが充実しており、外国人観光客を受け入れる際の参考となった。

伊江漁協の食堂はブライン凍結機を活用し、急速凍結した刺し身用サクを食堂で盛りつけて提供していた。鮮度に問題はなく、調理の簡便さや、海況・漁獲に影響されることなく常に商品を提供出来ることから、本事業でも導入を検討することとなった。

その他、道の駅や水産物を扱う民間飲食店も視察し、店内レイアウトやメニューなどの情報収集を行った。

視察後は宮古島市担当者、伊良部漁協担当者らとともに、月に2回程度のペースで食堂提供メニュー開発や機器選定に関する調整会議を開催し、開業に向けた準備を行った。なお、施設の竣工は平成30年3月、直売所および食堂の開業は同年4月以降を予定している。

3. 課題および今後の取り組み

今後の課題として、漁協職員体制の拡充、スタッフの確保・教育のほか、導入を予定しているブライン凍結機や既存の氷感庫も活用し、食材を切らさない工夫を図っていく必要がある。

また、本施設は加工室も備えており、シビ（小型のキハダマグロ）や雑魚などの未利用・低利用資源を活用した加工品の開発およびその指導にも力を入れていく必要がある。



読谷村漁協直売店視察



伊江漁協食堂視察



新施設食堂提供メニュー開発会議



新施設食堂提供メニュー開発会議