

水産ジャーナリストの会 (JFJA)

会 報



NO. 139

Japan Fisheries Journalists' Association

2016年1月16日

水産ジャーナリストの会

＝会長：金子弘道＝

事務局：佐藤安紀子

(中央区銀座3-12-15)

03-3546-1291

jfasuisan@gmail.com

<http://jaef.la.coocan.jp/jf/>

<現地取材レポート>

もっと食べよう、地魚を！

～『浜の活力再生プラン』／小田原の挑戦～

小田原市地域水産業再生委員会

昨年7月、8月、9月の研究テーマは『浜の活力再生プラン』（水産業を核とした漁村の活性化）だった。この事業は、全国の漁村や漁港の特性に応じた再生プランに地域主導で取り組み、その活性化によって5年後に10%の漁業所得向上をめざすものである。8月の研究会では「小田原市地域水産業再生委員会」が実際に取り組んでいる活動取材し、その現状と今後の展開について関係者から話を聞いた。  
(8月25日実施)

### 主力は多様な魚がとれる定置網漁

取材当日、JR早川駅に近い卸売市場内にある小田原市水産海浜課会議室にメンバー15人（交流団体会員を含む）が集合。経済部水産振興担当部長の櫻井政和氏をはじめ、同課の職員4名と名刺交換。同市の水産業の現状とプランの概要を説明していただいた。

箱根の東に位置する人口20万の城下町、小田原市は「日本三大深湾」の一つである相模湾に面し、中心部を流れる酒匂川の水と栄養豊富な深層水が合流する沖合に豊かな漁場があり、古くから盛んに漁業を営んできた。2つの漁場（石橋、米神）に置かれた4カ統の定置網漁が水揚げの約9割を占め、漁港の年間漁獲高は約3千トン。漁民は約200人、漁船は約80隻で、サバ、アジ、カマス、ブリ、イワシ類の他、約60の多魚種が特長の沖合漁業である。

とくにマアジは小田原を代表する魚だが、近年は漁獲量が激減していることに加え、定置網は魚種や水揚げ量、規格が予想できないため販路が限定され、魚



▲カマスポー作り体験

価も下がりやすい。長期的な「魚離れ」にリーマン・ショック後の不況も重なって魚価の下振れが激しく、経営を圧迫しているのが現状だ。

卸売市場には「産地市場」と「消費地市場」という2つの側面があるため、年間約1万4千トンの取扱高の約8割は全国の産地から集荷した水産物で、同漁港で水揚げされる「地魚」の割合は約2割にすぎない。多くの地魚は小売の鮮魚商や飲食店、スーパーなどで販売され、江戸時代から栄えた

宿場町の土産物（蒲鉾、干物、塩辛）の材料として加工業者が買い支えてきた。

しかし、平成26年度に圏央道が延伸・開通し、地元や箱根の水産加工業者や小売店、旅館などから鮮魚や活魚、一次加工品への新たなニーズが発生。県北や関東北部への物流が容易になったため、販路を拡大できる可能性が見えてきたという。

そこで小田原市漁協と魚市場、市当局で構成する同委員会では地元の鮮魚や活魚を安定的に出荷し、新たなニーズに対応する供給体制を確立するとともに、地魚の地域ブランド化によって認知度をアップ。販路を拡大して漁業所得を5年後に14.3%まで向上させることを基本方針とし、昨年度から活動を開始した。

おだわらしろまえざかな

### 「小田原城前魚」の地域ブランド化と「カマスポー」

取材後半には、(株)小田原魚市場の米山典行社長や、漁業協同組合理事の出口昇氏も加わって意見交換。『浜プラン』の具体策のうち、ハード面の目玉は3施設の新設であることが分かった。

小田原漁港は「堀込式人工港（陸地を掘込んで造成した港）」で、箱詰めや荷造りのスペースが狭く、水産物の加工機能もなかったため、顧客のニーズに合う出荷ができない欠点があった。そこで1.4haの土地を埋め立てて「新港」をつくり、魚の荷捌き施設と加工処理施設を新設。広く首都圏の消費者に小田原の地魚を「知って、買って、食べてもらう」交流促進施設も建設し、消費を拡大したいと考えた。

その実施設計は既に始まっているが、これに合わせて「小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会」を組織。さまざまな魚がとれる定置網漁の特長を生かし、小田原の魚全体をブランド化して消費拡大と魚価の向上をめざすことになった。

ポイントは未利用・低利用魚の活用で、地魚の加工品16品目を「小田原城前魚」と命名し、地元と首都圏での販売・宣伝を一昨年の11月から開始した。

加えて、街歩き用のファストフードとしてヤマトカマスの細かい中骨を一挙に切除する器具を開発し、串刺しのフライにして手軽に食べてもらう「カマスボー」を完成。昨秋から試食・販売を開始し、学校給食や料理教室にも魚食普及の目玉として提供することにした。魚市場の加工部で専用器具（仮称／「北条一本抜き」）の使用法を教わり、そのアイデアに歓声をあげたメンバーは取材終了後、近くのレストランで地魚を堪能。おいしさを実感することができた。また、同漁協では定置網の先端に「金庫網」を増設してストック機能を強化。鮮魚を安定的に供給する体制を整備するなど、官民が一体となって地元の水産業を活性化する取り組みが続けられている。



▲講師の方々と水産ジャーナリストの会・食生活ジャーナリストの会の参加者

2015年1月16日  
会長 金子弘道

<水産ジャーナリストの会 1月研究会のご案内>

## 世界市場へ挑戦

～TPP大筋合意と水産加工・流通・輸出対策～

講師：佐藤正氏（水産庁加工流通課長）

今年の1月、2月、3月は、「販売戦略」をテーマとして開催いたします。  
TPP大筋合意で、わが国水産物貿易の今後に関心が向けられています。輸出の面で懸念されるのが、加工・流通面での意欲と現状の弱さです。改善すべき点が多いこの問題について水産庁加工流通課長の佐藤正氏をお招きし、講演していただきます。皆様のご参加を心からお待ちしております。

記

日時 2016年1月22日（金）18：00～19：30（以後30分、質疑応答）

場所 大日本水産会 8F大会議室

講師 佐藤正氏（水産庁加工流通課長）

テーマ 世界市場へ挑戦～TPP合意と水産加工・流通・輸出対策～

- ◆会場の大日本水産会は米国大使館近くの三会堂ビルです(港区赤坂1-9-13)
- ◆参加費・資料代は1回500円です（会員・友好団体会員は除く）。
- ◆研究会への参加は、なるべく事前に下記メールにてお申込み下さい

水産ジャーナリストの会事務局 佐藤安紀子

TEL 03-3546-1291 FAX 03-3546-1164

携帯 080-1378-4114 メール jfjasuisan@gmail.com

HP <http://jaef.la.coocan.jp/jf/>

### 『2015年水産ジャーナリストの会大賞』

候補作品および活動募集のご案内（1月31日締切）

水産ジャーナリストの会では、1994年より水産業の振興・国民的理解を深める優れた作品および活動に対し、その功績を表彰し、「水産ジャーナリストの会大賞」を贈呈しています。この度、『2015年水産ジャーナリストの会大賞』候補の作品および活動を募集していますので、積極的にご推薦くださいますようご協力をお願いいたします。詳細についてはHPをご確認下さい。ご不明の点がございましたら事務局までお問合せください。