

テーマ 漁業生産現場における創意工夫の発掘と、生産者の顔の見える水産物地域ブランド創出に関する研究

研究者 太田 太郎(公立鳥取環境大学地域イノベーション研究センター)

概要

水産物は、その複雑な流通形態が故に、消費者に生産過程(漁場や漁獲方法など)を伝える仕組みがほとんど確立されていない。本課題では、鳥取県中部地域で水揚げされる水産物を対象とし、消費者向けパンフレットを作成することによって‘生産者の顔の見える地域ブランド’の創出を試み、さらに、その効果について、アンケート調査等を実施し評価を試みる。

研究内容

1 消費者向けパンフレットに採用する魚種の選定

パンフレットはカレンダー形式で作成することとし、パンフレットに採用する魚種について月ごとに‘おすすめ魚種’として選定した。選定に際しては、鳥取県漁協職員を中心とした鳥取県中部地域水産業再生委員会の事務局メンバーと協議し、下表の魚種を採用することとした。

1月: サワラ(酒津)	2月: ウマヅラハギ(賀露)	3月: コウイカ(賀露)	4月: パイ(賀露)
5月: アジ(夏泊)	6月: トビウオ(青谷)	7月: イワガキ(福部)	8月: 白いか(賀露)
9月: シイラ(浜村)	10月: カレイ, ハタハタ(賀露)	11月: マツバガニ(賀露)	12月: ハマチ(泊)

2 生産現場の調査等

平成28年度は7回の乗船調査により漁労作業の写真撮影や対象となる漁業者のヒアリング調査を行ったほか、6回の陸上調査(水揚げ現場(市場)、地域イベント、直販店等)も実施した。さらに、魚体や調理サンプルの写真撮影等も実施し、8から12月及び1から4月の対象魚種のパンフレット素材を収集した。



写真: しいら漬け漁業の様子(9月)



写真: 松葉がにの水揚げ風景(11月)



写真: 刺網漁業の様子(1月)

3 今後の展開(次年度以降の計画)

平成28年度にはパンフレット作成用の素材を集めるための生産現場の調査を主体に実施した。パンフレットについては並行して編集作業を進めている(右図に一例を示す)。

次年度は5から7月の対象魚種の生産現場調査を引き続き行う予定としている。加えて消費者を対象とした魚食に関する意識調査や漁獲統計調査を実施し、これらの結果を反映させ、パンフレットの編集作業を進める予定としている。

応用分野

水産物消費拡大, 漁業学

2月のさかな

ウマヅラハギ(馬面剥)

ウマヅラハギは鳥取の漁師の中では「チューカー」と呼ばれています。日本周辺の海、東シナ海、黄海に分布し、産卵期は5~7月とされています。

鳥取では、かつて福部地区でウマヅラハギを対象としたかご網が小規模に行われていましたが、この漁法を改良した現行の「かわはぎかご網(下記参照)」が県中部の沿岸漁業者の間で平成15年頃より急速に普及し、これに伴い漁獲量も増加しました。

ウマヅラハギはフグのような淡泊な肉質と、濃厚な味わいの大きな肝を持つことが特徴です。

かわはぎかご網漁業

「かえし」の付いた直径1.5mくらいの大きなタモ網の中に冷凍オキアミを入れ、漁場(水深50m前後の海域)に設置します。

1時間程度経過した後、オキアミを食った網の中に入ったウマヅラハギと一緒にタモ網を引き上げます。

たも網は1船が3隻使用し、設置→引き上げを順次繰り返し作業を行います。

2月のさかな

ウマヅラハギの刺身

ウマヅラハギの固い皮は、切り込みを入れれば、手で簡単に向けます。刺身で食す際には、つけ醤油に軽く薄くした肝を添えて食べると絶品です。

材料: ウマヅラハギ(身、肝)、醤油

ウマヅラハギの鍋

最適な味のウマヅラハギの身は、鍋の材料に最適です。ぶつ切りにした身や肝を使った「ウマヅラハギ鍋」は、寒い冬には最高の一品です。

材料: カワハギ、野菜、豆腐、しらたきなど

ウマヅラハギのアヒージョ

上質な白身のウマヅラハギは洋風の味付けにもあいます。オリーブオイルとニンニクで煮込んだウマヅラハギのアヒージョを是非試してみてください。

材料: ウマヅラハギ、ニンニク、オリーブオイル、塩、タマネギ、パプリカ、キノコ類。

漁師のこだわり

宇道丸 (賀露 鳥取市賀露町)

いつも笑顔の絶えない広瀬さんは、真摯な「元気おやし」。日々の採獲の台詞を聴いて、魚食費及活動や地域のイベントにも積極的に参加し、地域の発展のために頑張っています。

「鳥取には良い素材(魚)が沢山ある。この素材を利用しやすい形で消費者に届ける方法を考えることが大事だ」と語る広瀬さんが「オアシス」にするのが、このウマヅラハギ！

「魚は割くのが難しいと思う人も、この魚は調理も比較的容易で、どんな料理にも合うので是非食べて欲しい!」

「漁師は本当に楽しい仕事だ」と言う広瀬さんは、美味しい魚を消費者に届けるため、これからも真摯の心で出漁し続けます。