

# 漁協と漁業者が取り組んだ地元扎根した直売所づくり ～地のものにこだわって～

九十九里漁業協同組合  
九十九里まき網漁業生産組合  
小栗山 晃章

## 1. 地域の概要

千葉県北東部に位置する九十九里浜は、太平洋に面した延長約 66km の遠浅の砂浜海岸である。江戸時代に地びき網によるマイワシ・カタクチイワシ漁が盛んにおこなわれるようになった。漁獲されたイワシ類は加工され、干鰯(ほしか)として日本各地へ肥料として出荷されるなど、古くからイワシ類を対象とした漁業と水産加工業が盛んな地域である。また、東京から車で1~2時間程度と比較的近いため、多くの人が海水浴やサーフィン等の海洋レジャーを楽しむ場所となっている。

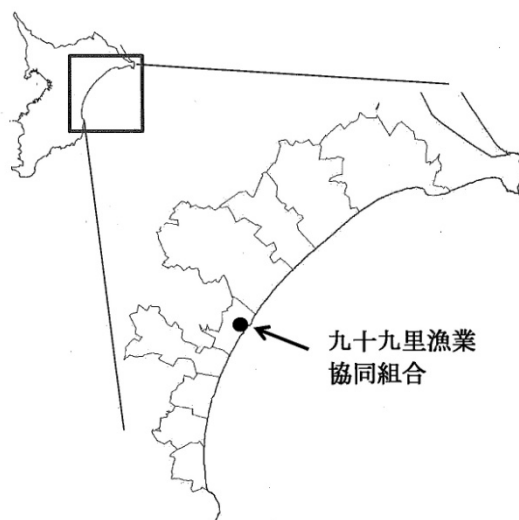


図1 九十九里漁協所在地

## 2. 漁業の概要

九十九里漁業協同組合(以下漁協)(図1)は、一宮町から横芝光町までの長生、白里、九十九里町、成東町、山武市蓮沼、横芝の6漁協が平成22年4月に合併して設立した組合で、382名(H27年3月現在、正197名、准185名)の組合員が所属している。平成26年度の取扱数量は13,817トン、金額は13億9178万円である。主な漁業種類は私達が行っているイワシ類を対象としたまき網漁業、チョウセンハマグリを対象とした貝桁網漁業だが、その他にも数は少ないが小型底びき網漁業、固定式さし網漁業を営む組合員も所属している。また、チダイやヒラメなどを対象とした遊漁船業を兼業している組合員もいる。

## 3. 研究グループの組織と概要

九十九里まき網漁業生産組合(以下生産組合)は漁協に所属する漁業生産組合であり、平成5年12月28日に設立された。生産組合には正組合員24名(H27年3月現在)が所属し、中型まき網漁業2ヶ統を営んでいる。所属する漁船は平成23年3月11日の東日本大震災で被害を受けたが、国の復興支援事業「がんばる漁業復興支援事業」を活用し新しく漁船を建造することができ



図2 建造されたまき網漁船

た(図2)。「がんばる漁業復興支援事業」では様々な取り組みを予定しており、その中では私たちの主な漁獲物である九十九里浜でとれるカタクチイワシ(以下イワシという。)の高付加価値化も含まれている。

#### 4. 研究・実践活動の取組課題選定の動機

九十九里町は古くから「いわしの町」として知られ、ごま漬けに代表されるイワシを利用した様々な郷土料理が作られている。他の漁村と同様、私達漁業者と古くからの地元住民は顔なじみであり、昔からの慣習で一部の地元住民は私達の漁船から直接魚を入手して郷土料理を作ってきた。そのような中、その他の地元住民から『水揚げされる新鮮なイワシを気軽に手に入れたい』との要望があった。水産業は地元住民・食文化の上に成り立ち、地元根差した産業であることから、漁協は私たち漁業者や加工業者の生活を支える一方で、地元住民・食文化も尊重する必要がある。そこで漁協と私達漁業者が話し合った結果、漁協が直売事業に取り組むこととなり、私たち組合員も協力することとなった。

#### 5. 研究・実践活動の状況及び成果

##### (1) 直売所開設当初

直売の取り組みは、平成19年の冬に合併前の九十九里町漁協が市場入札により、イワシを買って漁港の一画で一般客を相手にイワシを販売するようにしたのが始まりである。このときは最も販売要望が多い11月から1月の期間限定の取り組みであったが、イワシを買いに来たお客さんからは好評であった。また、漁協としても相応の売り上げがあったことから、常設の直売所を設けたほうがよいのではないかと機運が高まり、平成20年に漁協事務所前に直売所が開設された(図3)。

開設した当初は、イワシの販売を目的としていたこともあり、店先に並ぶ品物は、私たち生産組合の水揚げしたイワシ類と混獲物の他には、片貝漁港を根拠地とする近隣漁協所属の小型底びき網漁業者から買い付けたヒラメや、組合に所属する遊漁船を兼業している漁業者が卸したチダイ等が並ぶ程度だった。しかし直売所を盛り上げるためには品ぞろえを増やす必要があると考え、漁協と組合員が協力し、地のものをより多くの消費者に届けることが出来る、より魅力のある直売所造りを検討していくことになった。

##### (2) 漁協合併後

九十九里町漁協は平成22年4月に周辺の5漁協と合併したため、それまで近隣漁協に所属の小型底びき網漁業者も新たな九十九里漁協の所属となり、「自分の漁協の直売所」という認識が生まれ、積極的に漁獲物を持ち込むようになった。また、合併前から遊漁船兼業漁業者は直売の取り組みに協力してくれており、合併後周りの漁業者に呼応して、遊漁船兼業漁業者からの入荷量も増えてきた。これらわれわれ生産組合以外の漁業者によりイ



図3 開設直後の直売所

ワシ以外の鮮魚の品ぞろえ・量は増え、イワシ以外を目当てに来る一般のお客さんの需要に応えられるようになった。また要望のあった生鮮の貝類についても生産する貝桁網漁業者の協力を得るとともに販売設備を整える等の対策を取った。

これら直売所運営の取り組みは、組合員同士の一体感の醸成、協力体制の強化、ひいては経営基盤の強化にもつながったと思っており、合併組合の潤滑油としての役割も果たしてきたといえる。

### (3) 震災被災そして営業再開へ

小型底びき網漁業者や遊漁船兼業漁業者が入荷量を増やしてくれたことによる、品ぞろえの増加や、地元以外のお客さんへのアピールにより直売所が軌道に乗り始めた矢先の平成23年3月11日、東日本大震災が発生した。千葉県沿岸部では震災により発生した津波等により大きな被害が生じた。私たち生産組合所属の漁船はかろうじて沈没をまぬがれたが、漁港内で他船と衝突して船体および搭載機器が損傷した。また津波により漁網も流出してしまった。漁網は幸いにも回収できたが、船体等の修理、漁網の回収には相当の時間がかかった。



図4 震災直後の片貝漁港

また、漁港も泊地で漁船が転覆したり(図4)、市場や給油施設、冷凍・冷蔵施設も津波により被害を受けた。加えて、周辺の加工業者が被害を受けたり、福島第一原発事故による風評被害への懸念があり操業制限を行ったりしたため、平成23年10月頃まで不自由な操業を強いられた。

直売所も例外ではなく、冷蔵ケースを始めとした色々な設備が流出したり水没して使用できなくなったりして、営業停止を余儀なくされた。被災当初は私たち漁業者や漁協は漁業をできるようにするのがやっとで、とても直売所を再開する余裕はなかった。しかし、地元のお客さんたちから、自分たちも津波で被害を受けたにもかかわらず「漁協は大丈夫だったか」、「直売所がないとさみしい」という声が多く寄せられた。

そこで地域復興のため、何としても直売所を再開しなくてはならないという思いから漁協と組合員が協力し、中古品業者など様々なところに問い合わせる等して、冷蔵ケース等必要な機材を入手し、震災から約2ヵ月後の平成23年5月に直売所を再開することができた。再開後はお客さんから「直売所が再開するのを待っていたよ」という声を聞くことができ、苦労した甲斐があったと感じた。

しかし、再開した当初は福島第一原発事故による放射性物質への不安があったので、水揚げのたびに千葉県水産総合研究センターで簡易検査を実施し、安全性を確認しながら販売を行った。これまで片貝漁港で水揚げされた漁獲物では、規制値を超える放射性物質が検出されたことはない。最近では地元や近隣のお客さんからは放射性物質の影響について、積極的に聞かれることはなくなった。しかし、遠くからのお客さんの中にはまだ放射性物質について心配をしている方もおり、その意味でいまだに風評被害は解決されておらず、直売所などを通じて粘り強く我々の漁獲物は安全であることを発信して、放射性物質への

不安を払しょくしたいと考えている。

#### (4) 新たな顧客への対応

「直売所には地元で水揚げされた珍しい魚介類が置いてある」といった情報が口コミで広まり、それを目当てに新しいお客さんが直売所に来てくれるようになった。古くからの地元住民は魚の扱い方を知っており、水揚げ後すぐに買いに来るなどしてくれるが、新しく直売所に来るようになったお客さんは、直売所に来る時間帯が遅かったり、見た目等を気にされる方が多い。そこで、水揚げする漁業者も鮮度管理に気を配り、また直売所の職員も商品の並べ方等にも今まで以上に気を配り、よりよい商品を提供できるようにするとともに、一般の人にあまりなじみのない魚介類について詳しい職員に食べ方を聞くなどして、食べ方を教えられるようにしている。

イワシ以外の魚介類を買いに来たお客さんが増えたが、お客さんの多くは地元住民である。彼らがキロ単位でイワシを買う様子を見て、イワシ以外の魚介類を買いに来たお客さんから「あの大量のイワシをどうやって食べるのか」と聞かれることがしばしばある。そういったとき、漁協の職員はごま漬け(図5)などの郷土料理を作るのだと説明し、イワシの手開きの方法やごま漬けの作り方等を教えている。すると面白いもので「それでは私も作ってみる」と今までごま漬けを作ったことのないお客さんがイワシをキロ単位で買っていくということも見られるようになった。つまり、直売所を通じて、私たちのイワシが新しいお客さんのもとに届くようになったわけで、地元の食文化の普及につながっていると考えている。



図5 イワシのごま漬け

## 6. 波及効果

直売所の目玉商品は私達が目の前の海で獲ってきた新鮮そのもののイワシである。その他にも新鮮なイワシ類から作った頬ざし(干物)や千葉ブランド水産物の認定を受けた「九十九里地はまぐり」(標準和名: チョウセンハマグリ) 地元で好んで消費されるナガラミ(標準和名: ダンベイキサゴ) も人気商品となっている。直売所の売り上げは近年各種メディアで紹介された効果もあり、順調に伸びている(表1)。

最近では小型底びき網漁業者以外にも固定式さし網の漁業者がヒラメやホウボウ、ワタリガニ(標準和名: ガザミ)やキンチャクガニ(標準和名: ヒラツメガニ)を入荷してくれるようになり、直売所で取り扱うようになった。特に人気のあるワタリガニはしばしば売り切れることもあり、近隣の漁協から追

表1 直売所売上げ

事業年度	売上額
平成20年度	850万円
平成21年度	1,915万円
平成22年度	1,894万円
平成23年度	1,256万円
平成24年度	1,506万円
平成25年度	2,047万円
平成26年度	4,277万円

(九十九里漁協業務年報より作成)

加で仕入れても間に合わないことがあるくらいである。また活魚で持ってくることの多い固定式さし網の漁業者と遊漁船兼業漁業者の漁獲物を直売所で活用するために、漁協内部で話し合い関係者と調整を行った結果、直売所を増築し活魚槽をおけるスペースをつくり（図6）漁協と漁業者が協力して積極的に活魚販売を行うようにした。すると、整備後3カ月もたないうちに、活魚目当てに直売所にお客さんがやってくるという期待以上の成果を出している。

直売所では「地のものを出す」ことにこだわり、極力九十九里の魚介類を並べるようにしている。当然ながら品揃えは一定ではなく、一般的にはあまりなじみのない魚介類が並ぶことがあるが、そんな魚介類でも漁協の職員が料理法を教えることで販売につながっているとのことである。また、漁協の職員は知らない魚介類が並んだ際には食べ方を知っている職員に話を聞いてお客さんに食べ方を教えられるようにしているそうである。このような漁業者の積極的な協力と漁協職員の努力により、地元の魚食文化を広めることができているという実感も湧いてきている。



図6 整備した活魚槽

さらに、最近では何軒かの飲食店が「直売所に来れば何か地のものがある」と言うことで、直売所を仕入れに使ってくれるようになった。飲食店が「地のもの」を取り扱ってくれることでさらに広く普及していくと思われる。

近頃漁業者はどんな魚でも、量の多少を問わず直売所に持ちこみ、積極的に協力している。量は多くないが、これらの漁獲物は直売所には欠かせない魅力となっている。また、持ち込む漁業者にとっても、通常市場に出荷しても値段がつかない漁獲物を取り扱ってくれるため、安定した収入の確保に寄与する存在となっている。

私たち生産組合は魚を獲ることについては自信を持っている。まき網はイワシ類を狙って大量に獲り、加工用や冷凍用に水揚げすることが多いため、獲った魚を売ることにについてはあまり関心を持って来なかった。

とはいえ、ここは「いわしの町・九十九里」であり、直売所の目玉商品は我々が漁獲してくるイワシであるということを強く意識している。「鯛も七度洗えば鯛の味」という言葉があるが、新鮮なイワシはそのままタイに引けを取らない美味しい魚である。

直売所に関わることで、私たちが獲ってくるイワシを目当てにお客さんが直売所に来てくれているのだということを強く感じた。漁業者や組合職員の努力と工夫で魚を高く買ってもらえること、さらに漁協の直売所に他の漁業種類の水揚げ物が加わることで相乗効果があるということも実感できた。

直売所で売れるイワシの量は加工用に比べると決して多くない。しかし加工用では50～60円/kg程度のイワシが、直売所ではお客さんに300円/kgで買ってもらっている。扱い方に違いはあるが、同じイワシに付加価値をつけられたと思っている。現在取り組んでいる「がんばる漁業復興支援事業」では、イワシの高付加価値化として、都市部でのイワ

シの鮮魚販売を予定しており、対面販売の丁寧な対応など直売所での経験を生かしていきたいと考えている。

一方、ここ数年主な漁獲物であるイワシの水揚げが低迷しており、マイワシやアジといった他の魚を漁獲し、操業を継続している。主力のイワシの水揚げが今年は特に思わしくないが、こうした魚を使ってさらに直売所を盛り上げていきたいと考えている。

## 7. 今後の課題や計画と問題点

現在生産組合では、コンテナバッグを用いた高鮮度・高品質のイワシを水揚げする取り組みを試験的に行っている。これは魚艙内に水氷をつめた容量 1t 程度のコンテナバッグをセットし操業日の最初に獲れたいきの良いイワシを入れ、魚体の傷みを抑えるとともに魚艙の冷却むらを抑える狙いがある。また、入札についてもコンテナバッグに詰めただまを行うことで、外気への露出を最低限にするとともに異物混入を防ぐことができる。直売所でもこのイワシを販売してもらい、コンテナバッグを使ったイワシの鮮度や品質の良さをアピールしたいと考えている。

また、まき網で獲れるサワラやさし網で獲れるヒラメなど大きな魚を仕入れても、魚をさばくためのスペースと保健所の許可がなかったため丸のまま販売するしかなかったが、消費者から三枚におろしてほしいとか内臓を除去してほしいと希望する声も多く聞かれたので、現在対応を検討している。そうすることで消費者のニーズにこたえるとともに、組合員からの入荷対象・量がさらに広がる可能性があるのではないかと期待している。

漁協の直売所はプレハブ作りで立派なものではない。それにもかかわらず去年は 4 千万円を超える売り上げがあり、この建物でそんなに売り上げがあるのかと驚かれたこともある。それはイワシに代表される「地のもの」にこだわり、私たち組合員と漁協の協力体制を築くことができた結果、お客さんから信頼を得られたことに他ならない。

今後も、ここまで評価してもらえた直売所のあり方のままに地のものをより多くの人に食べてもらえるよう漁協と組合員が一体となり運営に取り組んでいきたい。