

地域の新たな資源発掘

平成 23 年 3 月 1 日に「地域資源を活用した農林漁業者による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律（6 次産業化法）」が制定され、最近ではこの 6 次産業化に向けての動きが活発になっています。6 次産業化とは、農林漁業者（1 次産業）が流通、小売、サービス等（2 次、3 次産業）を行なうことや、2 次、3 次産業者と連携して新たな産業を生み出すことです。賀茂地域でも 6 次産業化を推進するため、平成 23 年 7 月に賀茂農林事務所が主体となって「賀茂地区資源活用促進連絡会」が発足しました。この連絡会には、賀茂地域の農協、漁協、商工会、観光協会、NPO、市町などが集まり、農水産物などの地域資源を活用するため、情報の共有や業種を超えての連携が始まりつつあります。

水産関係では、6 次産業化法制定以前から、伊豆漁協稲取支所の「稲取キンメ」や須崎出張所の「須崎日戻り金目鯛」のように、漁協や漁業者が、漁獲物の流通や販売、さらにはブランド化に取り組むなどの活動を行なっていました。また、伊豆漁協南伊豆支所では、イセエビを漁協直売所で販売するだけでなく、賀茂地域の外にまで出向いて、各地のイベントに参加するなどして販売し、PR しています。さらに、いとう漁協では漁協直営店「漁師めしや波魚波」で地元の新鮮な水産物を料理して提供しています。

しかし、各地域で漁業関係者が流通・販売などを行なう努力はみられても、水産業以外の団体と連携しての新たな取組はなかなか進みませんでした。そんな中、平成 22 年 12 月に NHK の人気番組「キッチンが走る」で東伊豆町が舞台になり、「稲取キンメ」と稲取特産の「ニューサマーオレンジ」をドッキングさせた創作料理が紹介され、水産物と農産物を共同で PR する有効性が示唆されました。水産物と農産物が同じ食卓に並ぶことは普通のことであり、水産物と農産物の加工、販売や PR を地域で共同して取り組むことはこれからの新たな視点と考えられます。

伊豆には年による漁獲変動が激しく利用されにくい水産資源や、かつては漁獲・利用されていても最近はあまり関心が持たれていない水産資源が多く存在しています。伊豆漁協須崎青年部がコンブ養殖試験に取り組む動きや、いとう漁協では骨肉分離機を導入して、定置網で朝漁獲されたばかりの鮮度抜群の魚で作った落とし身の製造・販売と PR 活動も新たな動きと言えます。また、賀茂地区資源活用促進連絡会で異業種と情報交換することで新たな連携が期待されています。今後、漁業者と農業者が共同してコラボ商品を開発・販売を進める動きも期待したいところです。伊豆には良いものが沢山あります。水産資源を活用して伊豆が活力アップしてほしいと思います。（飯沼紀雄）