

巻 頭 言

6次産業化を目指した漁業（つくりだす漁業）への取り組み

先日、旅行先で枝振りの見事な河津桜が満開となり、まさに伊豆の春を印象づける「is Beautiful 伊豆」というJRのポスターを見かけました。このポスターを見た瞬間、どうして今、自分が伊豆以外の観光をしているのだろうかと自戒の念にとらわれた程でしたが、聞くところによると、このポスターの写真は下田市在住のカメラマン、野口さんが撮られたもので、私以外の方からも大きな反響がある作品とのことでした。このポスターに代表されるように、この時期に伊豆を訪れた方には、桜などの花が咲き誇る中、昼は野鳥のさえずりを聞き、夜は温泉につかり、海の幸、山の幸を食することで、伊豆の春をきつと五感で楽しんでいただけるものと思います。

伊豆の春の海の幸といえば、沿岸域での潜水・刺網漁業によるアワビやイセエビなどが、また、急峻な海底地形を利用した定置漁業によるブリやマアジなどが、さらに、水深 200mを越す沖合い域での釣によるキンメダイやメダイなどが代表的なものとして挙げられます。このような海の幸は、春だけに限らず、年間をとおして四季折々に水揚げされ、地域の住民に限らず伊豆を訪れる観光客などに提供されることから、食材としてだけではなく、重要な観光資源の一つにもなっています。近年、伊豆地域では、これまでの「魚介類を獲って売る漁業」に加え、観光資源としての利用拡大も視野に入れながら、「魚介類を獲って作って売る漁業（6次産業化を目指した漁業＝つくりだす漁業：筆者造語）」が展開され始めています。

その好例として、いとう漁協で定置漁業により朝、水揚げされたばかりの新鮮なサバやイサキなどを原料として、全く骨を含まない「すり身」を製造し、学校給食や地元スーパーなどに販売を始めました。さらに、いとう漁協の直営食堂の波魚波では、このサバの「すり身」を用いたメンチ定食が提供され、観光客などから多くの注文をいただいていると聞いております。また、伊豆漁協では、下田魚市場に水揚げされる缶詰に適した大きさのキンメダイを原料にして水煮や綿実油、ハーブ入りオリーブ油漬けの3種の缶詰を製造し、同漁協の直売所などで販売し、土産物などとしての需要が高まりつつあるようです。

この「つくりだす漁業」への漁協の挑戦と取り組みは、地元水産物の付加価値を向上させるだけではなく、収益性のあるビジネスとして漁協経営への還元が期待されることから、より一層の定着と事業の拡大などが求められるところであり、当场としても、それらの活動に対する支援を強化・継続すべきものと考えております。

(平井一行)