

平成 29 年度静岡県定置漁業協会総会

— “伊豆の魚” の品質の高さを認識—

平成 29 年 5 月 19 日（金）に伊東市観光会館の会議室で、平成 29 年度一般社団法人静岡県定置漁業協会通常総会が開かれました。

冒頭に日吉会長より、「昨年度は水揚が非常に少なく、漁業者のモチベーションも下がり気味。加えてクロマグロ資源管理への対応も求められており、定置漁業にとって厳しい状況になっている」と、現在定置漁業が非常に厳しい状況立たされていることについて意見を述べられました。

議事の後に行われた記念講演では、「株式会社さかな人」の代表取締役 長谷川大樹氏より、「伊豆地区定置網の鲜活魚の品質の評価と流通について」と題し、伊豆の定置網で漁獲される魚の品質・評判の高さについてお話しいただきました。「伊東の魚を全国の高級レストランに販売しているが、いずれの店でも伊東の魚は品質が高いと高評価。アジアベストレストラン（ミシュランのようなもの）に日本のレストランが 13 店舗ランクインしており、その内の 6 店舗は伊東の魚をずっと使っている」「3～4 月の伊豆のブリは、脂の質が軽く、評価が高い。血抜きをすれば、ブリ本来のさわやかな香りと、血合筋と普通筋の美しいコントラストが楽しめる」「取引先のレストランでアジの食べ比べを行ったところ、関東では伊豆のアジが最も高い評価を受けた」など、伊豆の定置網で漁獲された魚が、全国各地でいかに高く評価されているか紹介いただき、聴講した定置漁業者は、自分の漁獲している魚に対して、自信を持つことができたと思います。

水産資源の減少、クロマグロ TAC など、定置漁業経営に影響を及ぼす懸念材料は多くありますが、一方でこうした追い風も吹いています。また、伊東では「伊豆いとう地魚王国」による地魚消費拡大の取組みも進んでおり、今後、こうした取組みが伊豆東岸定置網漁獲物の単価向上や販路拡大に繋がることを期待します。



写真 総会の様子

（鈴木勇己）