

西伊豆産水産物の駿河湾横断流通 2年目の取り組み

西伊豆町仁科漁港に水揚げされる水産物の魚価向上策の一つとして、県中部地域における新たな販路の獲得が考えられます。そこで、県水産振興課と当場は、伊豆漁業協同組合西伊豆統括支所（以下、漁協）や西伊豆町と連携し、駿河湾フェリーを活用した「駿河湾横断流通」モデルの採算性・実用性を検証するための実証試験に昨年から取り組んでいます。

昨年は、主に活魚（ヤリイカ、定置網魚類）を活魚槽に入れて漁協や漁業者が県中部の飲食店や市場に出荷しました。今年は、活スルメイカの活魚槽や酸素充填ポリ袋（1尾ずつパッキング）による輸送、神経メ処理を施した定置網魚類の発泡スチロール箱出荷、県中部側での輸送に運送会社を利用するなど、新たな取り組みを実施しています。

平成30年8月28日に第1回流通試験を実施しました。今回は、活スルメイカや神経メ定置網魚類（カンパチ等）を静岡市内の飲食店に輸送しました。漁協は通常、盛夏に活スルメイカを出荷しませんが、飲食店からの強い要望を受け、出荷することになりました。チャレンジングな取組ではありましたが、輸送中の水温管理を徹底するなどし、無事飲食店まで送り届けることができました。また、神経メの魚も今回が初めての出荷でしたが、「弾力があり味も濃い」と料理人に好評でした。

駿河湾横断流通は、フェリー利用料等の輸送経費が大きいためといった課題はありますが、今後も出荷物や輸送工程等を変えて輸送試験を実施し、利益を確保できる流通体制の構築を進める予定です。



写真 神経メカンパチを梱包する漁協職員



写真 飲食店で提供されたスルメイカの活造り

(鈴木勇己)