一次加工出荷による地場水産物の地場流通強化の取組み

県水産振興課と当場は、いとう漁業協同組合と、伊東市内飲食店およびホテルと連携し、伊東魚市場に水揚げされる地場水産物を、広く伊東市内の宿泊施設で提供してもらうため、地場水産物（以下、地魚）の地場流通強化の取組みに着手しました。

現在、多くの宿泊施設では料理人が不足しており、下処理に手間や時間がかりすぎる等の理由から、自ら魚を捌いて提供するという体制が十分に確保できていません。そこで、いとう漁協自営の定置網で水揚げされた地魚を、伊東市内の加工業者で一次加工（内臓除去、フィレー加工等）することで下処理の手間を省いて調理しやすくし、より多くの宿泊施設で地魚を利用してもらう「一次加工出荷」の実証試験を開始しました。これまでに数回、試験を実施しており、市内ホテルに一次加工した地魚を提供しましたが、「一次加工品は使いやすく、地場の魚はお客様にも好評」との評価を得られました。

写真　定置網で漁獲された地魚
（アカヤガラ）

写真　宿泊施設に納入された一次加工品
イシダイ、スルメイカ、ホウボウ等

しかし一方で、宿泊施設によっては使えない魚がある（癖の強い魚はNG、万人受けする白身が望ましい等）、単価の高い魚はコスト高となり利用しにくい、といった課題もあるため、今後も試験を継続し、地場流通におけるこうした課題の抽出、対策の検討に取組みます。

（鈴木勇己）