

西伊豆産水産物の駿河湾横断流通 3年目の取組み

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、西伊豆と県中部を結ぶ駿河湾フェリーを活用した「駿河湾横断流通」の採算性・実用性を検証するための実証試験に平成29年から取り組んでいます。

昨年はスルメイカの活魚輸送、神経処理を施した定置網魚類やヤリイカの発泡スチロール箱出荷、県中部側で運送会社を利用した清水港から飲食店への輸送など、様々な試験を実施しました。

今年は駿河湾横断流通を現地（西伊豆）主体で実施できる体制を構築することを目指し、昨年の実施結果を踏まえながら、流通体制の整備や採算が確保できる魚種の選定を進めています。令和元年6月から現在にかけて流通試験を計7回実施しており、出荷物は朝メスルメイカ（生きたスルメイカを専用器具を用いて即殺、図1）、神経処理（生きた魚を即殺し、専用器具を用いて神経を破壊す

ることで死後変化を遅らせる、図2）した定置網魚類（カンパチ、シマアジ、メチダイ等）などで、静岡市内の飲食店や水産卸に出荷しました。



図1 スルメイカ朝メ処理の様子



図2 カンパチ神経処理の様子

今年の流通試験の新たな取組は3点あり、まず、①朝ズスルメイカ（図3）の出荷です。朝ズスルメイカは今年初めて出荷しましたが、飲食店では1尾600円と既存販路への活魚出荷時より高単価で取引され、利益率も高く、駿河湾横断流通の主力商品になり得るといえます。次に②水産卸への出荷です。水産卸は飲食店をはじめ取引先を複数持っていることから、飲食店だけを対象にするよりも出荷量を増やせる、水産卸の取引先の飲食店にも西伊豆産水産物を使ってもらえる等の利点があります。最後に③出荷物一時預かり場所の設置です。清水港フェリーターミナルの受付付近にカゴ台車を設置させていただき、一時預かりできる体制を構築しました（図4）。これにより飲食店や水産卸はいつでも出荷物を回収できるようになり、これまでのようにフェリーの到着時刻に合わせて清水港に受取りに来る手間が無くなりました。

これまでの流通試験で、駿河湾横断流通の体制構築はほぼ完了しましたが、出荷経費が高く、採算が合う魚種に限られているのが現状の課題です。今後は、駿河湾横断流通実施主体の検討やコストの見直しを行う等、漁業者、西伊豆の実施主体、実需者（飲食店、水産卸）それぞれがプラスとなる体制の確立を目指します。

（鈴木勇己）



図3 朝ズスルメイカ



図4 フェリーターミナル内カゴ台車から
出荷物を回収する飲食店職員