

西伊豆地域における駿河湾横断流通体制の構築

静岡県伊豆地域では、釣り、定置網、採貝藻など、様々な漁業が営まれています。しかし、地域によっては販路が限定的で魚価が安いといった問題も生じています。本稿で取り上げる西伊豆町仁科地区ではイカ類の水揚げが盛んで、主に首都圏向けに出荷しており、品質の評価は高いのですが、水揚量が需要を上回ると値崩れを起こすことがあります。また、イカ類以外にも小型定置網等の水揚げがあり、最寄りの地方卸売市場1ヶ所に出荷していますが、この市場は各所から荷が集まるため、供給過多により魚価が低くなることがあります。そこで県水産振興課と当場は、新たな販路を開拓し、西伊豆町仁科漁港に水揚げされる水産物の魚価向上を図るため、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（伊豆市土肥～静岡市清水を往来）を活用した「駿河湾横断流通」の採算性・実用性の検証（以下、流通試験）を平成29年度から行っています。

平成29年度の流通試験では、活魚トラック（活魚槽を積載したトラック）で県中部の静岡中央卸売市場には定置網魚類とヤリイカ、飲食店にはヤリイカを出荷しました。飲食店からは活ヤリイカの取引ができる点で良い評価を得られましたが、活魚トラックでの出荷はフェリー利用料が高く（車輜＋運転手）、仁科漁港から静岡までの運転手として人手を割かなければならない、活魚を扱える（ストックできる）飲食店は多くない、出荷先への出荷物の事前情報が不十分、といった課題が明らかとなりました。

平成30年度の流通試験では、平成29年度の流通試験結果を踏まえ、駿河湾横断流通の実用化、採算性の確保を目指した様々なトライアルを行いました。スマートフォンアプリ「LINE」を利用した出荷先への水揚げ情報発信および受注、神経 β 処理を施した定置網魚類（神経 β 魚類）や星状神経剥離 β 処理を施したヤリイカ（朝 β ヤリイカ）の発泡スチロール箱出荷などに取り組みました。その結果、「朝 β ヤリイカ」は、星状神経剥離 β 処理が容易、発泡スチロール1箱あたりの入り数が多く1尾あたりの出荷経費を低く抑えられる、飲食店で単価が高い、といった点から、駿河湾横断流通での出荷により利益確保、浜値向上が実現できる可能性が示唆されました。

そして令和元年度の流通試験では、これまでの流通試験の結果を踏まえ、西伊豆における駿河湾横断流通の実施体制の構築を目指し、流通体制の整備や、採算が確保できる魚種の選定に取り組みました。

令和元年度の取組内容

平成30年度の流通試験では、漁協の業務支援を行っていた西伊豆町の「地域おこし協力隊」が神経メヤ出荷作業を担っていましたが、令和元年度、この地域おこし協力隊が西伊豆町内の地域商社（以下、地域商社）の職員となったため、令和元年度の流通試験は漁協と地域商社が連携して取り組むことになりました。また、令和元年度の流通試験では3つの新たな取組に着手しました。1つ目は朝メスルメイカの出荷です。朝メスルメイカは飲食店では1尾600円/尾と既存販路への活魚出荷時（300円/尾）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。2つ目は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。3つ目は出荷物一時保管場所の設置です。出荷物の円滑な受渡し体制の構築を目的に、清水港フェリーターミナルの受付付近に出荷物一時保管場所としてカゴ台車を設置させていただきました。

以上を踏まえ、令和元年度の流通試験の概要を図1に示します。地域商社は出荷物（スルメイカ、定置網魚類等）を活魚の状態で確保、漁協の活魚水槽に収容した後、スマートフォンアプリ「LINE」を利用し、出荷先（飲食店、水産卸）への出荷物の情報提供（魚種、尾数、重量、単価、写真）および注文受付を行います。出荷当日、地域商社はスルメイカを星状神経剥離メ（朝メスルメイカ）、魚類を神経メ（神経メ鮮魚）し（図2）、処理日時を記入したラベルシールを張り付



図1 駿河湾横断流通イメージ

けたスチロール箱に梱包後（図3）、それらを土肥港まで車両輸送し、フェリーに手荷物として預けます。清水港到着後、フェリー作業員が出荷物をフェリーターミナル内一次保管場所（カゴ台車）（図4）に積み替え、出荷先はそこから出荷物を随時回収します。なお、取引価格は出荷物の品質等に基づく出荷先の評価額としました。

当場は以上の流通試験で得られたデータ（出荷先の評価、取引価格、出荷経費等）から、浜値向上を実現する魚種の検討や出荷経費の見直しを行い、本流通の実施主体の地元移行を進めました。



図2 左：星状神経剥離 右：神経の様子



図3 左上：ラベルシール 右上：シール張付スチロール
左下：朝メスルメイカ 右下：神経メ鮮魚

取組結果

1) 流通体制の整備

流通試験を計12回実施し、流通試験を通じて、出荷物の確保～受渡しまでの流通体制が整備されました。特に、水産卸に出荷する体制を構築したことで、清水港～静岡市内飲食店への物流が確保できました（但し、当該水産卸と取引のある飲食店に限る）。また、清水港フェリーターミナルに出荷物の一次保管場所を設けたことで、出荷先がフェリー到着時間に制約されない円滑な受渡し体制が構築できました（図4）。



図4 出荷物の一時保管場所

2) 出荷先の評価

流通試験では、朝メスルメイカ計75尾、神経メ魚類（16種）計91kgを出荷しました。また、飲食店、水産卸から出荷物について意見を聴取しました。

飲食店（平成29年度流通試験時から出荷している飲食店）コメント

- ・ 神経メ処理を前提に、イカ類のほか、付加価値（伊豆らしさ等）のある魚種も扱いたい。根魚、白身系のハタ類などが望ましい。サバは必ずしも大きくて脂の乗ったものでなくても良い。
- ・ 朝メイカの単価は600円/尾が上限。これ以上だと売るのが非常に難しい。活イカであれば800円以上でも可能。

水産卸コメント

- ・ スルメイカは大型になると肉厚で身が硬くなるため扱い難い。
- ・ 朝メイカの単価は460円が上限。
- ・ 西伊豆の意図（手間をかけている分、高く売りたい）は理解している。弊社としては、西伊豆産水産物の価値を理解してくれる飲食店（販路）をどのように確保するか、どのような情報を伝えるか検討する必要がある。現状では鮨店の刺身需要を期待できる。

その他の飲食店（水産卸の取引先等）の評価

- ・ 上記以外の静岡市内飲食店の朝メスルメイカ評価単価は300～1,500円/尾。
- ・ 300円/尾の飲食店は「普通のイカ（船凍イカ）と同じ」、1,500円の飲食店は「状態が良く、丁寧な処理をされたものと評価する」とのコメントであり、飲食店により評価に大きな差がある。
- ・ アニサキス対策のため、生のイカは一切扱えないという飲食店もあった。

3) 取引結果分析

流通試験時（駿河湾横断流通時）に出荷先が評価した単価から出荷経費（地域商社出荷経費・漁協手数料）を差し引いた単価（以下、試験浜値）と、通常の漁業者からの漁協買取単価の平均値（以下、現状浜値）から、浜値増加率（試験浜値-現状浜値）/現状浜値）を算出した結果を図5に示します（サンプル提供した魚種、漁協で取り扱いの無い魚種は除く）。

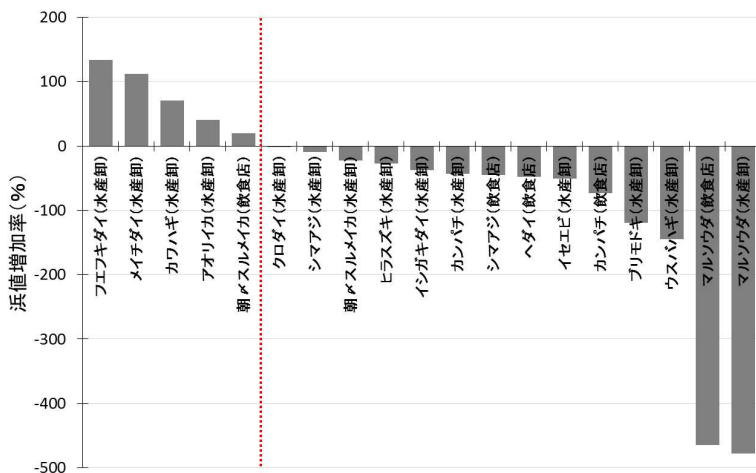


図5 魚種・出荷先（飲食店・水産卸）別浜値増加率
点線の左側が駿河湾横断流通で浜値向上が認められた魚種

フェフキダイ、メイチダイ、カワハギ、アオリイカ、朝スルメイカは浜値増加率がプラスで浜値向上が認められたことから、駿河湾横断流通で県中部に出荷することで漁業者の収入増に繋がると考えられました。一方、その他の魚種は浜値増加率がマイナスで駿河湾横断流通で出荷すると現状浜値を下回る結果となっており、この要因として、出荷経費や出荷物の単価の影響が考えられました。

流通試験結果（取引額、出荷経費等）を集計すると、駿河湾横断流通1回当たりの取引額は平均11,138円、地域商社出荷経費は平均6,331円であり、地域商社出荷経費が取引額の50%以上を占めていました。さらに、その内訳をみると（図6）、出荷手数料（地域商社の仕入金額×0.18）、フェリー利用料、土肥までの車輛輸送人件費の割合が高く、出荷経費の過半数を占めていました。

したがって、駿河湾横断流通において浜値向上が見込める魚種を増やすためには、出荷手数料率や人件費の見直し、出荷量を増やして輸送割引（農水産物輸送

割:1回あたり総重量40kg以上で荷物1個あたり料金30%オフ)を適用させるといった対策を取り、出荷経費を削減する必要があると考えられました。一方、出荷物の単価については、マルソウダは単価が低く、出荷経費を差し引いた浜値がマイナスとなりましたが、マルソウダは刺身用として出荷先の評価が良好であったことから、「首折れ(漁獲直後に首を折り、脱血する方法)」などの高鮮度処理を施し、刺身用としての品質を安定させることで、取引単価の向上に繋がる可能性があると考えられました。

4) 運営主体の地元移行

駿河湾横断流通の実施体制が整備され、駿河湾横断流通で浜値向上が見込める魚種が明らかになり、残された課題は地元(西伊豆)への運営主体の移行です。駿河湾横断流通の運営は、コスト削減、利益拡大の観点から漁協単独での対応が望ましいですが、マンパワー的に難しい面があることから、2020年4月に仁科漁港に開設される産地直売所「はんばた市場」に打診しました。はんばた市場は西伊豆産水産物(鮮魚、加工品等)を取り扱う予定で、駿河湾横断流通に連携して取り組んだ地域商社が運営管理を担うこと、従業員数7名で運営予定であることから、駿河湾横断流通の運営主体として最適といえます。現在、当场とはんばた市場で駿河湾横断流通の運営方法について協議を行っています。

しかし、はんばた市場が駿河湾横断流通を運営することで、浜値や漁協収入の増加は見込めるのでしょうか?そこで、流通試験結果を踏まえ、地域商社の出荷経費を元に、はんばた市場が駿河湾横断流通で朝メスルメイカを出荷する場合の出荷経費を仮定しました(表1)。すなわち、情報発信費は流通試験時と同額、車輛燃料費および車輛輸送人件費は、はんばた市場で扱う商品を同職員が松崎～土肥で集荷する際、それらと一緒に出荷物も輸送すると仮定し出荷1回あたり0円、決裁管理費ははんばた市場の業務の一環として対応すると仮定し0円、朝メ処理費は処理作業が簡単であることから一尾あたり9円に削減、箱代は流通試験時と同じ発泡スチロールを使用すると仮定し流通試験時と同額、氷代ははんばた市場が自作した氷を出荷に使用すると仮定し2円/箱、フェリー利用料は1回あたり

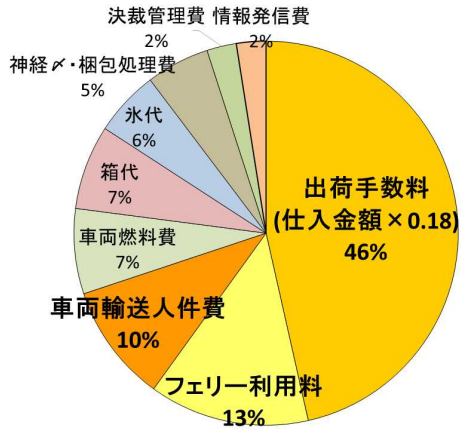


図6 地域商社出荷経費内訳

の出荷量を 40 kg以上とすることで輸送割（総重量 40 kg以上で利用料 30%引き）を適用、出荷手数料率は仕入値の 9%（漁協と同じ手数料率）に削減、と仮定しました。また、朝メスルメイカの出取引単価は出荷先が評価した単価（飲食店：600 円、水産卸：450 円）としました。以上の出荷経費と取引単価ではんばた市場が春～夏の週 1 回（計 26 週）、朝メスルメイカを飲食店へ 15 尾×4 店舗、水産卸へ 60 尾出荷したと仮定し、浜値および漁協手数料を試算してみました。その結果、浜値増加額は年間 258,960 円、漁協手数料増加額は年間 45,146 円と推定されました。

表 1 はんばた市場の出荷経費

経費	地域商社（流通試験時）	はんばた市場仮定値
情報発信費	215 円/回	215 円/回
車輛燃料費	619 円/回	0 円/回
車輛輸送人件費	858 円/回	0 円/回
決裁管理費	215 円/回	0 円/回
イカ朝メ処理費	27 円/尾	9 円/尾
箱代	270 円/箱	270 円/箱
氷代	210 円/箱	2 円/箱
フェリー利用料	512 円/回	358 円/回
出荷手数料（仕入金額×●%）	18%	9%

まとめと今後の課題

平成 29 年度からの流通試験を経て、駿河湾横断流通の実施体制が構築でき、現在、はんばた市場主体の運営に向けた準備を進めています。また、駿河湾横断流通により浜値が向上し、漁業者、漁協の収入向上に繋がる可能性も示唆されました。

しかし、これまでの流通試験は基本的に仁科漁港の水揚げ物のみの出荷で物量が少ないため、出荷先を増やすことができず、西伊豆地域の漁業へのインパクトも低いといえます。したがって、今後は「西伊豆地域の流通効率化」を進める必要があると考えます。具体的には、県中部で単価の高い魚を松崎や土肥から仁科に集約して駿河湾横断流通で出荷するなど、流通の効率化を図ることで、出荷コストの削減や魚価向上による漁業収入の増加、ひいては西伊豆地域の漁業活性化に繋がると考えられます。当場は引き続きこれらの課題に着手し、得られた成果を伊豆全域で有効活用できるような仕組み作りにも取り組みたいと思います。

（鈴木勇己）