

第3回規制改革推進会議水産WG 説明資料

平成29年10月13日

いとう 漁業協同組合
代表理事専務 日吉 直人

(一般社団法人日本定置漁業協会 常任理事)



↑ 伊東市の大室山と城ヶ崎海岸



↑ 城ヶ崎 門脇吊り橋



↑ 旭日に染える富戸漁港

地域内の概況

地区の範囲・立地条件

位置

いとう漁協の本所のある伊東市は、富士箱根伊豆国立公園、伊豆半島に位置し、静岡県の東部にあり、西に天城山系、東に相模湾を望む風光明媚なところである。

温暖な気候、豊富な温泉を擁し、100km圏内に京浜経済圏を控え、恵まれた観光保養都市である。



(伊東松川河畔旅館街)



熱海市網代地区

伊東市

昭和22年に市政施行を行い、当時の面積は、旧伊東町、旧小室村を併せて57.03km²であった。その後、宇佐美、対島の両村を合併し、面積は124.06km²に拡大された、海岸埋め立てにより、昭和63年3月末現在では、124.29km²となり人口は約7万3千人。

気象

伊東市は、伊豆半島沖合を流れる黒潮の影響によって、代表的な海洋性気候の地域である。背後に天城などの火山によってつくられた山地に抱かれて、冬の季節風(北西風)から守られ南の湿った温かい風を受けやすい地形からの影響である。

気温は、年平均16～17度であり、冬季(12～2月)の平均気温は約8度、夏季(7～9月)の平均気温は25～26度で、最高、最低の差も大きくなくしのぎやすい。さらに関東特有の季節別、海陸風は伊豆半島でも顕著で、これによって寒暖の自然調整がなされている。

降水量は、年平均1,500～1,600mmで県内でも多雨地帯に属している。雨が多いのは、季節風と背後にある天城連山との関係が大きく影響しているためで、特に6～10月にかけて多くなっている。

冬季は晴れの日が多く、温暖な気候と相まって市街地で降雪をみるのはごくまれで年間平均3日前後である。霜の期間も山間部を除けば12月～3月まで23日前後で結氷日数もほぼ同じである。

いとう漁協の概要

いとう漁業協同組合は、昭和23年に水産業協同組合法が施行され、それに伴い昭和24年に伊東市内では宇佐美、伊東、川奈、富戸、八幡野、赤沢の各地に漁業協同組合が設立され、地域の漁業の中核的存在として、また地域密着型の企業として、漁業活動や経済活動を行って参りました。

平成6年に、八幡野を除く5漁協が合併し、伊東市漁協となりました。

平成12年には八幡野漁協を吸収合併し、市内が一つの漁協となりました。

更には、平成22年4月熱海市にある網代港漁協と合併すると共に名称を「いとう漁協」とし、現在に至っております。

事業内容と致しましては、魚市場の開設、漁業自営(定置網等)の経営、氷の製造販売、直営食堂「波魚波」の経営、スキューバダイビングの経営等、合計10種類の事業を展開している総合企業体です。

特筆すべき事項として、平成22年9月に地産地消と魚食普及を目指して、直営食堂“波魚波”を開店しました。

平成23年の夏より“海の中だってジオ(大地)だ!!!”をキャッチフレーズに、伊豆半島ジオパーク構想推進協議会の活動に協力し、海から見た伊豆半島の素晴らしさを世界に向けて発信すると共に、この美しい海を後世に残すための活動を展開しています。

その活動の一環として、直営食堂“波魚波”にてジオパーク構想のエリア内の漁場で漁獲した魚を使用したメニューをジオ関連商品(ジオ丼)として皆様方にご提供させて頂いております。更に、平成24年4月より魚食日本復活を目指して、伊東港で水揚げされた新鮮な魚を新鮮すり身として製造(加工)し販売をしております。

また、これらの食材を使用して、魚の苦手な方でも食べる事のできるメニューの開発と提案をしています。その一部を直営食堂“波魚波”にてもご提供させて頂いております。

そして私達は“獲る・造る・売る”の一次、二次、三次の産業について総合的に取り組んでおり、いわゆる六次産業化漁協を目指し活動を展開しているところであります。

**~~ いままでも・・・これからも・・・
地産地消と魚食普及を推進します。~~**

漁業の現況

当地域においては、宇佐美地区におけるまき網漁業、伊東地区の棒受網漁業、網代・宇佐美・川奈・富戸・赤沢地区の定置網漁業及び地域全般における一本釣漁業等、漁業の種類も多種、多様となっている。漁業種類別に、概観してみると以下のとおりである。

まき網漁業：宇佐美地区に一隻まき1ヶ統が操業しており、専従漁業者が多い。漁獲物は、イワシが主体である。鮮魚として関東方面を中心に出荷している。

棒受網漁業：伊東地区において、19トン型が操業しており、一隻当たり、10名弱が乗り組み、伊豆七島海域を漁場としている。漁獲物は、サバ・ムロアジ類が主体で加工原料として出荷している。

一本釣漁業：当地域全体にわたって操業されており、漁船は5トン未満が主体で、一人乗り組みによる操業が多い。漁獲物は、キンメ、ムツ、イカ等であるが、海況に左右され変動も大きく、他漁業との複合経営も多くなっている。漁獲物は、鮮魚として地域内での消費が中心である。

刺網漁業：一本釣漁業等との複合経営も多く、漁獲物は、伊勢エビ、カマス、ヒラメ等季節により変化もあるが、鮮魚として地域内での消費が中心である。

定置網漁業：網代・宇佐美・川奈・富戸・赤沢地区で操業しているが、このうち川奈・富戸は漁協自営となっている。漁獲物は、ブリ、アジ、イカ等種類も豊富であり、鮮魚として地域内での消費や関東方面を中心に出荷も多い。

採介藻漁業：一本釣漁業等との複合経営も多い。漁獲量が減少しており、アワビ等の種苗放流を行い資源量の回復に努めている。



(川奈定置網操業風景)

漁 協 の 事 業

共 済 事 業 : 組合員を中心に、長期・短期の共済加入の促進を図っている。

購 買 事 業 : 燃油・漁業資材等の取り扱いを行っている。

販 売 事 業 : 地方卸売市場伊東魚市場を開設し、魚介類の卸売を行っている。

製 氷 冷 凍 事 業 : 製氷・氷販売・冷凍保管・冷凍品販売等を行っている。

(給 食 事 業) : 学校、社会福祉施設等へ食材の販売等を行っている。

食 堂 事 業 : 漁師めしや“波魚波”の経営を行なっている。

利 用 事 業 : 上架施設・漁具倉庫等の管理運営を行っている。

漁 場 利 用 事 業 : 宇佐美・伊東・川奈・富戸・八幡野・赤沢の各地区において、ダイビング事業を行っている。

(川奈・富戸・八幡野は、漁協直営事業である。)

漁 業 自 営 事 業 : 川奈・富戸地区において、定置網漁業を行っている。

富戸・八幡野・赤沢において、採貝藻漁業を行っている。

指 導 事 業 : 漁船検認・登録・漁船保険・船員保険や婦人部、青壮年部の指導育成を行っている。

無 線 事 業 : 超短波漁業無線局及びマリンホン携帯基地局を開設し、漁業気象等の情報収集と伝達に努めている。

伊東市漁業協同組合と網代港漁業協同組合は、平成22年4月1日に合併し、新名称を「いとう漁業協同組合」といたしました。



漁師めしや“波魚波” (平成22年9月8日開店)

直営食堂“漁師めしや 波魚波”での取組み

① 取 組 み 概 要

波魚波は、地産地消と魚食普及の推進を大きな目標として、組合員をはじめ行政や上部団体、地元の関連業者の皆さん等数多くの人々のご協力を頂きながら開店に漕ぎ着けました。定置網、まき網、棒受網、一本釣等で漁獲された、豊富な種類の魚を一匹でも多く、新鮮なうちに多くの方々に食べて頂きたい。こんな漁師の思いが漁協直営食堂「漁師めしや 波魚波」の開店に向かわせました。平成21年の暮れ、賃貸契約先の大型ファミリーレストランより平成22年6月をもって撤退するとの申し出があり、漁協内部で今後の方向を検討する中で、新たな賃貸者を探す一方、直営食堂の経営に乗り出すための準備を進めました。幸にして、土地・建物が本組合所有物件のため開店に要する初期投資は最小限にとどめる事が出来ました。

仕入担当者が、毎朝伊東魚市場にて、その日のメニューに使用する魚の仕入をします。仕入れた魚により、メニューの内容を決定します。漁獲量が少なく流通に乗りにくい魚や、普段あまり食べられていないが美味しい魚等をメニュー取り入れ、他の食堂との差別化を図っています。



ロコモコ丼



海鮮丼



↑ 波魚波の全景



↑ 波魚波の店内の様子

鮮魚の新鮮すり身製造販売への取組み

毎朝、伊東港へ水揚される魚の中で、魚体のサイズや漁獲量の関係で鮮魚や加工原料として不向きなものや出荷されにくい魚に付加価値を付けて市場に送り出し、一人でも多くの方に新鮮で美味しい魚を食べて頂きたい。この様な思いで、平成23年度事業にて魚類の骨肉分離機を導入し、定置網等で水揚げされた魚を新鮮なうちに“すり身”に加工(製造)し販売しています。

また、本組合では既に伊東市内の小中学校を中心に魚の切り身やすり身を給食の食材として製造販売させて頂いておりますが、生産性を向上させると共に販売の拡大を目指して、新機器(魚類の骨肉分離機)を導入し、業務の効率化を図りました。

① 漁 獲

↓ いとう漁協自営川奈定置網の操業風景



② 水 揚



↑ 伊東魚市場での水揚風景



↑ 水揚されたばかりの「サバ」

③ 加 工 (製 造)



↑ 魚類の骨肉分離機



↑ すり身製造中の骨肉分離機

- 1時間当たり、500kgから600kgの製造能力があります。
- 歩留り率は、50～60%となっています。
- この機器では、投入した原料魚の温度と製品のすり身との温度差が1℃程度しかなく、鮮度・色・匂い等も変化がありません。

④ 製 品

すり身は、製造直後に真空パックし冷凍保存するため、新鮮さを保つことが出来ます。(写真は、真空パック直後のすり身、この後冷凍保存します。) ↓



↑ 完成し冷凍保存された新鮮すり身

⑤ 販 売

↓ 食育推進全国大会での販売風景



↓ 市内スーパーでの販売風景



販売の際レシピも提供し、魚食普及に努めています。 →



⑥ 完 成 品

平成25年1月に開催された伊東温泉めっちゃ美味グランプリでグランプリに輝いた漁協職員作製の“サバ男サンド” →



← 平成24年11月より、いとう漁協直営食堂「漁師めしや波魚波」にて販売を開始した“サバ男くんのメンチ定食”

- 東京西池袋 ホテルメトロポリタン作成の“サバのすり身のつみれ汁”
(平成24年7月18日 農林水産省主催 6次産業化フェスにて)



鮮魚の流通改革への取組み

自営富戸定置網水揚による産直取引は、平成21年12月静岡県内の高級小売チェーン「しずてつストア」と週1回度の頻度で始まりました。そして、現在は週2回チェーンの32店舗全店を対象として行われています。通常取引は、漁業者が魚市場に漁獲物を水揚しそれを買受人が購入し、流通経路に乗せて販売します。しかし、この産直取引当日は、しずてつストアの保冷トラックが水揚げ地である、富戸漁港へ横づけされ、静岡市の配送業者のセンターを経由して、当日午後には、県下全店舗の店頭で「朝獲れ」の新鮮な鮮魚が並びます。この取引の特徴は、通常小売店と生産者が直接取引を行うに当たり、必ず直面する「壁」がない事です。

特徴（1）

価格は、生産者の意向で決定されます。魚種や大まかなサイズ別に、伊東魚市場や周辺魚市場の相場を参考にして、その2～3割を上乗せした価格を単価として設定しています。この産直の取組みは、同ストアが「安売り」を目的としたものでない事から、生産者側に有利な取引条件が実現しました。

特徴（2）

定置網に入る多種多様な魚を、選り好みなく同ストアは引き取って行きます。販売しやすい魚種・サイズだけでなく、いわゆる「雑魚」に分類されてしまう様な小さい魚や、単価が高すぎて消費者向けには一般的でない高級魚でも、刺身やお造りパックに小分けするなど工夫して販売しています。

特徴（3）

「朝獲れ鮮魚」の販売は、週2回限定とあいまって、「ホンモノ感」を演出する意味からも、シケによる欠品や水揚げ量が少なく各店舗に行き渡らない場合がある旨、同ストアのチラシにうたわれ生産者側は、無理な安定供給や欠品回避を要求されておられません。

特徴（4）

この取引開始にあたり、同ストアの各店舗の水産部門担当者のべ46人が漁船に乗り定置網漁を経験して行きました。これにより、各店舗が、「ストーリー」を共有して販売にあたっています。

※通常、小売量販店は生鮮三品にさえ、納入側に定時・定量・定価・定品質（そして定価はしばしば「低」に置き換わる。）を求めてきます。そうした中で、この様な取引条件が成立したことは、私達にとっても大変意外なことでした。



←しずてつストアのポップ

漁協の活動

◎ 伊豆半島ジオパーク構想推進活動に協力しています。

- ・ 海の中だってジオ(大地)だ!!!をキャッチフレーズに伊豆半島ジオパーク構想推進活動に協力しています。



- ・ 直営食堂“波魚波”では、伊豆半島ジオパーク構想推進活動への協力の一環として平成24年2月8日より、ジオサイト内の漁場で漁獲された魚を利用した「ジオ丼」の販売を開始しました。



↑ 富戸漁港沖のジオサイト

- ・ 「ジオ丼」は、その日の水揚状況により魚の種類と価格に変動がございます。

- ◎ 平成24年8月 水産庁の主唱する『魚の国のしあわせプロジェクト』に参加しています。また、平成25年5月『魚の国のしあわせ大賞(奨励賞)』を受賞しました。



↓ 水産庁係官から受賞する組合長



↓ 表彰状



受賞理由:直営食堂「漁師めしや 波魚波」では、開店以来、地産地消、魚食普及を目指して運営している。また、新規事業で「鮮魚の新鮮すり身製造販売」を実施、サバのすり身を使用したメンチを製造し、パンに挟み「サバ男サンド」として市内のスーパーで販売した。本年8月開催の「ふじのくに地産地消フェア」に「漁師めしや 波魚波」がエントリーし、実証事業の取組と地産地消をアピールする。研修会等の資料には必ず実証事業の趣旨説明を記載し、PJ事務局へ活動内容を随時報告している。

※ 水産庁「魚の国のしあわせ」プロジェクトについて（水産庁HPより）

周囲を海に囲まれ、多様な水産物に恵まれた日本に生活する幸せを、5つのコンセプト（味わう、感じる、暮らす、働く、出会う、楽しむ）に基づき、国民の皆様に実感していただくため、生産者、水産関係団体、流通小売業者や各種メーカー、教育関係者、行政等魚に関わるあらゆる方々が一体となって進めてゆく取組です。

※ 水産庁「魚の国のしあわせ」プロジェクト実証事業について（水産庁HPより）

「魚の国のしあわせ」プロジェクトの趣旨に賛同し、販売方法、食育活動、外食メニュー開発、水産イベント等、水産物の消費拡大に資するあらゆる取組を行なっていただき、各種取組みを定期的に束ねて公表することで、全国的に関係者が一丸となってプロジェクトを展開することを目的としています。



↑ ふじっぴー(農芸品)



↑ 波魚波の全景

- ◎ 平成25年6月 すり身の製造販売の取組みが『水産白書』に掲載されました。

水揚げ直後の魚を「朝獲れすり身」として販売 (静岡県 いとう漁業協同組合)

静岡県のいとう漁協では、小型のサバ、中・小型のシイラ、小型のイサキ等、規格に合わないために市場で安い値段でしか取引されない魚を「魚肉落とし身製造機」(肉骨分離機)を用いて加工し、付加価値の向上を図っています。

この機械は、下処理(頭と内臓を除去)した魚を入れると、皮と骨が除かれ、ミンチ状の魚肉が出てくるもので、あらゆる魚の加工が可能です。いとう漁協では、平成24(2012)年4月に同漁協が開設する伊東魚市場に加工場を併設し、水揚げ直後の魚を迅速に加工する体制を整えました。いとう漁協が加工する鮮度の高い魚落とし身は、「朝獲れすり身」として、関東の外食店のほか、学校給食、高齢者介護施設等に販売されており、骨も臭みもなくおいしいと、納入先から高い評価を得ています。また、平成25(2013)年からは、県内のスーパーや食堂で「朝獲れすり身」を使った惣菜の販売が始まる等、その販路が拡大しています。



サバのすり身(上)とサバのすり身を使った調理パン「サバ男サンド」(下)

↑水産白書の記事



↑すり身製造中



↑「イカすやつ」のロゴマーク



↑「イサキちゃん」のロゴマーク



↑「サバ男くん」のロゴマーク