

事業常任委員会 大阪府鰯巾着網漁業協同組合視察概要

大阪・泉州広域水産業再生委員会は、10の地域が一つになり、行政や学術研究機関、企業で構成され、大阪府鰯巾着網漁業協同組合が中心となって活動している。全国的な水産業の低迷により、水産庁が広域の再生プランを作ったところに優先的な補助事業を行っているが、同委員会のプランも平成27年11月30日に全国で2番目に承認を受けた。現在は、このプランに沿った5カ年計画を策定し、PDCAサイクルで遂行している。

泉州プレミアム・流通スキームとして、昨年登録商標を取得した泉州プレミアム鮮魚は、鮮魚として価値の高いものにラベルを貼って流通させるシステムである。船上で神経抜きや血抜きをして脊髄刺殺をすると、氷で締めるより1日くらい長く鮮度を保つことができる。その上、関西空港まで車で15分という地の利を生かし、シャーベット状のアイスに入れて出荷することで、昼前に東京に送った生シラスが、夕方の居酒屋メニューになることを可能にしている。

鮮度以外の強みとしては、多ければ多いほどおいしい魚の脂分にある。普通のマイワシは20%ぐらいだが、大阪湾の通称金太郎イワシは、脂の含量が30%ぐらいある。これは、大和川から栄養豊富な水が流れてくることで、プランクトンが多いことに起因している。しかしながら、公共下水の整備により、水質が改善されたことでプランクトンが減り、漁獲量自体が減少傾向にある点は懸念材料となっている。

今までの相対取引の短所は、漁師が1週間後にしか自分が獲った魚の値段が分からないことであった。それが、入札の開始により魚価が上がり、入札結果を沖にいる漁師にすぐにLINEで伝えている。平成27年には、仮の施設が手狭になり、7月でも魚を外に置かざるをえなくなったことで、品質が落ちることを防ぐために、施設整備が急務となった。カタクチイワシは、海外市場でも人気が出てきたこともあって、ストックする鮮度保持施設が必要となった。

漁獲量のほぼ9割がまき網漁と船びき漁で獲られており、水揚げでいうと、府内の7割以上がこの岸和田市で獲られている。広域再生プランを立てたときの当初の目標は、漁業者の所得を10%ふやすために魚価を10%改善することにあった。その達成方法として、まき網漁で獲れるマイワシやカタクチイワシは、海外で食用として十分通用することが分かっており、高鮮度冷凍エサを食用へ転用したことが収入増につながった。船びき漁については、マイナスイオン水で作った氷で鮮度を保持し、海外に出荷することで収入が上がっている。実際に所得は3割から5割ふえ、若い20代や30代の漁師もふえている。

市への要望として、地蔵浜一帯のまちおこしを目的に、慈善事業的に始めたみなとマルシェは、テレビや雑誌などの報道でにぎわいが高まってきており、ローズバスを日曜日だけでも地蔵浜まで伸ばしてもらいたいとのことであった。