

# 特徴の異なる漁場を強みに、豊かな水産資源を用いた ”天草版”稼げる拠点販売の構築

天草漁業協同組合(熊本県)

## 取組の概要

- ニーズにマッチ！「ここだけ体験」イベントによる大矢野クルマエビPRプロモーション
- 鮮度・品質にこだわった天草発！手作り付加価値商品の販売
- 荷捌き機能を集約して、水揚げからワンストップ！牛深卸売販売体制の構築

## 取組のポイント

1 制限時間内につかみ取ったクルマエビの数で勝負する体験イベント「あまくさエビリンピック」は、県内外から多くの参加者が訪れる魅力的なイベントに成長。

・平成25年に始まったエビリンピックは、定員800人に対し、年々応募者が増加(図1)。体験型をつかみ取りとインパクトあるネーミングが話題を呼び、福岡、熊本を中心に都市圏の家族連れなどに訴求。

・「天草・新鮮・おいしい」というイメージを与え、贈答用クルマエビの売上は、開始前の1.7倍に増加(図2)。

・宿泊施設とタイアップした宿泊客の取り込み(図1)や地元自治体をはじめ、新聞、メディアと連携した効果的なプロモーションを展開。この取組みが評価され、平成28年「くまもと観光大賞」を受賞。

2 魚体が黄金！取扱いを統一した大矢野産「黄金のハモ」や天草西海の未利用の雑魚を用いたすり身、世界遺産を契機とした人情あふれる「手作り弁当」を販売

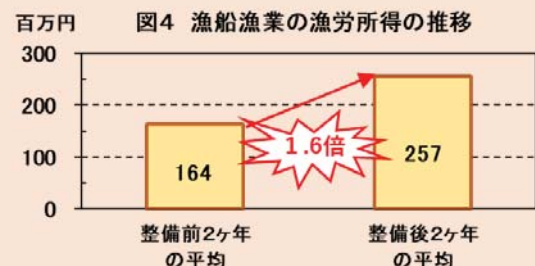
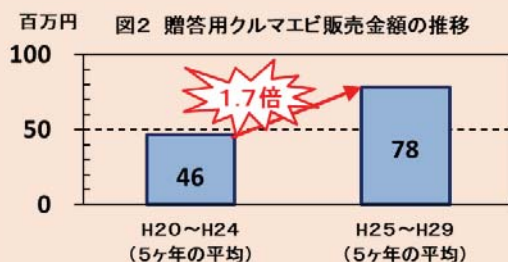
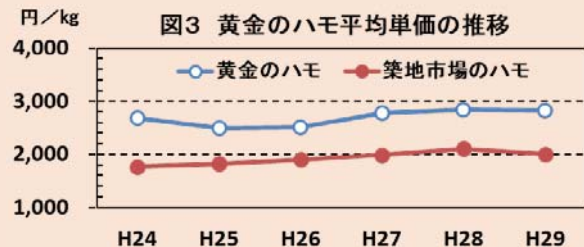
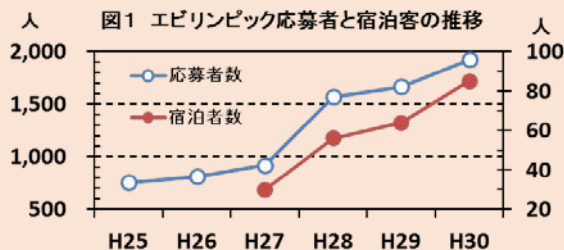
・夏季の不知火海で獲れるハモのうち、一定のサイズを満たしたものを「黄金のハモ」として、主に築地市場(現在豊洲市場)に出荷。他の築地市場取扱ハモより700~900円高値で販売、高評価(図3)

・天草西海の小型底びき漁等で獲れた鮮魚出荷できない雑魚を利用した手づくりすり身の製造販売の他、H30年世界文化遺産に認定された崎津集落の漁協直売所「きんつ市場」でもてなし用の手作り弁当を販売。

3 高衛生、高鮮度、円滑な物流をコンセプトに、平成27年、水産関連施設の拠点、牛深後浜地区に新水産物荷捌き所を整備、荷さばき機能を集約した卸売販売を構築

・閉鎖型荷捌き所や浮体式係船岸の新設により、水揚げから荷捌き、卸売(入札)の商流が円滑になり、タコ、シイラ、フグなどの魚価が上昇した他、水揚げ待ち時間の解消による労務経費が軽減され、漁船漁業の漁労所得が整備前の1.6倍に増加(図4)。

## 取組の成果等





あまくさエビリンピックの様子



「くまもと観光大賞」を受賞



牛深後浜地区に新設された荷捌き所の様子

## 支所のご案内

### 1 天草漁協 本所

〒863-0021 熊本県天草市港町 10-19  
【TEL】0969-27-7371 【FAX】0969-27-7375

### 1 中央総合支所

〒863-0021 熊本県天草市港町 10-19  
【TEL】0969-27-7371 【FAX】0969-27-7375

### 2 新和支所

〒863-0102 熊本県天草市新和町大多尾2637-1  
【TEL】0969-46-2339 【FAX】0969-46-3312

### 3 本渡支所

〒863-0021 熊本県天草市港町1-29  
【TEL】0969-22-5141 【FAX】0969-24-1131

### 4 佐伊津出張所

〒863-2171 熊本県天草市佐伊津町2593  
【TEL】0969-23-6706 【FAX】0969-23-1250

### 5 五和支所

〒863-2421 熊本県天草市五和町二江4689-6  
【TEL】0969-33-0211 【FAX】0969-33-0816

### 6 苓北支所

〒863-2507 熊本県天草郡苓北町富岡3028-4  
【TEL】0969-35-0050 【FAX】0969-35-1434

### 7 天草町支所

〒863-2801 熊本県天草市天草町大江7480-5  
【TEL】0969-42-5211 【FAX】0969-42-5944

### 8 崎津支所

〒863-1204 熊本県天草市河浦町崎津605-2  
【TEL】0969-79-0012 【FAX】0969-79-0188

### 9 宮野河内支所

〒863-1212 熊本県天草市河浦町宮野河内260-16  
【TEL】0969-78-0011 【FAX】0969-78-0039

### 10 上天草総合支所 (大矢野)

〒869-3603 熊本県上天草市大矢野町中10043-37  
【TEL】0964-57-0336 【FAX】0964-59-0649

### 11 松島支所

〒861-6102 上天草市松島町合津7916-4  
【TEL】0969-56-2479 【FAX】0969-56-2775

### 12 姫戸支所

〒866-0101 熊本県上天草市姫戸町姫浦909-27  
【TEL】0969-58-2017 【FAX】0969-58-2379

### 13 龍ヶ岳支所

〒866-0202 熊本県上天草市龍ヶ岳町高戸西原3226-49  
【TEL】0969-62-1161 【FAX】0969-62-1162

### 14 御所浦支所

〒863-0321 熊本県天草市御所浦町3881-11  
【TEL】0969-67-3511 【FAX】0969-67-3512

### 16 牛深総合支所

〒863-1901 天草市牛深町字後浜3465  
【TEL】0969-73-2121 【FAX】0969-73-4006

### 16 深海支所

〒863-1511 熊本県天草市深海町686-8  
【TEL】0969-75-0321 【FAX】0969-75-0322

### 17 久玉支所

〒863-1902 熊本県天草市久玉町2944-4  
【TEL】0969-72-3246 【FAX】0969-72-6480

### 18 魚貫支所

〒863-1721 熊本県天草市魚貫町5536-6  
【TEL】0969-72-9632 【FAX】0969-72-9632





## 水揚げされる海産物

### 天漁車えび

【旬の時期】  
10月～翌2月  
天草を代表する水産物の一つで、養殖も盛んにおこなわれています。うま味成分を豊富に含み、プリプリとした歯ごたえと甘みを楽しめます。



### 姫がざみ

【旬の時期】  
8月～10月  
通称ワタリガニ。秋に向けてうま味を増し、ゆでたり蒸したりすると、きれいなオレンジ色になります。



### 黄金のハモ

【旬の時期】  
6月～9月  
不知火海で漁獲されたハモを「黄金のハモ」としてブランド化。平成19年度には東京築地で全国1位の取扱量となり、現在も高値で取引されています。身はしっとりとして淡泊で、通引きや「はもしゃぶ」など、見た目もきれいな料理を楽しめます。



### んまか鯛

【旬の時期】2月～4月、10月～11月(天然)、周年(養殖)  
桜鯛といわれる春は産前産後のメスよりオスのほうが美味しく、紅葉鯛といわれる晩秋はオスもメスも脂の乗りも上々で、上品さと濃厚さを兼ね備えた品格のある味わいです。



### 四郎たこ

【旬の時期】6月～8月



セリの様子



#### 【上天草総合支所(大矢野)】

姫戸支所、松島支所、龍ヶ岳支所、御所浦支所

有明海と不知火海に囲まれ、延縄漁・一本釣り・小型定置網などの漁船漁業や、不知火海での魚類養殖が盛んです。多様な天然魚介類が水揚げされ、養殖ではブリ・マダイ・トラフグなどを生産。大矢野支所の養殖車エビは、歳末の贈答に好評です。



## 水揚げされる海産物



### ぶり

【旬の時期】9月～11月  
刺身や寿司、あら炊きの定番。特に旬の裏ぶりは身が締まって脂が十分に乗り、冬の魚の王者といえます。

### きんつ(ほうぼう)

【旬の時期】3月～4月



### さわら

【旬の時期】9月～11月

### まぐろアジ

【旬の時期】7月～9月



### うちわえび

【旬の時期】8月～10月



### あおさ

【旬の時期】2月～4月



### 宝多うに(あかうに)

【旬の時期】7月～9月



### 天領岩牡蠣

【旬の時期】4月～7月



### あおりいか

【旬の時期】6月～7月



#### 【中央総合支所】

新和支所、本渡支所、佐伊津出張所、五和支所、苓北支所、天草町支所、崎津支所、宮野河内支所

有明海・不知火海・天草灘に囲まれ、漁船の上から道具を使ったり、潜ったりして貝や海藻などを獲る採介養殖業が盛んです。不知火海では魚類養殖も行われています。多様・多様な天然魚介類が水揚げされ、天草の海の台所として親しまれています。



# 天草漁業協同組合は、 豊かな海と共存し、 天草の発展を目指します。

天草漁業協同組合は、平成17年4月に5つの漁協が合併して誕生しました。  
熊本県の南西部に位置する天草全島の大半を占め、  
漁場は不知火海(八代海)・有明海・東シナ海に面しています。  
それぞれの海の特徴にあった漁業が営まれ、  
多様な天然魚介類が水揚げされるほか、養殖業や加工業も盛んです。  
中央・上天草・牛深の3つの総合支所で構成され、流通の効率化を図るとともに、  
天草産魚介類のブランド化に向け、販売事業の機能強化に取り組んでいます。



# 日本一を目指す天草



崎津教会

## 日本初 車えび養殖



上天草市大矢野町にある雑和島(いわじま)の漁師・山崎若松氏が明治38(1905)年に車えびの稚えびを成長させて出荷する「蕃養(ちくよう)」に成功。後に人工孵化に成功し、昭和58年には車えびの養殖面積・販売量・販売額のすべてが日本一を達成。現在も日本有数の生産量を誇ります。



## 雑節生産 日本一



カツオ以外の魚類でつくられる「節」のことを「雑節(ざつふし)」と呼び、さまざまな料理に用いられています。牛深では、県内外のまき網漁船が水揚げするイワシ類・アジ類・サバ類などを原料とした雑節の生産が盛んで、生産量は現在日本一です。



## クロマグロ養殖場面積 日本一



天草では豊かな自然環境と温暖な海況を生かして、魚類の養殖が盛んです。近年では、新和や牛深でクロマグロの養殖が始まり、平成22年度から出荷を開始しています。現在では日本一のクロマグロ養殖場面積を占めるまでになりました。

### 【豊かな海を守る活動】



#### 藻の育成

水生生物の産卵や保育場として、また海水の浄化にも大きな役割を果たす藻の育成に取り組んでいます。



#### 漁場育成

沿岸部の環境や水質保全、稚魚の放流などさまざまな方法で、漁場の育成に取り組んでいます。



#### 後継者育成

天草の海を守り育てるために、次世代の漁業後継者の育成に力を入れています。

### 【その他の取り組み】



#### イルカウォッチング

天草下島北部、通回島(つうじま)周辺に生息する野生のイルカの群れの間近へ、ペテラン漁師が案内します。



#### 直売所 (きんつ市場)

2016年3月に崎津にオープンした直売所には、地元の新鮮な水産物や加工品がそろっています。

Amakusa Fisheries Cooperative  
Ushibuka General branch  
**牛深**  
総合支所



**水揚げされる海産物**

**青魚**

【上部より】  
いっさき  
あじ  
まいわし  
まびなご



**しろさばふぐ  
(金ふぐ)**

【旬の時期】9月～12月  
身は十分な弾力があり底民のフグとして親しまれています。  
唐揚げや鍋もの、天ぷらにしてもおいしく、一夜干しは酒の肴にぴったりです。



**たこ**

【旬の時期】6月～8月



**シイラ**

【旬の時期】6月～11月



**伊勢えび**

【旬の時期】8月～翌4月  
天草では伊勢えびはお祝いのときに欠かせない、縁起の良いものです。その身は弾くように透明で、口に入れるとぷりぷりとした食感と甘みがじんわり広がります。

**【牛深総合支所】  
深海支所、久玉支所、魚貫支所**

県下唯一の第3種漁港を有し、天草西海および東シナ海における棒受け網・刺し網・一本釣り・シイラ網等漁船漁業が中心。県内外からのまき網船が入港し、大量に水揚げされたイワシ類・アジ類・サバ類などを使った水産加工業(雑節等)が盛んに営まれています。



**各支所の取り組み・工夫**

**海産物の価値向上**

**海産物のブランド化**

天鰯アジ、黄金ハモ、んまか鯛、姫ガザミ、あまくさあじ、ひっぱりタコ等、新鮮で良質な天草産魚介類をブランド化することで、消費を拡大し、組合員へ利益を還元できるように取り組んでいます。また、シールやポスターなどを作成し、ブランド商品の魅力発信に努めています。

【上天草総合支所】  
黄金のハモ



不知火海で漁獲されたハモをブランド化。骨切りやミンチなど加工製品の販売にも取り組んでいます。

【中央総合支所】  
あまくさあじ



天草町一本釣小組合が中心となり、ブランド化。鮮度や見た目を良くするために工夫しています。第17回全国漁業者交流大会では最高賞の農林水産省を受賞しました。

【牛深総合支所】  
牛深大ダコ



組合の青壮年部が中心となりブランド化。イベントや催事でタコの唐揚げなどの販売を精力的に行っています。

**新鮮で美味しいお魚をお届け**

**海産物の当日出荷**

養殖場でとれたばかりの海産物を、水揚げした当日に活きたまま出荷します。丁寧に手作業で箱詰めをし、鮮度を保つ工夫をしています。



**閉鎖型荷さばき所**

水産物の高度な衛生管理を実現するために設置した閉鎖型の荷さばき所。鳥獣被害を防ぎ、衛生面にも配慮し、安全で安心な水産物を出荷できるように努めています。

