

赤ムツ鮮度管理の徹底とPRによる単価向上等

豊玉町漁協(長崎県)

取組の概要

- ◎ 赤ムツ鮮度管理の徹底とPRによる単価向上
- ◎ クエの魚体サイズの選別と出荷調整による活魚出荷

取組のポイント

1 赤ムツの鮮度管理の徹底とPR

- ① 漁協と水崎延縄部会で協議を行い、魚体が傷つかない丁寧な扱いや目が白くならない冷やし込み等、漁獲後の取扱方法の統一及びフレッシュシートの使用により鮮度が向上。
- ② 鮮度管理した赤ムツを差別化・PRするめための出荷箱用シール等を作成。



2 クエの活魚出荷

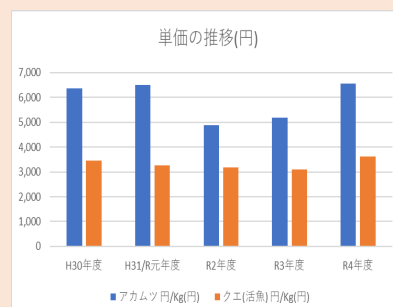
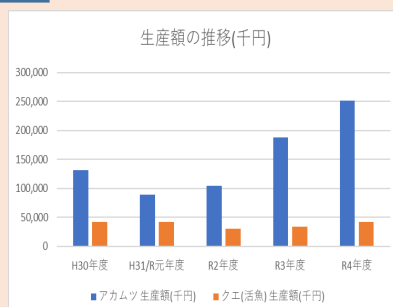
- ① 9月から3月までの取り扱い。
- ② 傷物、魚体サイズの厳格な選別。
- ③ 湾内等の生簀等により蓄養し、市場相場や漁模様に依じて出荷を調整。



3 自主的な休漁と種苗放流

- ① 赤ムツの産卵期とされる8月15日から9月16日、クエの価格が低下する4月から8月までの期間を自主的に休漁。
- ② クエの種苗を放流。

取組の成果等



アカムツ

平成30年度から令和4年度までの平均単価 **5,899円**

製氷施設の整備による十分な氷の確保と、釣り上げから出荷までの丁寧な取扱いにより、魚体の色見・鮮度が維持され、他産地と比べ市場の評価が高い。

クエ(活魚)

平成30年度から令和4年度までの平均単価 **3,320円**

集荷調整での畜養期間に魚模様が落ちないように管理し出荷することで、市場の評価も高く、安定した需要を獲得している。

(参考) 令和4年度
鮮魚類平均単価
1,410円

※令和4年度 豊玉町漁協業務報告書より