

# 特産サワラのブランド化による魚価向上の取組

南駿河湾漁協(静岡県)

## 取組の概要

- ◎ 御前崎特産のサワラについて、船上活〆・脱血技術の普及や脂肪量測定など、品質の向上・見える化を図り、明確なブランド認定基準による出荷体制を構築
- ◎ 個体識別タグを一尾ずつ装着して出荷し、船名や脂肪量等の情報を漁協のSNSページで公開するなど、利用者(飲食店)を意識した情報発信を実施

## 取組のポイント

### 1 新ブランドの立ち上げ・推進体制の構築

- ① 漁協を中心に、漁業者、仲買業者も参加する検討会を重ね、一体感を持って推進
- ② 専門家のリードの下、御前崎に水揚げされるサワラの生産・流通・消費の課題を整理し、生産者目線ではなく、利用者(消費者)目線でのブランド戦略を立案

### 2 ブランド名称・認定基準・出荷手順の決定

- ① 漁業者と県水産技術研究所が連携して、一人乗りの曳縄漁業者が船上で安全に作業できる活〆・脱血技術を確立
- ② 漁業者と仲買業者の意見も取り込みながら、ブランド名称を「波乗り鱈(さわら)」に決定するとともに、明確な認定基準を設定
- ③ 漁獲から市場への水揚げ、競りの前までに必要な処理・作業を整理し、出荷手順をマニュアル化

### 3 効果的な情報発信

- ① 漁協の広報用SNSページでは、サワラに限らず、日々の漁模様や水揚情報を発信しており、これに個体識別タグにより管理されている「波乗り鱈」の漁獲船名や脂肪量等の情報も掲載
- ② 飲食店は、仕入れた「波乗り鱈」の脂肪量等の情報を簡単に入手することができ、販促・PRに活用
- ③ 飲食店・消費者の認知度向上に伴って需要が高まり、魚価の向上・維持につながるとともに、本取組に加わる漁業者も増加するなど、生産・消費の好循環を生んでいる。

## 取組の成果等

### <出荷手順>



船上活〆・脱血処理



市場で脂肪量測定



タグ付け



### <認定基準>

曳縄釣りで漁獲  
 時期:11月~2月末  
 船上活〆・脱血処理  
 魚体重2.5~4kg未満  
 脂肪量10%以上  
 無傷

浜値 平均単価(円/kg)	H29通常サワラ	H30通常サワラ	H30波乗り鱈
		1,493	1,373

魚価2倍!



静岡県御前崎港

# 波乗り鯖

naminori-sawara

脂肪  
計測済

冬に御前崎港で水揚げされる脂の乗った「曳き縄釣りの鯖」は地元では刺身で食べられてきましたが良く知られていません。漁師オススメの美味しい鯖をもっと知って欲しい。そこで、南駿河湾漁協では活締め、脂肪量計測といった独自の基準で選別し「波乗り鯖」ブランドとして「タグ付け」出荷していきます。



静岡県御前崎港

JF 南駿河湾漁協

脂が乗って必ず旨い  
脂肪量10%以上保証

## 選別規格

- ①船上活メ(脱血)した曳縄釣りのサワラ
- ②魚体規格 -----2.5kg~4kg 未満、無傷
- ③脂肪量の規格 --- 脂肪量10%以上
- ④期間 -----11~2月末



静岡県御前崎港  
波乗り鯖  
脂肪計測済 No. 0001



