



## 水産業・漁村地域の活性化を目指して

## —令和5（2023）年度農林水産祭受賞者事例紹介—

## 天皇杯受賞（水産部門）

産物（水産加工品）

株式会社半七（代表：窪田 博晃 氏）

富山県北西部に位置する氷見市は、様々な魚種の好漁場となっている富山湾に面しています。定置網漁業発祥地の一つとされており、氷見漁港で水揚げされる「ひみ寒ぶり」はブランド魚として有名です。

大正2（1913）年に創業した株式会社半七が製造する「とろ旨氷見いわし」は、氷見産の厳選された体長25cm以上の良質なマイワシを原料に、創業以来引き継がれてきた秘伝の調味液を用いて、手開き等の丁寧な作業で作られている大羽イワシのみりん干しです。伝統的な手法で製造された本品は、令和5（2023）年に導入した最新のプロトン冷凍機で急速冷凍を行って品質向上を図り、また、脂質含量が高い原料を使用していることから、賞味期限を短く設定することで製品の脂質の酸化を防いでいます。

また同社は、氷見の魅力発信の代表となる製品の製造や、氷見の朝獲れ魚を使用した幼児食チルド宅配サービスの製造等、氷見の魚のブランド力を高める取組を行っているほか、市内の小学生を対象とした魚さばき教室への従業員の派遣や、町内の除雪作業を通じ、地域に大きく貢献しています。

従来のみりん干しの硬いイメージを打破した柔らかく食べやすい本品は、加工品製造の多くが機械化されている現代において、全て手作業で製造されていることに希少価値があり、手作りの良さが見直されている潮流から、普及性が高いと考えられることが評価されました。また、同社は、伝統を守りつつ時代に沿った形の鮮魚、水産製品の提供に努め、SDGsへつなげる取組を計画していることから、今後の発展が期待されます。



(写真提供：株式会社半七)

## 内閣総理大臣賞受賞（水産部門）

技術・ほ場（資源管理・資源増殖）

株式会社鐘崎あまはえ縄船団（代表：権田 義則 氏）

福岡県北西部に位置する宗像市は、玄界灘や響灘に面し、中・小型まき網や刺し網、はえ縄漁業等が営まれています。福岡県宗像漁協に所属する鐘崎あまはえ縄船団は、令和5（2023）年時点で74名が所属しており、主に底はえ縄漁業でアマダイ類、マダイ、キダイ等を漁獲しています。

同船団の漁業者は、九州大学や福岡県を含む関係機関によって組織された「九州北部スマート漁業推進チーム」に参画し、データの測定と提供を行いました。自ら観測機器を用いて潮流の方向・速さ、水深ごとの水温・塩分濃度の測定を行い、結果を解析機関に提供するとともに、その情報等を基に解析、配信された海況予測データを用いた操業を行いました。その結果、出港時点で適切な



漁場選択が可能となり、漁場探索のための航海時間の減少や、燃油消費コストの削減につながっただけでなく、潮流を詳細に予測できたことで、底はえ縄漁具の損失も回避可能となり、燃油・資材コストの削減、操業時間の短縮という多面的な成果を得ました。

漁業者参加型のスマート漁業を導入することでコスト削減や操業時間の短縮を果たした本取組は、漁家の経営改善や後継者の確保を目指す他地域への普及が期待されます。今後も引き続き漁業者がそれぞれの操業形態に応じて、観測の負担を軽減する方法を見いだし、費用対効果をより高めていくことで、普及性が高まると評価されています。



(写真提供：福岡県宗像漁協)

### 日本農林漁業振興会会長賞（水産部門）

産物（水産加工品）

有限会社酒の一斗（代表：池野 晋一 氏）

松浦市は長崎県北部に位置し、まき網漁船で漁獲されたサバ類、アジ類、イワシ類等が水揚げされています。県内有数の水揚量を誇る松浦魚市場は、高度衛生管理施設として令和4（2022）年に対EU輸出認定施設に認定されています。

酒の小売・流通業を営んでいる有限会社酒の一斗は、県北部地域を中心に構築している幅広いネットワークを活用し、令和3（2021）年から酒に合う水産物の加工品製造と販売を開始しました。

「酒屋が作ったレモンしめ鯖 香る炙り焼き仕上げ」は、松浦魚市場にその日に水揚げされたマサバをレモンで漬け込んでから表面を炙り、真空包装後直ちにアルコールラインで急速凍結する新しいサバ加工品です。本品は、従来ブランド価値の低かった小型のサバでも製造できることから、今後、松浦魚市場に水揚げされるマサバの価格の安定化と認知度の向上に貢献すると考えられます。

同社は、今後は加工場の整備を視野に入れており、「酒屋が作った」シリーズの水産加工品の開発に意欲的であることから、地域の活性化と長崎県産の魚介類の価値向上が期待されます。



(写真提供：有限会社酒の一斗)

