

令和5年度 浜の活力再生プラン優良事例表彰 取組概要

鳥羽磯部地域水産業再生委員会



地区の概要

鳥羽市

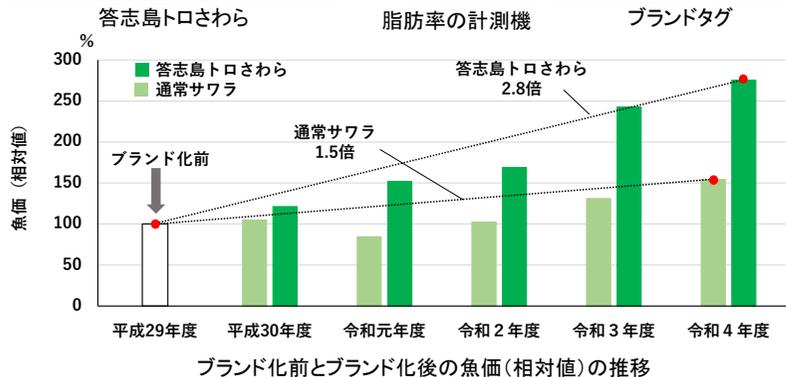


- 鳥羽市は伊勢湾口の内湾水と外洋水が混じりあう栄養豊かな漁場に位置しており、一本釣り漁業や採介藻漁業、クロノリ・アオノリ・カキ等の養殖業が営まれている
- 資材費の高騰、漁場環境の悪化、担い手不足など漁業経営は厳しい状況にある中、観光業と連携したサワラのブランド化や、クロノリの委託加工による省人・省力化等を実施
- 鳥羽磯部漁業協同組合・鳥羽市・志摩市で構成される地域水産業再生委員会が取組を推進

主な取組の概要

答志島トロさわらのブランド推進の取組

- ・平成27年度、「鳥羽市・漁業と観光の連携促進協議会」が発足。地元の観光業者と連携し、サワラのブランド化を推進。県の研究機関の協力を得つつ、客観的な指標を用いたブランドルールを策定。
- ・当該地域のサワラの特徴の一つが脂の乗りの良さ。消費者向けにアンケートを実施し、おいしいとされる脂肪率を調査。本調査に基づき、ブランドルールに脂肪率の規定を設定。
- 答志島トロさわらに認定された個体にはタグをつけて出荷することで、脂肪率を見える化して販売。
「答志島トロさわら」の単価が2.8倍に上昇しただけでなく、知名度向上により、**ブランド外のサワラの単価も1.5倍に上昇**。
- 「答志島トロさわら」を食事内容に組み込んだ観光プランが人気であり、**地域活性化にも大きく貢献**。



クロノリ委託加工の取組

- ・黒のりの加工機器は高額であり、業者毎に機器を更新することが難しい状況にあったことから、漁協運営の委託加工施設を地区内3カ所に整備。
- ・同時に、最新機器を導入することによる品質の向上・均一化を図った。
- 漁業者の加工作業にかかる負担が減少し、海上の養殖作業に注力できるようになった結果、令和4年には平成29年と比較して**一人当たりのり網養殖枚数が約2割増加**。
- のり網の増加により、令和2年度から新たにバラノリ生産に着手。**令和4年度には450万円の出荷**を実現。

答志島トロさわらのブランドルール (概要)

- (1) 一本釣りで漁獲された個体であること
- (2) サイズは2.1 ~ 4.0 kgであること
- (3) 背側の規定部位を計測した脂肪含有率が10%以上の個体であること
- (4) 当日に漁獲された個体であること
- (5) 答志島、菅島の各市場で秋～冬に水揚げされた個体であること
- (6) 船上活締めがなされ、且つ規程のマニュアルに基づいて締め・保存処理がなされていること



整備した委託加工施設



黒のりPRポスター