

「極上の水産物といすみの食文化で、浜に新たな活気を呼び込む」

千葉県地域水産業再生委員会（夷隅地区部会）

- 再生委員会構成員：夷隅東部漁業協同組合、千葉県いすみ市等
- 地域の主な漁業：小型漁船漁業（ひき縄・はえ縄・刺し網・まき刺し網・たこつぼ）、まき網漁業（イワシ）

令和7年度 浜の活力再生プラン優良事例表彰



水産庁長官賞



いすみ市

ブリの鮮度向上の取組

・初夏の高気温の中、まき刺し網漁で漁獲されるブリは、鮮度低下により市場価格が下落。**知識の吸収と技術の研鑽により、高鮮度での出荷体制を構築。**

①鮮度管理を目的として、**定期的に外部専門家による勉強会や実地研修を開催。**漁業者は得た技術を活かし、保冷温度を計測する等、魚価向上のための意識が向上。**氷締めによる保冷作業を徹底**し、ブリの平均単価が向上。

(H29～R3の5中3平均 235円/kg → R6 308円/kg)
②令和7年3月製氷貯氷施設が完成。安定的な氷の供給が可能となった出荷体制のもと、鮮度を保持し、出荷時の価値を上げる取組を継続中。



鮮度管理勉強会



氷締めによる保冷作業

トラフグ活用の取組

・近年の海洋環境の変化から、トラフグの漁獲量が急増。新たなトラフグの産地化に向けた取組や発信を行い、水揚量が4倍に増加した中でも、単価を維持し、水揚げ額は約3倍と大幅に増加。

①持続的な資源利用のために「夷隅東部漁業協同組合フグ縄船団」にて、操業規約等の**自主的な資源管理**や漁獲後の扱い方に係る研修会を開催。**品質管理にも取り組むことで、県が定める「千葉ブランド水産物」に認定。**

②地域での消費を促進するために、イベントでのトラフグ料理の提供やWEBサイト上での取扱い飲食店の紹介等、**地域全体でフグの町としての認知度向上と消費拡大を推進。**

トラフグの水揚げ額

(H29～R3の5中3平均 3,928万円 → R6 13,181万円)



千葉ブランド水産物「大原産天然トラフグ」



トラフグ研修会

地元水産物や食文化のPR活動の取組

・地域水産物の需要創出と知名度向上を目的に毎週日曜日に**大原漁港で「港の朝市」を開催。**

①いすみの特産物であるイセエビやマダコを目標として毎回平均約2,000人が来場。そのうち約7割が市外からの訪問であり、**新鮮な魚介類や水産加工品の販売により、交流人口拡大にも寄与。**

②漁協女性部の有志を中心に運営する「じあじあクラブ」では、**未利用魚のサメを使った郷土料理のじあじあを販売**するなど、地域の魚食文化を継承・発信し、浜のにぎわいを創出。



じあじあクラブによる出店



郷土料理のじあじあ

現場での課題と対応

当初、漁獲量が急増するトラフグを狙う操業船が増える中、フグ縄船団の中で資源保護の課題が生じた。さらに、漁場が競合する既存の底びき網漁業やまき網漁業等とトラブルが発生しかねない事態となり、他漁業との共存の双方の面で苦労した。このため、**苦労して漁業調整を行うとともに、持続的な資源の利用と操業秩序の維持を目標に掲げ、操業規約（操業期間、針数制限、操業範囲等）を策定し、関係者に周知したことで、漁場トラブルを未然に防ぎ、共存を図るという課題を乗り越えることができた。**結果、取組が進み、地域一体となってルールを守る体制も評価され千葉ブランド水産物の認定に結びついた。

今後の展望

完成した製氷貯氷施設の良質な氷を活用し、陸上における徹底した鮮度管理を継続することに加え、船上でも工夫をこらすことで、鮮度の向上にこだわっていきたい。

今後、安定したトラフグの水揚げが期待される中、トラフグの消費拡大に向けて新たに完成した組合直営のフグ処理施設を活用して、加工品や調理品を地元や消費地へ広く提供していく計画である。