

三崎地区



「三崎の海が育てる、最高品質ブランドがいな逸品」

三崎地区地域水産業再生委員会

- 再生委員会構成員：愛媛県漁業協同組合三崎支所、愛媛県西宇和郡伊方町農林水産課
- 地域の主な漁業：一本釣りの漁業（アジ、サバ、ブリ）、はえ縄漁業（トラフグ）、刺網漁業（イセエビ）及び採介藻漁業（アワビ、サザエ、ウニ）

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



アカウニブランド化の取組

・三崎地区で主力であった一本釣りのアジ・サバ資源が減少。そこで、他産地に比べ知名度が低く、低価格で取引されていた地域の磯根資源であるアカウニの**高付加価値化に着目**。藻場の維持管理や資源管理を徹底し、**高価格帯での販売体制を構築**。

- ①各地区・世代の海士から選出したブランド化推進委員が主導し、より大きなアカウニを育てるために、1日あたりの漁獲量やサイズを制限。
- ②三崎の方言で「大きい」「すごい」を意味する「**三崎の赤ウニ がいな**」を**最高品質ブランドとして商品化**。えひめ愛フード機構による「愛」あるブランド商品にも認定され、1パック(80g)で10,000円以上と高価格帯での取引を実現。
- ③**関西等県外への流通・販路網の拡大やEC販売**も併せて実施。**三崎のトップブランドとして他のアカウニ商品も牽引**し、アカウニ全体の平均単価の向上にも寄与。
アカウニ全体の平均単価（R 2～R 4 平均 30,552円/kg→ R 6 49,938円/kg）

「三崎の赤ウニ がいな」ブランド条件

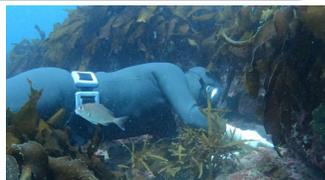
- (1) 漁期の中で最も美味とされる8・9月の1か月半の間に漁獲された個体
- (2) 一定の規格（殻長6.8cm）以上の大きさ
- (3) 水揚げ当日に一粒一粒丁寧に加工し、塩水漬け後に密閉することで高鮮度を維持



ブランド「三崎の赤ウニ がいな」



三崎産アカウニ



海士による藻場での素潜りの様子

イセエビ品質管理・販売向上の取組

・三崎地区は、愛媛県内随一のイセエビの生産を誇る一方、生産量の落ち込みとそれに伴う市場取引価格の下落が課題。出荷基準を明確化することで全体の平均単価向上を実現。

- ①再生委員会が主体となり、イセエビ漁を行う全漁業者が集まり、体長や活出荷等の**出荷基準を明確化し、高品質なイセエビのみ一級品(活魚)として選別出荷**を行うことで平均単価の向上を実現。
イセエビの平均単価（R 6 4,411円/kg→ R 7 5,103円/kg）
- ②近隣飲食店との協力による佐田岬伊勢えび祭の開催や小学校給食にイセエビを提供することで、**佐田岬での消費拡大や地域活性化にも寄与**。



三崎産イセエビ



学校給食で提供されたイセエビのタルタルソース焼き

現場での課題と対応

アカウニは、時化による不漁や加工人員の不足で供給が不安定だったが、**課題やプロセスを事前に共有し合意形成を図り、漁協役員や若手が率先して出漁・加工することで安定供給を実現**した。また、クラウドファンディングやメディア出演で機運を高めた。

アカウニ・イセエビ共に漁獲サイズ制限や新たな出荷基準を設けたことで、**漁師に大きな負担をかけたが、販売単価の向上が理解と生産意欲を促進**した。こうした協力体制とリーダーシップにより課題を克服し、供給の安定と生産意欲の向上を実現した。

今後の展望

先祖が守ってきた、“この豊かな漁場と資源に優しい漁法”を何が何でも後世に残したい。

そのためにも引き続き品質向上だけでなく、資源管理、環境保全活動に積極的に取り組む。また、「三崎の赤ウニ がいな」の殻長等の規格や品質基準を上回るトップ製品の開発・商品化も視野に入れている。漁協、若手が活力ある姿、そして魅力ある漁村を内外部に発信しつつ、より多くの新規就業者を確保し、漁獲量・漁師の減少といった状況に可能な限り抗っていきたい。