

安全・安心な熊野ブランド水産物の供給

みずぐち たく拓*

当市の水産業振興は熊野市衛生管理型水産物荷さばき施設（事業名 強い水産業づくり交付金「産地水産業強化支援事業」）の整備により大きな転機を迎えた。漁業をめぐる厳しい環境の中、漁業基盤の整備と水産物の消費拡大はブランド力強化のための両輪である。本稿において、市と漁協の取組みを紹介する。

1. はじめに

熊野市は昭和29年に市政が発足し、昭和32年に2地区を加えて市域を拡大、さらに平成17年の合併により新熊野市となってから現在に至っている。

本市は三重県の南部に位置し、名古屋市まで約190km、大阪市まで約160kmの距離にある。県下29市町中、4番目の広さとなった市の面積373.35km²の9割近くを森林が占めている。一方で、市の東側は熊野灘に面しており、その海岸線は北部の須野町から南下して磯崎町に至る大小様々な湾を擁したりアス式海岸と南部の七里御浜と呼ばれる浜砂利の長汀に分かれている。



図-1 熊野市位置図

このような地形から、共同漁業権は北部では距岸約1,000m、南部では距岸約3,000mまで設定されている。当海域の環境条件は、海底や海岸の様相も

変化に富んでおり、駿河湾からの沿岸流や当海域に接岸・離岸を繰り返す黒潮の流れの恩恵を受け、従来より回遊魚に恵まれた好漁場となっている。

2. 熊野市の漁業と漁港整備

このようなことから、当地域は古くから漁業が盛んであり、現在は定置網、棒受網、刺し網、一本釣り等が主体となっている。本市の漁港はリアス式海岸を利用した天然の港を基本とし、戦後の数次にわたる漁港整備により、生産基盤として、或いは流通基地として小規模ながらもその機能を果たし、市の漁業を支えてきた。

本市が管理する漁港は第2種漁港である遊木漁港を筆頭に第1種漁港の南母漁港、新鹿漁港、磯崎漁港となっている。総じて、後背地が急峻な山となっており、また、漁港を囲むように集落も形成されているなど地形上の特質から、災害に対する施設の強



写真-1 遊木漁港

化・保全が必要不可欠であり、防波堤や突堤、護岸、水門などの外郭施設の整備に多額の経費を要してきた。

一方で流通機能の整備については、老朽化も含めて課題を残しており、今後の漁業経営基盤の安定化を図るためにも衛生管理の高度化に資する市場機能の強化は差し迫った課題となっていた。



写真－2 老朽化した荷さばき所（遊木漁港）

1) 熊野漁業協同組合の発足

市政が発足した昭和29年以前から各地先において、6漁協が活動を続けてきた。しかし、漁業者の減少や高齢化など漁業を取り巻く環境の厳しさもあり、組合員である漁業者の安定的な営漁活動と地域産業に貢献できる組織を目指し、平成13年4月1日に組合員822名で「熊野漁業協同組合」が新たに誕生した。経営基盤の安定を目指す熊野漁協は事業経営方針の柱の一つとして「魚価の向上と安定のための特色ある市場開設」をあげている。

2) 熊野市衛生管理型水産物荷さばき施設の整備

合併後、熊野漁協は市場機能の統合整備に取り組んできた。しかし、漁船漁業陸揚げと魚類養殖作業との利用輻輳や陸揚げ係留場所の静穏度の低さ及び水深不足等の港の基本性能の不足、既存荷捌き施設の機能が十分でないなどの課題があった。

このため、熊野市は水産物の流通拠点として、遊木漁港での係留施設及び用地整備を進めていた。

そして、平成23年、熊野市と熊野漁協で構成する三重県熊野市産地協議会を立ち上げ、水産物流通荷捌き施設を市が整備することとなった。

この背景には、漁獲物の地域外への出荷力の強化が期待できる自動車専用道路熊野尾鷲道路（熊野市～尾鷲市 延長18.6km）の開通（平成26年3月）を見据えてのものだった。

また、当時、遊木漁港において使用していた主な荷捌き施設は合併以前の当時の遊木漁協が昭和44年に整備した鉄骨造りで老朽化も著しかったこともあり、新たな荷捌き施設は地域外へ安全・安心な熊野ブランド水産物をアピールしていくため、品質・衛生管理の向上も必要不可欠なものとなった。

こうした様々な内的要因と外的要因により、長期にわたる戦略的な視野のもと、平成26年3月に熊野市衛生管理型水産物荷さばき施設が整備された。



写真－3 熊野市衛生管理型水産物荷さばき施設

遊木漁港に新設された熊野市衛生管理型水産物荷さばき施設は敷地面積2182.48㎡、荷捌き所は鉄骨造り平屋建て一部3階で延床面積1255.43㎡、建物の構成は、荷捌き所と塩素殺菌海水供給施設及び清浄海水供給施設と大きくは3つに分かれており、熊野市の水産物の集約及び供給拠点としてふさわしいものとなった。施設完成後の管理運営については熊野漁協に委託しており、安全・安心な熊野ブランドの水産物の供給のために衛生管理の徹底を図っている。

その特徴としては、「帽子と長靴の着用」、「手洗いと長靴消毒」、「防鳥ネットによる鳥類の侵入防止」、「電動フォークリフトの場外乗り出し禁止」、「用途に応じた殺菌海水などの水の管理」、「魚介類の直置き禁止」など、衛生品質管理実施要領に基づき、熊野漁協が中心となってハード、ソフトの両面における充実した衛生管理を行っている。

このような取組みにより、平成28年8月には一般財団法人大日本水産会の優良衛生品質管理市場・漁港の認定を受け、引き続いて認定基準を順守しての施設運営に努めているところである。

3. 事業の効果と課題

当該市場への水揚げは、平成26年度が2,393 t、27年度が1,558 t、28年度が1,496 t、29年度が1,232 tと減少傾向にある。とりわけ、熊野市の特産品であるサンマの丸干しやサンマ寿司の元となるサンマ漁は、これまで当海域に恩恵をもたらしてきた黒潮が接岸せずに紀伊半島沖で大蛇行するという海洋条件の影響もあり、平成28年度シーズンにおいて漁獲量がゼロとなるなど厳しい条件が続いている。そのような状況下においても、新市場の開設以降、魚種によっては魚価の取引価格が上がっているものもあり、全体的に漁獲高そのものは概ね維持されている。また、衛生管理講習会の実施や全国からの漁業関係者等の視察受入れ（新市場開設以降500名以上）などこれまで以上に衛生品質管理向上に接する機会が増えてきている。厳しい漁業環境の中であって、衛生管理型荷さばき施設の機能と漁協をはじめとする市内漁業関係者の徹底した取り組みが有形無形の熊野ブランドとして効果を生み出していると考えられる。

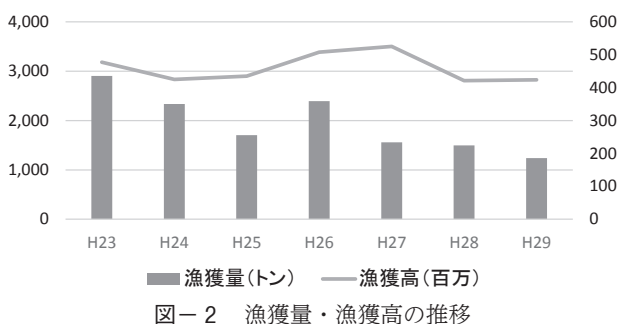


図-2 漁獲量・漁獲高の推移

4. その後の取組み

衛生管理型荷さばき施設の整備については、熊野市の今後の水産業振興の重要な分岐点の一つとなった。当該施設と熊野尾鷲道路の開通は、ほぼ同時期となったが、先行して熊野尾鷲道路の熊野大泊ICにほど近い世界遺産でもある鬼ヶ城において水産物直販施設を整備し、地域内外への消費拡大を図ってきている。また、平成29年度には衛生管理型荷さばき施設の隣接地に水産物加工施設を整備し、設備としてミンチ製造機を導入した。当該加工施設は、

魚価の底上げと漁業者の所得向上を目指すために整備したもので、隣の荷さばき施設からの鮮度の高い魚の加工品が製造できるというメリットがある。このことにより、熊野灘でとれた新鮮な魚の旨みたっぷりのミンチである「熊野すりみん」の販売を開始するに至った。いずれも熊野漁協が運営主体であり、衛生管理型荷さばき施設の整備が転機となって、6次産業化^{*}への展開に大きく寄与することとなってきた。



写真-4 セリの様子

5. おわりに

当市の水産業・漁業の振興を図るには、これまで以上に市と熊野漁協が一体となって、あらゆる事業に取り組んでいく必要がある。ソフト面においても、水産資源の増大を図るため、種苗放流事業やアオリイカ産卵床設置事業、新漁業種の検討など同時に水産振興を強く推進していかなければならない。

新しい施設を活用し、新機軸を打ち出していく一方で、従来の施設の維持、補修は決しておろそかにすることができない。とくに外郭施設等の更なる強靱化に至っては喫緊の課題である。漁港の継続的な維持管理が漁業者の安定的な漁業活動を生み出し、ひいては、安全・安心な熊野ブランドの水産物となる。

そのためには、先人たちの知恵と努力により連綿と受け継がれてきた熊野市の漁業を守り、そして、さらなる発展を目指し、ハード面とソフト面のいずれにも傾注して水産業振興に取り組んでいくことが必要と考える。

今後も、市と熊野漁協が両輪のごとく事業に取り組み、安全・安心で高品質な熊野ブランドの水産物の拡大を図っていきたいと考えている。

【用語解説】

※6次産業化……生産者（1次産業）が加工（2次産業）と流通・販売（3次産業）も行い、経営の多角化を図ること。