

トピックス ～平成29年度～

1 新規漁業就業者の確保対策について

本県の漁業就業者数は、平成15年の3,749人から平成25年には2,677人と、10年間で1,000人以上も減少し、漁業の担い手対策は、水産物の供給及び漁村地域の機能維持を図る上で、喫緊の課題となっています。

県では、平成28年に策定した宮崎県水産業・漁村振興長期計画（後期計画）において、「未来へつなぐ漁業担い手プロジェクト」を重点プロジェクトに掲げ、同年に水産団体により設立された「公益社団法人宮崎県漁村活性化推進機構（以下、漁村活性化機構）」を核として、新規就業者の確保や高収益型漁業への転換促進などの担い手対策に積極的に取り組んでいます。

また、平成29年度には組織改編により、漁村振興課内に担い手・普及担当を新設し、漁業担い手対策の推進体制の強化を図りました。

本県では近年、毎年50名程度が漁業に就業していますが、その内訳をみると、多くはまき網漁業、かつお・まぐろ漁業、定置網漁業等の法人経営体へ就業する被雇用型の漁業者であり、5トン未満の小型漁船等で操業を行う小型底曳き網漁業や延縄漁業等の独立自営型の沿岸漁業へ就業する者は極僅かです。

この状況が続けば、将来、小型底曳き網漁業等の沿岸漁業が地域から消える可能性があり、漁撈技術の承継や多様な水産物の供給を図る上で、独立自営型の新規就業者の確保育成は喫緊の課題となっています。



写真1 小型底曳き網漁業

一方、独立自営型の新規就業者の地域への受け入れについては、地元の意識醸成はもとより、指導者の有無、漁業許可、漁船取得など検討すべき課題も多く、このことが独立自営型の新規就業者の確保がなかなか進まない要因のひとつにもなっています。

このため、漁村活性化機構では、各地域の担い手受け入れに関する情報を集積するとともに、就業希望者に対して効率的に発信する「新規就業者応援バンク」のサイトを平成30年2月に立ち上げました。

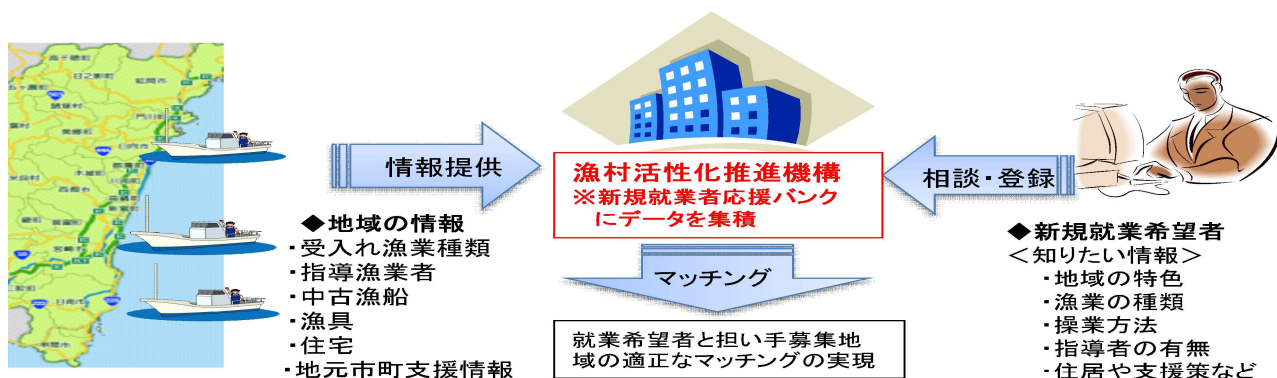


図1 新規就業者応援バンクのイメージ

この「新規就業者応援バンク」のホームページサイトでは、新規就業希望者向けに、地域で行われる漁業種類や漁村地域の生活情報、相談から就業までの一連の流れ、各市町の移住支援制度等を掲載しているほか、具体的な担い手募集情報（求人情報）等様々な情報を得ることができます。漁村活性化機構では、これらの情報をもとに円滑なマッチングを進めています。

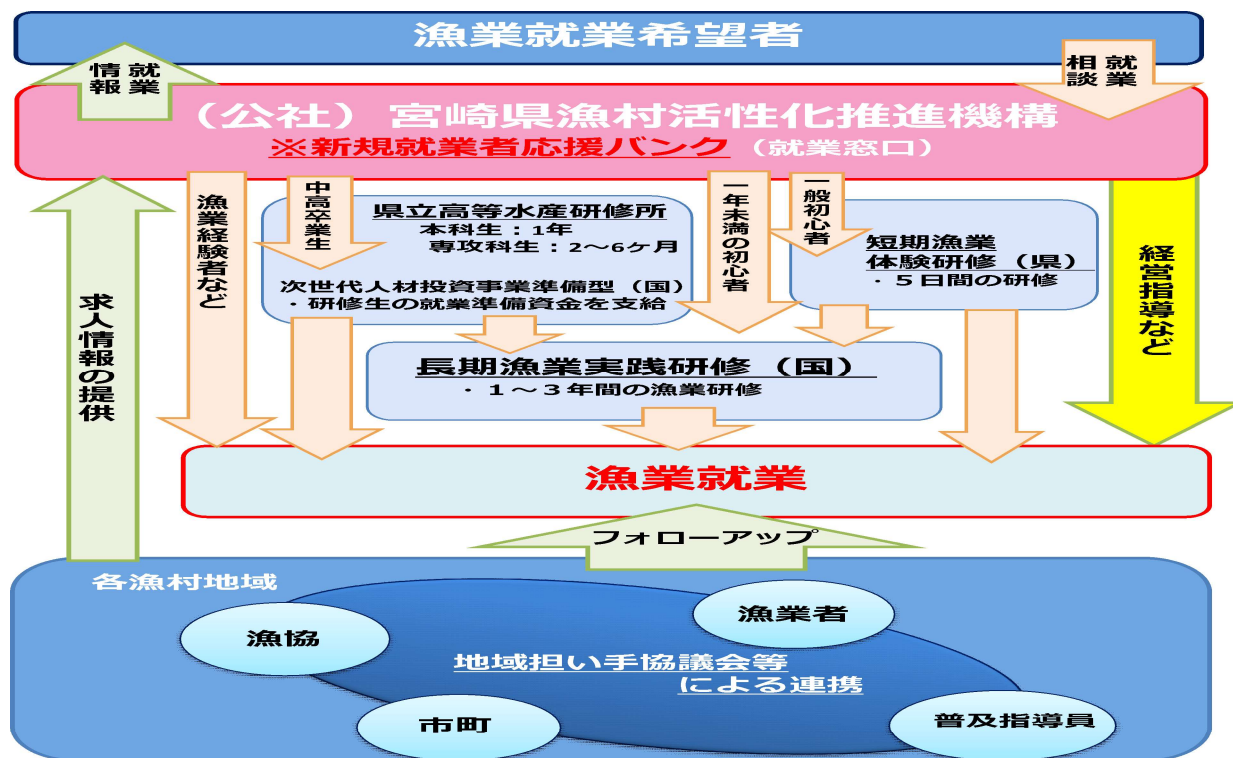


図2 本県漁業就業者確保育成対策の概念図

今後は、この新規就業者応援バンクを担い手確保対策のツールとして効果的に活用し、漁村地域の意識醸成を図りながら、漁業関係者や地元住民が一体となり、地域ぐるみで新規漁業就業者確保育成を推進していく体制づくりを、漁村活性化機構を中心に、関係市町等と連携しながら取り組んでいくこととしています。

2 新たな「宮崎のさかなビジネス」の取組について

本県水産業の振興のために、県では「第五次宮崎県水産業・漁村振興長期計画」に基づき、各種施策が行われています。当計画の策定5年目を迎えた平成28年度には、現内容の見直しと取組の加速化のために、2つの重点プロジェクトを新たに展開し、その1つとして「魅力ある水産業の構築プロジェクト」を始動させたところです。

当プロジェクトは、生産と販売の最適化により、本県漁業生産力の最大化を図ることを目的としたものであり、今回、販売の最適化に係る施策について、詳しくご紹介します。この取組ではマーケットニーズ、つまり消費者の皆さんのご要望に沿える商品づくりと販売拡大を通じて、産地を形成する漁業者等の収益向上の実現を目指しているものです。

本県の水産物の流通の特徴としまして、市場で魚が取引された後は、仲買業者等により鮮魚（生の状態の魚）の形態で出荷されるケースが主流となっています。しかし、鮮魚での流通は他地区からの入荷や消費者の需要の影響を受けやすいため、魚の取引価格は常に不安定な状況にさらされている他、飲食店、量販店等の各マーケットが求める定規格・定量・定時での水産物の供給に対応できないといった課題があります。また、販売先においても、他県産との差別化が難しく、本県産の水産物の価値を消費者の方々にお伝えするのが難しいといった点があります。

この課題解決の一助とするために、平成26年度から宮崎県漁業協同組合連合会が中心となり、魚を獲る人〔漁業者〕、魚を集める人〔漁協〕、商品を作る人〔加工業者〕との連携グループとして、『県産水産物販売促進会議』を立ち上げました。ここでは、マーケットに安定した品質と物量の水産物を供給するために、宮崎ならではの「加工品」の製造・販売に着手したところです。また、平成29年度からはマーケットの要求に対して、より迅速なやりとりを重ね、売れる商品づくりの近道となるよう、実需者である食品関連企業と連携した取組も開始し、更なる進展を図っています（図1）。

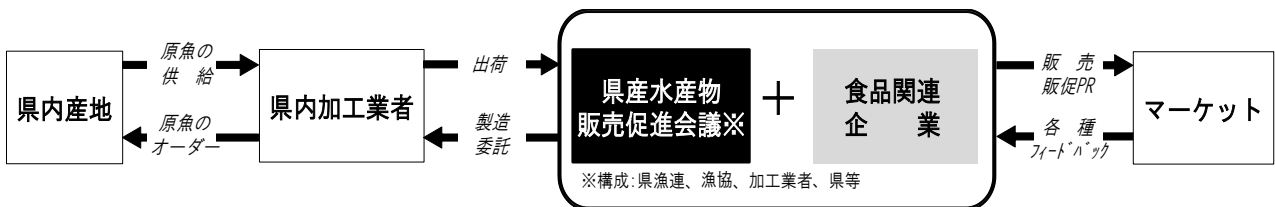


図1 取組スキーム

これまでに、県外の給食事業者には「冷凍骨切りハモ」を、大手量販店には「フカの冷凍切り身」の取引を実現させる等、徐々に成果が出てきたところです（図2）。また、この取組ではマーケットニーズへの対応と併せて、産地での魚の取引価格を安定化させ、漁業者の経営を支える部分にも重きを置いています。上述の魚種は需要の低下する時期に取引価格が下落したり、日常的に漁獲がありながら廉価で取引されているといった課題を抱えており、このような魚種を県産水産物販売促進会議が一定価格で買い支える仕組みの構築を進めています。さらに、最近では未来の食の担い手である子供たちを対象とした地産地消にも力を入れており、開発した商品（シイラカツ、フカカツ等）の中には県内の学校給食で採用されているものもあります。

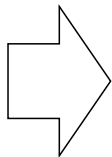
取扱魚種や開発商品はまだ限定的な状況ではありますが、様々なマーケットニーズに対応でき

る産地体制を構築し、新たな宮崎のさかなビジネスとして、確立できるよう、県産水産物販売促進会議の取組を今後も支援してまいります。

ハモ



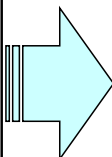
祇園祭り以降、魚価が低下



マーケットニーズを捉えた
商品化の実現



骨切り加工

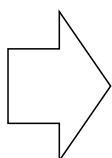


社員食堂での提供

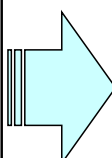
フカ(サメ類)



日々の漁獲は多いが、廉価で取引



馴染みやすい味付け

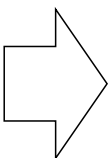


量販店での提供

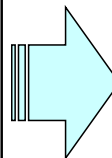
シイラ



流通量が増えると、廉価で取引



皮なし・骨なしの冷凍切身



学校給食での提供

図2 取組成果

3 フード・オープンラボの開設

水産試験場では、県内の水産物加工業者などから寄せられていた「試作品を市場で販売してみたい」「購入客の反応を見てから、本格的な製造や機器購入をしたい」という要望に応えるため、水産物加工指導センターを改修し「フード・オープンラボ」を開設しました。

利用希望者は、自社の加工施設がなくても、水試の施設・機材を用いて商品の製造ができ、平成29年4月の開設以降、缶詰・レトルトといった常温流通加工品に取り組みようとする県内の水産物加工業者から利用されています。試作品は道の駅で試験販売され、購入者の声を聞きながら、商品やパッケージの改善、販売先の検討が行われたところでした。

一方、水産試験場には、これら常温流通加工品の製造の他、たくさん獲れるものの魚体が小さい、あるいは馴染みが無く市場流通に乗りにくい等の水産物について、利用拡大や付加価値向上を図りたいとして、平成29年度だけでも80件を超える相談が寄せられ、漁業者や水産加工関係者の関心の高まりがうかがえます。

水産試験場では、これらのニーズや課題に対応する加工品開発を進めています。例えば、小型のキダイやオオニベ、タチウオ等を用いた「骨まで柔らかく、まるごと食べられる魚」は、単価の安い小型魚を調味レトルト加工することで、付加価値を高め、常温での販売を可能にします。このような水産加工品は、特徴ある商品として漁協直売所などから、製造法やレシピ開発の指導依頼があります。

また、限りある水産資源を有効に活用し、関係者の収益につなげるためには、その水産物の長を把握してセールスポイントにすることが効果的です。このため、利用拡大が図られているハモ、オオニベ、シュモクザメなどについて、脂肪酸やアミノ酸、コラーゲンといった機能性素材も含めた成分分析と利用研究を進めています。

今後も本県水産物の販売力強化のため、フード・オープンラボの活用や付加価値向上につながる試験研究の推進、相談指導の充実を図ってまいります。



フード・オープンラボで製造した商品の
テストマーケティング風景

骨まで柔らかく、まるごと食べられる魚
試作品（タチウオ、キダイ、オオニベ）

4 「宮崎キャビア1983」世界へ！

平成29年3月8日に国産品で初となる輸出を行いました。初めての輸出先は香港。3月17日にはフォーシーズンズ香港でレセプションが行われ、招待客やメディアに振る舞われました。

日本は、キャビアの輸出が想定されなかったため、輸出する際に必要となる国際ルールである「統一ラベリングシステム」制度の整備がされていませんでした。そのため、平成26年度みやぎの提案要望にて、水産庁及び経済産業省に要望した結果、平成27年9月18日に制度が完備されました。

制度の整備により、宮崎キャビア事業協同組合（現ジャパンキャビア(株)）が、チョウザメ養殖場及びキャビア加工場の登録手続きを行い、国内第1号として登録されました。

今後も、中国や台湾などの東アジアをはじめ、キャビアの本場である欧米で日本の和キャビアが認められることを目標に、輸出を進めていきます。



【キャビア統一ラベリングシステムの概要】

- ① 概要：キャビアのラベリングに関するワシントン条約による要求事項に基づき、キャビアの一次容器はすべてラベルを添付しなければならない。
- ② 仕様：再使用不可ラベル（標準種/出所/原産国/採取年/加工工場番号/ロット識別番号）

5 資源回復計画の推進

宮崎県では、積極的な資源の回復を図ることが必要な沿岸資源について、県が主体となって「資源回復計画」を策定し、漁業者等、関係者一体となって回復のための取組を行っています。現在、「宮崎海域カサゴ資源回復計画（H17～）」と「宮崎海域アマダイ類の資源回復計画（H28～）」の2つの計画を実行中です。

（1）宮崎海域カサゴ資源回復計画

カサゴは沿岸域の瀬礁に広く生息し、単価が比較的高く、小型漁船で容易に漁獲できるため、沿岸漁家の安定経営に寄与できる資源です。

資源回復の取組（表1）を行った結果、カサゴの資源量は平成17年の資源回復計画開始以降は維持され、平成28年以降は増加に転じ、漁獲量も今後増加することが期待されます（図1）。

表1 カサゴ資源回復計画の概要

計画の内容（第3期計画）	対象
禁漁期の設定（10/1～4/14）	延縄
地区別の漁獲量の上限を設定	延縄
全長18cm以下の再放流	全漁業
種苗放流（年間30万尾程度）	—

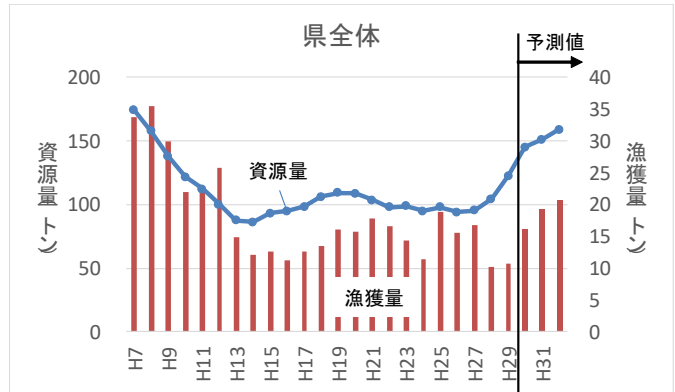


図1 カサゴの資源量と漁獲量

（2）宮崎海域アマダイ類の資源回復計画

アマダイ類（アカアマダイ、シロアマダイ、キアマダイ）も、カサゴ同様に本県の沿岸漁業にとって重要な魚種ですが、県内の漁獲量は平成元年の約250トンを一気に減少を続け、平成21年以降は年間10トン程度まで落ち込みました。

そこで、県が平成28年に資源回復計画を策定し、管理を始めました（表2）。この取組により、今後、資源量や漁獲量の増加が期待されます（図2）。

表2 アマダイ類の資源回復計画の概要

計画の内容（第3期計画）	対象
地区別の漁獲量の上限を設定	延縄
休漁期間の設定（1～3ヶ月）	延縄
漁具の制限（針の制限等）	延縄
種苗放流（試験放流）	—

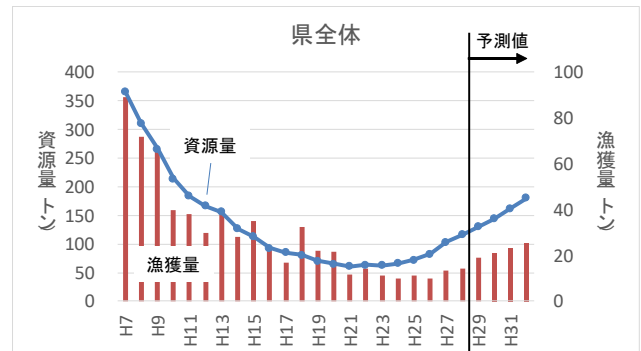


図2 アマダイ類の資源量と漁獲量



図3 アカアマダイ人工種苗の試験放流



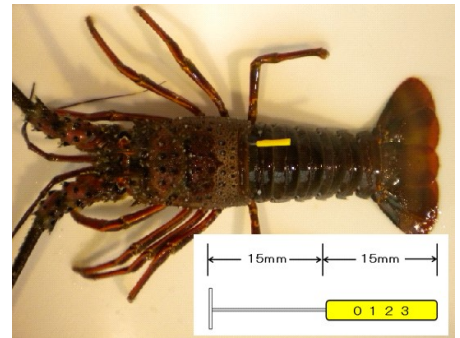
図4 再捕された放流魚（腹鰭切除標識）

6 小型イセエビの再放流効果

イセエビは単価が高いことから、本県の沿岸漁業の重要な漁獲物となっています。平成29年度の県の資源評価結果では、日向灘の資源は「低位・横ばい」状況にあり、沿岸に来遊する浮遊幼生を大幅に増やすことは難しいことから、限られた来遊資源を効率的に利用するため、小型個体は再放流して漁獲サイズを拡大することが提言されています。

小型イセエビは、商品価値が低いこと、県規則により体長制限があることから、現在も再放流が行われてはいますが、放流したエビがどこに行くのか、またどの程度大きくなるのか、疑問の声もあります。そこで、漁業者とともに標識放流試験を行いました。

写真のような標識を付けて、平成26年9月に都農町地先で94尾、同10月に日南市宮浦地先で153尾、それぞれ禁漁区に放流しました。結果は、下の図のように、日南放流分が、翌々年10月（741日目）までに41尾漁獲され、90%は放流場所の周りで漁獲されました。都農放流分は放流翌年9月（381日目）までに30尾漁獲され、ほとんどが放流場所の南側の漁場でした。ただし、都農放流分は、放流後100日以内で多くが漁獲されてしまいました。



番号標識を付けたイセエビ

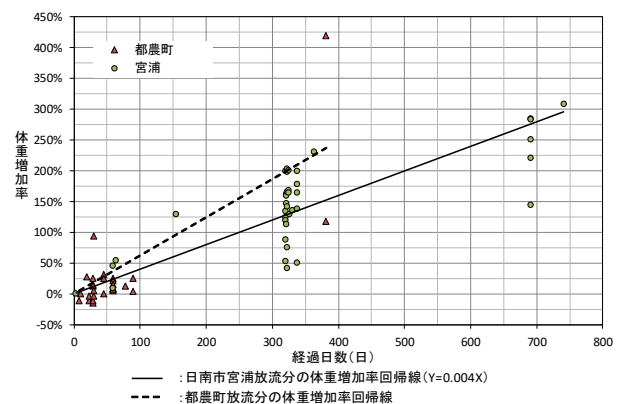
再捕されるまでの日数と、増えていた体重の割合（体重増加率）をみると、都農放流分は早く獲られてしまっってはっきりしませんが、日南放流分は約1年後の平均体重増加率が139.7%（つまり元の約100gサイズが2.4倍）、約2年後の平均体重増加率が248.0%（元の3.5倍）でした。

このことから、放流したエビがすぐに動かない（餌や隠れ場が豊富な）場所に、小型イセエビを放流すれば、翌年9月の解禁時には、充分商品サイズに育つとわかりました。ちなみに、日南放流分で計算してみると、300kgの放流で約百万円の効果があると試算されました（実際は禁漁区内にまだエビがいるはずなのでそれ以上）。このような資源管理の取組を推進し、漁業収入を確保しながら、限りある資源を有効に利用していく必要があります。



放流場所と標識エビが再捕された場所
左：日南市宮浦地先 右：都農町地先

- ☆ :放流場所
- :主な再捕場所



再捕までの経過日数と体重増加率