

## 茨城県支部

### ひたちなか地域の未利用海産物資源の有効活用による地域企業の活性化

茨城県には、南北 190 kmの海岸線に 10 を超える主要漁港があり、平成 18 年度における海面漁業の生産量は全国 3 位である。しかし、サバ類やイワシ類など水産資源の減少と魚価の低迷により、平成 18 年度の生産量は、昭和 60 年の 30% (28 万トン)、生産高は 55% (188 億円) に減少している。

本報告書は、ひたちなか商工会議所のなかにある「ひたちなか地域の未利用海産物資源(未利用魚)」を「有効活用」して「地域企業の活性化」を図るニーズに対応する「たたき台」として取りまとめたものであり、本報告書の概要は次のとおりである。

地域の産業基盤を支えている中小企業が、地域資源を活用することで中小企業の業績向上と地域の活性化を図ることが可能になるため(第 1 章)、茨城県は「茨城の資源や潜在力を磨き活用する」という基本姿勢に沿って、地域資源活用プログラムの基本構想で、農林水産物、鉱工業品、観光資源等の 244 件の資源を指定し、地域資源の強みと特性を活かした中小企業の新事業への取り組みを推進している(第 2 章)。茨城県は、水産業に関する主要施策として、水産業の経営基盤強化と人材育成、水産資源の持続的な利用、水産物の流通機能強化と水産加工業の振興等を計画的に推進している(第 3 章)。

ひたちなか市にある那珂湊漁港近隣における流通の特徴は、漁業者から消費者までの距離が短く、よく言えば地産地消であり、仲買人は卸売り専門の業者がならず、地元加工業・地元小売業・地元飲食業を兼務している(第 4 章)。那珂湊漁港の漁師は、底引き網など各種の漁法で混獲される「量が極めて少ない魚」、「知名度の低い魚」、「小さい魚」などは仲買人が買わないため、船上から海に投棄しており、そのうえ、魚価の低迷による収入の伸び悩みに喘いでいる状況にある(第 5 章)。茨城県水産試験場による常磐海域(茨城県沖)底魚の資源量調査によると、資源量は(市場で売買される)利用魚が 37%、(市場で売買されない)未利用魚が 63%であった。この未利用魚には、地元の地魚として食用とされている魚、地元で食用とされていない魚があり、これら未利用魚の食用や非食用への有効活用による漁業経営の付加価値向上が期待される(第 6 章)。資源量が最も大きい未利用魚のトラザメを、焼き魚・スープ・にこごり・さつま揚げに調理して試食するとともに、サメ軟骨を含む健康補助食品や養殖魚用の餌への活用を検討した(第 7 章)。未利用魚のビジネスモデル作成の参考にするため、未利用魚販売を対象にした広域型の「プロ・スーパー」と地産地消型の「ひたち地魚倶楽部」、農産物販売を対象にした広域型の「オイシックス」と地産地消型の「市内の J A 直売所」の事例を調査し(第 8 章)、消費者の購買行動や嗜好を把握するため、県内の消費者 100 人にアンケート調査を実施した(第 9 章)。

未利用魚活用のビジネスモデルは、未利用魚活用に関する問題点と解決方法を明確にしたうえで、「<sup>じざかな</sup>地魚道の駅」構想として提案した。「<sup>じざかな</sup>地魚道の駅」は委託販売等の「道の駅」の手法を数多く導入し、「レストラン部門」、「売店部門」、「食品加工部門」から構成され、地元住民・観光客・学校給食センター・飲食店等を顧客に、漁協・飲食店・小売店・地方自治体・料理教室等による LLP で運営する計画である(第 10 章)。