

特別講演

浜田の水産ブランド「どんちっち」の取組みについて

浜田市水産物ブランド化戦略会議 石井 信孝

ねらい

浜田市は特定第 3 種漁港の浜田漁港を擁し、最盛時の平成 2 年には全国漁港別漁獲量で第 10 位の水揚げを誇ったが、10 年後の平成 13 年には水揚げ額が 42%ダウンした (図 1)。漁業資源の枯渇が叫ばれる中、浜田漁港で水揚げされる漁獲物の全体的な魚価の向上を目指し、全国に通用する新しい浜田ブランドの確立を目的として「浜田市水産物ブランド化戦略会議」が立ち上がった。地元で水揚されるアジの脂質含有量は全国でも有数であることを情報発信し、付加価値の向上を目指した活動を開始した。特にアジの脂質含有量を規格基準とするブランド化の取組みは全国初のことであり、消費市場や水産関係者に注目され、一般消費者からも関心が寄せられている。

ここでは「どんちっち」ブランド確立の経緯についてその概要を紹介する。

概要

平成 14 年 3 月、低迷する魚価の向上と地元水産業の活性化を目標とし、漁業生産団体、漁協、仲買団体、加工団体、消費者団体、試験研究機関及び行政の地元水産関係団体で構成される「浜田市水産物ブランド化戦略会議」を設立した。戦略会議では浜田を代表する「アジ」、「ノドグロ」、「カレイ」を「どんちっち」ブランドとして認定し、規格、マークを制定するなど新たな取組みを開始した。

「どんちっち」ブランドの中でも春から夏にかけて浜田沖で漁獲されるアジは、ブランド化以前より、脂が乗る魚として高い評価を得ていた。島根県水産技術センターによる 3 年間の調査結果により、この脂の乗りが数値的に明らかにされたことで、他産地との優位性をアピールするきっかけとなった。すなわち島根県西部沖で漁獲されるアジは、旬の 4 月～8 月に脂質含有量が概ね 10%以上となり、全国平均の 3.5%と比較して非常に高いことが証明された (図 2)。これにより、「平均脂質含有量 10%以上」をブランドの基準とし、科学的根拠に基づいたブランド化を基本戦略として進めることとした。しかし、出荷後に脂の乗りが分かる従来の化学分析法では、品質保証の点で充分ではなかったことから、当時開発されて間もない近赤外分光方式によるポータブル脂質測定機器 (写真 1) に活路を見いだし、現場で実証試験を繰り返した結果、短時間で高精度な「脂の乗り」の計測技術を確立するに至った。これにより、美味しさの秘密である脂質含有量を水揚げ当日、しかも競りの前に保証することができるようになり、出荷時に漁獲海域、サイズ別脂質含有量、サイズ別トン数、生産者名を記載した「出荷証明書」も添付することが可能となった。この「出荷証明書」は、後に開発されたトレーサビリティシステムと共に、出所の確かな安全安心な国内産商品を望む消費者ニーズに合ったアイテムとして役立ち、魚価の向上に繋がった (図 3)。

今後の展開

ブランド化による付加価値向上を目指す取組みは全国的に活発化しており競争も激しくなっている中、「どんちっち」ブランドの立ち上げから 10 年が経過し、これまでの取組み状況や結果を踏まえブランドの見直しを行う時期にきている。今後もその時代に即した水産ブランドを目指し取組みを継続していく。

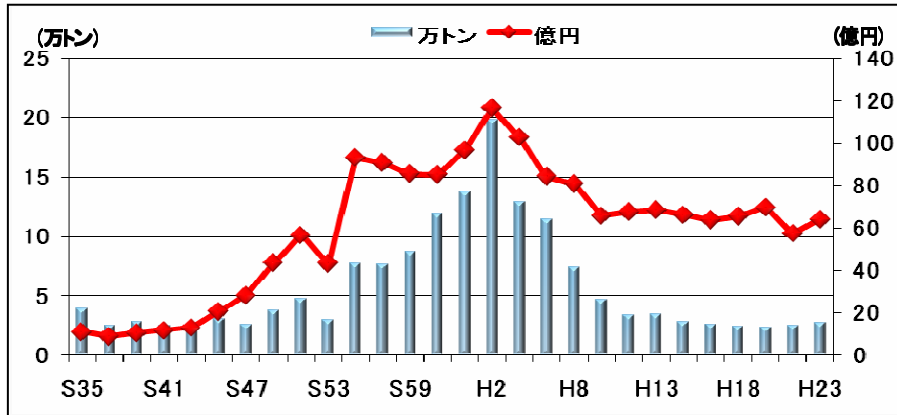


図1 浜田漁港 水揚推移(S35年～H23年)

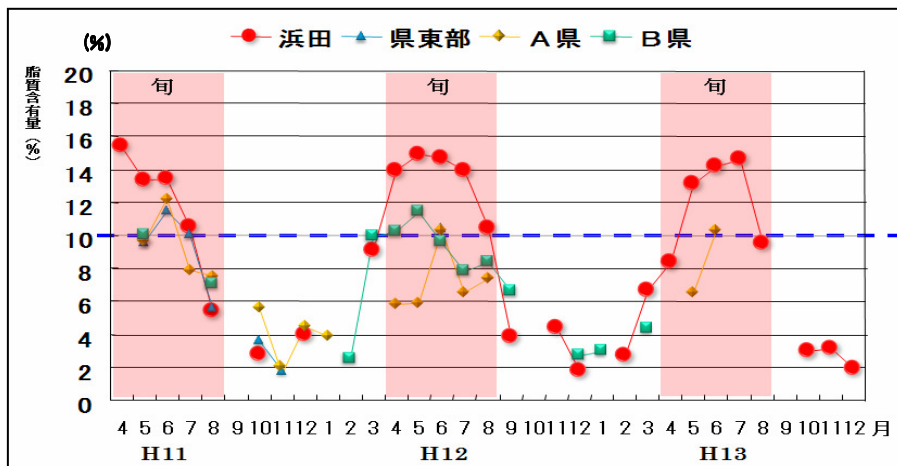


図2 マアジ脂質含有量の季節変化



写真1 ポータブル脂質測定機による測定風景

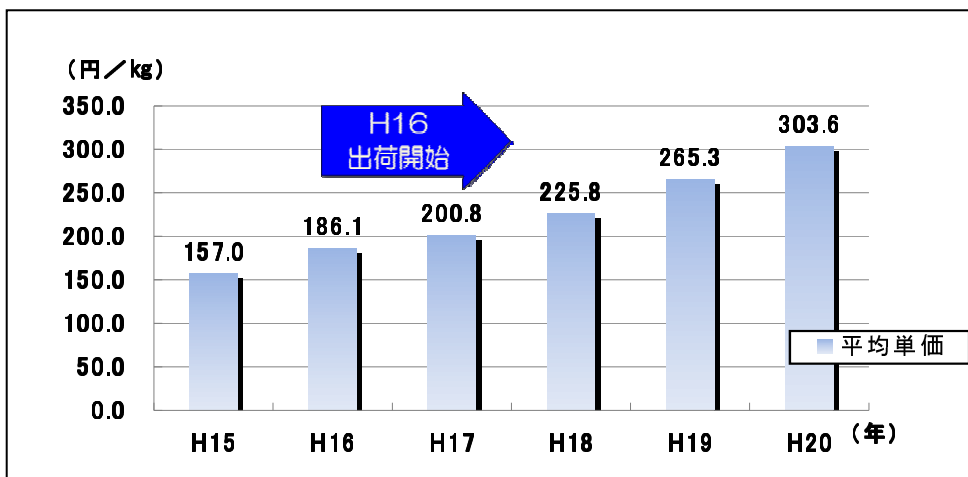


図3 地元まき網水揚アジ 平均単価状況(7月)