

# 「萩の瀬つきあじ」 ブランド化への取り組み

山口県萩水産事務所長 中村勝雄  
萩市農林水産部次長 貞光一成

萩沖で獲れるマアジのブランド化を図ってきた県漁連（現山口県漁協）。いまでは「萩の瀬つきあじ」として定着し、県内外の販路拡大につなげている。なかでも漁獲量が最も多いのが、中型まき網漁を営む大島。萩市有数の漁業地域として、後継者育成にも力を入れている。

## 山口県と萩市における ブランド化への取り組み

山口県での水産物ブランド化への本格的な取り組みは、平成六年、山口県の長門市で開催された「全国豊かな海づくり大会」が、漁業関係者などの一丸となった取り組みで盛会のうちに終了し、この活力を将来につなぐポスト事業として、平成七年度から県単独事業の「水産山口パワーアップ事業」として取り組みを開始したことに始まる。

この事業では、まず山口県の四季の魚と水産加工品を定

め、「水産やまぐち 四季の味」としてPRを開始した。幸いにも、当時、国においても新たに「温故知旬事業」への取り組みも開始され、この事業の導入も図りながら、マアジのPRとブランド化に努めてきた。

その際、当時の県漁連が、中型まき網漁業などで多獲されるマアジのブランド化による消費拡大を図るために、「萩の瀬つきあじ」を商標登録（平成八年着手、同一〇年登録）した。

一方、萩市においては、平成八年、魚価の安定を図るために、漁協、仲買人組合、加工業組合、観光協会、商工会



百貨店などで  
の山口県産フ  
ェア。



県内での県産  
魚販売コーナ  
ー。

議所、市などで構成する「萩の魚ブランド化推進協議会」を立ち上げ、「萩の瀬つきあじ」「萩のあまだい」「萩のけんさきいか」のブランド化を目指して、ポスター、パンフレット、幟<sup>のぼり</sup>を作成し、PRを行うとともに、県とともに首都圏を中心に、販売拡大にも努めてきた。

この事業では、東京や大阪などでデパートや百貨店など

に魚を持ち込んで、PRや関係業者との商談会の開催、さらには地元へ大都市の関係者を招待しての意見交換会やプロの料理人などによる料理の試食会を開催するなど、消費拡大に努めてきた。

ちなみに、萩では「萩の瀬つきあじ」のブランド化が進められているが、県では「やまぐちの瀬つきあじ」として、県下で漁獲されるすべてのマアジのブランド化を進めている。

以下の記載では、おもに標題の「萩の瀬つきあじ」について、述べていくことにしたい。

## 萩市大島の 漁業の概況

萩市の漁業者により漁獲されるマアジは、中型まき網漁業、定置網漁業、一本釣・建網漁業など、多岐にわたる。この中でも最も漁獲量の多い、萩大島の中型まき網漁業を中心とする「萩の瀬つきあじ」を紹介する。

萩大島は、萩市沖合八キロに浮かぶ面積三平方キロ、人口九一七人の小さな島で、昔から漁業の盛んな地域である。地域の漁業としては、漁獲金額の多い順に、中型まき網漁業、沖建網漁業、採貝藻漁業、刺網漁業、定置網漁業で、どちらかと言えば網漁業が盛んである。山口県漁協の中で最も水揚げの多い支店で、平成一八年度の水揚げ高は約一

七億円にのぼる。

萩大島には、現在四統の中型まき網漁業船団があり、いずれの船団も同族グループで構成されており、船主は網船



### 「萩の瀬つきあじ」とは

九州の五島列島周辺で生まれ、対馬暖流に乗り、日本海の萩沖に来遊、広い大陸棚の天然礁（瀬）に棲みついた定着性のマアジ。プランクトンやシラスなどの良質な餌を食べ成長、潮にもまれ身が締まり、平成10年には県漁連が「萩の瀬つきあじ」として商標登録、いまや萩のブランド魚種の筆頭格にあげられている。一年中みられるが、3月の下旬からまき網漁が解禁となり、5月から8月上旬ごろまでが旬とされる。体長25cm程度のものが脂の乗りがよく、美味しいといわれている。

と運搬船、灯船の一部を所有し、他の運搬船、灯船には、一定期間（三〜一二月）船とともに雇われ操業に加わる者や、従事者として雇用される者がいる。

この地区のまき網漁業への大きな転換期は、昭和三〇年代半ばに、本県沖合での大羽イワシ漁の急激な衰退に対処し、一族が一致して、資本投下と広域操業が必要まき網漁業に着手したことが始まりである。大島の各々の親族を中心に各々の船団が構成され、相互に切磋琢磨しながら、現在まで発展を続けている。

山口県の沿岸漁業によるマアジ水揚げに占める萩大島の中型まき網漁業の水揚量の割合は、ほぼ半分を占めている。また、平成一九年における萩大島の中型まき網漁業に占めるマアジ漁獲金額は八四％を占めている。

中型まき網漁業の操業は、県まき網連合会の取り決めで午後三時に出港し、各船が分散して魚群探索を行い、集魚し、それを網船本船が一晚に三回程度巻き、漁獲し、運搬船で市場へ運ぶという形態である。このため、従事者が操業・選別を終了する時刻は、おおむね早朝の六時である（選別には、地元女性も雇用）。

また、近年の就業者対策のために、雇用条件としては、固定給プラス歩合制をとっており、若者が就業しやすいように定休日も定めている。

### まき網への 就業者対策と市の支援策

この地区の中型まき網漁業は、一統当たり網船一隻、灯船三隻、運搬船四隻で操業されており、漁業従事者は一七〜二十一人である。まき網漁業従事者の確保は、島内の身内や親戚を主体に行われてきたが、近年、島内での確保が難しくなり、広く島外からも求める形となってきた。

平成一九年度には、全国レベルで開催されている「漁業就業支援フェア」に、船主自らが福岡・大阪の会場に向

き働きかけを行い、二名の新規就業者を確保することができた。

また、島では、まき網漁業が重要な産業であることから、島外から来た新規従事者は、むしろ島内の者より大事に扱われることや、島の住民が親切に接することから、離脱する者はほとんどいない。

萩市では、観光とともに水産業が重要な産業であるので、新規漁業就業者対策として県の制度を活用し、新規就業者が定着するまでの二年間、月一五万円（県と市が二分のずつ負担）を支給し、積極的な支援をしてきている（支援対象は、従事者を除く）。

また萩大島に若者を定住しやすくするために、関係者の要望を受け、新規就業者などを対象に、萩大島に漁民アパート二棟・八世帯の建設も行っている。なお、漁業後継者からは、さらなる住宅整備の要望があることから、新たな漁民アパート建設も準備中である。

表1 中型まき網漁業の年度別新規従事者(単位:人)

区分	平成15年度	平成16年度	平成17年度	平成18年度	平成19年度
島内	3	3	2	3	2
島外	3	1	3	1	2



中型まき網漁業の操業風景。

## 「萩の瀬つきあじ」ブランド化への取り組み

マアジは、わが国においては北海道以南で全国的に漁獲されており、大きくは対馬暖流系群と太平洋系群に分かれ、山口県はその漁獲量からも全国的に有数の水揚げを誇る県ではない。一方、山口県の中型まき網漁業にとつては、マアジは主要漁獲物であり、この漁獲の良否が漁業経営を大きく左右している。

平成八年当時のマアジの販売は、県内の量販店や築地・大阪市場への鮮魚販売と、静岡県沼津を中心とした加工向けの冷凍販売が主体であった。このため魚価は、松浦（長崎県）や福岡などの大規模な産地市場の動向に大きく左右され、一定量以上の水揚げが続くと、

著しく低下した。

そこで、本県最大の中型まき網漁業の基地である萩大島では、当時の県漁連の協力も得ながら「萩の瀬つきあじ」を商標登録し、県・市の支援の下に、マアジのブランド化による販路拡大や魚価安定に努めてきた。

山口県の試験研究機関である県水産研究センターでは、漁業者ニーズに応じた研究を実施し、現場での技術普及や試験結果の普及に努めてきている。

平成九年度には、まき網船団の鮮度保持に關しての実態調査を行い、水揚げ直後の生間（ダブル）内に氷を入れ、漁獲物を冷却する際によく攪拌かくはんすること、陸揚げ選別・セリ後に魚体温が上昇しないよう、速やかに処理する必要性を指導した。

また、マアジの時期的な成分分析を行い、おいしさの基となる粗脂肪量が多くなるのが五月～九月にかけてであることを明らかにした。

平成一九年に実施した同種の調査では、漁海況の変化などによるのかも知れないが、粗脂肪量が多くなるのは四（二）～九月にかけてであることが明らかになった。このように漁海況の変化により、魚体の組成も異なってきたことから、旨みを左右する粗脂肪成分について簡易測定器などの活用も検討していく必要が生じてきている。



萩大島の漁民アパート。

### 地域における 販売促進への取り組みと萩市の支援

萩市では、大きな魚まつりのイベントが、年間を通じて表2のように開催され、各イベントとともに、県内外から

表2 萩市の魚に関するイベント一覧

まつりの名前	開催時期	開始年度	開始のきっかけ
萩の白魚まつり	3月	昭和56年度	東萩駅前の活性化を目的に開始
萩の瀬つきあじ祭り	7月	平成15年度	「にぎわいの漁村づくり事業」の一環として取組開始
萩・魚まつり	10月	平成8年度	平成8年度に開催された県主催の「豊魚祭」に合わせて開始
萩の真ふく祭り	3月	平成18年度	平成18年度に関係漁業者からの要望を市長が受け、関係者協議により開始

一〇三万人を集客し、萩の魚のPR・ブランド化に一役買っている。

このなかで、「萩の瀬つきあじ祭り」は、平成一五年に「にぎわいの漁村づくり」の一環として、地域で何か定着しそうなイベントはないものかとの関係者の協議の中で、

まき網業者が主体的に取り組むこととして開始された。毎年七月に開催され、平成一九年で五回目を迎えている。

現在この祭りでは、まき網漁船からマアジを水揚げし、直売することをメインに、瀬つきアジを使ったフライ、南蛮漬けのほか、握り寿司やアジの一夜干しの無料試食、アジの引っかけ取りなどのイベントが、中型まき網業者や市場関係者を主体に、萩大島女性部も参加して盛会のうちに毎年開催されている。

この祭りで関係漁業者は、まき網漁船を市場岸壁に横付けし、威勢のいい水揚げ風景

を演出するとともに、無料サービスとしてアジの刺身提供を行ったりして積極的な参加を行っている。

中型まき網業者の一部では、シケが続く時期でも消費者ニーズに応えられるように、漁場から活きたアジを時間をかけて萩大島まで輸送し、畜養することも試験的に実施さ



「萩の瀬つきあじ祭り」の様子。



れた。しかしながら現在では、需要も増加し、また関係漁業者の負担も大きいことから中断している。

萩市場に隣接した直売施設として「萩シーマート」が運営されている。この施設が全国に誇れる道の駅となっているのは、一重に運営する人材の良さにあると思われる。人口約五万八〇〇〇人の萩市において、平成一九年度の集客数は一四九万人、年商八億八〇〇〇万円で健全経営がなされている。

中澤駅長をはじめ、関係者によるPRやイベント開催による集客努力には目を見張るものがあり、これらによる萩の魚のブランド化への貢献度は非常に高い。

萩市では、このような祭りの開催に対して、関係者が主体的に取り組むことを前提に一部支援を行ってきた。また、萩のマアジをはじめ魚のブランド化への取り組みについて、県内市町村の中でも最も早くから積極的に県の事業を導入するなど、取り組みを行っている。

民間団体の行うブランド化への取り組みを支援するとともに、ホテルや観光業界とも連携しながら、観光



萩の地魚料理店。

とともに重要な産業となっている水産業による市の活性化に積極的に取り組んでいる。

### 取り組みの 成果と今後の課題

「萩の瀬つきあじ」への取り組みの成果について述べてみたい。従来は年間を通して、特に最も多く漁獲される春から夏にかけて、静岡県沼津への加工向けや、県内消費を主体に販売されていたが、一定量以上の水揚げが続く日があると、魚価は低下していた。

現在では、上記以外にも新たな消費として、東京、大阪などの大都市での消費拡大、県内消費の拡大、さらには地元水産加工の増加などにより、安定的な需要が確保され、従来に比べて平均単価で一〇％程度の価格アップを図ることができた。

また地元消費については、地産地消を図るために市内の飲食店、旅館・ホテルにおいて、季節感あふれる地魚料理を出すことを進めてきており、歴史の町・萩の観光とともに、もう一つの目玉となっている。

おおしま  
大島 data

萩市の沖合約8km、北長門海岸国定公園のほぼ中央に位置している。面積3.00km<sup>2</sup>、周囲8.5km、人口917人(平成20年3月現在)。壇ノ浦の戦いに敗れた平家の落人7人がこの島に流れ、住みついたという「七名」の伝説があり、その子孫と伝えられる7つの姓がいまも島の大半を占めている。主産業である漁業のほか、農業では北浦有数の葉タバコの産地として知られている。



なかむらかつお  
中村勝雄

昭和23年山口県大島郡久賀町(現周防大島町久賀)で生まれる。同46年水産大学校増殖学科卒、同48年同校研究科修了、山口県に水産技術職として就職。水産企画、漁業調整・取締、組合指導、漁業構造再編、水産業改良普及員などの行政を経験。平成18年から山口県萩水産事務所長。

さだみつかずなり  
貞光一成

昭和30年、山口県萩市見島で生まれる。同54年水産大学校増殖学科卒業。同年、萩市に奉職、税務課、企画課、議会事務局、総務課、水産課などを経て、平成20年から萩市農林水産部次長。

地元での瀬つきアジの開き干し加工は、現在までは漁協大井浦支店の加工場で加工され、京阪神や東京などの生協系列、量販店などで販売され、製品の品質とともに、安心・安全な食品として信用・信頼を勝ち取り、徐々に売り上げが伸び、加工が追いつかない状況となってきた。これに対応するため、萩大島にも分場をつくり、本年二月から操業を開始した。

これにより、島の重要産品であるマアジを特化販売することにさらに拍車がかかるとともに、島における雇用の場が確保され、島の活性化が図られようとしている。

「萩の瀬つきあじ」は、ほぼ一〇余年の取り組みによって、

全国的にも定着し始め、その製品の素晴らしさが広く認められてきている。

一方、瀬つきアジの脂ののった最も美味しい旬は、時期的に限られているが、この期間以外のものでも、「萩の瀬つきあじ」として販売することもあり、これを憂慮する動きもある。

萩大島の約四分の一の世帯の生活が、この中型まき網漁業のマアジに依存しており、まさに島の存亡を左右しかねない重要な産業である。だからこそ、他の地区のマアジと差別化できる、鮮度と味覚、一定の品質を持つ「萩の瀬つきあじ」のブランド化にさらに努めていく必要がある。 ■