

2011年10月6(木)・7日(金)

## 下関沖合底びき網漁業見学

10月6・7日下関港でのおきそこ(沖合底びき網漁業)水揚げ・セリを体験見学してきました。沖合底引き船(現在8隻の船が操業)75トン型(または60トン型)の底びき網漁船2隻が一組となり、萩市見島沖合から長崎県対馬周辺までの海域で操業を終えて港に着きその後荷役が始まります。港に2隻の船を平行に着岸させコンベアーを使い、魚種・魚体の大きさに仕分けされトロ箱に並べられて漁港市場内に運ばれトロ箱ごとに仕分けされセリにかけられる。この荷役作業が約2時間程かかりこの日だけで20種類以上の魚種が沖合底びき船から水揚げされました。代表的なもので(あんこう・あかむつ・レンコ鯛・するめいか・メイボ)などたくさんの魚種がセリにかけられる事が分かった。その他以西海域で操業された船や下関近隣海域で操業された船からも魚が水揚げされていた。(青魚・活魚各種・さざえ・アワビ)また陸送で福岡(あじなど)や遠くは北海道から運ばれた魚(この日はさんま)も並べられセリにかけられるのが分かった。日付が変わるころには仕入れ業者さん達も増えて港に活気が出始めた。午前1時には荷役作業が終わり、1時15分の鈴の音の合図で青物から順番にセリが行われる。セリは各仕入れ業者さんが札を持ってお目当ての魚があれば札に落札したい金額を書き込みトロ箱の上でセリ始める売り子と呼ばれる人に提示してから一番高い金額を提示した仕入れ業者に落札するというセリのやり方です。セリにかかる時間は約45分から50分位で午前2時には全て終了しました。今回の見学で魚は時期や需要に応じて毎日価格が変動しているようで中国や韓国にも魚を輸出しているみたいです。(レンコ鯛もそのうちの魚種です。)近年、県産魚に対しても学校給食での需要が増え特に魚の切り身や加工品開発が今後の給食会のカギを握るのではないだろうかと思います。現在山口県の企業さんに県産商品開発をお願いしていますが、今回魚に関して言えることはサイズが分けてあるにしてもトロ箱によってはサイズが異なり学校給食向けに規格を合わせばロスが出ることも多く県内企業の努力だけではなかなか安定した供給は難しいという現状も良く分かりました。大手企業などは大量仕入れ大量製造で安定した商品の納入が可能であるが、県産限定となるとその分コストも高くなるという現状を本会も含め現場(学校)も理解していただきたいと痛感しました。これからは取れ高に応じた商品を数量限定で販売するといった事も検討すべきではないだろうか。既存のメーカーに固執し過ぎて受け身中心の営業では、県産商品開発に本気で取り組むにあたり現場の状況を良く理解したうえでこちらも本気で学校給食に県産商品売っていかうという姿勢が無ければ地産地消での取り組みをしている意味が無いのではなかろうか。