

# 小浜市の水産流通の流れ②



小浜  
よっぱらいサバ  
YOPPARAI SABA

## 【鮮魚を東京に輸送する場合（片道約8時間）】



AM 7 : 30 競り開始

- ・ 事前に仲買人に漁獲情報をメールで情報共有

AM6:00 県漁連→仲買人  
漁獲情報メール

定置

サワラ D (ダンベ) ×3  
サゴシ D×2  
アオリイカ 20箱  
ツバス D×1  
赤物 少々  
7時30分より競り



AM 10 : 00  
小浜市地方卸売市場荷造り



PM 3 : 00  
集荷 (4t保冷車等)



AM 0 : 00頃着  
荷下し

- ・ 市場内の複数の荷下ろし場をまわり、各地点でドライバーが手作業で荷下ろし（ドライバーの負担）。

- ・ 発注に応じて、仲買人が、魚種、数、サイズ、重量等で仕分けして発砲に梱包。
- ・ 穴あき発砲で氷水を出しながら輸送するため、農産物等との混載は不可。
- ・ パレットを使うこともあるが、基本はドライバーが手積み。
- ・ パレット化を行うためには、積荷の規格の統一、  
ウィング型トラックの導入が必要。
- ・ そもそも輸送量が少なくパレット化に向かない。  
(消費地市場の引渡し業者ごとに、1パレット50箱程度なければ、積載量の減少が大きい)

# 小浜市の水産流通の流れ③



小浜  
よっぱらいサバ  
YOPPARAI SABA

【よっぱらいサバを京都に輸送する場合（片道約2時間）】



AM 8 : 0 0  
サバ水揚げ



AM 9 : 0 0  
小浜市地方卸売市場荷造り



AM 1 0 : 0 0  
集荷（2t箱車）



PM 1 4 : 0 0 頃  
密封発泡で店舗まで配送

- ・よっぱらいサバは、固定価格で仲買人と相対取引（競りは行わない）。
- ・注文尾数分を水揚げし、漁業者が市場に持ち込み。
- ・締め方（氷締め、活メなど）や保存方法（冷蔵、冷凍）等も料理人や仲買人のオーダーに対応。

- ・輸送距離が短いため、鮮魚でも密封の発泡を活用し、農産物や衣類等との混載により輸送料金を削減。
- ・毎日、京都に輸送する運送業者は実質1社だけ。

- ・朝採れの鮮魚をその日のディナーで活用可能。
- ・魚の処理方法等について産地にフィードバック。

# 鯖街道でつながる京都での販路拡大



小浜  
よっぱらいサバ  
YOPPARAI SABA



京都レストラン  
サマースペシャル

令和元年8月17日～9月16日まで  
小浜よっぱらいサバメニューを提供（14店舗）



京都市長や京都の飲食関係者と共にプレス発表



写真：提供店舗



よっぱらいサバの鯖寿司



よっぱらいサバのビスク



よっぱらいサバの  
生と燻製パスタの食べ比べ

## ●分散した水揚げ港の集約化

- 漁村集落ごとを整備された水揚げ港は、そこに居住する漁業者の暮らしそのものと密接に関係し、集約化は困難。
- 共同集荷については、大型トラックの導入・保有コストや、各漁業者の水揚げ時間や量の違いをクリアすることが課題。
- 水揚げ港での手作業による選別作業の効率化も課題。

## ●大規模産地と小規模産地を分けた議論が必要

- 量がまとまらない小規模産地ではパレット化は困難。
- 大規模産地の輸送の効率化の議論と、小規模産地の「少量ながらも良いもの」をいかに消費地に届けるかの議論はそれぞれ行うことが必要。

## ●漁業者の所得向上の視点

- 漁業者からは、競りを基本とした市場流通では、漁業者の品質向上の取組み（神経締め等）が魚価に反映されないとの声。
  - 市場が休みの日（水、日）は、魚価が半減。
- 
- ・廃校を活用して高鮮度冷凍設備（CAS）を導入し、料理人や消費者等への高付加価値販売に向けた取組みを開始。
  - ・ただし、漁業者には商品開発やマーケティング等のノウハウが少ないため、外部の専門家との連携が不可欠。
  - ・消費者に産品の価値が伝わる形での新たな流通の形も模索する必要。

## ●水産業を切り口に地域経済全体を活性化する視点

- 小浜の地域資源、歴史を活かした「よっぱらいサバ」は、小浜のファンの拡大にも貢献（サバツアーの商品化、地元民宿での鯖尽くしランチの提供など）。
- 今後も、鯖街道で繋がる京都とのつながりを活かし、水産品の出荷拡大と小浜のファン・観光誘客の拡大の好循環を創出していく。

# 未来の鯖街道へ向けて



小浜  
よっぱらいサバ  
YOPPARAI SABA



★小浜～京都 19分  
新大阪 38分！

いにしえ人は・・・  
「京は遠ても18里」

今後・・・  
「京は近くて19分」  
「大阪は38（サバ）分」

