## 小浜市の水産流通の流れ2



よっぱらいサバ

#### 【鮮魚を東京に輸送する場合(片道約8時間)】



AM7:30 競り開始

・事前に仲買人に漁獲情報をメールで情報共有

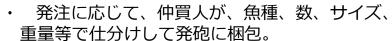
AM6:00 県漁連→仲買人 漁獲情報メール 定置 サワラ D (ダンベ) ×3 サゴシ D×2 アオリイカ 20箱 ツバス D×1 赤物 少々 7時30分より競り



AM10:00 小浜市地方卸売市場荷造り



PM3:00 集荷(4t保冷車等)



- ・ 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、<u>基本はドライ</u> バーが手積み。
- ・ パレット化を行うためには、<u>積荷の規格の統一、</u> ウィング型トラックの導入が必要。
- ・ そもそも<u>輸送量が少なくパレット化に向かない。</u> (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)



AM0:00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)。

# 小浜市の水産流通の流れ③



よっぱらいサバ

#### 【よっぱらいサバを京都に輸送する場合(片道約2時間)】



AM8:00 サバ水揚げ



AM9:00 小浜市地方卸売市場荷造り



AM10:00 集荷(2t箱車)



PM14:00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、活〆など)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 魚でも密封の発砲を活用 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



よっぱらいサバ

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



よっぱらいサバの鯖寿司



よっぱらいサバのビスク



写真:提供店舗



よっぱらいサバの 生と燻製パスタの食べ比べ

## まとめ1



- ●分散した水揚港の集約化
  - 海村集落ごとに整備された水揚港は、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。

#### まとめ2



#### ●漁業者の所得向上の視点

- 海業者からは、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)。
- 一 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~京都19分 新大阪38分!



いにしえ人は・・・

「京は遠ても18里|

「京は近くて19分」 「大阪は38(サバ)分」

