

小浜市の鯖復活に向けた取組みと 水産流通の現状・課題



小浜
よっぱらいサバ
YOPPARAI SABA



福井県 小浜市

小浜市の概要



小浜
よっぱらいサバ
YOPPARAI SABA

大陸半島文化



- 小浜市は、福井県の南西部、若狭地域のほぼ中央に位置し、日本海側有数のリアス式海岸と豊かな漁場を誇る自然豊かなまち。
- 人口：29,257人
世帯：12,099世帯
面積：232.87 km²
(令和元年10月1日現在)
- 農業産出額：13億5千万円
農業経営体数：633
漁獲量：647トン
漁業経営体数：117
(平成27年農林業センサス)
- 食に関わる歴史、文化を背景に「食のまちづくり」を推進。

御食国若狭と鯖街道

文化庁 日本遺産 第1号認定



小浜
よっぱらいサバ
YOPPARAI SABA

海の幸と特徴ある加工技術

「若狭もの」として珍重される海の幸



京都とのつながりの中で生まれ 継承される優れた加工技術



鯖のへしこ

発酵食品で、旨味成分グルタミン酸が生サバの8倍 高血圧を抑制するペプチドが5倍



なれずし

へしこから作る発酵食品で、伊スローフード協会「味の箱舟」認定



浜焼き鯖

しょうが醤油で食べるほか、寿司やすし汁の具にも



若狭小鯛のさき漬け

小鯛を3枚おろしにし、うす塩、酢でしめた後、杉樽に詰め、地理的表示保護制度(GI)登録



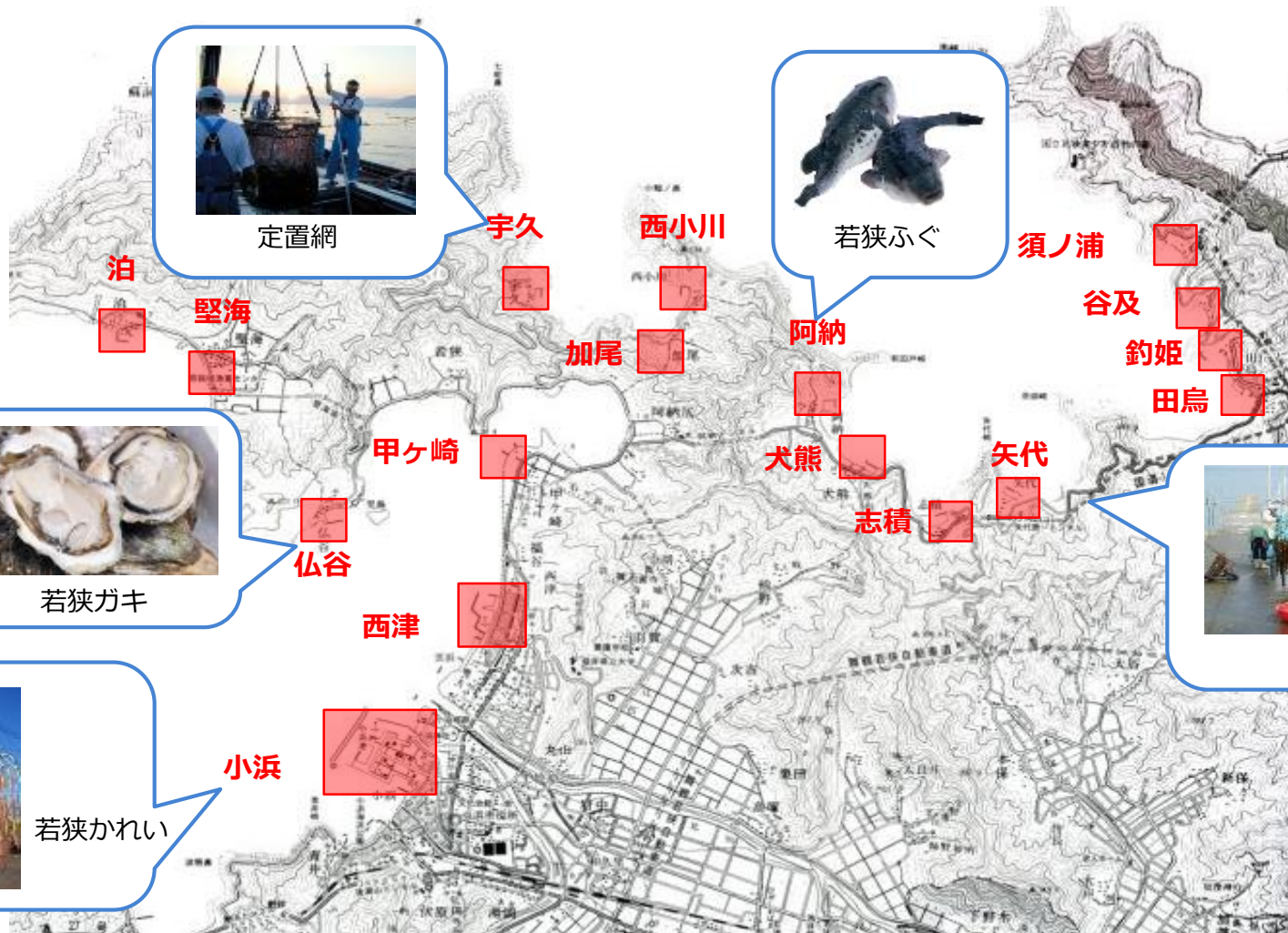
1500年前から現在まで京都の食文化を支えた
「和食」の思想と技術を伝える聖地

小浜市の水産業の特徴



小浜
よっぱらいサバ
YOPPARAI SABA

- 少量多品目（定置、底引き、刺し網、延縄など多様な漁法）
- 若狭かき、若狭ふぐ、サーモンなど養殖業が盛ん。
- アマダイやカレイなど京都で珍重される「若狭もん」のブランド。



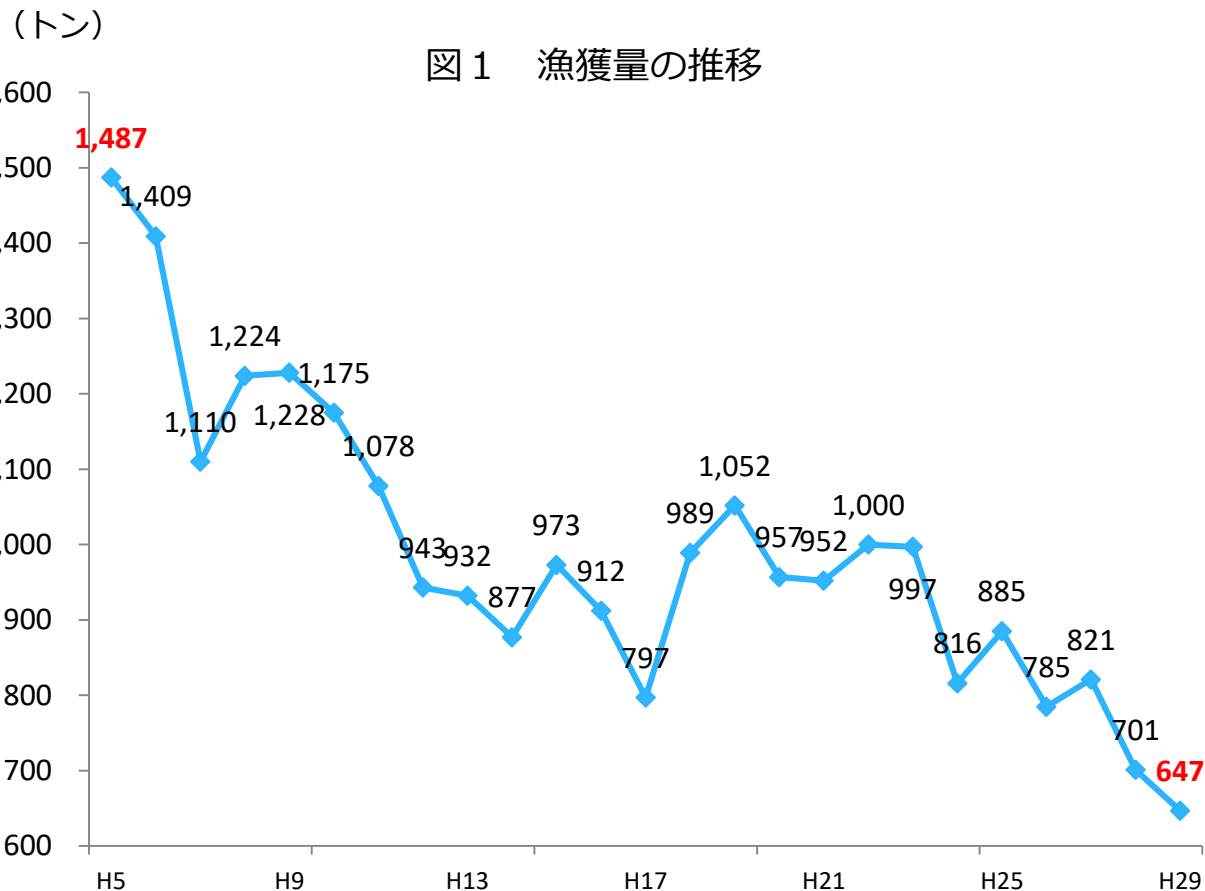
小浜市の水産業の現状



小浜
よっぱらいサバ
YOPPARAI SABA

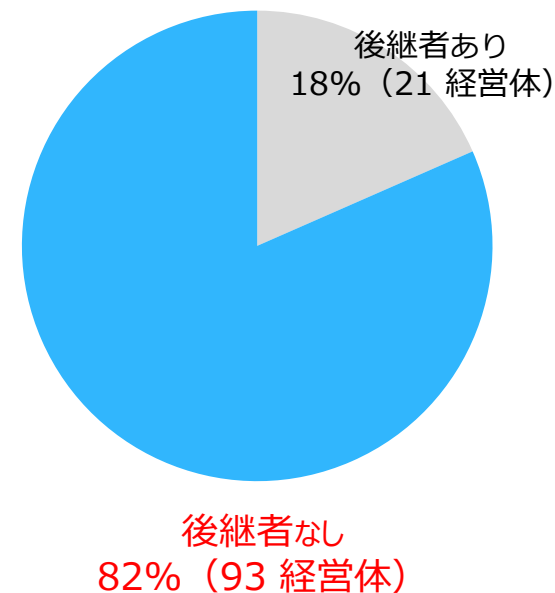
- 近年は、漁獲量の減少や漁業者の後継者不足が課題。

図1 漁獲量の推移



資料：福井農林水産統計年報を基に作成

図2 漁業経営体の後継者の有無



資料：漁業センサス（2013）



小浜
よっぱらいサバ
YOPPARAI SABA

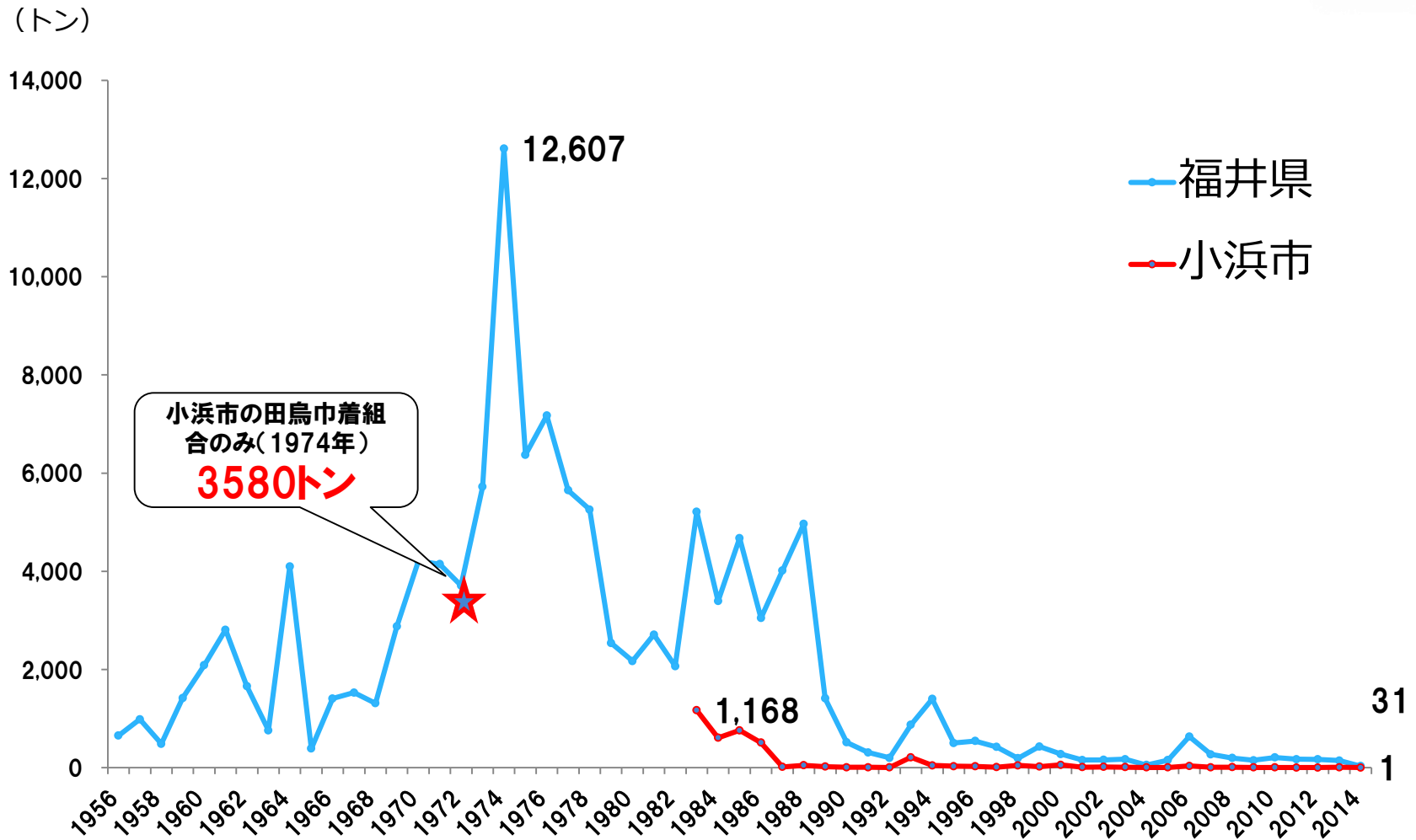
かつて、小浜に鯖の群れが押し寄せた



サバ漁獲量の推移



小浜
よっぱらいサバ
YOPPARAI SABA



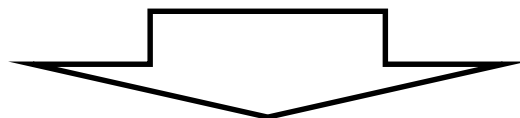
資料: 福井農林水産統計年報等を基に作成

鯖を入口に、まち全体を元気に



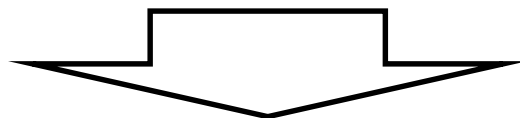
平成27年4月「御食国若狭と鯖街道」が日本遺産第1号に認定

- 小浜は鯖街道の起点として知られ、鯖文化が根付いている。
- 鯖は小浜のまちや文化、歴史を語る上での重要なキーワード



小浜＝新鮮な魚介類というイメージ

- 四季を通じて旬の多様な魚種が水揚げ
- なかでも、知名度の高いマサバは、地域外からの需要が高い。



地域外にも広く知られる小浜の「鯖」のイメージを活かす必要

「鯖」を入口に

- ① 小浜への誘客促進
- ② 小浜のまちや文化、歴史に触れる
- ③ 小浜で日々水揚げされる本当に美味しい「若狭もの」の知名度向上
- ④ 水産物の需要拡大
- ⑤ さらなる誘客というループの形成へとつなげていく

鯖、復活プロジェクトの推進



小浜
よっぱらいサバ
YOPPARAI SABA

<コンセプト>

観光客をターゲットとして、鯖街道のストーリーとともに、
刺身でも食べられる美味しい小浜の鯖を安定供給

【ブランド化】

- 鯖街道で繋がる京都の酒粕を給餌した「よっぱらいサバ」
- 全国ブランドサバ知名度ランキング6位（養殖部門2位）
（H31.2 ぐるなび調査）

【出荷尾数の拡大】

H28 532尾
H29 2,855尾
H30 7,902尾
R 1 約6,800尾（10月末時点）
年間1万5千尾超ペース

【販路】

生産規模が小さく、
市場流通に乗らないため、飲食店やホテル
チェーン等に個別に営業。

【行政から民間へ】

- 最初の3年間は市直営で養殖事業を実施
- 平成31年2月に地元で田烏水産株式会社が設立
令和元年度からは民間主体の事業を開始



小浜市の水産流通の流れ①



小浜
よっぱらいサバ
YOPPARAI SABA

①各漁港で水揚げ

- ・ 手作業で選別し、発砲スチロール詰め、量が多い場合はダンベを利用（定置網の場合）



②市場持ち込み

- ・ 集落ごとに水揚げ港が存在し、個々の漁業者がバラバラに市場まで陸送。
- ・ 小規模漁師が多く、軽トラによる輸送が中心。

