

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、寿司やすまし汁の具にも



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



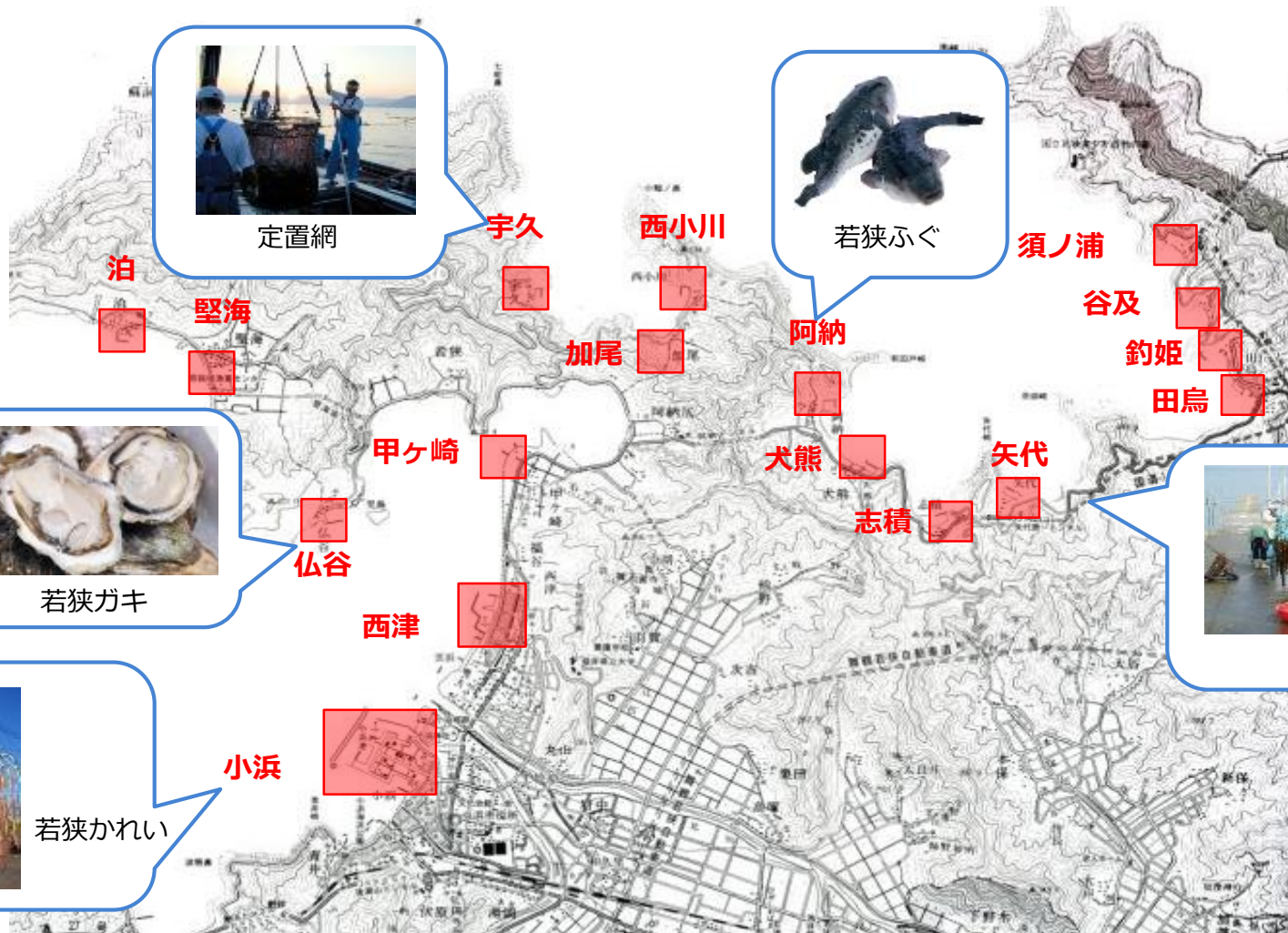
1500年前から現在まで京都の食文化を支えた
「和食」の思想と技術を伝える聖地

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。



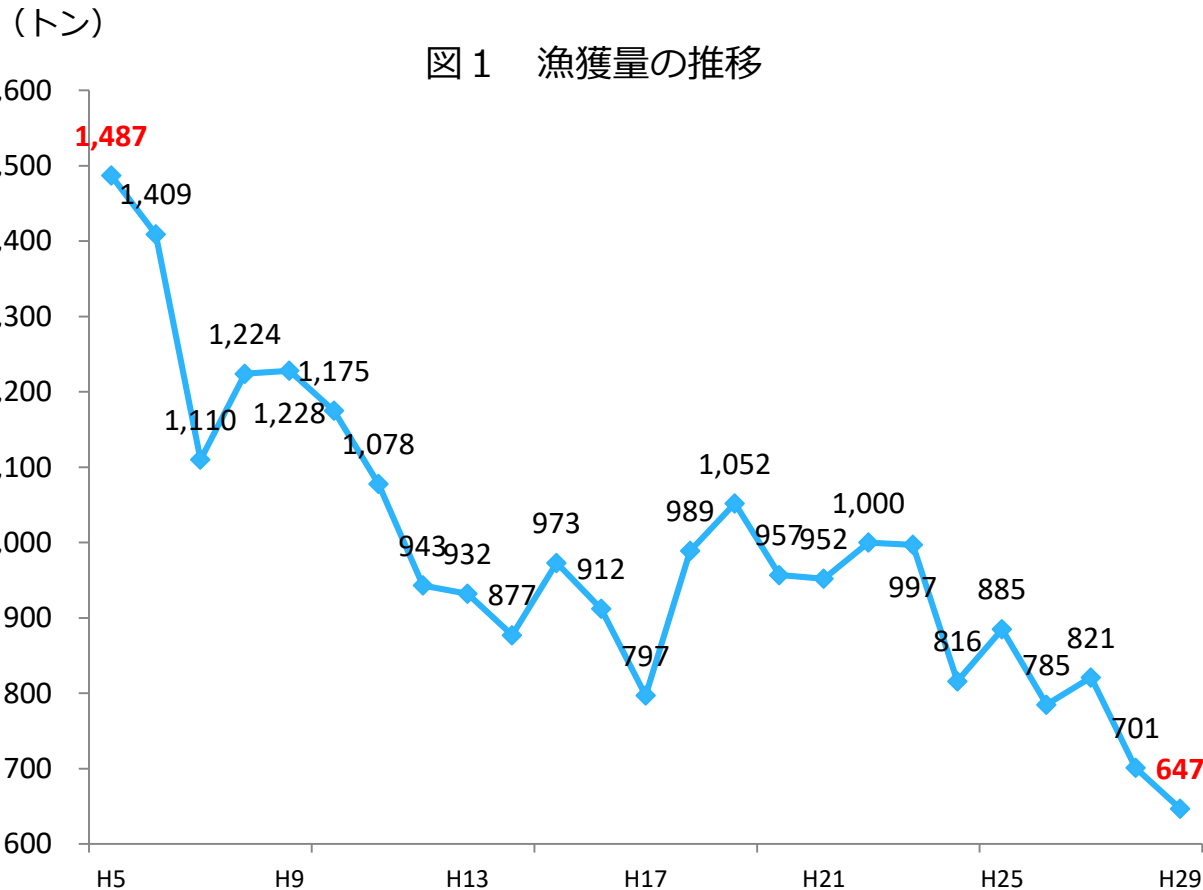
小浜市の水産業の現状



小浜
よっぱらいサバ
YOPPARAI SABA

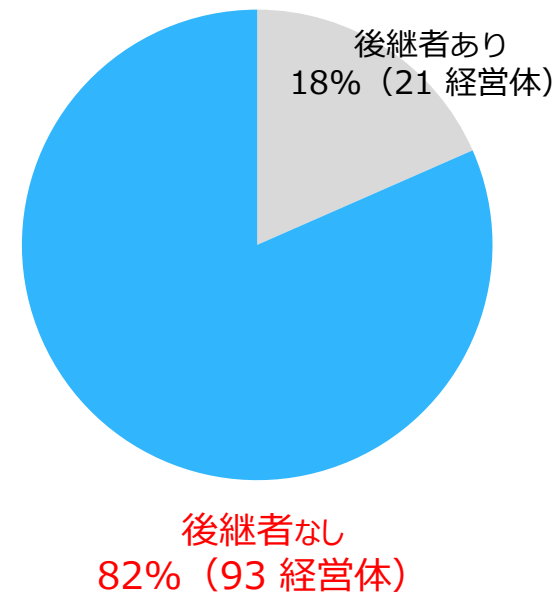
- 近年は、漁獲量の減少や漁業者の後継者不足が課題。

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

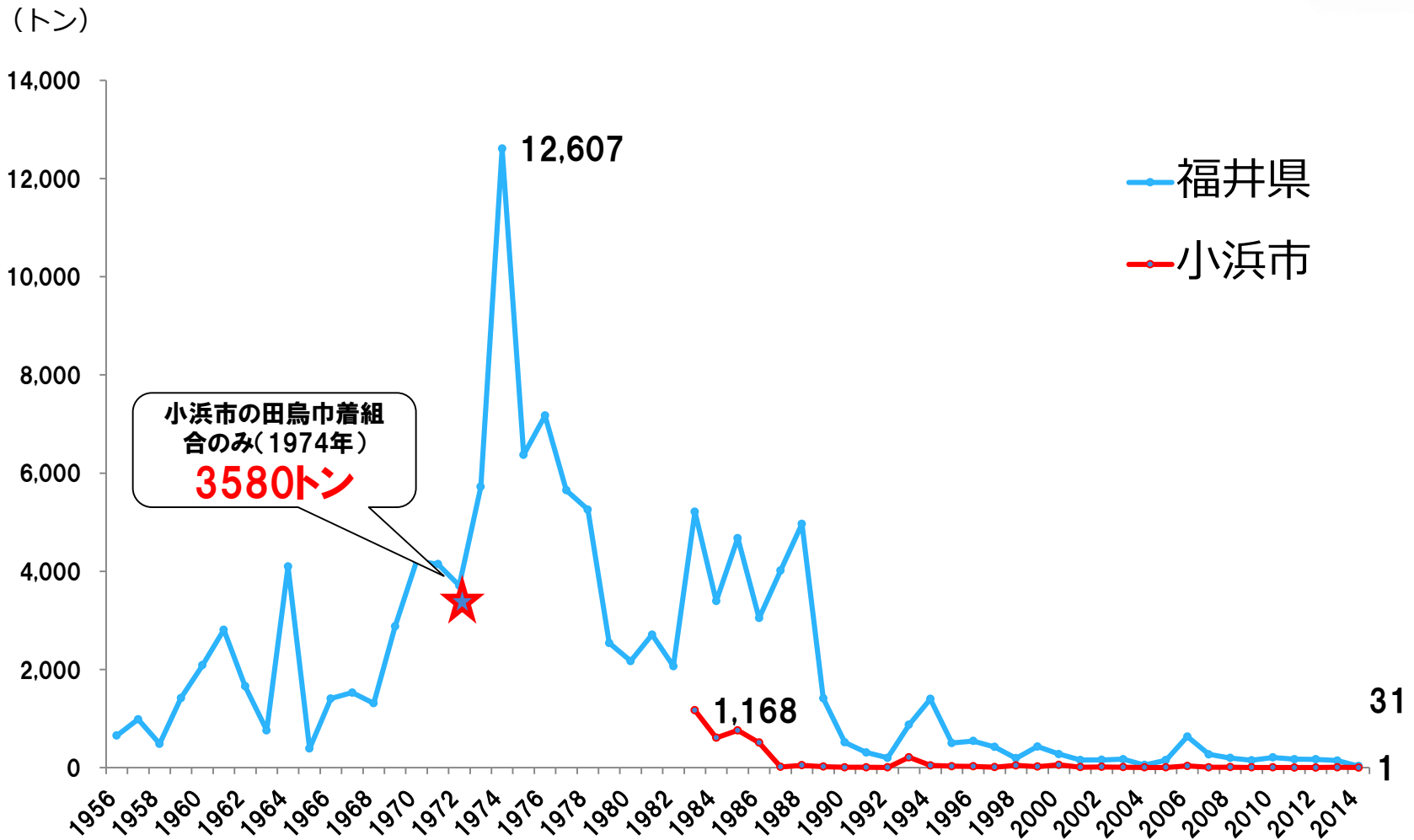
かつて、小浜に鯖の群れが押し寄せた



サバ漁獲量の推移



小浜
よっぱらいサバ
YOPPARAI SABA



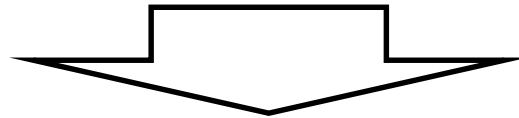
資料：福井農林水産統計年報等を基に作成

鯖を入口に、まち全体を元気に



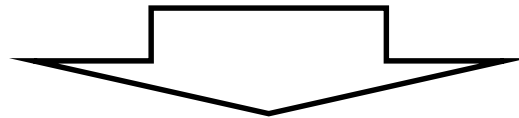
平成27年4月「御食国若狭と鯖街道」が日本遺産第1号に認定

- 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

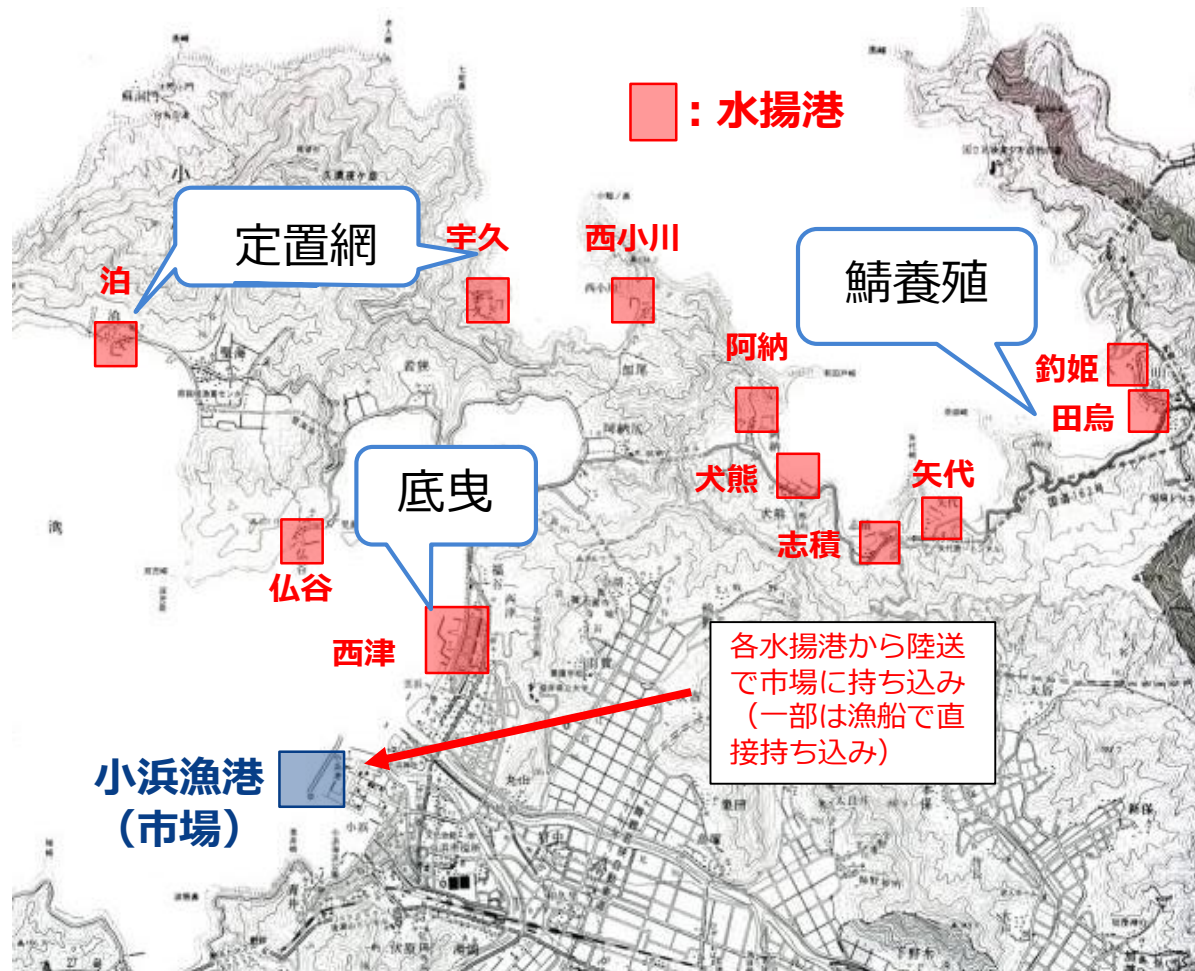
①各漁港で水揚げ

- ・ 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。



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

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

- ・ 事前に仲買人に漁獲情報をメールで情報共有

- ・ 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)

- ・ 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）。

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

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

- 漁村集落ごとに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」

