

北緯45° オホーツクからの水産ブランド発信の取り組み



株式会社 オホーツク活魚

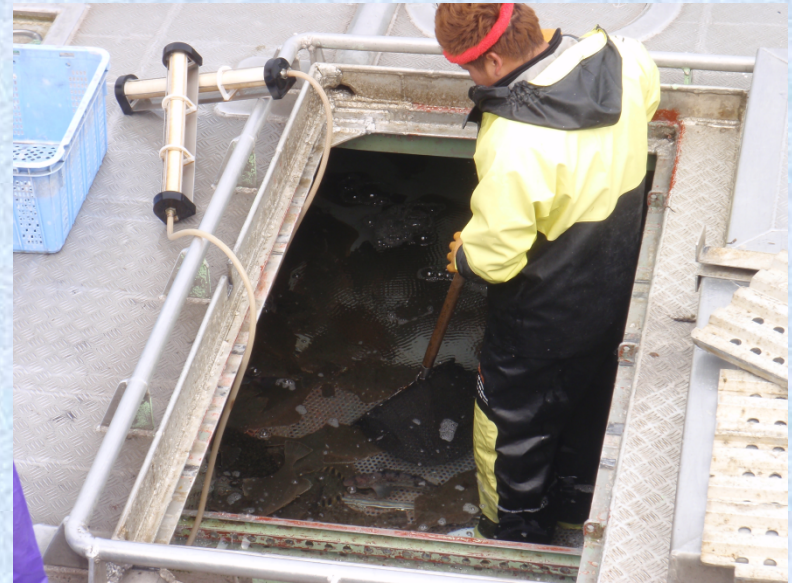
* 舞台の北海道北オホーツク地域



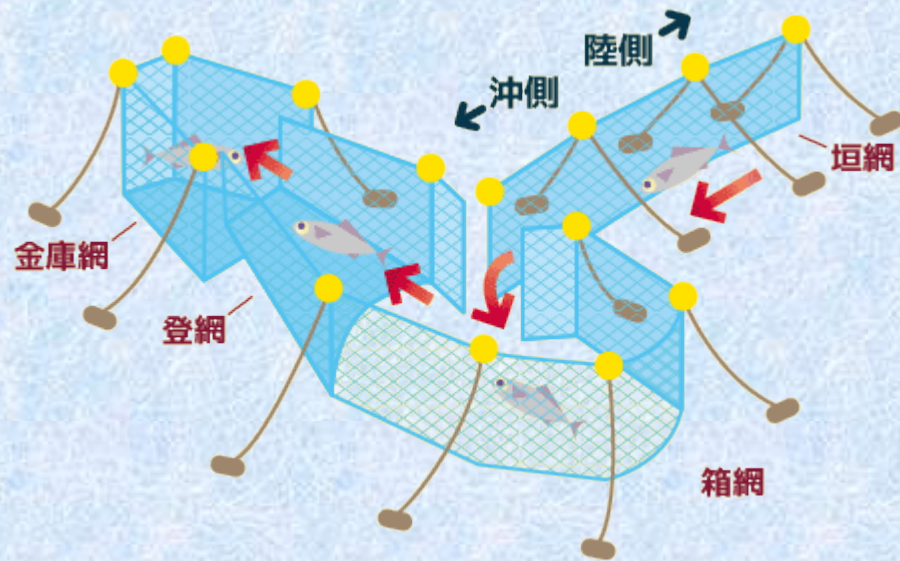
オホーツク活魚 企業理念

- * 水産のプロフェッショナルとして水産資源を大切にし、魚の価値を最大限引き出す
- * 漁獲から消費までの適正な生産システムを追求することで生産者と共に歩み、地域の活性に貢献する
- * 新鮮で安心なオホーツクの魚介類を家庭にお届けし、その美味しさを楽しむことを伝承することで食の文化に寄与する
- * 社員とその家族の生活を大切にし、仕事に生きがいを感じられる企業を目指す

***ブランド名としている親会社の定置網船『北隆丸』**
(北隆丸は生産者と生活者をつなぐ当社のブランドです。)



定置網漁業について



*活魚でブランド化へ



* 船上活メでブランド化へ



* パーシャル窒素氷による鮮度保持

「パーシャル窒素氷」で鮮度長持、安心安全

「パーシャル窒素氷」で高鮮度保持

窒素氷



「パーシャル窒素氷」は(株)昭和冷凍プラントと
(株)オホーツク活魚のコラボによる新しい氷です
「窒素氷®」「ちっそくん®」は(株)昭和冷凍プラントの登録商標です



* 窒素氷の効果について

窒素氷の効果

1. 酸化防止

窒素氷は解けても
酸素を含まない窒素冷水となる

2. 鮮度保持

窒素氷を使用することで
鮮度保持効果が2日間程伸びる

3. 安全性

窒素ガスは大気中から抽出するため環境に負荷を
与えない、また窒素は大気中に78%存在して
おり人体に対する安全性は立証されている



窒素氷の効果

4. コスト削減

鮮度保持効果の延長により空輸から陸路へ

5. 販路拡大

輸送距離の延長に伴い販路の拡大につながる

6. 経済効果

販路の拡大で農水産業界に経済効果が生まれる

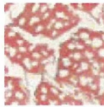
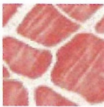
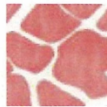
7. ブランド化

鮮度保持効果の向上で
生産地の生鮮食品のブランド化に大きく貢献できる



* 微凍結（パーシャル温度帯）での鮮度保持効果について

保存方法の比較（イワシの保存 当社調べ）

	約-20℃～約-18℃ 冷凍	約-3℃～約-1℃ パーシャル (パーシャル/チルド 切替室)	約0℃～約2℃ チルド (パーシャル/チルド 切替室)	約3℃～約6℃ 冷蔵
食品の凍結状態	凍結 	微凍結 	凍る直前 	生 
保存期間	約1ヵ月	約7日間 冷凍せずに約1週間 保存！	約4日	約3日
食品細胞の状態（イメージ）	 細胞の中まで完全に凍っている。	 細胞のまわりが少し凍っているだけ。 氷の結晶で食品の細胞を傷めずおいしさ、栄養が長持ち。	 各細胞のまわりは 外液で囲まれている。	

* 北オホーツク期待の秋鮭“めじか鮭”

高級鮭。

長い航海にそなえて
体にたっぷり脂を蓄えた
北海道オホーツク産の

ハラスが厚く、
脂乗りが抜群!!

生まれ故郷の本州の川に帰る
長い航海にそなえて、
体にたっぷり脂を蓄えた
丸々太った高級鮭「めじか鮭」を、
オホーツク沖で漁獲しました。
味の違い、食感の違い、
脂乗りの違いを
お愉しみてください。

北洋
行き旅
帰る旅
漁場

水産庁
オホーツク活魚

A large salmon is shown in the foreground. In the background, a map of Japan highlights the Oshima Salmon Migration Route. The route starts in the Oshima region of Hokkaido, travels south along the coast, and then turns inland to the main islands of Honshu and Shikoku. The map is labeled with '北洋' (North Sea), '行き旅' (Outward Journey), '帰る旅' (Return Journey), and '漁場' (Fishing Ground). The text '水産庁' (Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries) and 'オホーツク活魚' (Oshima Salmon) are also present.

* 日本が誇る高品質秋鮭“めじか”について

表 1 北海道沿岸で漁獲されるシロサケ

魚市場での 通称	出生地	熟度日数	漁獲期間	外観様相	多獲地域	備考
ケ イ ジ	不明	1-2年	10-12月	ギンケ, 青みがかった 流線型, 未熟	太平洋岸, 根室湾, 知 床半島部, 網走地区	翌年以降に産卵 する未成年
トキシラズ	ロシア	夏サケ 2-3ヶ月 秋サケ 5-6ヶ月	5-7月	ギンケ, 肥満型, 生殖 巣いくぶん発達	日高, 昆布森~歯舞, 羅臼, 常呂~猿払沿岸	ロシア系産卵群
メ ジ カ	本州系	25-60日	10-12月	ギンケ, 比較的肥満 型, 鱗はげやすい	オホーツク中西部, 日 高, 道南地区	本州系産卵群
ギンケ (シロ)	北海道系	15-45日	8-12月	ギンケ, 肥満型から流 線型まで	太平洋岸, オホーツク 中西部, 知床半島部, 日本海中北部	北海道系産卵群
A ブ ナ	北海道系	5-15日	9-12月	ソコブナ, 鱗露出部減 少, 婚姻色浮上	全域	北海道系産卵群
B ブ ナ	北海道系	1-5日	9-12月	ブナ, 鱗露出部極少, 婚姻色明瞭	全域	北海道系産卵群
C ブ ナ (ジョロッコ)	北海道系	0日	9-12月	ブナ, 鱗露出部ほとん どなし, 婚姻色のみ	道南, 噴火湾, 広尾, 大樹, 標津, 羅臼, オ ホーツク東部	北海道系産卵群

食の大地

山形生まれ、オホーツクに回遊

逸

思いついたら、すぐに炊き込みご飯を作るの便利さが受け、商品化した約半年前から贈答用なども含めて根強い人気を誇る。

見栄えがするレトルトパックではなく、武骨なメージな

■ 最初は先代々の社長から変わらず、手渡された秘伝タレ。地元とれる根曲がりの風味

てぬきのできる
ご飯のもと



子をかくロンドンで育つた
 の子をはじめ「舞臺」や「踊
 こぼ」などをフアンツに
 加えて、地盤山梨の本郷
 如堂や、エリカ肉の大道黒
 結など通いの自然な歩みを生か
 した商品作りを手掛けており
 「ご飯のむしろ」とも、きたた
 ちの酒の食材に力を入
 れるという、的場務大社
 二飯を炊く前に佐
 入を入れて加減して居
 るか、炊上がった
 せて食る。肴も赤
 「竹の子」の歌を歌き

思いついたらすぐ手軽に人気

わてい
長は調
師の中身
飲上付
飯に混
価格が
が300

オホッ管内通軒町12番2
9番地 ☎0158・44・365
2365 旭川紋別自動車道の
「道の駅しらたき」などで扱
うが、同サイトでも注文可

◆

それぞれる炊きの「舞」は
3000円「舞」毎に1500
円

455炊きの5440
円



ブランドサケ

道内で一般的な秋サケに比べ、繁殖前で脂が乗って食味が良く、高値で取引される未成熟な3～4年魚のこと。季節外れの春から初夏に釣れるトキシラズ(時不知)、1万匹に数匹しかいないとされるケイジ(鮭児)があるが、これらはアムール川などロシアの河川を母川とすることが分かっている。これに対し、メジカは本州日本海側生まれで、口先から目までの長さが短いことから「目近(めじか)」と呼ばれている。

[illegible]

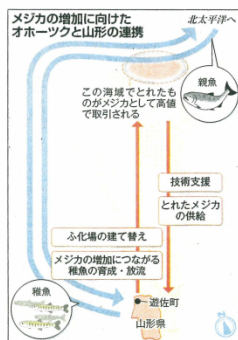
①山形県などが開いた試食会ではオホーツクから取り寄せたメジカの料理が振る舞われた＝山形市の「宝来寿司」
②試食会で出されたメジカの握りなど
③メジカのブランド力を生かそうと、



山形県酒田市の水産加工業者が開発した新商品—酒田市観光物産館で稚魚が育つふ化場を見て回る枡川鮭漁業生産組合の尾形組合長。来秋にも新たな施設に建て替える—山形県遊佐町



メジカ漁獲増へタッグ



川で生まれ、4年後の秋に北太平洋から戻る途中のオホーツク海沖で繁殖前の脂が乗った状態でとれたシロザケだ。この魚を山形県内の飲食店でも使ってもらうことで、漁業の振興にもつなげよう、県などの呼び掛けて、試食会が開かれたのだ。

産卵、飼育ノウハウ伝授 オホーツク

[illegible][illegible]

食味良く特産品目指す 山形

山形縣は本日本橋の町で生れ、オホセツ海にでれるランドケ・シムカ・を地として、オホセツと山形の邊國條の邊が本村に生れ、日本ではほかにシムカをロシヤとオホセツのランドケも出てるが、メシカ唯一、日本へ増やすとがきけるが、森樺葉主生れのランドケも出てるが、メシカ唯一、日本へ増やすとがきけるが、森秋にもオホセツのハハを散りれた最嚴式の花畑が山形縣生地に成す森が、同県内には地元生れのランドカを新々な新種品によしとすの動きも出てる。

(勝木芳郎)

場を提供した宝来堂言の鈴木松
さん(70)は「調理場を任せてい
る息子が『包丁の脂の付き方が導
うまさ』が伝わってくる魚」と言
っていた。ほかにはない、うまい
しか言いようがない魚」と話す。

* 船上活メめじか鮭『隆神(りゅうじん)』



北隆丸
Hokuto OKHOTSK

隆神
Okhotsk Premium Salmon
MEJIKO

船上活メめじか鮭
3.5kg めじか

生まれ故郷の本州の河川に帰る長い航海にそなえて、体になつぷりと脂と蓄えた重量3.5キロ以上の大型銀毛鮭「めじか」は、秋鮭千本に一本並ぶかどうかのとても貴重なブランド鮭。定置網船「北隆丸」で漁獲し、船上で活メしました。

北海道オホーツク沖(北隆丸)船上活メめじか鮭「隆神(りゅうじん)」

日本海側の河川で生まれた銀毛鮭の稚魚は、日本海～オホーツク海～ベーリング海などを回って母川に還る途中、北海道オホーツク海沿岸の沖合で水揚げされます。これが「めじか鮭」です。北海道枝幸漁協は、稚魚を放流する山形県北部の遊佐町の漁業者と連携して、めじか鮭を増やす活動に取り組んでいます。

株式会社オホーツク活魚
〒099-5816 北海道枝幸郡枝幸町目梨泊83
Tel(0163)62-4553(平日/9:00~17:00)



北隆丸
Hokuto OKHOTSK

隆神
Okhotsk Premium Salmon
MEJIKO

船上活メめじか鮭
3.5kg めじか

生まれ故郷の本州の河川に帰る長い航海にそなえて、体になつぷりと脂と蓄えた重量3.5キロ以上の大型銀毛鮭「めじか」は、秋鮭千本に一本並ぶかどうかのとても貴重なブランド鮭。定置網船「北隆丸」で漁獲し、船上で活メしました。

北海道オホーツク沖(北隆丸)船上活メめじか鮭「隆神(りゅうじん)」

日本海側の河川で生まれた銀毛鮭の稚魚は、日本海～オホーツク海～ベーリング海などを回って母川に還る途中、北海道オホーツク海沿岸の沖合で水揚げされます。これが「めじか鮭」です。北海道枝幸漁協は、稚魚を放流する山形県北部の遊佐町の漁業者と連携して、めじか鮭を増やす活動に取り組んでいます。

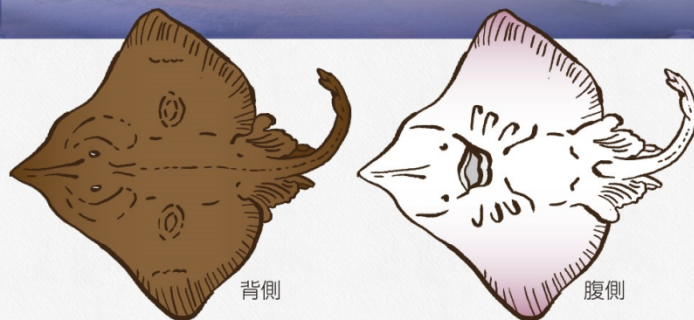
株式会社オホーツク活魚
〒099-5816 北海道枝幸郡枝幸町目梨泊83
Tel(0163)62-4553(平日/9:00~17:00)

*可能性を秘めた地産食材『かすべ』について

寒冷海域にいる大型のエイ
かすべ(糟倍、鮎)
学名: メガネカスベ

オホーツク海
日本海
太平洋

「かすべ」は寒冷海域にいる大型のエイです。沿岸漁業で水揚げされた「かすべ」の**胸ビレ・ほほ肉**は、皮を剥いて市場に出荷されます。
身はフワッと柔らかく、軟骨はコリコリとした食感。骨ごと食べられるのは、軟骨魚類ならではのです。北海道ではメガネカスベは「真かすべ」、ソコガンギエイは「水かすべ」と呼び分けられています。



かすべの栄養

「かすべ」は低カロリー、高タンパク。ビタミンB12、ビタミンD、コンドロイチン、コラーゲンなど、健康づくりに役立つ栄養素が豊富に含まれています。

かすべの食べ方

主に煮つけ、から揚げ、ぬた(酢味噌)などに調理されます。フレンチの食材としても人気が高く、ムニエル、ポトフ、テリーヌに用いられています。



オホーツクの「鮮度」を、パースナルで全国へ!

株式会社オホーツク活魚

〒098-5816

北海道枝幸郡枝幸町目梨泊83

Tel.(0163)62-4553

*『かすべ』を通じて和食としての煮魚を提案

北海道
オホーツクの魚屋と、
千歳市の醤油屋が作った

煮魚のたれ

カレイキンキカスへなど
魚種を選びません。
電子レンジ
約5分

家庭用鍋
約15分

醤油にこだわり、
和食の基本に則した万能タレです。

2倍希釈

天然醸造
木桶仕込丸大豆醤油使用



500ml (常温品)

化学調味料を一切使わず作りました

商品名 北海道オホーツク 煮魚名人
醤油(大豆(遺伝子組み換えでない)、醸造調味料)
原材料名 (ごぼう、糖、米、醸造酒、アルコール、食塩、砂糖、酒精、
調整品(酒精、食塩)、(原材料の一部に小麦を含む))



藤本漁業部(北海道網走村/さるふつむら)を母体とする株式会社オホーツク活魚(北海道枝幸町/えさしちよう)は、水産物の蓄養・加工・販売を手掛ける水産会社です。親会社の自社船「北隆丸」をブランド名に据え、生産者と生活者をつなぐ産地の「魚屋」として、「地元オホーツクの魚の価値を最大限引き出す」をモットーに、日々、商品開発に取り組んでいます。



丸大豆醤油の木桶

「煮魚名人」を使えば、
電子レンジでも、
家庭用鍋でも、
短時間でフワの味。



電子レンジ調理で作った
北海道オホーツク産
かすべの煮付け





オホーツクの『鮮度』を、パーシャルで全国へ!
株式会社オホーツク活魚

〒098-5816 えさしちよう
北海道枝幸郡枝幸町目梨泊83
Tel (0163) 62-4553

かすべの煮付け

煮魚

Boiled fish (Mottled skate)

どこにでもある
身近な調味料を使って
短時間でヘルシーに仕上げる煮魚は、
魚食を愛する日本人が
大事に大事に培ってきた
和食の料理文化のひとつ。

かすべの煮こり

魚の目利き、
包丁を使った調理技術、
魚のうま味を引き出す味付け、
豆腐や野菜を加えて
栄養バランスを整える。
この素晴らしい料理文化を、
次の世代へ。

和食の職人×魚屋×醤油屋









オホーツクの『鮮度』を、パーシャルで全国へ!
株式会社オホーツク活魚

〒098-5816 えさしちよう
北海道枝幸郡枝幸町目梨泊83
Tel (0163) 62-4553

* 食材の紹介・試食販売・食べ方の提案。冷凍食材としての通年販売



* 産地での高鮮度処理・利用し易い食材への加工・製品化



2012年8月 藤本漁業部・オホーツク活魚 マリンエコラベルジャパン (MELジャパン) 認証取得



2014年8月 北海道定置漁業協会宗谷支部・枝幸水産業加工組合 マリンエコラベルジャパン(MELジャパン)認証取得 生産者と加工業者が一体となって地域のブランドを発信する



The Daily 2014.9.24.mel

Sui-Kei

水産経済新聞

支店情報

北海道支店(札幌)	011-561-5552
東京支店(品川)	03-5561-5552
三浦支店	046-556-5552
千葉支店(千葉)	043-556-5552
大阪支店	06-6452-5551
福岡支店	092-556-1129

北海道宗谷からMEL発信

サケ定置51か統と枝幸水産加工協が取得

北海道定置漁業協会宗谷支部と枝幸水産加工協が、全国初の「サケ定置51か統と枝幸水産加工協」のMEL認証を取得した。これは、サケの定置漁業と加工業が一体となって、地域のブランドを発信するための取り組みである。

地域一体で推進へ

佐藤氏・永澤氏に聞く
資源管理地道に継続
加工業との連携重要

北海道定置漁業協会宗谷支部 佐藤勝治支部長
枝幸水産加工協 永澤一郎組合長

「サケ定置51か統と枝幸水産加工協」のMEL認証を取得した。これは、サケの定置漁業と加工業が一体となって、地域のブランドを発信するための取り組みである。

オホーツク産・藤本信治専務インタビュー

「漁法の特徴伝えたい」
MELは貴重な発信手段

藤本信治専務は、オホーツク産の魚を多く取り扱う。MEL認証は、消費者に正しい漁法と産地を伝える重要な手段である。

MEL「国際化へ」

「MEL」は国際化に向けて、海外の漁業と連携を進めている。これは、世界の漁業と日本の漁業を結びつけるための取り組みである。

これまでの漁業管理の取り組み

これまでの漁業管理の取り組みは、資源の持続可能な利用を目的として行われてきた。MEL認証は、この取り組みをさらに進めるための手段である。

未来につなげよう、海と魚と食文化！

www.melj.jp

この制度の狙い

この制度の狙いは、漁業資源の持続可能な利用と、地域のブランドの発信にある。MEL認証は、この狙いを達成するための重要な手段である。

制度の一層の浸透期待

制度の一層の浸透を期待する。MEL認証は、消費者に正しい漁法と産地を伝える重要な手段である。

* 流通業者との連携で漁業者の取り組みを発信



定置網漁は、地球にやさしいエコ漁法

魚群の通り道に垣網(かきあみ)を仕掛け、魚を箱網(はこあみ)へ誘導する定置網では、季節ごとに入網した様々な種類の魚を、活きたまま漁獲することができます。また、決められた期間に、決められた場所に設置し、網目を制限することで、魚の乱獲を防いでいます。

定置網漁は資源に配慮した、資源を有効利用できる、優れた漁法です。



生産段階認証取得
藤本漁業部
JFRCA22AB / JFRCA22AC

流通加工段階認証取得
オホーツク活魚
JFRCA22ABAA



* 大衆食堂との取り組み事例(広島県福山市 竹野食堂との展開)

5. 竹野食堂での展開例

☆魚は“酒肴” 北の海の幸を『肴』に！

アサヒプレミアム“熟撰”

『流水の海』オホーツクの旨い魚



プレミアムな生ビールとのセットで、食事の顧客がメインの当店で、飲み客の需要も創出できないか！？



当店利用シーンの幅が広がり、結果客単価・売り上げのUPに期待！！

☆学ぼう！！そして味わおう！！

美味しさの背景にあるストーリー、生産者の努力をメニュー表に取り入れてアピールする。



お客さんの注意を惹き、興味をそそり...『ちょっと頼んでみようかな』と、注文を促進できる！？



竹野食堂のメニュー表



一度食べれば、リピーターになって頂ける自信あり！！

* 大衆食堂との取り組み事例(広島県福山市 竹野食堂との展開)

今年の冬メニューは、
**流氷の海オホーツク海より、
 美味しい恵みが届きました！！**

(株)オホーツク活魚より直送！！
 北の海が育んだ、美味しいめじか鮭とオホーツク鰯を
 どうぞご賞味下さい！！

めじか鮭の塩焼き定食:690円

オホーツク鰯の照り焼き定食:690円

※ともに税込み価格、100円引きで単品にできます。

めじか鮭

古来より親しまれてきた日本の鮭、“シロザケ”
 その中でもめじか鮭は、未成熟で卵や白子に栄養
 が取られていない分、身に脂を蓄えた高級品です。
 ハラスが厚く、皮も柔らかい。そしてやさしい旨味
 が溢れる、飽きの来ない美味しさです！

オホーツク鰯

オホーツク海の冷たい海水により、抜群に
 身が締まり、脂の乗った天然のプリです！
 豊かな旨味がたっぷりの身に、我が家で
 長年受け継がれてきた焼きダレが良く絡んで、
 ご飯がもりもり進みます！

マリンエコラベル認証取得～持続可能な資源活用～

水産資源と海にやさしい漁業を応援する制度として、マリンエコラベルジャパンがあります。
 ㈱オホーツク活魚では、環境と資源にやさしく、日本が世界に誇るべき漁業である
 『定置網漁業』と、持続可能な資源の管理と有効活用への取り組みを知ってもらうために、
 マリンエコラベル認証を取得しています。
 めじか鮭とオホーツク鰯は持続可能な漁業で獲れ、しかも美味なる逸品なのです！

※めじか鮭の事、高品質へのこだわり、持続可能な
 漁業への取り組み等、詳しくは「オホーツク活魚」で検索！！

オホーツク活魚 検索

“魚”は“酒菜”

めじか鮭とオホーツク鰯を『肴』に、
 今夜も旨いお酒をお楽しみ下さい！

熟撰オホーツクセット:980円
 ※通常より140円お得です！！

アサヒプレミアム生ビール
“熟撰” + めじか鮭の塩焼き
 中ジョッキ または
 オホーツク鰯の照り焼き

旨い魚にはアサヒの一味違う生ビール“熟撰”が合う！
 オホーツクの魚の美味しさをより一層引き立ててくれます！

※1：熟撰を中ジョッキから五輪ジョッキへサイズアップ…+100円
 ※2：めじか鮭、オホーツク鰯を単品から定食に変更…+100円

**冬といえば、こちらの
 あったかメニューもやってます！！**

鍋焼きうどん:690円

さむ～い冬の定番！
 竹野食堂の昔ながらの人気メニュー！
 やさしい味わいで身も心もぬくもる、
 具だくさんの鍋焼きうどんです。

※1：鍋焼きうどんは夜のみのご提供となります。
 ※2：ごはんとのセットもあります。
 ・Aセット…+130円 (小ごはん、サラダ、漬物)
 ・Bセット…+250円 (小ごはん、揚げ物、漬物)
 *揚げ物はエーリンチー、チキン南蛮、チキンカツ、鶏唐揚げのどれか1品、2個付きます。

*次世代へ日本の多様な漁業・魚介類の美味しさを伝える取り組みを！！

日本でとれる魚の種類

日本は四方を海で囲まれていて、周りの海水より温度の高い「暖流」と、温度の低い「寒流」のおかげで、たくさんの種類の魚がすんでいます。その暖流と寒流がぶつかる場所は、魚のごはんとなるプランクトンが豊富なため、魚がたくさん集まるので、漁業が盛んに行われています。

日本の漁業の様子

日本は世界でも有数の水産物消費国で、漁業は重要な産業です！

※ 主な漁港の水揚げ量（数量）
資料：「八戸市水産統計」/「全国主要漁港の水揚げ状況（平成28年）」
「図で見る日本の水産」 水産庁（平成28年）

このワークシートは複写して配布できますので、ぜひご利用ください。



魚ができる日本の海の範囲



「旬」

魚介類がおいしい季節を意識して食べましょう！

春

マダイ、カツオ、サワラ、ニシン、アサリ



カツオのたたき



サワラの西京焼き

夏

マアジ、アユ、コンブ、マダコ、スルメイカ



イカのさしみ



アジのひらき

秋

サケ、サンマ、マイワシ、マサバ、カツオ



焼きサケ



サンマの塩焼き

冬

マダラ、ブリ、クロマグロ、ヒラメ、ズワイガニ



タラの鍋



ブリ大根

- ①食べたことがある魚介類に○をつけてみましょう！ いくつありますか？
- ②ここにあげた魚介類のほかに、食べたことがある魚介類を書いてみましょう！

まとめてみよう！

- (1) 日本の周りの海は、() 海流と() 海流(黒潮)の2つの暖流と、() 海流と() 海流(親潮)の2つの寒流が流れていて、そのぶつかる場所に、魚のごはんになる() が多くいます。また、() が広がっていることから、たくさん魚が集まります。
- (2) 日本の海の範囲である() 海里(約370km) 水域では、外国の漁船がとる魚の種類や量が制限されています。
- (3) 日本の漁港で最も水揚げ量が多いのは、千葉県() 港で、年間() 万t 水揚げされています。サバやイワシがよくとれます。

* 水産のプロ(達人)どうし(同志)のつながりがブランドを育てる



環境に負担を与えない漁業

私はサケを「定置網漁法」でとっています。定置網漁法は、回遊してくる魚たちの通り道に網を設置して、中にさそいこんでとる「待ち受け」漁業だから、無理にとりすぎない、環境に負担を与えない漁業なんだ。魚を生きたまま引きあげるから、魚の体が傷つきにくいので鮮度よく扱うことができます。小さな魚は大きくなるまでとらないように、網の目の大きさは、小さい魚が逃げられるようにしているんだ。



また、サケを稚魚(赤ちゃん)のうちから育てる栽培漁業という取り組みも行っているんだ。川に放流すると、海で3~5年生活したら、また同じ川に戻って

定置網漁法のしくみ



藤本さん「この漁法は世界に誇れる漁法。さまざまな魚種が入るし、魚を鮮度よく扱うことができるんだ」

調べてみよう！ほかにどんな漁の方法があるかな？



お魚のお仕事の達人にインタビュー！

オホーツク海の豊かな水産資源に恵まれた猿払村で、漁師をしている藤本信治さんに聞いたよ！

きてくれる。秋サケ漁もそこら発展してきたんだよ。

漁師の仕事について

プロの漁師としてのこだわりは、鮮度のいい状態で魚を出荷すること。海でとって、鮮度がしっかり保たれた状態で陸にあげられるよう、保存方法も工夫しているんだ。漁師をやっている一番うれしいのは、やはり大漁のときです。血が騒ぐし、疲れもふっとびます。魚をとることが自分の力になっていると感じます。そして、それが人のためにもなっていると思うんです。

漁師に向いているのは、一生懸命物事に取り組める子、がんばる子、チームワークを大切にできる子ですね。漁師に向いているのは、一生懸命物事に取り組める子、がんばる子、チームワークを大切にできる子ですね。

とった魚は無駄にしないように、魚の加工品も作っています。魚は、鮮度がよければ使えない部位はないし、今まで捨てていた部分も利用できます。資源には限りがあるので、有効利用することが大切だと思っています。



顔が見える漁業を目指して

定置網漁法を知ってもらいたい、広めようと思って、環境にやさしい漁業に取り組んでいることを示す「マリン・エコラベル・ジャパン認証」を取得し、質のよい魚を提供しています。エコラベルには認証番号がついているので、みんなの手元に魚がどうやって届くか知ることができるようになっています。顔が見える漁業にすることは、安心につながるね。



さいごに

魚にはたくさんの種類があって、食べ方も無限にある気がしています。みんなに美味しい魚をたくさん食べてもらうために、漁師は海に出て、がんばって仕事をしています。魚は、海という厳しい世界から、みんなへの贈り物なので、大切に食べてもらいたいと思っています。

みんなのもとにお魚が届くまでには、さまざまな人が関わっているよ。

国産水産物の一般的な流通経路



産地卸売市場の卸売業者さん

校幸漁業協同組合 佐藤祥文さん

漁師さんがとった魚をもとに、競り(入札)を行っています。競りには、魚を仕入れるために仲卸業者や加工業者などが参加します。漁師さんが少しでももうかるように、1円でも高く売れるように心がけています。



水産加工業者さん

高田商店 高田英行さん

その日にとれた鮮度のいいサケをすぐに加工するので、チームワークが大事ですね。サケは頭からしっぽまで捨てるところがなく、大事に加工しています。天然の魚の味を知ってほしいし、安全・安心なものを食べてほしいです。



消費地卸売市場の卸売業者さん

丸水札幌中央水産 宮崎烈史さん

毎日どの産地でどれくらい魚がとれているか、しっかり調べてから魚の値段を決めて、産地から市場へ魚を送ってもらい、仲卸業者などへ販売しています。安定価格で安定供給することがやがていいので、それを大切にしています。



仲卸業者さん

一瀬共同水産 本間 隆さん

市場の競りなどで仕入れた魚介類を店に並べて、魚屋さんや寿司屋さんなどに販売します。どんな魚でもいいので、おうちで料理してもらって、たくさんお魚を食べてください！



魚屋さん

北海道北辰 新沼豊盛さん

魚にとって鮮度の良さは大事！毎朝市場に仕入れに行き、お客様に自信をもって勧められる魚を自分の目で見て選んでいます。お客様に喜んでもらえるとうれいを感じます。

