

水産業振興協議会中間取り纏め（案）

本市の海は、夏の海水浴やサーフィン等のマリンスポーツの場として広く知られているが、その同じ海で漁業が連綿と受け継がれていることへの認知は、残念ながら前者と比べると決して高いものではない。

こうした現状を踏まえ、漁業の振興を図る上で、まず市民の理解を深めることが重要であるという認識に立ち、地場の漁獲物を市民へ届けるシステム作りを検討した。

しかし、限られた漁獲物を流通ベースに取り込むことに課題が多く、その課題の解決に時間や人を費やすことよりも、一步を踏み出す重要性を認識した。

市内には、二つの漁業協同組合と二つの魚商組合があり、市内への流通について検討された経過があったが、実現には至らなかった。

その原因は、販売・仕入れスペースに係る問題や魚種が限定されること、漁獲量が不安定であることが上げられた。

こうした課題は、一朝一夕には解決しない。前述のようにまず第一歩を印すことが重要である。

漁業者、小売業者双方の負担軽減を図りながら市内流通を図って行くためには、名産品として定着しているワカメ、近年評判となっているアカモクに着目したい。

これらの商品は、保存性があり管理もし易く廃棄ロスが少ないことから、市内小売商も取扱い易い商品として期待ができ、一定の評価を得ていることから市民にも分かり易い商品と言える。

ワカメ・アカモクの市内流通を図り、その評価を基に鎌倉漁協から提案のあったサザエ、加工処理したタコ、それから鮮魚へと発展させていく道筋を作ることで、流通モデルを構築していくことが最善の方法と考える。

まず、この協議会での検討を踏まえて、漁業者、小売業者のマッチングの場の提供を図っていく必要がある。