

水産業振興協議会中間取り纏め

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。

市としては、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挙げられた。

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、市内の小売業者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。

こうした流通モデルの構築にあたっては、当面は、市民の漁業への理解を深めていただくためには、市民のための市内流通を確保し、購買層の動向や市内各地域の特性を踏まえた流通モデルの構築が必要となる。

消費者に訴えなければならないことは、地場の漁獲物の持つ、安全性、安心感や鮮度の良さであり、それを保証するための漁業協同組合による認証制度や、シラスの様に漁期が定められている漁獲物については、禁漁期には、冷凍品であること等を明示するなどの消費者に分かり易い仕組みづくりが必要となる。

まずは、生産者となる漁業者、販売の起点となる市内小売業者との連携を強化できる取り組みを進めていく必要がある。

具体的な提案

地場の漁獲物協力店の明示

協力店マップの作成・配布

地場の漁獲物リーフレットの作成(販売協力店、食べ方紹介、漁獲物の紹介等)