






鳥取県環境学術研究等振興事業費補助金研究実績報告書

研究期間（1年目/3年間）

研究者 又は 研究代表者	氏名	(ふりがな) おおた たろう 太田 太郎													
	所属研究機関 部局・職	公立鳥取環境大学 地域イノベーション研究センター 特命准教授 電話番号 0857-32-9105 電子メール oota-t@kankyo-u.ac.jp													
研究課題名	【地域振興部門】 漁業生産現場における創意工夫の発掘と、生産者の顔の見える水産物地域ブランド創出に関する研究														
研究結果	<p>本課題は、鳥取県中部地域で水揚げされる水産物を対象とし、「生物学的情報」, 「漁獲方法」, 「料理方法」, 「生産者の紹介」などの内容を盛り込んだ消費者向けパンフレットを作成し, ‘生産者の顔の見える水産物地域ブランド’の創出を試みるとともに, その効果について, アンケート調査等を実施し評価を試みるものである。初年度となる平成28年度は, パンフレット作成に必要な情報を収集するため, 生産現場の調査を主体に実施した。</p> <p>最初に, パンフレットの内容について, 鳥取県漁協職員を中心とした鳥取県中部地域水産業再生委員会の事務局メンバーと協議した。パンフレットはカレンダー形式で作成することとし, 採用する魚種及び対象地区について, 下表の通り ‘おすすめ魚種’として選定した。</p> <table border="1"> <tr> <td>1月：サワラ（酒津）</td> <td>2月：ウマヅラハギ（賀露）</td> <td>3月：コウイカ（賀露）</td> </tr> <tr> <td>4月：バイ（賀露）</td> <td>5月：アジ（夏泊）</td> <td>6月：トビウオ（青谷）</td> </tr> <tr> <td>7月：イワガキ（福部）</td> <td>8月：白いか（賀露）</td> <td>9月：シイラ（浜村）</td> </tr> <tr> <td>10月 カレイ, ハタハタ（賀露）</td> <td>11月：マツバガニ（賀露）</td> <td>12月：ハマチ（泊）</td> </tr> </table> <p>加えて, 鳥取県の水産物を特徴付けるヒラメ、キジハタなどの高級魚の生態等についてもパンフレットに盛り込むこととした。</p> <p>上記の選定結果に基づき, 実際に漁船に乗船し, 生産現場の調査を行った。平成28年度は8月から12月及び1月から4月の対象魚種の調査を実施した。なお, パンフレットの編集作業は調査と並行して随時進めている。</p>			1月：サワラ（酒津）	2月：ウマヅラハギ（賀露）	3月：コウイカ（賀露）	4月：バイ（賀露）	5月：アジ（夏泊）	6月：トビウオ（青谷）	7月：イワガキ（福部）	8月：白いか（賀露）	9月：シイラ（浜村）	10月 カレイ, ハタハタ（賀露）	11月：マツバガニ（賀露）	12月：ハマチ（泊）
1月：サワラ（酒津）	2月：ウマヅラハギ（賀露）	3月：コウイカ（賀露）													
4月：バイ（賀露）	5月：アジ（夏泊）	6月：トビウオ（青谷）													
7月：イワガキ（福部）	8月：白いか（賀露）	9月：シイラ（浜村）													
10月 カレイ, ハタハタ（賀露）	11月：マツバガニ（賀露）	12月：ハマチ（泊）													
研究成果	<p>現在までに調査結果をとりまとめた一例は, 下図の通りである。平成28年度は7回の乗船調査により漁労作業の写真撮影や漁業者のヒアリング調査を行ったほか, 6回の陸上調査（水揚げ現場（市場）, 地域イベント, 直販店等）も実施した。ヒアリング調査の内容については, 漁業に着業したきっかけ, 日々の操業の楽しみ, 苦勞, コツ等, 出荷の際のこだわり, 地元水産業に対する将来展望などについて聞き取りを行い, これらの結果をとりまとめて「漁師のこだわり」としてパンフレットに掲載した。さらに, 魚体や調理サンプルの写真撮影等も実施し, 8から12月及び1から4月の対象ページのパンフレット素材を収集し, 原案を作成した。</p> <p>今後, デザインやレイアウトについてさらに検討を進めるほか, 次年度に実施予定の3ヶ月分の魚種と合わせ, 全体的な構成を検討し, さらに必要な情報がある場合には, 追加で生産現場の調査を行う予定としている。</p>														

	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 48%;"> <p style="text-align: center;">2月のさかな <b>ウマツラハギ(馬面剥)</b></p>  <p>ウマツラハギは鳥取の漁師の中では「チューカー」と呼ばれています。日本周辺の海、東シナ海、黄海に分布し、産卵期は5～7月とされています。</p> <p>鳥取では、かつて福部地区でウマツラハギを対象としたかご網が小規模に行われていましたが、この漁法を改良した現行の「かわはぎかご網(下記参照)」が県中部の沿岸漁業者の間で平成15年頃より急速に普及し、これに伴い漁獲量も増加しました。</p> <p>ウマツラハギはフグのような淡泊な肉質と、濃厚な味わいの大きな肝を持つことが特徴です</p> <p style="text-align: center;"><b>かわはぎかご網漁業</b></p> <p>「かえし」の付いた直径1.5mくらい大きなタモ網の中に冷凍オキアミを入れ、漁場(水深50m前後の海域)に設置します。</p> <p>1時間程度経過した後、オキアミを食べに網の中に入ったウマツラハギと一緒にタモ網を引き上げます。</p> <p>たも網は1船が3個使用し、設置→引き上げを順次繰り返して漁業します。</p> </div> <div style="width: 48%;"> <p style="text-align: center;">2月のさかな</p> <p><b>ウマツラハギの刺身</b></p> <p>ウマツラハギの固い皮は、切り込みを入れれば、手で簡単に向けます。刺身で食す際には、つけ醤油に軽く薄通した肝を和えて食べると絶品です。</p> <p><b>材料</b> ウマツラハギ(身、肝)、醤油</p>  <p><b>ウマツラハギの鍋</b></p> <p>淡泊な味のウマツラハギの身は、鍋の材料に最適です。ぶつ切りにした身や肝を使った「ウマツラハギ鍋」は、寒い冬には最高の一品です。</p> <p><b>材料</b> カワハギ、野菜、豆腐、しらたきなど</p>  <p><b>ウマツラハギのアヒージョ</b></p> <p>上質な白身のウマツラハギは洋風の味付けにもあいます。オリーブオイルとニンニクで煮込んだウマツラハギのアヒージョを是非試してみてください。</p> <p><b>材料</b> ウマツラハギ、ニンニク、オリーブオイル、塩、タマネギ、パプリカ、キノコ類</p>  <p style="text-align: center;"><b>漁師のこだわり</b></p> <p>いつも笑顔の絶えない広岩さんは、質露一徹の「元気おやし」。日々の漁業の合間を縫って、魚食普及活動や地域のイベントにも積極的に参加し、地域の発展のために頑張っています。</p> <p>「鳥取には良い素材(魚)が沢山ある。この素材を利用しやすい形で消費者に届ける方法を考えることが大事だ」と語る広岩さんがイチオシするのが、このウマツラハギ!!</p> <p>「魚は捌くのが難しいと思う人も、この魚は調理も比較的容易で、どんな料理にも合うので是非食べて欲しい!」</p> <p>「漁師が本当に楽しい仕事だ」と言う広岩さんは、美味しい魚を消費者に届けるため、これからも質露の沖に出漁し続けます。</p> <p style="text-align: right;">宋道丸 さん (質露港・鳥取市質露町)</p>  </div> </div> <p style="text-align: center;">図 消費者向けパンフレット原案の一例(2月:ウマツラハギのページ)</p>
<p style="text-align: center;"><b>次年度研究計画</b></p>	<p>本年度予定していた研究内容については、概ね当初計画通りに実施した(生産現場調査については4月分を前倒して3月に実施)。次年度は以下の内容について、引き続き調査を進める。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生産現場調査       <ul style="list-style-type: none"> <li>平成28年度に実施できなかった5月(アジ:夏泊)、6月(トビウオ:青谷)7月(イワガキ:福部)の生産現場調査を実施する。</li> </ul> </li> <li>・漁獲統計調査       <ul style="list-style-type: none"> <li>パンフレットに掲載する魚種に関して、漁獲統計データを収集、整理する。</li> </ul> </li> <li>・消費者の魚食に対する意識調査       <ul style="list-style-type: none"> <li>消費者を対象とした魚食に関する意識調査を、直売店、イベント等でヒアリングまたはミニアンケート形式で実施する。</li> </ul> </li> <li>・消費者向けパンフレット編集       <ul style="list-style-type: none"> <li>生産現場調査の情報を基に、漁獲統計調査や消費者意識調査の結果を加味し、パンフレットの内容を確定し、平成29年度内に原稿の完成を目指す。</li> </ul> </li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>報告責任者</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>所属・職氏名</b></p> <p style="text-align: center;">公立鳥取環境大学 企画広報課 渡邊 智子</p> <p style="text-align: center;">電話番号 0857-38-6704</p> <p style="text-align: center;">電子メール kikaku@kankyo-u.ac.jp</p>

- 注1) 表題には、環境創造部門、地域振興部門、北東アジア学術交流部門のいずれかを記載すること。
- 2) 「研究期間( 年目/ 年間)」及び「次年度研究計画」は、環境創造部門及び地域振興部門において記載すること。
- 3) 研究者の知的財産権などに関する内容等で、非公開としたい部分は、罫線で囲うなど明確にし、その理由を記すこと。
- 4) 研究実績のサマリーを併せて提出すること。

## 研究実績のサマリー（平成 28 年度）

### 鳥取県環境学術研究等振興事業研究計画書（地域振興部門）

#### 漁業生産現場における創意工夫の発掘と、生産者の顔の見える水産物地域ブランド 創出に関する研究

公立鳥取環境大学地域イノベーション研究センター特命准教授 太田太郎

我が国における水産業は非常に厳しい現状にあり、この状況は水産業への依存度の高い鳥取県においても同様で、漁業従事者数の減少傾向に歯止めがかからない状態となっている。また、水産資源は有限なものであるという特性上、海面漁船漁業については、漁労技術の革新が進んでも、漁獲量（生産量）の増大は期待し難く、将来的にも変動を繰り返しながらも頭打ち状態が継続するものと見込まれる。このような中、水産業を持続可能な産業とするための課題として「魚価対策」が注目をされている。鳥取県でも「岩がき⇒夏輝」、 「松葉がに⇒五輝星」などのブランド水産物を創出し、漁業者はこれらの取り組みに一定の効果を感じ始めている。一方、水産物はその複雑な流通形態が故に、消費者に生産の過程が伝わりにくい傾向がある。本課題は、鳥取県中部地域で水揚げされる水産物を対象とし、消費者向けパンフレットを作成することによって‘生産者の顔の見える地域ブランド’の創出を試み、さらに、その効果について、アンケート調査等を実施し評価を試みるものである。

平成 28 年度は、パンフレットに採用する魚種について、鳥取県漁協職員を中心とした鳥取県中部地域水産業再生委員会の事務局メンバーと協議し、以下の通り魚種を選定した。

1 月：サワラ（酒津） 2 月：ウマヅラハギ（賀露） 3 月：コウイカ（賀露）  
4 月：バイ（福部→賀露に変更） 5 月：アジ（夏泊） 6 月：トビウオ（青谷）  
7 月：イワガキ（福部） 8 月：白いか（賀露） 9 月：シイラ（浜村）  
10 月、11 月：沖合底びき網魚種（マツバガニ他：賀露） 12 月：ハマチ（泊）

さらに、上記の選定結果に基づき、生産現場の調査を行った。平成 28 年度は 7 回の乗船調査により漁労作業の写真撮影や対象となる漁業者のヒアリング調査を行ったほか、6 回の陸上調査（水揚げ現場（市場）、地域イベント、直販店等）も実施した。さらに、魚体や調理サンプルの写真撮影等も実施し、8 から 12 月及び 1 から 4 月の対象魚種のパンフレット素材を収集し、原案を作成した。

平成 29 年度は 5 から 7 月の対象魚種の生産現場調査を引き続き行う予定としている。加えて消費者を対象とした魚食に関する意識調査や漁獲統計調査を実施し、これらの結果を反映させ、パンフレットの編集作業を進める予定としている。