

安全安心な天草産養殖トラフグを消費者に！ —熊本県適正養殖業者認証制度とトラフグフェア—

天草漁業協同組合
山下 雄大

1. 地域の概要

私の住む熊本県上天草市は、平成16年3月31日に大矢野町、松島町、姫戸町、龍ヶ岳町の4町が合併して誕生した市である。面積は126.1平方キロメートルで、「天草の玄関口」に位置し、市の大部分が雲仙天草国立公園に指定されている（図1）。

人口は33,000人あまりで、うち漁業に携わるのは1,000人程度である。



図1 上天草市の位置

2. 漁業の概要

私が所属する天草漁協は、正組合員3,216人、準組合員2,099人の計5,315人で組織されている。

漁場は有明海と八代海及び天草西海で、主な漁業種類は一本釣り、延縄、刺網など漁船漁業のほか、トラフグなどの魚類やクルマエビなどの養殖漁業が盛んに行われている。

3. 研究グループの組織と運営

熊本県適正養殖推進協議会は、熊本県適正養殖業者認証制度を普及・定着させ、認証業者が生産した養殖魚を販売促進することを目的として、平成19年7月30日に設置された（図2）。

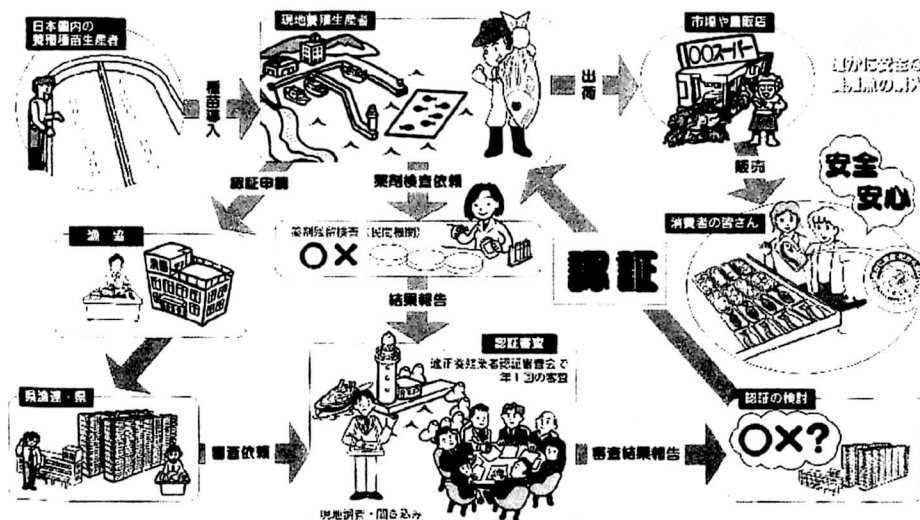


図2 熊本県適正養殖業者認証制度の概要

この協議会は、32人の熊本県適正養殖認証業者と、5人の熊本県適正養殖業者認証審査会委員、県漁連、熊本県養殖漁協、県により構成される。県漁連会長が協議会長を務め、その事務は県漁連が行う。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

熊本県は、平成15年度から全国に先駆けて養殖トラフグ生産履歴認証制度（現在は適正養殖業者認証制度に名称変更）を実施してきており、安心安全な魚づくりの先進県である。

この認証を取得するためには、適正な方法で養殖を行う（安全）とともに、その安全性を証明できる管理記録等を備えておく必要（安心）がある（図3、図4）。私たち養殖業者は愛情と熱意をもって、毎日一生懸命、安心安全な魚づくりを行っている。



図4 管理記録への記帳

ところが、このように頑張って認証を取得したものの、流通業者や消費者から取引上有利な材料として扱われず、非常に残念な思いをすることになっている。なぜ有利な材料として扱われなかったのか。検討したところ、認証制度自体が認知されておらず、その品質を流通業者や消費者に対して訴えかけることができなかつたのではないかと考えられた（図5）。


このため、流通業者や消費者に対して認証制度の積極的なPRを行うことで、県産養殖トラフグが安心安全であることを認知してもらい、その販売促進につなげる一つの方法として、トラフグフェアを実施した。

適正養殖業者認証書

認証番号 KM-2008 005 -EG

下記の養殖業者は、下記の養殖魚種について熊本県適正養殖業者認証審査基準に適合して養殖を行っていることを認証します。

記

1 養殖業者	住所	上天草市松島町合津7036-1	
	氏名	山下水産 山下 三穂	
2 生産漁場	松島町	地先「天区第 510 号区画漁業権漁場」	
3 養殖魚種	トラフグ		
4 認証期間	平成20年9月1日から平成25年8月31日まで		

平成20年9月1日
熊本県知事 瀧島都夫

熊本県漁業協同組合連合会
代表理事会長 松本忠明

※熊本県適正養殖業者認証審査基準

- ・国内産稚苗のみを用いていること。
- ・飼養生質の菌染め剤の使用にあたっては、全漁連から認定を受けた物を使用していること。
- ・飼料安全法に適合した餌によって飼育されていること。
- ・未承認医薬品は使用せず、認められている水産用医薬品を適正に使用して飼育されていること。
- ・毎日の飼育状況を記録していること。
- ・養殖経営体等に飼育魚の衛生管理を助言する機関（指導機関）を定めていること。
- ・1魚種につき年1回は、出荷前の抗生物質の残留検査を行っていること。
- ・法令を順守し、水産用医薬品の適正使用、防疫について高い意識を有していること。

図3 適正養殖業者認証書



図5 適正養殖業者認証制度のシンボル「適正養殖認証シール」

なお、トラフグフェアを実施する場所として県内天草地区を選定した理由は、天草地区が県内有数の養殖トラフグ生産地でありながら食べる（消費する）習慣を持たない地区であり、新たな需要を掘り起こし、地産地消の推進が図れる地区だからである。

5. 研究・実践活動状況及び成果（または効果）

（1）天草の旅館でトラフグ料理を提供

適正養殖認証業者が生産した養殖トラフグを使い、大矢野、松島、本渡各々の旅館組合に加盟する旅館で、宿泊客等へ料理を提供した（図6）。

旅館でトラフグ料理を提供するに当たっては、その価格設定が大きな問題であった。この問題に対しては、極力価格を抑えて宿泊客が受け入れやすい価格にするため、天草での実施地区を上記3地区に分けて運搬費を軽減する等の対処を講じた。

また、提供に備えて、トラフグの調理に慣れていない天草地区旅館の調理人に対してトラフグ調理研修会を開催した

（図7）。この結果、これまでトラフグを食材として取り扱わなかった旅館がトラフグを扱えるようになり、新たな需要を開拓することができた。

また、旅館で提供するトラフグ料理には処理された皮が必要とのことであり、皮処理機を急遽用意するという苦勞もあった。

日々、旅館から入る注文は小口であり、注文に対応する手間等は大きかったものの、これを機会に適正養殖業者認証制度が少しでも知れ渡り、今後の価格や消費に反映されればと思い、取り組みを続けた。

数量自体はあまり捌けなかったものの、実施したアンケートから、消費者が商品を選ぶ際の観点が明らかになったことは有意義であった（図8）。

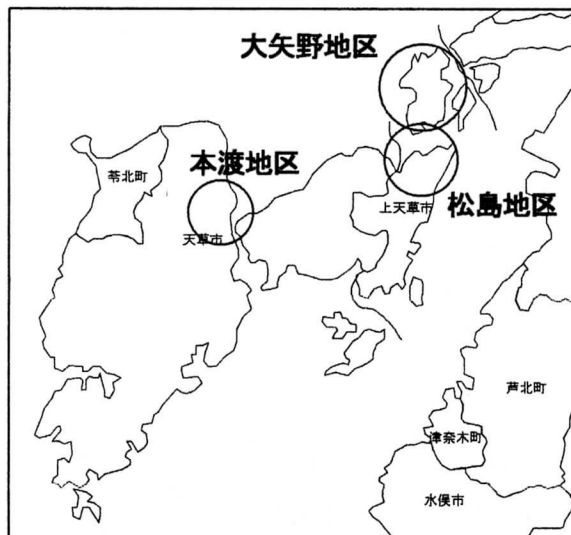
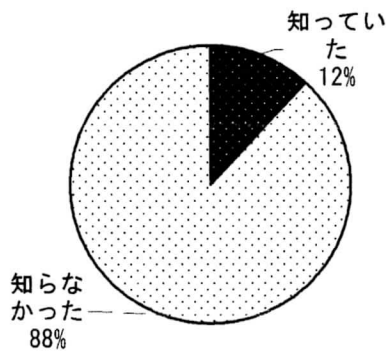


図6 旅館でのトラフグフェアを実施した地区

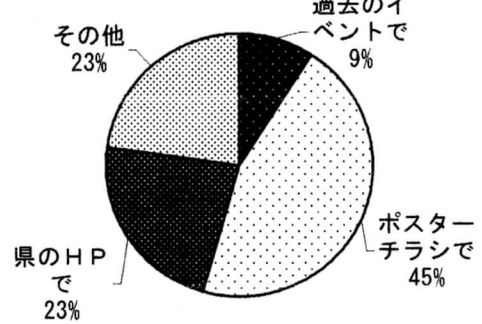


図7 旅館でのトラフグフェアに先行して実施した調理研修会風景

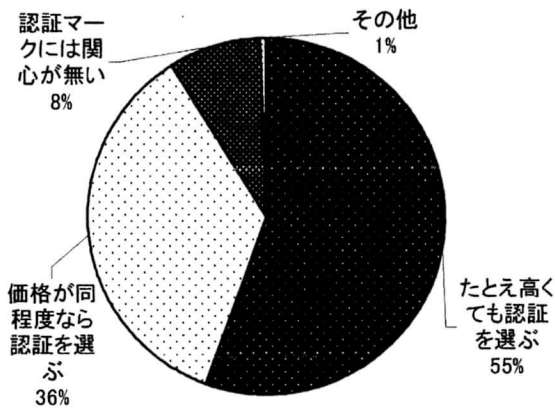
Q1 適正養殖業者認証制度について
知っていたか？



Q2 認証制度を知った媒体は？（Q1で知っていたと回答した人のみ対象）



Q3 さかなを購入する時に認証マークを見たらどうするか？



Q4 認証マークの付いた魚とそうでない魚の許容できる価格差は？（Q3で高くても認証を選ぶと回答した人のみ対象）

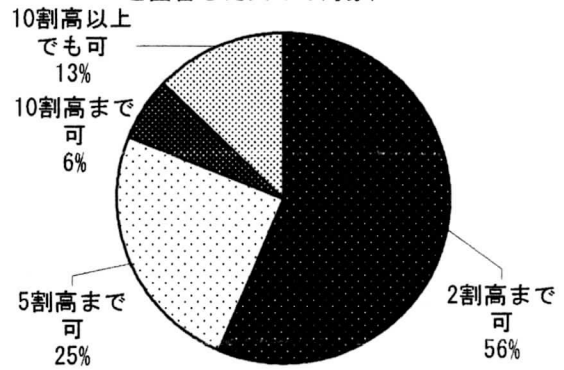


図8 旅館で実施したトラフグフェアのアンケート結果（有効回答数 182）

(2) カタログ販売

天草市御所浦町については、離島ゆえの交通不便さから、旅館でトラフグ料理を提供しても足を運んでくれないのではないかと考え、カタログ販売を行うこととした(図9)。

こちらについても数量自体はあまり捌けなかったものの、ある程度の消費者には認証制度を認知してもらえたものと思う。



図9 カタログ販売を実施した地区

6. 波及効果

本取り組みが期待する効果を発揮するようになれば、まだ認証を取得していない県内トラフグ養殖業者も、食の安全安心が水産物を流通する上で必要であるということを認識し、適正養殖業者認証制度に参加すると思われる。

7. 今後の課題や計画と問題点

今後は、消費者や流通業者へより効果的にアピールできるようPR方法を改善する。

また、適正養殖業者認証制度に新しく追加されたマダイとブリについても、今後必要があれば、制度や安全性等の情報を消費者や流通業者へPRする取り組みを行っていく。