

「地域産業」としての漁業

——大分県津久見市の観光と連携した事例を通して

行平真也 [ゆきひらまさや]

九州産業大学地域共創学部講師

大分県津久見市では、観光振興の核となる食の魅力として、主に水産物が位置づけられている。津久見のマグロ、モイカを活かした2つのキャンペーンの事例を紹介し、地域産業としての漁業と観光との連携の実際、および今後の課題等を論じる。

1 はじめに

大分県津久見市は人口15,492人¹⁾、大分県の東海岸に位置する市であり、全国有数の石灰石資源を有し、それを原料とするセメント産業やミカン農業、水産業などを中心に発展してきた地域である。

日本有数の漁場である豊後水道に面し、古くから水産業が盛んな地域として知られており、大分県では佐伯市に続いて、第2位の漁獲量を誇っている地域である²⁾。津久見市の離島である保戸島は古くからマグロの漁業基地として栄え、現在でも7隻のマグロ漁船を有しており、マグロの島として市内外に広く知られている。

津久見市では2017年3月に津久見市観光戦略³⁾を策定し、それに基づいた観光振興に取り組んでいる。その観光戦略における観光資源として活用可能性が高い地域資源として「質」が自慢の津久見の食を挙げ、「津久見の

マグロ」、「津久見のモイカ」、「津久見の地魚」、「津久見みかん」の4つが取り上げられている。4つの中3つが水産物であることから、津久見市の観光振興の核となる食の魅力は水産物にあるといえる。

津久見市ではこの食の魅力を活かしたキャンペーンとして津久見のマグロを活かした「津久見ひゅうが丼キャンペーン」と津久見のモイカを活かした「津久見モイカフェスタ」が継続的に行われている。いずれのキャンペーンも津久見市の観光において極めて重要であり、特に津久見モイカフェスタについては津久見市内において「漁業と観光の連携」を推進している。

本稿では津久見市で行われている津久見ひゅうが丼キャンペーンと津久見モイカフェスタの2つの取り組みを事例とし、「地域産業」としての漁業、特に観光との連携について論じる。

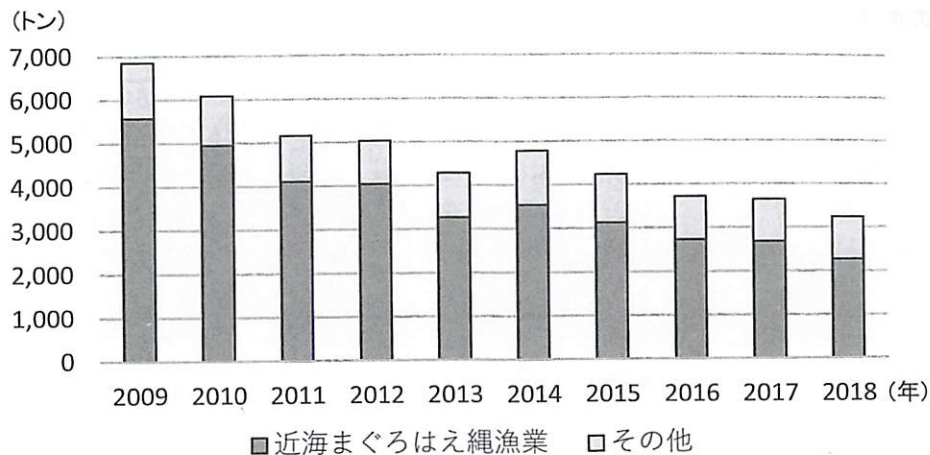


図1 津久見市の漁業種類別漁獲量の推移 (近海まぐろはえ縄漁業以外はその他とした)
(農林水産省：海面漁業生産統計調査より)

2 大分県津久見市の漁業の概要

津久見市の漁業の概要を把握するために農林水産省が公表している海面漁業生産統計調査における市町村別データを整理した。データは2009年から2018年⁴⁾までの10年間のものを用いた。

海面漁業生産統計調査における津久見市の漁業種類別漁獲量を図1に示す。2009年は6,858トンの漁獲量がみられたが、年々減少傾向にあり、2018年には3,231トンに減少している。津久見市の漁業は近海まぐろはえ縄漁業の貢献が大きく、総漁獲量に占める割合は70～80%となっており、総漁獲量に大きな影響を及ぼしている。

一方、近海まぐろはえ縄漁業を除く他の漁業については2009年には1,285トン、2018年には964トンと減少傾向ではあるものの、総漁獲量と比較し、その減少傾向は緩やかとなっている。近海まぐろはえ縄漁業を除く他の漁業については、アジやサバを主な対象とするまき網漁業が占める割合が大きく、40～50%を占めている。そして、釣り漁業、採貝・採藻が続いている。

次に、魚種別漁獲量について表1に示す。年によって非公表となる魚種もあることから、10年間の傾向について統一的に分類した。2018年においてはマグロ類が最も多く、次いでアジ類、カジキ類、サバ類と続いている。

養殖については養殖魚種別収獲量における魚種別のデータが非公開となっている年が多く、統計資料だけでは状況把握が困難である。津久見市の養殖業者に調査を行った報告書⁵⁾によれば、ブリ養殖の水揚げは年間8,000トン、マグロ養殖は年間50トンの水揚げがあるとされている。

3 津久見のマグロについて

津久見市の漁業の概要で紹介したとおり、津久見市では近海まぐろはえ縄漁業で水揚げされたマグロが漁獲量の多くを占めている。古くからマグロ漁業の基地として栄え、その歴史が現在においても続いている。

この歴史や食文化を地域振興に活かそうと市内の水産加工会社、飲食店などが2008年2月に「津久見まぐろ研究会」を設立し、マ

表1 津久見市の魚種別漁獲量の推移（イカ類を含む上位11魚種）

魚種名	(トン)									
	2009年	2010年	2011年	2012年	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年
マグロ類	5,125	4,557	3,805	3,731	2,988	3,296	2,945	2,511	2,483	2,093
アジ類	409	286	245	315	316	463	395	247	287	304
カジキ類	403	373	293	307	276	242	173	217	196	174
サバ類	115	100	121	59	38	88	79	105	75	50
ブリ類	109	95	74	61	58	102	89	77	51	49
イサキ	27	24	36	40	38	23	39	26	43	31
タイ類	60	55	54	57	43	41	39	39	34	30
シラス	20	48	25	25	22	18	18	22	21	25
カタクチイワシ	118	178	105	88	79	138	45	53	23	22
タチウオ	51	37	43	31	31	24	35	23	29	21
イカ類	25	21	18	21	14	13	11	22	19	14

(農林水産省：海面漁業生産統計調査より)



図2 津久見ひゅうが井 (写真提供：津久見市観光協会)

マグロを活かした観光振興の様々な取り組みを行っており、その取り組みの一環において、津久見市の玄関口である津久見駅において「ようこそまぐろのまち津久見へ」というイラストの看板が掲げられている。これらの取り組みの成果により、現在、「津久見といえばマグロ」といったイメージが市内外において定着している。

津久見市におけるマグロを使った代表的な料理として「津久見ひゅうが井」があり、市内の多くの飲食店で提供されている（図2）。津久見ひゅうが井は、マグロの赤身を醤油・

砂糖などを入れた特製のゴマだれと和え、ご飯の上のにのせた丼である。明治時代から遠洋漁業の基地として栄えた保戸島の漁師が、過酷な漁の間に手早く栄養が取れるようにと考案された料理であり、強い風の吹く船上でも火を使わずに食べられる料理である。その名前の由来は、風の音が「ひゅーひゅー」と聞こえることからこの名が付いた等の諸説あるが、未だに謎のままになっている。

この津久見ひゅうが井を活かそうと2013年度より、津久見市観光協会が主催となり、「津久見ひゅうが井キャンペーン」が行われ、認知度のさらなる向上を図っている。大分・別府の観光情報を紹介するガイドブックにおいても「マグロを使った豪快！ 漁師メシ 津久見ひゅうが井」と題して大きく紹介されるなど津久見市の観光資源となっている。また、市内にはマグロの兜焼きやマグロちゃんぼん、マグロステーキなどマグロを扱った料理を提供する飲食店も多くある。

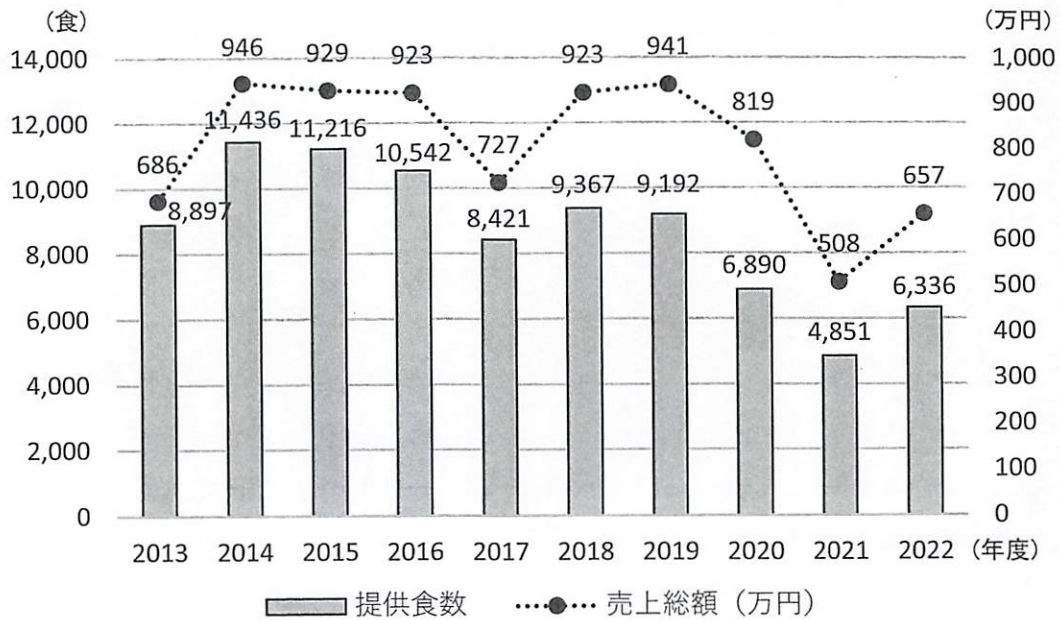


図3 津久見ひゅうが井キャンペーンの提供食数と売上総額の推移

(年度により開催期間が異なる場合がある。提供：津久見市観光協会)

津久見ひゅうが井キャンペーン

ひゅうが井をPRするイベントである津久見ひゅうが井キャンペーンは2013年度から始まり、毎年3ヵ月間程度開催されている。今年度(2023年度)は7月22日～9月30日の期間に開催され、飲食店7店が参加した。

2013年度からの提供食数と売上総額の推移について図3に示す。最初の年である2013年度においては8,897食を提供した。2015年度には特定日に500円で食べることが出来るワンコインデーを導入し、11,216食を提供していた。しかし、2017年度には8,421食に減少し、前年を大きく下回った。この急激な減少の要因は2017年9月17日に津久見市を襲った台風18号による被害により、津久見市への観光客が減少したためである。

その後、2018年度からは今まで実施していたワンコインデーを廃止し、客単価を上げるとともにお客様の満足度の向上に取り組む方向に転換した。その方針が成功し、売上総額、客単価ともに順調に伸びている現状にあり、

2019年度の単価は1,024円と初めて1,000円を超えた。2020年には新型コロナウイルス感染症の影響で食数は減少したが、1食当たりの単価は1,189円と過去最高になっている。また、2021年では開催期間が8月1日から9月30日の2ヵ月間と規模が縮小し、さらに食数が減少した。2022年は通常通りの開催となり、6,336食とやや持ち直している状況である。

なお、津久見市の漁業者が漁獲したマグロは他県の漁港に水揚げされていることから、本キャンペーンで提供されている多くのマグロは津久見産ではないと推測される。そのため、産地のマグロではないものの、マグロ漁業基地として栄え、漁業を営む方々から受け継がれてきたマグロ料理とそのマグロ漁業とともに歩んだ町というストーリーこそが津久見の宝であり、貴重な観光資源である。

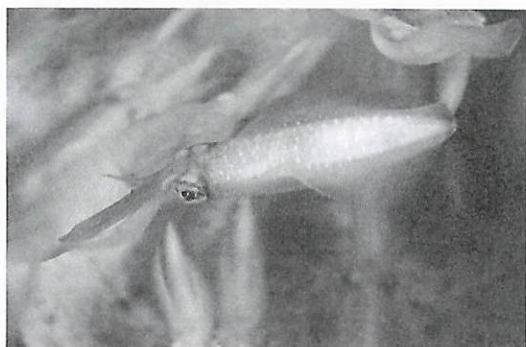


図4 モイカ（アオリイカ）
（写真提供：津久見市観光協会）

4 津久見のモイカ(アオリイカ)について

モイカは津久見市における地方名であり、標準和名はアオリイカである（図4）。市外に広く知られる津久見市の特産となっている。津久見市のモイカはバツタリ漁（船曳網漁業）、定置網漁業、釣り漁業、刺網漁業などで漁獲されている。バツタリ漁の由来は諸説あるが、魚群探査機などを使わず「行き当たりばったり」で行うという説や、獲れたり、獲れなかつたり、「行き当たりばったり」という説もある。大分県漁業協同組合津久見支店（以下、漁協）における津久見市バツタリ協議会に所属する漁業者は現在13名である。

漁協における漁獲量は近年減少傾向にあり、2016年度には13,403 kgと一時的に増えたが、2022年度は6,964 kgとなっている（図5）。月別の漁獲量の推移であるが、10月から漁獲が増え、12月がピークである年が多い。2018年度は11月が、2022年度は1月がピークであった（図6）。

津久見モイカフェスタ

津久見市ではこのモイカを活かした津久見モイカフェスタを2011年度より毎年行っている。開催時期は10月15日から翌年1月15

日の3ヵ月間である。なお、2017年度については台風18号の影響で開催が遅れ、11月1日から翌年1月15日までの期間に実施した。

津久見モイカフェスタの特徴は、漁業者と漁協、飲食店の3者が連携し取り組んでいる点にあり、その要となっているのが、漁協である。

漁協ではモイカを安定して飲食店に提供するために、漁業者からモイカの買取を行っている。モイカの買取は漁業者が漁獲したモイカを漁協の活魚タンク車において集荷し、その集荷したモイカを津久見魚市場の横にある陸上水槽において畜養している。そして、畜養したモイカを飲食店からの注文に応じて活締めして出荷している。活締めがモイカの品質において極めて重要であり、イカの頭の部分を鉄製の棒で叩き、衝撃で気絶させるという方法を用いている。この締め方については科学的な根拠が示されており、イカの白さを示すL値の進行が遅くなること、つまりは透明感が持続することが報告されている⁶⁾。

現在、買取価格と販売価格の単価は相場に応じ、津久見モイカフェスタの開催前に決定され一定の価格により販売される。漁業者側にとっては、まとまった量と一定の買取価格で漁協に販売することが出来るというメリットがあり、飲食店側にとっても、固定された販売価格で仕入れることが出来、メニューの価格の設定がしやすいというメリットがある。しかし、このシステムは漁協側にデメリットが生じることもある。畜養時に共食いによる斃死が発生する場合があります、漁協が漁業者に支払った金額が飲食店への販売価格を上回ってしまい、漁協側の収支が赤字になってしまった年もある。

これらの3者が連携したシステムにより、

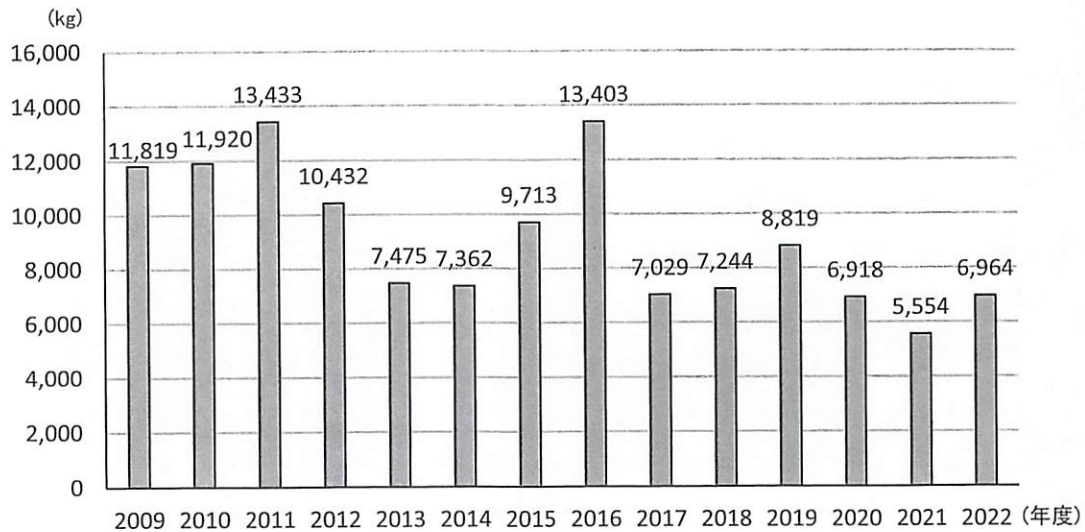


図5 大分県漁協津久見支店におけるアオリイカの漁獲量

(提供：大分県漁業協同組合津久見支店)

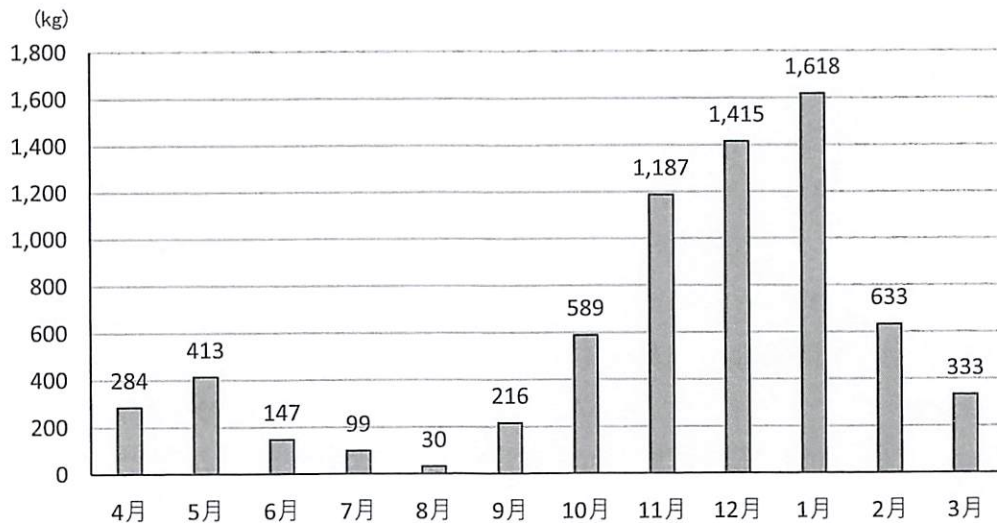


図6 2022年度におけるアオリイカの漁獲量の月別の推移

(提供：大分県漁業協同組合津久見支店)

モイカフェスタが成立している。2015年度のモイカフェスタでは開催5周年ということで、その原点に立ち返り「漁師×漁協×料理人」を前面に打ち出したPRを行い、その方向性は現在においても継続している(図7)。

2011年度からの提供食数と売上総額の推移について図8に示す。最初の年である2011年度においては1,572食を提供した。2012年度には4,603食と前年から3倍近く伸び、2013

年度にはさらに2倍となり9,774食を提供した。2018年度には最高の11,044食と初めて1万食を超えた。この2018年度に提供食数、売上総額ともに大きく伸びたことは、一般社団法人おおいた勤労者サービスセンターのクーポン事業において、モイカフェスタが対象となり、津久見市の観光関連のクーポン券が配布されたことが大きな要因の1つである。2022年度においては8,530食を提供しており、



図7 2019年度の津久見モイカフェスタの
ポスター

漁協職員(左)、漁業者(中央)、料理人(右)の3者によるものであり、「漁師×漁協×料理人」を前面に打ち出している。

(写真提供：津久見市観光協会)

1食あたりの単価は2,000円程度で推移している。

津久見モイカフェスタの特徴としては、リピーターが多いこと、来訪の目的そのものになっていることである。2022年度に津久見市観光協会が実施したアンケート調査では津久見モイカフェスタのお客様の48.8%がリピーターであった。一方、津久見ひゅうが井キャンペーンではリピーターは27.2%であった。

来訪の目的そのものになっていることについては、津久見モイカフェスタを目的に津久見市に来られた方はお客様の70.8%であった。津久見ひゅうが井キャンペーンでは39.3%であることを鑑みると非常に高い割合である。

これら津久見モイカフェスタの成果による認知度向上により、津久見のモイカは秋の津

久見市の魅力として浸透しており、「津久見市の農林水産物」で思い浮かぶものとして、「温州みかん」(60.6%)、「マグロ」(29.7%)、「かぼす」(24.8%)に次ぐ第4位(24.0%)となっている⁷⁾。まだまだ認知度向上が図れると思われるので、今後もさらにPRを行っていくべきと考える。

また、ブランド力を強化するにあたり、モイカ資源と観光客数の適切なバランスを考えていく必要もある。「イカの町」として知られる佐賀県唐津市呼子町における問題として、伊東⁸⁾が「イカをはじめとして呼子水域の漁獲量が大きく落ち込み、活魚料理店にとって活魚の仕入れ先の確保と活魚価格の上昇という問題が惹起していること」と指摘している。モイカフェスタも同様の問題を抱えており、特にモイカそのものの漁獲量が減少傾向にあることは、今年度の津久見モイカフェスタにおいても十分に留意しなければならない。

モイカ資源については、大分県農林水産研究指導センター水産研究部が津久見魚市場における資源調査⁹⁾を実施しており、大分県とも連携し、水産資源の維持増大に努めていくことも重要であり、それが今後の持続的な利用に繋がるものと考えられる。

5 おわりに

本稿では大分県津久見市で行われている2つのキャンペーンに注目し、それらの取り組みについて整理したものである。津久見市では津久見ひゅうが井キャンペーン(7月～9月)、津久見モイカフェスタ(10月もしくは11月～1月)の水産物を活かした2つのキャンペーンを連続して行うことで、観光振興を

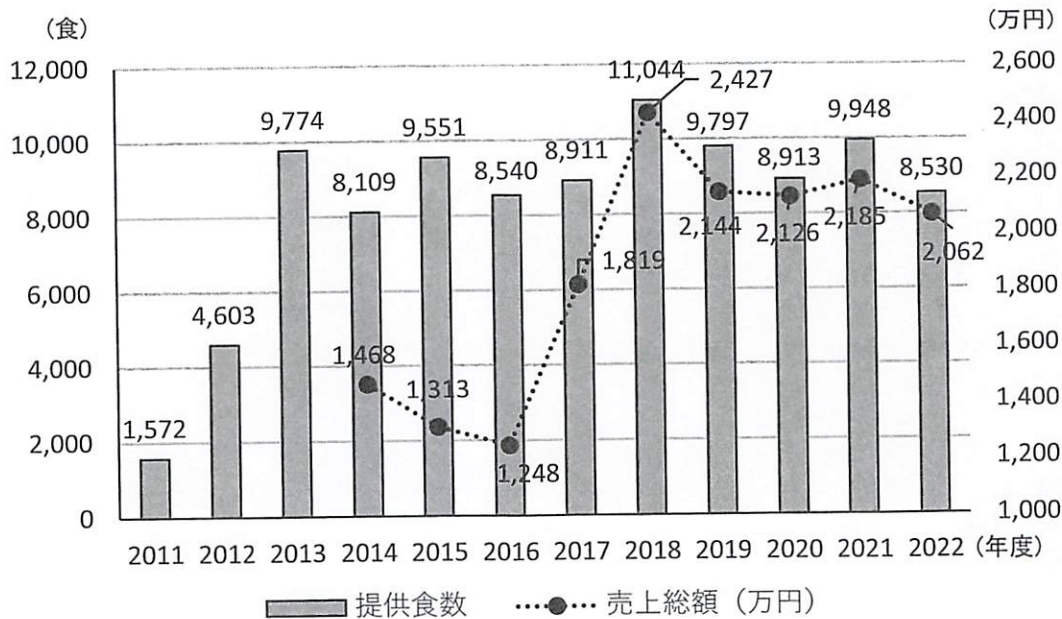


図8 津久見モイカフェスタの提供食数と売上総額の推移
 (年度により開催期間が異なる場合がある。提供：津久見市観光協会)

図っており、2022年度においては両キャンペーンにより計14,866食を提供している。これは一概に比較出来ないが、津久見市の人口に匹敵する数であり、まさに観光を「食」や「漁業」が引っ張っている成功事例であると言える。

本稿では紹介出来なかったが、津久見市で養殖されているマグロを活かした「つくみ産本マグロフェア（津久見まぐろ研究会主催）」も2014年度から実施されている。例年2月上旬から4月上旬にかけて開催していることから3つの食に関するイベントが連続して行われている状況にあり、津久見市の観光振興に大いに寄与している。

本稿の執筆のために2023年9月9日に大分県漁業協同組合津久見支店で開催された今年度の津久見モイカフェスタの打ち合わせに参加させていただいた。参加者は漁協の方ももちろんのこと、津久見市役所、津久見市観光協会が参加し、今年度の方針について話されていた。会議の中で漁協の方が「津久見市

が少しでも盛り上がれば」、「津久見市の振興に繋がれば」と話されていた。モイカのような魅力ある地域資源を活かすことが出来れば、多くの観光客に来ていただくことが出来、津久見市の振興に繋がる。「地域産業」としての漁業は、このように地域を盛り上げる力になる。

漁業との連携と簡単に言っても、その仕組みを作るのは難しく、漁業自体も漁業従事者の高齢化や担い手不足、水産資源の減少など様々な問題を抱えている。津久見市の事例においても様々な課題があり、成功事例とは紹介したものの、多くの方々の懸命な努力で維持しているのが現状である。だからこそ、漁業者や漁協、市役所や観光協会などの多様な主体が集い、意見を出す場が重要であり、それが地域振興に繋がるのではと考える。

*データ提供を頂いた大分県漁業協同組合津久見支店、津久見市観光協会に深く感謝を申し上げます。

注

- 1) 津久見市市民生活課：津久見市の人口 2023 年 8 月末現在
- 2) 農林水産統計 2018 年の市町村別データによる
- 3) 2022 年 3 月には第 2 津久見市観光戦略が策定されている。
- 4) 2018 年に市町村別統計は廃止されていることから 2018 年までのデータを整理した。
- 5) 津久見市：令和 2 年度「活力ある津久見市の

- 創造」に向けた地域経済循環分析事業報告書
- 6) 高木俊裕・竹内章：アオリイカのメ方と透明感，徳島水研だより第 68 号，2008.12
- 7) 津久見市：前掲（5）
- 8) 伊東維年：地産地消と地域活性化，日本評論社，2012
- 9) 横山純一・内海訓弘：大分県の豊後水道におけるアオリイカの外套背長組成と成熟，黒潮の資源海洋研究，21，101-105，2020.3

「都市問題」公開講座ブックレット 36

自治体と観光

◆基調講演

西村 幸夫 東京大学大学院教授

◆パネルディスカッション

パネリスト(五十音順)

今井健太郎 東京都大田区政策課長
江崎 貴久 旅館海月 女将、鳥羽市エコツーリズム推進協議会会長
山出 保 石川県中小企業団体中央会会長、前金沢市長
吉山 治 隠岐地区ふるさと案内人、松江市副市長
梅川 智也 公益財団法人日本交通公社理事・観光政策研究部長(司会)

編集・発行 公益財団法人 後藤・安田記念東京都市研究所
2016年6月、A5判、72頁、定価509円(本体463円+税)

