

逆境をチャンスに変えろ！！ 鏡町漁業協同組合 カキ生産部会の挑戦

鏡町漁業協同組合 カキ生産部会
松村 悠

1. 地域の概要

熊本県八代市は、熊本県の南部に位置し、東は九州山脈、西は八代海に面しており、全面積の70%が山間部、30%が平野部で形成されている（図1）。人口は約12万9,000人で、主要産業は、農林水産業および工業である。南九州の交通の結節点として、九州新幹線および九州縦貫自動車道、アジア物流拠点として県内最大の国際貿易港である八代港が整備され、陸・海路の交通の要所となっており、近年、大型クルーズ船が寄港するなど海外から多くの観光客が訪れている。



図1 熊本県八代市位置図

2. 漁業の概要

鏡町漁業協同組合は、八代市北部の八代海湾奥部に位置し、正組合員60人が所属している。地域の主要漁業として、広大な干潟を活用したアサリ、ハマグリ等の採貝漁業やノリ養殖業が行われていたが、アサリ採貝漁業については、平成23年の大雨による大量へい死、ナルトビエイなどの食害により、資源量が激減し、現在も漁獲が行えない状況である。また、ノリ養殖業についても、近年、毎年のように植物プランクトンとの競合を起因とするノリの色落ちが発生しており、鏡町漁協における平成27年度の乾ノリ生産枚数は約19万枚、生産額は約200万円まで落ち込み、このため、鏡町のノリ養殖業者は平成27年度を最後に廃業に追い込まれた（図2）。

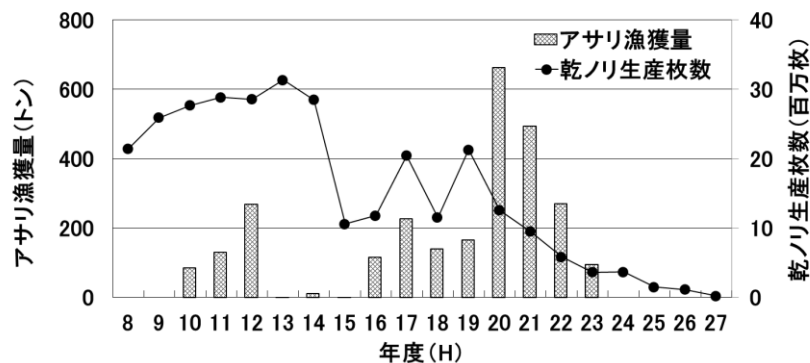


図2 鏡町漁協におけるアサリ漁獲量および乾ノリ生産枚数の推移

3. 研究グループの組織と運営

鏡町漁業協同組合カキ生産部会（会長 三枝 勝男）は、アサリ採貝漁業およびノリ養殖業の不振によるひっ迫した漁業経営環境を打破するために、平成25年2月に部会員35人で発足した（図3）。

部会の活動目的は、マガキ養殖業の生産規模拡大およびカキ小屋などでの直販を通じたカキ養殖業の産業化である。



図3 部会のメンバー

4. 研究・実践活動の取組課題選定の動機

鏡町漁協では、アサリ採貝漁業およびノリ養殖業が主要漁業となっていたが、前述のとおり現在、アサリ資源の激減、ノリの生産量の減少により安定した漁業収入がない状況である。この結果、漁業者の中には、「こんなに厳しい状況では、息子に漁業を継がせることはできない」と、子どもに漁業以外の仕事を勧めるなど、地域の若い人材が減少する状況が続いていた。

このような状況を打開するために、漁業者から「冬場にノリを色落ちさせるくらい植物プランクトンが発生するので、鏡町でも良いマガキが育つかも说不定い」や「マガキ養殖が新たな地域産業になるのではないか？」という意見があがり、漁業者および漁協が最後の望みをかけて、マガキ養殖を始めることになった。

5. 研究・実践活動の状況及び成果

(1) マガキ養殖への挑戦

平成24年度から県外先進地研修を経て、鏡町地先の八代海でマガキ養殖を開始した。漁業者全員がマガキの養殖は初めてで、イカダの作り方、養殖管理など手探りの状態ではあったが、新しい産業を一から創り出す、マガキを地元の新たな特産品にすることを目標に取り組んだ（図4）。

しかし、1年目の養殖成績は、マガキが夏から秋にかけて大量にへい死したため、生残率1割以下と非常に低く、漁業者は「今後、本当にマガキ養殖は成功するのだろうか？」という不安を抱いた。

しかし、一方で、生残したマガキは、非常においしく、中身も充実しており、地元の市場関係者からの評価も高かったことから、「養殖技術が上がれば、成功する可能性がある。もう、後には引けない。」と、漁業者自らカキ生産部会を設立し、本格的なマガキ養殖およびカキ小屋の整備を行うこととした。



図4 イカダ製作状況

(2) マガキ養殖管理と生残調査、実入り確認調査の実施

1年目の結果から、鏡町地先におけるマガキ養殖時の課題として、①夏から秋にかけてのへい死対策、②漁獲時期の実入りの状態確認があげられた。

このため、部会では、2年目となる平成25年度以降、八代市および熊本県と連携したマガキの生残調査と実入りの状況確認を行い、生残率の算出やシーズン中のマガキ生産量の推定を行った(図5、6)。

一方、養殖管理手法の改善では、養殖海域の変更と規模拡大を行うとともに、熊本県がマガキ養殖イカダに設置したテレメーターによる海域情報(水温、塩分、溶存酸素及びクロロフィル量)を常時入手して、マガキの養殖垂下水深を随時調整するなど、環境観測データに基づいた養殖管理体制を構築した。この結果、マガキの生残率は、初年度の1割以下から3~5割程度まで向上し、安定した養殖生産ができるようになった。



図5 生残調査状況

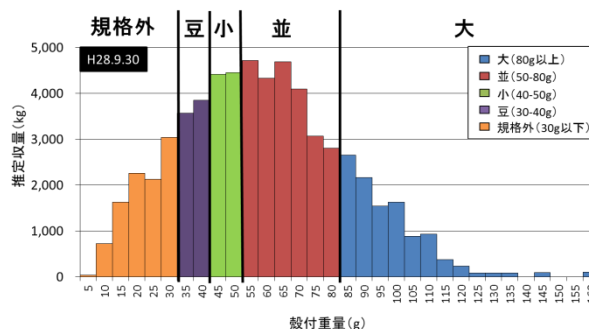


図6 マガキ殻付き重量別生産量推定

(3) 「鏡オイスター」の誕生と部会のこだわり

マガキ養殖を行っている鏡町地先の八代海は、干満の差が大きく、マガキの餌となる植物プランクトンが豊富であるため、貝柱が太くなり、実がプリプリで味が濃厚という特徴的なマガキが育つ環境にある。部会では、鏡町で育ったこのマガキを「鏡オイスター」と命名し、商標登録を行った(図7)。



図7 鏡オイスター

部会では、鏡オイスターの殻付き重量別に規格を定めるとともに、出荷時には付着物を残さないように洗浄及び殻掃除を行い、実入りの状態を確認しながら、1つ1つ手作業でサイズ選別を実施している(図8)。



図8 殻掃除、選別状況

なお、出荷時には、紫外線殺菌海水による24時間以上の浄化処理を行うとともに、細菌、ノロウイルス、貝毒などの食品衛生上の検査を実施し、安全・安心なマガキを提供できるよう部会員が一丸となって取り組んでいる。

(4) カキ小屋「鏡オイスターハウス」を拠点とした地域水産物の販売

①鏡オイスターハウスでの販売状況

平成 25 年度に総務省の補助事業を活用して、カキ小屋「鏡オイスターハウス」を整備した（図 9）。カキ小屋では、漁業者の家族を接客、調理スタッフとして雇用し、「父ちゃんが海でカキを水揚げして、母ちゃんがお客さまにカキを提供する」という熊本県内で初めてとなる漁業者によるマガキの生産から直接消費者に販売する体制を構築した（図 10）。

鏡オイスターハウスのメニューとしては、鏡オイスターの焼ガキ、カキ飯をはじめとして、チヌ（クロダイ）の味噌汁、焼ハマグリなど、地元で漁獲された他の水産物も付加価値を高めて提供している（図 11）。

また、鏡オイスターハウスにより多くのお客さまに来ていただくために、部会では、ホームページ、SNSを活用した情報提供を行うとともに、地元テレビ、新聞媒体でのPR活動を積極的に行っている（図 12）。

これらの取り組みにより、毎年のシーズン中、リピーターも含め、1万人以上の来客があり、土日の週末時は1~2時間待ちでありながら、客足が途絶えることなく、大盛況となっている。



図 9 鏡オイスターハウス



図 10 接客スタッフ（漁業者の家族）および店内状況

図 12 テレビ出演状況



図 11 左：鏡オイスター焼ガキ，中央：カキ飯，右：チヌの味噌汁

②鏡オイスターハウスにおける市場調査、運営改善のためのアンケート調査の実施

部会では、平成26年度に鏡オイスターハウスに来店されたお客さまの居住地、店を知った情報の把握、今後の店内サービスの改善を目的として、アンケート調査を実施した（回答数547件）。

調査の結果、来店された方の居住地は、地元八代市と熊本市で約6割を占めていた（図13）。また、店を知った情報は、テレビ、SNSを含む他の人からの紹介、ホームページの順となっており、毎シーズンの開店前におけるマスメディア、SNS、ホームページを通じた情報発信が重要であることが分かった（図14）。

鏡オイスターハウスの店内サービスの良かった点については、「スタッフの明るく、丁寧な接客」が最も回答が多く、次に「マガキの品質」、「店内の雰囲気」などと続いた。一方、改善点としては、「野菜など他のメニューの充実」、「施設の改善（気温、トイレ）」、「店までの案内看板の充実、駐車場の拡大」、「マガキの品揃え不足」、「待ち時間の短縮」が挙げられ（表1）、部会員、運営スタッフにとって有益な情報が得られ、テーブル数の増加、駐車場の拡大など、一部については、迅速に取り組んだ。

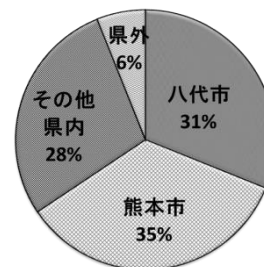


図13 来店客の居住地

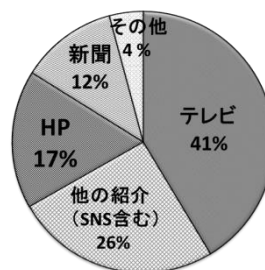


図14 来店客が店を知った情報

表1 店内サービスの良かった点、改善点（上位5項目）

良かった点	改善点
①明るく、丁寧な接客	①野菜など他のメニューの充実
②マガキの品質	②施設の改善（寒い、トイレ）
③店内の雰囲気	③案内看板の充実、駐車場の拡大
④サイドメニューが充実	④マガキの品揃え不足
⑤テーブルの調味料が豊富	⑤待ち時間の短縮

6. 波及効果

(1) 新たな産業としての地域活性化

部会では、平成 25 年度から本格的にマガキ養殖に取り組み始め、鏡オイスターハウスの営業を開始した。生産量は、養殖規模の拡大や養殖管理技術の向上により、平成 25 年度は 8.7 トンであったが、平成 27 年度は 13.0 トンまで増加し、鏡オイスターハウスの売上高においても、平成 25 年度の 2,890 万円から 4,030 万円に増加した(図 15)。

また、マガキの漁獲による収益確保および鏡オイスターハウスのスタッフとして 15 人の雇用が生み出されるなど、漁業者やその家族の新たな収入源となっている。部会員の中には、一度地域外で就職した子どもが地元に戻り、一緒にマガキ養殖を行うようになったなど漁業後継者の確保にもつながっている。

しかし、一方で、鏡オイスターハウスの経営状況は、経常利益が少なく、費用のうち、仕入高及び給与手当の割合が約 8 割と高いことが理由としてあげられるが(図 16)、部会が生産したマガキを漁業者の家族が鏡オイスターハウスで調理し、販売するという 6 次産業化が図られ、毎年 1 万人以上の方が八代市に来られることから、水産だけでなく、地域の観光振興や雇用拡大に寄与している。

また、さまざまな団体が部会の取り組みの視察に来られ、県内他地区でもマガキ養殖やカキ小屋の営業が始まるなど、「カキ」で各浜を盛り上げようとする機運が高まっている。

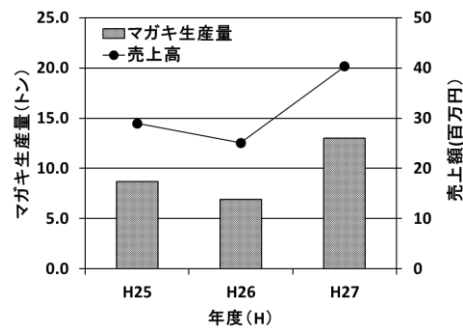


図 15 マガキ生産量、売上高推移

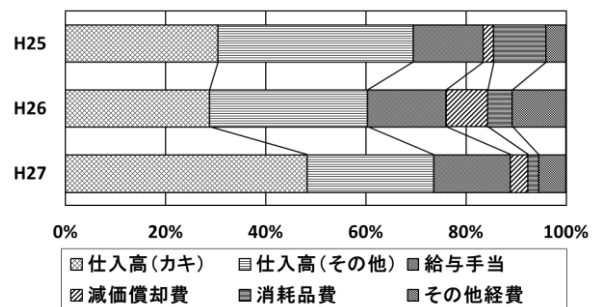


図 16 鏡オイスターハウスにおける年度別費用内訳

(2) 台風、熊本地震の発生による厳しい現実と全国のマガキ養殖業者の支援

平成 27 年 8 月に熊本県に上陸した台風 15 号により、マガキ養殖イカダ 12 基の内、8 基が流失、4 基が損壊の被害を受け、部会員の全員が「もう鏡でのマガキ養殖は無理ばい」と諦めかけた。そんな中、宮城県のマガキ養殖業者の方から、延縄式養殖資材の提供および鏡町での設置指導をしていただき、また、三重県や福岡県、佐賀県のマガキ養殖業者の方からは、台風で強いイカダ作りの方法を教えていただくなど、励ましの言葉や支援をいただいたことで、損壊したイカダに残存しているマガキを何とか



継続養殖し、カキ小屋を営業することができた（図 17、18）。この場を借りて、厚く御礼申し上げる。

しかし、平成 28 年度の養殖継続のためには、イカダの再建が必要不可欠で、新たな費用負担が発生することから、養殖継続を断念する部会員もいたが、現在は 19 人で養殖施設を再建し、マガキ養殖及び販売を行っている。

このような中、平成 28 年 4 月に発生した「熊本地震」により、鏡オイスターハウスへの主要アクセスルートである地元の横江大橋が損壊を受け、全面通行止めになっているため、集客の減少が懸念され、養殖面および販売面双方で厳しい現実を突きつけられている。

図 18 イカダ製作方法指導状況

7. 今後の課題や計画と問題点

アサリ採貝業の不振、ノリ養殖業の衰退を契機にマガキ養殖業及び鏡オイスターハウスの営業を開始し、自然災害の被害を受けながら、養殖規模を拡大するとともに、マガキの安定生産が行えるようになり、県内の認知度も向上してきたと推測される。

マガキ生産量が増加した場合、既存の鏡オイスターハウスのみでの直販だけでは、余剰在庫が発生するため、販路拡大の取り組みが必要不可欠である。現在、首都圏のオイスターバーへの生食用カキの出荷、ふるさと納税の返礼品発送などを行っている。

今後は、海外を含む県内外飲食店への販路開拓、また、地元企業との小型の規格外マガキの加工品開発を行い、マガキ養殖業が八代地域の基幹産業になるよう部会員一同頑張っていきたい。