

## 平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例概要書

### ◎取組分野：【食】

- |             |  |
|-------------|--|
| 1. 都道府県、市町村 | 鹿児島県南さつま市 <small style="font-size: small;">みなみさつまし</small> |
| 2. 団体名      | 野間池マグロ養殖協業体  |
| 3. 取組みの名称   | マグロ種苗採捕と養殖による経営の改善   |
| 4. 取組概要等    |  |

#### ◇概要

漁船漁業の閑漁期である8月から9月に来遊する300g～500gのヨコワ（クロマグロの幼魚）を養殖用種苗として付加価値を高め、さらに養殖技術や鮮度保持技術を駆使し、良質な刺身マグロをリーズナブルな価格で供給することで、資源に優しく高収益な漁業になると考え活動に取り組んでいる。

環境に恵まれ安価なクロマグロ種苗が確保できる地元野間池において、特産品づくりと地域活性化を目指したマグロ養殖への取組みを行い、平成12年～平成15年までは、鹿児島県や笠沙町（現南さつま市）の試験養殖に参加し、養殖技術を共同開発するとともに試験出荷により消費者ニーズを調査した。平成15年には起業化の目処が立ち、参加者自らがマグロ養殖に取り組むため種苗採捕部門を担う漁船漁業者と養殖業者が一体となり、鹿児島県に認定された中核的な漁業者協業体「野間池マグロ養殖協業体」を立ち上げた。

種苗採捕部門においてはマグロ種苗の生存率を高めるために漁具の改良や特殊水槽を設置し活力ある種苗が確保され、漁船漁業者の収入増加につながった。一方、養殖部門では魚の網への激突防止を図るために生簀改良を行うとともに、市場のニーズを考慮し餌へ植物由来の粉末や栄養剤を添加する他、出荷前一定期間の脂質の少ない餌へ切り替えることにより、「全身トロ」と言われた養殖マグロの肉質から「赤身とトロが明瞭に分かれた」天然マグロに近い肉質への改良が可能となった。

また、養殖マグロは生マグロとして出荷されるため、消費地までの商品管理が重要であり、取り上げから消費地に着くまでの温度管理を徹底的に行い高鮮度・高品質のマグロを都会に届けることが可能となった。また、地域の食材としての活用も行い地元の食堂では「マグロどんぶり」が新しいメニューとなり評判となっている。

その一方で雇用の場の少ない漁村地域において、2名の若者がマグロ養殖に参加し新規就業者の雇用にもつながっている。

このような活動により、地元野間池は「マグロの町」として脚光を浴び、近隣の九州電力「風力発電関連施設」や体験型宿泊施設「笠沙恵比寿」等と相まって地域の活性化につながっている。

#### ◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19
生産量		7,400	13,500	13,700	14,300
解説	単位：kg				
売り上げ		17,000	41,000	45,000	47,000
解説	単位：千円				
来客者数	10	15	20	25	50
解説	単位：平成19年度農林水産祭（水産）において天皇杯受賞により視察が増加				
雇用者数	4	4	4	5	6
解説	単位：養殖部門のみ				

### ◇活用している地域資源

- ・地域環境

「野間池」の地名のとおり池を周辺の山々が囲ったような美しい景観と、黒潮に洗われる美しい海は、鹿児島県有数の景勝地として知られ、その豊富な水産資源は、漁業者に利用されるとともに釣りのメッカとして遊漁者にも広く利用されている。

- ・天然の入り江

池のように静穏な海面と、漁港漁場整備により造成され静穏域が魚類養殖に利用されている。

- ・マグロ稚魚の活用（ヨコワ資源）

8、9月頃にマグロ稚魚が回遊するものの、これまでは利用されていなかった。しかし、この取組みを通じて養殖用種苗として活用されるようになり高価で取引され、資源の有効活用と漁船漁業者の経営に貢献している。

### ◇地域活性化のポイント

- ・漁船漁業の経営向上

夏場の8、9月は漁船漁業の収入減が少なかった。ところが、マグロ養殖開始に伴い、夏場に漁獲されるマグロ稚魚が1尾3,500円で販売できるようになり漁家の収入増に貢献している。

- ・若い就業者の確保

就業の場が少ない漁村地域において、若者2名が新規参入し、地域の活性化につながった

- ・宣伝効果

マグロ養殖がテレビ、新聞等で紹介されることにより野間池地区の宣伝が図られ地域住民の励みになり、また、各地からの視察等により地域が賑わっている。

### ◇事業の今後の展開方向

- ・観光資源としての活用

地域にある「笠沙恵比寿」と連携しマグロの見学や餌やり体験など、体験型養殖を行うことにより観光資源としての活用を図る。

- ・地域食材としての利用

「マグロどんぶり」として鹿児島市の食堂と笠沙恵比寿がお客さんに提供しているが、地元や都市部の販売店・飲食店などと連携して新製品を開発し、地元の食材を地元で食べてもらう「地産地消」活動を行っていきたい。

- ・地元、県内での販売体制の確立

現在の出荷先は東京が主体であるが、出荷経費等の高騰や地域食材の提供を考慮し県内向け等の販売にも積極的に取り組むための方策を検討していきたい。

