

# 6次産業化の達人たち

地元の素材を活かしブランド化を目指す達人。  
他者とのコラボレーションで新たな商品作りを目指す達人…。

いま、日本で様々な6次産業化が加速している。

萩大島船団丸は7隻でチームを組み、探索船や網船、運搬船など役割を分担し、18~20人でまき網漁を展開。20~30代の若い漁師が多く従事している。



6次産業化の達人

山口県萩市瓦町

## 漁業

まき網漁業3社で船団を  
結成。萩のブランド魚で  
6次産業化を図る！

萩大島船団丸（はぎおおしませんだんまる）

有限会社松原水産「三成丸」／有限会社岡村水産「福寿丸」  
／有限会社吉光水産「満漁丸」

自分たちの力で切り拓か  
なくてはならない時代

山口県萩市から北西へ約8キロ。

日本海に浮かぶ大島は、まき網漁業  
※を主体とした漁業が盛んで、県内  
離島中ではトップの漁獲高を誇って  
いる。しかし3年前から環境の変化  
などにより漁獲量・漁獲高ともに急激  
に減少。最もよかった船団の例をあ  
げると、5年前に年間約3億2~3千  
万円あった売り上げが、一昨年では約  
1億8千万円にまで落ち込んだ。人  
件費や設備代については、この中から  
支払われ、利益幅はかなり薄くなる。

「水揚げすれば儲かるような時代  
は、これから先は望めない。少ない  
魚でも安定経営できるように、その  
ために萩の魚を自分たちで宣伝し  
て、販路を開拓して、売っていかなく  
てはいけない。そういう時代が来て

いると感じました。そんな時に、あ  
る方から6次産業化・地産地消費と  
いうのを教えてもらい、これを活か  
したいと思ったんです」と、萩大島  
船団丸の団長・長岡秀洋さん。

長い交渉の末、生まれた  
新たな6次産業化の商品

通常、水揚げされた魚は漁協を通  
し市場に出荷される。そこを6次産  
業化で、自ら販路を開拓し販売する  
となると、漁協の経営にも大きく響  
くことになる。漁協との交渉は3年  
の月日を要したが、市場価格に影響  
を与えない程度の数量であれば、漁  
師が自ら加工し、消費地へ直接販売  
しても良いと認められた。そして  
2012年より、山口県漁協大島支  
店に所属する、まき網船団の3船団  
が結成した「萩大島船団丸」の6次



① まき網漁業就労者が、まず覚えることのひとつが網の修理。漁に出られない日は悪天候の中、港に係留されている船の上で作業を行う。



② 萩のブランド魚「瀬つきあじ」  
萩沖の大陸棚は激しい潮流がめぐり、豊富で良質なエサに恵まれる海域。潮流にもまれ身がしまった瀬つきあじの旬は5～8月で、萩を代表するブランド品だ。

③ 萩大島の船上一夜干し  
漁獲後すぐに活け絞めし、首折れ、血抜きを行うので、身に透明感があり臭みのない一夜干し。天候や気温に合わせた加工技術が評価を受けている。



代表・営業・事務と一人で何役も務める坪内さん。船員にとっては頼りになる存在だ。



副団長の吉光さん。「難しいことがあっても、信念を持ってやりきることが大事」と話す。



副団長の岡村さん（岡村水産所属）。商品のキャッチコピーは従業員全員で考えたそう。



団長の長岡さん（松原水産所属）。漁協を巻き込んで話し合うことが必須だと唱える。

## 萩大島船団丸 プロフィール

2010年：6次産業化に取り組んでいる和歌山県の漁業者を見学。外から見た萩の漁業というのを思い知り、厳しい状態にある萩の漁業について見直しが必要であることを痛感。萩大島船団丸の6次産業化についての考えを漁協に提案する。

2012年3月10日：山口県漁協大島支店に所属するまき網船団3船団から成る、まき網漁業者グループの発足。

2012年5月：6次産業化・地産地消法に基づく、総合化事業計画の認定を受ける

2012年7月：関東方面での販路開拓。料亭と契約を結ぶ。

2012年8月：関西方面での販路開拓。デパートから高い評価を受ける。



萩大島船団丸  
山口県萩市瓦町60-3-3  
TEL:080-4261-4227(坪内)  
Facebookより情報発信中

※まき網漁業…魚群の回りを逃げられないように網で囲み、徐々に網を狭め、魚を獲る漁業。

総合化事業計画の申請書類作り

「人と人とのつながり」  
販路確保のキーワードは、

「人と人とのつながり」  
漁村（さと）からの贈り物“は、従業員全員で考えたそうだ。”  
ジが有名ですが、萩の瀬つきあじも高く評価されています。身がしまっていて旨み成分が高く、この数値はシンポジウムでも発表されています。6次産業化で商品化された高級干物のキャッチコピー“大陸棚の漁村（さと）からの贈り物”は、従業員全員で考えたそうだ。

注目を集めている。

「人と人とのつながり」今後、様々な人とのつながりで、萩大島船団丸の6次産業化がどう展開されていくのか、全国の漁業関係者からも注目を集めている。

産業化への本格的な取組が始まった。六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画に認定された内容は、鮮魚を船上で箱詰めし直接販売する「萩大島の鮮魚BOX」と「高級干物「萩大島の船上一夜干し」と「萩大島の寒風一夜干し」の製造・販売。副団長の岡村直明さんが話してくれた。

は、坪内知佳さんが担当した。売上目標の設定や販路開拓を行っている坪内さんが一番気にかけていることは、従業員60人の雇用対策だ。  
「いくら数字をあげても、現場が良くなしないと意味がありません。生活環境、経済状況の改善を行い、働きやすい環境を作っていきたい。」と話す。

萩のブランド魚の販売ターゲットは富裕層。百貨店や高級干物を扱うインターネット販売業者とも交渉を重ね、販路確保の手応えを感じているそう。そうしている間にも、一夜干しの加工技術のさらなる向上、安定供給できるような生産システムの構築など、次々に課題がある。萩大島船団丸の皆さんが口を揃えている言葉が「人と人とのつながり」。