

農 林 水 産 大 臣 賞 受 賞

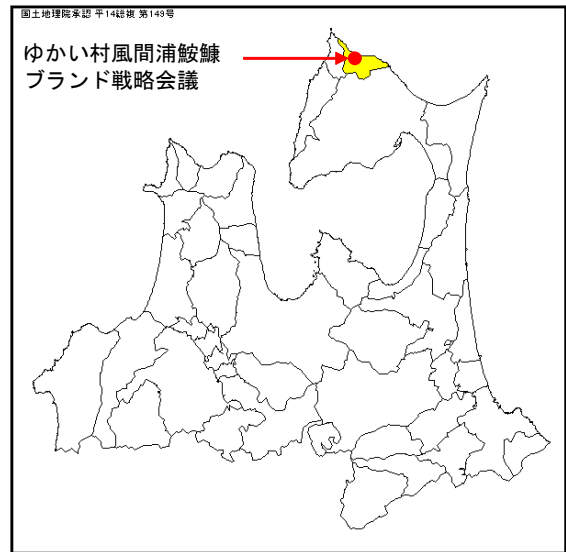
鮎鱈が紡いだむらづくりの輪

受賞者 ^{むら かざ ま うら あん こう} ゆかい村風間浦鮎鱈ブランド ^{せんりやくかい ぎ} 戦略会議
(^{あおもりけんしもきたぐんかざ ま うらむら}青森県下北郡風間浦村)

■ 地域の沿革と概要

^{かざ ま うら}風間浦村は、本州最北端青森県下北半島の北西部、津軽海峡に面した風光明媚な村である。藩政時代、独立した^{しもふろ いこくま へびうら}3つの村であった下風呂、易国間、蛇浦が明治22年の町村制施行で合併し、それぞれ1文字ずつをとり「風間浦村」となった。東西約20km、南北約8kmと細長い地勢で、総面積の約96%が山林、原野となっており、キアンコウやイカ類などの沿岸漁業のほか、日本三大美林の一つである「青森ヒバ」の木材加工等を中心とした林業、下風呂温泉郷を中心とした観光業が村の基幹産業となっており、特にキアンコウは、県内トップクラスの水揚げ金額を誇っている。

第1図 位置図



注：白地図KenMapの地図画像を編集

■ むらづくりの概要

1. 地区の特色

風間浦村は、下風呂、易国間、蛇浦の3集落が海沿いに点在しており、役場、中学校などは3集落の真ん中に位置する易国間集落に所在している。蛇浦集落は、クロマグロで有名な大間町に隣接しており、キアンコウの刺網漁業のほか、海藻やウニ、アワビなどの採介藻漁業が盛んで、集落内には、布海苔記念公園や全国的にも珍しい海藻に特化した産直施設が立地する。風間浦村の世帯数970戸のうち、205戸が漁家であり、その約6割が専業漁家である。

また、下風呂集落には、室町時代から湯治場として栄えたと伝わる下風呂

第1表 地区の概要

事項	内容
地区の規模	旧集落単位の集合体
地区の性格	機能的な集団等
漁家率 (内訳)	21.1%
	総世帯数 970戸
	総漁家数 205戸
漁家世帯 (内訳)	個人経営体 205戸
	うち専業 121戸
	兼業(主) 32戸
	兼業(従) 52戸
主要漁獲物 (内訳)	するめいか 657t
	たこ類 70t
	その他の魚類 96t

温泉郷がある。

2. むらづくりの基本的特徴

(1) むらづくりの動機、背景

ア むらづくりを推進するに至った動機、背景

風間浦村は、水産業が盛んな下北地域の中でも特に海産物の種類が多く、豊富な水産資源に恵まれた地域で、古くからイカ漁や磯根漁業（ウニ、アワビ、海藻類等）を中心とした漁業が営まれ、また、下風呂温泉郷は忘年会や湯治場として多くの宿泊客が訪れるなど、長らく漁業と観光業が村の産業を支えてきた。

しかし、人口減少の進行等により、漁業者の高齢化や後継者不足が深刻となっていた。平成27年国勢調査によると、前回調査からの人口減少率は青森県内で最も大きい19.8%であった。さらには、湯治客や忘年会需要の減少など旅行形態の変化によって下風呂温泉郷の観光客数が減少し、地域経済を支える漁業と観光業の衰退を防ぐことが村の課題となっていた。しかしながら、今後も村として存続するためには、地勢や産業構造上、漁業と観光業を核とせざるを得ない状況にあった。

イ むらづくりについての合意形成の過程とその内容

下風呂、易国間、蛇浦のそれぞれの集落には、下風呂漁業協同組合、易国間漁業協同組合、蛇浦漁業協同組合（以下「村内3漁協」という。）が存在しているが、下風呂ではイカ釣り漁業、海底に岩盤が多い易国間及び蛇浦では採介藻漁業（アワビ、ウニ、海藻類等）が中心であり、漁業形態が異なっていたことから、漁協ごとに考え方が異なり、連携した取組が難しい状況であった。

このような中で、平成22年12月に東北新幹線全線開業を控えた平成21年に、漁業者、旅館組合、研究機関、県等を交えた地域の活性化等に関する懇談会が開催された。ここで観光資源として着目されたのは、村内3漁協が資源管理に取り組み始めていた国内トップクラスの水揚げを誇るキアンコウであった。全国的には沖合底びき網により水揚げされるが、風間浦村のキアンコウは、身近な漁場において魚体への負担が少ない「空縄釣り」と呼ばれる伝統漁法や「固定式刺し網」により漁獲されているため、ほとんどのキアンコウが生きたまま水揚げされる。また、地元では、古くからキアンコウを雪の上で捌く「雪中切り」という独特な捌き方が行われている。



写真1 鮫鯨の「雪中切り」

風間浦村の観光業を盛り上げたいという共通の思いを実現させるため、新幹線開業を見据えて冬にインパクトのあるイベントの実施を目指して平成21年12月に「ゆかい村海鮮鮫鱈まつり実行委員会」を発足させ、その冬には「ゆかい村海鮮鮫鱈まつり」の開催が実現した。

ウ 「風間浦鮫鱈」を地域団体商標登録に

平成17年から村内3漁協が県と連携して、標識放流調査等キアンコウの生態調査に取り組み、小型魚の再放流や産卵時期等の水揚げに一定のルールを設けることで付加価値向上と持続的資源利用の可能性が示唆されたことから、キアンコウの資源管理への機運が高まった。

平成21年には、村内3漁協の組合員が中心となり、漁協組合員や観光関係者、村、県などを構成員とする「風間浦村きあんこう資源管理協議会」が発足した。また、「ゆかい村海鮮鮫鱈まつり」が開催され、キアンコウを核としたむらづくりに地域住民は手応えを感じていた。

平成22年には、「風間浦村きあんこう資源管理協議会」を母体として、「ゆかい村鮫鱈ブランド化戦略会議」が発足した。

平成26年9月には、村内3漁協の連名により申請された「風間浦鮫鱈」が地域団体商標として登録されたことを機に、平成27年に「ゆかい村風間浦鮫鱈ブランド戦略会議（以下「ブランド戦略会議」という。）」へ名称を変更した。



写真2 「風間浦鮫鱈」ブランドタグ

(2) むらづくりの推進体制

ブランド戦略会議は、「ブランド戦略部会」と「鮫鱈PR部会」の2部会で構成されており、ブランド戦略部会では、「風間浦鮫鱈」のブランド化を目指し、現状と課題、今後の取組等について市場調査等を行いながら話し合いを重ねており、鮫鱈PR部会では、「風間浦鮫鱈まつり」の企画や冬季観光資源としてのPR、調理講習会等の鮫鱈に係る知識習得事業など

を行っている。

ア 風間浦村きあんこう資源管理協議会

風間浦村きあんこう資源管理協議会は、村内3漁協の組合員411名（平成27年4月現在）のうち、キアンコウ漁を営む者を中心に、観光関係者などとともに組織されている。

当協議会では、キアンコウの資源管理の推進やキアンコウ資源の有効活用のほか、他産業（観光業・商工業）と連携した「風間浦鮫鱈」のブランド化に取り組んでいる。

イ 漁業協同組合

① 下風呂漁業協同組合

下風呂集落の漁業を一手に担う協同組合であり、明治36年に設立された。平成27年のキアンコウの漁業生産量は約17.4tで県全体の約5.8%、漁業生産額は約2,924万円で県全体の約12.9%を占めている。

3漁協の中で唯一、伝統漁法の「空縄釣り」が行われているほか、女性部も組織されている。

② 易国間漁業協同組合

易国間集落の漁業を一手に担う協同組合であり、明治36年に設立された。平成27年のキアンコウの漁業生産量は約5.4tで県全体の約1.8%、漁業生産額は約871万円で県全体の約3.8%を占めている。

小学生等を対象に水産教室を開催するなど、漁業やキアンコウの普及啓発にも積極的に取り組んでいる。

③ 蛇浦漁業協同組合

蛇浦集落の漁業を一手に担う協同組合であり、明治36年に設立された。蛇浦漁協の平成27年のキアンコウの漁業生産量は約24.5tで県全体の約8.2%、漁業生産額は約2,345万円で県全体の約10.3%を占めている。

蛇浦漁協青年部会を立ち上げ、後継者の育成にも力を入れているほか、集落内には、全国的にも珍しい海藻に特化した産地直売所「ふのりちゃん」が立地する。

ウ かざまうら産直友の会

村で地産地消を進めようと有志が集まったのがきっかけで、平成20年9月に発足。村の農家や漁家など11人で構成されている。

平成25年5月に蛇浦地区に海藻に特化した産地直売所「ふのりちゃん」がオープンし、村内3漁協の女性により運営されている。



写真3 海藻の産地直売所「ふのりちゃん」

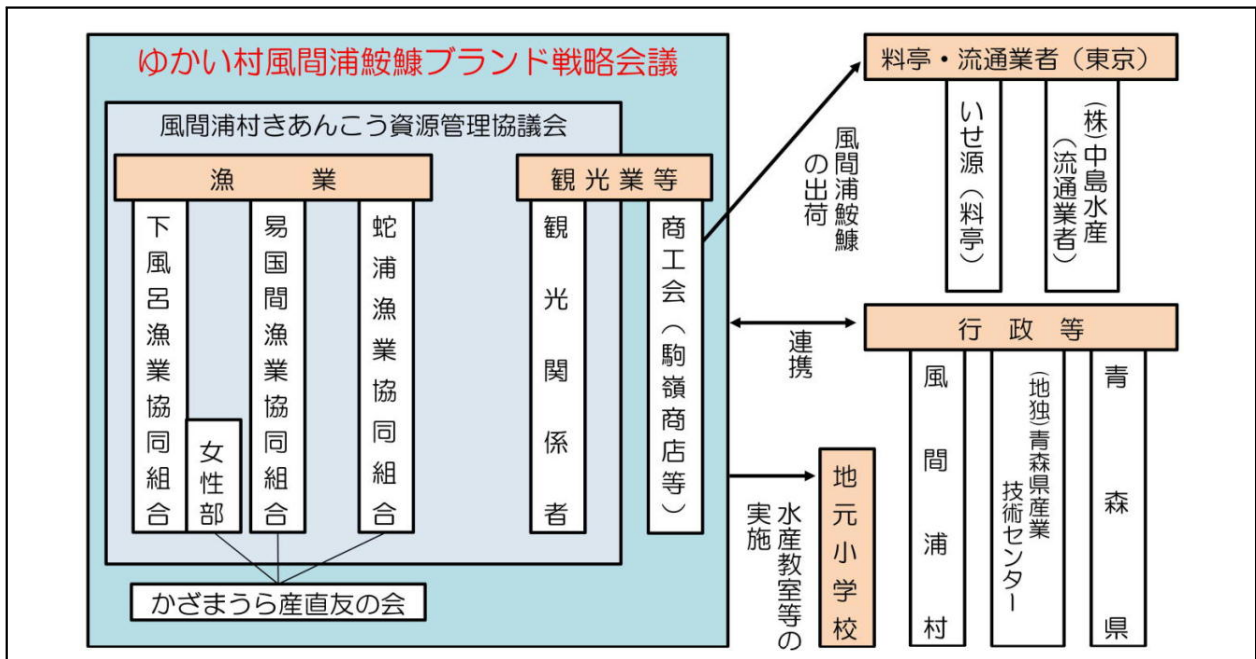
エ 駒嶺商店

元々は仕出屋で塩辛を中心に取り扱っていたが、現在は鮫鱈やマグロを取り扱い、加工も手掛けている。鮫鱈の加工においては村内唯一の業者である。生鮮ものは東京都内で唯一の鮫鱈専門店「いせ源」で提供されている。風間浦鮫鱈の出荷開始により、いせ源では、安定的な鮫鱈料理の提供が可能となった。冷凍ものは自社加工によりネット販売を行うなど、村の鮫鱈の流通・販売に大きな役割を果たしている。

オ (株)中島水産

首都圏・関西地区を中心とした百貨店・スーパーなどに出店する築地の流通業者で、恵比寿・三越、東京・大丸、日本橋・高島屋等の一流店をはじめとして北海道～九州の小売店約70店舗へのキアンコウの流通を手掛けている。

第2図 むらづくり推進体制図



■ むらづくりの特色と優秀性

1. むらづくりの性格

ブランド戦略会議を構成する風間浦村きあんこう資源管理協議会が中心となって、風間浦地域の全漁業関係者が一体となったキアンコウの資源管理が展開されたことで、地域ぐるみの漁業経営が一層安定化するとともに、当該地域の主要な水産物であるキアンコウの持続的な漁業生産にもつながっている。これにより、



写真4 「元祖 烏賊様レース」

これまでの夏場の活イカや磯根漁業による観光振興とともに1年を通して地域ぐるみでの漁村の活性化戦略が完成している。

2. 漁業生産面における特徴

(1) 当該団体の漁業生産、流通面の取組状況

風間浦村きあんこう資源管理協議会が中心となって、

- ① 単価が安く、今後も増重が見込める2kg未満の小型個体の再放流
- ② 漁協は2kg未満の小型個体を荷受けしない
- ③ 産卵親魚の保護を目的に、産卵期は操業自粛

などのルールを定め、全漁業者が一丸となった資源管理に取り組んでいる。

これらの取組により、

- ① 単価が高い大型個体、中型個体の水揚量が増加
- ② 産卵親魚の保護により、水揚量が安定
- ③ 水揚げの最盛期が、鍋料理の需要と価格の高い冬季へ移行

という良好な状況が生まれた。

また、ブランド戦略会議は、風間浦村きあんこう資源管理協議会や村内3漁協と連携し、キアンコウのブランド名を「風間浦鮫鱈」に決定し、その認定基準やロゴマークの策定、地域団体商標登録、「風間浦鮫鱈」フルコース料理（鍋、刺身等7品）の企画、「風間浦鮫鱈まつり」の開催などを行ってきた。

ブランド化のポイントの一つは“鮮度”で、キアンコウは鮮度の低下が早いため、地方独立行政法人青森県産業技術センター下北ブランド研究所がキアンコウの高鮮度保持技術（獲れたての鮮度を24時間以上延長する技術）や高品質冷凍保存技術を開発したことにより、駒嶺商店から全国の飲食店や有名デパート等へ生食用高鮮度の「風間浦鮫鱈」が安定供給され、また、漁協、地元加工業者とのタ

イアップによる冷凍キアンコウ鍋セットなどの商品化が行われてきた。「風間浦鮫鱈」は東京都をはじめ、北海道～九州の小売店約70店舗への流通を実現するなど、「大間まぐろ」に次ぐ下北地域のブランド産品として注目を集めている。

このことから、漁業が基幹産業である風間浦村において、ブランド戦略会議が取り組む共同活動は、漁協を中心とした漁家経営を一層安定させるだけでなく、風間浦村の商工・観光業者や試験研究機関、行政など広範囲な人々を結集してブランド化に向けた取組を進め、販路開拓と冬場の観光振興により、貴重な「外貨」の獲得につながっている。



写真5
「風間浦鮫鱈
フルコース料理」

特に「風間浦鮫鯨まつり」は、キアンコウを起爆剤に、漁業と観光を融合させて地域振興につなげたいというブランド戦略会議の願いを実現させたものであり、村民参加型の村おこし活動の一つに位置付けられるまでに至っており、下北半島の観光コンテンツに発展している。

(2) 当該団体による生産力の向上、生産の組織化、生産・流通基盤の整備等への寄与状況

風間浦村きあんこう資源管理協議会では小型魚の再放流等によりキアンコウの資源管理に、ブランド戦略会議では風間浦鮫鯨のPRやブランド化に取り組んできた。

その結果、近年のキアンコウの漁獲量は80t前後で推移しているほか、キログラム当たりの単価については、村内3漁協によりキアンコウの資源管理に向けた生態調査を開始した平成17年には424円であったが、平成27年には1,299円と約3倍に上昇し、風間浦鮫鯨の持続的な生産や単価の向上に寄与している。

また、風間浦村は、1800年代の半ば、全国に先駆けて布海苔の増殖を目的とした投石に取り組んできた歴史を有しており、近年、沿岸域において、磯焼けにより漁業生産の基盤となるコンブを中心とした藻場が消失し、ウニやアワビなどコンブを餌とする磯根資源が減少傾向にあったため、村内3漁協は、沿岸での漁業生産力の向上を目的として、コンブを中心とした藻場の再生に取り組んでおり、水産庁や県へ藻場造成のための着底基質(コンクリートブロック)の設置を要請し、漁場の整備に努めているほか、平成25年度からは、磯焼け対策として、漁業者自らが、磯焼けの原因となっている食害生物であるウニについて、生息密度が多い場所から採取し、生息密度が低い場所へ放流することによる密度管理等を行っている。

3. 生活・環境整備面における特徴

(1) 水循環を守る取組

ブランド戦略会議の構成員である易国間漁業協同組合では、平成5年から20数年間にわたり、役職員が中心となり植樹活動を継続的に実施しており、現在でも下刈り等の環境整備作業を継続している。

また、平成25年には国土緑化推進機構「緑の募金公募事業」を活用し、「あお碧い海と緑の大地を守り、森と川と海の絆を深める」というキャッチフレーズの下、下北管内漁協女性部で組織されるAML S協議会との共催による「植樹祭」が、易国間字八森山国有林内で開催されている。

さらには、それぞれの漁船に蛸網を常備し、海のゴミが水揚げされた際にゴミ入れとして活用するなど、水循環を守る活動を常日頃から実践している。

(2) 小学生等を対象とした体験教室の実施

ア 水産教室の実施

ブランド戦略会議の構成員である易国間漁協に所属し、県の指導漁業士として認定された漁業者が、毎年、地元の易国間小学校の児童を対象として「水産教室」を開催し、キアンコウなどの地元で漁獲される水産物を題材にして、その生態や漁法等に関する学習を行うなど、将来の漁業の後継者となる子供達へ地域の基幹産業である水産業及び地域の財産ともいえる水産物についての理解をより一層深める取組を行っている。



写真6
「小学生を対象にした水産教室」

イ イカ^{さば}の捌き方教室の実施

当該団体の構成員である下風呂漁協の女性部においては、地元の下風呂小学校において、毎年、「イカの捌き方教室」を実施し、スルメイカのおいしい食べ方等を小学生に教えることで、地元で獲れる水産物の魚食普及に努め、地産地消に取り組んでいる。

ウ 布海苔採り体験

易国間・蛇浦両漁協では、小学生やその家族を対象として布海苔採り体験を実施し、漁業とともに歩んできた村の文化を伝える活動を行っており、その売上げは小学校の部活動や楽器の購入などに役立てられている。