

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第 84 号	登録年月日	令和元年 9 月 9 日（2019 年 9 月 9 日）
申請番号	第 150 号	申請年月日	平成 29 年 11 月 29 日（2017 年 11 月 29 日）
特定農林水産物等の区分	第四類 水産物類 魚類（たちうお）		
特定農林水産物等の名称	トヨシマ 豊島 タチウオ、Toyoshima Tachiuo		
特定農林水産物等の生産地	広島県呉市豊浜町豊島沖周辺海域		
特定農林水産物等の特性	「豊島タチウオ」の特性は、豊島の漁師が受け継いできた釣り漁法の技術により、表皮に傷が無く、細長い尻尾も最後まで切れておらず、銀白色に輝く「瀬戸の名刀」と呼ばれてきた外観の美しさにある。 タチウオは、鱗の代わりにグアニン質という簡単に剥がれやすい銀色の粉で覆われており、表皮が傷つきやすい。 網漁法や、出荷までの取り扱いが悪いタチウオは、表皮が剥がれて魚に強いストレスがかかることから、鮮度が落ち身の締まりが無くなるとともに、腹が膨れ柔らかくなり腹切れなどが起こってくるため、豊島の漁師は昔から網を使わない釣りの技術を発展させ、1匹ずつ釣り上げたタチウオを船上で選別し、丁寧にサイズ別に箱詰め、氷締めにする事で鮮度管理を徹底してきた。 鮮度の良さは、皮を剥いで刺身にしても、身が締まってコリコリしていることにつながるものであり、「豊島タチウオ」は、その見た目の美しさ、鮮度の良さなどが高く評価され、他産地のタチウオと比べ、広島市中央卸売市場において2～3割高値で取引されている。		
特定農林水産物等の生産の方法	「豊島タチウオ」の生産の方法は以下のとおりである。 （1）漁獲対象及び漁場 広島県呉市豊浜町豊島沖の海域で漁獲したタチウオとする。 （主な漁場は別紙のとおり） （2）漁獲方法と鮮度維持の方法 ア）釣り漁法で釣り上げる。 イ）船上で、できるだけ魚に触れないように留意しながら、表皮の傷や剥がれ、尻尾切れのないものを、サイズ別に出荷用の発泡スチロール箱に詰めて、直ちに氷締めにする。 （3）最終製品としての形態 「豊島タチウオ」の最終製品としての形態は、鮮魚（タチウオ）である。		
特定農林水産物等の特性がその生産地に主として帰せられるものであることの理由	「豊島タチウオ」の生産地である広島県呉市豊浜町豊島沖は、広島県の芸予諸島と愛媛県本土に挟まれた斎灘（いつきなだ）と安芸灘（あきなだ）の海域を主とする。 この海域は、海が開けて水深50～60mと比較的深いエリアと点在する島々により、潮の流れの緩急に富んだ海域となり、棚		

	(海底の水深) ごとに異なる魚が生息し、多種類の魚が水揚げされている。 特に豊島の南側海域は、昭和6年に「アビ渡来郡游海面」として国の天然記念物指定を受けるほど渡り鳥のアビが集まる海域で、アビの餌となるイカナゴや小魚なども豊富な漁場である。豊島の漁師たちは、この小魚を求めて渡来するアビを目印に小魚を捕食にきた鯛やスズキなどを、網を使わず一本釣りで漁獲する「アビ漁」を行っていた。 イカナゴを主な餌とする回遊魚のタチウオにとっても好条件の海域であり、多くのタチウオが集まる漁場となっていたことから、昭和30年(1950年半ば)頃から、豊島の漁師がタチウオ釣りに転換し、アビ漁から受け継いできた釣りの技術を進化させてきた。釣り上げた後は船上で速やかに、傷つきやすいタチウオを丁寧に取り扱いながら、銀白色に輝く美しい魚体のまま選別、箱詰め、氷締めまでを行い、鮮度の高いタチウオの出荷に努めてきた。これらの技術を子孫へ継承してきたことで「豊島タチウオ」の特性が保たれている。
特定農林水産物等がその生産地において生産されてきた実績	豊島の漁師の一本釣りは、元禄6年(1693年)より行われていた「アビ漁」での鯛やスズキの漁に始まる。 その後、明治24年(1891年)頃からは、漁場を求めて、寝室や台所を備えた「家船(えぶね)」と呼ばれる船で、遠くは対馬や五島列島、豊後水道などに出漁し、昭和5年(1930年)には、6県78漁場へ出漁していた記録がある。 家船生活は、一年の大半を出漁先の複数の漁場で生活しながら、タチウオ、ふぐ、鯛など各漁場に合わせて魚を追いか求めるもので、様々な漁場における豊富な知識や経験、漁獲から選別、出荷まで全て船上で行う工程がタチウオ釣りに活かされて、回遊するタチウオの群れを正確に探し漁獲するという釣りの技術、鮮度などの管理技術の向上につながっている。 豊島の漁師が豊島沖でのタチウオ釣りに転換したのは昭和30年頃で、昭和32年の漁獲量は4トンであった。 金柄徹「家船の民族誌」によれば、昭和45、46年頃に豊島の漁師が、釣り糸をテトロンから耐久性のあるワイヤーに変更し、またこれをモーターで巻き上げるという当時としては画期的な道具の改良を行った事により、タチウオの漁獲量が一段と増加した。これらの技術は、その後他県でも使用されるようになり、現在日本全国に普及しているタチウオ釣りの道具は、豊島の漁師が考案し改良したものである。 これら釣り技術や道具の向上によりタチウオの漁獲量は、昭和45年(1970年)頃から増え、昭和48年(1973年)は106トン、昭和55年(1980年)は1,962トンと増加した。 また、同じ昭和45年頃からは発泡スチロール箱を使用するようになり、釣り上げたタチウオの表皮に傷をつけないように丁寧に取り扱い、銀白色に輝く美しい魚体のまま氷締めにし、高い鮮度を保持して出荷する現在の状態に至った。 なお、平成17年に豊浜町と合併した呉市は、平成19年3月に呉市水産振興ビジョンにおいて「豊島タチウオ」のブランド化を掲げ、品質の高いタチウオによる地域振興を図るため、豊島漁港に共同集出荷に必要となる大型製氷施設と荷さばき施設の整備

	を行い、平成２１年８月以降は、タチウオは豊島漁港に水揚げし、呉豊島漁業協同組合が行う共同集出荷事業により出荷前の選別・確認を行っている。 近年の瀬戸内海全域での魚の減少と漁師の減少により、平成２５年３０１トン、平成２６年２４５トン、平成２７年１８４トン、平成２８年１１５トンと「豊島タチウオ」の出荷量も厳しい状況ではあるが、新規漁業就業者の受入れも積極的に行い、県内外から１０人の若者が移住して来ており、アビ漁から受け継いできた釣りの技術の後継者育成にも努めている。
規則第５条第２項各号に掲げる事項	法第１３条第１項第４号ロの該当の有無：該当しない 商標権者の氏名又は名称：－ 登録商標：－ 指定商品又は指定役務：－ 商標登録の登録番号：－ 商標権の設定の登録及び存続期間の満了の年月日（当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、当該商標権の存続期間の更新登録及びその存続期間の満了の年月日についても記載する。）：－ 専用使用権者の氏名又は名称：－ 商標権者等の承諾の年月日：－
登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名	呉豊島漁業協同組合 広島県呉市豊浜町豊島 4136-22 代表理事組合長 北田 國一
備考 （注）登録事項の変更があった場合には、変更年月日及び変更に係る事項の概要を記載する。	

『豊島タチウオ』の主たる漁場図

別紙

