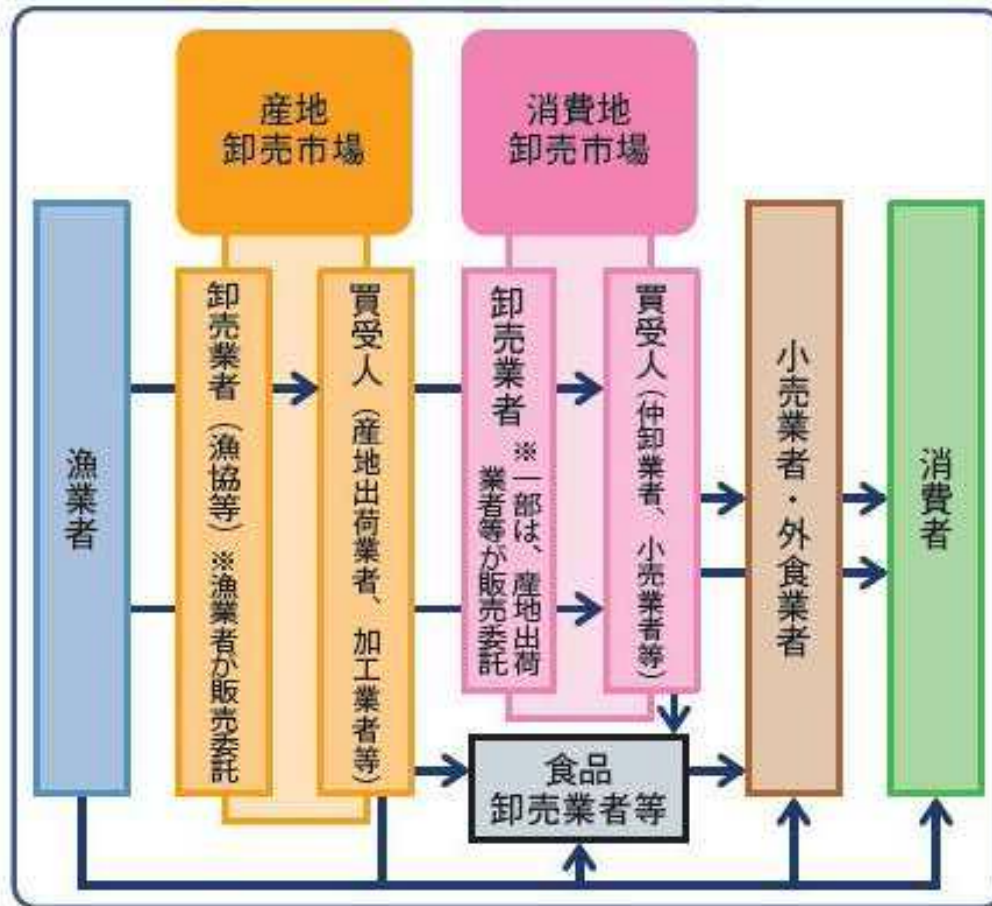


# 一般的な水産物の流通（市場流通）



## 産地卸売市場

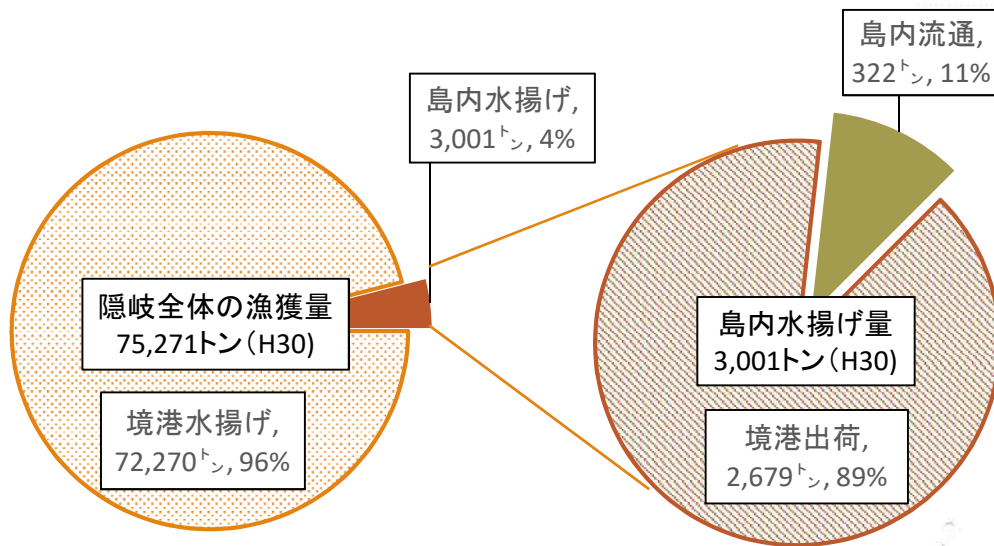
産地に密着し、漁業者が水揚げした漁獲物の集荷、選別、販売等を行う。

## 消費地卸売市場

各種産地卸売市場等から出荷された多様な水産物を集荷し、用途別に仕分け、小売店等に販売する。

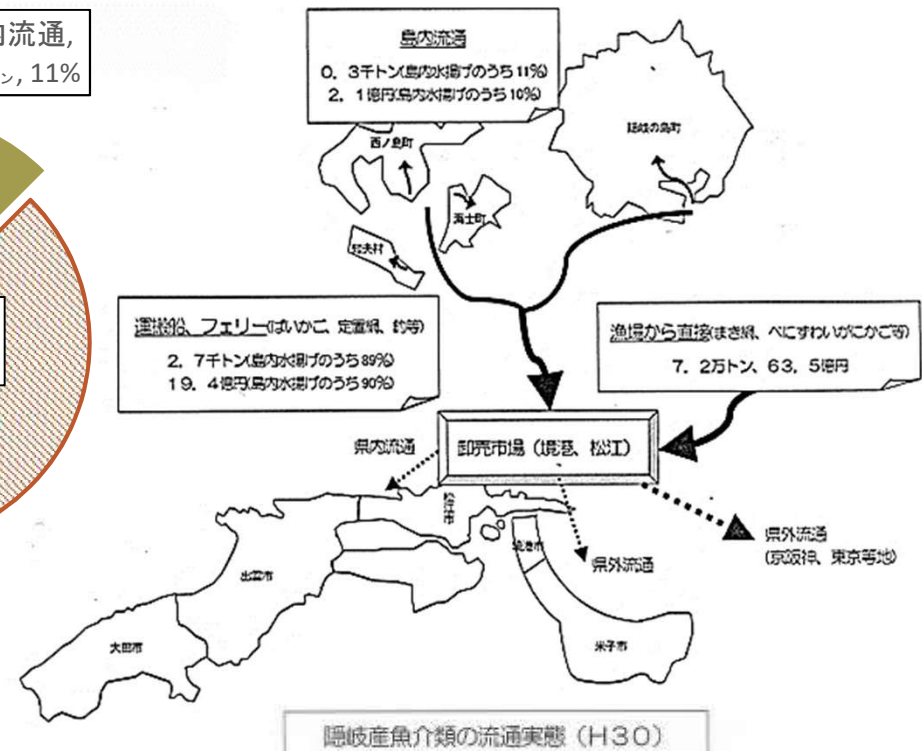
【出典：平成30年度水産の動向（水産庁）】

# 隠岐の水産物の流通



## 隠岐の漁獲量に占める島内流通の割合

※県庁水産課調べ



## 観光客の声(満足度調査アンケート)

### ■アンケート概要

- 目的： 来島者の隠岐へのニーズを明らかにし、観光商品の継続的な品質管理、サービス向上を図る
- 実施者： 隠岐観光協会
- 対象者： 隠岐への来訪者（ビジネス・帰省客等／日帰り・宿泊を含む）
- 手段： 隠岐4島の観光協会、隠岐汽船フェリー船内、隠岐空港に回収箱を設置
- 項目： 来島者属性、旅行形態、滞在期間、来島回数、旅行のきっかけ・目的、消費額等
- 回答数： H28／1, 232サンプル、 H29／1, 397サンプル、 H30／1, 162サンプル
- その他： 旅行の目的(※)において、「食べ物」は常に上位(2～4位)  
※景勝地めぐり、歴史探訪、自然散策、食べ物、各種体験、釣りなど

### ■観光客の声 ※自由コメントから「水産物」に関する記述を抜粋

- 海の幸が意外に少ない。地産物をもっと充実して
- おいしい海鮮、新鮮な魚をあまり食べられなかった
- 地元を使ったものを出してくれる店の紹介を充実させてほしい
- 海産物の朝市などの施設があればいいのに
- 隠岐の食材のネタ(寿司)が食べたい
- もう少し地域で獲れる魚が食べてみたかった
- おいしい魚が少なかったのは残念！境港に持込のためと聞いた
- もっと隠岐の島は魚介類のイメージなので、そういう店がたくさんあると嬉しい
- 近海ものの魚だけを出すような取り組みを。マグロ・甘えびは不要

# 一 H30鮮魚の流通に関する聞き取り調査報告概要版

調査者 (一社) 隠岐の島町観光協会・隠岐の島町商工会

**調査の目的:** 今回の調査は「隠岐の島町観光協会 H29 飲食店における魚介類の流通調査」を受け、お盆時期を中心とした夏季の地魚の流通に絞って観光関係者及び鮮魚販売業者に対して行ったものです。

お盆時期においてはIFの休業等により地魚が不足する状況が発生しています。最新の急速冷凍設備を使うことにより、このような状況を解決してお盆の鮮魚に対する需要を満たすことが可能であるのか、聞き取りを行いました。

またこのことを踏まえ、観光に携わる事業者が、帰省客・観光客に対してどのような形でサービスを提供することがベストと考えているのか、品質・技術的問題・コスト・おもてなしなど、ハード・ソフト両面の多方面に渡る意見をお聞きしました。

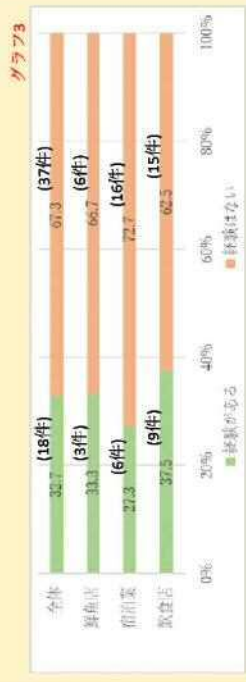
お盆時期に鮮魚の不足を経験したことがあるか聞いたところ、次のような結果となりました。



では、お盆時期に鮮魚の不足を経験したことがあると回答した事業所が、どのように対処したのかを聞いたところ次のような回答を得ました。(複数回答)



急速冷凍魚を食べた経験があるか聞いたところ、業種別に次のような結果となりました。食べた経験がある人は概ね3分の1、食べたことが無い人は3分の2です。



**調査対象:** 隠岐の島町観光協会及び隠岐の島町商工会の会員の中から、特に鮮魚について利用頻度の高いと思われる会員を抽出しました。鮮魚販売・宿泊・飲食の調査件数は次の通りです。

(調査/抽出件数)

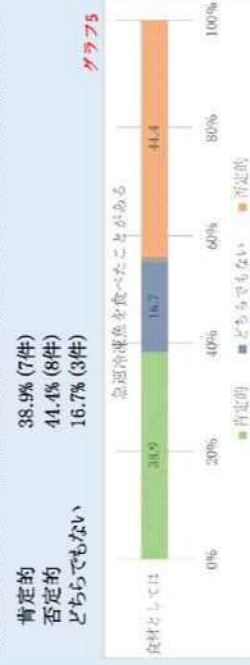
鮮魚販売	11/12店(鮮魚専門9店、スーパー2店)
宿泊	23/24店(ホテル・旅館11店、簡易宿所12店)
飲食	24/24店
合計	58/60店

調査対象: 平成30年7月から9月

急速冷凍魚を食材として使うことに対して全体では次のような結果になりました。

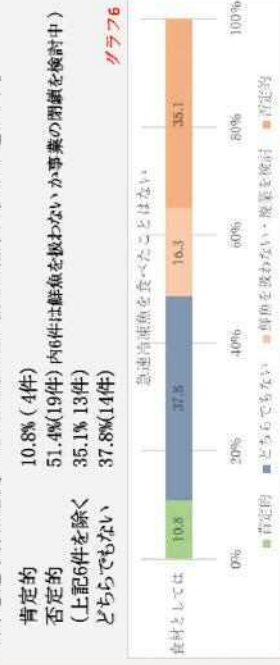


急速冷凍魚を食べたことがある人だけを見ると、以下の結果となりました。



肯定的・否定的意見が半々ですが、実際に食べたことにより自店で使用できるかどうかの判断がはっきりしたのと思われまます。

一方、急速冷凍魚を食べたことはないという人の結果は以下の通りです。



## 聞き取り調査で拾った意見(抜粋)

### ●急速冷凍魚(設備)について

- ・生のもので変わらないと思うので、食材として使うことに抵抗はない。
- ・急速冷凍の実力を理解してもらうためには試食会等をして実際に食べてもらうが一番いい。
- ・魚以外にも山菜などにも使えと聞いているのでぜひ利用したい。
- ・安定的に供給されるなら利用したい。どんな人がその処理を行うかも大事。
- ・急速冷凍した魚を保管してもらい、必要に応じて使う方法がいいのではないかと、自店で整備する補助金のような形で対応してほしい。
- ・急速冷凍設備を作るなら共同で使用できるものを作るべき。
- ・事業としては赤字になることは目に見えているので、島外への販路開拓が必要だ。
- ・急速冷凍設備を入れるのであれば、民間に任せきりにするのではなく役場など公的な部分でやしてほしい。
- ・冷凍専門の会社を立ち上げて集中的に行う方がいい。
- ・急速冷凍とは言え、冷凍ものに対して多少の抵抗はある。
- ・冷凍魚はあくまで緊急避難的な選択肢の一つ。

### ●鮮魚の流通について

- ・地元魚の数を揃えるのは難しい。そのため島外のものを使用している。
- ・魚の流通については漁協の対応改善を働きかけるのが先ではないか?
- ・IFが少量販売すると鮮魚店は必要なくなる。鮮魚店を潰すようなことはすべきではない。
- ・魚の需要は季節や天候によって波が大きい。急速冷凍などの技術でそれが取れるのなら意味がある。
- ・地元魚の魚は地元で価格が決まるようにすべき。
- ・(鮮魚について)いつどんな魚がいくらで手に入るのかという情報がスムーズに手に入るようにしてほしい。
- ・海産物の加工場を作っているかどうか、加工場で地魚を大量に仕入れることができれば、仲卸業も生きてくる急速冷凍の出番もある。
- ・流通の改革には業務スーパーが必要だ。
- ・多くの釣り客がいるが、彼らが釣った魚を集約し販売するようなシステムは作れないか。

### ●締めた魚

- ・適切に締めてあげればお盆の期間くらいは冷凍しなくても大丈夫。
- ・一時的な魚の不足に対応するならば急速冷凍より神経締めの方がいいのではないかと。
- ・生のままの魚と、血抜き・神経締めなど手間をかけた魚は価格に差があっても当然だが、今の流通はそのようなシステムになっていない。

# 急速冷凍魚試食会

最新技術による急速冷凍魚は、鮮魚と遜色ない状態で長期間の保存が可能という面から大きな可能性を秘めるものと思われ、前述のとおり、島内の飲食・宿泊施設・鮮魚店など関係事業者において、急速冷凍魚に対する理解は十分ではないことが明らかとなりました。

急速冷凍魚を商品として研究する上で、関係事業者が十分な知識を持つことが肝要であるとの認識から、試食会を開催することとなりました。

## 急速冷凍とは？

従来の冷凍方法の課題を解決する為に、急速冷凍の技術が開発されてきました。急速冷凍の技術には色々のものがありますが、どの技術も最大氷結晶生成温度帯(-1℃~-5℃)を速やかに通過させることを最重要ポイントとして開発されてきました。

この温度帯をゆっくり通過すると、細胞内の水分が膨張し、膨張した氷の結晶が細胞を内側から破壊してしまいます。逆にこの温度帯を速やかに通過することができれば、食品の細胞破壊を防ぎ、品質の劣化を防ぐことが可能になります。

## 試食会実施の要領

- ◆実施日時：平成31年3月18日(月)10:00-11:30
  - ◆実施場所：隠岐プラザホテル2F
  - ◆試食参加人数：33人(飲食店3人、宿泊施設10人、鮮魚店2人、その他行政等18人)
- 今回はあらかじめ急速冷凍した魚を隠岐プラザホテルにおいて解凍・調理し、調理直後のものを試食しました。試食した食材、冷凍方法等は以下のとおりです。

シロイカ(丸、開き)	布施漁師会	HOSHIZAKI
マルゴA(切り身)	りょうば	プロトン
マルゴB(切り身)	JF中村	プロトン
ヒラメ(切り身)	りょうば	プロトン
アジ(丸、切り身)	りょうば	プロトン
カニ(丸、花咲)	りょうば	プロトン
サザエ(殻付き)	布施漁師会	HOSHIZAKI
白バイ(殻付き、剥き身)	りょうば	プロトン



今回の試食会では急速冷凍したもののみを試食しましたが、参加者からは鮮魚との食べ比べが必要との声がありました。また、急速冷凍に掛けるまでの時間や下処理の方法、その作業にあたる人の技術など、様々な要素が敏感に味や食感に反

# 全体的傾向と問題点、今後の取り組みなど

## ●調査から見た全体的傾向および問題点

### <高齢化と人手不足>

島内のおよそ3分の1の事業者において、後継者がいない、あるいは当代限りでの廃業を考えているなど、高齢化・事業承継は大きな問題となっていますが、特に鮮魚店の高齢化は深刻と言えます。刺身などの調理を鮮魚店に発注している民宿・料亭もあり、鮮魚店の減少はこれら事業者にも大きな影響をもたらすと思われます。鮮魚店の喪失は鮮魚の流通の大きな変化であり、一般消費者も含めた島内消費におけるスーパーの比重が今後益々大きくなると考えられます。

高齢化による体力の低下などから、宿泊業者においては夕食を提供することが難しく朝食のみのプランにしている場合もあります。また飲食業者においては営業時間を長くできない、あるいは短縮せざるを得ない、または通院等による休業など営業にも大きな影響が出ています。人員を募集してもほとんど応募もないなど人手不足も深刻になってきています。

### <情報共有の問題>

鮮魚店と飲食・宿泊業者間で情報共有されておらず、どの店にどんな魚があるのかを一覧できる情報がない状況があります。店主一人あるいは少数で経営している事業所において、鮮魚店を一軒一軒あたり、調達するのは困難であり、情報を集約するシステムが必要と思われる。

### ●他地域の取り組みは？

地元鮮魚の利活用が大きな課題となっていますが、全国を見ると、漁業を地産産業とする、東京や大阪などの大消費地から離れた地域では、急速冷凍をはじめ、活き締めによる鮮度保持、氷温保存など、最新技術を使ったさまざまな取組がなされています。地域の特産魚のブランド化も盛んに行われています。ブランド化に成功した魚が高額で取引されている事例は枚挙にいとまがありません。

隠岐の島町においても、中長期的には町内だけの流通を考えるのか、島外への販路拡大も合わせて考えるのか。また、どんな魚をどのような方法で流通させるのか、技術的・経済的問題を含め、今後検討すべき課題を順序付けて整理する必要がありますかと思っております。

### ●今後に向けて

島内の状況も刻々と変わっており、今後も関係者の声を随時拾い上げることが肝要かと思っております。試食会の効果はある程度はあったものと思っておりますが、一度の試食会で目的を達成できたまでではありません。季節によって旬の魚目も変わることからも、今後も適宜継続して魚種や冷凍方法、解凍方法、調理方法など様々な面から試食を行うことで、急速冷凍に対する理解がより深まり、また調理のスキルも高まるものと思われたい。

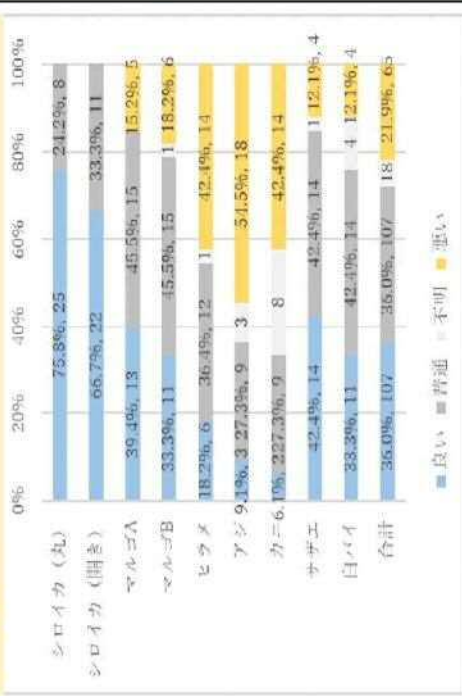
魚貝類が安定して供給されることは、観光業だけではなく島内の一般消費者にも資するものと思っております。問題解決のため、急速冷凍をはじめ様々な手法の情報収集を行い、今後に向けた議論の土台となるよう取り組みが必要かあると思われたい。

当文書は「H30鮮魚の流通に関する開取調査報告書」および「急速冷凍魚試食会報告書」を抄写して再構成したものです。詳しくは当該報告書をご参照ください。

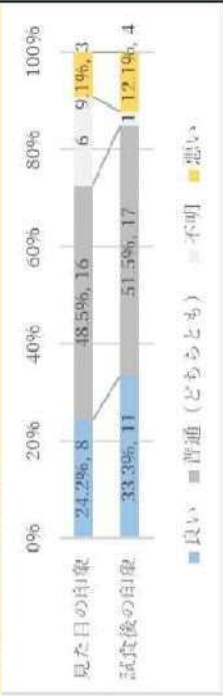
発行 (一社)隠岐の島町観光協会 TEL 08512-2-0787 FAX 08512-2-3950  
隠岐の島町商工会 TEL 08512-2-1157 FAX 08512-2-5984



## 味の評価は...



## 食事前後の印象の変化...



見た目の印象で回答の無かった6人の内5人が好悪いずれかの評価をしており、試食することで急速冷凍魚に対する判断基準はある程度は提供することができたのではないかと考えられます。

試食することが勧められたのではないかと考えられます。今回メーカー担当者はいませんが、会場に参加者の疑問に的確に答えるためにも、メーカーへの働きかけが必要であると感じました。次回以降の課題も多く見つけた試食会でした。