

大阪産マイワシ

農林中金総合研究所

主任研究員 古江 晋也

大阪湾は「魚庭^{なにな}の海」と呼ばれてきたように、古くからさまざまな魚介類が水揚げされてきました。そのなかでもマイワシは脂の乗りがよいことから、「金太郎イワシ」「トロイワシ」と言われ、豊洲市場では他の地域のマイワシよりも高値で取引されています。最近では、海外への輸出にも力を入れており、大阪府鰯巾着網漁業協同組合（以下、JF 大阪府鰯巾着網）では、資源管理の取組みを証明する水産エコラベルの認証取得を行いました。

「巾着網漁法」で漁獲されるマイワシ

大阪湾のマイワシ漁は 5～10 月にかけて行われ、7 月に最盛期を迎えます。漁法は中型まき網漁業であり、網を入れる網船、魚群探知機でマイワシの群れを探す色見船、獲った魚を漁港まで運ぶ運搬船で構成された船団で漁を行います（色見船が運搬船を兼ねることもあります）。

船団は早朝 5 時半頃に出港し、色見船でマイワシの群れを探します。マイワシはエサとなるプランクトンが豊富な川の河口域に多いといわれ、色見船は群れを見つけると、網船に連絡します。網船は 1,000m の長さにもなる網で群れを取り囲み、海底側の網のすそを絞ります。この作業によって網は「巨大な袋」となり、魚は逃げるができなくなります。このため、この漁法を「巾着網漁法」とも言います。

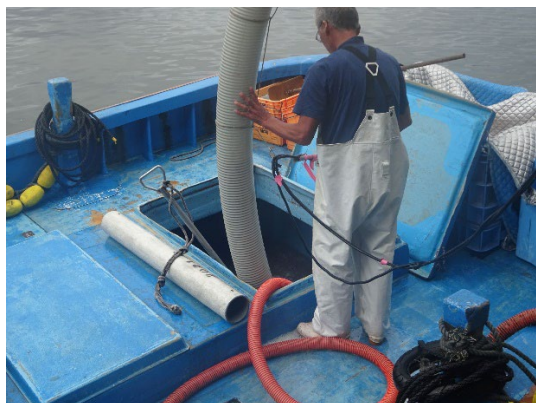
網船はその後、網をたぐり寄せ、マイワシの群れが海面近くにあらわれると、フィッシュポンプで運搬船にマイワシを積み込みます（運搬船の魚槽にはあらかじめ氷を入れており、マイワシは直ちに氷で締められます）。運搬船が港に到着すると、マイワシは船槽からフィッシュポンプで水揚げされます。フィッシュポンプからコンベアに移動したマイワシは、まき網漁業者の従業員によって鮮魚出荷用、冷凍用などに手早く選別されます。



大阪産マイワシ



運搬船



マイワシをフィッシュポンプで吸い上げる



マイワシの選別作業

鮮魚出荷用は、発泡スチロールに「スラリーアイス」と呼ばれるシャーベット状の氷を入れ、豊洲市場などに輸送されます。一方、冷凍用はサイズごとに選別し、マイナス 30℃の冷凍庫で保存します。

前述したように大阪産マイワシは脂の乗りがよいことで有名ですが、鮮度が高いことにも定評があります。その理由は、漁場から漁港までの距離が短く、1 時間以内に水揚げができる、という大阪湾特有の地理的な要因に加え、運搬船の魚槽に多くのマイワシを詰め込まないなど、扱いを丁寧にする、という漁業者の工夫があります。

輸出される大阪産マイワシ

大阪府の中型まき網漁業者が海外に目を向けるようになったきっかけは、2000 年代後半に中国やベトナムに冷凍ボラの輸出を始めたことです。ボラは汽水域でたくさん漁獲されますが、関西地方ではあまり消費されず、魚価も安いという状況にありました。一方、海外では魚の鮮度管理技術が高くないという課題がありました。そこで大阪府の中型まき網漁業者は商社または市場経由で冷凍ボラを輸出することにしました。すると鮮度の高さが評価され、取引が拡大するようになりました。

冷凍ボラの輸出が好調だったことを受け、マイワシも冷凍で輸出することにしました。国内で高い評価を得ている大阪産冷凍マイワシは、海外でも高い評価を得ることとなり、缶詰などに加工され



鮮魚出荷用のマイワシ



スラリーアイスを入れる

ています。なお、大阪産の冷凍マイワシは、国内では開きや丸干し用に加工されます。関西地方や中部地方では40g以下の小ぶりのマイワシが好まれますが、関東地方や九州地方は40g以上が好まれる傾向にあるそうです。

マリン・エコラベル・ジャパン漁業認証を取得

環境保全への関心の高まりを受け、近年の水産業では資源管理が重要なテーマとなっています。このような状況を受け、JF 大阪府鰯巾着網では、2022 年にマリン・エコラベル・ジャパン協議会が認証する「マリン・エコラベル・ジャパン」(通称 MEL)を申請し、水産エコラベルを取得しました。JF 大阪府鰯巾着網の組合員である中型まき網漁業者は、週休 2 日の定期休漁、禁漁区の設置、網の目合いを大きくする、小さい魚の多い群れは漁獲しないようにする、必要以上に漁獲しない、といった細やかな取り組みを漁業者同士が話し合い、自主的に大阪湾の資源管理に注力してきたことは注目されます。

JF 大阪府鰯巾着網副組合長の田中映治氏は「水産エコラベルの認証を取得するためには費用がかかるが、輸出するためには欠かせない。付加価値の大きな要素になる」と話します。また田中氏が代表取締役を務める小島サステナブルフィッシュリーズ株式会社では、脱炭素に向けた取り組みにも力を入れています。具体的には、漁船の燃油の使用量を記録することで二酸化炭素の排出量を把握し、排出量を削減するために設備更新を行うなど、さまざまな対策を講じています。またリーダー格の若手社員を会議に参加させ、データをもとに資源管理や脱炭素を推進する組織づくりを展開しています。

このように大阪産マイワシを取り巻く状況を見ると、「安い水産物を」という時代から、「社会的な責任を果たしつつ、安心・安全な水産物を」という時代へと大きく転換していることが伺え、多くの漁業者は食と環境問題を両立させることに尽力していることがわかります。

(ふるえ しんや)

2022 年 10 月 3 日



冷凍されたボラ



右から JF 大阪府鰯巾着網組合長の岡修氏、
副組合長の田中映治氏