

鹿児島県における低未利用魚情報の公開

—データ共有が低未利用魚活用を切り拓く可能性—

主任研究員 尾中謙治

日本各地の漁港では、定置網や底曳網^{そこびきあみ}などで漁獲された魚の一部が低未利用魚として、養殖用飼料に回されたりしている。未利用魚の情報を集約・公開し、加工業者とのマッチングにつなげる仕組みへのニーズはあるが、全国的にそのような仕組みはほとんど存在してこなかった。こうしたなか、鹿児島県水産技術開発センター（以下「開発センター」）が2025年度に初めて公開した「未利用魚情報」は、データの可視化により低未利用魚活用の可能性を広げる取組みとして注目される。

1 取組みの背景

未利用魚が活用されない理由として、認知度不足・ロット不足・流通コストの高さ・加工処理の煩雑さがよく挙げられる。しかしその背景には、より根本的な問題として「県内のどこで、どんな魚が、いつ、どれくらい未利用になっているか」を把握していないという情報の空白がある。供給側の漁業者も需要側の加工業者も互いの情報をもっておらず、潜在的なマッチングの機会が失われてきた。

鹿児島県では、カタクチイワシやシラスを扱う加工業者を中心に、これまで加工原料として利用されていた魚の減少や魚価の高騰が課題となっていた。また、県内の水産加工業者35社で構成される「かごしまマリンマルシェ協議会」が「低未利用資源に付加価値をつけ、漁業者へ利益を還元できる仕組みが必要だ」と訴えたことが直接のきっかけとなった。これを受けた開発センターが「まずは情報を把握・共有する必要がある」との認識のもと、25年度に初めて未利用魚情報の収集を行い、開発センターのウェブページで公開した。

2 情報の収集と公開の方法

情報収集は、県が認定した漁業士約80名への聞き取りを通じて行われた。漁業士には

「各人が使用していないもの」「少し利用しているもの」「価格が安いもの」「時期によって価格が安いもの」「大量に漁獲されている安価な魚種」に当てはまる魚種を回答してもらい、開発センターはそれらの魚種を暫定的に「未利用魚」としている。公開情報の項目は魚種名・年間水揚量・サイズ・時期・漁法・地区名・カテゴリ（未利用・低利用・安価・時期的に安価）で構成されており、開発センターのウェブページで公開されている（<https://kagoshima-suigi.jp/fukyu>〔26年8月1日アクセス〕）。また、情報は県内すべての水産加工業者（約200社）が加盟する「鹿児島県水産加工連絡協議会」（事務局運営：開発センター）にもメールで共有された。

3 鹿児島の未利用魚の実態

公開データは、鹿児島県の海域の広さと多様性を反映している。鹿児島地区から北薩・野間池・笠沙・指宿・志布志・種子島・奄美群島に至るまで幅広い地区の情報が含まれており、カタボシイワシ（鹿児島地区、年間10～80トン）、サメ・エイ類（野間池、年間10トン）、ムラサキイカやツムブリ（奄美群島全域）などが代表的な低未利用魚として挙げられている。担当者は、鹿児島ならではの未利用魚の特徴として、海水温上昇の影響により南方系の魚種が増え、それが未利用になっているケースが多い印象があると述べている。また、食味は良好だが加工適性の低いカタボシイワシやギンカガミ、前処理に手間がかかるサメ・エイや植食性魚類（例：アイゴ、イスズミ）等も低未利用魚となっている。

4 データ公開がもたらした具体的な動き

26年4月にウェブページに公開してから1か月未満で、具体的なマッチング事例が生まれている。マリンマルシェ協議会の総会で低

未利用魚のリストを紹介したところ、東京・大阪に販売先をもつ商品企画開発業者と定置網漁業者のマッチングが成立した。商品企画開発業者は東京都内のスポーツジムから「運動後のタンパク質補給に適し、SDGsも訴求できる食品を開発してほしい」との依頼を受けており、魚肉採取機(可食部を取り出せる機器)を活用してカタボシイワシを原料とした魚肉ソーセージの試作・商談に進む見通しである。カタボシイワシはこれまで腹骨の多さが下処理コストの壁となっていたが、加工機器の活用によってその障壁が技術的に克服される可能性が生まれた。データ公開が潜在需要を掘り起こし、技術的解決策の模索を経て試作・商談へと連鎖しつつある。

5 データ公開の有効性とその条件

低未利用魚の活用が進まない背景には、技術や流通だけでなく、情報の不在という構造的な問題がある。鹿児島県の実例は、この問題に正面から向き合うものであり、以下の3点においてその有効性を指摘できる。

第一に、情報の可視化により供給情報の空白を埋める点である。漁業者は「どこに売ればよいかわからない」、加工業者は「どこにどんな魚があるかわからない」という状況が続いてきた。今回のデータ公開は、この双方向の情報障壁を取り除く第一歩となる。ただし現状のデータには調達先情報が含まれておらず、公開だけで需給が自動的に接続されるわけではない。開発センターによる個別マッチング支援と組み合わせることで、初めて実効性をもつ仕組みとなる点は留意が必要である。

第二に、試作・商品化まで一貫した支援体制が提供できる点である。データが整備されることで、開発センターは漁業者・加工業者双方の情報を照合し、具体的なマッチングをしやすい。さらに同センターは、開放型の試験加工施設であるオープンラボを通じて試作支援・加工技術指導・栄養成分分析も担っており、情報の橋渡しから試作・商品化に至るまで一貫した支援体制を有している。データ整備は、こうした既存の支援機能をより

効果的に機能させる基盤となる。

第三に、広域・県際連携への足がかりを形成する点である。ある県では未利用とされる魚種が、他県では食文化や加工技術の違いにより積極的に活用されているケースは少なくない。各都道府県が同様の情報整備を進め、それを横断的に集約するプラットフォームへと発展させることが、全国規模での未利用魚活用を実現するための現実的な経路となりうる。鹿児島県の実例は、その先駆的な事例として位置づけられる。

6 残された課題と展望

取組みの有効性を認めつつも、実用化に向けては解決すべき課題が残る。

第一にデータ更新が現状では年1回程度にとどまるため、季節や年で変動の大きい水産資源の実態を十分に反映できていない。第二に安定供給の見通しが立たないことも、加工業者が製品開発に踏み切る際の障壁となる。第三に水揚げ後すぐに仕分け・冷凍できる中間的な物流拠点の整備が不十分であり、鮮度管理を含めた川下との接続には引き続き課題がある。

販路・価値訴求の面では、一般流通における価格競争に低未利用魚が参入することは現実的ではない。むしろ、本事例にあるようなSDGsを重視する環境意識の高い都市部消費者やウェルネス業界など、特定のセグメントを対象としたマーケットイン型の商品開発が、低未利用魚の価値を価格に反映させる現実的なアプローチといえる。

「情報の不在」という出発点を解消しなければ次の手は打てない。鹿児島県の「データ整備→公開→マッチング→技術支援」という体制は、他県が参照しうる先行モデルといえる。低未利用魚情報の整備・公開を起点とした低未利用魚活用の取組みが各地に広がり、県際間での情報共有へと発展することが、今後の展望として期待される。

(おなか けんじ)