

令和5年度
階上アブラメブランド化推進事業
事業報告書

令和5年度「階上アブラメブランド化推進事業」事業報告

1. 資源管理

(1) 種苗放流

ア 稚魚放流

7月27日、青森県栽培漁業振興協会の協力のもと、町と階上漁業協同組合により、約5,100(※)尾の稚魚を小舟渡漁港沖合で放流しました。これまでは追越漁港沖合で放流していましたが、小舟渡漁港沖合は遊漁船での釣りポイントになっていることから、アブラメの生態に適している可能性があると考えられるため、場所を変更し行いました。採捕サイズに成長するのは約2年後になります。

(※)町3,400尾、漁協1,700尾



[成果]

放流尾数の推移は下表のとおりとなっています。

また、令和5年の水揚げ量は約2.6tと、令和4年の約3.2トンからは減少しましたが、これまで1～2t台で推移していた水揚げ量からは増加傾向が見られますので、今後の回復が期待されます。

年 度	放 流 尾 数 内 訳	合 計
H30	1,000尾	1,000尾
R元	4,000尾	4,000尾
R2	5,000尾(標識2,500尾)+漁協6,000尾	11,000尾
R3	10,000尾(標識3,000尾)+漁協7,500尾	17,500尾
R4	11,000尾(標識3,000尾)+漁協7,500尾	18,500尾
R5	4,400尾(標識1,000尾)+漁協1,700尾	6,100尾

※尾数はおおよその数。

イ 標識装着（官学連携：水産高校海洋生産科）

アブラメの生育状況や回遊範囲等を調査する目的から、今年度も標識タグ（アンカータグ）を稚魚に装着し放流しました。標識付けについては八戸水産高校栽培実習場で実施し、約1,000尾の稚魚に装着後、9月13日に小舟渡漁港沖合において放流を行いました。今回は青色のアンカータグを装着し、採捕された際に、何年度に放流されたか分かるように区別しています。



【評価】

令和2年度から始めた当取り組みでの採捕報告件数は、下表のとおりです。また、令和4年度は漁師からの報告も2件あり、放流から漁獲されるまでの回遊範囲も今後明らかにしていくため継続の必要があると考えています。

【各年度報告件数】

年度	R2（黄）	R3（黄）	R4（白）	R5（青）
件数	2件	31件	6件	2件

※令和4年度までの標識放流は、大蛇漁港内に数百尾を記念放流してから、残りを沖合で放流していました。そのため、標識放流後に採捕報告される標識アブラメが、漁港内で放流された個体がそのまま漁港に居ついているのか、沖合で放流されたものが漁港内に寄ってきたのか、判別できない状況でした。そのため、今年度は、場所を変更したこともあり、全量を小舟渡漁港沖合から放流しました。今後の採捕報告を待ちたいと思います。

（2）養殖実証調査（官学連携：水産高校海洋生産科 R4年度から）

ア 基礎データ収集

サーモンやブリなどの養殖主要魚種と違い、アブラメは養殖に関するデータがほぼ皆無であることから、適正養殖尾数の割り出しや、給餌率の算定など、基礎的なデータ収集を八戸水産高等学校実習場で行っています。



[成果]

ほぼ停滞することなく、成長している状況です。

イ 成分分析

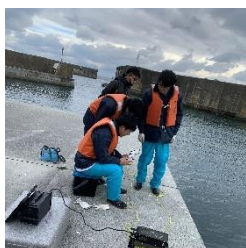
今年度は、アブラメ養殖の高鮮度出荷技術についての研究を実施しています。効果的な処理方法を検討するとともに、過去の研究で、天然アブラメは脱血処理を施して約2日間が、刺身で食べられる期間であると結果が出ていますが、魚種によっては養殖魚のほうが鮮度保持期間が長い場合もあるため、その比較をするための研究を実施しました。

[成果]

餌止め期間に関わらず、殺処理後、2日までが生食可能な鮮度を保っている状態であり、令和元年度に分析していた、天然アブラメの結果と同様でした。そのため、アブラメの死後の鮮度変化には天然、養殖での差が無いことが確認されました。

(3) 漁場調査・海底清掃 (官学連携：水産工学科)

令和5年11月13日、八戸水産高等学校水産工学科、潜水業者、民間企業2社(株式会社ビッグオーシャン、北日本海事興業株式会社)と連携し、漁港内の水中ドローン調査、海底清掃を実施しました。標識アブラメが漁港内で釣り上げられ報告されていることから、漁港内のどのような場所に生息しているのかを調査し、また、漁港内の清掃をすることで、アブラメの成育環境改善を図ることを目的とし実施しました。



[成果]

漁港内でアブラメを確認することはできませんでしたが、アブラメ以外の魚種を確認することができ、ゴミについても量は多くないものの様々な種類のゴミが確認されました。漁港内も、アブラメを含む生物の生息場所であることから、必要に応じてゴミのポイ捨て対策等を講じていきたいと考えています。

2. 消費拡大

(1) 町内飲食店でのアブラメ料理提供

ア はしかみハマの駅あるでい～ばでの提供

昨年度八戸水産高校が開発した「あぶラー油入り小籠包」を漁協女性部で提供、レストラン Mar で、アブラメを使用した料理の提供を行いました。



[成果] 左：あぶラー油入り小籠包 右：あぶラー油

「あぶラー油入り小籠包」は、令和5年4月21日にBSよしもとで放送された「ワシんとこポスト」という番組で取り上げられ、ZOOMを利用したオンラインによるテレビ生出演しPRしました。

(2) 町外飲食店へのアブラメ提供

ア 八戸市飲食店への提供

隣接する八戸市でのアブラメの需要調査並びに、町内よりも高価格での取り引きが見込めるか調査をするため、店舗への聞き取りを行い、希望する1店舗に実際に試験提供しました。試験提供は町内漁師が一本釣りし、活け締め、脱血、内臓除去処理を行ったアブラメを提供しました。

[成果]

提供した店舗からは「他の魚と違いクセが無く食べやすい、様々な料理に対応できると思う」と高評価をいただきました。

今回試験提供したアブラメの状態、キログラム単価 2,000 円以上での取引や、

ブランド確立したアブラメの使用、料理の提供に前向きな意見をいただいているため、来年度以降も継続して取り引きできるよう調整していきます。

イ 食材プロモーションの実施

令和5年12月20、21日に、商工観光グループと合同で階上町の食材を東京料理店に提供し、町の食材の美味しさを通して町の魅力をPRする「食材プロモーション」事業を通し、県外の参加者にアブラメの魅力を直接PRしました。

今年度も「そば酒房福島（10名）」、「8base（24名）」の合計2店舗でイベントを実施しました。

町で参加者を募集した8baseでは、昨年度より2名増加させることができ、20代～80代の幅広い層にPRすることができました。



[成果]

アンケート調査の「美味しかった・買ってみたい食材」の項目で、アブラメは7票を獲得し、全食材中で2位という結果でした。また、自由記述欄では、「アブラメブランド化に是非注力してほしい」、「アブラメブランド化頑張れ」、「今後のブランド化の進行情報を聞きたい」などの意見もあり、ファンづくり獲得にも繋がっています。

(3) PR活動

ア 様々な広報媒体での広報活動

今年度も新聞を中心に、様々なメディアで取り上げられ、PRを順調に行えていると感じています。

また、県外のテレビやラジオ等からも出演依頼を受ける機会もあったため、ブランド化の活動が徐々に県外へも周知されていると感じています。

[成果]

取り組みを継続していること、様々な媒体での広報に取り組んだため、認知度は上がっていると感じられます。今後も報道各社にプレスリリースを配信し、認知度向上に繋げていきたいと考えています。

【掲載媒体】

BS よしもと「ワシんとこポスト」、NHK ラジオ、デーリー東北社、東奥日報社、青森放送、釣り雑誌「釣り東北&新潟」、読売新聞社

3. 流通促進

(1) ブランド基準（仮）の協議

これまで、他地域同魚種と違いがなかった階上沖産のアブラメについて、漁法や、サイズ、期間など、明確に差別化し高付加価値化するための基準をはしかみブランドプロジェクト CompAss 担当者会、漁業者説明会で協議しました。

漁業者説明会では、ブランドアブラメの水揚げに協力していただける漁師を募集したところ、5名の漁業者から申出がありました。

(2) 活け締め研修会の開催

令和6年3月29日、ブランド水揚げ漁師5名を対象に、活け締め方法の統一・技術向上のため研修会を実施しました。

他地域同魚種と明確に差別化できるよう、今後も継続して取り組んでいくこととしています。



4. 観光資源開発

(1) 「階上アブラメ祭り」の開催（初開催）

令和5年7月9日（日）あるでい～ばにて標記イベントを開催しました。当日は、階上アブラメ漬け丼の販売をメインに、アブラメ汁の販売、産直

でのアブラメ販売を行いました。漬け丼、アブラメ汁ともに、用意していた100食を完売することができました。

また、当日は、八戸水産高校、八戸工業大学第二高等学校生徒の協力を受け、専用ブースでのPRや、イベント補助をしていただきました。



(2)「階上アブラメ一本釣り漁体験」の開催（初開催）

令和5年7月30日（日）、小舟渡漁港にて釣りを通したアブラメのPRと担い手育成を目的とし小学校～高校生を対象に開催しました。

当日は八戸海上保安部職員2名も来場いただき、救命胴衣の着用方法などの海難防止講座も実施しました。

参加者の多くは乗船経験がない方がほとんどでしたが、アブラメや他魚種を釣り上げ、楽しんでいる様子でした。

アンケートから、次回開催を望む声も多く、アブラメや漁業に直接触れることができる貴重な体験の場であると考えられます。



(3)「アブラメおさばき・お料理教室」の開催（初開催）

令和6年2月23日（金・祝）、はしかみハマの駅あいでい～ばにて、階上沖で水揚げされるアブラメの魅力PRと魚食普及を目的としたイベントを、漁業者を講師として開催しました。

若い世代への魚食普及・PRを図るため50歳以下に限定し募集したところ、8名（2人一組の4組募集）にご参加いただきました。活け締め、血抜きしたアブラメを使用したところ、参加者から「色が白くて綺麗」、「臭みがない」、「自分が知っているアブラメの身色と違う」などの声をいただきました。



●その他

令和5年度から、県の【未来をひらく「あおもりの浜」活性化事業】がスタートしその事業の中の「アイナメを育む藻場造り実証事業」のモデル地区として階上町が選定され、今年度から調査が始まり、アイナメの生息環境の向上を図るための試験礁を設置し、効果を実証していくこととしています。

こちらの事業での進捗状況も、はしかみブランドプロジェクト CompAss で共有していく予定です。

(1) 事業内容増殖効果の実証

ア 天然漁場における実態調査

- ①アイナメ種苗放流後の移動状況について調査
- ②階上地先に設置した既設造成藻場において、アイナメの天然仔魚の分布状況を把握するとともに種苗放流後の移動状況等、行動調査を行う。

イ 試験礁の効果調査

- ①試験礁（海藻繁茂とアイナメの稚仔魚の隠れ場機能を有する藻場礁）を選定し、天然漁場に設置する。
- ②設置した試験礁の上から放流する。試験礁への海藻の繁茂状況やアイナメ稚仔魚の増集状況等について追跡調査し、効果を実証する。

(2) スケジュール

項目	R5	R6	R7	R8	R9	R10
1 検討会の開催	←	→				
2 育成効果の実証	←	→				
(1) 試験礁の選定						
(2) 試験礁を設置、効果の実証		←	→			
3 効果の周知・啓発			←	→		