

令和6年度階上アブラメブランド化推進事業報告

1. 資源管理

(1) 種苗放流

ア 稚魚放流

[成果]

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1,500(※)尾の稚魚を、昨年度に引き続き小舟渡漁港沖合で放流しました。採捕サイズに成長するのは約2年後になります。

[評価]

放流尾数の推移は下表-1のとおりとなっています。

また、水揚げ量の推移は下表-2のとおり、水揚げ量が過去最低の令和3年から回復基調となっています。

【放流尾数推移】 下表-1

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
R 2	5,000 尾(標識 2,500 尾)+漁協 6,000 尾	11,000 尾
R 3	10,000 尾(標識 3,000 尾)+漁協 7,500 尾	17,500 尾
R 4	11,000 尾(標識 3,000 尾)+漁協 7,500 尾	18,500 尾
R 5	6,100 尾(標識 1,000 尾) + 漁協 1,700 尾	6,100 尾
R 6	2,500 尾(標識 1,000 尾)	2,500 尾

※尾数はおおよその数。

【水揚げ量推移】 下表-2

年 度	水 揚 げ 量
R 3	1.7 t
R 4	3.2 t
R 5	2.5 t
R 6	2.8 t

※量はおおよそ。

イ 標識装着（官学連携：水産高校海洋生産科）

〔成果〕

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、今年度もアンカータグを約1,000尾の稚魚に装着後、9月6日に小舟渡漁港沖合において放流を行いました。今回は緑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。



標識付け作業風景



令和6年度は緑タグ

〔評価〕

令和2年度から始めた当取組は、下表の件数で報告を受けています。

また、令和3年度までは漁港で釣りを楽しむ遊漁者からのみだった報告でしたが、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）	R6（緑）
件数	2件	31件	6件	2件	2件

（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

サーモンやブリ養殖主要魚種と違い、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

一斉収集を八戸水産高等学校実習場で行っています。

[評価]

水温が下がる冬～春時期の餌食いの悪さを改善するため、様々な餌を与え研究している最中です。令和7年の試験出荷に向けて進めています。

(3) 県漁港漁場整備課と連携した藻場礁設置事業（県漁港漁場整備課）

令和5年度より県事業「『つくる、育てる、稼げる』あおもりの漁業創出事業」の一つとして実施している「アイナメの生息環境に適した藻場礁の開発事業」のモデル地区として選定され、標識放流時に連携しています。

今年度は県が小舟渡漁港沖合水深7m付近に藻場礁を4基設置し、かごに200尾ずつ分けて、礁体上に水中放流しました。

これまでは放流後の潜水調査で確認されなかった標識アブラメが、3尾確認されたとのことで、今後の資源増加に期待されます。



かごに分けている様子



ダイバーにかごを渡している様子

[評価]

放流後に県漁港漁場整備課が実施した追跡調査では、藻場礁に根付いている様子が確認されました。

詳細については、別紙「資料1-1」をご覧ください。

2. 消費拡大

(1) アブラメ料理提供店舗の確保（町内外へのアブラメ試供）

アブラメ料理提供店を増加させるため、町内2店舗へアブラメ使用に対する意見のヒアリングと、1店舗にアブラメを提供しました。

[評価]

仕入れ価格、方法は現在協議中ですが、鮮魚の他にも冷凍加工品（切身パック）の希望を受けて、あるでい～ばで試作中の加工品を提供しています。

(2) PR 活動

イベントの実施や広報誌等を活用し、PR を実施しました。また、青森県食ブランド・流通推進課から声掛けがあり、あおもり産品情報サイト「青森のうまいものたち」の【あおうまレポート (2024 年 10 月)】にアブラメの記事が掲載されています。こちらは町内漁業者に取材対応していただいたもので、今後も、協議会員の皆様や漁業者自ら PR できる体制を整備したいと考えています。



掲載サイト「青森のうまいものたち」



漁業者の取材対応

(3) ブランド基準・名称等の設定

昨年度仮決定したブランド基準・名称について、「ブランドアブラメ水揚げ漁師」5名と連携し、ブランド基準に則ったアブラメを、あるでい〜ばで試験的に販売しました。

月	通常アブラメ	階上アブラメ
6月	498.6kg/323,965円(649.7円/kg)	48kg/42,424円(883.8円/kg)
7月	385.5kg/253,857円(658.5円/kg)	30kg/37,047円(1243.9円/kg)
	654.1円/kg	1059.3円/kg

上表の結果を基に、来年度のブランド正式デビューに向け、ブランド基準、名称を今年度中に決定し、今後の魚単価向上に繋がりたいと考えています。

(4) ブランドロゴ作成

令和7年3月中に完成することとしています。

3. 流通促進

(1) 高鮮度出荷作業の実証

天然アブラメを高鮮度状態で出荷するための出荷技術の研究を実施しました。野締め区と活け締め区の2区分の比較試験を行い、鮮度の違いについて成

分分析を行いました。

鮮度の指標であるK値について、6時間後までは差はほとんど見られなかったが、12時間後に差が表れ始め、48時間後には対照区で14.4%、試験区では8.9%と約5%の差がみられ、試験区では鮮度が高い状態で保持されていることが明らかとなった。

また、身色についても活け締め区は赤みが少なく、活け締め処理により鮮度だけでなく、見た目も良くなることが分かります。

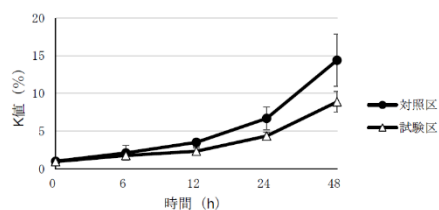


図1. K値の推移



野締め区



活け締め区

(2) 活け締め研修会の実施

令和6年4月29日、令和7年1月29日に「ブランドアブラメ水揚げ可能漁師」に登録している漁師を参集し、標記研修会を実施しました。

当日は食品総合研究所研究員の方や、納品先となる「はしかみハマの駅あるでい〜ば」スタッフも見学し、作業手順尾確認や意見交換をしながらブランド品質保持のための技術を磨きました。

今後も継続開催し、ブランド品質保持、活け締め処理技術の向上に取り組んでいく予定です。



左：1回目研修会 右：2回目研修会

4. 観光資源開発

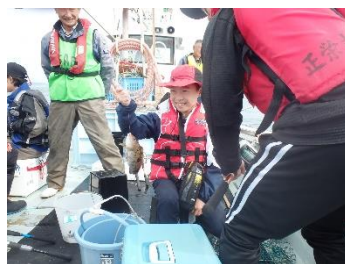
(1) 「階上アブラメ一本釣り漁体験」の開催

令和6年6月9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た標記イベントを、小学生～高校生を対象に開催しました。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。



アブラメを釣り上げる児童①



アブラメを釣り上げる児童②



集合写真

(2) 「階上アブラメ祭り」の開催

令和6年6月23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、アブラメだし汁の販売、産直でのアブラメ販売を行いました。漬け丼、だし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、八戸工業大学第高等学校生徒に専用ブースでのPRや、イベント補助をしていただきました。



アブラメ一本まんま焼き



祭り風景(水産高校)



祭り風景(あぶらめくん)

(3) 食材プロモーションの実施

令和6年7月7、8日に、階上町の食材を首都圏飲食店に提供し、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」事業で、県外の方にアブラメの魅力を直接PRしました。

今年度は「八戸圏域プラザ 8 base」で二夜連続開催とし1日目17名、2日目18名の方にご参加いただきました。

〔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、2日間とも全食材中で2位という結果でした。また、自由記述欄では、「PR 資材を明るい色味で作成し、明るく PR してほしい」、「生食以外の食べ方も PR すべき」、「焼き、鍋でも美味しそう」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。

