

# 脂がのっけていて

## 必ずうまい

### まずは食べて「波乗り鯖」

漁業関係者の間で有名な御前崎のサワラ。

そのサワラをブランド化し漁業振興につなげようとして南駿河湾漁協で新たな取り組みが始まった！。



池田晃雄さん  
南駿河湾漁業協同組合  
「波乗り鯖」担当者

H29年から漁協職員。東海大学海洋学部出身。神奈川県生まれ沖縄県育ち。御前崎で水揚げされる水産物は「どこにも負けないくらい一級品」と話す。新規参入者の確保や後継者不足の解消業務にも従事する。

県内の漁業関係者の間でも一置かれる存在のサワラに目をつけた南駿河湾漁協。平成25年の4漁協の統合が契機となり、漁業振興のためブランド化に着手した。

同漁協総務課でサワラのブランド化を担当する池田晃雄さんは、「当時は漁協が統合したので、統一した基準でいろいろなブランド化ができるかもしれないと話をしていました。その時に県内の漁業関係者の間でも有名なサワラに着目したんです。サワラは、御前崎港だけでなく地頭方港でもたくさん水揚げされています。大勢の人に脂がのったサワラのおいしさを知ってもらいたい、ブランド化すれば必ず漁業振興につながると考え、やってみようということになったんです」と振り返る。

同漁協では、県の「水産物の価値を磨く事業」を活用して事業化に乗り出した。平成27年度から本格的に事業が動き始め、県職員や漁業従事者、ブランド化に詳しい専門家らで会議を重ねた。サワラのブランド化にいち早く取り組み「庄内おぼこサワラ」として高値で取引される山形県漁協の取り組みなども参考にした。さらに、「脂がのっ

て必ずうまいサワラ」を提供するため、独自の規格や水揚げ時の締め方も設けた。それにより身の臭みはなく、4日程度日持ちするように、流通にも適したサワラを提供できるようになった。そして昨年11月、ついに「波乗り鯖」が誕生した。「御前崎で捕れるサワラは普通でもうまい。でも「波乗り鯖」はもっとうまいんですよ。脂肪

量や魚のサイズなどおいしいサワラだけを選別しているのので絶対にはずれはありません。皆さんにぜひ一度食べてもらいたいです。1回食べたなら絶対ハマりますから」と太鼓判を押す池田さん。まずは一度食べてもらい、そのおいしさをSNSなどで広めてほしいという。

「魚屋さんの話を聞くと、ブランド化したことで取引が高くなり居酒屋では取り扱いが厳しいと聞きました。でも、やっぱり御前崎で卸している魚を御前崎で食べるのができて、それを目当てに観光客に来てもらえるまでにしたんです。そうすれば観光振興にもつながると思うんです。御前崎のサワラはそれだけの可能性と魅力を持った魚です。今後もあらゆる方面へ周知していきます」と話した。

#### 【波乗り鯖】

##### 認定基準

- ① 曳縄釣りで漁獲
- ② 11月～2月末
- ③ 船上活メ・脱血処理
- ④ 魚体重 2.5キロ～4キロ未満
- ⑤ 脂肪量が 10%以上
- ⑥ 無傷

#### 出荷手順



船上活メ・脱血処理  
日持ち、臭みがなくなる



市場で脂肪量測定  
脂肪量 10%以上を選別



タグ付け  
シリアルナンバーで管理

#### 魚価の推移 ※浜値…港で取引される価格のこと

浜値	H29通常サワラ	H30通常サワラ	H30波乗り鯖
平均単価(円/kg)	1,493円	1,373円	2,688円