

北九州市が誇るブランド水産物 関門海峡たこ

北九州市関門海峡たこ協議会 会長
藤島 重治

1. はじめに

北九州市と下関市の間にある関門海峡は、瀬戸内側の周防灘と外洋性の響灘をつなぐ、長さ約 30 km、幅は狭いところで約 600mの細長い帯状の海域です。潮流は最大 10 ノットを超えることがあり、鳴門海峡、来島海峡とともに日本三大急潮流として知られ、海の青、山の緑に彩られた美しい場所であることから、観光名所ともなっています。

同時に、関門海峡は、海上交通の要衝としても重要な場所であるとともに、海峡の特徴から「航海の難所」としても知られてきました。

本稿では、このような特徴をもつ関門海峡で漁獲されるマダコを「北九州市が誇るブランド水産物『関門海峡たこ』」に育て上げるまでに挑戦してきた私たち漁業者の取組みについて紹介します。

2. 北九州市沿岸域の漁業の状況

私たちの漁場は漁業活動の場であると同時に、港湾施設の整備拡充が進められてきたため、海岸は、すべてコンクリートによる護岸となっています。

営んでいる漁業種類は、たこつぼ漁はもちろんのこと、かご漁、小型底びき網、刺網、吾智網、採貝など多種多様で、1 経営体当たり年間複数種類を組合わせて操業しており、地先漁場への依存度が高い漁業形態です。

北九州市沿岸域の漁業生産量は、昭和 49 年と 61 年にピークがあったものの、全般的に減少傾向で推移しており、たこつぼ漁業によるマダコの漁獲量についても、同様の傾向となっています¹⁾。

生産量が全般的に減少傾向を示している要因としては、海面埋立による漁場面積の縮小、漁業就業者の減少による生産能力の低下、資源の悪化などが考えられます。

3. ブランド化をめざすこととなった経緯

平成 10 年当時、関門海峡でのマダコ漁獲量は右肩下がりでしたが、漁獲するマダコの品質には自信がありました。餌となるエビやカニなどが多く、潮が早い場所で育っているためか、足が太く、漁船に揚げたタコツボからの逃げ足が速いのが特徴で、食べると、身が引き締まっていて歯ごたえがあり、噛めば噛むほど甘みがあって美味しいことが売りになると考えました。

一方、卸売市場では、他の海域で漁獲されたマダコに混ぜられてせりが行われるため、単価は、納得できる価格ではありませんでした。

そこで、マダコに名前をつけることにより他の地域のマダコと差別化し、付加価値を向上させることを目的にブランド化を開始しました。

4. ブランド化への取り組み

4.1 安定した漁獲への挑戦

ブランド化への取り組みは、平松漁業協同組合（現在、北九州市漁業協同組合平松支所）から始まりました。ブランド化にあたって最初に挑戦したことは、資源保護による安定した漁獲量の確保です。

マダコが卵を産み育てる場所は、天敵から身を隠すことができる岩礁域の岩棚の下や岩穴などで、ヒトが沈めた“たこつぼ”は、格好の場であることから、資源量の増加を目的に平成 11 年度から産卵用たこつぼを年間 2,000 個設置することにしました。

また、福岡県漁業調整規則では体重 100g 以下のマダコは採捕禁止となっていますが、関門海峡のマダコについては、春季生まれの個体が多く、おおむね 500g より大きな個体が産卵していたことから、平成 15 年度に「稚ダコが育つ 3～5 月は禁漁とする。500g 以下は海に戻す。」といった自主制限を設定しました。それまでは、「誰かに獲られるくらいなら自分が獲る。」という競争心が強く、獲れるだけ獲っていましたが、何度も話し合いを行い、資源保護の考えを徹底していきました。

この他、特に努力したことは、遊漁者へ海のルールを説明することでした。プレジャーボートも多い関門海峡では、マダコを釣る遊漁者が多くいましたが、マダコは、アワビやサザエと同様に、共同漁業権対象種であるため、勝手に獲ったら密漁となります。そのため、漁業者全員で協力し、漁の途中に遊漁者を見かけると、船を近づけてチラシを配りながらタコ釣りの禁止を呼びかけ続け、数年かけて周知を行ってきました。「漁獲量が減っている。漁業者は自主規制も行っている。海は漁業者の生活の場所である。」と、操業しながらの粘り強い説明は、とても大変でした。

4.2 PR活動への挑戦

関門海峡でとれるマダコの魅力をまずは地元の方に知っていただこうと、平成 15 年度に「関門海峡たこ」としてネーミング決定し、北九州市で開催されるイベントや市政番組に参加することから始めました。

平成 16 年度には、親子体験漁業（平松漁港よかたこ祭り（写真 1））を開催したり、漁協主催の朝市（平松とれとれ朝市（写真 2））をスタートするなど、少しずつですが新たな活動に挑戦してきました。朝市では、直接消費者の感想を聞くことができるとともに、漁業者として納得いく価格で販売することができ、魚価の向上につながりました。

平成 18 年度には、「関門海峡たこ」としてロゴ（図 1）を作成するとともに商標登録を行い、地元飲食店で関門海峡たこが味わえるフェア（関門海峡たこフェア）を開催すること等により、北九州市のブランド水産物として認知されました。



写真 1 平松漁港よかたこ祭りで
のたこつぼ放流



写真 2 平松とれとれ朝市

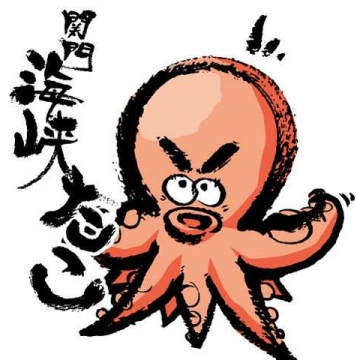


図 1 関門海峡たこのロゴ

5. 「北九州市関門海峡たこ協議会」の発足

平松漁業協同組合が「関門海峡たこ」としてブランド化を開始し 6 年が経過した平成 21 年、より広域的な取り組みが必要であると考え、関門海峡でマダコを漁獲している漁業者(2 漁協 5 支所)を集め、協議を重ね、平成 21 年 9 月に「北九州市関門海峡たこ協議会」を発足しました。

この協議会では、今まで曖昧であった関門海峡たこの定義を以下のとおり定め、商標の使用方法についても取り決めました。

【「関門海峡たこ」とは、北九州市関門海峡たこ協議会の会員が、規約で定める区域(図 2)で、たこつぼ漁、つり、かご漁業により漁獲した 500g 以上のマダコ及びその加工品とする。】



図 2 関門海峡たこの漁獲海域

また、関門海域のマダコは、おおむね 400g を超えた個体が産卵する²⁾ことが調査の結果わかったことから、協議会では、400g 未満のマダコの漁獲禁止を定めました。また、筑前・豊前海区漁業調整委員会に要請を行い、平成 23 年 6 月、海区漁業調整委員会指示による採捕禁止指示がかけられました。

6. 現在の取り組み

現在も約 1,000 個/年間の産卵用たこつぼの設置を継続していますが、禁漁期の設定はせず、漁具数の制限により資源保護に取り組んでいます。また、地元イベントや朝市での定期的な販売、のぼりやチラシの作成・配布、地元飲食店と提携など、積極的な PR を続けています。令和元年度及び令和 4 年度には学校給食に関門海峡たこを提供し、子供たちの前で、たこつぼ漁業の講師を務めるなど、新たなチャレンジも恐れません。

このような積極的な取り組みは、地元の一魚種であったマダコを地域水産物のブランドまで確立し、北九州市の誇れる水産物として認識されるまでとなりました。³⁾

7. おわりに

地域の雇用や地元経済を支えつつ、海難救助等、海の安全にも協力する私たち小規模漁業者が実施している営みは、重要な社会基盤であると誇りを持っています。今後も、このことを理解いただく福岡県や北九州市と連携し、持続可能な漁業に努めて参ります。

8. 参考文献

- 1) 北九州市水産課統計データ
- 2) 上田 拓: 関門地区におけるマダコの成熟ならびに成長, 福岡水海技セ研報, 第 20 号, 2010 年 3 月, 1-10
- 3) 北九州市: 市政モニターアンケート, 平成 24 年度「地産地消についての意識調査」及び平成 6 年度「北九州市食の魅力について」