ノート

兵庫県旧馬場地方における底びき網漁業の漁獲実態－II
水揚げ銘柄と利用加工の実態

長浜達章*1・森 俊郎*2・松井芳房*2
（2001年1月25日受理）

Current State of the Trawl Fishery in the Tajima Region of Hyogo Prefecture -II
Utilization and Food Processing of the Catch

Tatsuaki NAGAHAMA*, Toshio MORI*2, and Yoshifusa MATSUI*1

キーワード：旧馬場、底びき網漁業、水揚げ銘柄、利用加工

兵庫県旧馬場地方の重要な漁業種類である底びき網漁業ではズワイガニをはじめ、カレイ類、チタハタ、ニギスなどが漁獲されている。これらが漁獲に至るまでの概要については前報1）に示したが、水揚げ後の実態に関する情報はあまりない。特に、多くの魚種については水揚げ時に銘柄分けられているが、その銘柄の区分は水揚げ時、魚種により大きく異なっており、その実態についての知見はない。また、漁業の実態と大きく関わってくる水揚げ後の利用加工実態についての状況もほとんど知られていないうちで、本報では魚獲物の水揚げ時の銘柄やその後の利用加工実態について聞き取り調査を行ったので以下に報告する。

調査方法

1998年の8〜9月に津屋山港、米山港、香住町、浜坂町の各漁業許可組合（以下漁協とする）の販売担当者や漁業者に底びき網漁業での主な漁獲物の水揚げ銘柄について聞き取り調査を行った。

また、水揚げ後の利用加工の実態については、1999年3月に香住町水産加工業協同組合と近辺に在る10業者程度の加工業者に聞き取り調査を実施した。

結果と考察

主要魚種の水揚げ銘柄

水揚げ銘柄の聞き取り調査結果を各漁協毎に整理して第1〜2表に示した。

アカガレイは各漁協とも10銘柄程度に分けられている。一部の半端を除いて、基本的には魚体の大きさ毎に分けられ、スチールロールにに入れられて鮮魚として水揚げされる。

ヒレグロは3〜11銘柄と漁協毎に差がある上に、木箱だけでなくストローラーにに入れられる。選別の基準は Yamaha、大きさによる。

ソウハチは14〜16銘柄とズワイガニを除くと最も銘柄数が多い。やより大きさ毎に分けられた後、木箱とスチールロールに入れられ、鮮魚として水揚げされる。

ニギスは大きさによる銘柄が2〜4種類と比較的少なく、木箱とスチールロールに入れられ、鮮魚として水揚げされる。

ヘタハタは大きさ毎に3〜6銘柄あり、木箱とスチールロールに入れられて水揚げされる。ほとんどの鮮魚出荷であるが一部冷凍として水揚げされることもある。

ホタルイカはサイズによる銘柄分けはないが鮮魚と冷凍の2種類がある。鮮魚の場合はほとんどがスチールロールに入れられ、鮮魚として水揚げされる。

*1 兵庫県立水産試験場(Hyogo Prefectural Fisheries Experimental Station, Minami-Furami, Akashi 674-0093)
*2 兵庫県旧馬場漁事務所試験研究室(Hyogo Prefectural Tajima Fisheries Experimental Station, Kasumi 669-6541)
第1表 主要漁協の魚種別銘柄

<table>
<thead>
<tr>
<th>漁協名</th>
<th>横浜港</th>
<th>横山港</th>
<th>(1980年8〜9月調査)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>アガレイ</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>魚種</td>
<td>鯖魚</td>
<td>鮭</td>
<td>魚</td>
</tr>
<tr>
<td>横浜の単位</td>
<td>①: 9尾/人、②: 12尾/人、③: 15尾/人、④: 20尾/人、⑤: 5kg/人</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>横浜の単位</td>
<td>⑥: 20〜22尾/人、⑦: 23〜26尾/人、⑧: 5kg/人</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>選別の場所</td>
<td>船上作業</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ビレラ</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>魚種</td>
<td>鮭魚</td>
<td>鮭魚</td>
<td>魚</td>
</tr>
<tr>
<td>横浜の単位</td>
<td>①: 9尾/人、②: 12尾/人、③: 15尾/人、④: 20尾/人、⑤: 5kg/人</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>横浜の単位</td>
<td>⑥: 20〜22尾/人、⑦: 23〜26尾/人、⑧: 5kg/人</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>選別の場所</td>
<td>船上作業</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ソウハチ</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>魚種</td>
<td>鯖魚</td>
<td>鮭魚</td>
<td>魚</td>
</tr>
<tr>
<td>横浜の単位</td>
<td>①: 15尾/人、②: 20尾/人、③: 25尾/人、④: 30尾/人、⑤: 5kg/人</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>横浜の単位</td>
<td>⑥: 20〜22尾/人、⑦: 23〜26尾/人、⑧: 5kg/人</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>選別の場所</td>
<td>船上作業</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ニギス</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>魚種</td>
<td>鮮魚</td>
<td>鮮魚</td>
<td>魚</td>
</tr>
<tr>
<td>横浜の単位</td>
<td>①: 15尾/人、②: 20尾/人、③: 25尾/人、④: 30尾/人、⑤: 5kg/人</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>横浜の単位</td>
<td>⑥: 20〜22尾/人、⑦: 23〜26尾/人、⑧: 5kg/人</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>選別の場所</td>
<td>船上作業</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ハタハタ</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>魚種</td>
<td>鮮魚</td>
<td>鮮魚</td>
<td>魚</td>
</tr>
<tr>
<td>横浜の単位</td>
<td>①: 15尾/人、②: 20尾/人、③: 25尾/人、④: 30尾/人、⑤: 5kg/人</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>横浜の単位</td>
<td>⑥: 20〜22尾/人、⑦: 23〜26尾/人、⑧: 5kg/人</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>選別の場所</td>
<td>船上作業</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ホストレーカ</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>魚種</td>
<td>鮮魚</td>
<td>鮮魚</td>
<td>魚</td>
</tr>
<tr>
<td>横浜の単位</td>
<td>①: 15尾/人、②: 20尾/人、③: 25尾/人、④: 30尾/人、⑤: 5kg/人</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>横浜の単位</td>
<td>⑥: 20〜22尾/人、⑦: 23〜26尾/人、⑧: 5kg/人</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>選別の場所</td>
<td>船上作業</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ソウロマヨ</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>魚種</td>
<td>鮮魚</td>
<td>鮮魚</td>
<td>魚</td>
</tr>
<tr>
<td>横浜の単位</td>
<td>①: 15尾/人、②: 20尾/人、③: 25尾/人、④: 30尾/人、⑤: 5kg/人</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>横浜の単位</td>
<td>⑥: 20〜22尾/人、⑦: 23〜26尾/人、⑧: 5kg/人</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>選別の場所</td>
<td>船上作業</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>サラコ</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>魚種</td>
<td>鮮魚</td>
<td>鮮魚</td>
<td>魚</td>
</tr>
<tr>
<td>横浜の単位</td>
<td>①: 15尾/人、②: 20尾/人、③: 25尾/人、④: 30尾/人、⑤: 5kg/人</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>横浜の単位</td>
<td>⑥: 20〜22尾/人、⑦: 23〜26尾/人、⑧: 5kg/人</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>選別の場所</td>
<td>船上作業</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>その他</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>魚種</td>
<td>鮮魚</td>
<td>鮮魚</td>
<td>魚</td>
</tr>
<tr>
<td>横浜の単位</td>
<td>①: 15尾/人、②: 20尾/人、③: 25尾/人、④: 30尾/人、⑤: 5kg/人</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>横浜の単位</td>
<td>⑥: 20〜22尾/人、⑦: 23〜26尾/人、⑧: 5kg/人</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>選別の場所</td>
<td>船上作業, 市場での作業</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

黒色部分は、横浜の場合は、横浜港で洗浄後、箱詰めする。
<table>
<thead>
<tr>
<th>譜別名</th>
<th>賞金賞</th>
<th>賞金賞</th>
<th>津坂町</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>アカマグロ</td>
<td>10銭</td>
<td>10銭</td>
<td>絞魚</td>
</tr>
<tr>
<td>出荷の単位</td>
<td>10尾：全長36cm以上, 10尾：全長33〜36cm</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>出荷の単位</td>
<td>15尾：全長30〜33cm, 20尾：全長27〜30cm</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>出荷の単位</td>
<td>25尾：全長24〜27cm,</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>出荷の単位</td>
<td>30尾：55尾, 40尾：50尾</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>出荷の単位</td>
<td>全長24cm未満</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>選別場所</td>
<td>船上作業, 市場での作業</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>賞別</td>
<td>船上作業, 市場での作業</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ヒレグロ</td>
<td>10銭</td>
<td>10銭</td>
<td>鮭</td>
</tr>
<tr>
<td>賞別</td>
<td>鮭</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>選別場所</td>
<td>船上作業, 市場での作業</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>選別</td>
<td>船上作業</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>フウタバチ</td>
<td>14銭</td>
<td>14銭</td>
<td>鮭</td>
</tr>
<tr>
<td>賞別</td>
<td>鮭</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>選別場所</td>
<td>船上作業, 市場での作業</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>選別</td>
<td>船上作業</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ニギス</td>
<td>5銭</td>
<td>5銭</td>
<td>鮭</td>
</tr>
<tr>
<td>賞別</td>
<td>鮭</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>選別場所</td>
<td>船上作業</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>選別</td>
<td>船上作業</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ハタハタ</td>
<td>5銭</td>
<td>5銭</td>
<td>鮮魚</td>
</tr>
<tr>
<td>賞別</td>
<td>鮮魚</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>出荷の単位</td>
<td>大中, 小, 小小：木箱 (20kg人)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>出荷の単位</td>
<td>中, 小：スチロール箱 (5kg人)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>出荷の単位</td>
<td>スチロール箱 (5kg人)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>出荷の単位</td>
<td>スチロール箱 (5kg人)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>選別場所</td>
<td>船上作業, 市場での作業</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>選別</td>
<td>船上作業</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>オロチイカ</td>
<td>3銭</td>
<td>3銭</td>
<td>鮮魚</td>
</tr>
<tr>
<td>賞別</td>
<td>鮮魚</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>出荷の単位</td>
<td>スチロール箱 (5kg人)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>出荷の単位</td>
<td>スチロール箱 (7kg人)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>出荷の単位</td>
<td>スチロール箱 (7kg人)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>選別場所</td>
<td>船上作業</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>選別</td>
<td>船上作業</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>オオコリウノスシ</td>
<td>3銭</td>
<td>3銭</td>
<td>鮮魚</td>
</tr>
<tr>
<td>賞別</td>
<td>鮮魚</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>出荷の単位</td>
<td>大中, 小小：木箱 (4kg以上)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>出荷の単位</td>
<td>大中, 小小：スチロール箱 (4kg以上)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>選別場所</td>
<td>船上作業, 市場での作業</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>選別</td>
<td>船上作業</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>メディウノスシ</td>
<td>3銭</td>
<td>3銭</td>
<td>鮮魚</td>
</tr>
<tr>
<td>賞別</td>
<td>鮮魚</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>出荷の単位</td>
<td>大中, 小小：スチロール箱 (4kg以上)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>選別場所</td>
<td>船上作業</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>選別</td>
<td>船上作業</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>フライラバ</td>
<td>3銭</td>
<td>3銭</td>
<td>鮮魚</td>
</tr>
<tr>
<td>賞別</td>
<td>鮮魚</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>出荷の単位</td>
<td>大中, 小小：スチロール箱 (4kg以上)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>選別場所</td>
<td>船上作業</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>選別</td>
<td>船上作業</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>サワラニン</td>
<td>1銭</td>
<td>1銭</td>
<td>鮮魚</td>
</tr>
<tr>
<td>賞別</td>
<td>鮮魚</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>出荷の単位</td>
<td>鮮魚</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>選別場所</td>
<td>船上作業, 市場での作業</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

（1998年8〜9月調査）
一 52 一

クロアザラ科は3〜4個柄に分かれ、これも鮮魚と
冷凍に分けられる。選別基準はサイズによるものだけで
なく、外観の有無により異なる場合もある。
クロアザラ科は2〜3個柄に分かれ、そのほとんど
が鮮魚で、ステロール箱になるが、最近では活魚での出
荷も認められる。

トゲワズカエビは各漁協とも大きさ2〜3個柄しか
ない。クロアザラ科と同様にほとんどがステロール箱での
鮮魚出荷であるが、最近では活魚出荷もみられる。

ズワイガニは、大きく分けると雄ガニ、水ガニ、雌ガ
ニの3個柄になる。このうちいずれの漁協でも雄ガニの
個柄数は多く、選別別の際には大きさや重さだけでなく、
脚部の欠損部位や本数、甲殻表面の傷や汚れ等も選別に
の対象となっている。個柄数が15〜60個柄と多いものにわたっ
ている。ほとんどが鮮魚出荷であるが、一部活カニでの
出荷もある。水ガニは雄ガニに比べて個柄数は少なく、
4〜10個柄となっている。活カニでの出荷が多い。雌ガ
ニは、雄ガニに次いで個柄数が多い。選別方法も雄ガニと
類似しており、12〜40個柄がある。しかし、大きさに
よる選別では4〜6個柄程度となり、ほとんどが鮮魚での
出荷である。

市場に水揚げされる漁獲物の形態は、以前は水詰めの
木箱がほとんどであったが、近年ではこれに加えてステ
ロール箱や冷凍、活魚が増えてきた。木箱からステロール
箱への転換は鮮度保持の点で好ましい傾向である。
また、各漁協におけるその形態や個柄分け、単位あたりの重
量等が様々な形態で分けられている。今後もこれらの多く
の個柄について今一度見直しを行い、適正な数をできるだ
け少なくすることにより、水揚げ作業の軽減を計ること
が必要であろう。また、沿岸地区における各魚種毎の個
柄をある程度統一化することにより、市場流通の効率化
を図ることも重要であろう。

主要魚種の利用加工実態

底びき網漁船で漁獲され
た漁獲物は、まず他県の漁港で水揚げし、冷蔵トラッ
ク等により降送する場合を除けば、ほとんどの場合全
の所属漁港に持ち帰り水揚げされる。水揚げされた漁獲
物は先に示したような個柄に分類され、当日から翌日
の共進にかけられる。漁獲物を購入するのは、主に各漁
港近辺の加工業者や鮮魚流通業者である。共進後の利用
加工実態について聞き取り調査の結果を第3表に示した。

アカガレイは全ての個柄で鮮魚出荷されることが多い
が、中型〜小型個柄の中には塩干品として加工される場
合もある。原料魚は北海道や鳥取県からも流入している。

ヒレグロ、ソウハチの大形〜中型個柄は鮮魚で出荷さ
れることが多く、中型〜小型個柄では塩干品となる。原
料魚は北海道からの流入もある。

ニギスは中型〜小型個柄は主に焼き魚や丸干しに加工
されるが、大型個柄の中には鮮魚出荷されることもある。
小々個柄のほとんどの丸干しに加工されることが多い。
原料魚としては、高知県や愛知県からの供入がある。

ハタハタはほとんどの個柄で塩干品に加工することが
多く、一部の大個柄は鮮魚で、小々個柄は調味料で焼き
にも加工される。原料魚は国内ではなく、韓国からの輸
入がある。

タカネイカは漁期の始め（2〜3月頃）では鮮魚で水揚げ
され、そのすべてを茹で製品にするが、漁期の中盤（3
〜4月頃）では鮮魚で水揚げされたうちの大半を茹で製
品に、残る一部を冷凍保存するようになる。漁期終盤
（5月）には鮮魚だけでなく、冷凍での水揚げもされる。
基本的には茹で製品と冷凍保存とされるが、冷凍保存
されたものは、出荷の必要性に応じて解凍、茹で作業を
行う。原料魚は他地域へ移出することもあっても、移入
されることはほとんどない。

ヘッコアユタケやクロアザラエビ等の小エビ類はその
ほとんどが鮮魚で出荷されるが、一部は冷凍される。ま
た小型個柄の一部は頭部と甲殻部を取り除いた剥き身状
態で出荷されることもある。ヘッコアユタケは北大西
洋方面からも輸入される。

ズワイガニはそのほとんどが茹で製品として出荷され
る。また、雄ガニや水ガニの大型個柄は鮮魚として、水
ガニの一部は活魚としても出荷されることもある。最近
では、北海道からの移入や北太平洋からの輸入もある。

ベニズワイガニもズワイガニと同様の茹で製品が主体
であるが、小型個柄では茹で作業の後、剥き身として製
品加工され出荷されることも多い。原料魚は国内では島
第3表 主な漁獲物の魚種別利用加工実態（北海道）から、海
外では北朝鮮からの輸入もある。
第3表 主な漁獲物の魚種別利用加工実態

<table>
<thead>
<tr>
<th>魚種名</th>
<th>主な鈿柄</th>
<th>利用方法</th>
<th>その他</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>アカガレイ</td>
<td>大〜中</td>
<td>鮮魚出荷（大型鈿柄の一部は刺身用の加工もある）</td>
<td>北海道、鳥取県からの移入あり</td>
</tr>
<tr>
<td>中〜小</td>
<td>鮮魚出荷、塩干品</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>中以下</td>
<td>塩干品</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ヒレグロ</td>
<td>大〜中</td>
<td>鮮魚出荷（大型鈿柄の一部は切り身加工もある）</td>
<td>北海道からの移入あり</td>
</tr>
<tr>
<td>中〜小</td>
<td>塩干品</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>中以下</td>
<td>塩干品</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ソウハチ</td>
<td>大〜中</td>
<td>鮮魚出荷（大型鈿柄の一部は切り身加工もある）</td>
<td>北海道からの移入あり</td>
</tr>
<tr>
<td>中〜小</td>
<td>塩干品</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ニギス</td>
<td>大</td>
<td>鮮魚、焼き魚</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>中〜小</td>
<td>焼き魚、お刺身</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>小</td>
<td>丸干し</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ハマハマ</td>
<td>大〜中</td>
<td>塩干品、鮮魚</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>小〜小々</td>
<td>塩干品</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>小々</td>
<td>調味漬け焼き</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ホクルイカ</td>
<td>鮮で製品、焼物、漬物</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ホッコクアカエビ</td>
<td>大〜中</td>
<td>鮮魚（姿）</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>小〜小々</td>
<td>鮮魚（刺身用）</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>クロサロエビ</td>
<td>大〜中</td>
<td>鮮魚</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>クロサロエビ</td>
<td>大〜中</td>
<td>鮮魚</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>スワライガニ</td>
<td>水ガニ</td>
<td>鮮魚、塩で製品（姿）</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>大</td>
<td>鮮魚、塩で製品（姿）、活魚</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>中〜小々</td>
<td>塩で製品（姿）</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>雄ガニ</td>
<td>大〜小々</td>
<td>塩で製品（姿）</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ペニスワライガニ</td>
<td>大〜中</td>
<td>鮮魚、塩で製品（姿）</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>漁売り</td>
<td>鮮魚、塩で製品（姿）</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ロシア売り</td>
<td>塩で製品（姿、刺身）</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

製造加工された製品の主な出荷先は関東、関西市場が多い。次いで東京、北陸地方である。しかし、最近では中央市場への流通量は減少の傾向もあり、代わりに大型量販店への直接出荷量が増えてきている。直接出荷の製品は内容量が比較的少量で、個別包装されるものが多い。

以上のように水揚げされた漁獲物は何らかの形で加工原料として利用されていることが多い。しかし、近年の漁獲量の減少から、原料魚の確保がやや不安定になっている。そこで、原料魚を安定して確保するためには、国内の他地域からの輸入だけでなく、海外からの輸入による原料魚の割合も年々増加している。これらの原料魚は主に冷凍にされることが多いが、ソウハチやスワライガニのように鮮魚の場合もある。また、加工業者は個々に仕入れルートを持つことが多く、その流通実態の把握は難しくなっている。

での保存方法によって鮮度低下の差が大きく、共坂時価の変動に大きな影響を及ぼしている。最近では、多くの中型船は冷水機を導入することにより漁獲物の鮮度を良好に保つことが可能となってきたが、冷水機を持たない中型船の中には、水温や気温の高い秋季や春季に鮮度低下が著しく、共坂時価が著しく劣る場合がある。水揚げ時の鮮度を可能限り高く維持することは、底取り網漁業者の経営安定においても重要な問題で、今後は単なる冷水機の導入だけでなく、漁獲直後から入港までの間、魚種毎の流通加工ニーズに応じた鮮度保持を努めることも必要となる。

謝辞

本報告を取りまとめにあたり、聞き取り調査にお協力頂いた各漁業協同組合の販売担当職員や漁業者の方々、並びに加工業協同組合や加工業者の方々には厚くお礼申し上げます。
文献

1) 長沼達章・岩佐隆宏・南山卓範・大石賢哉・大野泰史：兵庫県但馬地方における底引き網漁業の漁獲実態-1（底引き網漁業の概要），兵庫水試研報，(36)，35-47(2001)。