東京に屋久島のトビウオが飛んでくる

伊豆諸島で春に来遊することから「春トビ」と呼ばれるハマトビウオは、東京では 1980 年代後半に大不漁となり、代わって屋久島での漁獲が急上昇しました。今、都内の量販店には屋久島産の春トビが空輸されています。屋久島におけるハマトビウオ漁業の実態と流通販売経路について調査し、資源管理を進めている島しょの春トビ販売戦略に役立てます。

実施機関	**資源管理部、大島分場、八丈分場**	**事業名**	**都 TAC 更新のための ABC 算出研究**

背景・ねらい

伊豆諸島では、ハマトビウオ大不漁の経験を踏まえ、2001 年より都 TAC による資源管理を開始しました。その効果もあって、漁獲量は徐々に回復してきましたが、魚価が低迷し、資源に余裕があっても採算割れのため生産できないという新たな問題が生じています。そこで現在、伊豆諸島より多くの漁獲を揚げ、都内まで販路を拡大している屋久島の屋久町漁協を視察し、トビウオ漁業の実態と販売戦略について調査しました。

成果の内容・特徴

①屋久島では 1990 年代前半まで目立った漁獲はありませんでしたが、90 年代後半からロープ曳き漁法（図１）の導入もあって漁獲が急上昇し、14 ヶ統の操業で漁獲が 100 万尾を超えるまでになりました（図３）。

②漁獲されたハマトビウオは、鮮魚や加工用としての島内消費を除き、大部分は島外出荷されています。屋久島では輸送用の発泡容器の全てに漁獲船の船名ラベルを入れるなどにより、鮮度管理に努力しています（図２）。

③島外へは鹿児島県漁連と、仲買３業者を通じて出荷販売されています。屋久島で４トン車に積み込み車ごとフェリーで鹿児島に運び魚の状況を確認後、増氷を行い 10 トン車に積み替え発送します。主な市場は福岡や大阪方面ですが、県漁連では販路拡大のため、東京へも出荷しています（図４）。

④特に鮮度保持を希望する量販店については、航空便を利用し、１箱５本入りのパックでも出荷しています（図５，６）。

成果の活用と反映

伊豆諸島は、屋久島に比べ大消費地東京の近郊にあることから、より鮮度の良いハマトビウオを、より多くの消費者に購入してもらえるよう、今回の調査結果を活用します。

図1　屋久島とロープ曳き漁船

図2　水揚風景と船名ラベル

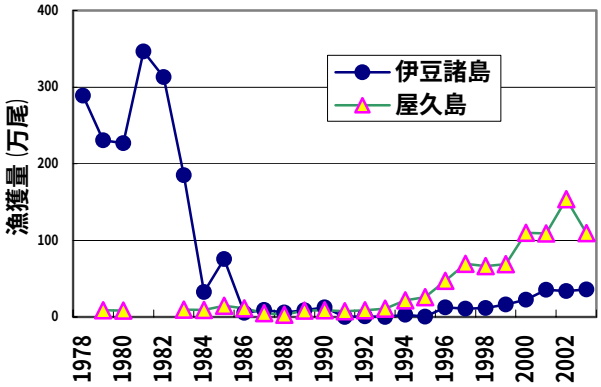

図3　伊豆諸島と屋久島の漁獲

図4　カーフェリーによる搬出

図5　鹿児島空港から東京へ

図6　都内の量販店にならんだハマトビウオ