

産地市場から、高付加価値化への取り組みを学ぶ  
-長崎県 壱岐市 勝本町漁業協同組合 職員や組合員の取り組み-

諸星 阿矢

「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」(JAS法)の導入により、水産物においても原産地等の表示が義務づけられた。しかし、我々消費者の立場としては、原産地だけの表示では方法で産地市場では鮮度向上に努めているのかなどの情報も入りにくい。

その中でも、消費者である我々の情報源としては、ブランドシールなどの情報は、その水産物を信頼して購入するといった要因の一つにもなりうる。しかし、その点について渡は、地域団体商標の7条2項に規定する「地域の名称」を含む物であることを証明するため必要な書類として例示されている団体の内部規則の提出公表の立法による要件化による、品質維持の外形的確認の必要性を訴えている。

なぜなら、地域団体商標をはじめとするブランドシールは、産地市場からの、ブランド力の向上のための一つの取り組みにしかかなりえず、それが品質維持の外形的確認には、現在のところは成りえないのが現状であるからだ。

しかし、渡辺の言うとおりに、団体の内部規則や品質維持の外形的確認が、地域団体商標や、ブランドシールを通して知りえるという事で、消費者はその商品に関して、安心して購入できるという可能性を持っている。それならば、どのような内部規則をもって、品質の向上に努めているのかを知る必要がある。

そのために、鮮魚の高付加価値化への取り組みを行っているという、産地市場の長崎県壱岐市勝本漁協に、その内部規則や、高付加価値化への取り組みを取材した。

勝本漁協では、マダイやブリに関しては、目殺しや血抜きといった活きしめ方法を、浸透させるために、講習会を開いたり、パンフレットを配る、活じめシールを張るなどして、していないものと区別している。しかし、活じめシールなども消費者に届く時点では、付与されていない場合も多く、そのような情報を産地市場から消費地市場に届くようなシステム作りが重要となってくるだろう。また、我々消費者も、活じめという内部規則が、鮮度を保つ一つの要素となっていることなどを、知る必要があるのかもしれない。

また、内部規則も決めただけではなく、浸透させることで重要であろう。

また、内部規則や品質向上のためには、漁協任せではなく、マグロ研究会などのように組合員が積極的に鮮度向上に努める事が重要であり、その取り組みをもっと消費者に伝える事が重要なのではないかと考えられる。

(指導教員 松縄正登)