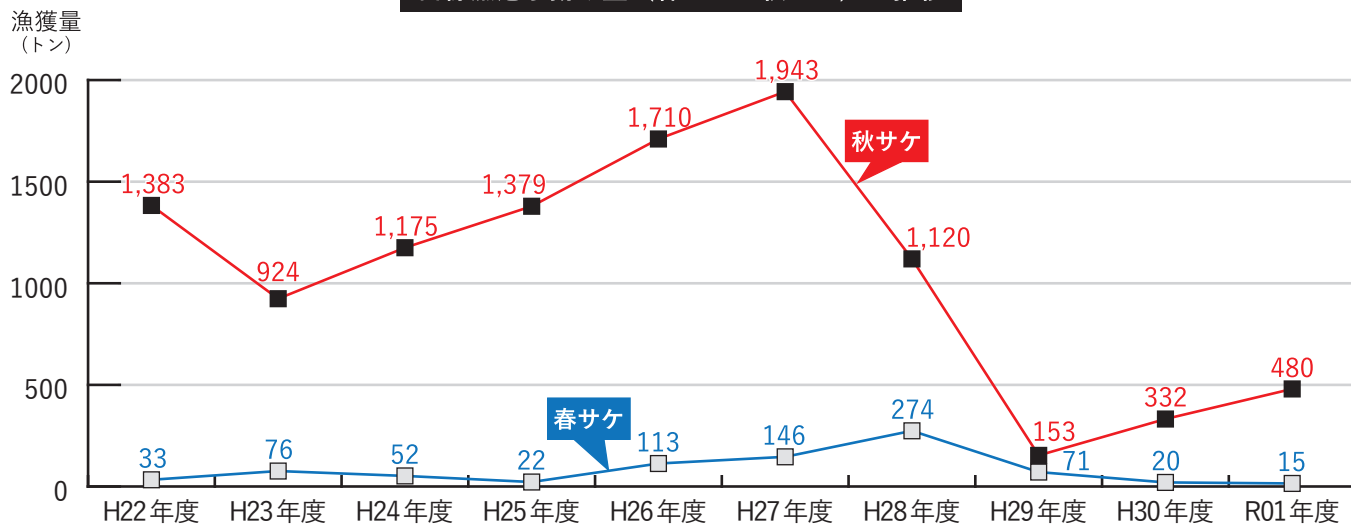


## 白糠漁港水揚げ量（春サケ・秋サケ）の推移



取締役となりました。

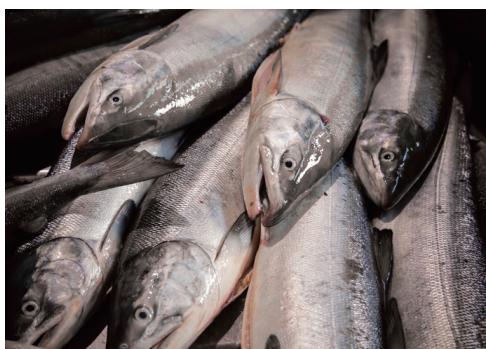
「漁師になると決めてからは、やるからには船頭を目指す」という気持ちでやってきました。でも、いざ船頭になってみると、大変なことが多くて。船頭になった年は、サケが全道的に過去最低の水揚げ量になって、今まで誰も経験したことがないような厳しい年になりました。本当にどうしようかなくなって悩みました」

今日は魚が獲れても明日は獲れないかもしれない。漁期中は気の休まる日がありません。三代目を継いだ平成28年から水揚げ量は落ち込み、船頭になった平成29年には水揚げ量が激減。安定した経営が見込めず、頭を悩ませていた日々。木村さんはあることに疑問を持ちました。

「私たちが獲った魚の値段は相場に左右されますけど、スーパーに並んでいる魚の値段は、ほぼ一定価格なんです。私たちは相場の価格を知っているので、なぜだろうと、そこに違和感を覚えました」

それならばと、木村さんは生産から加工、配送、販売まで行う6次産業化を考えました。

「もし我々漁師が6次産業化をやるとすると、地元の加工販売している業者とのバランスが崩れますよね、それによって自分の経営が苦しくなるリスクもあります。6次産業化も考えましたが、まずは自分たちが獲った魚をより高く売ることが先決だと考えました。それが鮮度保持です。」



右/同じ秋サケの中でも大きさや身の厚さなどはさまざま。神経抜きをするサケは、特に状態の良い個体のみで、揚がったサケの1割にも満たない。

左/神経抜きの技術指導を行った鮮魚卸「松田商店」の松田さん(写真右)。松田さんとの契約により、3年間は技術指導ができないため、現在町内で神経抜きができるのは、木村さんただ一人です。

おいしい魚を、よりおいしくすることができないかと考えました」

### 魚の鮮度を保つ 「船上放血 神経抜き」

そんなときに出会ったのが根室市の鮮魚卸である「松田商店」の松田英照さんです。

「テレビを見ていたら松田英照さんという方が出ていました。松田さんは、ゴソガレイ(ヌマガレイ、カワガレイ)という白糠でも獲れるカレイなんですけど、市場だと1kg15円、それを1600円で売っています。神経抜きという技法を使って鮮度を保持することで、そのような値段になるのです。松田さんは魚屋なので、漁師に活魚で持ってくるよう頼んで、自分の水槽で飼って、出荷するときに活締め(血抜き)して、神経抜きをしてから発送しています。顧客も多く、リピーターもいるので、この技法は間違いないだろうと思いました。それで松田さんのことをインターネットで調べていたら、インスタグラムで技術指導をしていることを知ったので、すぐに電話をして技術指導を受けました」