

網代港の活魚 ブランド化へ

熱海市網代の定置網会社「網代漁業」（泉沢宏社長）が1月末から、活魚に「網代港」のタグを付けて東京・築地市場に出荷し始めた。さまざまな活魚にタグをつけ、網代港そのものをブランド化する取り組みが進んでいる。全国的に珍しい試みといえる。（白石陽一）

ヒラメ・マダイ… タグ付けて築地に出荷

タグは直径3センチで、「網代港 静 打ち込み。同社の販売担当で、漁師阿部・熱海市定置網物」と表記され、会社員の松屋浩司さんは「タグを付けている。水揚げしたヒラメや、マダイ けることで、料理人や消費者の段階イなど高級魚の並びれや尾にタグを まで網代の魚のおいしさを知ってほ



「網代港」のタグをつけ、タモに入れられる活魚―熱海市の網代漁業

消費者に産地アピール

「網代漁業」は網代沖の定置網に加え、昨年10月から伊豆山沖でも定置網の操業を始めた。クエ、ハタ、クロダイなどの高級魚も、水揚げ量は低調だが、景気悪化の影響で価格が低迷している。市場価格はここ10年で、半値以下に下がっているところだ。

この状況を打開するために、流通システムの末端に位置する飲食店や消費者に狙いを付けた。どの産地の魚なのかを知っているのは、市場で競りに参加する仲買人まで。タグを付けることによって、その先の飲食店や消費者の段階まで、「網代産」をアピールしようというわけだ。

同社は「網代は干物のイメージは強いが、網代の魚は消費者にあまり知られていない。おいしいと消費者の評價が高くなれば、競り価格も上がる」と期待している。

これまで、産地表示のタグは、産地偽装を防ぐ目的で薩パバナと単一の魚種に取り付けることはあった。網代漁業の取り組みは、水揚げした活魚すべてにタグを付けて、産地の漁獲を丸ごとブランド化していくのが狙いだ。

築地市場の卸会社「東都水産」は「築地市場では初めてで、全国でも珍しいのではないかと話す。