

② 上越市地区

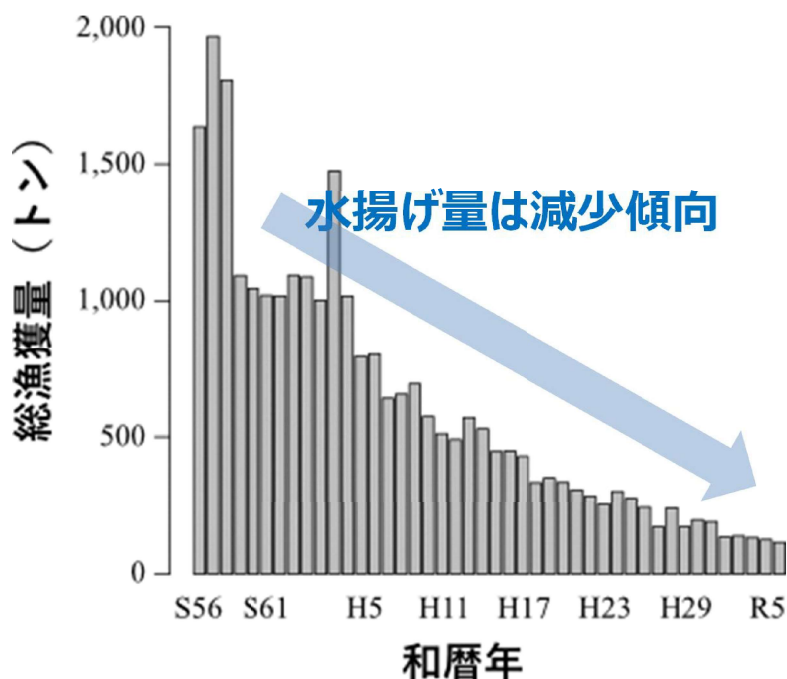
上越市地区 舩いプロジェクトの取組について

上越市地区舩いプロジェクトチーム
発表者 仲田紀夫

上越市地区とは

上越市地区における水産業

刺し網を中心に1,000トンを超える水揚げがあった



水産業の振興は急務の課題

上越市地区とは

「首都圏から一番近い日本海」

新型コロナウイルス

・観光業：イベント中止に伴う観光客の激減

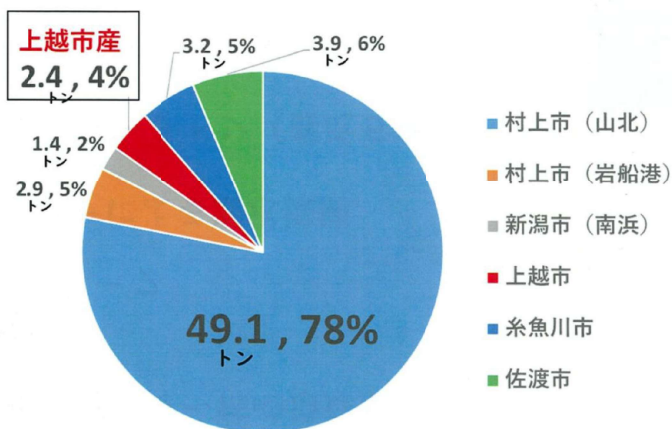


舩プロジェクトにおける方向性

地域未利用資源の利活用を軸とした観光業と水産業の振興

上越市地区における未利用資源：イワガキ

令和4年新潟県内のイワガキ漁獲量



上越市産イワガキの出荷数量と出荷先の推移

	令和2年度	令和3年度	令和4年度
出荷数量 (個数)	6,079	4,242	7,262
出荷先	新潟市	新潟市	新潟市

上越地域：食中毒のイメージから地域的に食文化が無い

➡ 消費量も少なく、価格も低い

知名度の向上と利用促進による観光資源への活用

上越市地区舂いプロジェクト

プロジェクトチーム構成員

上越市漁業協同組合、飲食店関係者、流通関係者、上越市、新潟県

オブザーバー

上越保健所

推進計画

取組内容	R5	R6	R7	R8	R9
イワガキの認知度向上	→				
イワガキ増産と流通促進	→	→			
飲食店における利用促進		→	→	→	→
観光業における連携促進			→	→	→
その他未利用水産資源の利用検討	→	→	→	→	→

プロジェクトの内容

1) 上越市産岩牡蠣の現状把握

- ・ 資源の状況と生産体制の確認
- ・ 市内飲食店における岩牡蠣の利用状況

2) 岩牡蠣の利用拡大に向けた取り組みの検討

- ・ 安全性への理解向上
- ・ 利用促進の取組の検討

1) 上越市産岩牡蠣の現状把握

資源の現状 上越市地区では主に潜堤・離岸堤を中心に生息

主な漁場

上越市直江津～柿崎沿岸部

生息場所

離岸堤や潜堤（人工エリーフ）

採捕方法

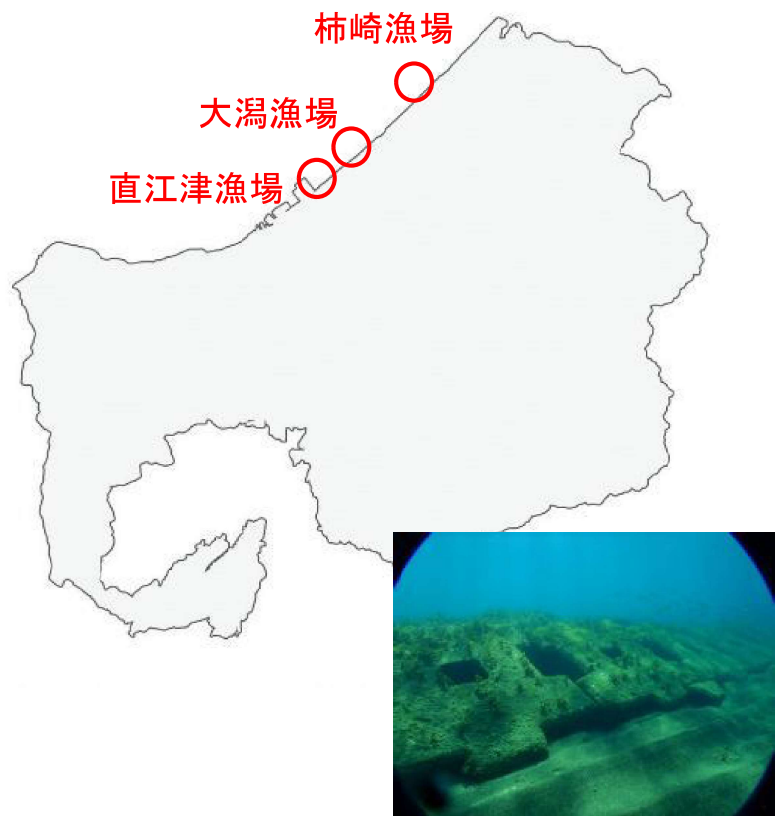
ダイバーによる潜水採捕

漁獲量

約1トン～3トン（直近5年）

出荷先

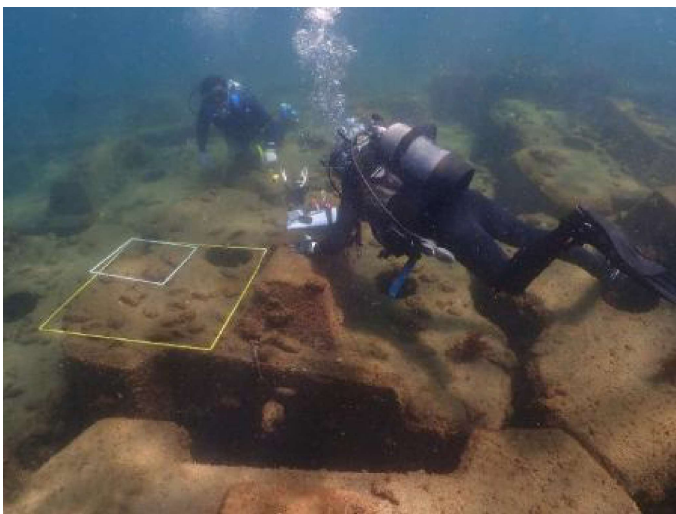
新潟市（市内の旅館等で提供）



1) 上越市産岩牡蠣の現状把握

資源の現状

上越市地区では主に潜堤・離岸堤を中心に生息



令和5年度の時点では約450トン生息
（新潟県水産海洋研究所）

1) 上越市産岩牡蠣の現状把握

資源の現状



サイズ・身入りともにGood！

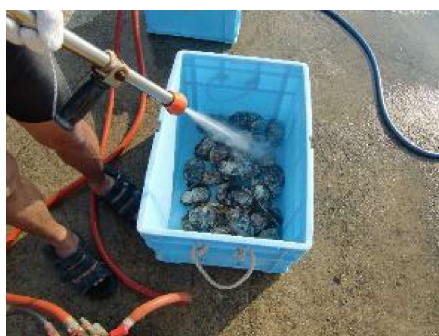
1) 上越市産岩牡蠣の現状把握

生産体制における課題

潜水による漁獲



付着物の除去



箱詰め



課題

- ・ダイバーの高齢化と後継者不足
- ・作業にあたる人手の不足

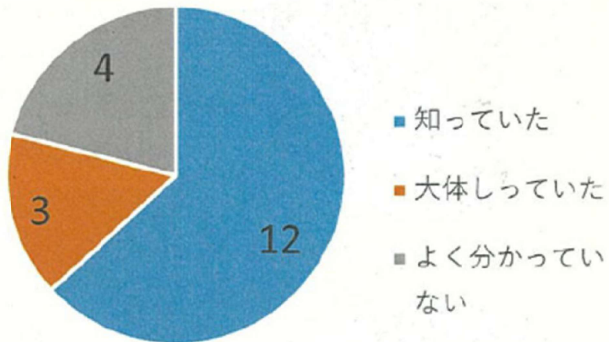


1) 上越市産岩牡蠣の現状把握

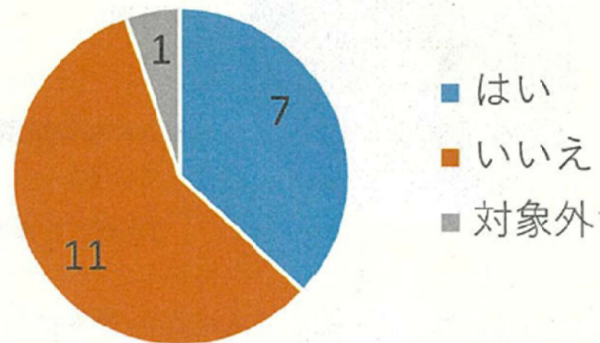
市内飲食店における岩牡蠣の利用状況

(令和5年度 飲食店を対象としたアンケート結果)

Q: 「イワガキ」と「マガキ」の違いについて



Q: あなたの会社・店舗ではイワガキの取り扱いがありますか？



聞き取りでも食中毒のイメージが先行

2) 岩牡蠣の利用拡大に向けた取り組みの検討

安全性への理解向上

講習会



2) 岩牡蠣の利用拡大に向けた取り組みの検討

安全性への理解向上

講習会



特に食中毒については専門家から衛生管理についてのアドバイスも。

イワガキ取扱いの衛生管理のポイント

1 季節別カキの衛生管理について

①冬の牡蠣(マガキ)

リスク：ノロウイルス

1～2日後に下痢、おう吐、発熱等の胃腸炎を呈す。

対策：中心部を85℃以上で90秒以上の加熱

ノロウイルスは中腸線（牡蠣の黒い部分）に多くいるため、安全に食べるためには加熱しか方法がない。

②夏の牡蠣(イワガキ)

リスク：腸炎ビブリオ

10～24時間後に激しい下痢、腹痛等の胃腸炎を呈す。

対策：低温管理（4℃以下）、真水で洗う

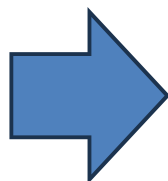
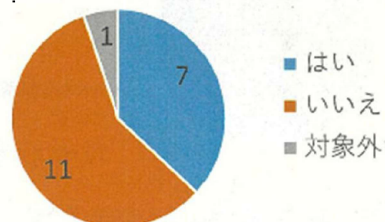
腸炎ビブリオは牡蠣の内部まで入らないため、生食において調理者で安全管理が可能である。

2) 岩牡蠣の利用拡大に向けた取り組みの検討

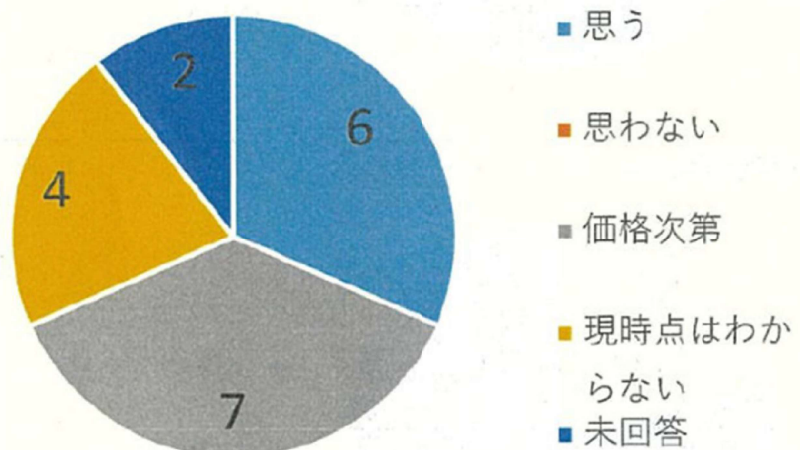
安全性への理解向上

アンケート結果からみる意識の変化

Q：あなたの会社・店舗ではイワガキの取扱いはありますか？



Q：今後、上越市産イワガキを取り扱いたいと思いますか？



2) 岩牡蠣の利用拡大に向けた取り組みの検討

利用促進の取組の検討

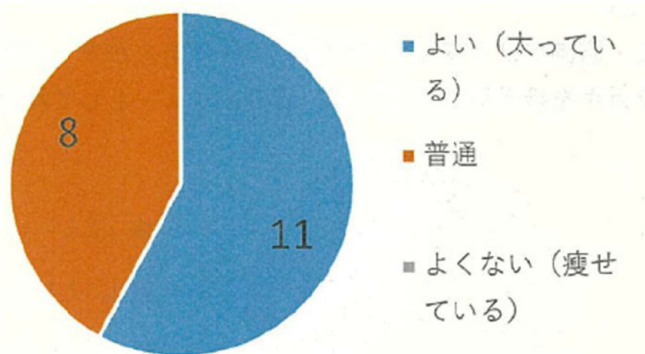
試食会



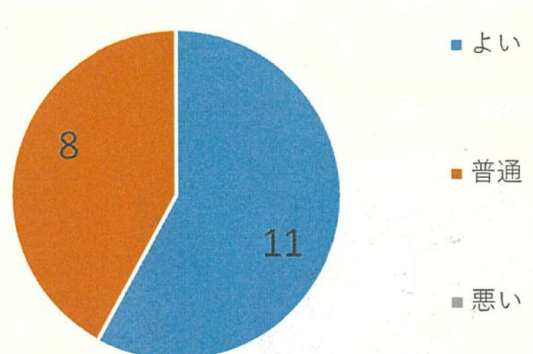
2) 岩牡蠣の利用拡大に向けた取り組みの検討

利用促進の取組の検討 アンケート結果

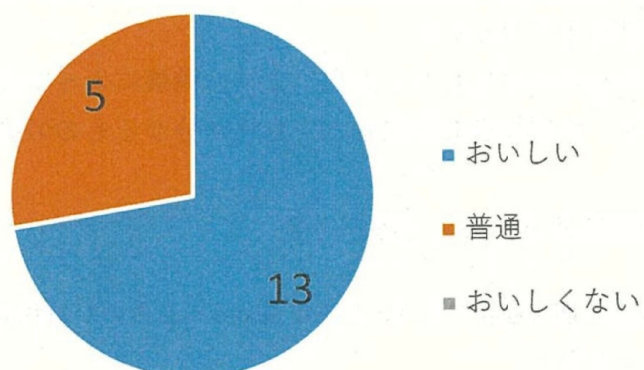
身入り



見た目



上越市産イワガキの試食について



2) 岩牡蠣の利用拡大に向けた取り組みの検討

取組の成果

上越市産イワガキの出荷数量と出荷先の推移

	令和2年度	令和3年度	令和4年度
出荷数量 (個数)	6,079	4,242	7,262
出荷先	新潟市	新潟市	新潟市



	令和5年度	令和6年度	令和7年度
出荷数量 (個数)	5,473	5,845	10,661
出荷先	新潟市	新潟市 上越市	新潟市 上越市 県外



販路拡大につながった

これまでの成果と課題

- ・ 牡蠣の生食に対する安全性について理解が得られた
- ・ その結果、上越市内を含む販路の拡大につながった



直売所（うみてらす）での反応も上々

課題

- ・ 後継者の育成
- ・ 情報発信による知名度の向上
- ・ 観光イベントとの連携



イワガキは夏場の上越地域における観光・飲食業振興のけん引役となる可能性

正しい知識で新たな上越市産食材に脚光を！