

**生産者と消費者が創る持続可能な
新しい漁業を目指して**

合同会社フラットアワー 代表社員 錢本慧

幼少期より、釣りにハマる

1984年3月
大阪府吹田市生まれ

高校まで
兵庫県明石市で過ごす



ファミリーフィッシング@淡路島

長崎大学水産学部 (2002~2005年度)



中田英昭教授

ヨーロッパウナギ産卵場の海洋構造とその変動特性

東京大学で修行

2006-07：東大新領域創成科学研究科修士課程

2008-10：博士過程 (DC2)

2011：東大大気海洋研究所 特任研究員

2012-14：日本学術振興会特別研究員 (PD)



木村伸吾教授



塚本勝巳教授

ウナギの産卵場調査に毎年参加



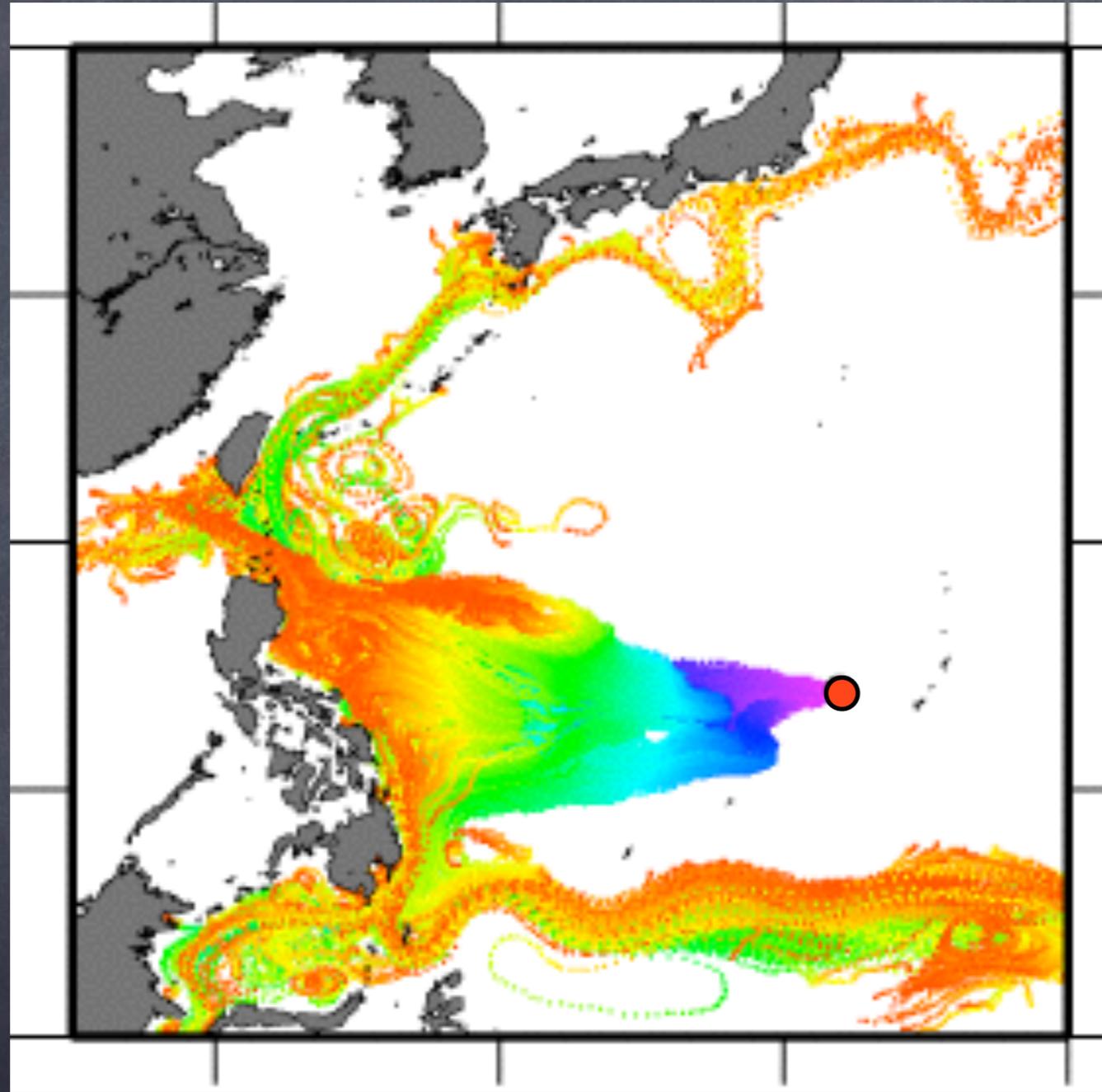
海洋データを基に塚本先生と観測点を決定



世界で初めて天然のウナギ卵を採集



海洋循環モデルを用いた数値シミュレーション



実際に日本の川にやってくるウナギ稚魚の量と比較



海洋環境の変動？
生息域の変化？
獲り過ぎ？

減少要因はいくつもあり複合的

資源を増やすには、獲る量を制限する以外に方法はない

(×100万t)

(×1億t)

12.0

2.0

10.0

1.5

8.0

世界

6.0

日本

4.0

1.0

2.0

0.5

0

1960

1970

1980

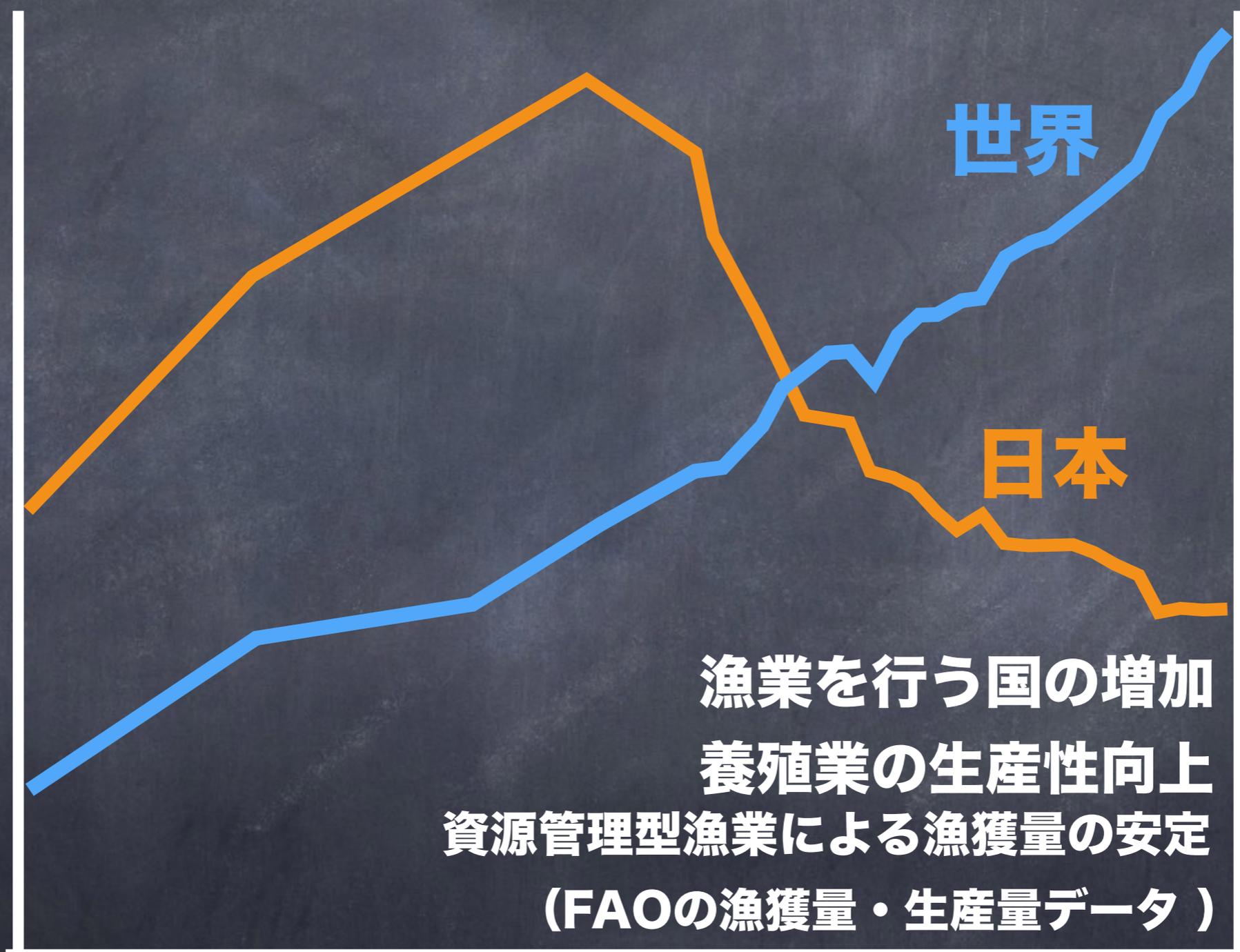
1990

2000

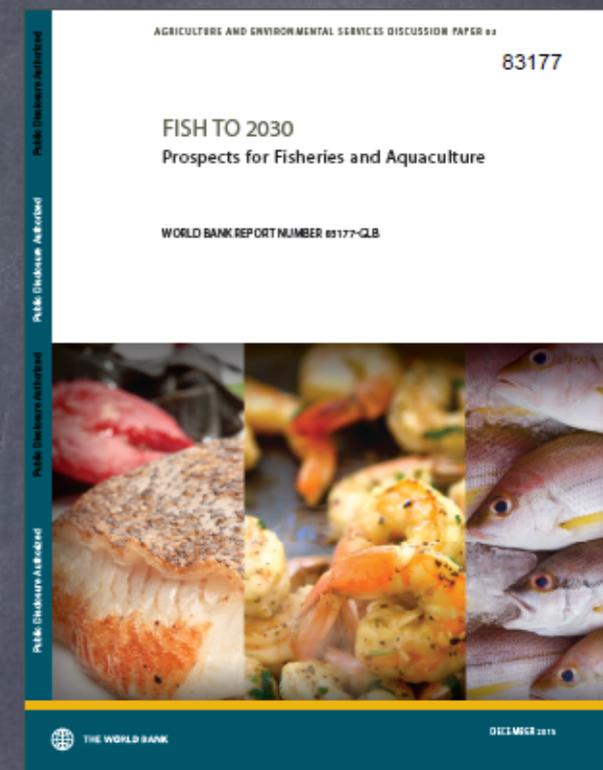
2010

0

漁業を行う国の増加
養殖業の生産性向上
資源管理型漁業による漁獲量の安定
(FAOの漁獲量・生産量データ)



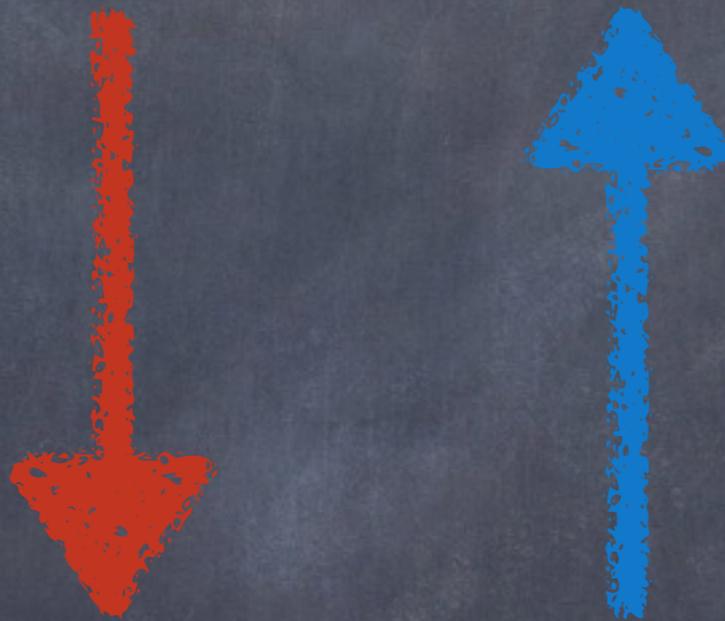
世界銀行による漁業生産の成長予測 (2010vs2030)



日本の漁業、本当に大丈夫か??

水産庁・大学

水産研究所・水産試験場



漁連・漁協

漁師



水産庁

水産庁



水産庁

研究者

研究者

現場から水産業を変えてみたい！

九州各地を視察

対馬

宗像

小値賀

西海

福江





伊賀の天然水
炭酸水
SPARKLING
レモン
LEMON
シモン 風味の炭酸水





対馬移住を決断！！

で、対馬で何をするか



研究を離れて、水産の現場に飛び込む決意

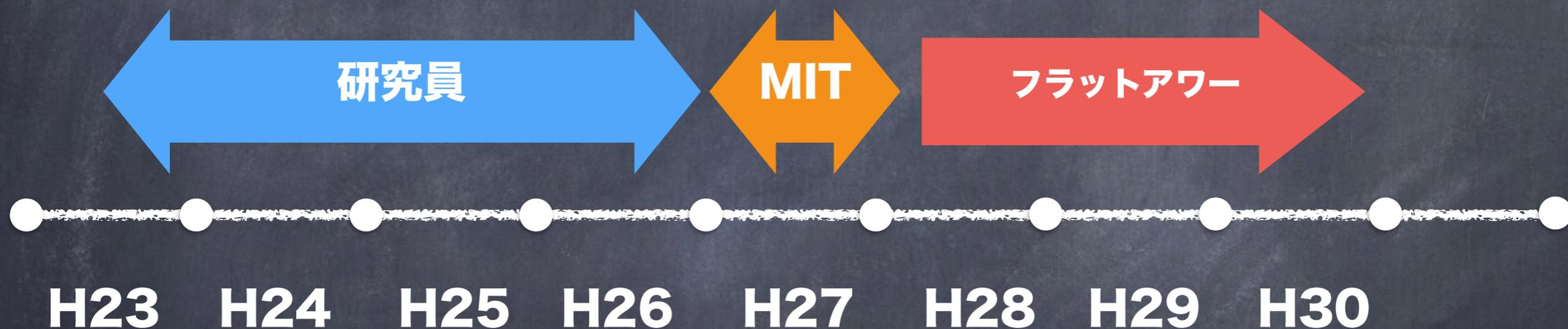
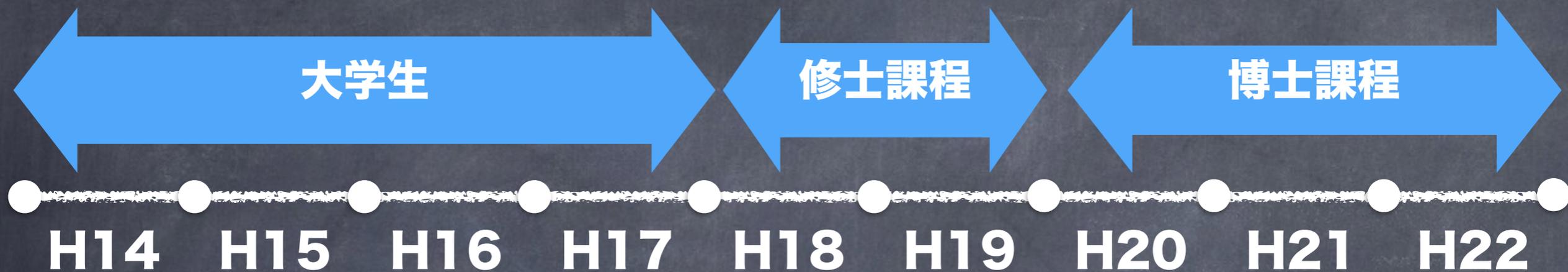
合同会社フラットアワー



須崎寛和

水産学博士（長崎大学）

経理担当



水産学を学び、水産業へ
(理論) (実践)

社名の由来

東大大気海洋研
「フラットアワー」

教授から学生までフラットに議論できる飲み会



ポストドク時代に立ち上げたサッカー部

長崎大学水産学部
「フラットアワー」



准教授、ポストドク、学生、事務職員を巻き込み盛り上がる



御岳

対馬空港

厳原市

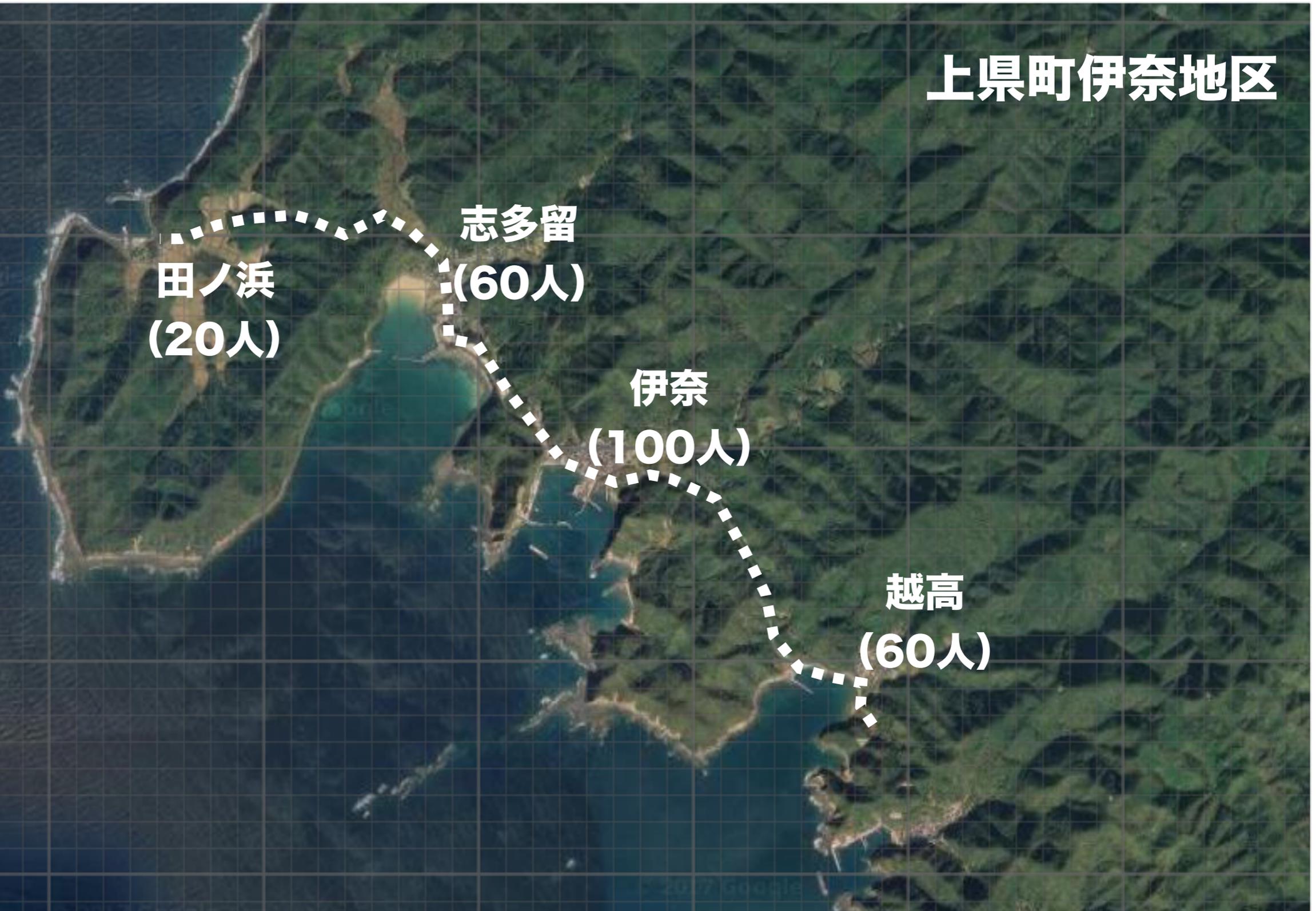
上県町伊奈地区

田ノ浜
(20人)

志多留
(60人)

伊奈
(100人)

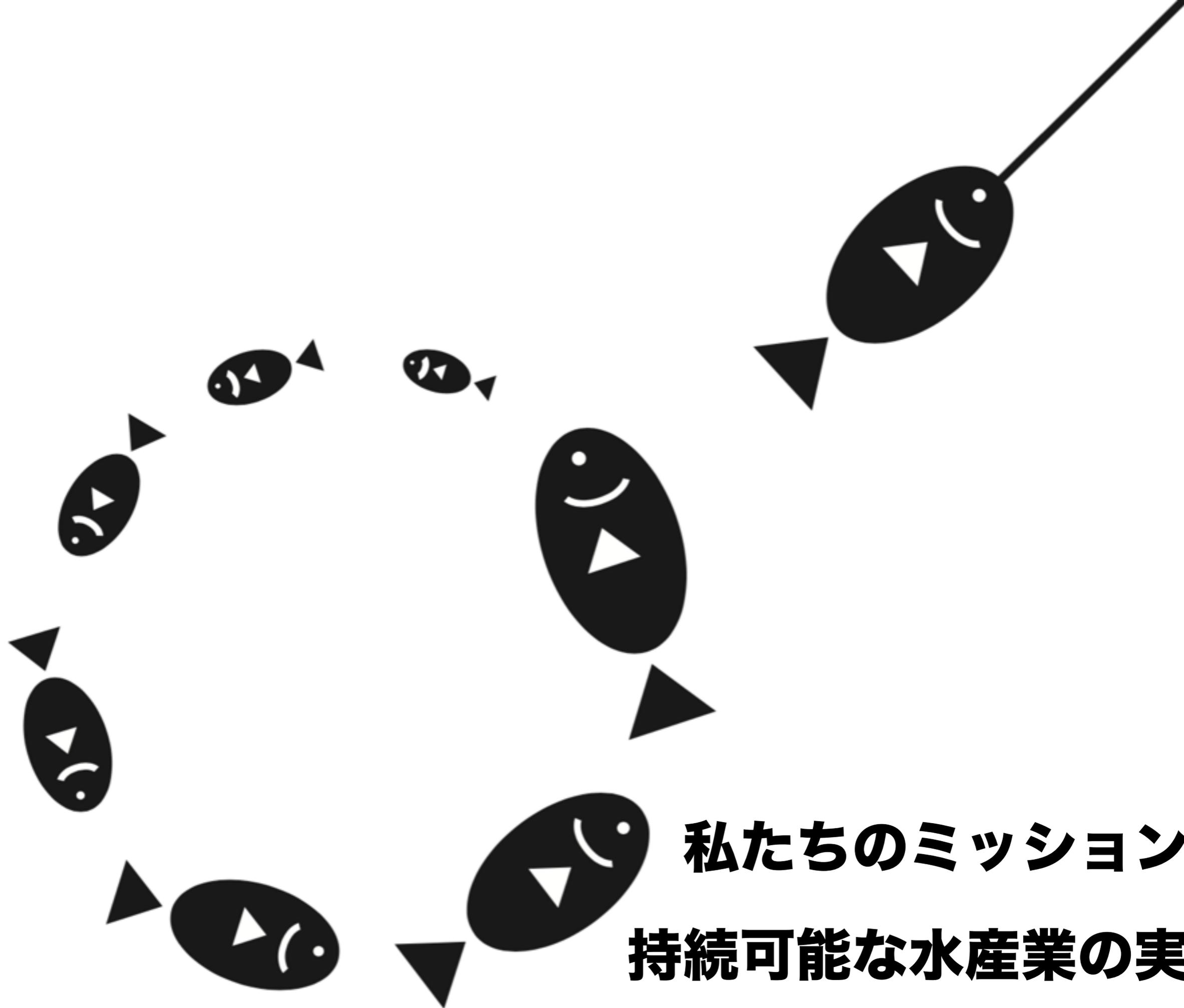
越高
(60人)







漁協名	組合員			販売事業 総取扱高 (千円)
	正	准	合計	
巖原町	211	327	538	1,378,471
阿須湾	41	13	54	68,579
美津島町高浜	106	117	223	829,511
美津島町	240	456	696	2,615,772
美津島町西海	51	88	139	2,276,737
豊玉町	381	361	742	2,793,108
峰町東部	151	232	383	1,398,964
上県町	126	228	354	1,127,880
伊奈	30	84	114	103,387
佐須奈	77	234	311	299,898
上対馬南	74	115	189	576,934
上対馬町	261	285	546	2,130,853



私たちのミッション
持続可能な水産業の実現

事業内容

漁業・直販



ブルーツーリズム



学校教育



研究コーディネート



- 海の中の魚が減っていること

なせ日本の水産業が苦しくなっている??

- 魚の値段が昔ほど高くなかったこと

- 船を動かす燃料が高くなったこと

漁師の収入を上げるために「直販」をしよう!

漁師 (魚をとる) 

¥1,000



漁業協同組合(魚を集める)

¥1,200 +¥200



市場 (せり・浜値決定)

¥1,400 +¥200



仲買い (魚を運ぶ)

¥1,600 +¥200



レストラン・スーパー

¥1,800 +¥200



一般消費者

¥2,000

漁師



漁業協同組合

このやり方の良い点

- **たくさんの魚を届けられる**



市場

このやり方の良くない点

- **漁師さんのもうけが少ない**
- **時間がかかる**
- **誰がどこでとった魚かわからない**
- **評価が返ってこない**



仲買



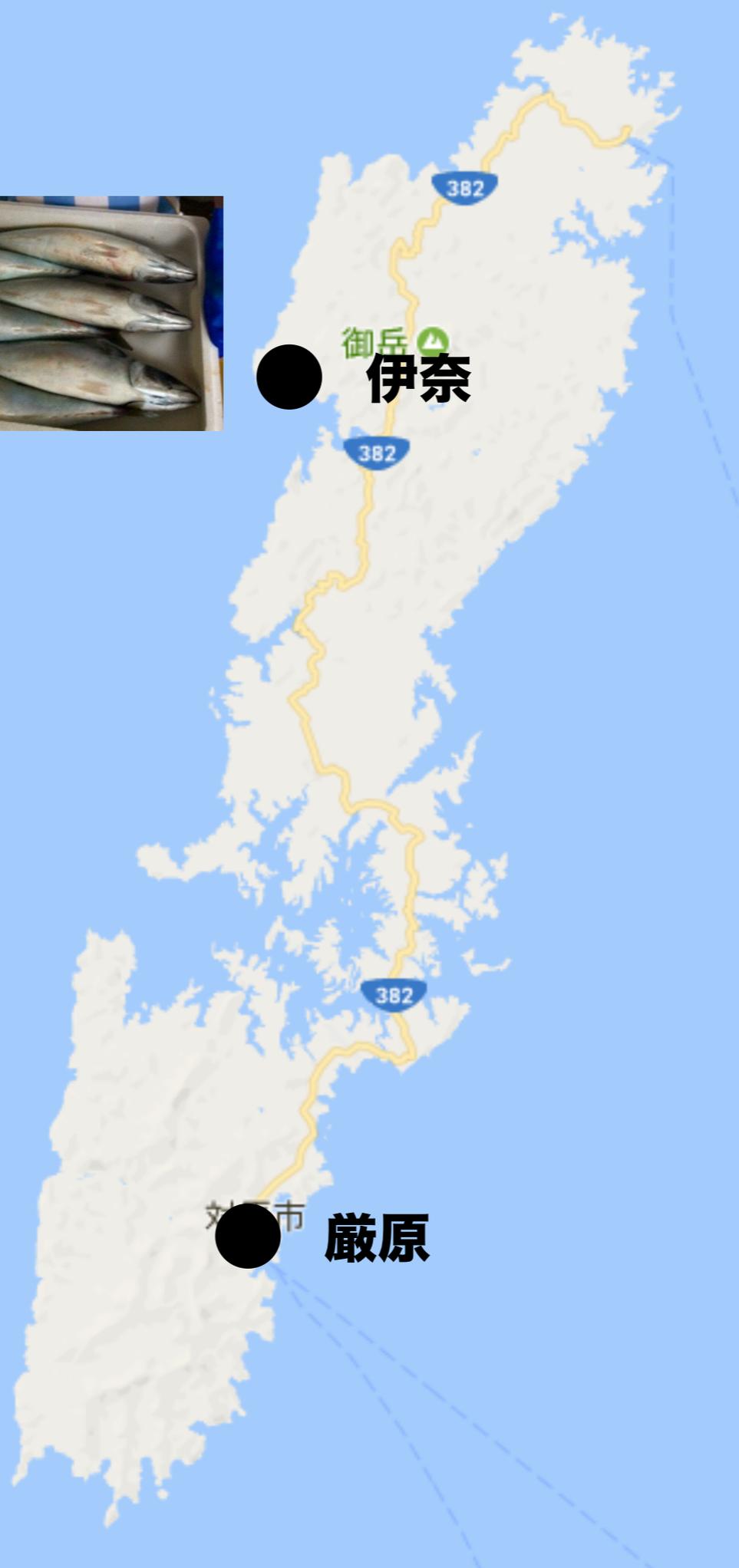
レストラン・スーパー



一般消費者







御岳
伊奈

巖原市
巖原

売買仕切書 (小)

ヘーノ 0001

〒817-1532 長崎県

平成 30年 8月 6日

対馬市上県町伊奈
1279-4

売場名 近海 近海

仕切書No. 0335(付)

伊奈漁協 様

積船名 土田物産

36

荷主コード 297000-0
(0004)

	品名 (サイズ)	品質	容量 (箱区分)	入数・kg数	個数	単価	金額	摘要
1	さば			6入	1.0			
2	さば			8入	3.0			
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14	計(税抜計)				4.0			
	消費税							
	合計(税込額)							
	個数	内訳		4.0				

毎度有難うございます。本日の御委託品は左記の通りで

既存流通

10,000円
～手取りなし

昔は
この方法しかなかった



でも、今は



インターネット



クール宅急便

漁業協同組合

(魚の集積)



市場 (せり・浜値決定)



仲買い (運搬)



レストラン・スーパー



消費者

漁師

2000円で売
りたい!



クール便

2000円で買
いたい!

飲食店・消費者

漁師

クール便

飲食店・消費者

このやり方の良い点

- より新鮮な魚を届けられる
- 漁師さんのもうけを増やせる
- 誰がどこでとった魚かわかる
- フィードバックがある

このやり方の良くない点

- たくさんの魚を届けられない

売買仕切書 (小)

〒817-1532 長崎県

平成 31年 1月 15日

対馬市上県町伊奈
1279-4

売場名 近海 近海

仕切書No. 0292(1+)

伊奈漁協 様

積船名 土田物流

68

荷主コード 297000-0
(0004)

品名 (サイズ)	品質	容量 (箱区分)	量 (入数・kg数)	個数	単価	金額	摘要
1 血引			4入	2.0	2,000	4,000	
2 血引			4入	2.0	1,500	3,000	
3 血引			5入	1.0	1,500	1,500	
4							
5							
6							
7							
8							
9							
0							
1							
2							
3							
4							
計(税抜計)				5.0		8,500	
消費税						680	
合計(税込額)						9,180	

いざいずから御査収下さい。毎度有難ういざいず。本日の御委託品は左記の通りで

個数内訳 5.0 **ハチビキ 1kg 100円**

福岡中	福岡市	〒810	控	控除コード	販売手数料	420	34	税抜額	消費税額	税込額	部長
				02	水揚賃	310	25				
				03	市岸壁使用料						

「未利用魚」









Athletic
Movement

Inkarnasi
Atletik
CAFE







イタリアン酒場 Esto. さんが写真3件を追加しました。

10月13日

10月12日～10月25日まで内閣府、国境プロジェクトによる「国境離島グルメフェア」が都内24店舗のレストランで開催されます！

その中でEsto.は対馬産の鮮魚を使用させて頂くことになりました！

そのため、この期間中はカルパッチョ、丸ごとの鮮魚を使用した料理は全て対馬産の物を使用します！... もっと見る



いいね! コメントする シェアする



鯨たな華さんが写真4件を追加しました。

11月18日 12:08

対馬よりスペシャルクラスのハガツオ

5kg UP!!

脂抜群!! 臭み無し!! 身のしっとり感、滑らかな舌触りが素晴らしい!

浜での手当が良いお陰でこの状態で到着!

皮に藻塩を振り高温の備長炭で炙り塩たたきに、すだちを絞りそのまま食べれば一発KOですね^^... もっと見る



いいね! コメントする シェアする

まほろばの里 ももたろう

興味を持ったお客さんが会いに来てくれる



ホテル日航福岡

北海道の お寿司屋さん



東京の
フレンチシェフ



北九州 千草ホテルさま



「なるべくたくさん獲る」



「獲った一匹に価値をつけて売るか」

短期的には所得変動の抑制

長期的には海中の資源量維持・回復、所得向上

どうやって彼らの気持ちを動かすか？

お客様の評価を漁師さんに伝える

ありがとうございます！やはり■■■さんから分けていただいたハガツオの評価が素晴らしくて、■■■さんの魚を買えたらいいなと思ひまして笑
よろしく願いいたします！

既読
7:50

こんな感じで連絡がありました！

既読
7:50

銭本様

お世話になっております。
送ってもらったハガツオはとてもよかったです。
ハラスは脂が乗ってトロみたいでした。
お客さんの反応も良いです。
真空して氷に漬けておけばけっこうもちますね。
また同じ量で送って頂けますか。
宜しくお願い致します。

既読
7:51

東京のフレンチのお店で使ってもらっています。

既読
7:52

分かりました。頑張ってみます。

7:54



ハガツオ4.5kg

フラット通信

合同会社フラットアワーの月刊ニュースレターです

東京、福岡で対馬フェア開催中！

皆さん、こんにちは。魚の骨や内臓を海に捨てに行くトンビに襲われる銭本です。トンビも食欲の秋とかあるのでしょうか。。。

さて、世間様も食欲の秋ということで、各地で食べ物関連の催し物が開催されています。東京と福岡の飲食店様が「対馬フェア」の中で我々の魚を使ってくださっています。



東京は、赤羽駅徒歩1分のところにある「イタリアン酒場Esto.」というお店、福岡は「ホテル日航福岡 レ・セレブリテ」というフレンチのお店です。どちらも洋食のお店なので、自身系の魚が好評で、マダイやキンメ、ホシカリなど喜んでいただいております。

その他、お寿司屋さんや居酒屋などでは、やはり「いなサバ」の売れ行きが好調です。我々は内臓やエラ、血合いを新鮮なうちに取り除くので、飲食店に到着した時の鮮度にかなり違いがあるようです。皆さんもご親戚などにお送りになる際はそのような処理をされると良いと思います。

問い合わせ

銭本の携帯情報です。
TEL : 080-3002-9181
Mail : keizeni2008@gmail.com
お気軽にお問い合わせください。



ブログ人気記事ベスト2

(1)先日豊玉で対馬ボーダーアイランドフェスというお祭りがあり、その中の企画でインターネットを使った漁業の可能性について語り合いました。僕は日々の直販でネットを活用していることを話しました。



(2)こちらも豊玉で開催された「水産資源の適切な管理と水産エコラベル」という講演会に参加してきました。獲り過ぎたり、海を汚したりしない「環境に配慮した漁業」と認定されれば、このエコラベルを魚に貼ることができ、消費者がこのエコラベルが貼られた魚を購入してくれることで、良い漁業を応援してくれるような仕組みです。ゆくゆくは「いなサバ」や他の対馬の漁業でも取得を目指せたらと思っています！



こびるま情報(須崎コーナー)

【須崎米】
須崎米、10月11日にととう収穫しました。途中カニか何かに畔に穴を空けられて水が隣に流出したり(サダシさんすみません…)、田植え直後に鹿らしき痕跡があったりしましたが、無事に実ってくれました。初めての農業でしたが丁寧に教えてくれた師匠の貞人さんや暖かく見守ってくれた田ノ浜の皆さんに感謝です！



お客様の声



北海道のお鮓屋さん。昨年、わざわざ田ノ浜まで魚を見に来てくれたこだわりを持ったお店です。それだけに評価も厳しい方ですが、ようやく彼らにも満足してもらえる魚を出せるようになってきました！



9月10日 22:28 投稿

サバ会へご参加いただいた皆様、きょうはありがとうございました！！みなさんと美味しいサバを堪能できてとても幸せでした！！
そして、サバを対馬からお送り頂きました銭元さんもありがとうございました！！一本一本丁寧に処理していただいたおかげで、本当に美味しく食べることができました。
まさかの、いや必然の？、人生で一番うまい鯖食べた、というコメントも頂き、最高のサバ会になったかなと思います！
またみんなで美味しいもの食べましょう！次は何がいいかなー。

いいね！ コメントする



2016年12月 「たな華」 田中さん来島



大将の評価がこちら ↓↓

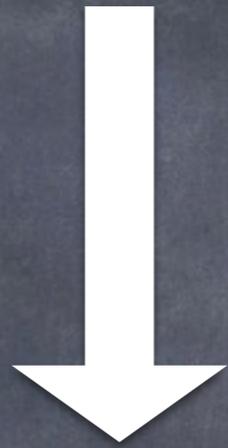
お魚ありがとうございました！
さば、脂の状態、肉質、今までで一番良かったです！よ！よ！本領発揮という感じででしょうか^^
このレベルなら是非また頂きたいです!!
ウッカリカサゴはもう間違いありませんね^^
^今回も抜群です!!
ありがとうございました!!
またご案内お待ちしております
m(_)_m

関東圏在住の友人が「サバ会」という飲み会を開催し、お友達と一緒に対馬のサバを楽しんでくれました。
とても美味しかったと連絡してくれました！

漁師さん、地域の方を中心に30部発行



漁師



プラットフォーム



飲食店・消費者



SNS
ニュースレター



メール・SNS



いい魚を分けてもらえるようになった



マサバ2.2kg



意見交換会は同町の志多留地区多目的集会施設であり、佐藤料理長は熟成サバを酢でしめ、洋なしビネガーやオリーブオイルとあえたカルパッチョなど7品を提供。

「東京まで輸送に2日かかるものの、船上で血抜きしたサバは臭みがない」と説明した。漁業者たちは熟成サバを初めて口にし「サバの生き腐れという言葉があるが、処理によっては時間がたったものもこんなにおいしいのか」と驚きの声を上げた。

丸島代表（63）は「漁業者が高齢化している中、量よりも質を上げていくことが重要。下処理の徹底を呼び掛けていきたい」と話した。



漁獲直後

VS

一週間熟成

**学校教育
(~10年)**

**ブルーツーリズム
研究コーディネーター
(~5年)**

**漁業
直販**

ご清聴
ありがとうございました

