

# 異業種と連携した魚食普及と消費拡大

熊毛支庁 林務水産課

## 【背景・目的】

熊毛地域は、少子高齢化と人口減少により島内消費は低迷し、漁業者の高齢化や減少が進行して浜の活力が低下している。そこで地元の旅館・ホテル業界や飲食店経営者等の異業種と一体となって設立された組織により、イベントの開催や島内外への情報発信を行うほか、次世代の魚食を担う子供達を主な対象とした漁業体験や料理教室を実施し、地魚の消費拡大と魚食普及を図る。

## 【普及の内容・特徴】

### 1 異業種と一体となった組織による活動

種子島及び屋久島の漁協、観光協会、商工会、行政機関等に呼びかけ「熊毛のさかな魅力発見・発信委員会」とその下部組織であるワーキンググループを組織して以下の事業を実施した。

#### (1) たねがしまお魚祭りの開催

種子島漁協や漁業集落、青壮年部、船主会等が協力し、海産物販売のほか、模擬セリ、魚の解体ショー、体験クルージング、塩干キビナゴつかみ取り、さかなのつかみ取り、イセエビ味噌汁のふるまいなど、水産物や水産業とふれ合える機会を提供した。

・開催日時：平成29年10月15日（日）9：30～14：00

・会場：種子島漁協製氷場前 しまうお

#### (2) 地魚の魅力を伝えるリーフレット「屋久島島魚ガイド」の作成

昨年度の種子島に引き続き、屋久島の地魚や加工品が味わえる島内飲食店、宿泊施設情報の他、通販情報も掲載し、島内だけでなく島外販売も視野に入れた内容を掲載した。裏面は地魚の地方名がわかるお魚図鑑とし、話題性、利便性を考えミウラ折りで製本した。また紙媒体の他、インターネットも活用して情報発信した。

・紙媒体 B2サイズミウラ折り 1000部

#### (3) 手軽に持ち帰ることができる地魚を使った土産品等の開発

県水産技術開発センター加工場を利用して、観光客の土産品等として常温保存可能な加工品等の開発を行い、試食会やアンケート調査を実施した。

・トビウオせんべい、キビナゴせんべい、トビウオレトルト、キビナゴコンフィ、ハガツオ生ハム風等の試作

#### (4) チャレンジ！種子屋久地魚朝獲れ直送便

需要が高い首都圏にゾウリエビ、メダイ、クエ、ムツ等を試験出荷し、出荷方法や出荷ルート、市場価格の調査を行った。

### 2 漁業体験や地魚料理教室の開催

次世代を担う子供達や親子を主な対象とし、漁業体験や料理教室を実施した。

## 【成果・活用】

### 1 異業種と一体となった組織による活動

#### (1) たねがしまお魚祭りの開催

天候が良くなかったものの、約1000名が来場し大変賑わった。

#### (2) 地魚の魅力を伝えるリーフレット「屋久島島魚ガイド」の作成

大変反響が大きく、観光客等から本誌を購入したいとの要望があったため、

観光協会や漁協直売所等での販売を開始した。

(3) 手軽に持ち帰ることができる地魚を使った土産品等の開発

試食会で好評だったせんべいやレトルトについて、漁協加工場で商品化に向け前向きに検討することになった。

(4) チャレンジ！種子屋久地魚朝獲れ直送便

航空便を利用する事で予想以上に短時間・高鮮度で出荷できた。しかし、他産地と競合したり首都圏で馴染みがない魚種は、運賃を考慮すると島内と同等かそれ以下の価格だったため、魚種と時期の見極めが重要である。

## 2 漁業体験や地魚料理教室の開催

種子島，屋久島で計15回開催し，延べ349人が参加した。うち10回は子供や親子を対象とし，延べ191人の子供達が参加した。参加者からは「家でも魚を捌いてみたい」「もっと魚を食べようと思った」「他の魚料理も知りたい」等の意見が聞かれたため，島内の地魚消費量増大のため今後も継続実施したい。



たねがしまお魚祭り



「屋久島島魚ガイド」作成



加工品試作



試作加工品の試食会及びアンケート調査



首都圏への輸送試験



地魚さばき方教室