



漁濟連 会長賞

ブランドづくりのためのニーズ収集

日本一の海苔を生んだ、徹底した品質追求！

かわち
河内地区 地域水産業再生委員会
(JF河内)

海苔への評価が、漁師のやる気に影響

熊本県有明海の沿岸で行われる海苔養殖は、年間生産額100億円にもなる県の主要産業だ。だが、「有明海産」ブランドの恩恵を受ける面もある一方、佐賀県や福岡県に比べると、熊本の海苔は知名度が低く、入札価格も低い傾向にあった。

単価の低迷に加え、色落ち被害や燃油高騰と莫大な設備投資により、地区の経営が厳しくなるにつれ、漁業者のやる気も失われていき、悪循環は明らかだった。

求められる海苔の品質を、徹底的に追及

「同じ有明産なのに、何が違うのか、どう違うのか、何を改善したらいいのか。」河内漁業協同組合でまず取り組んだのは、漁協職員指導のもと若手生産者が改めて海苔商社から意見をもらうことだった。情報収集を目的に5年間で約30社を訪問、改善点を生産者と共有し、以降の活動方針となる『河内海苔作りの基本方針』を作成した。網の干出時間の統一など、生産・加工・衛生管理に関する遵守項目を規定した結果、海苔の質・等級がそろい、ロットもまとま

全国最高値の海苔ブランドが成長のために必要としたことは、徹底した消費者ニーズの収集、生産指針の策定、全メンバーへの共有、そして改善への熱意。

- ①河内地区 海苔養殖場
- ②最高値の塩屋一番
- ③摘採の様子
- ④商社訪問時の様子
- ⑤海苔抄き
- ⑥味検査の様子
- ⑦塩屋一番
- ⑧塩屋のり研究会
- ⑨船津地区の後継者たち
- ⑩船津一番
- ⑪勉強会の様子
- ⑫販売イベントの様子

るようになった。

さらに、従来の製造方法を見直し、養殖現場から加工現場において、味のある美味しい海苔作りを生産者全員で目指し、入札会毎に求められる海苔を出品し、情報発信を行った結果、河内地区の入札単価向上につながった。

また、熊本の海苔は全量が共販されているが、福岡のある商社を訪問した際、多くの在庫を抱えている現状を知り、「これでは次の年に買ってもらうことはできない」と気付いた。そこで、商社から海苔を買戻し、独自ブランドで商品化することを思い立つ。ブラ

ンド商品『塩屋一番』『船津一番』『輝』には、生産者の顔写真が入れられ、イベント等で試食を重ねるにつれ、その質の高さが知られるようになっていった。地元菓子メーカーとの商品開発の話も舞い込むなど、努力が実りはじめる。

ついに平成28年、『塩屋一番』が乾のり初入札会で国内最高値を付ける。そして翌平成29年の入札会でも最も高い評価が得られた。その要因には、海苔のブランド規格として、従来の見た目(黒さ、つや、穴の有無など)に加え、特に「味、香り、柔らかさ」を重視した味検査基準を独自

に新設したことがある。商社からの情報収集を踏まえ、消費者ニーズに適した方針を策定し、全生産者がそれに専念した結果だった。

地域全体に広がる改善の熱意

海苔の評価が格段に上がったことにより、所得向上への効果、地域への経済効果には絶大なものがあつた。将来への危機感から、自分たちに足りないことへの意見に真摯に耳を傾け、改善を続けた成果だ。漁協と若手漁業者が連携して進めた取組は、その熱意が地域全体に広がっている。

表彰選定委員会でのコメント (一部抜粋)

「全体的な評価も高く、漁業所得に大きな向上が見られる。」
「安定的な収益性が見込まれるものと見える。2年連続で最高値を付けた『塩屋一番』が、商社と積極的に進めるなど、目を引く部分がある。」

再生委員会 情報

- 委員会名：河内地区地域水産業再生委員会 ●代表者：川崎 武克
- 構成メンバー：河内漁業協同組合、熊本市、熊本県漁業協同組合連合会
- 対象地域：熊本県熊本市西区河内町 ●対象漁業：刀養殖業、網漁業、採介漁

浜プラン詳細

