



消費者の視点で再構築！ 一貫した生産・加工体制！

市場流通から、6次産業化へ



能生・糸魚川地区 地域水産業再生委員会 (JF上越)

休止状態にあった加工事業の立て直しをはかるため、若手漁業者が立ち上がった。マーケティング視点から体制の見直しを進め、新商品『糸魚川のごっつお 昆布メ』が誕生。

①糸魚川のごっつお 真鯛昆布メ ②昆布メシリーズの一部 ③たもすくい漁 ④直売所 ⑤加工場での様子 ⑥サザエファームでの様子 ⑦セリの様子 ⑧セリ見学

市場流通中心の経営から脱却するために

平成18年に4漁協が合併して誕生した上越漁業協同組合。その経営は、従来からの鮮魚の市場流通に負うところが多く、水揚げが多い場合には魚価が下がってしまうことが課題になっていた。そこで、加工事業の強化が目指され、施設整備が進められたほか、平成24年には加工品ブランド『糸魚川のごっつお』を商標登録するなどが取組まれたものの、事業計画の実効性の難しさなどから、ほぼ休止状態にあった。浜プランの策定をきっかけに、改め

て生産から加工・販売の各部門を一貫して運営することが目標として掲げられた。

生産～加工を一貫した体制で再構築

平成27年、青年部など若手メンバーを中心に加工企画員会が再始動。事業計画の策定にあたっては、SWOT分析やPDCAサイクルの確認など、マーケティング手法が多分に取り入れられた。

加工原料として使用されたのは、特産であるベニズワイガニやニギス、マダイのほか、低未利用魚を用いること

で、収益性の高い事業が目指されることになった。漁業者は魚に傷がつきにくい「たもすき」で漁獲し、シークラーにより高い鮮度で水揚げ。衛生面を考慮し、市場には滅菌海水装置を設置し、「魚臭くない市場」でのセリが行われている。加工用原料は、高い鮮度を保つため水揚げ後すぐに加工工程に入る。鱗・内臓処理やフィル・切り身加工などの作業室はそれぞれが独立し、衛生面の配慮を怠らない。ドリップしにくい高品質冷凍が可能な3Dフリーザーで冷凍し、真空パック、検品を経て出荷という流れが整えられた。

『糸魚川のごっつお 昆布メ』は、マダイ、ホウボウ、カワハギ、マツガレイ、ナンバンエビなどの昆布メがラインナップされる主力商品。一般家庭向けの商品として販売を始め、品質と味の高さが認められながら販路を拡大し、昨年には「にいがた6次化フェア2017」で入賞を果たした。

加工事業の強化に加え、消費者との接点を増やすため、観光業との連携にも積極的だ。セリの場に見学台を設置し観光客を誘致、地元観光協会と連携してツアーにも組み込むほか、夏にはサザエの潮干狩り体験も開催。隣接する道の駅の直売店

でお土産を購入できるような流れも作っている。

マーケティング視点で加工事業を再構築

若手漁業者たちによって立て直しが進められた加工事業の特徴は、抜きでたマーケティング視点だ。課題の抽出から収益性の確保、ニーズに適した商品開発、販促活動と合わせた販売チャンネルの構築など、消費者目線から戦略的な事業構築を進め、漁業所得の向上を実現している。

表彰選定委員会でのコメント（一部抜粋）
「リーダーの存在が大きく、地域全体が一体に取り組んでいるところを評価。」
「大漁漁獲時の鮮魚の価格下落という多くの地域で抱える問題を克服するための一つの模範となりうる点で受賞につながった。」

再生委員会 情報

- 委員会名：能生・糸魚川地区地域水産業再生委員会 ●代表者：磯谷 光一
- 構成メンバー：上越漁業協同組合、糸魚川市産業部商工農林水産課
- 対象地域：能生漁港、筒石漁港、鬼舞漁港 等 ●対象漁業：小型底曳網漁業、刺網漁業、釣・延縄漁業 等

浜プラン詳細

