

◆講習会等

水産物のブランド化戦略について 『地域を巻き込んだ商品開発』

宮古支庁農林水産整備課 長嶺 巖

1. 目的

宮古地域においては、モズク加工品や、カツオの味付けナマリなどの水産物加工品はあるが、島内需要にも応じきれていないのが現状で、新たな商品開発の手法や取組などを参考にするため、講演会を開催した。

2. 開催日時及び場所

平成20年10月28日(火)

宮古島漁業協同組合2階大会議室

3. 講師

コープおきなわ商品本部 石原 修

4. 参加者

漁協役職員、漁協女性部、漁業者、
市役所水産担当職員 32名参加

5. 内容

(1) コープおきなわの紹介

コープおきなわの事業内容は共同購入が約110億円、店舗販売が県内7店追で約120億円、その他(サービス、旅行、ハウジング、葬祭)などいろいろな事業に取り組んでいる。

コープおきなわの方針

「ともに創る くらしと未来」

(2) 実践事例報告

(漁業関係者とどんなことに取組んだか。)

ア 読谷村・読谷漁協とミジュンのマース煮
及びモズク井に取り組んだ事例

①ミジュンのマース煮は漁協の定置網で漁獲される骨の多いミジュンを有効活用することで加圧加工により骨ごと食べられるように工夫し味

付けは沖縄の昔ながらの調理方法としてマース(塩)煮のシンプルナ味に仕上げました。

袋の封を切らずにそのまま熱湯の中に入れて3~5分温めるだけで食べられ、賞味期限も常温で6ヶ月保存ができることから大漁時に加工でき1年中、流通・消費が可能となった。

製品開発及び販売には読谷村漁協、コープおきなわ、ホクガン、魚しげ、読谷村、県水産課の6者で垂直連携を図った。

②「海人自慢のモズク井」は読谷漁協産の養殖モズクを主原料に挽肉、ニンジン、トウモロコシ、ショウガを用いて栄養バランスに配慮しレトルトパックに仕上げた。

モズク井の商品開発には、読谷村漁協、読谷村役場、オキハム(株)、コープおきなわの4者で商品を共同開発した。

販売実績は10ヶ月で72,038パック、15,848千円の売上げとなり地域特産品として定着しつつある。

イ 「肝高のもずく餃子」

勝連漁協は県内で最大のモズク生産漁協で、漁協が地産地消も目的に開発した既存の「もずく餃子」をさらにパワーアップさせるために、勝連漁協、餃子製造メーカーの(株)琉珉珉、コープおきなわの3者で開発会議を行い、餃子の皮にもモズクを練り込んだ商品を開発した。

さらに、県やうるま市など行政も巻き込んだ会議に発展。勝連らしさを出そうと子供達が地域活動として取り組んでいる「肝高の阿麻和利」とも連携して、商品代の一部(1パック2円)を活動資金に寄付しており、地域活動の活性化に役立っている。

ウ 「イカスミジュンシイ」の商品開発

伊江村漁協、漁協青年部、伊江村役場、沖縄ハム総合食品（株）、コープおきなわが商品開発及び商品流通体制の確立を図り、各関連機関の連携により継続性のある商品作りを目指し伊江島で水揚げされるアオリイカのイカスミを原料にイカスミジュシーのレトルトパックを開発した。

製品加工の中心は沖縄ハム総合食品（株）が当たり、流通はコープおきなわ、琉球ジャスコ、サンエーなど県内大手量販店と提携して販売戦略をたてて売り出している。

さらに、伊江島では、本土からの高校生を中

心に体験型の民泊旅行が盛んで年間25千人が島を訪れる修学旅行生にもイカスミジュシーは人気食材となっている。

講演後の質疑応答では、宮古島漁協の職員などから、宮古でとれる水産物は魚介類、海藻類などの食材は多いが、これまでなかなか商業ベースにのらなかった。この講演会で沖縄本島の各地域で垂直連系や農商工連携による取組が推進されていることが非常に参考になった。今後は、パヤオでとれるカツオ・マグロ、シイラなどの加工品づくりに取り組んで行きたいなど多くの意見が出され盛況に終わった。

