



上北

◎事業名

小川原湖が育む特産食材の 販路開拓・プロモーション事業

直販と市場出荷を組み合わせ
全国での知名度をアップ

小川原湖漁業協同組合 細井 崇さん

「宝の湖・小川原湖」の 知名度向上に向けて

シジミ、シラウオ、ワカサギ、モクズガニなど多彩な食材を育む小川原湖ですが、県外では、その存在自体があまり知られていません。「平成25年〜27年度、シラウオの付加価値向上・販売促進事業を展開する中で、小川原湖の食材全般について、やはり一般的に認知度が低いことを痛感しました。そこで、現状の卸売市場での取引に加え、漁協として直販も行い、新鮮な小川原湖の魚貝類を、全国の消費者に直送するシステムを構築することにしました」。

そこには、今後、組合独自でも販売していかないと立ち行かない時代になってきているという危機感があつたと細井さん。「令和2年度には直販を正式に漁協の事業とし、3年後には、新たな流通改善施設を稼働させ、一次加工体制を充実させる予定です。そこに向けて、この3年間は、国内外の展示会に出展したほか、東京と関西でプロモーションイベントやフェアを開催するなど、認知度向上と販路開拓のための基礎づくりに努めてきました」。



試食会でメディア関係者にアピール 家庭向けのパッケージ商品も開発

3年目となる令和元年度は、引き続き、国内外の展示会に参加するとともに、業界ナンバードマガジン「料理王国」など、情報発信力の高いメディア向けのプロモーションを展開。11月には東京都内で料理人やメディア関係者を招待した試食会を開催しました。「試食会では、以前からお世話になっている濱崎龍一シェフにご協力いただき、ワカサギのマリネ、シラウオとシジミの Pasta などを提供しましたが、いずれも好評でした」。

また、東京渋谷でイタリアレストランを経営する芝原健太シェフにレシピを作ってもらい、家庭で作れるパッケージとして販売する「レシピシェアリング」も開始しました。「炊飯器で簡単にできるもので、ほぼ完成しています。漁協は食材をパッケージしてレストランに卸すことになりました。プロモーションもシェフの方で展開していただいています。有名シェフの名前の力はやはり大きく、小川原湖食材の周知に大いに役立っています」。

現在、シジミは仲卸を通して東京の多く

の大手百貨店で高い評価を受け、販売額も増加してきています。「産地として定着させていくために、これまで通りの市場取引も大切です。仲買人さんと競合しないように、漁協が直販するのは一次加工品メイン。市場と直販を組み合わせ、相乗的に漁家の所得向上と経営安定につなげていきたいと考えています」。

(左上・左下) 令和元年11月、東京で開催したメディア向け試食会
(右下) 冷凍加工したモクズガニ、シラウオ、シジミ、ワカサギ



プロジェクトの経緯

平成29年度 イタリア料理協会副会長・濱崎龍一氏のレストランを借り切り、料理人、市場関係者、バイヤーなどに小川原湖の食材を使ったオリジナルメニューを提供

平成30年度～ 東京新橋の飲食店で同様の試食会を開催。関西では、人気飲食店とタイアップし、シェフ考案のメニューや加工品などを提供。また、国内最大規模の魚の見本市、海外での商談会に出展