

新鮮な魚介類で年間30万人の来訪者！ ～生産者自らが行う販売への取り組み～

○ 岡山県日生地区の事例

【主な課題】

- ・セリで売れ残った少量多品種の魚をムダにせず販売することを目的に、狭い荷さばき所を利用して昭和30年頃から「五味の市」を開始
 - ・県内はもとより、県外の観光客が来訪するようになり、
 - その日水揚げされた鮮魚のみを販売するため、荷揃えが不十分
 - 荷さばき所を利用しているため、時間・スペース的な制約、不衛生な印象
- ⇒直販施設としての機能の拡充
⇒安心・安全を求める消費の要請に応えるための衛生管理の高度化

【事業・取り組み】

- ・地区の基幹産業である漁業の活性化を通じて、地域の振興と都市住民との交流をより一層推進するため、地域産物販売・提供施設を整備
- ・販売従事者の増強、加工品の販売、宅配コーナーの設置による機能向上
- ・新漁村コミュニティ基盤整備事業(H16)
(活魚水槽の整備、売場・床質の改良、手洗い場・来訪者用トイレの設置)

【事業効果】

- 販売力や衛生管理体制が向上し、施設での販売額が増加
(漁家経営の維持・安定化 販売額 約1億2千万円向上)
- 都市住民との交流が促進され、観光客等は年間30万人
(約6割は関西を中心とした県外からの観光客)
 - ☆新鮮で味の良い、産地の確かな魚介類が安価で購入できる
 - ☆料理の仕方や、水揚げ場所等の情報が入手可能
(漁師のおかみさんとの対面販売)
 - ☆魚介類の販売だけでなく、タッチングプールで子供も楽しめる
 - ☆再び訪れたい観光地 倉敷市美観地区に次ぐ県内第2位
(岡山商工会議所が行ったアンケート)



以前の「五味の市」



整備後の「五味の市」



施設内部