

# 最優秀賞

## — 地域ブランド形成により地域経済の活性化を目指す —

八戸前沖さばブランド推進協議会(以下、推進協議会)は、八戸前沖(三陸沖以北の日本近海)で漁獲され八戸港に水揚げされるサバに着目し、水産、観光、飲食等の各業界が一体となって地域ブランドの形成を目指して、観光誘客促進や水産業振興など地域経済の活性化に貢献することを目的として組織されました。

地元水産物の旬や魅力をPRし、魚食を普及するため「八戸前沖さばブランド認定出発式」や「いか・さば祭り」、「一般市民を対象にした料理教室」などのイベントを行い、2013年度「魚の国のしあわせ大賞」最優秀賞を受賞した推進協議会の取組の一部をご紹介します。



本川水産庁長官(右から二人目)と  
推進協議会の皆さん(賞状を手にする会長と両端の副会長)



最優秀賞表彰状授与の様子  
表彰状を渡す本川水産庁長官(右)と受け取る武輪会長(左)

### 1. インタビュー

#### (1)この取組は、どのような狙いで始めたのですか？

推進協議会は、地元の水産資源であるサバを地域ブランドとして育て、地元食材の認知向上と魚食普及拡大へ取り組むことを目的として設立しました。県内外での様々なイベントを通じて、脂の乗った八戸前沖さばの魅力を消費者の皆様にも知ってもらおうとともに、全国各地で召し上がっていただくよう努めたいと考えています。その為には八戸前沖さばの知名度を高めることが必要であり、今回の受賞は、その意味でも大変有難いことと感じています。

これからも大都市圏の「県外PRショップ」や東京ドームで開催される「ふるさと祭り東京」を始めとした様々なイベントでPRし、広く一般の消費者に魚食の機会を提供することで、水産物の消費拡大に努めたいと考えています。



#### (2)どんな成果がありましたか？

推進協議会を立ち上げる前は、地元飲食店でサバを取り上げるところは少なく、取り上げたとしても定食のメニューがほとんどでした。しかし、現在ではホテルや料理屋のメニューに堂々と取り上げられるようになりました。観光客の皆様へのお勧めメニューにもなって、徐々にサバを食べる機会が増えていると思います。

また、観光客の皆様から、「何処へ行けば八戸前沖さばが食べられるのか?」という問い合わせが多くなりました。地元飲食店からも「何処へ行けば八戸前沖さばが購入できるのか?」という問い合わせがある状況です。

その他、地元水産加工業者のさば製品(缶詰、塩さば、メさば)の引き合いも旺盛で、日々生産に追われています。

### (3)これまでの反響を踏まえて、今後どのような活動をされる予定ですか？

地元の方々においても、さば料理に対する考えの変化が現れていると思いますので、今後は、地産地消の推進や地域振興のため、地元飲食店の方々に、この特選素材である八戸前沖さばを気軽に取り扱っていただけるよう、流通方法の工夫が必要だと思っています。

### (4)今後の展望について教えてください。

八戸前沖さばの知名度は、皆様のご支援により拡大してきていると思いますが、先輩格のブランドサバにはまだまだ追いついていないと思います。

これからも推進協議会の各事業を行いながら、サバを通じた地域経済の活性化に努めるとともに、安心・安全に心がけ、「サバといえば八戸」と言われるように頑張っていきたいと思っています。



インタビューに答えてくださった武輪会長  
周囲からの人望も厚く、当日も懇切丁寧に  
ご対応いただきました

### (5)ホームページをご覧になっている方へ、一言お願いします。

八戸は昨年「三陸復興国立公園」に指定され、施設も整備されて、観光地としての魅力が更に増えました。また、風光明媚な海岸もご覧いただけます。

八戸を観光をしながら地元の水産物を召し上がっていただけるよう、皆様のご来訪をお待ちしております。

## 2. 現地取材

### 『いか・さば祭り』の取組のご紹介

『いか・さば祭り』は、推進協議会と協同組合八食センターとで毎年1回、2日間に渡って行っている共同イベントです。

期間中は、地元を代表する水産物のイカとサバをクローズアップして、県内外から来場するお客様に対して様々な催し物を実施し、魚食の機会の提供を行っています。

### (1)いか・さば関連商品即売会

メーカーや取扱店舗・計10社が出店し、地元のイカやサバを使った「商品の販売」や「惣菜の実演販売」を行っていました。

特に「メさば」は、定番のものをはじめ、肉厚で脂の乗った大型の八戸前沖さば「銀鯖」を使用したものや、昆布で巻いたものなど、各店舗で様々なメさばを販売していました。

また、商品の種類においても、青森県ならではのりんごを使ったさば商品や、洋風料理にもアレンジできるよう粗挽きミックススパイスを使用したさば商品、そのほかファストフィッシュ商品など、工夫を凝らした商品ばかりで多彩な品揃えでした。

多くの来場者が興味深く出店者の話を聞いており、水産物に対する関心の高さが伺えました。



今年で5回目を迎える『いか・さば祭り』



活気ある即売会の様子  
お客さんが熱心に質問していました



## (2) さばだし八戸せんべい汁のおふるまい

さばだしを使用したせんべい汁のおふるまいも開催され、長蛇の列ができていました。



『いか・さば情報発信コーナー』  
イカやサバに関する様々なほど情報を紹介しているほか、過去の「八戸前沖さばアイデア料理コンテスト」受賞作品レシピも配布

## (3) いか・さば弁当グランプリ

八戸市内有名飲食店・10店の渾身のいかさば弁当が勢揃い！

美味しそうなお弁当ばかりで、一人で何個も買っていくお客さんもいました。



お弁当の会場もたいへんな盛況ぶり

## 3. その他の取組について

### 『八戸前沖さばブランド認定出発式』 の取組のご紹介

推進協議会が行っている様々な取組のうちの一つである「八戸前沖さばブランド認定出発式（以下、認定出発式）」についてご紹介します。

「八戸前沖さば」は、推進協議会が認定した期間に八戸前沖（三陸沖以北の日本近海）で漁獲し、八戸港に水揚げされたサバであり、ブランドとして認定する漁獲期間は、水揚げ状況、粗脂肪分、重量等を参考に、推進協議会が毎年判断し決定しています。

認定出発式は、サバが水揚げされる漁港にて、八戸前沖さばの今年の旬のスタート、流通のスタートをリリースし、八戸前沖さばブランドの魅力を地域内外に広くPRすることを目的として、毎年、8月下旬～9月上旬頃に行っているイベントです。



テープカットの様様（今年は9月24日に開催しました）



活気あふれる市場の様子