

努力賞 いたう漁業協同組合

一魚食普及、地産地消、地域活性化を原点に活動一

いたう漁業協同組合は、「魚食普及」、「地産地消」、「地域活性化」を原点に活動をしている漁業協同組合です。直営食堂「波魚波(はとば)」の運営、地魚のすり身を使ったメニュー提案、多くの消費者を対象としたイベントの開催等、様々な取組を行っています。いたう漁協は2012年に奨励賞を受賞されており、今回はその取組をさらに発展させ、その継続的な努力を賞する2014年度努力賞を受賞されました。その取組の一部をご紹介します。



第22回伊東温泉めちゃくちゃ市で行われた努力賞表彰状授与の様子。表彰状を受け取る高田充朗代表理事組合長(平成28年1月23日)



いたう漁協の職員の皆様(左から菊地参与、日吉代表理事専務、高田代表理事組合長)と佃伊東市長と水産庁管家企画課長

1. インタビュー

(1)これまで以上に比べてさらに発展した取組を始めるに至った経緯や事業の狙いを教えてください。

私たちいたう漁協は、「魚食普及」・「地産地消」・「地域活性化」を、すべての事業並びに活動の原点として行っています。水産物の美味しさを伝えるためには、消費者に対する広報活動が重要であります。それを認識(意識)して、一般消費者を対象とした「いたう漁協水産祭」を開催するとともに、「ふじの国農芸品フェア」等の販売イベントにも積極的に出店し、「魚食普及」・「地産地消」・「地域活性化」や「魚の国のしあわせ」プロジェクトの取組をアピールしています。また、これまでのサバのすり身だけでなく、イカやイサキなどの新たなすり身商品の開発も行っています。

(2)事業の方針や戦略があれば教えてください。

・直営食堂「波魚波」について

直営定置網等で水揚げされた新鮮地魚だけにとことん特化し、地魚の美味しさを消費者に発信し続けることです。

・地魚の新鮮すり身について

漁協から販売する「すり身」を使用して、商品開発をする企業とのタイアップを行い、新たな商品作りと販売拡大を目指しています。今までは自分たちで商品を作ろうとしていましたが、ビジネスマッチングにより、商品開発と販売は他企業に任せ、原料となる魚の種類を増やす等、その原料たる「すり身」の製造販売に力を入れて行きたいと考えています。

・伊豆・いたう地魚王国について

昨年6月、静岡県水産技術研究所伊豆分場をアドバイザーに、伊東市、伊東商工会議所並びにいたう漁協が中心メンバーとなり『伊豆・いたう地魚王国』を建国しました。広報宣伝活動は、伊東市や商工会議所と連携して、今まで以上に幅広い消費者に対して積極的に実施していきたいと考えています。

(3)取組でどのような成果がありましたか？

参加者からの反響があれば教えてください。

・直営食堂「波魚波」について、

地魚に特化することで、お客様から評価され、来店者も大幅に増えています。

お客様からは「地魚へのこだわりを続けて欲しい」と言われています。

・地魚の新鮮すり身について

朝獲れの新鮮な地魚をすり身に用いているため、臭みも発生せず、

細胞の形も壊さないためドリップもほとんどありません。すり身の状態ですと、

一般消費者には食べ方が想像できにくいのかもかもしれませんが、

加工して商品化したものについては「美味しい」との評価を受けていますので、

今後の販売活動に期待しています。

・伊豆・いとう地魚王国について

『伊豆・いとう地魚王国』の主催する、高校生料理教室に講師を派遣したり、食材を提供する等、全面的に協力しています。「楽しかった」、「家に帰ってからもやってみたい」といった声があります。子供の頃に、魚の調理方法を学ばせたり、学校給食等で魚の美味しさを伝えることが、魚食普及への近道だと思います。



イラストの入ったロゴマークを使って、
親しみやすくしています。

(4)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？

・直営食堂「波魚波」について

来店者が増える程、地魚へのこだわり(魚の確保)が困難になります。一方で、魚を確保するために、こだわりを捨てれば波魚波への信頼が失われます。この相反する問題をどのように解決して行くかが課題です。地魚にこだわり信念を貫けば、売上、お客様の評価等も上昇の一途をたどると確信しています。

・地魚の新鮮すり身について

自社製品の開発を考えるより、他社との協働による事業展開の方が、これまでにない新たなメニューの開発ができると感じています。今後、協働できる企業を増やす事やサバ以外の魚種のすり身による商品開発が出来るかが課題となっています。

・伊豆・いとう地魚王国について

『伊豆・いとう地魚王国』の会員は確実に増えつつあります。

会員の様々な業種の方々と情報の共有化を図り、お互いが切磋琢磨し、

それぞれの事業を伸展させることのできる環境づくりをして行きたいと思えます。



伊豆の特産物“キンメダイ”を用いて、
伊豆をアピールしています。

(5)「魚の国のしあわせ」プロジェクトに対して要望等ありますか？

「魚の国のしあわせ」の取組について、漁業・水産関係者はすぐに理解してくれます。一方で、一般消費者、市民に対しては、取組を説明するにもなかなか難しく、「魚の国のしあわせ」というキャッチフレーズだけでは、内容が伝わりづらいのではないかと危惧しています。

(6)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。

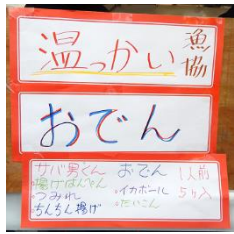
海という自然の恩恵によって活動をさせて頂いている以上、常に自然に支配されています。言い換えれば、それが天然の魚を食するという醍醐味であり、最大の魅力です。伊東魚市場には、伊豆の豊かな海に生まれ、美味しく育った魚達が毎日水揚げされています。皆様も、これら伊東の地魚を「知って」、「食べて」、「使って」頂きたい!!

2. 現地取材

1月23日に開催された「第22回伊東温泉めちやくちや市」のご紹介

今年で22回目になる「伊東温泉めちやくちや市」は、鮮魚・野菜・干物・みかん・・・名産が“めちやくちや”大集合、さらにイベントステージや各種アトラクションも“めちやくちや”充実しており、市民や観光客で大変な賑わいを見せていました。

いとう漁協さんも出店し、漁協の皆さんも笑顔で接客されていました。マスコットやのぼりを見せることで、明るく楽しい雰囲気を演出しています。大ヒット商品「いとうナゲット」をはじめ、サバ男くんを使用した練りものも多く販売していました。



いとうナゲット

いとう漁協のブース

また、めちやくちや市では販売だけでなく、消費者がより水産物に親しめるように様々なイベントも開催されていました。このうち、「ひもの開き日本一大会」はテレビカメラも撮影に来るなど大盛況でした。大会では、若い方からベテラン、外国人技能実習生まで様々な出場者が、目にも止まらぬ早さで次々と捌いていきました。このようなひものを作る早さを競うイベントの開催は日本でここだけだそうです。

ということは、ここで優勝した人は**日本で一番のひもの名人**となります!!



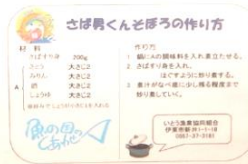
ひもの開き日本一大会



ひもの名人を見ようと大勢の人が見学しています



いとう漁協直営食堂「波魚波」



ロゴマーク入りレシピ



ブリ丼

めちやくちや市の会場から、徒歩10分程にある、いとう漁協直営食堂「波魚波」にも訪れました。地魚を用いたすり身のレシピが配布されていました。

伊東港で水揚げされた新鮮なブリを使ったブリ丼も販売されていました。ブリというと氷見など、日本海のイメージがありましたが、こちら太平洋のブリも負けていません。脂が乗っており、“めちやくちや”美味しいと好評を得ていました。