小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会

〇現在実施している又は今後実施予定の取組

現在実施している活動

「小田原の魚の価値をもっと『知って』、『買って』、『食べて』もらおう！」をスローガンに各種取組みを推進しています。

「小田原の魚ブランド化・もっと食べよう！プロジェクト」のもと、さかなを好きな「人をつくる」、さかなを好きになる商品づくり「物をつくる」、好きを食べるシーンづくり「流れをつくる」の３つの軸により活動しています。

１．「人をつくる」については、主に魚食普及活動を実施しており、市内の小中学校に北条一本ぬきカマス（通称：かます棒）、プライドフィッシュにも登録されているイシダイや、近年漁獲が好調なサバフグなどの地魚を学校給食で提供するなど、魚を好きな人を作る取組みを行っております。

また、SNS の発信も積極的に行っており、Youtube チャンネル「おだわらおさかなチャンネル」にて、小田原の地魚を使った料理動画を提供しているほか、令和３年より公式 Instagram（Facebook と連動）を開始し、小田原の水産業の今の魅力を伝えています。（令和６年４月５日時点：1,788 フォロワー）

さらに、令和６年１月からはメディアプラットフォーム note を活用した情報発信を行っています。

２．「物をつくる」については、平成 26 年度に開発した「かます棒」（前浜で漁獲されたミズカマス（ヤマトカマス）を、包丁で頭と尾を切断、内臓を除去した後に、ストロー状の特殊な器具「北条一本抜器」（特許申請）を使って中骨を抜いた加工用食材を、棒に刺し、衣をつけて揚げたもの）を皮切りに、各種商品開発を展開しています。近年では、地元の漁業者・水産加工業者・鮮魚店・飲食店等から構成される民間組織である「小田原地魚大作戦協議会」に開発を依頼し、小田原の地魚を使った商品開発の支援に取り組んでいます。令和３年度には、低利用魚を有効活用した「地魚なめろう」、「地魚カルパッチョ」を開発。令和４年度には、春先に需要が減退し、値が下がる等といった小田原のアンコウの課題を踏まえた新商品「小田原あんこうカレー」が開発し、クラウドファンディングを活用した PR・販売を行うほか、令和５年度には地元の柑橘等を加えた同商品の改良版の販売を行いました。

３．「流れをつくる」については、小田原市内を始めとした各種イベントに出店し、「好きを食べるシーンづくり」を行っています。令和５年度は、令和５年５月 14 日に開催された「小田原あじ・地魚まつり 2023」、令和５年８月６日に開催された「第３０回小田原みなとまつり」に出店し、かます棒の販売・PR を行うほか、令和６年１月 21 日に開催された Fish-1 グランプリに「小田原あんこうカレー」で出場し、審査員特別賞を受賞しました。

取組 URL：
http://odawara-sakana.com/　（協議会 HP）
https://www.instagram.com/odawara_fishbrand/　（協議会公式 Instagram）
https://www.youtube.com/channel/UCd_ESvyBWkxMj61pR5R916g
（おだわらおさかなチャンネル）
https://note.com/odawara_sakana（協議会 note）

当協議会が開発した「かます棒」

「かます棒」販売風景(2019 年)

「小田原あんこう」カレー販売風景
(2024 年 Fish-1)