

康生産業株式会社

○現在実施している又は今後実施予定の取組

◎魚を中心とした定食屋「こめやさかなや」のオープン（2021年11月1日）

- ・市場からその日水揚げされた魚を中心として日替わりでの商品提供を実施。
- ・若い客層のお客様が入りやすいように、明るい店舗づくりにより、若年層へ向けた魚食文化の普及をねらう。
- ・丸ごとの魚の提供で、お子様への食育の場の提供。
- ・「こめさか川柳」と称した、川柳のコンテストを実施して魚について考える場をつくり魚食文化、食育の一環として育てていく取組を行う。

◎甑島社中、仲卸業者との連携

- ・水産業者衰退の危機→水産業者中心の産学共同組織で「日本最高峰の海産ブランドの構築」を目指す甑島社中との連携で、新しい仕入れルートの開拓や新商品の開発を行うことを通じ、win-winで持続可能な取組を行う。

→2022年10月より、甑島フェアと称し「こめやさかなや」での甑島の打ち出しを行う。

また、寿司まどかでも「甑島5貫盛」等の商品作成を店舗限定にて行いながら取り扱い店舗を徐々に広げていく予定。

併せて、甑島の魅力をワーケーション島含めて甑島社中と行い、地元甑島を盛り上げて行く。

◎インバウンドへの取組（寿司学校）

- ・コロナ禍で、一旦はゼロにまでなったインバウンドへの取組を行う。海外からのお客様への、寿司・魚料理の提供は新規の魚の消費拡大に繋がるものとなる。また、鹿児島、甑島といった地域性を強く打ち出した商品構成を、今後検討していくことで、甑島の魅力を伝え観光・ワーケーション含めた甑島の活性化が地元漁師の生活を盛りあげていくことに繋がる。

◎魚を使った餃子の開発

- ・未活用魚の利用や、それ以外の魚でも魚を使用した新しい商品を開発する。様々な提供方法が考えられる水餃子の開発は、提供店舗を選ばずまた物販にも繋がります。お客様に魚を使った餃子を食べていただく事自体が、漁師の方々を応援することになるというエシカルな打ち出しからお客様と共にSDGsな取組へ繋げていく。

上記の様な、様々な取組を紐付けながら、お互いwin-winで持続可能な関係性を築くことが出来る協業の形（仕組み）を、今後作り上げていくことを目標とする。

こめさか川柳 第1回結果発表	
お米の部 (賞状3件) 鹿児島県日置市東郷町 0919分 鹿児島県日置市東郷町 0919分 鹿児島県日置市東郷町 0919分	お魚の部 (賞状3件) 鹿児島県日置市東郷町 0919分 鹿児島県日置市東郷町 0919分 鹿児島県日置市東郷町 0919分

第1回こめさか川柳結果発表