

高度衛生管理、輸出促進等による産地間競争力の強化 銚子市漁協(千葉県)

取組の概要

- ◎ 高度衛生管理型荷さばき施設、製氷・貯氷施設の整備による産地間競争力の強化
- ◎ 水産物のブランド化による知名度向上・魚価向上と漁業収入の安定化
- ◎ 販路拡大を目指した輸出の促進

取組のポイント

- 高度衛生管理型荷さばき施設、製氷・貯氷施設の整備による産地間競争力の強化
 - まぐろはえ縄漁業等で漁獲された生鮮マグロ類を取り扱う第一卸売市場について、産地間競争力を強化するため、平成27年度に高度衛生管理型に整備した。
 - 銚子漁港の市場取扱の基幹となっている大中型まき網漁船のさらなる誘致に向けて、平成29年度に製氷・貯氷施設を整備した。
 - 小型底曳網漁業等の水揚物を取り扱う第三卸売市場について高度衛生管理型として、平成30年9月に高度衛生管理基本計画を変更して整備をしており、令和5年10月から工事の完了した一部の供用を開始した。

2 水産物のブランド化による知名度向上・魚価向上と漁業収入の安定化

銚子沖で立縄により漁獲されるキンメダイについて、30年以上にわたり漁業者自身が徹底した資源管理や品質向上に取り組むとともに、漁協や地元関係者等と連携した戦略的なPR活動を継続した結果、「銚子つりきんめ」として広く認知されるようになり、大幅な魚価向上による漁業収入の安定化につながっている。

※平成18年に千葉ブランド水産物認定、平成25年には水産物では県内初となる「地域団体商標」登録、平成28年には千葉のつりきんめとして「プライドフィッシュ」に登録。

3 販路拡大を目指した輸出の促進

海外におけるキンメダイ等の銚子産水産物の知名度向上を目指して、県、系統団体等と連携した東南アジアでの販売促進活動や来日する海外バイヤーの銚子漁港視察受け入れに加えて、タイ王国現地での漁業者による地元産キンメダイのPRや販売ルート模索を漁協独自で行うなど、販売力の強化に取り組んでいる。

取組の成果等

高度衛生管理の徹底に取り組み、平成29年度に一般財団法人大日本水産会より優良衛生品質管理市場・漁港に認定された。

キンメダイは長年に渡るブランド化の取組により、平成27年以降の平均単価はコロナ禍で単価が下落した令和2年を除き1,600円/kgを超える高値で推移している。

