

# 生き残りをかけた漁協の経営戦略

池田漁協（香川県）

## 取組の概要

- 組合員の高齢化・組合員の減少・組合員の水揚げに左右されない漁協経営を目指す
- 組合員の収益の向上及び組合員の負担軽減
- 繰越欠損金の解消
- 漁協職員の賃金水準の向上

## 取組のポイント

### 1 危機感を察知し、商品開発

漁船漁業・のり養殖業が急激に衰退していく中で、職員は漁協の経営に危機感を持ち、収益源を模索する中、平成23年度から水産物の加工品販売を手掛けた。

また、同時に水産加工品について小豆島産、瀬戸内産の商品を手探りで企画開発し、小豆島内の道の駅を皮切りに地元及び県外の会社との取引を開始し、平成31年度で8年目を迎え、18品目を取扱っている。

### 2 市場の営業時間の関係で漁業者の収益にならない魚を有効活用

曳き釣漁業で釣った鯖は、漁業を終え帰港すると市場の営業時間に間に合わず、鮮度がいいのに漁業者は近所に無料で配り、市場に出回らない。これでは、一般の人は魚を買わなくなる、ひいては、漁業者の収入につながらない。このため、組合が買取り、切り身加工し、学校給食・ホテル等に提供を開始した。

平成27年度からは、地元イタリア料理店と釣りの鯖をメインに小豆島の魚を使ったオリーブオイルコンフィ4品を開発、平成29年度から本格的に販売開始した。また、スーパーマーケットトレードショーにも積極的に出店し、販路開拓に注力している。

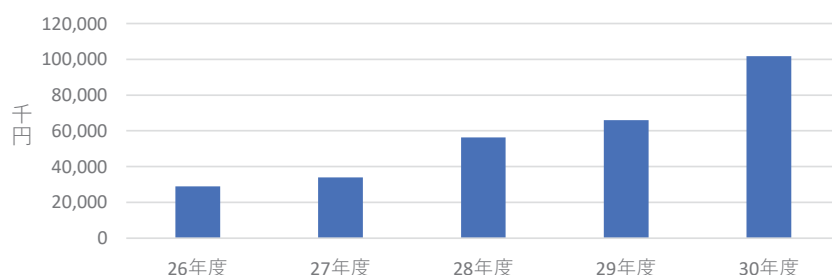
### 3 ギフト対応

お中元、お歳暮、法要等の引出物についても、年々漁協で取扱っている商品の需要が高まっており、対応できるよう準備している。

## 取組の成果

- 水産加工品の売上により、繰越欠損金は平成29年度で解消した。
- 平成30年度、水産加工品の売上金額は、平成28年度に比べ約200%と飛躍的に伸び、漁協の経営を支えている。
- 開発した商品のほとんどが好評で、毎年取扱い数量は増えている。
- 組合員の賦課金を年々減額し、組合員の負担を軽減している。
- 県、町からのイベント案内も増し、販路拡大の可能性はより大きくなっている。
- 職員の賃金向上にも繋がり、新規職員を採用できる状態になった。

年度別水産加工品販売供給高





池田漁業協同組合  
 香川県小豆郡小豆島町池田228-32  
 TEL 0879・75・0366  
 FAX 0879・75・2263  
 mail jf-ikeda@earth.ocn.ne.jp

小豆島の  
 おさがなで  
 つくった  
 オリーブオイル  
 コンフィ  
 SHIOSHIMA  
 Fish Confit  
 with olive oil



みなさんの日々の  
 食事に  
 新鮮で美味しい  
 海からの贈り物を  
 とりいれたいと  
 その一心で今日も  
 島の漁師は  
 海へ出ます



小豆島の漁師が  
 獲った鮮度の良  
 素材を島の  
 職人が加工し  
 瀬戸内の海の  
 美味しさを  
 皆さまに  
 お届けします

『コンフィシリーズ』  
 『Ristorante FURYU』シェフがプロデュースしたプレミアム商品  
 小豆島の漁師がとった新鮮な海の幸を素材に、エキストラヴァージンオリーブオイル・ハーブで仕上げました。



①小豆島のおさがなで  
 作ったオリーブオイル  
 コンフィ【鱈】  
 フレッシュ野菜をパンにのせて  
 ブルスケッタに



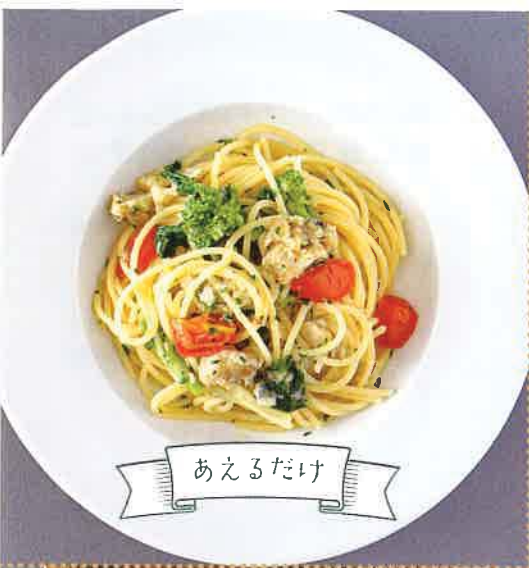
②小豆島のおさがなで  
 作ったオリーブオイル  
 コンフィ【鯛】  
 季節のお野菜と混ぜて  
 パスタソースに



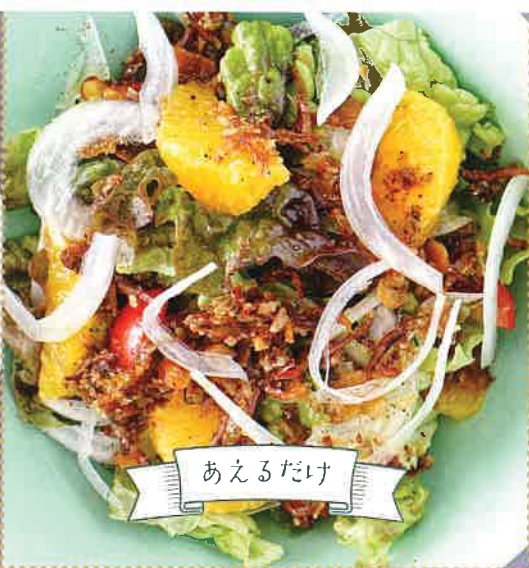
③小豆島のおさがなで  
 作ったオリーブオイル  
 コンフィ【烏賊】  
 お好みのお野菜とアヒージョに



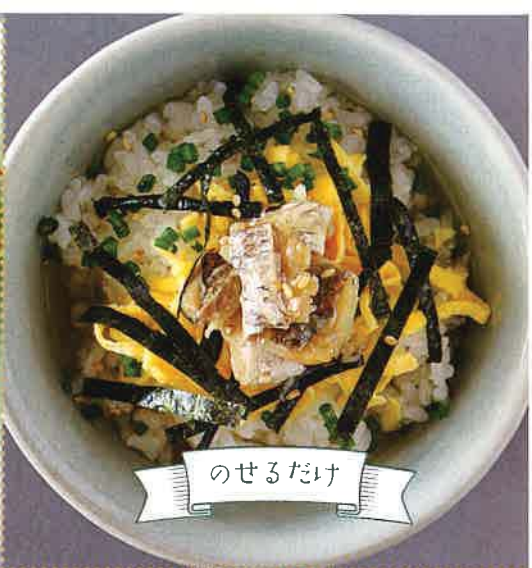
④小豆島のおさがなで  
 作ったオリーブオイル  
 コンフィ【ちりめんじゃこ】  
 豆腐や野菜サラダのトッピングに



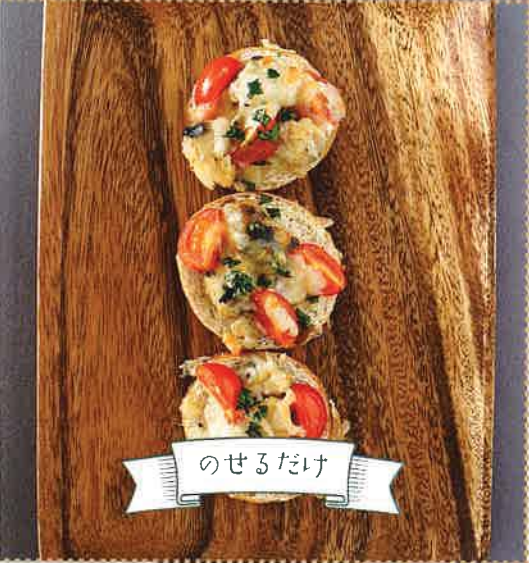
あえるだけ



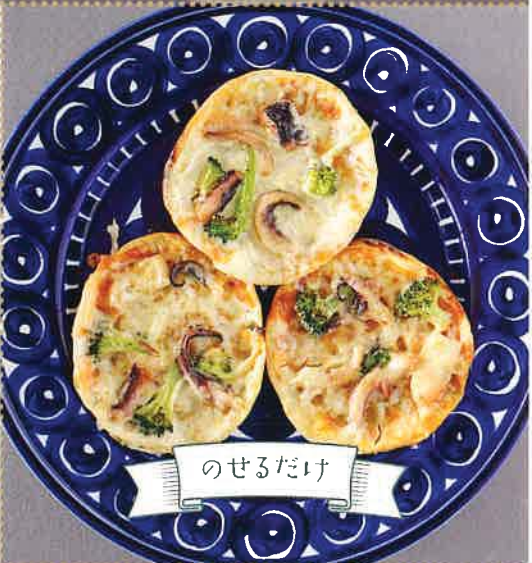
あえるだけ



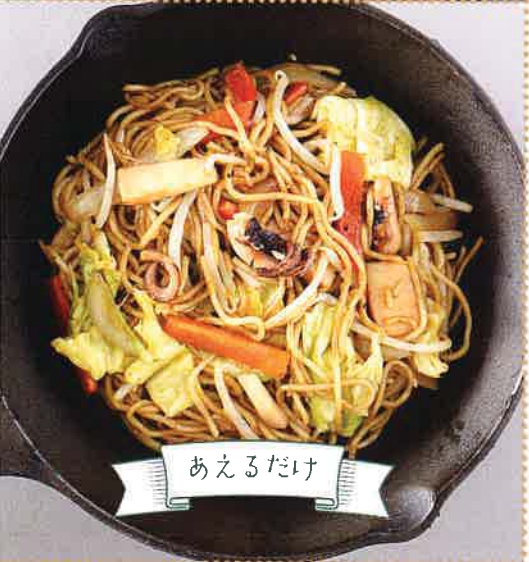
のせるだけ



のせるだけ



のせるだけ



あえるだけ



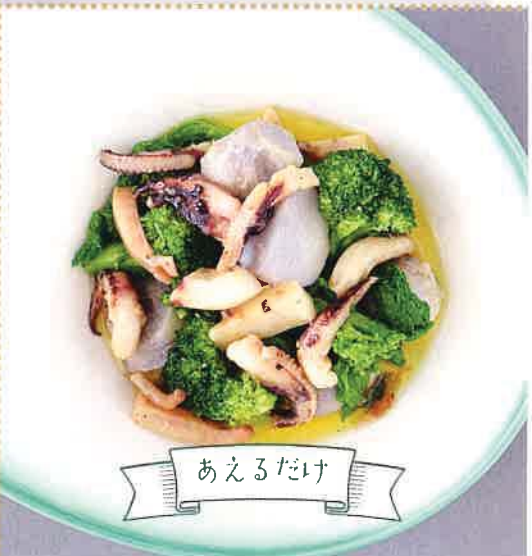
まぜるだけ



のせるだけ



はさむだけ



あえるだけ

## タイのオリーブオイル コンフィのお茶漬け

1. ご飯の上に錦糸卵、刻んだ小口ねぎ、細切りののり、タイのコンフィをのせる。
2. 熱々のお茶を上からかけ、白ごまをのせる。

のせるだけ

## チリメンジャコのオリーブオイル コンフィと柑橘のサラダ

1. 柑橘の皮をむいて、房から身だけを切り出す。
2. レタス、玉ねぎスライス、ミニトマトなど好みの野菜と、1の柑橘とチリメンジャコのコンフィをボールでよくあえる。

あえるだけ

## タイのオリーブオイルコンフィと 季節野菜のスパゲッティ

1. フライパンにコンフィ1瓶と季節の野菜をいれ、野菜がしんなりするまで炒める。
2. アルデンテにゆでたスパゲッティを1のフライパンにいれ、ゆで汁を加えながらスパゲッティにソースを絡めあえる。

あえるだけ

## イカのオリーブオイル コンフィのミニピザ

1. 市販の餃子の皮に、ケチャップを適量めり、イカのコンフィ、玉ねぎスライス、ゆでたブロッコリー、溶けるチーズをのせる。
2. トースターで3~5分、チーズが溶けこんがりするまで焼く。

のせるだけ



## サワラのオリーブオイル コンフィのブルスケッタ

1. 1cmに切ったバケットにニンニクをすりつけ香りを移す。
2. 1枚にコンフィ3かけ、ミニトマト(1/4)3かけ、溶けるチーズ少々をのせ、トースターでこんがり焼く。仕上げにパセリのみじん切りをのせる。

のせるだけ

## チリメンジャコのオリーブオイル コンフィの玉子焼き

1. 卵を割りほぐし、チリメンジャコのコンフィを適量まぜ、厚焼き玉子を焼く。

まぜるだけ

## 写真で見て簡単 1瓶でつくる 超時短 レシピ



せとうちの海から

## イカのオリーブオイル コンフィの焼きそば

1. 玉ねぎ、人参、キャベツ、もやしなどをしんなりするまでいため、イカのコンフィをくわえ、温めて一度皿などにとる。
2. フライパンを熱し、油をしき焼きそばをいため、付属のソースをからめ、1の野菜とイカをあえる。

あえるだけ

## イカのオリーブオイル コンフィと温野菜

1. 塩ゆでして、皮をむいたさといも、ブロッコリーなど季節の野菜を食べやす大きさに切って、ボールのせる。
2. 鍋で温めたイカのコンフィを1にいれ、よくあえ、お皿にもりつける

あえるだけ

## サワラのオリーブオイル コンフィのサンドイッチ

1. ジャガイモを柔らかく塩ゆでし、皮をむいて細かくほぐし冷ます。
2. 1のジャガイモにコンフィとマヨネーズをあえ、食パンにレタス、トマト、玉ねぎスライスなどはさむ。

はさむだけ

## チリメンジャコのオリーブオイル コンフィのせそうめん

1. そうめんを好みの固さにゆで、氷水で良く冷やす。
2. そうめんだしの入ったお皿に水気をきいたそうめんを盛りつけ、チリメンジャコのコンフィを適量のせ、刻んだ小口ねぎをちらす。

のせるだけ



瀬戸内海産  
①上級 大きないりこ (大羽) 100g

瀬戸内の複雑な潮流の中で水揚げされた新鮮な銀つき「かたくちイワシ」です。



瀬戸内海産  
②ちびっ子いりこ 50g

小さいサイズなので、料理に使いやすいオリーブオイルで炒って食べるのも絶品!



瀬戸内海産  
③オリーブオイル揚げちりめん 30g

瀬戸内のちりめんを贅沢にオリーブオイル100%で揚げ、臭みなく絶品に仕上げられています! パスタやサラダのトッピングに最適!



④いりこぶし 40g  
⑤いりこぶし 110g

伝統の削りにこだわったカルシウムたっぷり濃厚な味わい。そのまま食べてもおいしい。リピート率No.1商品です。



香川県産  
⑥汐彩オリーブ海苔  
(8切64枚入 全形8枚)

香川県認証「初摘み海苔」のやわらかい口どけにこだわり、エキストラヴァージンオリーブオイルと赤穂の天塩で上品に仕上げました。



香川県産  
⑦汐彩わかめ 25g

さめき自慢のやわらかい食感! 乾燥しカット済みなのでそのまま簡単に使えます。



⑧池田屋のだし (8.8g x 30袋)

家庭で味わえるプロの味。天然の素材を生かした旨みとコクを引き出し、パックに詰込みました。お料理が簡単に美味しく仕上がります。



小豆島産  
⑨汐彩焼海苔  
(8切5枚16束入 全形10枚)

初摘みの、やわらかい本来の香りを生かした焼き海苔に仕上げました。

小豆島産  
⑩汐彩味海苔  
(8切5枚16束入 全形10枚)

初摘みの、やわらかい海苔にしっかりとした味付けでご飯のおともにも最適!



⑪しっとり仕立ての  
コリコリわかめ (ちりめん・  
梅・アミエビ) 50g

炊きたてのご飯の上にかけるだけで至福の美味しさ。オリーブオイルを練り込んだ新しいふりかけです。



瀬戸内海産  
⑫汐彩ひじき 50g

塩昆布と同じようにつかえて便利。ご飯のお共にはもちろん、酢の物や漬物にもお勧め!



香川県産  
⑬汐彩わかめスープ 40g

さっとお湯をそそぐだけ簡単で美味しいわかめスープの素。トッピングにオリーブオイルやごま油を使うと味の雰囲気を変えて楽しめます。





● 鯖の一本釣り

● 一本ずつ揚げてみる

夜明けとともに出港！

釣り立ての鯖はエメラルドグリーンで揚がってきます

● 3~5時間勝負の為市場に間に合わず



● 帰港してすぐに加工場へ！

新鮮なうちに捌かれる

● 小さくカットされる

小さくカットされる

● 塩ふり加工

小豆島のお塩で漬け込む

● んにく・ローズマリー  
ローリエ・鷹の爪

んにく・ローズマリー  
ローリエ・鷹の爪



● 1瓶ずつ切り身・ハーブ・スパイスを加える

ブラックペッパーを加える

● エキストラヴァージンオリーブオイルを加える

● 蒸気殺菌真空加工！

● リットル釜で115℃の熱で60分

● 鯖のオリーブオイルコンフィ完成

鯖のオリーブオイルコンフィ完成