

漁協が先頭に立って進める販路拡大と付加価値向上！

糸島漁協(福岡県)

取組の概要

- ◎ 直売所やカキ小屋の開設による販路拡大
- ◎ サワラの高鮮度処理による付加価値向上と消費拡大
- ◎ 6次化商品の開発による付加価値向上

取組のポイント

1 直売所やカキ小屋の開設による販路拡大

- ① 糸島漁協直売所「JF糸島 志摩の四季」を開設
→直売所で糸島産水産物を販売することで、その魅力を直接消費者へ伝え、販路拡大
- ② 生産者自らが消費者へ焼きガキを提供する場として、カキ小屋を開設
→観光協会や交通産業と連携してバスツアー等を企画したことにより来客が増加
→カキ生産量の増加



▲ カキ小屋

「糸島さわらフェア」のぼり▶

「特鮮 本鰯」ポスター▼



2 サワラの高鮮度処理による付加価値向上と消費拡大

- サワラの高鮮度処理技術を漁業者に指導。出荷したサワラが県内外で高評価！
→「特鮮 本鰯」としてブランド化し、付加価値向上
→地元飲食店と連携して「糸島さわらフェア」を開催し、消費拡大
→「糸島さわらフェア」を契機とし、令和元年度から「糸島真鰯フェア」を開催

＜サワラ高鮮度処理の工程＞

①船上処理 → ②活けしめ → ③血抜き → ④冷却・保冷 → ⑤箱詰

3 6次化商品の開発による付加価値向上

- 地元の食品加工会社等と連携し、6次化商品の開発を推進
→加工品開発による付加価値向上とあわせ、県の6次化商品コンクールへの出品や県内の高校と連携した消費拡大の取組で認知度向上

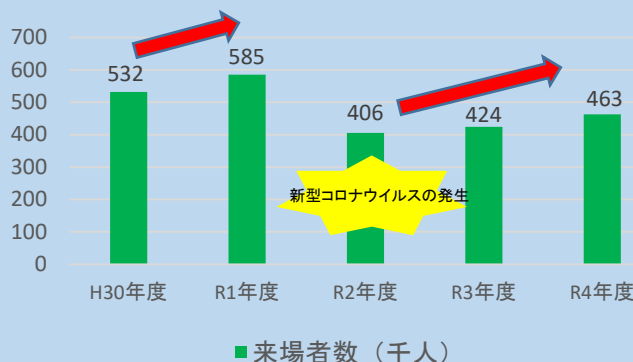
＜福岡県6次化商品コンクール＞

県が魅力ある6次化商品のPRと販売拡大を図るために開催し、消費者から高く評価されている商品や新規性、話題性に優れた商品を表彰するもの

取組の成果等

直接販売の取り組み

カキ小屋来場者数の推移



＜直売所出荷やカキ小屋販売等による直販比率＞

H25 37% → R4 42%

サワラの付加価値向上



高鮮度出荷されたサワラ



高鮮度サワラの出荷ラベル

ラベル裏に出荷者番号が記載されており、出荷した漁業者が判別できる。徹底した管理を行うことで、ブランド価値の向上を図っている。

＜サワラの高鮮度出荷時の単価(令和4年度)＞

通常出荷: 1,567円/kg → 高鮮度出荷: 1,806円/kg

6次化商品開発



糸島カキを使用した加工品



天然マダイを使用した加工品

平成26年度福岡県6次化商品コンクール特別賞

平成30年度福岡県6次化商品コンクール県知事賞



このマークが目印です

糸島漁業協同組合

特鮮 本鰆

魚
fukuoka
～サカナが まんち、福岡県～



糸島漁業協同組合では、高鮮度処理サワラ(2.5kg以上)を「特鮮 本鰆」として出荷します。(11月～翌年4月ごろ)



釣り漁業で漁獲



身割れ防止のため
スポンジマット上で処理



活〆・血抜き



血を洗浄



海水氷に6時間以上浸漬



箱とサワラの尾に目印

特鮮 本鰆の特徴

◆鮮度が違う！

- ・釣り漁業で漁獲されたサワラは鮮度保持の為、活〆・血抜きの処理を素早く行います

◆身の硬さ、硬直度が違う！！

- ・身割れ防止の為、取扱いはスポンジ上で行い、魚体が曲がらぬよう大型のクーラーボックス内で海水氷に6時間以上浸漬させます

◆魚の旨味が違う！！！！

- ・高鮮度処理を行うことにより、サワラの旨味に直結されているイノシン酸が高くなることが証明されています

糸島漁業協同組合