

特徴の異なる漁場を強みに、豊かな水産資源を用いた ”天草版”稼げる拠点販売の構築

天草漁業協同組合（熊本県）

取組の概要

- ニーズにマッチ！「ここだけ体験」イベントによる大矢野クルマエビPRプロモーション
- 鮮度・品質にこだわった天草発！手作り付加価値商品の販売
- 観光客のワンストップ化を実現！ イルカウォッチングと物販と漁協レストラン

取組のポイント

1 制限時間内につかみ取ったクルマエビの数で勝負する体験イベント「あまくさエビリンピック」は、県内外から多くの参加者が訪れる魅力的なイベントに成長。

・平成25年に始まったエビリンピックは、定員800人に対し、年々応募者が増加（図1）。体験型のつかみ取りとインパクトあるネーミングが話題を呼び、福岡、熊本を中心に都市圏の家族連れなどに訴求（令和2年～4年はコロナにより中止）。

・「天草・新鮮・おいしい」というイメージを与え、贈答用クルマエビの売上は、開始前の1.7倍に増加（図2）し、令和2年～4年のコロナ禍の最中でも売り上げを維持。

・宿泊施設とタイアップした宿泊客の取り込み（図1）や地元自治体をはじめ、新聞、メディアと連携した効果的なプロモーションを展開。この取組みが評価され、「くまもと観光大賞」を受賞。

2 魚体が黄金！取扱いを統一した大矢野産「黄金のハモ」や天草西海の未利用の雑魚を用いたすり身を販売

・夏季の不知火海で獲れるハモのうち、一定のサイズを満たしたものを「黄金のハモ」として、主に築地市場（現在豊洲市場）に出荷。他の築地市場取扱ハモより200～1,000円高値で販売、高評価（図3）

・天草西海の小型底びき網漁等で獲れた鮮魚で出荷できない雑魚を利用した手づくりすり身の製造販売

3 「道の駅：天草市イルカセンター」で、地元の水産物、加工品・土産品を販売

・令和元年6月に天草市五和町二江にイルカウォッチングの拠点となる道の駅「天草市イルカセンター」がオープン。指定管理者として地元の水産物、加工品・土産品の販売の他、漁協レストランでは、地元で水揚げされた海の幸を中心に、天草の魚介類を使ったメニューを提供（図4）。

取組の成果等

図1 エビリンピック応募者と宿泊者の推移

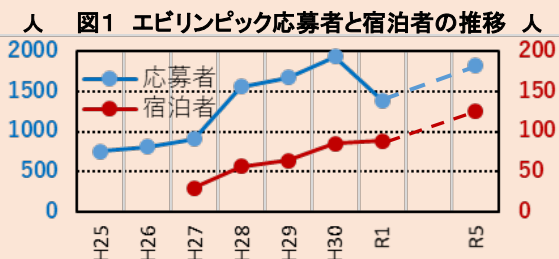


図3 黄金のハモ平均単価の推移

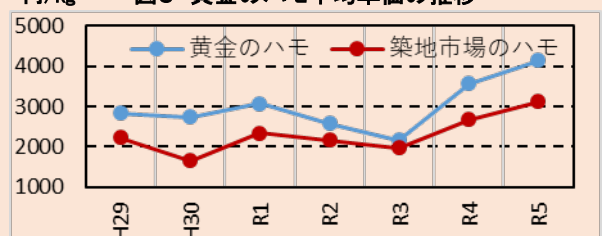


図2 贈答用クルマエビ販売金額の推移

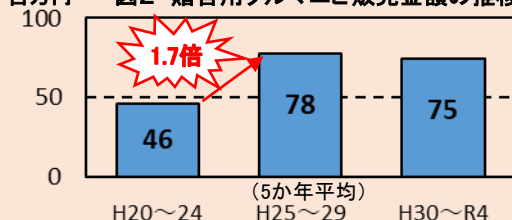


図4 天草市イルカセンターの売上高の推移

