

漁協と生産者が一体となり有明海産河内海苔の付加価値アップ 河内漁協(熊本県)

取組の概要

- ◎品質向上と需要拡大・収益拡大のためのニーズ収集及び販売体制の構築
- ◎消費拡大と単価向上を目指し、独自に味を重視した検査基準によるブランド等級新設
- ◎直接販売などのPR活動により、ブランド海苔加工品の販売促進を実施

取組の成功のポイント

1 漁協リードでバイヤーのニーズ収集、求められる海苔づくりと販売体制を構築

漁協職員が中心となり、生産者とともに海苔商社を訪問し、改善点や求められる品質等について情報収集。その結果、品質と味を重視した生産・加工・衛生管理を定めた「基本方針」を策定し、漁協、生産者、女性部、後継者全員が一丸となり美味しい海苔づくりと異物や破れ混入防止、色や重量の統一など、品質向上に取り組み、生産体制・販売体制を構築したことにより漁家の平均生産金額がアップ。

2 高単価を目指し、独自の美味しい海苔ブランド等級の新設

従来の海苔の検査規格(色、つや、穴の有無等)に加え、新たに旨みの基準となるタンパク質含有量計を用い、更に優先として「味・香り・柔らかさ」を重視した食味による検査規格を新設し、初摘みの中の選りすぐった検査規格として、ブランド等級(「塩屋一番」「船津一番」)を独自に規定した結果、高単価の入札価格が実現。

3 直接販売などPR活動を実施

海苔の消費拡大と付加価値向上のため、漁協での店頭販売及び地元メディアによるテレビ番組の視聴者プレゼント企画に、「船津一番」を提供した結果、地元で認知度が向上し、小売店の店頭販売など新たな販路を開拓。

取組の成果等

●県漁連入札会で有明海産熊本河内海苔が高く評価され、1経営体あたり生産金額・平均単価が向上。

【1枚当たりの平均単価 R1:13.39円→R2:11.31円→R3:11.48円→R4:16.96円】

●厳格な検査規格を新設した結果、ブランド海苔「船津一番」特等級は、平均単価がR1に55.00円/枚、R3に55.09円/枚と高単価で推移(R2及びR4は「船津一番」の規格を満たす製品なし)。

●独自ブランド等級の「船津一番」「輝」はその美味しさが全国で人気となり、漁協店頭販売、各販売店において売上を伸ばしている。

