地域観光業の新たな拠点となる漁協直営事業

南郷漁協(宮崎県)

取組の概要

- ◎平成17年度に漁協直営による物産館・レストラン事業を立上げ、漁協収益の大きな柱に
- ◎地域の飲食店と様々な連携を図ることで、水産物の販売拠点から地域の観光拠点へ
- ◎地元の水揚げされる魚のブランディングによる新たな観光資源の創出

取組のポイント

1 漁協直営による水産物の販売拠点の構築

- ①平成17年度に漁協直営による物産館・レストラン「港の駅めいつ」を整備。
- ②来客数の増加に対応するため、平成26年度に施設規模(延べ床面積)を2.3倍に拡大。

2 水産物を核とする販売拠点から地域の観光拠点へ

- ①市内の飲食店と新たなご当地料理やお土産品(図1)の開発に取り組む。

3 地元の水揚げされる魚のブランディングによる新たな観光資源の創出

- ①平成29年に地元定置網で漁獲されるアジをブランド化(図2)。
- ②ブランドアジの祭りや地元飲食店と連携した料理フェアに取り組む。

取組の成果等

・平成17年度の整備当初から「港の駅めいつ」の年間販売高は1億5千万円を超え、漁協の新たな収入源となった。平成26年度の施設規模の拡大に加え、市内の飲食店と新たなご当地料理や土産品の開発により年間販売高はおよそ3億円にまで伸びている。また、年間来場者数もコロナ禍を経て回復傾向にある(図3)。

・地元定置網で漁獲される旬のアジは、ブランド化により魚価が大幅に向上した。

令和3年 めいつ美々鱈:508円/kg、非ブランドアジ:248円/kg

令和4年 めいつ美々鱈:451円/kg、非ブランドアジ:279円/kg

図1 開発したお土産品

図2 地元定置網で漁獲されるブランドアジ【めいつ美々鱈】

図3 「港の駅めいつ」販売高及び来場者数の推移

漁業者と消費者の交流拠点

南郷漁業協同組合

港の駅めいっ

黒潮おどる日向灘をバックに
新鮮な海の幸、山の幸で大満足！

宮崎県・日南市

access

- JR**
 - 宮崎駅～南郷駅 約2時間
 - 志布志駅～南郷駅 約1時間
 - ※南郷駅から徒歩15分
- 自動車**
 - 宮崎～港の駅めいっ 約1時間
 - 志布志～港の駅めいっ 約1時間
 - 田野インター～港の駅めいっ 約1時間

営業日

- 物販コーナー／午前9:30～午後5:00
- レストラン／午前10:30～午後3:00(ラストオーダー午後2:30)
- 定休日／毎週月曜日(祭日の場合は、翌日)、第3火曜日
- ※臨時休業(年末年始・お盆など)の場合がございますので、お問い合わせの上ご来店下さい。

お問い合わせ

JF 南郷漁業協同組合 港の駅めいっ

〒889-3204 宮崎県日南市南郷町中村乙4862番地9
TEL.0987-64-1581 FAX.0987-64-3892

<http://www.nango-sakana.com/> **南郷のさかな**

南国の太陽の下、鮮度が生きる朝どい・地どれの海産物と特産品の数々!!

味処

かつおめし

伊勢えび定食

黒瀬川身定食

日南一本釣りのカツオ炙り

レストラン

地元で採れる新鮮な魚介類を使った料理や郷土料理をご用意しております。

地どれのピチピチ

新鮮魚介類が満載!!

鮮度・液値が自慢! 県内初! 漁師の生産者直売!!

物産館

地元で水揚げされた新鮮な海産物や、その素材を使って丹誠込めて作られた加工品の数々、さらに地場農産物等も豊富に品揃えしております。

獲れたての鮮魚を漁師自らが並べます!

地方発送承ります!!

本館の近くにもりてお直しをできる、お肉やお魚の調理器具、漁具の修理も承ります。漁具の修理も承ります。漁具の修理も承ります。

図1 開発したお土産品

図2 地元定置網で漁獲される
ブランドアジ【めいづ美々鱈】