

概要

- 江口漁協では、これまでタイ類、しらすの水揚げが豊富で、それにより生計を立てている漁村であったが、近年はピーク期に比ベタイ類は約60%、しらすは約5%まで水揚量が激減した。漁村の再起を図るため当該漁協の若手漁師が任意集団（現在は株式会社化）を結成、新しい特産品「月日貝（ツキヒガイ）」を活用した活動を始めた。
- 令和6年、主に月日貝を利用した料理メニューを提供する「月日貝小屋」（仮称：ツキヒテラス）を漁港区域内の日置市有地を活用しオープン。官民連携し、一丸となって事業を推進、PRを図る。
- ツキヒテラスのオープンは貝のPRのみならず、魚価安定、漁業者の所得向上など漁村の再起を図る一大事業ともいえる。

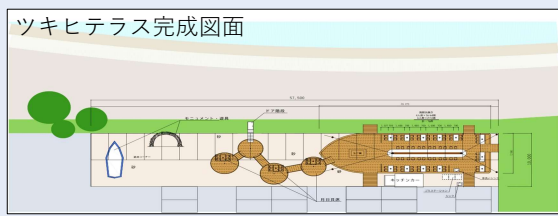


海業の取組概要



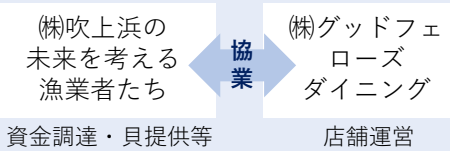
●ツキヒテラス

- ・江口蓬莱館から仕入れた海鮮・野菜及び日置市の特産品（オリーブ等）を使ったBBQスタイルの店舗。
- ・月日貝は漁業者からの買取りで一定価格で店舗が購入することにより、魚価安定による所得向上を目指す。
- ・運営は地域に密着した飲食店展開を行う県内事業者に一任するが、月日貝の加工等による余暇活用や収入向上、販売体験等による顧客意識の獲得など漁業者の雇用創出及び意識改革も目指す。

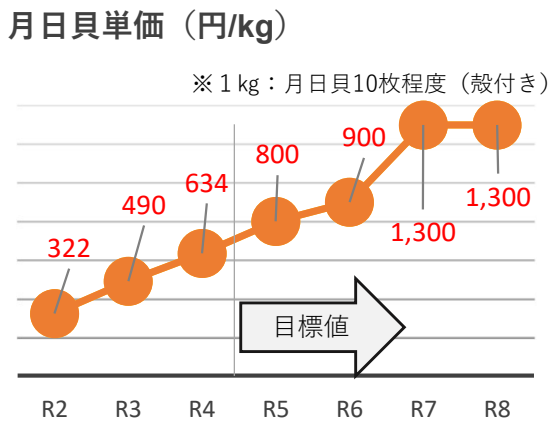


●(株)吹上浜の未来を考える漁業者たち

江口漁協の若手を中心に2020年発足、2023年株式会社化。月日貝の養殖・増殖、BtoCマーケティング/物販、6次産業化、魚食普及イベント、漁村のゲストハウス運営等に取組む。
※R5年度鹿児島県ビジネスプランコンテスト優秀賞



効果



協力体制

江口漁業協同組合
(株)吹上浜の未来を考える漁業者たち
(株)グッドフェローズダイニング
日置市、鹿児島県

スケジュール

- R5年3月 市有地利活用民間事業者として選定。
- R6年5月 ツキヒテラスオープン