

旬の鮮魚、干物、加工品を直送 「庄内浜産 んめ魚」を対面販売



ガサエビ、紅エビなど内陸では見たことのない鮮魚がまるごと並ぶ

山形県漁業協同組合（酒田市）

生活協同組合共立社「コープしろにし」内
山形県漁業協同組合 直営「庄内 海丸」

6次産業化の取組に至った経緯

山形県といえば、さくらんぼ、つや姫（米）、山形牛、米沢牛のように農業や畜産のイメージが強い。日本海に面する海岸線が135kmと日本中で2番目に短い海岸線であることもあり、海との結びつきが希薄だともいわれている。しかし、庄内浜で獲られるのは、スルメイカ、タラ、ベニズワイ、ハタハタ、タイなど魚種は130種にも上る。庄内浜で水揚げされる魚は、主に東京や新潟などの県外に出荷されている。内陸では距離、流通の関係から宮城など太平洋側の魚が主流になっている。

山形県漁業協同組合では、内陸地域での庄内浜産の魚の知名度アップと消費拡大のため、2トントラックを移動漁船のイメージで庄内海丸として、内陸へ移動販売をしていた。さらに「山形県水産物直売トライアル事業」として、平成28年、生協共同組合共立社コープしろにし内に県漁協直営庄内海丸をオープンした。

6次産業化の取組内容

庄内浜の漁業者は、朝方海に出て、夕方帰港するため、山形県の競りは夕方に行われている。漁業者が水揚げした魚を県漁協が荷受し、買参権を持つために市場で買い付ける。その後、漁協の水産加工場に集荷、鮮魚と加工品を共立社に運び、ほかの荷物とつよに直営庄内海丸のあるコープしろにしへと運ばれる。夕方水揚げされた旬の鮮魚と加工した惣菜が、次の朝には店頭で並ぶ。

直営庄内海丸では、専属の販売員がお客様に対面販売を行い、食べ方などの情報を提供することで、お客様、販売員、生産者の3者の顔が見える関係性を築いている。



コープしろにしに設置した県漁協産直ブース

取組みの成果

内陸では見たことのない珍しい魚でも、対面販売でおいしい食べ方などの情報を提供したり、お客様の要望にあわせて刺身や三枚おろしなどの調理サービスを行うことで、知名度があがり、固定客も増えていった。また、これまでは価格がつかなかったり、地元の漁業者のまかないにしかなかった低未利用魚を加工することで付加価値が付き、漁業者の所得向上にも繋がっている。

直売に訪れる一般消費者の他に、飲食店やホテル、旅館などの「やまがた庄内浜の魚応援店」で提供されることでも知名度と価値が向上している。直売のあるコープしろにしにおいても、庄内海丸を訪れたお客様が、いつしよに野菜や肉など他の商品も購入していく相乗効果もある。

庄内海丸の売上は好調に推移しているが、お客様に飽きさせず、来店頻度を落とさないように、庄内の「寒鱈汁」や「紅エビ汁」の振る舞いやイベントなどを開催している。

今後の事業展開

庄内浜はしげが多く、年間1000日余りしか出漁できない。特に冬場は大しげで一週間漁に出られないことも珍しいことではない。しげで鮮魚が入荷しない時の対策として、急速冷凍機、リキッドフリーザーを導入することで店頭の商品が並ばないことがないようにした。リキッドフリーザー

は、生の食品を冷凍してもその品質を劣化させることなく本来の味や旨味をそのままキープすることが可能になるため、庄内浜のおいしい魚を安定して店頭で並べることができ。また、冷凍することでアニサキスの防止にもなり、より安全で安心できる魚の提供が可能になる。

低未利用魚と同じように、地元でも消費しきれない、あかもくという海藻を加工品「ぎばさ」として商品化し、ご飯にかけたり味噌汁に入れるという食べ方の提案をしたことも新たな消費に繋がっている。今後もこうした商品化と提案を続けて消費拡大を図っていく。

また、フェイスブックやラインなどSNSを活用しての情報発信も行っており、幅広い年齢層に訴求していきたいと考えている。



まるごと鮮魚の他に切り身、加工品、惣菜も豊富



地元では厄介者扱いだった海藻が「ぎばさ」として対面販売で魚の名前や食べ方を教えてもらえる。また、商品化されて、食べ方の情報も、無料の調理サービスもおこなっている



事業者概要



庄内海丸 店長 倉田 公平さん

山形県漁業協同組合 県漁協直営庄内海丸

代表者 本間 昭志(組合長)
住所 酒田市船場町2-2-1
県漁協直営庄内海丸：
山形市城西町5-26-28 (コープしろにし内)
電話 0234-24-5611
023-643-0335(コープしろにし)
URL <http://www.kengyokyo.or.jp>