

売り込め土佐の魚！ ～第2回土佐の魚販路拡大商談会～

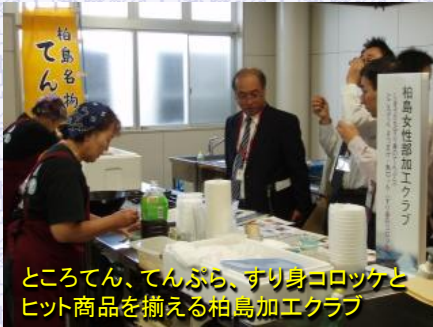


高知市丸の内
高知県海洋局
発行人 久保田寿一
編集人 海洋企画課
定 価 無料



トレーサビリティに対応した
土佐鰯グループのブリしゃぶパック

■お見合いの場
海洋局では昨年度に、産地魚
価向上のためには漁業者自ら
が魚を「売る」領域に踏み出す
べきとの考えのもと、漁業者グ
ループが行う商品の開発や販
路の拡大などを支援する「土
佐の魚流通販売促進事業」を
立ち上げました。
また、この事業の中では、漁
業者が流通・販売業者に商品を
直接アピールする機会もそれ

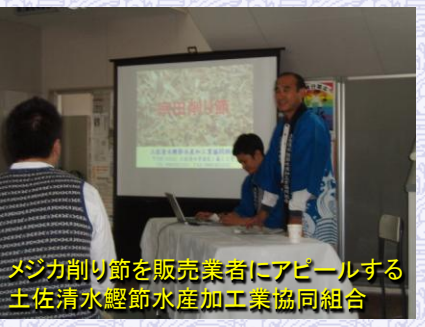


ところてん、てんぷら、すり身コロッセと
ヒット商品を揃える柏島加工クラブ

■既にセールスマン？

商談会は10月18日(水)、高
知市南久万のRKC調理師学校
をお借りし、「高知県漁業経営
指導協会」とNPO法人「高知
の食を考える会」の主催事業と
して開催しました。
商談会に出展したのは9団体

と昨年よりはやや減ったものの、
商品のレベルはむしろんのこと
漁業者のプレゼンテーションや
売りこみの技術も確実に上がっ
ていました。
各団体はそれぞれのブースで
試食、商談を行うとともに、別
会場のホールにおいては、各団
体10分間のプレゼンテーション
を行いました。
来場者は、県内の流通業者、
量販店のバイヤー、飲食店・ホ
テルの関係者など50名以上で、
中には全国レベルの大手清涼飲
料水メーカー、スーパーマー
ケット、食品製造メーカー等の
担当者も名前もあり、売れる
商品として土佐の魚が注目さ
れ始めてきていることが実感さ
れました。



マジカ削り節を販売業者にアピールする
土佐清水経節水産加工業協同組合

今回出展された商品は、本県
が全国一の生産量を誇るメジ
カ(マルソウダガツオ)の削り節、
トレーサビリティに対応した
ブリのブリしゃぶ用パック、新
鮮なイワシなどの小魚を原料

漁協合併を推進しましょう

● 購買は漁協を利用しましょう
● 預金、公共料金は信漁連へ



こだわりの養殖魚 焼きそば、ふりかけに
児島水産「乙女鯛」 河原海産「小魚の魚粉」

[出展商品の詳細はここをクリック](#)

漁業経営のことなら、 今すぐお電話を！

専門アドバイザーが、漁
業経営、流通改善について
無料でご相談に応じます。
まずはお電話を！

● 漁業経営指導協会 tel 088-825-3980
● 上原アドバイザー tel 090-1570-4904

■一層の拡がりを
昨年出展していたグループの
中には、県外大手スーパーとの
取り引きにこぎ着け、商談会を
卒業した成功事例も出てしま
した。が、実際の取り引きに至る
にはシビアな条件をクリアしな
ければならないことも事実。
魚価向上を自らの手で切り拓
く、「売る」取り組みが一層拡が
ることを期待しています。

【編集後記】
最近うどんにハマって
いる。香川へそうそうは
行かないので県内の何
店かへよく足を運ぶ。息
子のお気に入りにはぶっ
かけだが、五歳児には
生薑は辛すぎる。「から
し除けて〜」「何を？」「これ
よえ！」「これ生薑やんか！
」そう彼の中では
辛い物は全て「からし」な
のです(T_T)

【コラム】
「継続は……」
改革という名の国の一方
的な論理の押しつけにより、
公経済に依存する地方経済
は回復とはほど遠い状況に
あり、地方財政に至っては破
綻寸前である。公経済に頼
らない産業構造への転換が
必要であるが、本県が有す
る環境、資源から考えれば
やはりベースとなるのは一
次産業しかない。財政状況
が厳しい中、商談会事業の
存続も危ぶまれるが、これ
こそ産業構造の転換に資す
る死守すべき砦ではないか