

(2)「うるめブランド化プロジェクト」について

Gさん： 宇佐地区では、うるめをブランド化しようという動きが昨年度から始まっています。

これまで漁師町として漁業、鰹節や干物などの海産物の加工品製造を主たる産業としていたのが宇佐です。その中において、漁師の担い手の減少や魚市場での買い手の減少、そして鮮魚の流通が低迷していく、売り上げの低迷に伴い、水産加工業者数も激減しているのが実態です。その中で、新しい漁業資源の掘り起こしと、それらを使った加工品開発が必要となってきます。資源のブランド化が必要です。新しい漁業資源とは何かということで、宇佐地域で年間を通じて比較的安定的に漁が見込める「うるめいわし」に着目しました。料理や加工品で需要を作りだして、漁師たちに漁に出てもらう仕事づくりの構築を目指しています。

では、ブランド化で実際にどういうことをやっていくのか。まず一つは、宇佐は、例えば桂浜からほど近い漁師町です。県外のお客様が漁師町に期待するものは、やはり新鮮なお魚が食べられること、まずそれをうるめで実現したいと思っています。そして、加工品も作っていくことが必要だと思います。

1本釣りのうるめは全国的に見ても非常に少ないです。うるめいわしは全国で揚がりますが、ほとんどが網による漁です。網で捕ると、こすれ合ったり、魚自身が暴れたりすることで身が真っ白になってしまいます。釣りうるめは身の傷みが少なく価値が高い、そしてうるめいわしに鮮度を追求する事例があまりない。全国的に例がないということは、逆に私たちにとってはプラス材料ではないか。うるめいわしに対して究極に鮮度を追求していくことが求められると思います。

課題は、丸干しを行うシーズンです。12月から2月、3月ぐらいは丸干しを行う業者が買いに来るため、値段はそこそこですが需要があります。それ以外のシーズンは、捕っても二束三文の買値しか付かないので、捕れるにもかかわらず捕ってこない。シーズンを通して良い値で買い取れる仕組みづくり、需要づくりが必要になってきます。

宇佐の各飲食店に協力してもらい、実際にうるめいわしでどんな食べ方ができるのかを検証してみました。加工品は当然料理の延長だと考えていますので、いろいろと検証できました。

他にも、飲食店4店舗で期間限定2週間「うるめ丸ごと定食」の販売を行いました。ルールは880円均一で、例えばご飯もの、お汁もの、おかずに必ずうるめを使用し、後は各お店の料理人さんにお任せというイベントです。それぞれのお店が違う料理なので、食べ歩くらりー現象も起こり、非常に人気となりました。アンケートで多く言われたのは、うるめいわしが生で食べられることの喜び、驚きでした。新鮮なうるめいわしをお刺身で食べると、どちらかという甘いような感じで、驚かれた人が多かったように思います。

それともう一つ、うるめいわしを関東の料理人に評価していただく機会があり、イタリアンのお店から非常に高い評価をいただきました。3枚におろしたり、開き

にしたりという半製品の形で加工して、冷凍状態で出荷すれば需要が期待できると思います。あと、そのときに評価をしていただいたイタリアンのお店2店舗とは今でもつながっており、1店舗は毎週1回5キロを鮮魚の状態で発送し、店でパスタのソースを作っています。もう1店舗は、これもパスタソースですが、百貨店のギフト商品として採用され、カタログでの販売を展開する予定です。

最後に今後の活動ですが、1番に事業運営体制の検討。つい先日、「宇佐うるめプロジェクト協議会」の設立総会を行い、ようやく実際に動ける体制が整いました。今は協議会ですが、先々は当然雇用を見据えて、企業体としてやっていきたいと考えています。2番目がうるめいわしの通年安定供給の検討。3番目に、うるめいわしを使った加工品メニューの開発。

土佐市の宇佐地区できちんと成功を収めることにより、土佐市を引っ張っていけないのではないかと考えています。先々は、県を代表できるブランド品、特産品に持っていきたいと考えています。

知事： 産業振興計画の一連の流れ、作って、加工して、付加価値を上げていく。そしてテストマーケティングをやっていく。東京で料理人さんとタイアップすること、地元の飲食店さんと一緒にやるのが、一種のテスト販売になっているわけです。本当に素晴らしいと思います。もう何も言うことはないです。ぜひ頑張ってください。

1本釣りなので、新鮮なんですね。

Gさん： 釣れた時点の鮮度は、全国でもトップクラスです。漁師さんも協議会の中心人物として入っていますので、市場までどうやって上げてくるのか、市場からどうやって出荷していくのかという部分まできっちりとした体制を取っていききたいと思います。

知事： 今はテスト販売をする段階ですが、そのままお刺身でも食べられるし多様性があるので、商品開発して、今後だんだんと商売になっていくのではないのでしょうか。以前、お刺身を食べさせていただきました。私はそのときに「こんなに甘くておいしいものなんだ」と感動しました。イタリアンレストランの方に、更に1次加工、前処理加工をしておけば素材としてそのまま使えると言っているんですよ。パスタのソースですが、アンチョビの代わりに使用できるということですか。

Gさん： そうです。多分、挽き肉の代わりにうるめいわしの身を使用していると思います。東京には送っているので中1日かかっています。それなのに「すごく新鮮だったよ」という感じで、そんな感覚なのかなと思いました。

知事： 今後、県でも関東の料理人さんとのタイアップを、ますます強化していきます。まだ準備段階ですが、今度新しく財団ができれば、そういう取り組みもどんどん加速していくと思います。

協議会を設立して今後の問題としては、協議会から企業体にどのように脱皮していくか、そこがポイントになってくると思います。本当に商売が始まる段階になって、LLPを使うのか、事業組合ということか。このテストをしている段階から、もう商売でいけるとなることもあるでしょうから。

Gさん： 企業体のイメージは、企業組合です。

知事： 企業組合は、資本金も低いし、だいぶハードルが低くなっています。今のテストの段階から企業体へという企画、ぜひ大成功しますように。頑張ってくださいと思います。