

「食」と「観光」のまちづくりをどうすすめるか 地域資源を生かした元気な土佐清水をめざして

- と き — 2013年1月26日（土） 午後1時から4時30分
- と ころ — 土佐清水市立市民文化会館くろしおホール
- 共 催 — 土佐清水商工会議所・高知県漁業協同組合・窪津漁業協同組合・
土佐清水鯉節水産加工業協同組合・社団法人土佐清水市観光協会・
一般財団法人東京水産振興会・社団法人漁業情報サービスセンター
- 後 援 — 高知県・土佐清水市・北日本漁業経済学会



2013年8月

発行：一般財団法人 東京水産振興会
一般社団法人 漁業情報サービスセンター

開催趣旨

土佐清水の歴史、自然、食、人々はどれもみなすばらしい地域資源。とくに清水サバ、メジカ、カツオ、ハガツオ、イセエビなど新鮮魚は都会人にとって魅力いっぱい。これら地域の宝を生かした「食」と「観光」のまちづくりの現状と課題をさぐります。

プログラム

コーディネーター：二平 章（漁業情報サービスセンター・茨城大学地総研）

主催者挨拶：渥美雅也（東京水産振興会）

来賓挨拶：杉村章生（土佐清水市長）

趣旨説明：コーディネーター

特別報告：

道の駅「萩しーまーと」が繁盛するわけ

中澤さかな（山口県・道の駅「萩しーまーと」駅長）

リレートーク：

1. 土佐清水観光と地域資源

土居京一（（社）土佐清水市観光協会）

2. 観光資源としての松尾の歴史と史跡

福田金治（松尾さえずり会）

3. 四季魚の魅力と清水さばのブランド化

問可証善（高知県漁業協同組合土佐清水支所）

4. 漁協が取り組むレストラン・体験観光

瀧澤 理（窪津漁業協同組合）

5. 地域産業の宗田節は日本一

武政光安（土佐清水鯉節水産加工業協同組合）

6. 地域資源を生かした新商品開発

徳村佳代（土佐清水元気プロジェクト）

パネル討論

司会：二平 章

第2部 交流会：食べよう！土佐清水の新鮮さかな料理

会場：「魚田（うおでん）」

参加費：3,000円

市内のお店を貸し切り、とびきり新鮮な魚を賞味します。



《土佐清水の史跡ツアー》

1月26日（土）午前

万次郎足湯

松尾灯明台

松尾「旦那さんの墓」

吉福家住宅

女城神社

アコウの樹

天満宮廻り舞台

宗田節工場

ジョン万次郎生家



プロフィール

【話題提供】

中澤さかな（なかざわ・さかな）

関西学院大学卒業後、リクルート社に20年勤務、早期退職後、萩市に移住して道の駅「萩しーまーと」駅長に。総務省「地域力創造アドバイザー」、農林水産省「地産地消の仕事人」として全国各地の地域活性化事業（農水産物の商材開発・販売拠点整備など）に取り組んでいる。

【リレートーク】

土居京一（どい・きょういち）

1963年、高知県土佐清水市の漁師町に生まれる。父が船乗りであった為、小さい頃から海と船が大好きで、船乗りになる事を誓う。高知県立清水高等学校(漁業科)卒業後、東京都にある朝日海運(株)社船の船員として約5年勤務し、考え方の違いから退社。その後、土佐清水市竜串海中公園内にある「サンゴ博物館」で主に海産物担当として勤務し、約11年、販売と観光について学ぶ。現在は土佐清水市観光協会で、土佐清水市の財産である観光や特産品の宣伝に努めている。

福田金治（ふくだ・きんじ）

1946年、高知県土佐清水市生まれ。四国電気高等学院卒業後、四国電力に入社。2003年に退社するまで38年間、電力業務一筋に邁進。退職後、郷里の土佐清水市松尾地域の活性化を図るため、地元の人々と2004年に「松尾さえずり会」を設立。郷土料理の「つわずし」および「カツオのワラ焼き」体験学習や食事提供、松尾地域の名所史跡案内ガイドなどを行っている。現在の「松尾さえずり会」会員は12名、平均年齢は72才である。

間可柁善（とが・まさよし）

1944年に土佐清水に生まれる。父は広島県出身で、土佐沖でタイ漁、マグロ漁を営み、土佐清水に住み着く。5男3女の末っ子。1歳のとき父親が海で遭難、母親に育てられ、男兄弟は皆、漁師。中学を卒業後、尼崎の運輸会社を経て、17歳で兄弟の船に。その後、遠洋マグロ船も経験して、独立。縄、釣り漁師として、また、若いときからグループリーダー、指導漁業士会会長などとして活躍。現在は高知県漁協理事として、土佐清水漁業の牽引車役を務めている。

瀧澤 理 (たきざわ・おさむ)

1982 年、高知県土佐清水市窪津生まれ。県立清水高校、大阪学院大学流通科学科卒業後、土佐清水に帰郷。窪津漁業協同組合に就職し、現在に至る。組合では、これからの漁業のあり方、進むべき道を求めて、水揚げだけに頼る漁協経営から、水揚げされた魚をどのように販売すればよいかを研究し、販路拡大に努め、直販センターでの販売や、定置網観光、釣堀、ホエールウォッチング等色々な取組みを行っている。

武政光安 (たけまさ・みつやす)

1960 年に窪津に生まれる。高知高専を経て、1987 年に窪津漁協に勤務。その後、1997 年に土佐清水鰹節水産加工業協同組合に勤務。現在、組合参事として、所属する 15 社の鰹節製造企業の連携を図りながら、土佐清水市内の宗田節産業の振興をめざして日々奮闘されている。2007 年からは、小学生に郷土の宗田節の良さを知ってもらおうと小学校にでかけて、食育活動を続けている。

徳村佳代 (とくむら・かよ)

高知県土佐清水市三崎生まれ。土佐女子中・高等学校、青山学院女子短期大学教養学科卒業後、大手総合商社勤務後、外資系航空会社日本支社、大手不動産会社勤務を経て U ターン。2009 年 2 月の会社立ち上げ時に(株)土佐清水元気プロジェクトに入社。現在は常務取締役(総務部長兼務)で土佐清水の産品を活かしたものづくりを通じた地域振興を目指し取り組んでいる。

【コーディネーター】

二平 章 (にひら・あきら)

1948 年茨城県大子町生まれ。北海道大学水産学部卒業後、茨城県水産試験場で長く研究員生活。東京大学海洋研究所研究員、東京水産大学非常勤講師、立教大学兼任講師などを兼任。現在、茨城大学地域総合研究所客員研究員、社団法人漁業情報サービスセンター技術専門員、北日本漁業経済学会会長。農学博士・技術士(水産部門)。2001 年にカツオの回遊行動研究で水産海洋学会宇田賞受賞。「カツオの自然誌」を高知新聞に連載中。



主催者挨拶

渥美 雅也
(東京水産振興会 専務理事)



皆さん、こんにちは。第16回「食」と「漁」を考える地域シンポ、「食」と「観光」のまちづくりをどうすすめるかに、お忙しい中お集まりいただき、ありがとうございます。主催者を代表して挨拶をさせていただきます。

私ども東京水産振興会と漁業情報サービスセンターは4年前の2009年から「食」と「漁」を考える地域シンポを始めました。第1回目は千葉県の銚子市で、イワシ、サバ、サンマをテーマに開催しました。それから南は鹿児島、北は北海道まで、毎年4、5回のペースでいろいろな地域に伺って、シンポジウムを行っています。四国では高知県黒潮町で2010年1月および2012年2月に、カツオ資源をテーマに開催しました。また、お隣の愛媛県愛南町でも2010年にカツオをテーマにシンポジウムを行いました。本日の土佐清水で高知県では3回目、四国では4回目の開催となります。

本日は「食」と「観光」のまちづくりをどうすすめるかというテーマで、最初に山口県萩市の道の駅「萩シーマート」駅長で、全国各地で地域活性化事業を実践されている中澤さんに特別報告をしていただきます。次に地元の方々に活動報告をしていただき、その後、会場の皆さんにも参加していただき、パネル討論を行います。また、シンポジウム終了後に交流会を予定しております。ぜひ、交流会へも参加いただき、引き続きディスカッションをして、魚、漁業を中心に土佐清水をどのように魅力ある町にしていくか、話し合いができればと思っています。

本日はこれから4時半までの長い時間ですが最後までお付き合いいただき、魅力ある土佐清水をどのようにつくっていくかについて、みんなで話し合いができればと思います。簡単ですが、主催者挨拶とさせていただきます。本日はありがとうございます。

来賓挨拶

杉村章生氏
(土佐清水市長)



皆さん、こんにちは。このようにたくさん全国からお集まりいただきまして、まず心から感謝申し上げます、御礼を申し上げたいと思います。今、主催者の渥美さんからお話がございました。第16回「食」と「漁」を考える地域シンポジウム、「食」と「観光」のまちづくりをどうすすめるかという土佐清水にぴったりのテーマで、このように全国規模でのシンポジウムは本当にありがたく、重ねて御礼を申し上げたいと思います。

市外からの参加者もいらっしゃるようですから、本市の歴史を含めて簡単に紹介いたします。土佐清水市は1954年に4つの町が合併して誕生しました。合併当時の人口は3万2,000名ほどでしたが、今は1万6,000名をきるようになり、大変です。過疎地域です。このような状況になりましたけれども、私どもはふるさとに対する希望、願望、これからの未来、将来について、希望がいっぱいの町だと信じて疑いません。土佐清水はやはり観光の町であり、魚の町です。私は10年前に市長にさせていただいて、漁師の皆さん方のご了解を得ず、勝手に「魚の町」を宣言いたしました。ところが、どなたからも叱責されることがなく、今では魚の町・土佐清水というのが定着したと思っています。非常にありがたいことです。それほどまでに本市は魚の歴史のある町です。ところが最近は気象や海流といった自然環境、その他いろいろな社会的な原因も含めて、少し不漁になっています。それでも、魚の町・土佐清水は永遠に続くと思っています。

全国で3,000を超える魚の種類があるそうですが、この足摺岬沖には約2,000種類の魚がいるといわれているようです。本市が一番いいところに位置していて、そういう意味でも本当に魚の町です。しかも黒潮が日本列島で初めて接岸するという、悠久の歴史の中でもとても特徴的な条件を持っています。この黒潮の恵みが本市に永遠に恩恵をもたらさるうと思っています。

本日のシンポジウムは、これからどのように魚や観光を中心とした本市の活性化を図っていくかを考える、非常に貴重な機会ではないかと思っています。本日のコーディネーターである二平さんは昨年、黒潮町でカツオの文化、カツオをいかに守っていくか、これからカツオ中心にどのようにお互い努力していくかというテーマでシンポジウムを開催されました。全国からカツオで有名な港町の首長が参加されまして、私も行かせていただきました。本市は、昔はカツオやサバなどでも有名で、そしてまた、それから派生したかつお節や宗

田節という節の町です。今はソウダカツオ、宗田節で日本一の出荷量を誇っていますが、それもだんだん減ってきていまして、少々寂しい感じです。これをもう一度復活していこうと、今取り組んでおります。

本日は交流会で本市のおいしい魚を食べていただきたいと思います。昨夜からいらしていた方々から、「サバ、おいしかったよ」と言っていただきました。早くもそのように実感していただいて、本当にうれしいです。

我々は今、おいしいサバを銚子に出荷しております。けれども、やはりできれば土佐清水に来ていただいて、土佐清水の新鮮な魚がいかにおいしいか実感していただきたい。現地でぴちぴちの魚を食べていただく、これが一番大事なポイントではないかと、二平さんに教えていただきました。

本日はシンポジウムを通してふるさとを再確認して、皆で頑張ってもらいたいと考えております。市外から来られた方々も、どうか本市の良いところ、特徴を考えていただきまして、教えていただければと思います。

本日のシンポジウムは今回で第16回となります。全国の有名な魚の町で行われているシンポジウムです。その16回目が本市で開催されることは本当に誇るべきことと実感しつつ、成功を祈りまして、ここに開会にあたっての地元市長としての挨拶にさせていただきます。どうぞ、よろしく申し上げます。ありがとうございました。

趣旨説明

二平 章

(社団法人 漁業情報サービスセンター 技術専門員
茨城大学地域総合研究所 客員研究員)



皆さん、こんにちは。二平といたします。本日のシンポジウムを企画させていただきました。皆さまの発表に入る前に、シンポジウムの趣旨についてお話をしたいと思います。

先ほど、土佐清水は魚の町、観光の町とお話がありました。中国の古典では、国の光を見るということから「観光」という言葉ができたそうです。「観光」とは輝かしい文物を視察するという意味があるそうです。観光とは、普通に暮らしている日常とは異なる文化、歴史、自然、風俗、宗教、景観というものへの好奇心が原動力で、こういう好奇心があつて土佐清水にも観光客が来られるということです。

2007年に日本は観光立国推進基本法という法律を制定しました。その後、大学に観光学科や観光学部が続々と設置され、観光学を学ぶ学生が出てきています。その背景は4つあります。1番目は、国際的に人が動くという時代が到来してきたということです。2005年にはそれまでの過去最高である、8億人近い人たちが世界を動きました。それが、2010年にはさらに2倍近い、15億を超える人たちが世界で交流しています。国を越えて動き回るといふ時代になっているというのが、背景の一つとしてあります。地域経済を元気にするため、再生するため、活性化するために、今までは地域に住んでいる人が減らないようにする、増やすことが一つの政策でした。これからはそうではなく、町を交流する、日本の中を交流する、世界を交流するという人口が拡大していく時代になっているという背景があつて、観光が注目されています。それから、国内旅行市場は、観光バスで観光客が来て、帰っていくという団体旅行が中心のパターンから、だんだん個人やグループの方々が個別に旅行をするというタイプに変わってきているとよくいわれます。おそらく土佐清水にもそういう傾向があるでしょう。こういった観光にも対応しなくてははいけません。一番注目されるのは、観光が持っている、地域経済への波及効果がとても大きい点です。魅力ある地域はもっと観光に力を入れたらいいだろうということが背景としてあると思います。

いろいろな観光振興策の提言があります。外国人旅行者が増えています。今後とも増やしていかななくてははいけません。日本は外国人旅行者が他の国と比べるとまだまだ少ない国です。ですから、もっと海外から来てもらって、いろいろ見てもらい、お金も落としてもらうことを政策としてやらなくてははいけません。それには、魅力あるまちづくり、地域づくりをもっといろいろな地域で取り組んでいかななくてははいけません。高度成長期に地域にある

いろいろな魅力あるものを壊して、地域性がなくて画一化したようなまちづくりになっているようなところがあります。それでは駄目だということです。

そのために、3番目として、自然や歴史、文化遺産を大事にして、保護していく。今までご先祖様が培ってきた自然や歴史、文化遺産を大切にしていかななくてはいけないということが提言の中でいわれるようになりました。そして、地域の自然や歴史、文化などの魅力をもう一度地域住民をはじめとした方々が発掘して、作りだして、その情報を全国にもっと発信していくことが大切ではないかと、観光振興の提言の中でうたわれているようになっています。

観光産業は非常に波及効果が大きいといわれています。旅行に来た方の消費はいろいろな関連産業に広がり、土産物屋を中心にとっても波及効果が大きく、そしてそれぞれの産業が連環している。単独の業界だけではなく、非常にすそ野が広い。観光産業は多様な産業や業種に結び付いて成立する、総合産業です。ですから、土佐清水でもいろいろな分野の人が工夫をして、みんなで手をつないで観光を進めていると思います。

旅行者が何を望んでいるかを調査した結果があります。訪問地の持つ固有の風土、その地域が持っている特徴ある風土に身を置いて、そこから生み出された生活や、料理、買い物などを実際に体験してみたい。これが旅行者の持っている要望、ニーズです。それから、自然や歴史、文化遺産にとどまらず、その地域で生活している人々と交流してみたい。そのような総合的な魅力、その地域が持っている魅力を感じたいと考えているのです。個人や小グループ、また団体客の持っている、旅行に行ってみみたいという動機には、その地域の魅力を感じたいということがあるのです。この点はよく頭においておかななくてはならないと思います。

本日のシンポのねらいは、地域経済の活性化のために、地域資源の魅力を再発見してみる、四季の魚を生かした「食」と「漁」と「観光」のまちづくりを考えてみようという点にあります。先ほど市長からもお話がありましたけれども、足摺岬沖は四季の魚が豊富で、土佐清水は昔から有名な漁業地です。魚を活かした食と観光のまちづくりをみんなで考えていければと思っています。本日は他県の事例として、「萩しーまーと」で活躍されている中澤さんに萩の事例を紹介していただきます。その後、それぞれの分野で活躍されている土佐清水の方々、土居さん、福田さん、問可さん、瀧澤さん、武政さん、徳村さんに地域の魅力について報告をしていただきます。土佐清水の素晴らしい地域資源を見直し、もう少しやらなくてはならないことがあるかどうかも含めて議論をお願いします。本日をきっかけとしてまちづくりを進めて、皆さんが自信を持って土佐清水の素晴らしさを全国へ発信していけるようにぜひなっていただきたいと思います。以上、よろしくをお願いします。

特別報告

道の駅「萩しーまーと」が繁盛するわけ

中澤さかな

(山口県・道の駅「萩しーまーと」駅長)



皆さん、こんにちは。現地の皆さんがご報告される前に、前座ということで時間をいただきます。私が萩でやっていますことを、皆さま方の参考になるであろうという部分のお話をしたいと思っています。実は演題とは全く違う内容になります。地域水産資源の観光開発ということで、いかに地域で水揚げされる魚たちに付加価値を付けて、しかもその力で観光客を呼び込むかということ、実はこの十数年チャレンジしています。地元の水揚げされるいくつかの魚に焦点を当てて、それらを萩を代表する、人を呼べる魚に育てていこうということをやっています。ここ10年の動きを振り返りながら、少しでも参考になればと思ってお話をさせていただきます。

萩市の場所はおそらく皆さんあまりご存じないかと思います。土佐清水が太平洋の黒潮に面する町だとすれば、私どもは逆に日本海の対馬暖流に洗われている町です。ただ、萩といいますと皆さんもご存じのとおり、長州や土佐と非常に縁の深いところで、明治維新を起こした町です。ずっと歴史観光一辺倒で来た町です。歴史ある町並みがずっと続いています。嘉永年間、1850年ぐらいのときの江戸時代の地図がそのまま町歩きに使えるという古い町で、たぶん日本で一番いい形で残った町ではないかと思います。歴史的な町、城下町ということでずっと食べてきた町なのです。しかも吉田松陰先生や高杉晋作、桂小五郎、伊藤博文といった、とんでもない人物を多く輩出してきた町です。それらをPRすることで、大勢のお客さまが来てくださったのです。ピーク時はディスカバー・ジャパンで山陽新幹線が開通したときです。当時、アンノン族という言葉がありましたけれども、若い人も含めて250万人の方が萩にお越しくださいました。けれども、それもだんだん熱が冷めてきて、最近では大体140万人のお客さまを外からお迎えするぐらいに減ってしまいました。

そんな中で萩は何を考えたかといいますと、実は歴史観光都市の陰に隠れて、日本海有数の水産都市であるという事実がありました。年間で大体60億円。単一の港で60億円を水揚げするわけですから、産地としては結構大きいと思います。しかも水揚げされる魚種が、先ほど市長から土佐清水には桁違いの魚種がいると伺いましたが、私どもの港に上場される食用魚種、主要なものだけで250種類の魚が水揚げされています。これは全国的にみても、単一の港で250種類はかなり多いのではないかと自負しています。少量多品種産地で、あまり量はまとまらないけれども、いろいろな魚が揚がってくる港です。これまで

スーパーを中心とした定規格大量物流には全く乗れず、あまり重要視されてこなかった港でした。ただ、それだけ種類が多くて、四季それぞれにいろいろな魚が水揚げされることは、萩に来ていただく観光客にとってはとても魅力的なのではないかと思いました。いつ行ってもカツオしか獲れないとか、いつ行ってもマグロばかりというよりは、違う季節に行けば、また違う魚を楽しめる。何回行っても同じ魚ではなくて、いろいろな種類の魚を楽しめるというのは、観光に絶対に活かれます。歴史観光一辺倒ではなく、魚がおいしい町として新たに萩を売り出していこうと、萩市はPRするためのプロデューサーを全国公募しました。私は2000年にリクルートを辞め、萩市に全国公募で着任したわけです。

萩市には「萩シーマート」という道の駅があります。けれども普通の道の駅ではありません。確かに一見すると、地場に水揚げされる魚と地域の農家がお作りになる野菜・果物をただ単に並べて売る、レストランではそれらを食べていただくという店です。ただ、それらは本来の目的ではありません。私どもの道の駅は、萩を食の町として売り出すための食資源を開発し、それらをPRしていく拠点として誕生したのです。日本全国に約1,000カ所の道の駅があります。直売所も入れると2万カ所といわれています。その中でも少し違った性格を持ってデビューした駅です。ものを売ることを目的としているのではなく、萩市の食を開発するための拠点施設、これは繰り返して言います。決して、ただ単に商売をするためにできたのではなく、萩市を食の町として興していくための総合的な拠点施設ということでデビューしたのです。それまでも萩市の水産課を中心に細々と、本格的ではないにしても、萩に水揚げされる魚種の中で、ある程度量がまとまって評価の高い魚のブランド化のようなことを行っていました。その御三家が定着性のマアジである瀬付きアジと、アマダイと、ケンサキイカです。この3魚種については私が着任する前から、ある程度ブランド化という動きが進んでいました。ただ、私が2000年に着任した際、最初は家がなくてホテル住まいをしていましたが、その朝飯に出てくるのが、おそらく外国産だと思いますけれども、サケです。いわゆる塩ジャケ。次の日は何が出てくるかなと思ったら、今度はノルウェー産かどうか分からないけれども、カペリンというシシャモです。なぜ、この水産都市に来て、よそのものを食べないといけないのかと、ものすごく疑問に思いました。でも、当時は萩の地魚を観光に活かすという考え方がありませんから、そういうことがまかり通っていたわけです。

非常に問題を感じたこともあって、単純に萩を魚で売り出していこうと、手っ取り早いのはイベントです。1年に6回、定期イベントをしています。その時期に美味しい魚を基本的に無料で食べていただくことを中心としたプログラムです。春だとちょうどマダイが産卵前で美味しくなります。サクラダイという美しい名前でもいわれる時期です。このマダイ、もちろん天然です。約500人分の刺身を1mちょっとの大きなお皿に盛り付けて、どうぞ無料で食べてくださいという形で、お客さまに食べていただく。漁獲後にちゃんと処置して、プロが捌いた天然マダイですから、不味いはずがない。萩って魚が美味しいところなんだということを、目や頭ではなく、舌で感じてもらえます。こういうことを年6回、ずっと

続けています。どこでもおやりになっていることだと思いますが、萩では約 10 年前からスタートしました。これもいろいろなところでやられていると思いますが、もっと地域の旅館や料理屋さんにはベニザケやシシャモではなく、地の魚を使ってくれということで、市の水産課が中心となって、萩の地魚提供店として地魚を提供することに協力していただく店舗を募りました。20 店舗くらいでスタートして、現在では市内 45 カ所の主だった飲食店とホテルが加盟し、基本的には萩の魚を使っていくことを始めています。こういった取り組みも全国各地の産地では行われていて、萩はおくればせながら、何とか他の産地に追いつこうと様々な取り組みをやってきたわけです。

いろいろ進めながら、約 7 年前から本格的にブランド化に取り組んでみようとして、萩しーまーとが情報発信、開発の拠点ですから、私自身が提案して、1 魚種をステージに上げていく作業をスタートしました。魚のブランディング、ブランド化はそんなに簡単なものではありません。短期間でできることでもありません。膨大な作業をするわけですから、きちんと真面目にやれば最低でも 3 年はかかります。1 年で魚をブランド化できるような、そんな生易しい世界ではありません。我々はしっかりと、特に情報収集、広報宣伝、販路開拓という部分をきちんとやりました。どちらかという魚のブランド化は、例えば商品開発やメニュー開発の部分に重点が置かれるケースが多いのですが、そんなものは別にどうでもいいというか、それほど力を入れる必要はないと思っていました。むしろ、世の中に知らしめること、しっかり販売できる常設のチャンネルを持つこと、この 2 つの重要な部分に萩は力を入れてやっています。それと、情報収集にも、非常に力を入れています。要は、ブランド化に至るいろいろな活動を通して、ものになる力を持った魚なのかどうかをしっかりとチェックする。萩にはいろいろな魚がありますが、中には力のない魚もいます。そういう力のない魚種に対してお金と時間と労力をつぎ込んでも、それは全て無駄になります。ですから、今まで扱った魚種の中には、途中でブランド化をやめたものもたくさんあります。それは基本的にそれほど力のない魚種だったということです。それを見極めるのは、とても必要なことだと思っています。

ブランド化は簡単ではない。でも、一連の作業をしっかりとやればある程度ものにはできると、私も経験してまいりました。我々のやり方には一つの大きな特徴があります。例えば、市の水産課が声を掛けて、漁協も一緒にというレベルではダメだということが分かってきましたので、基本的には町ぐるみで取り組みます。1 魚種に皆さんが本当に寄ってたかって取り組むというやり方を取ります。もちろん、生産者の皆さんを中心に、私どもや地元の行政、県、観光協会、物産協会等、とにかくその魚に関係のある皆さんに集まっていたら、町の総力を挙げて一つの魚をものにしていく。総力戦をやっていることも、ある意味で特徴だと思っています。もちろん、学術的な部分も必要ですから、大学にも入っていただいて、産官学で町ぐるみでやるという体制を取っています。

自分たちの力では解決できないことや、自分たちにはない知識、自分たちが持っていない経験は何かで補わないとうまくいきません。世の中にはたくさん、自分たちが知らない

ことを知っていらっしゃる方がいらっしゃいます。そういう方々にアドバイザー委員に就任していただいて、我々が何とかしようとしている魚に対して、いろいろなアドバイスをもらっています。このアドバイザーには、日本の小売業でも最高峰の高級スーパーである紀ノ國屋の生鮮本部長や、スーパーマーケット協会の方、ご存じの方がいらっしゃると思いますが、有限会社良品工場の代表で、つい 3 日前に黒潮町まで来ておられた白田典子さんにもお願いしています。親しくさせていただいてまして、商品開発のプロです。こういった方々に自分たちのプロジェクトに委員として入っていただいています。僕らには分からないことや、現地では分からないこと。都心ではどんなものが売れているんだとか、この魚をどうすれば都心に持って行けるのか、自分たちの知見の及ばない範囲を彼らに教えてもらっています。これは非常に有効です。プロジェクトは壁に当たると止まってしまうのですが、困ったときにすぐ相談すると、パッと答えを返してくれますから、事業効率を上げるという意味でも、こういった方々の意見をもらえるということはとても素晴らしいことです。他にもいろいろな方々に助けていただいています。外部の方に助けていただけて進めていくことも私どものやり方の特徴です。

私どもが最初に取り組んだ魚種は真ふぐという天然フグです。たぶん、あまり皆さんはご存じないかなと思います。フグといえば、トラフグ。それ以上も以下もないみたいな感じで、トラフグだけがもてはやされます。食用フグは日本にはどれくらいあるでしょうか、少なくとも約 30 種います。その 2 番手にいるフグが、この真ふぐです。私も萩に行くまで、こんなフグがいることを知りませんでした。ある日、この真ふぐを食べて、あまりの美味しさにびっくりしました。それで、いろいろ調べてみました。活魚の水揚げ高で、萩市が全国で断トツのナンバーワン。年間約 300 トンですが、断トツの水揚げをしている。日本一です。フグはえ縄船団の親分である船団長に話を聞くと、やはり漁師さんの間でも王様のトラフグに負けない女王様の味だと。ですから、真ふぐのことをフグの女王様と我々は呼んでいます。漁師も太鼓判を押すフグです。フグの女王らしく、トラフグよりやや甘みがあって、少し柔らかくて、でもしっかり歯ごたえはある。優しい味わいです。それで女王という名前を付けました。基本的に味はトラフグにほぼ遜色ありません。

そのことを証明するために、私どもの店の一角にトラフグの刺身と真ふぐの刺身を並べて、どちらか分からないようにしてあります。どちらも食べてもらって、どっちが美味しかったか、どっちがトラフグだと思いますかと聞いても、ほぼ当たりません。両方とも天然もので、同じ料理人が刺身にしています。引く薄さも同じです。同じような条件で食べていただいて、ほぼ一般のお客さんには区別ができない。ある程度、魚を知っている人が食べて違いが分かる程度で、味はほとんど遜色ないです。

トラフグは基本的にほとんどが養殖です。僕も商売柄、天然ものにありつける機会はある方だと思いますが、それでも今まで人生この方、4 回しか天然フグは食べたことがないです。下関に集まるフグの 97 パーセントは養殖ものです。そんな中で、この真ふぐは養殖にするほど価値が認められなくて、全てが天然ものなのです。やはり、天然ものと養殖もの

だと、日本人には天然もの神話というのがあって、天然ものを高く評価してくれます。ですから、100パーセント天然というのは真ふぐを売り出すときの大きなPRになると考えました。

浜の値段をみると、トラフグの天然ものは大体 kg 当たり 5,000 円から 6,000 円という、僕らの口には入らない値段で取引されています。一方で、養殖のトラフグは大体 kg 当たり 2,000 円弱。それに対して私どもの真ふぐは kg 当たり 500 円以下です。食べて分からないぐらいに、ほとんど味の遜色がないのに、10分の1以下の評価というのは、これはやはり正当に評価されていないと感じました。同時に、この数字を見て、確実に評価を上げられると強い確信を持ちました。だって、味を比べても分からないぐらいで、ただ名前を知られていないというだけです。あまりにも大きなトラフグ神話の陰になってしまって、ほとんど評価されていない。これはきちんとPRして、食べて納得していただいたら、もっと評価してもらえるなどということで、どんどんプロジェクトを進めていきました。いろいろ取り組んできたわけですが、1年後の次のシーズンでいきなり浜値が1.5倍から2倍に上がりました。それでもまだまだ低いです。まだ実力以下の値段だと思っていますが、魚価を上昇させることには成功しています。

取り組みからもう5、6年経ちましたけれど、大体 kg 当たり 1,000 円で、安定的に浜で取引されるようになっていきます。ちょうど今の時期が水揚げシーズンです。この時期に萩に来ていただくと、いろいろな旅館や飲食店で、この時期のメインの魚として真ふぐのフルコースを食べられます。今から6年前までは、萩市内で真ふぐを出している店など皆無でした。真ふぐは、よそからのお客様にお出しするというより漁師が使うような魚でした。料理をメインとした旅館や、地元の方々が宴会をされるようなお店では出てきた魚ですが、一般には出回っていなかった魚です。それが今や、萩のこの時期を代表する名物魚種に育ったのです。これはとてもうまくいった例だと思います。今までほとんど評価されていなかった魚が高く取引されるようになって漁師の手取りが増えて、さらに観光資源にもなって、こういうことが、現実に萩で起こったわけです。これだけうまくいくケースはそんなにごろごろあるとは思いませんが、でも、やればできるのだと。こういう資源がまだまだ全国各地のそれぞれの浜にたぶん間違いなく眠っているだろうと僕は思っています。

2月7日、NHKの全国放送で「おはよう日本」という朝のニュース番組があります。7時半ぐらいから5分間、この真ふぐが登場しますから、ぜひ皆さんご覧ください。それまで全く無視されていたフグが全国テレビにも登場するようなネタに成長しました。

真ふぐに取り組んでいるとき、都市部のマーケットも魅力的だなと思って、いろいろ東京にアプローチをしました。本格的に東京の市場を攻めていこうと。考え方は、萩から全国区で戦える実力を持った魚種を首都圏マーケットに送り込み、首都圏の消費者に萩の魚を食べていただく。東京に送られてきた萩の魚はこんなに美味しいのだから、萩へ行ったらもっといい鮮度で、もっとおいしく食べられるんじゃないかと感じてもらう。東京から萩に来ていただくことを長期目標に、この首都圏攻めをスタートしました。そのために、

市長特命で萩市役所の中に萩ブランド流通開発室という新しい専門セクションができ、専門の職員もいます。しかも、専門職員は役場にいるのではなくて、私どもの道の駅で、私と一緒に仕事をしています。少し苦労はしましたが、東京で最高級のスーパーである紀ノ國屋と非常に安定的なお取引をさせていただいています。昨年の秋に私がたまたま出張した際、紀ノ國屋の青山店を訪れました。売り場には萩の魚が並んでいます。萩産のサワラ一切れのパックが 423 円。ちょっとびっくりの値段でしょう。でも、この値段で取引していただけるのです。この値段でしっかり売れる、そういうお店に我々は魚を売らせていただいている。もちろん、陸送ではありません。朝水揚げされた魚を宇部空港から羽田空港に飛ばして、そこから都内配送しています。朝水揚げされた魚がお昼前に店に届きます。ですから、鮮度がとてもいい。高品質で勝負しています。この間、全日空の飛行機が故障で高松空港に緊急着陸しまして、私どものスタッフは乗っていませんでしたが、魚が乗ってまして、後始末が大変でした。

首都圏マーケットへの進出は小売店だけではなくて、素材として使っていただく、材料として使っていただくために、レストランなど外食への導入も図っています。こちらも全国どこでもあるような居酒屋チェーンではなくて、いいもの、おいしいものは高くても食べたいというお客さまが来られるお店だけをねらっています。例えば、帝国ホテル東京の直営フランス料理部門に納めさせていただいています。

東京の、しかもハイクラスなお店に萩の魚を送ることを頑張ってやっています。そう簡単にはいかないですが、しっかり、真面目に、誠実にやれば、僕らが扱っている魚自体にもすごい力がありますから、あとはそれを広めて、僕らが本当に一生懸命、誠実にお取引先とお話をすれば、道は拓けるということで、僕は自信をすごく持ちました。やはり、材料がいいですから、そこはすごく強いなと思います。

ある程度、今までお話した真ふぐやサワラといった魚はそれなりに特徴もあって、それなりの値段で取引されているわけですが、一方、雑魚もいっぱい水揚げされています。そういった雑魚の中からスターを見つけて、ステージに上げようというプロジェクトを 2009 年にスタートしました。その一つが萩で金太郎と呼ばれている、標準語でヒメジという魚です。こちらではヒメイチかと思います。それほどたくさん水揚げされていないと思いますが、西日本全般で小型底びきなどがある浜では、混獲されている魚だと思っています。どこでも雑魚扱いされている魚です。宇和島周辺でも揚がっていると聞いて、「どうやって食べているのですか」と聞いたら、じゃこ天のつなぎに入れているということで、この魚自体を価値化しようという動きは全国どこにもありませんでした。萩の浜でも大体 kg 当たり 200 円ぐらい、200 円以下です。そういった低価格で取引されています。たくさん獲れると箱代が出ないので、実は漁師は沖で捨てていたり、いわゆる海上投棄されている魚でした。この魚は食べたらずごくおいしい。でも、小魚で、雑魚だからということで、刺身で食べる習慣が萩にもなくて、生で食べているのは底びき網の漁師くらいでした。ある日、「中澤くん、これね、刺身で食ったらうまいんよ」と教えていただいて、食べてみたら本当におい

しかった。マダイよりも、アマダイよりも甘みがあって、味が濃くて、こんなにうまい魚なんだと感激しました。この魚が kg 当たり 200 円はないよねと思って、これまたブランド化に着手しました。本当に一度、なかなか手に入らないかもしれませんが、こちらでも水揚げされていると思いますから、新鮮なヒメジを一度試してみてください。小さな魚なので手が掛かりますが、寿司にしたら最高ですよ。これ、もう、びっくりする味です。ぜひ、試していただきたいと思います。

それともう一つ、萩の漁師がたくさん獲れたときに沖で捨てていたような魚が、実は高級フレンチに使われるルージュ・ド・ベースという地中海で獲れるヒメジの一種に非常に近い種類だということが分かりました。ですから、今までこの魚を開発するにあたって、日本料理や和食の加工品という考えに凝り固まっていたのですが、この事実に出会ったときにもっと広がるなと思いました。日本料理だけではなくて、フランス料理、スペイン料理、イタリア料理。特にイタリア料理はすごく流行っていますから、そういった素材にもなるとすごく展開が広がります。私どものヒメジは、帝国ホテル直営のフランス料理店でディナーコースに使われました。1万5,000円のコースですから、なかなか普段行けないのですが、そのディナーコースでは肉料理の前に出てくる魚料理のメインとして、ヒメジのポアレが出されます。以前は雑魚でした。捨てていた魚がこういう高級レストランのステージに上がって、フランス料理で魚料理のメインとして出てくるといって、そういう実力のある魚だったわけです。丸干しや開きといった加工品もありますが、そういったものではなくて、どうせ作るのであればフレンチで使われるルージュなのだから、オイルで魚を煮る料理法で加工品を考えました。この料理法は日本にはありません。でも、フランスとかスペインに行けば、普通に行われている、コンフィという手法です。それで勝負しようということで、こういった日本にはない料理をつくってプロデュースしました。

それまで雑魚で捨てられていたような魚が本当に日の目を見つつあります。ただ、やはり知られていない。ヒメジは築地に上場されていません。完全なローカル魚、マイナー魚で、築地に並べても売れませんから、築地には一切入荷していなかった魚です。だから、知られていない。でも、そういう魚を手にとりて買っていただいて、食べていただくためには、まず知っていただかないといけない。日本人の食習慣はものすごく保守的で、基本的に知らないと買いません。ということは、やはり知らしめないといけない。そのためには大宣伝攻勢が必要です。ただ、お金をいっぱい持っているわけではありません。広告費を代理店に払って、どんどんテレビCMや雑誌、新聞広告、そんなことをやれるわけがありません。ではどうやるかという、マスコミの協力を得る。記事で取り上げてもらう、テレビの特集番組で放送してもらう、新聞に載せてもらうという形で、お金を使わずにPRしてもらうことをかなり集中的にやっています。今からずっと走って見せます。

インターネットの日経ビジネスオンラインで捨てていた魚は高級フレンチだったという大特集、『あまから手帖』という料理雑誌では8ページの特集、全国旅行雑誌『Discover Japan』では6ページの特集、『旅(たび)』も8ページの特集、一番私が出たかった雑誌の

『サライ』にも紹介されました。JAL、ANA の両方の機内誌にも出ています。去年の正月の新聞ですが、全国各地に共同通信からの配信で金太郎が紹介されました。それと『料理王国』というプロも読む料理雑誌で、日本の素材 100 選に選定されています。テレビ番組では、BS ジャパンの番組で「雑魚の金太郎 都会へ行く！」というタイトルで 30 分の特集が組まれました。また、「おはよう日本」や、NHK の「ラジオ洋食便」でも放送されました。テレビ東京の「ガイアの夜明け」も 1 時間番組で宣伝していただきました。これぐらいありますが、ものすごい努力で情報を発信しています。甲斐あって、価格は大体 200 円ぐらいだったものが、プロジェクトに着手した 2010 年にちょっと上がってきて、2012 年には 289 円です。まだそんなに値段が上がったわけではありませんが、浜値は順調に上昇基調にあります。それまで本当に雑魚だった魚ですが、非常に面白い魚だということで、実はこの魚を食べるためだけに東京から萩に来られるお客さんもいらっしゃいます。この魚についてはまだまだ取り組んでいこうと考えています。

最後に紹介したいのは小型の本マグロ(ヨコワ)で、10 キロぐらいまでのサイズのもので、こちらあまり評価されていなくて、でもわりと大量に獲れます。網ではなく、ひき縄で獲っていますので、鮮度も品質も良いです。ひき縄船団の親分の号令一発で、そのひき縄船団全員で血抜きをやろう決めました。ひき縄で釣って船べりに持ってきたら、脇に抱いて、えらのところをガリッと手かぎで引いて、ポンプで循環させた海水に縦に入れて血を抜く作業です。生産者の方ならよくご存じの手法です。血抜きをすることで値段も上がってきています。血抜きをしたマグロと、血抜きをしていないマグロを食べ比べると、全然品質が違います。血抜きをしていないマグロは、まな板が血だらけになります。それに対して血抜きしたマグロはサクにして 1 日置いてもドリップがほとんど出ないのです。よく血の臭いがすると嫌われるケースが多いのですが、全くそんなことはありません。血抜きをする前の価格は 600 円前半で、今は 780 円ですから、まだまだもっと上げなければいけません、ずっと順調に上がってきている中で血抜きすることでさらに価格が上昇しました。こういった漁業者の努力によって値段が上げられることのいい例です。明らかに品質を評価してもらうネタができた。ただ、そのために漁業者はすごく苦勞しています。苦勞しているというか、我慢しています。ひき縄で釣りをやられた方は分かると思いますが、群れでまわっているので、釣れるときはいっぱい釣れるけれど、釣れなくなったら全く音沙汰もない。だから、釣れているときに一匹でも多く釣りたい。恐らく、その手を休めて血を抜くという処理をしなければ、その 3 倍は釣れるでしょう。自分の儲ける総額を考えれば、血抜きもせずにガンガン釣った方が儲かるのですが、やはり価値を上げようと漁師全員で取り組んで、今 2 シーズン目です。この取り組みで確実に鮮度が上がっていること、評価されていることが漁業者の皆さんにも伝わっていますから、今後も続けていこうという事例です。

まだ取り組み始めて時間はそれほど多く経っていませんが、朝日新聞に掲載されました。ヨコワは萩の魚ということで、どんどん市内で提供する店が増えてきています。だから 2

～3年後には、萩の晩秋から初冬、11月から12月頃の旬を代表する魚に、このヨコワをステージアップできればと、今そのために頑張っています。

私が申し上げたいのはただ一つです。おそらく皆さんの港にも、浜にも、本来はもっと評価されるべき魚なのに名前が知られていないとか、ただの雑魚と思い込んでいるとか、そういうことによって本来の価値を見いだされずに眠っている状態になっている魚があると思います。そういう魚をしっかりと見つけ出していただいて、萩がやってきたように基本的なブランド化のプロセスをきっちり時間をかけてやられると、かなり高い確率でこの地域に人を呼び込むための代表的な魚種に育てることができると思います。萩には失敗した取り組みもあります。けれども、何魚種かは日の目を見つつあって、これらの魚を食べようとお客さまが来るという循環が今、始まりだしたところです。ですから、やればちょっとはいい思いができるのではないかなということも僕も今実感していますし、ぜひ、それを全国津々浦々の皆さんがもう一度自分の足元を見直して、眠っている価値のある魚を探しだして、それをプロデュースすることを町を挙げてやっていただいたら成功するのではないかと思います。

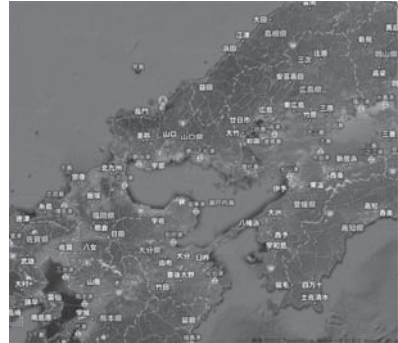
最後に、皆さん、B1 グランプリをご存じですよ。B 級グルメコンテスト、かなりいろいろなところで話題になっています。去年は北九州で全国大会が開催されました。B 級グルメを食べに1日で30万人、40万人が集まります。去年は青森県八戸市のせんべい汁がグランプリを取りました。実はこのコンテストの事務局長は私の後輩です。先日、電話で話をしまして、B1 グランプリの魚版としてトト1 グランプリをやろうではないかという話で盛り上がりました。B 級グルメ、B1 グランプリの主役は粉ものです。そばとか、うどん、お好み焼きのような粉ものが多い。魚を使った料理の全国グランプリ、これをトト1 グランプリと名付けてやろうじゃないかと盛り上がっています。また違うバージョンとして寿司1 グランプリも話にのぼっています。こちらにもつわ寿司とか、サバの姿寿司とか、ご当地の寿司がありますね。全国にあるいろいろなご当地の寿司を集めたグランプリも面白いと思います。ぜひ、お声掛けさせていただきますので、どうぞ土佐清水の力を代表するおいしい魚料理をエントリーしていただきたいと思います。実現するにはまだ1年2年かかるかもしれませんが、そういうイベントもやって魚を食べることを盛り上げていきたいと思っています。ぜひ皆さんの力もお借りできればと思います。ご清聴、どうもありがとうございました。

萩の地産もったいないプロジェクト
地域水産資源の観光開発
山口県萩市のケース

2013.01 update 地域活性化伝道師・中澤さかな

歴史観光都市“長州・萩”

山口県の日本海側、明治維新胎動の地・長州藩の藩都



歴史観光都市“長州・萩”

歴史的リソースが大きすぎ、食の魅力はその影に隠れていた



山陰地区有数の水揚げ港

魚種数は250種以上【少量多品種産地】



第①章 2000年～

魚の旨い町として

歴史観光だけでなく、萩市が食の宝庫であることをPR

余所者プロデューサーを起用

萩市が全国公募、1ターンで着任【中澤さかな】

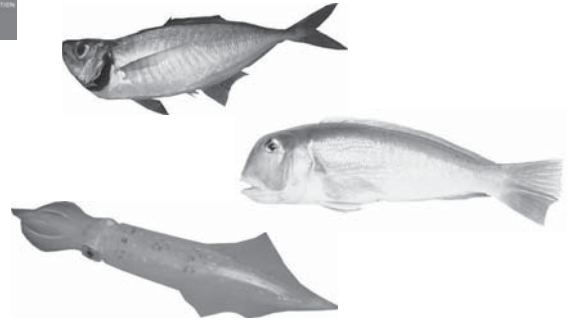


拠点施設整備「萩しーまーと」
単なる道の駅ではなく、萩市“食”資源の開発&発信拠点



7

萩のブランド魚 御三家
萩の瀬つきあじ・萩のあまだい・萩のケンサキイカ



8

魚祭り定期開催 6回/年
旬の地魚無料試食を中心にプログラム構成



萩・旬の地魚提供店
萩市内45カ所の料理店が加盟・地魚を提供。

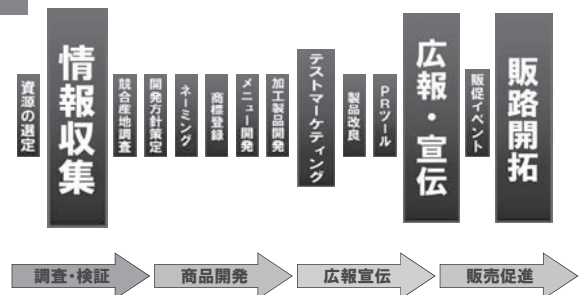


10

第②章 2006年～
ブランド化に着手
市をあげた取り組みで、主要魚種を本格的ブランド開発

11

萩市流のマーケティングプロセス
事前情報収集分析・広報・チャネル確保に重点



12

産・官・学 協働体制

綿密な連携と協働体制・町をあげた取組み



萩しーまーと
Hagi Seaside Market



The HAGI Chamber of Commerce and Industry
萩商工会議所

山口県立萩大学
萩大学校

萩市観光協会
Hagi city Tourist Bureau

萩海産物加工品組合

萩市飲食業組合青年部

山口県萩水産事務所

萩市旅館業協同組合

強力なアドバイザー陣営

首都圏の専門家がアドバイザー委員として参画



萩のまふぐ

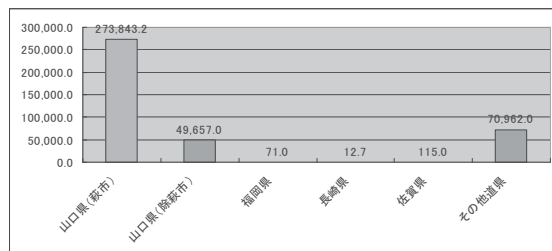
知られざる萩沖の天然ふぐ



「トラフグ科>マフグ」で食味はトラフグに次ぐ2番手とされるが、一般的な知名度がなく主に加工材料に使用されている

萩市はマフグ活魚水揚げ日本一

マフグ活魚水揚げ年間300トン 萩市が全国1位



真ふぐは「天然ふぐの女王」

かすかな甘み・程よい噛み締め・優しい味・・・



王様(トラフグ)に負けない女王様の味

味はトラフグに遜色無し

ふぐの女王らしく、程よい噛み締めと、優しい味わいが特徴



▲ふぐ刺しは、かすかな藍色が特色

味はトラフグに遜色無し

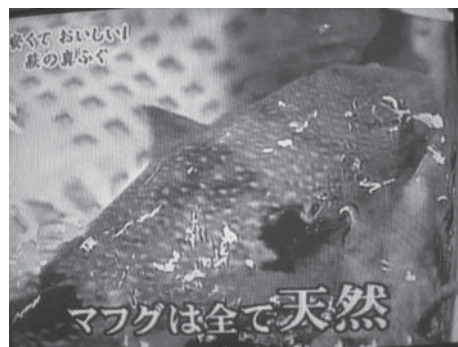
ふぐの女王らしく、程よい噛み締めと、優しい味わいが特徴



19

全て天然モノ

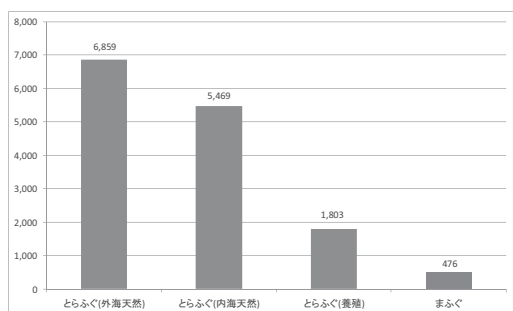
全量天然で活魚水揚げ（とらふぐは流通量97%が養殖）



20

浜値はトラフグの1/10以下

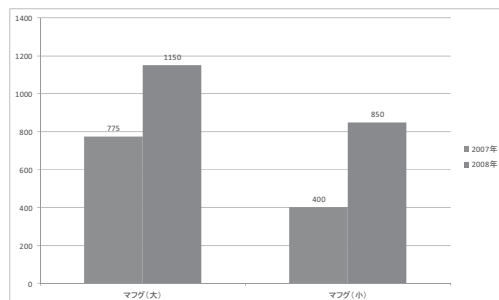
(下関南風泊市場：2007年当時)



21

1シーズンで産地魚価アップ

市場kg単価が格段に上昇・現状も平均1000円/kgで安定



22

萩の新しい名物魚種として定着

冬の定番ネタとして料理店・旅館・ホテルで提供



第3章 2007年～

首都圏マーケット

最大の観光誘客マーケットである首都圏に優良商材を送り出す

24

食の魅力で観光客を誘客

ビジター誘客の手段としての水産物ブランド開発



25

市役所内に専任セクション

市職員を道の駅に向向【萩ぶらんど流通開発室】



都市部 小売チャネル

高質フードマーケット・ブランド百貨店食品売場



27

都市部 小売チャネル

高質フードマーケット・ブランド百貨店食品売場



28

料飲業務用チャネル

高級ホテル料飲部門・高級レストラン



第④章-Ⅰ [商材開発] 2009年～

雑魚をスターに

萩の地魚もつたないプロジェクト

30

萩の金太郎（ヒメジ）

小型底引きの混獲魚種 200円/kg 沖合い投棄も。



31

萩の金太郎（ヒメジ）

金太郎の握り、秀逸な甘み・旨み・色・・・



32

萩の金太郎（ヒメジ）

高級フレンチ ROUGET DE BASE の近縁種



33

萩の金太郎（ヒメジ）

帝国ホテル直営フレンチ、コースメニューで登場。



34

萩の金太郎（ヒメジ）

オンリーワン商材 オイルルージュ



35

第④章-II [広報PR] 2009年～

雑魚をスターに

農商工連携支援事業「萩の地魚もつたいないPJ」

36

萩市単独の試食会【首都圏】

首都圏有名料理店でのバイヤー・マスコミ向け試食会



パブリシティ実績

業界紙も有力なメディア



パブリシティ実績

日経ビジネスオンライン 2009.12.16



捨てた魚は、高級フレンチだった

【最終回】新しい魚流通の仕組みを模索
ZEN風土
フランス料理
ルージュ
ヒメジ
シェ松尾



パブリシティ実績

食の老舗雑誌“あまから手帖”で8ページ特集 2010.02月号



パブリシティ実績

ディスカバージャパン2010.04発売号で6ページ特集



パブリシティ実績

萩の金太郎・オイルルージュ【DANCHU別冊 2010.10月発売】



パブリシティ実績

小学館サライ別冊 美味サライ【2011.05.20発売号】



パブリシティ実績

【日本航空 JAL国際線機内誌AGORA 4月号】



パブリシティ実績

【新潮社 旅 2011年11月号】



パブリシティ実績

雑魚の金太郎、都会へ行く【BS-J】2009.12.04



パブリシティ実績

忘れられた小魚・金太郎【NHK総合・全国】2009.11.14

NEWS
おはよう日本



パブリシティ実績

NHKラジオ第一放送【全国】ラジオ深夜便 2010.01.22



▲当PJ専門家委員の2名(三輪教授・中澤幹事)がスタジオ生出演

パブリシティ実績

大型の全国放送番組で特集 (2010.3/30放送)



49

パブリシティ実績

共同通信からの配信記事、全国 8 紙に掲載 (2012.01.03)



50

パブリシティ実績

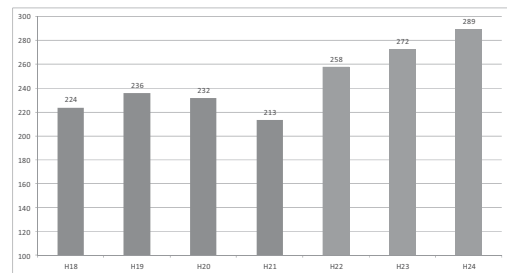
月刊料理王国 素材 100 選に選定 (2012.01月号)



51

産地魚価のアップ

特産品化プロジェクトで金太郎の産地価格が上昇。



52

萩のヨコワ

2011年度は“萩のよこわまぐろ”



53

萩沖見島 引き縄釣り船団

見島支所・小畑理事がリーダー



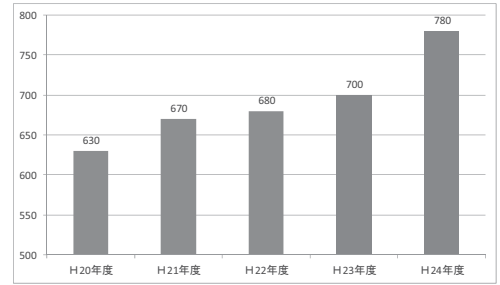
船上での血抜き処理を実施

小加理事の指導で、支所全船で実施



よこわ産地市場価格は上昇基調

船上での血抜き実施の効果



市内飲食店での提供開始

晩秋～初冬の名物魚種に。



第⑤章 2010年～

著名シェフとの連携

著名シェフとのタイアップで、萩食材の魅力を最大化

著名シェフとのタイアップ

KIHACHI (熊谷喜八氏)



著名シェフとのタイアップ

KIHACHI (熊谷喜八) レシピ本【萩市の食材】



HAGI PLATE

KIHACHIレシピ本の活用 HAGI PLATE



著名シェフとのタイアップ

KIHACHI (熊谷喜八) 加工品製造指導



著名シェフとのタイアップ

熊谷喜八氏の製造指導による新製品「いかXO醤」



著名シェフとのタイアップ

アル・ケッチャーノ奥田政行シェフ



著名シェフとのタイアップ

ダボス会議に、オイルルージュが登場 (2012.01.27)



著名シェフとのタイアップ

オイルルージュをローマ法王に献上 (2012.08.22)



著名シェフとのタイアップ 東京スカイツリー ソラマチにも秋産鮮魚直送



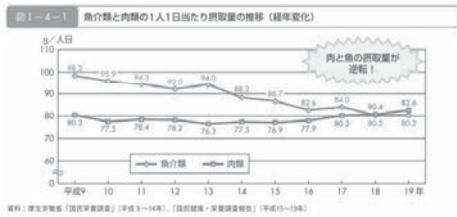
第⑥章 新アイテムに挑戦

さらに新しい食材&メニュー開発で話題創出

没になった製品たち ありふれた製品はNG



進む“お魚離れ” 肉と魚の摂取量が逆転



進む“お魚離れ” 骨がある、食べるのが面倒・・・



加工品群の製品化 水産庁ファストフィッシュにも登録



加工品群の製品化
オイル・ルージュ



73

加工品群の製品化
オイル製品群(3種)



74

加工品群の製品化
地魚串(15種)



75

加工品群の製品化
地魚串(6種パック)



76

加工品群の製品化
地魚の生ハム(プロシュット)



77

加工品群の製品化
地魚の生ハム(天然マダイ)



78

秋 SELECTION

加工品群の製品化
地魚のパスタソース



79

秋 SELECTION

加工品群の製品化
地魚のパスタソース



80

秋 SELECTION


2012年11月発行の新刊
著者：地域活性化伝道師：中澤 さかな
版元：合同出版 予定定価1470円



81

秋 SELECTION

最新のTVパブリシティ
テレビ東京系列(全国)タケシのニッポンのミカタ 2013.01.25(金) 22:00~



82

秋 SELECTION

最新のTVパブリシティ
NHK総合TV(全国)おはよう日本 2013.02.07(木) 7:30~生中継



83

秋 SELECTION

Marketing?
マーケティングとは?

84

単純に日本語にすると

Market プラス ing で
市場化

平易な日本語にすると

「売れる仕組み作り」



売れる状態にするための
一連の作業

徹底した情報収集



競争優位性を確保し
市場参入する

競争優位性



ニュースバリュー
有利な広報展開が可能

プロダクトアウトだけでなく
マーケットインも



ユーザーが求める
商品・サービスとは？

リレートーク

土佐清水観光と地域資源

土居 京一
((社) 土佐清水市観光協会)



まずは土佐清水市の観光の今現在の状況です。2011 土佐清水市観光統計、2012 年の 2 月に土佐清水市の観光課にて作成したものになります。注目をいただきたいのは足摺岬・竜串の観光客の状況で、平成 23 年度、22 年度、21 年度とあります。左から 1 月、2 月、3 月です。3 月の数字が伸びていますのは、土佐清水市辺りの観光のシーズンの始まりということで、巡拝さんを含め数字が伸びてきています。それから 5 月はゴールデンウィークがありますので、このエリアはお客さまがたくさん来られています。6 月、7 月は梅雨に入りますので、少しお客さまの数字が下がります。8 月は極端にぐっと数字が伸びてきています。9 月、10 月は秋の団体の観光シーズンですので、このエリアは団体の数字で個人のお客さまは少なくなり、大体 70 万人前後のお客さまがこちらに来られているのが現状です。それをグラフにしたものです。観光統計を取り始めた 1973 年から昨年度までのものです。1973 年以降、第一次の観光シーズンとして、土佐清水市の特に足摺宇和海国立公園、竜串海中公園辺りの数字が取れていないのは残念です。それから 3 年後ぐらいの数字になっています。

観光統計を取り始めまして、約 90 万人、80 万人ぐらいから始まります。ご注目いただきたいのは 1993 年あたりに矢印があり、ぐっと飛び出たところがあります。こちらを調べますと、NHK のテレビで四万十川が放映されています。これに併せて、四万十川観光ブームということで、このエリアにお客さまが増えだしてきて、あしずり温泉郷に宿泊をしていたというデータが出ています。足摺だけの観光ではなく、四万十・足摺エリアでの観光というタグを組んだ形での PR 活動が始まったのがこの時期です。それから右肩下がりで若干観光客が下がってきていますが、2010 年度はちょっと飛び出しています。大河ドラマ「龍馬伝」のブームで、この土佐清水市も海の駅「あしずり」でサテライト会場を行いまして、7 万 7,000 人のお客さまにご利用いただきました。2011 年度は大河ドラマ「龍馬伝」ブームの翌年で、震災がありました。高速道路には区間料金が 1,000 円の部分がありましたが、それが全て廃止になってしまいました。こういった理由による影響がグラフに出ているのではないかと思います。

観光客の流れは数字的に分かっていたかだと思います。宿泊はどうかというと、2005 年から一昨年までをまとめたデータがあります。足摺岬のホテル、足摺岬の旅館、市街地ホテル・旅館、竜串エリア、その他に分けていますが、あしずり温泉郷のホテルが 20 万人ぐらいをキープしています。その他で 5 万人、合計で大体 25 万です。一昨年は少し落ち込

んでいるのが今の観光の状況です。

ジョン万次郎のふるさと、土佐清水市。四国最南端に位置する土佐清水市は、空港も鉄道も高速道路もなく、羽田空港から高知龍馬空港を経由して約 5 時間。日本で最も東京から遠い市といわれています。東京から一番移動時間がかかる市。これを逆手に取りまして、「遠いがこそ、何も無い」がこの土佐清水にありますよと紹介しています。

土佐清水市は大変恵まれた環境にあり、非常に素晴らしい資源がたくさんあります。海や川は自然にそのまま。まぶしい太陽と澄んだ滝。生き物が暮らしていくには最高の環境です。気候は日本で最初に黒潮が接岸する影響から、年間の平均気温が 19 度と温暖多湿です。市のほぼ全域が足摺宇和海国立公園となっており、農林、水産、観光を主産業に、宗田カツオの一本釣りや清水サバの立縄漁など、自然を大切に、共存して暮らしています。

私たちが県外にどのような発信をしているのか、どのように PR しているのかということをお話しします。

足摺宇和海国立公園を生かした観光資源の紹介として、資源①は足摺岬展望台から見える太平洋です。ネオンやおしゃれなお店はありません。視界 270 度、地球が丸いなと実感できる眺望があります。「すごい、きれい、行ってみたい」となります。

資源②はあしずり温泉郷。エステ付きのシティホテルは 1 軒もありません。弘法大師も疲れを癒やした、あしずり温泉があります。露天風呂に入ると太平洋が一望でき、見上げると満天の星空が輝いています。「すてきだな、癒されそう、行ってみたいな」となります。

資源③はツバキのトンネル。いろいろなものが買える地下街はありません。一足早く春の訪れを告げるツバキのトンネルがあります。「うわ、すごいな、どんなだろうな、行ってみたいな」となります。

資源④は松尾です。高層ビルの夜景はありません。見上げるような天然記念物があります。「巨木、どんなのだろう、すごいな、見てみたいな」となります。

資源⑤は土佐清水の四季です。ものに埋もれるショッピングセンターはありません。新しい季節の訪れを教えてくれる花があります。四季折々の花を紹介しています。ですから、旬を問わず、四季を問わず、たくさんのお客さまに来ていただきたいと発信しています。

資源⑥は竜串海中公園です。2 年前に環境省が海中公園の陸地部分を見直しまして、最近では海の中だけではなく、全体として素敵な公園となっています。竜串海岸からの景観も非常に素晴らしいので、「海域公園」と推し直しています。いろいろなブランドが入った巨大ビルはありません。巨大な岩があります。長さ 45 メートル、幅 25 メートルの巨大な天然記念物のシコロサンゴがあります。「天然記念物、シコロサンゴ、最大級、どんなのだろう、行ってみたいな」となります。

資源⑦は足摺海底館。いろいろな映画が見られるシネマもありません。いろいろな魚が見られる海中展望塔があります。「海中展望塔、服着たまままで海の中が見える、どんなのだろう、見てみたいな」となります。

資源⑧は海のギャラリーです。名画が見られる美術館はありません。約 5 万点の貝が見られるギャラリーがあります。「貝がたくさんある、珍しい、そんなの行ったことがない、1 回行かなければ」となるのです。

資源を生かした体験メニューもあります。2 年ほど前に竜串、また四万十・足摺エリアで体験メニューをつくり、磨き上げ、やっております。その中でも最も人気があり、リピーター率ナンバーワンで、もう一度来たいというお声をいただいているのが、ホエールウォッチングです。今、土佐清水市ではホエールウォッチングを行っている団体が 3 軒あります。その受発注は全て土佐清水市観光協会です。

他にも土佐清水市には 15 個の体験メニューがあります。まず、体験ダイビング。一年を通じて非常に暖かいからです、冬でもダイビングを楽しんでいただけます。「わあ、すごい、きれい」ということで、非常に人気があります。

2 つ目に、カツオのたたきづくりの体験です。こちらにいらっしゃる松尾さえずり会でもやっています。土佐清水市はカツオのたたきの発祥の地です。宮川逸雄先生も言っていますが、伊佐の漁師さんが発案され、当時は「塩だたき」として紹介されていたそうです。発祥の地で体験するカツオのたたき。人気です。

3 つ目はグラスボートで竜串・見残し奇岩探検。グラスボートに乗っていきまして、向こう岸の見残し海岸へ渡っていただきます。弘法大師が見残した見残し海岸、改めて散策にまいりますと、県外から来られたお客さまは、地球じゃないみたいとおっしゃいます。非常に変わった地形が特徴的で、地球とは思えないという景観を楽しめます。

4 つ目は七不思議ガイドツアーです。弘法大師にまつわる不思議なエピソードなど、不思議が足摺岬にはたくさんあります。観光ボランティアさんの面白いトークを交えながら、不思議を体験していただきます。

5 つ目のパワースポットガイドツアーは元気がもらえて、気持ちがいいと人気があります。唐人駄場のパワースポットのご紹介を最近させていただいています。

その他にもたくさんあります。後ほど清水サバや宗田節などの詳しい話があるかと思えます。最近はいんれあチーズケーキなども人気があります。また、万次郎の足湯や白山洞門は天然記念物です。大岐の浜、灯台、夕日、スターウォッチング。特にスターウォッチングですが、普通のスターウォッチングは上を見上げます。でも、足摺岬は視界が 270 度、太平洋が一望できますから、足摺岬の展望台から見ますと、星が眼下に見えます。これは非常に珍しいということで大人気なのです。

続いて、足摺遍路道。下ノ加江にある真念庵というお寺から足摺岬の金剛福寺までの間、足摺丁石を訪ね歩く道しるべが数多く存在しています。それらをたどりながらのお遍路は人気が高いといわれています。忘れてはなりません、土佐清水市の文化でいいますと、弘法大師、空海です。四国霊場 38 番札所である金剛福寺もあります。2011 年 4 月、大河ドラマ「龍馬伝」のサテライト会場がジョン万次郎資料館としてリニューアルオープンいたしました。郷土の偉人ジョン万次郎の功績を分かりやすく展示してある資料館です。シア

ターコーナーや、1階にはお食事どころ「潮風にふかれて」があり、また、隣接しておみやげ「くろしお市場」もあります。土佐清水市を楽しもうということで、土佐清水市の全体的な地図と、大阪海遊館以布利センターのご協力により、ジンベエザメの特別見学ができます。

最後に、土佐清水市の観光資源はたくさんあります。観光は農林水産と連携することで大きな産業になると私どもは考えています。見る観光から、体験や食を絡めた長期滞在型の魅力ある観光をつくり上げていき、全国にこれからも発信していきたいと考えています。どうぞよろしくお祈りします。ご清聴ありがとうございました。

司会： 続きまして、松尾さえずり会、福田金治様です。福田様は若者の地区外への流出や少子化の影響により、活気が失われつつあった地区に元気を取り戻そうと、地元住民の有志や地区出身者らが集まり、魅力ある地域づくり活動を行うことを目的とし、平成16年に発足した松尾さえずり会の会長をされています。

「松尾に元気を取り戻そう、自分たちも楽しみながら」を合い言葉に、地区内にある名勝・史跡語り部観光ガイドや、郷土料理「つわ寿司」づくり体験など、地域資源を生かしたイベント開催などでご活躍をされています。本日は「観光資源としての松尾の歴史と史跡」と題した報告を行っていただきます。それでは福田様、よろしくお祈りします。



足摺岬 Cape Ashizuri-misaki

土佐清水市観光と 地域資源

目的

足摺・竜串を中心とする自然環境を生かした観光資源の開発と、観光施設の充実を図り、観光地の紹介や観光客の誘致を行うと共に、観光事業の振興と地場製品の発展を期することを目的とする。



1

2011 土佐清水市

観光統計

2012・2作成土佐清水市観光課

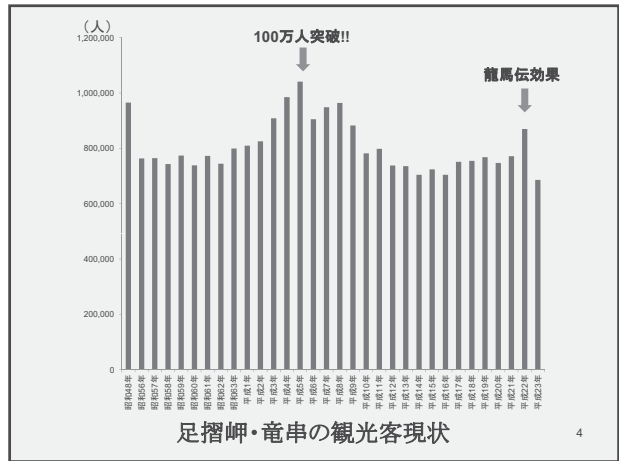
2

足摺岬・竜串の観光客現状

観光客数

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計
平成23年	59,465	40,947	64,678	59,396	93,416	35,528	44,513	115,021	46,962	52,401	47,531	25,994	685,872
対前年比													78.9%
平成22年	75,411	51,927	82,021	75,324	118,466	45,055	56,450	145,864	59,581	66,452	60,277	32,965	869,793
対前年比													112.7%
平成21年	66,885	46,056	72,749	66,808	105,073	39,962	50,068	129,374	52,845	58,939	53,462	29,238	771,459

3



足摺岬・竜串の観光客現状

4

平成23年度 宿泊施設利用状況

土佐清水市宿泊施設利用状況									
地区	平成17年	平成18年	平成19年	平成20年	平成21年	平成22年	平成23年	対前年比	
足摺岬ホテル	219,033	206,982	219,323	199,201	175,040	189,378	156,842	82.8%	
足摺岬民宿	32,855	27,633	26,040	27,474	18,639	17,690	13,980	79.0%	
市街地ホテル	7,432	7,731	8,025	7,697	7,955	7,605	7,270	95.6%	
市街地民宿	2,293	2,052	2,354	2,218	2,522	2,381	1,981	83.2%	
竜串他	7,227	5,478	5,267	5,609	5,556	6,428	5,207	81.0%	
計	268,840	249,876	261,008	242,199	209,712	223,482	185,280	82.9%	

5



海・山・川は自然そのまま、まぶしい太陽と澄んだ空気、生き物が暮らしていくには最高の環境に恵まれた「ジョン万次郎の故郷土佐清水市」。四国最南端に位置する土佐清水市には、空港も鉄道も高速道路もなく、羽田空港から高知龍馬空港を経由して約5時間、日本で最も東京から遠い市と言われています。気候は日本で最初に黒潮が沿岸する影響から、年間の平均気温が19度と温暖多湿で、市のほぼ全域が、足摺宇和海国立公園に含まれており、農林水産観光を主産業にソーダ島の一本釣りや、清水さば立て鍋など、資源を大切に自然と共存して暮らしております。

エリアの紹介



7

ネオン輝くオシャレなお店はありません。
 視界270度、地球が丸いと実感出来る眺望があります。

国立公園を生かした、
 観光資源の紹介。



資源① 足摺岬展望台から見える太平洋

8

エステ付きのシティホテルはありません。
 弘法大師も疲れを癒した、あしずり温泉があります。



資源② あしずり温泉郷 (Ashizuri Hot Spring) 9

いろいろな物が買える地下街はありません。
 一足早く春を告げる椿のトンネルがあります。



資源③

椿のトンネル (Camellia Forest Pathway) 10

10

夜景を見下ろす高層ビルはありません。
 見上げる様な天然記念物の巨木があります。



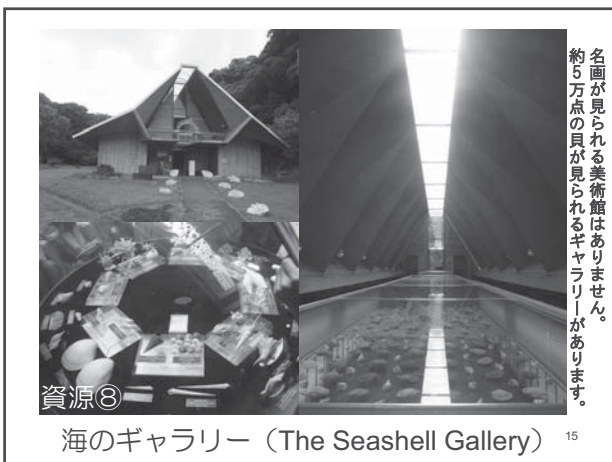
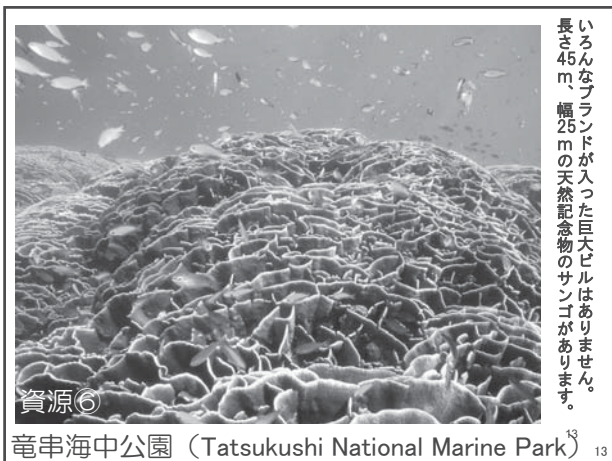
資源④ アコウの木 (The Japanese Suberb Fig Tree) 11

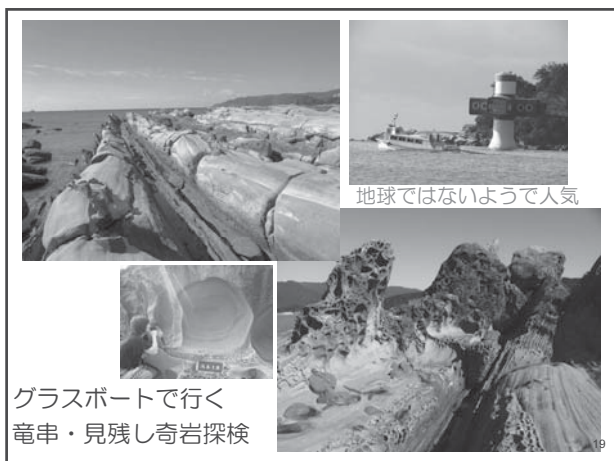
物で溢れるショッピングセンターはありません。
 新しい季節の訪れを教えてくれる花があります。



資源⑤ 土佐清水市の四季 (Four Seasons) 12

12







ジョン万次郎資料館（海の駅あしずり）

25

「ジョン万次郎資料館」2017年4月リニューアルオープン

4月1日にリニューアルオープンした。4月1日（日）にオープンイベントを実施。入場料 大人400円、小学生200円（団体19名以上同一入場料は2割引き）。定休日 月曜（休館日）。観覧時間 10時～16時（観覧料無料）。土曜・日・休館日を除く11時～12時の観覧料無料（小学生以下は無料）。

レストラン（潮風にふかれて）おみやげ（くろしお市場）

ジョン万次郎の生涯を、ジオでわかりやすく展示し、わかりやすく展示。1階のフロア最上には、約10分のシアターコーナーがあります。

ジョン万次郎の生涯を、ジオでわかりやすく展示し、わかりやすく展示。1階のフロア最上には、約10分のシアターコーナーがあります。

ジョン万次郎の生涯を、ジオでわかりやすく展示し、わかりやすく展示。1階のフロア最上には、約10分のシアターコーナーがあります。

Let's enjoy Tosashimizu! 土佐清水を楽しもう!

PICK UP! ジョン万次郎資料館 土佐清水市出身のジョン万次郎の功績をわかりやすく展示、レストラン、お土産コーナーを併設。

PICK UP! 大瀬海遊館 以布利センター ジョン万次郎資料館または足摺海洋館の入館者は特別にジンベエマの見学が可能。

PICK UP! 電車屋中公園 グラスポートに乗って、日本で初めての海中公園に臨む。五軒やかなサンゴや熱帯魚の海中を観賞しよう!

PICK UP! 足摺岬 西国最南端の岬。太平洋の大パノラマが目の前に、ジョン万次郎銅像ももある。

足摺岬 Cape Ashizuri-misaki

Thank you for taking time!
More details can be found in the "TOSASHIMIZU".

貴重なお時間をいただき、ありがとうございました。詳細は『土佐清水』をご覧ください。

（社）土佐清水市観光協会
〒787-0337 高知県土佐清水市蟹老303
TEL:0880-82-3155 FAX:0880-82-3156

土佐清水市役所産業振興課
〒787-0392 高知県土佐清水市天神町11-2
TEL:0880-82-1212 FAX:0880-82-3156

年	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計	対前年比
昭和44年	65,994	67,328	112,537	95,295	103,914	53,672	72,988	146,133	70,668	79,187	70,716	29,846	959,296	
昭和45年	55,290	51,469	76,465	60,691	101,153	36,955	53,686	143,208	47,432	53,954	53,960	27,499	763,762	98.7%
昭和46年	72,230	46,889	83,808	62,555	85,348	38,117	45,502	150,466	43,459	59,724	48,865	27,794	764,757	100.1%
昭和47年	72,067	47,354	80,922	63,921	86,769	38,632	52,671	117,831	47,076	60,764	45,434	27,983	743,424	97.2%
昭和48年	69,138	38,658	78,116	77,842	90,349	38,483	51,040	128,265	57,656	57,547	57,121	29,548	773,763	104.1%
昭和49年	68,947	50,860	69,664	69,402	90,513	34,481	44,492	122,321	56,818	48,376	54,355	28,329	738,556	95.5%
昭和50年	67,428	52,758	76,889	75,846	94,777	35,292	43,888	134,717	53,801	56,901	51,825	26,780	772,802	104.8%
昭和51年	67,295	43,358	69,481	61,267	100,623	35,849	48,733	131,436	47,893	54,100	56,561	27,984	744,480	96.3%
昭和52年	71,926	42,323	65,020	61,175	116,353	40,395	59,983	145,230	54,470	70,189	59,684	39,659	789,375	107.4%
平成1年	75,926	47,178	67,714	71,366	125,194	42,640	48,190	132,821	56,067	59,321	52,549	30,608	809,574	101.3%
平成2年	70,392	47,496	71,173	74,524	123,912	41,545	52,403	143,636	53,846	57,624	57,302	31,364	826,217	101.9%
平成3年	71,930	45,393	79,083	78,747	145,530	45,424	60,337	148,309	65,875	65,917	66,397	34,806	906,748	110.1%
平成4年	76,171	49,709	67,396	82,426	145,374	54,120	66,990	153,796	70,959	79,673	76,207	40,015	994,826	108.4%
平成5年	84,167	63,047	93,062	86,658	146,978	62,422	69,283	166,826	72,997	87,861	68,231	39,915	1,041,447	105.7%
平成6年	78,376	50,180	81,749	79,606	135,914	57,470	62,952	127,916	62,331	74,404	60,272	38,031	906,181	86.9%
平成7年	74,238	48,058	69,380	86,265	136,450	53,516	60,956	146,285	69,686	78,035	74,418	32,083	948,479	104.8%
平成8年	72,018	60,116	74,424	67,638	129,867	42,213	79,584	141,019	95,212	65,471	71,932	35,009	964,501	101.7%
平成9年	66,689	46,728	65,491	95,498	106,984	39,347	62,481	127,848	64,982	63,527	72,335	30,937	882,847	91.5%
平成10年	44,595	36,392	57,604	65,035	85,887	38,466	94,342	134,931	66,891	50,698	70,520	36,450	781,851	88.6%
平成11年	50,910	46,869	72,368	72,059	114,213	29,950	63,268	151,762	57,914	53,097	66,773	26,802	798,045	102.1%
平成12年	53,181	45,034	66,962	76,599	101,855	19,605	79,877	110,000	55,556	43,922	60,024	25,422	738,037	92.5%
平成13年	54,542	44,624	52,451	90,387	105,501	18,421	86,730	102,014	48,517	34,092	68,301	30,417	735,997	99.7%
平成14年	41,430	41,942	51,313	87,043	89,022	16,808	76,300	105,727	59,399	38,701	66,177	26,620	704,482	95.7%
平成15年	62,786	43,228	68,262	62,704	98,599	37,494	68,963	121,443	49,612	55,337	50,154	27,421	728,003	102.8%
平成16年	61,069	42,051	66,423	60,999	95,938	36,487	45,714	118,124	48,250	53,814	48,813	26,697	704,377	97.3%
平成17年	65,161	44,869	70,873	65,088	102,363	38,931	48,777	126,038	51,482	57,420	52,084	28,484	751,566	106.7%
平成18年	65,435	45,067	71,171	65,360	102,796	39,095	48,962	126,589	51,699	57,602	52,303	28,004	754,732	100.4%
平成19年	66,600	45,860	72,438	66,523	104,624	39,791	49,854	128,822	52,619	58,688	53,234	29,114	758,167	101.8%
平成20年	64,803	44,622	70,483	64,728	101,801	38,717	48,509	125,345	51,200	57,104	51,798	28,328	747,438	97.3%
平成21年	66,885	46,056	72,749	66,808	105,073	39,962	50,068	129,374	52,845	58,939	53,462	29,238	771,459	103.2%
平成22年	75,411	51,927	62,021	75,324	116,466	45,056	56,460	145,864	59,691	66,452	69,277	32,965	868,793	112.7%
平成23年	59,465	40,947	64,678	59,398	93,416	35,258	44,513	115,021	46,882	52,401	47,531	25,994	686,872	78.9%

29

リレートーク

観光資源としての松尾の歴史と史跡

福田 金治（松尾さえずり会）



松尾さえずり会の福田です。よろしくお願いいたします。

今ご紹介をいただきましたように、さえずり会は松尾地区の現状が衰弱といいますか、かつてカツオで栄えた松尾が、カツオが獲れなくなって衰えてきています。私はサラリーマンを早期退職して56才のときに松尾に帰ってきました。2003年に松尾の小学校が休校になり、人数を聞いてみますと十何名いるとか、10名をきったようだという話でした。それで私は慌てて、松尾の人口、土佐清水市の人口を知り、このままではいけないと、何とか歯止めをかけようと考えました。みんなの知恵をひねり出して、小さな声で頑張っていけば歯止めが掛かるのではないかと、掛けようではないかと、昔の元気な松尾を取り戻そうという思いから、有志を募って松尾さえずり会をスタートしました。今ちょうど10年目を迎えています。結成当初はメンバーが三十数人いたのですが、現在は12～13人に減ってきました。中には入院したメンバーもいます。いろいろ課題もありますが、取り組んできた内容の中には、松尾の先輩たちの技術であり、知識であり、そういう隠れた資源が、物以外にもたくさんあるのです。そういう目に見えない資源も集めて何とか活用しよう。あるいは味覚を検証しよう。イカ釣りにしても、そういう技術を若い者に引き継ごう。松尾の名産にしようという取り組みで、さえずり会は今日まで至っています。松尾のよき、資源、あるいは歴史というのは、私、観光客を相手に語り部をやっています。最初は慣れなくて、とてもお金をいただけるような話ではありませんでした。練習を兼ねて3年、4年かかりました。少しずつ段階を踏まえて、今ではお金をもらった方がいいのではないかと、あるいは調理師の料金をもっと上げたらいいのではないかとのご意見もいただいておりますが、料金は抑えながら現在まで至っています。

松尾には郷土史の研究家がいます、榊原敏文さんとおっしゃいます。今日のご列席される予定でしたが、手術の後の経過が芳しくなく、私1人で報告させていただくことになり、とても心細いです。榊原さんが分厚い資料を簡単なガイドブックにまとめてくださり、会員全員が勉強会を開いて知識を身に付け、何とか一本立ちできるようにと頑張っていました。漁師あがりの会員が多く、なかなか説明しにくいということから、現在、私が語り部の仕事の8割ぐらいを担っています。そういう状況ではありますが、女城神社前の磯遊びのイベントが終わったあと、会員の集合写真を撮りました。その写真は四国電力の隔月誌「ライト&ライフ」の表紙に載せていただきました。遠くに臼碇（うすばえ）崎で、すぐ後ろには「下の浜」という港が写っています。松尾集落のすぐ下の港で、サンゴ礁が

群生しています。皆、うれしそうな顔をしていて、元気がだいぶ出てきたのではないかと感じます。2007年7月の写真です。

これから松尾の史跡や名所を簡単にご説明して、我々の取り組み内容をご理解いただきたいと思います。松尾という集落は土佐清水市の先端にあたります。足摺岬から4キロ、清水の市街地、この会場からですと大体8キロです。現在、白簪崎、大浜から松尾までトンネル工事が進んでいます、この間が4.5キロあります。4.5キロの間にカーブミラーが49カ所あります。それだけ蛇行しています。ここを通るたびに孫が酔って大変です。トンネル開通が3年後か4年後といわれていますが、本当に一日も早くトンネルが完成してほしいです。勝負はトンネルが完成してからだと、私は感じています。

松尾の集落の西側からかすかに白簪の先端が見えます。ちょうど真下に見えるのが私の家で、この家から太平洋が見えます。定年後、朝な夕な、ここで船釣りをして、沖を眺めて一杯飲んでという1年でしたけれども、2年目に地域を何とかせよという住民の声、友達の声から、さえずり会で頑張っています。松尾集落東側、すぐ下に見えるのが松尾の港の入り口です。海岸線に2つほど島が見え、洞窟の入り口があります。夕日が洞窟に差し込んで海面がキラキラと輝く、有名な「トオルマの夕日」を見ることができます。

松尾地区には、日本で最初に黒潮が接岸する白簪海岸があります。縄文時代の石やすりなどが発見された唐人駄場園地には、古代人が何かの形で配置したと考えられる巨石群があります。足摺半島には250カ所の巨石があるのですが、一番大きい巨石群が唐人駄場園地にあり、唐人石と呼ばれています。それから、国指定重要文化財の吉福家住宅。今日午前中の史跡ツアーでもご案内しましたが立派な建物です。国の天然記念物の樹齢400年のアコウの大樹もあります。

史跡や名所を3つのブロックに分け、語り部ガイドによる約6時間の探索コースを定めています。唐人駄場コース、白簪コース、松尾集落コースの3コースをガイドしています。

黒潮の接岸する白簪灯台の下は超A級の釣りの磯場と評価されています。黒潮が接岸するために魚種は大変多く、大漁が期待できます。紀州から来たカツオ船団が白簪漁場を発見し、カツオを釣ったそうです。20人乗りぐらいの伝馬船（櫓こぎ木造船）で1日に4,000匹釣り上げたといわれています。少ないときでも2,000匹ぐらいは釣れていたという沖合漁場です。今日は風が強くて行けませんでした。白簪灯台の並びにある白簪竜宮神社は、大漁祈願と海上安全のご利益がある神社です。ご神体は弁天様で、女性がご主人の大漁、海上安全、航海安全を祈りにお参りする神社です。女性が祈願に行きますと、裾が風にまかれるという、女性秘部伝説の竜宮神社です。遠くから見ると、女性が風にまかれ、あらわな姿で一心不乱に大漁を願っている、航海安全を祈っているという姿に映るのだと思います。

唐人駄場園地の巨石はストーンサークルといわれています。この周辺で石やじりが発見されました。縄文時代の用具が発見されたことから、この周辺で生活していたのではないかとされています。唐人駄場の巨石群の間に住んだような跡が伺え、縄文時代の名残が

あります。ここは史跡ツアーでは散歩として歩きます。我々地域住民と、観光協会や観光課、温泉組合、地元のボランティア団体の役員の方など、40～50 人にお願いをして、周辺の伐採をしました。もちろん国立公園ですから、環境省の許可をいただいて整備をしています。岩の周辺だけ、最小限の伐採です。昔はこの辺の木を切って、かつお節の燃料やいぶしをするための木材に使っていました。規制が厳しくなり、また申請手続きが複雑になったこともあり、伐採ができずに周辺の木が大きくなって、巨石が隠れているような状況になってしまっていました。大体 4 年に 1 回、伐採をしないと巨石が埋もれてしまうというのが今後の課題です。

市の指定文化財である、カツオ文化の一端が伺える金比羅宮灯明台。安政 7 年の 3 月に建てられました。ちょうど建てられた日に江戸城桜田門で井伊直弼大老が暗殺されています。普通の石灯籠だと火袋といいまして、ろうそく立てなどがあるのですが、これにはありません。灯台代わりに建てられまして、現在はバイパスができたため、少し場所が違います。本当は山頂にあって、油だめに油をためて、昼間であればのろし代わりに、夜であれば、ここが松尾の港ですよ、こっちへ帰ってきなさいと本当に灯台代わりに使用しました。松尾の灯明台は石の上に建ててあります。高さは 3.6 メートルで、竜串の岬のサンゴを使ったといわれています。昔はクレーンなどが無い時代で、人力での運搬は大変だったと思います。重たいサンゴを山頂へ運んで造られた灯明台は、松尾のカツオの文化の恩恵を受けた建物だと言えます。

松尾の港へ漂着した木造毘沙門天立像は海運寺にまつられています。高さは 1 メートル少しあります。この毘沙門天を引き揚げたときの住職が、「この像を真ん中に置きなさい」と言ったので、今はこちらが本尊になっているような形です。室町時代につくられたそうで、市の指定文化財になっています。文化財ともなりますと、なかなか着色してお化粧直しができません。ですから、そのまま終わりました。今日は強風で行けませんでした。

「旦那さん」といわれた角屋の与三郎のお墓。角屋さんは紀州の方で、土佐へかつお節の文化を伝えてくれた、松尾の文化をつくってくれた功労者の一人です。角屋の与三郎さんは亡くなる時に「わしのお金と土地と財産をあげるから、永代供養をしてくれ」と言い残したそうです。お墓は「旦那さんの墓」として建てられました。お墓に帽子があるのは地位のある方、功績のある方ということで、それだけ慕われていたということです。ばくちの才能のある方はこれにあやかって、帽子のかけらを財布に入れておくと、必ずばくちに勝てるということになっていまして、あまり欠けすぎないように、そっと触る程度にしていれば幸いです。

国の重要文化財の吉福家住宅を我々の拠点にしています。ここでカツオたたき体験、あるいは「つわずし御膳」という食事をしていただいています。我々は観光の語り部をして、ちょうどお昼どきにここへご案内をしています。書院などがある 6 畳の部屋に集まっただいて、40 人くらいが食事をとることができます。吉福家住宅は武家屋敷風の造りで、相当大きい建物です。造りは総ヒノキみたいなもので、本当に節がない。天井裏には大漁

祈願をした櫓（ろ）が 2 丁仕込んであります。普段は見えませんが、どうしてもという方はご案内をしています。ちなみに桶は銅製です。

女城神社のご神体は生平（きびら）様です。壇ノ浦の合戦で負けた平家の落人が土佐湾に流れてきて、その後を追って、京都御所のいいなずけの方だと思いますが、身ごもった状態で探しに来た。松尾で臨月を迎え、無事女の子を生むのです。けれどもその 1 年後に母親が亡くなり、子どもは松尾の人に育てられ、19 のときに母親の生まれ故郷である京都へ 3 年ほど行きます。そして、産婆さんの技術・知識を身につけ、松尾でお世話になったから恩返しをしたいと松尾に帰ってきました。産婆として子どもをとりあげると、なぜか安産で健やかに育つというのが地域に行き渡りました。本当に神様のようになってきて、松尾の名誉・品格を高めてくれたということで、女城神社ができました。男の子が欲しいときにはのぼりを、女の子が欲しいときにはまりを借りていきます。今日、女性が「お札をください」と来られました。子授かり・安産御札を知人にあげたら 10 年ぶりに子どもができ、それも 1 人ではなく、2 人目も子授かり（妊娠）に成功し、お礼にまりを持って奉納しに来られたそうです。今回はまた別の方にも紹介したいと、また新しいまりを借りていかれるということです。奉納するまりも、昔だと出店があったのですが、私たちが活動を始めた頃にはお参りするのには地元の人だけで、出店はなくなってしまっています。日本財団から助成金をいただきまして、伝統の祭りを復活させました。イベントなども増えて新聞や雑誌で PR をしていただいて、毎年旧暦の 3 月 15 日に近い日曜日に開催しています。松尾の宗田節を使って、男子 10 名、女子 10 名の早い者順に受付をして、ワンコうどん早食い競争をやっています。60 杯を超える猛者がいたりします。少子化なので子どもに思い出をつくってもらおう、郷土愛を増してもらおうといろいろ企画しています。ドーナツをつくって入るまで輪投げをしてもらって、入ったらご褒美としてドーナツをあげるようにして、楽しんでもらっています。また境内では平家の生平様を偲んで踊りを披露してもらっています。イベントが終わった後は磯遊びをして、一杯飲んだりしています。

鰹節製造工場の跡地があります。松尾は急傾斜地にして、アール状にして、少しでも広い作業場を確保しています。南海地震でもびくともしなかった石垣です。かつては松尾にも 10 軒ほど鰹節製造工場がありましたが、現在は 3 軒ほどです。

天満宮の廻り舞台。直径 5 メートルの廻り舞台で、床の下に入って 6 人、あるいは 8 人掛かりで回します。舞殿は仏頂造りで左右の瞳が開きます。それから前倒しができ、舞台を広くできます。昔はここで旅芸人による「番場の忠太郎」などが催されていました。

アコウの樹は樹齢 400 年近くになりました。アコウの樹は温暖植物で、松尾に偏って自生してしまっていて、足摺の方には少ないです。松尾は昔から漁港として栄えていましたから、船の回船漁業を通じて種子が松尾に運ばれたのではないかと思います。九州か琉球か分かりませんが、400 年も昔からの植物があります。

白瀨、鶺鴒の岬の展望台から眺め。船が出ている辺りはイワシが追い込まれてバチャバチャしていて、この展望台付近から鶺鴒の鳥がイワシを捕まえていくので、展望台下は鶺鴒の鳥

のふんで真っ白になっています。こういう理由で鵜の岬と名前が付いています。この展望台から東方向を見ると、トオルマの夕日、遠くには臼磐山が見えます。真東から太陽が上がって真西へ沈む、春と秋のお彼岸の中日のときにしかトオルマの夕日を見ることはできません。しかも天気がよく、九州の上空に雲がなく、太陽の力が強いときです。ちょうど 80 メートルの道路がありますので、一直線に水平に入ったときにきらびやかな光の輝きがあります。本当に素晴らしい夕日はここ 10 年ぐらいで 1 回か 2 回ぐらいです。

我々がスタートして、「つわずし御膳」を 1,000 円で販売しています。ツワブキの押しずしと、魚はカツオのたたきやハマチの刺身、あとは地元産のカボチャや地元で獲れた磯魚のすり身のてんぷらです。メンバーの女性陣はなかなか「はちきん」衆が多うございまして、我々男子があまりごちやごちや言うと、すぐに「ふん」と言われてくれます。好きなようにやってとお任せしています。朝何時からやってもかまわないけれども、大体朝の 5 時からつくりましょうと言ったら、3 時とか 4 時頃から来る女性が多いです。10 年続けると、仲のいい悪いはあるかもわかりませんが、生き残ったといえますか、今のメンバーです。

観光協会でつわ寿司体験、吉福家でカツオのたたき体験ができます。つわずし御膳は食べることができて、自分のつくったつわ寿司はおみやげとして持って帰っていただいています。

我々は頑張っておりますが、後継者が少なく、後継者をいかに確保していくのが課題です。みんなで力を合わせてなんとか活動を続けています。以上です。

司会： 続きまして、高知県漁業協同組合、問可証善様です。問可様は高知県漁協清水統括支所の理事でいらっしゃいます。本市の基幹産業である漁業は高知県全体の水揚量の約 17 パーセントを占め、県内でもトップクラスの水揚高を誇っています。中でも清水市場は約 5,500 トンを水揚げしており、本市の漁業の中枢を担っています。今月完成した新市場は衛生管理を強化し、殺菌された冷海水をつくる設備などを導入した、全国でも 7 カ所しかない優良衛生品質管理市場を目指し、魚の町土佐清水のさらなる発展に向け稼働しています。本日は「四季魚の魅力と清水さばのブランド化」と題し報告を行っていただきます。それでは問可様、よろしくをお願いします。

リレートーク

四季魚の魅力と清水さばのブランド化

問可 柁善
(高知県漁業協同組合)



四季魚の魅力と清水さばのブランド化、また清水の漁業についてお話いたします。よろしくお願ひします。

私は 1944 年に現在の中央町で生まれまして、67 年間ずっと中央町で生活をしています。私は清水サバ、松イカ、カツオと季節の魚をねらう一本釣りの漁師です。67 歳、現役の一本釣り漁師として、若い人たちと一緒に頑張っています。

1955 年から 1965 年にかけての清水の水揚げと水揚金額が出ています。1955～1965 年頃はぶつかるほどの外来船の入港があり、銭湯や商店街も大変にぎわっていた時代でした。春、夏、秋の祭りには 100 隻以上の船が大漁旗で飾り、メインのイベントは土佐清水の海上パレードだったと思います。

昭和 30 年代、私たちの青春時代。中学校の卒業式を待たずに遠洋漁業船に乗った同級生、また金の卵といわれた関東・関西への就職という時代。遠洋に従事した友達は、昔は本船が入港ができないので、伝馬船で本船に乗り込んで寒い 2 月頃に出港していました。10 月には伊豆下田からたくさんのおみやげを買って帰ってきてくれました。昭和 40 年代、50 年代、私たちは窪川原子力発電所、宿毛湾の原油基地の反対運動に参加し、清水の漁場を守るために活動してきました。

1965 年 5 月 23 日、愛媛県からのたびたびの密漁に憤慨していた清水市の漁民が、密漁していた中型まき網船の幸戎丸を土佐清水にえい航してまいりました。港付近には宿毛湾の巡視船つるぎが追ってきましたけれど、港の入り口に全漁船が停泊して入れないようにしたことを覚えています。また、入り口の今の鹿島の裏には密漁船の幸戎丸のエンジン場から火が出て燃えた事件がありました。これが高知県の 3 大漁業史に残る焼き討ち事件です。

グラフを見ますと、遠洋漁業に乗った人たちが経験を踏んで帰ってきた昭和四十何年頃から、徐々に水揚げが増えています。メジカの水揚げが多いのは 1989 年あたりまで続いています。今は宗田節がどんどん下火になっています。1976 年には、宮崎県日南市から大型カツオ船がたくさん入港したため、水揚げが過去最高の 35 億円となり、今でも清水漁協の最高記録です。1985 年頃にはマサバの大漁がありまして、1 週間で 100 万円とか、日に 20～30 万円という大漁が 3 年ほど続きました。それが 1985 年頃だったと記憶しています。平成に入りまして、徐々に燃料の高騰や夏枯れ、漁業の衰退を感じるようになり、それにこの時代からサンゴ漁に移行していく漁船も増えてきたのではないかと思います。そのような状況の中で新たな取り組みをしなければならぬと、清水市場の主要魚種はやはり清

水サバということで、他にもカツオ、メジカ、イカ、クエ、ハガツオ、メダイ、タルメ、マダイ等、いろいろありますが、活サバに挑戦しました。

活サバのブランド化に入る前に、まず立縄漁法について説明します。立縄漁は赤い浮きに浮き縄を付け、釣り餌を 18 本から 20 本つけた道具に重りを付けて沈めるとい流し縄です。この漁には、1 人乗りは 40 以上はやらないだとか、火光利用は絶対駄目で、3 時以前には縄を入れてはいけないというような、立縄船組合で決められたいろいろな規定があります。このような規制は漁業者同士で確認し、申し入れ事項として守られています。

清水サバは活魚の始まり。沖で食べた獲れたてのサバの味を、何とかして消費者に届けることができないかという発想から取り組みが始まりました。清水サバの活魚への挑戦です。

1988 年、大阪の海遊館が落成される前に海遊館から、土佐清水で獲った魚を生かして大阪へ運ぶように注文がありました。私はそのスタッフになっていまして、それで生かすことが好きになり、サバの活魚を始めたわけです。1990 年頃、ある民宿に昼 3 昼ほどで高さ 20 センチぐらいの水槽を借りて、清水サバの活魚が何日生きるのか、傷がいつになったら出るのか、軽トラで運んでみたり、またお客さまにも試食をしていただきながら、今の活魚の基本ができ上がったと思います。

1991 年、語呂合わせで 3 月 8 日をサバの日と制定しまして、毎年サバ祭りを開催しています。今は清水の漁師の元気まつりという名前で、引き続きやらせてもらっています。

1993 年、漁協主体で本格的な活魚の展開を始めます。一番頭を悩ませた点は、清水サバの温度管理です。清水サバは水温が 24℃から 25℃になると生きられない。それを周年生かすにはどうしたらいいのか。トラックでの輸送は問題ない。あとは漁船での対応です。冷海水で海水温を下げてから港に帰るには、どうしても酸素が必要ですから、今はブローアというものをみんな付けています。そうやって夏場の活魚も取り扱えることになりました。1995 年には漁協の活魚流通部門に職員 2 名が配置されました。2008 年頃、土佐清水市水産課にサバ課ができ、宣伝・販路の開拓に協力をいただいています。1999 年には「清水サバ」を商標登録申請するために、組合や市、県から多大な協力をいただきまして、商標許可を取得できました。ただし、清水サバのブランドには、魚の体重 600g 以上、立縄で漁獲をされたもの、活魚であること、その他さまざまな条件があります。取り組み当初から県内外の量販店への売り込み、地元旅館や飲食店での提供、イベントでの PR、パンフレット作成、マスコミへの PR 等、宣伝に力を入れています。多いときには高知のハイパープラザ高須店やサンプラザ、スーパー、量販店に 1,000 本から 1,500 本の清水サバを出荷したこともあります。この頃は立縄船も 138 隻ぐらいいたと思います。今は三十数隻です。サンゴの魚が良く、移行されたということで、それだけ激減しています。

現状と課題についてお話しします。現在では多い日でも 100 匹か 150 匹程度の注文しかありません。3 日以上生かしておけないことや、天候等によって水揚げがないこともあります。生産と注文のバランスが大きな悩みの種です。土佐清水の漁業は、漁業者の高齢化、魚価

安、燃料代の高騰、後継者不足等々、さまざまな問題に直面しています。2月7日に新市場が落成されました。全国7番目の衛生管理市場として販路の開拓に取り組んでいきたい。また、後継者不足についても、新規漁業者や若い漁業者の育成に力を注ぎたいと思います。土佐清水の漁業の火を消さないためにも、努力をしてみたいと思いますので、よろしくお願いいたします。ご清聴、ありがとうございました。

司会 : 続きます、窪津漁業協同組合、瀧澤理様です。瀧澤様は足摺宇和海国立公園の中の足摺半島東側に位置する窪津漁業協同組合においてご活躍されています。窪津漁協は観光定置網や漁家民宿などをはじめとする体験観光を主体とした修学旅行の受け入れ、また、水揚げされた魚を活用した直販所やレストランを運営し、斬新なアイデアを生かした新しい漁協経営を行っておられます。本日は「漁協が取り組むレストラン・体験観光」と題した報告を行っていただきます。それでは瀧澤様、よろしくお願いいたします。

四季魚の魅力と清水サバのブランド化



高知県漁協理事 問可 柁善

1

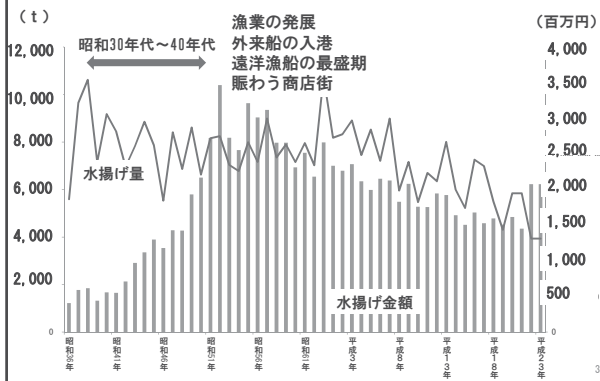
自己紹介



- ・昭和19年 現在の中央町で生まれる
- ・67歳で現役の一本釣り漁師
- ・清水サバ、松イカ、カツオ等、季節の魚を狙う
- ・現在は高知県漁協の理事

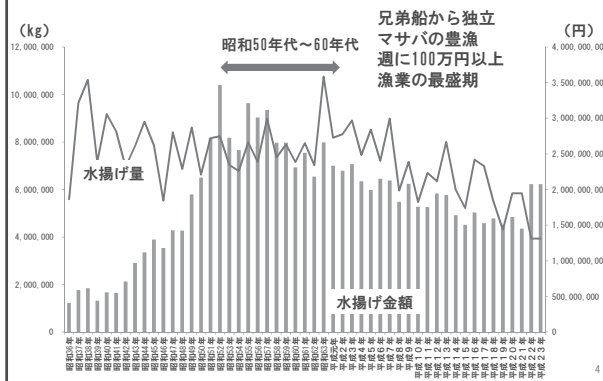
2

清水の漁業



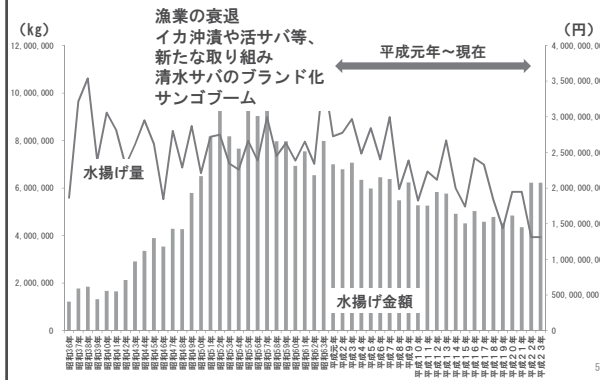
3

清水の漁業



4

清水の漁業



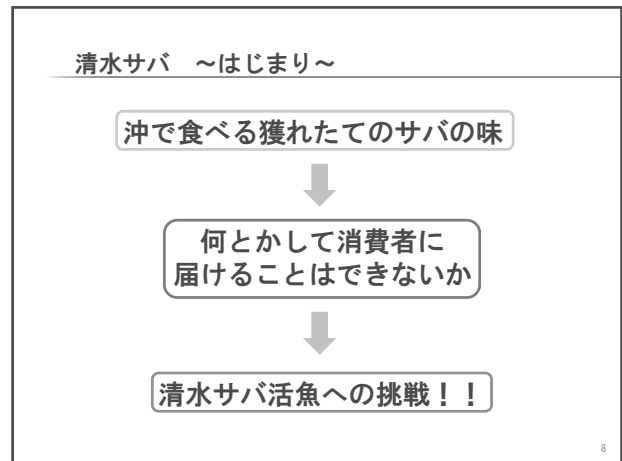
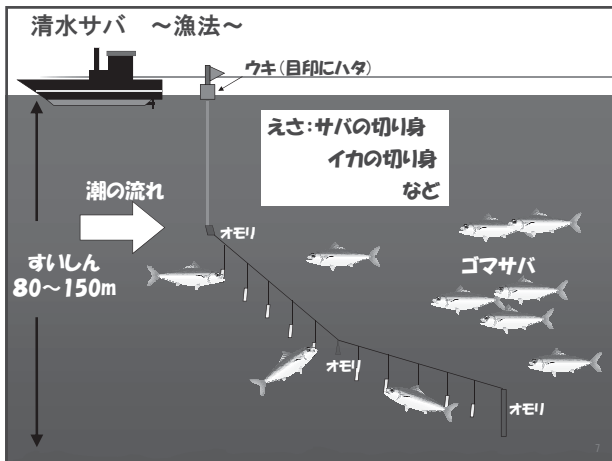
5

清水で獲れる魚



清水の漁師は季節毎に漁を変え様々な魚を追う

6



- ### 清水サバ ~活魚に挑戦~
- ・昭和63年…大阪海遊館土佐清水基地で清水サバの飼育に挑戦
 - ・平成2年…民宿のイケスでの試験
 - ・平成3年…3月8日を「サバの日」に制定
 - ・平成5年…漁協が主体となり、本格的な活魚事業を展開。
 - ・平成7年…漁協の活魚流通部門に職員2名を配置

- ### 清水サバ ~ブランド化~
- ・平成11年…「清水サバ」を商標登録申請
 - ・平成12年…「清水サバ」として商標許可
- ブランド条件
- ・魚体重600g以上
 - ・立縄漁で漁獲されたもの
 - ・活魚であること
- その他様々な取り決め
-

- ### 清水サバ ~販路開拓~
-
- ・取り組み当初から県内外の量販店への売り込み
 - ・地元旅館・飲食店での提供
 - ・イベントでのPR、パンフレット作成、マスコミでのPR等
 - ・多い時には1,000~1,500本/日の出荷も
 - ・神経抜き等の鮮度管理による販売可能範囲の拡大
-

- ### 清水サバ ~現状と課題~
- ・多い日でも100~150匹程度の出荷
 - ・3日以上活かしておけない
 - ・天候等によって水揚げが無い
 - ・620g以下のサバについての扱い
- ↓
- 生産と需要のバランスに大きな問題が…
-
-

清水の漁業のこれから

- ・漁業者の高齢化
- ・燃料代の高騰
- ・魚価安
- ・後継者不足 等々

様々な問題に直面している！！

特に後継者不足について、新規漁業者
や若い漁業者の育成に力を入れたい

清水の漁業の灯を絶やさない！！

13



リレートーク

漁協が取り組むレストラン・体験観光

瀧澤 理

(窪津漁業協同組合)



皆さん、こんにちは。窪津漁協の瀧澤と申します。窪津漁協の取り組みについて簡単に説明させていただきます。

はじめに、窪津地区は足摺岬の北東約 10 キロの辺りに位置しており、人口は約 780 人、世帯数で 350 ほどです。主な産業は漁業で、個人経営型の一本釣りや刺し網などの他に、大敷組合が運営する大型定置網が 2 ヶ統、個人が運営する小型定置網が 1 ヶ統あります。組合員は 308 人で、9 割ほどの世帯が組合員です。組合員の年齢構成は、約 8 割が 60 代以上、そして 20~30 代がいないのが現状です。水揚量は、近年では 2001 年の 4,500 トンをピークに右肩下がりです。2009 年に少し量は回復しましたが、金額では横ばい状態で推移しており、魚価の低迷が伺えます。少子高齢化の中、漁業者の絶対数は減る一方であり、水揚量、金額も減少しています。

そういった中で、窪津漁協では集落を活性化するために、漁協直販所「大漁屋」と漁協直営レストラン「海鮮館」の運営、漁家民泊による修学旅行の受け入れ、大型定置網観光、ホエールウォッチング、港まつりの開催、ホームページによる情報発信など、さまざまな取り組みにチャレンジをしています。

大漁屋は 2000 年に営業を開始し、今年で 13 年目です。窪津で水揚げされた鮮魚や干物などを可能な限り安価で販売し、野菜や果物、海鮮館でつくった総菜なども販売しています。地元や周辺地域の人々はもちろん、県外の方々も多く利用していただいております。年間約 6 万人もの方々が来客されます。売上高は 6,000 万円以上になります。朝 10 時頃にはその日の魚がずらっと並びます。店内では、大きいブリやカンパチなどを切り身で売ったり、丸ごと 1 本を買いにくるお客様もいらっしゃいます。できるだけ、買いやすく、安く、売る方法を考えています。

海鮮館は 2006 年にオープンして今年で 7 年目です。その日の朝に獲れた魚を使った刺身定食が看板メニューで、リピーターが多くいらっしゃいます。料理は全て窪津の食材を知り尽くした地元のおばちゃんたちが作っていて、何を食べても本当に美味しいです。新聞やテレビで何度か取り上げられたこともあり、つい先日も NHK の夕方の番組でマンボウ料理が取り上げられました。年間約 8,000 人の来客があり、売上高は 1,600 万円です。店舗には 2 階もあり、外にバルコニーもあり、落ち着いた感じで入店しやすい店構えになっています。夜の宴会は予約制で営業しています。1 カ月限定の企画として、一昨年に提供していたイセエビ料理は、高知新聞に第一弾、第二弾、第三弾と掲載されました。このイセエ

ビ料理は、もっと窪津を知ってもらおうと格安の値段でコース設定をしました。それがすぐに人気が出て、一月で 1,000 人を超えるという好評ぶりでした。大きな利益はありませんでしたが、PR の面では大成功だったと確信しています。

修学旅行生は、現在まで小中高とさまざまな地域から受け入れをしています。中でも東京の慶應義塾幼稚舎の皆さんは、2005 年から毎年来ていただいています。窪津では日常の料理や景色や遊びも、東京の子どもたちにとっては全てが非日常であり、一生忘れることのできない思い出となるようです。夕食には刺身や焼きそば、いよめしなどをお出ししています。いよめしを 14 杯食べる子どもたちもいます。そして、朝には水揚げされた魚が、選別台で選別されているところを見学したりします。他にも、窪津小学校の生徒たちと窪津小学校の体育館でいろいろなゲームをしたり、遊んだりして交流をしています。

ホエールウォッチングは 4 月から 10 月が最も遭遇する確率の高い時期です。沖での無線連絡を密にし、できるだけ遭遇できるように努力をしています。ですが、クジラにもイルカにも会えない場合もありますので、そういう場合には半島クルーズや、ひき縄でカツオやシイラなどを釣って、釣りたてを食べてもらうなどして、できるだけお客さまに喜んでもらえるような取り組みをしています。

定置網観光は窪津の漁業と観光の一体化を図った活動の先駆けであり、最もダイナミックな体験型観光です。漁場も近く、短時間で迫力のある操業を味わえるのも魅力の一つです。

窪津の港まつりは毎年 10 月に行っていて、昨年で 17 回を数えました。組合員や漁協女性部の部員が総出で賄いをして、国会議員や水産庁の方々にもお越しいただき、1 年の大漁を祈願しています。年に一度の祭りで他地域との交流もあり、このイベントを通して地域での一体感が生まれています。港まつりではモチバイ（餅まき）が行われます。モチバイになると、どこからともなく人が集まってきて、もう数えられないぐらいの人出になります。にぎやかにやっています。

その他の取り組みとして、ホームページによる情報発信では、ブログやツイッターなどで日々の窪津を発信しています。インターネット販売はお問い合わせフォームから全ての注文を受け付けていて、鮮魚やイセエビなどの全国発送も行っています。釣り体験は、北新港の入り口をふさいで湾内に魚を放流し、その魚を釣るという形で運営していましたが、現在は自然災害などの理由で釣り体験は行っていません。イベント等での販売については市内外のイベントに参加して、出張販売も行っており、交流を深めています。

今後について、これまでの数々の取り組みの結果、地域の環境を多角的に活用していることが評価され、高知県から「おいしい風土大賞」を受賞しました。また、国からは大漁屋や海鮮館の地産地消の活動が評価され、水産庁長官賞として「地産地消優良活動表彰」を受賞しています。これまでの取り組みが交流人口の拡大や、地域資源である魚を活用した活動として高く評価されたと認識しています。今後は、これまでの取り組みを継続しつつ、頂いた賞に恥じないようさらに発展させ、水揚げされた魚を小売に売るだけでなく、

自分たちで地産外消を図り、どのようにしたら少しでも高く売れるかを考えていかなければなりません。漁業者の高齢化も進む中、漁業者の皆さんがいつまでも現役として働いていけるよう、漁協としても一生懸命取り組み、水揚げに左右されない漁業経営を目指していきます。これまで以上に来た人に喜んでもらえるように、これからも努力していくつもりですので、よろしくお祈りします。ご清聴、ありがとうございました。

司会： 続きまして、土佐清水鰹節水産加工業協同組合、武政光安様です。古くから黒潮の恵みを受けてきた土佐清水市、宗田カツオを加工した宗田節は日本一の生産量を続けています。その深みのある味わいは、うどんやそばのだしとして、全国でも他に類を見ない極上の味として知られています。こだわり抜いた伝統の生産方法を守り続け、土佐清水市の宗田節を全国に発信し続けていきます。本日は「地域産業の宗田節は日本一」と題した報告を行っていただきます。それでは武政様、よろしくお祈りします。

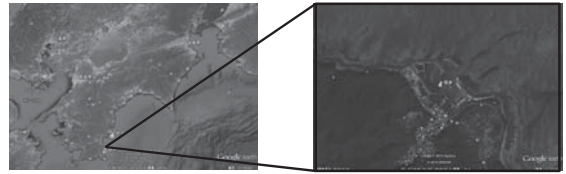


窪津漁協の取り組み



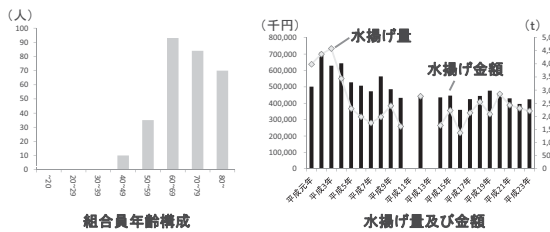
窪津漁協 瀧澤 理

窪津地区概要(窪津・津呂地区)



- ・ 足摺岬の北東に位置
- ・ 人口 778 人
- ・ 主な産業は漁業
(個人経営型・大型定置網・小型定置網)

窪津地区概要



- ・ 少子高齢化
- ・ 水揚げ量・金額の減少
- ・ 漁業者数の減少 etc

窪津地区では集落を活性化するために...



- ・ 漁協直販所「大漁屋」
- ・ 漁協直営レストラン「海鮮館」
- ・ 漁家民泊による修学旅行の受け入れ
- ・ 定置網観光
- ・ ホエールウォッチング
- ・ 漁港まつりの開催
- ・ ホームページによる情報発信 etc

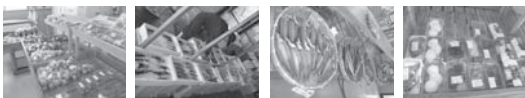


様々な取り組みにチャレンジ！！

漁協直販所「大漁屋」



- ・ 平成12年から営業開始
- ・ 地元の水揚げされる魚介類の他、加工品・野菜・果物・総菜等を販売
- ・ 地元の人から観光客まで多くの人に利用される



漁協直営レストラン「海鮮館」



- ・ 平成18年から営業開始
- ・ 地元の水揚げされる魚介類や野菜を使った料理を提供
- ・ 地元の人から観光客まで多くの人に利用される
- ・ 新聞で取り上げられたことも

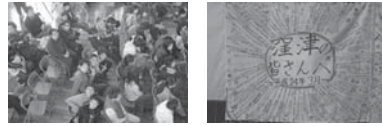


漁協直営レストラン「海鮮館」



高知新聞 2011年1月10日朝刊

修学旅行の受け入れ



- ・ 様々な地域から修学旅行を受け入れ
- ・ 地元の家庭への民泊
- ・ 様々なイベントを準備して迎えている
- ・ 特に慶応義塾幼稚舎は平成17年から毎年来ている



観光：ホエールウォッチング・定置網



- ・ 沖合でのホエールウォッチング
- ・ イルカやクジラとの出会いを提供
- ・ 漁業体験も同時に行う

- ・ 定置網観光を実施
- ・ 迫力ある操業を間近で見れる
- ・ 獲れた魚を味わうこともできる



漁港まつり



- ・ 漁協が地域コミュニティの核となっている
- ・ 毎年「漁港まつり」と「海の火まつり」を開催
- ・ 地域だけでなく他地域との交流も
- ・ イベントを通して地域と一体感を



その他の取り組み



ホームページによる情報発信



インターネット販売



海上釣堀を運営

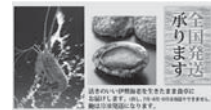


イベント等での販売

その他の取り組み



ホームページによる情報発信



インターネット販売



海上釣堀を運営



イベント等での販売

窪津の今後

これまでの取り組みの結果・・・

「おいしい風土大賞」を受賞
(魚の多角的活用を評価:高知県)

「地産地消優良活動表彰」を受賞
(大漁屋や海鮮館等の取り組みを評価
水産庁長官賞:国)

これまでの取り組みは評価された

今後は...

これまでの取り組みを継続しつ
つ、さらに発展させ、水揚げに左右
されない漁協経営を目指す



ご清聴ありがとうございました

リレートーク

地域産業の宗田節は日本一

武政 光安

(土佐清水鯉節水産加工業協同組合)



皆さん、こんにちは。土佐清水鯉節水産加工業協同組合、フルネームで紹介すると途中でかんでしまいそうになりますが、地元では通称「加工組合」と呼ばれています。加工組合の武政です、よろしくお願いします。土佐節というかつお節の歴史から、土佐宗田節、その製造と流通、今現在の状況を報告させていただきます。

まず、節の歴史です。福田様よりご紹介がありましたが、1651年、今から360年ぐらい前に紀州の和歌山から熊野節というかつお節の製造方法が清水に伝えられました。その熊野節を改良、進化させて土佐節が確立されました。1688年(元禄)の頃には、カビ付けの方法も考案され、枯節、今の本枯節といいますが、全国でも最高級とされた高品質の節として、このころから土佐節として確立されました。以後、江戸の中期から後期、明治の40年ぐらいまで、全国でも最高級品として土佐節が広く流通し、認知されていったようです。漁業の進化とともに、カツオも鮮魚として流通されるようになり、加工場に節原料のカツオが不足するようになります。そこで清水は、足摺に最初に黒潮が接岸する恵みもあり、近海にいるメヂカ、マルソウダというカツオの親戚に当たる、ソウダカツオを加工して節にしたらどうかとなりました。土佐節の製造方法の伝統を生かしながら、今の宗田節をつくり上げていきます。昭和30年代に入って本格的に宗田節が販売されるようになって、今は地産外消といいますが、この頃から既に地産外消です。全て関西、中部、関東という三大消費地に宗田節として製造して発送していました。今も地場産業としてずっと続いています。

宗田節は、業務用のうどん・そばのだし、和食のだしとして、問屋を通じて全国に流通した関係で、一般消費者の方にはあまり知られていません。ただ、宗田節といわれるもののうち約8割はおそらく清水で生産されたものではないかといわれています。

地場産業として、これだけ漁業と加工と販売が確立されているというのは全国でも珍しいようです。ただ現在、少し元気を欠いているというか、いろいろな問題が出てきていますが、宗田節を一般の方にも知ってもらおうと、委員会を立ち上げ、宗田節の魅力を伝える努力をしています。

メヂカについて、あまりご存じないかもしれませんので、簡単に説明いたします。メヂカはマルソウダというカツオの仲間です。暖かい黒潮に近い足摺などで生まれ、回遊しながら成長し、また足摺沖へ戻ってきますので、一年を通じていろいろなメヂカが水揚げされています。漁師によって一本釣りで鮮度良く持ち帰えられたメヂカは、入札、競り落と

され、加工業者が宗田節に加工しています。メヂカには呼び名がいろいろあります。今は寒メヂカです。12月から3月にかけて体長30cm前後、400~500gになり、形も質もいいメヂカが釣れます。4月から6月にかけては脂の乗ったメヂカになり、これは節にも加工されますが、第3セクターである土佐食さんなどが脂の乗ったメヂカを加工してヒメカツオとして売り出していたりします。8月末頃に水揚げされるメヂカは地元で新子と呼ばれています。ササの葉ぐらいの小ささですので、笹メヂカともいわれます。この新子のだしには少しインパクトがあり、寒メヂカに負けないぐらい良質の商品になります。

メヂカは一本釣りで獲られます。船尾に竿を3本から4本、流します。ひき縄漁のようですが、1本1本丁寧に釣り上げます。地元の漁師さんが工夫して考え出し、こういう釣り方にたどり着いたのです。船尾から餌を流して、船尾に寄ってきたメヂカを釣り上げます。くるくる回りながら釣るので、「まいまい」と地元では呼ばれています。手さばきが早い人は竿を4本、踊るように持ち上げては次から次へ釣り上げていきます。多いときですと、1日に2トンぐらい釣り上げます。体長が500gぐらいあると4,000匹ぐらい釣って水揚げしています。1分間で約20匹釣り上げています。ただ、いっぱい釣っているように見えますが、実際釣り上げた魚は全体の2%弱です。100匹いても2匹程度しか釣れない。1本1本釣るといふ、資源に優しい漁法なのです。1955年から50年以上続いている一本釣り。1本1本釣り上げるというこの良さがあるからこそ、今も営まれているのだと思います。こうして鮮度よく釣り上げた魚は競りに掛けられ、競り落とした加工業者によって節に加工されます。

次に節の製造について。メヂカが宗田節になるまでの工程は、まず煮籠に1本1本並べます。魚体によっては腹の中に火が通りやすいように切れ目を入れて、きれいに並べます。そして、大きい釜で1時間前後、メヂカを煮ます。体長によって煮る時間は調整します。カツオとの最大の違いは茹であがりです。生切りではなくて、茹であがったものを女性さんたちが手作業で1匹1匹、中骨と背、頭、身に分けていきます。これは熟練の手作業で、シュッシュュッと皆さん手際よく作業されます。そして、身に割ったものを別の籠に入れ替え、下から煙りでいぶしながら乾燥させていきます。この焙乾という工程は1週間から10日かかります。早いもので1週間後、乾燥された身をさらに天日干して、太陽の日差しでさらに余分な水分を取り、熟成された、いい裸節にします。ここで完成した裸節は主に関西方面へ出荷されます。さらに裸節にもう一工程加え、枯節を作ります。枯節はカビを付けて天日干し、カビを付けて天日干しを3回から4回繰り返すため、出来上がりまで3カ月から4カ月かかってしまいます。主に関東方面へ出荷されます。裸節と枯節に分けられますが、この境というのはどうやら名古屋とか愛知県辺りのようです。裸節は関西方面のうどん・そばのだしとして重宝されています。名古屋方面は裸節も枯節も使われていて、枯節、カビを付けた節は関東方面へ出荷されています。

入札会が年に1回、4月にありまして、その年の宗田節の値を決めます。どういう感じで取引されるのかという目安にする会です。大体、問屋や削り屋などを通じて業務筋へ販売

されていく商品ですので、宗田節というのは一般の方で本当に知られていないような存在でした。宗田節の利用方法やいろいろなことを考えていく、もっと知ってもらうための委員会を立ち上げ、PR しています。事業や食育の関係で高知市などに行ったりしますが、一般で知っていらっしゃる方は本当に何パーセントもおりません。高知市内でもないのです。100 人いたら、2~3 人いるかなというぐらいのレベルでしか、一般の人には知られていないような商材です。ほとんどがうどん・そばの業務用のだしとしての流通ですから、おいしいだしの素となる宗田節とプロは認めてくださっているのですが、一般の家庭でもこれを知っていただきたいと、「知ってもらいたい委員会」を立ち上げ、今、広げていっているところです。加工組合でも、組合員さんから買った節を削って PR 用の販売をしたり、CM などを使って宗田節をもっと知ってもらおうと取り組んでいます。宗田節を利用した新製品や料理での使い方等、いろいろな形で一般消費者の方にも伝えていきたいと活動しています。だしというのは元気になる食材です。体自体も元気になるし、気持ちのいい食べ物ですので、皆さんにぜひ宗田節や宗田節を使った料理を食べていただきたいと思います。つたない説明で申し訳ないですが、ご清聴ありがとうございました。

司会 : 続きまして、株式会社土佐清水元気プロジェクト、徳村佳代様です。土佐清水市は豊かな自然環境と恵まれた水産資源により、農林水産業、観光業を基幹産業として発展してきました。基幹産業を活性化するため、国の地方再生モデルプロジェクト事業を導入し、農林水産物加工施設や冷凍・冷蔵施設などを整備し、地域経済の活性化と雇用の確保を目的とした株式会社土佐清水元気プロジェクトを設立して、賛助商社的な機能を有する株式会社にして、販売組織網の確立と市場の拡大に努め、地域振興の活性化を図っています。本日は「地域資源を生かした新商品開発」と題し報告を行っていただきます。それでは徳村様、よろしくお願ひします。

第二章 めちか ～宗田節の原料～



- めちかは高知での呼び名で、正式にはマルソウダと
いうかつおの仲間
- めちかは暖かい海を回遊する回遊魚で、土佐清水の
沖では赤ちゃんめちかから大人のめちかまで回遊する
- 土佐清水の漁師さんはこのめちかを一本釣りで釣る

12月～3月 寒めちか(25cm～30cm、200g～400g)

* 冬にとれるめちかで、脂が少なく、上質の宗田節になる

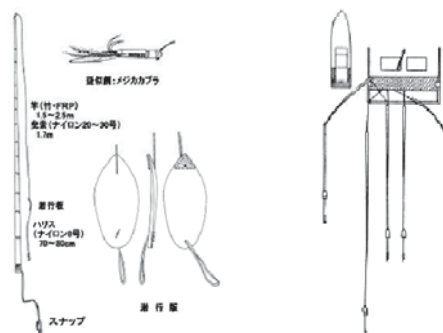
4月～6月 脂めちか(30cm以上、400g～600g)

* 春から初夏にとれるめちかで、脂が多く宗田節には
あまり向かないが、姫かつおなどに加工される

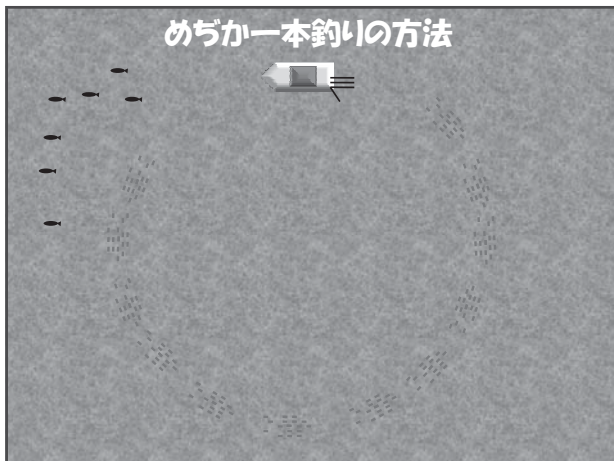
8月～9月 笹めちか(20cm～25cm、100g～200g)

* 秋にとれるめちかで、小さいが上質の宗田節になる

めちか一本釣りの道具



めちか一本釣りの方法



実際の一本人釣りの様子



水中で起きていること

ビデオ画像に出現1364回（サバ類、マルソウダ、カンパチ、フリなど）

- | | |
|------------|-------|
| (1) 擬餌に接近 | 80.1% |
| (2) 擬餌を攻撃 | 9.8% |
| (3) 擬餌に接触 | 3.7% |
| (4) 針がかり | 2.3% |
| (5) 最終的に漁獲 | 1.7% |

釣り漁業は資源に優しい!!

秋山誠二（東京海洋大）
 曳航式水中ビデオカメラによる曳網の擬餌に対する魚類の行動観察、水産工学、2011年



第三章 宗田節 ~宗田節ができるまで~

こうして釣り上げられためちかは
 どのように宗田節になるのでしょうか??
 釣りあげためちかは、全て市場に水揚げされる
 多い時には一人で2,000kg以上釣ることも!!!

水揚げされてから宗田節になるまでの流れ



水揚げされためちかは…



加工場に運ばれ…

では、加工場でどのように生のめちかから
 宗田節へと加工しているのでしょうか??



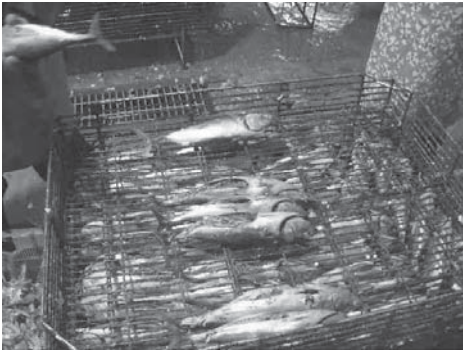
全国へと送られる



宗田節に加工され…

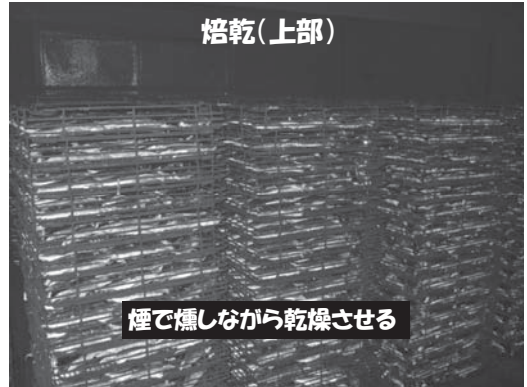


セイロ取り



箱であがっためちかの頭、内臓、骨を取る

焙乾(上部)



煙で燻しながら乾燥させる

焙乾(下部)



下部では、ウバメガシを燃やす

天日干し



焙乾後、天日でさらに乾燥させる

裸節

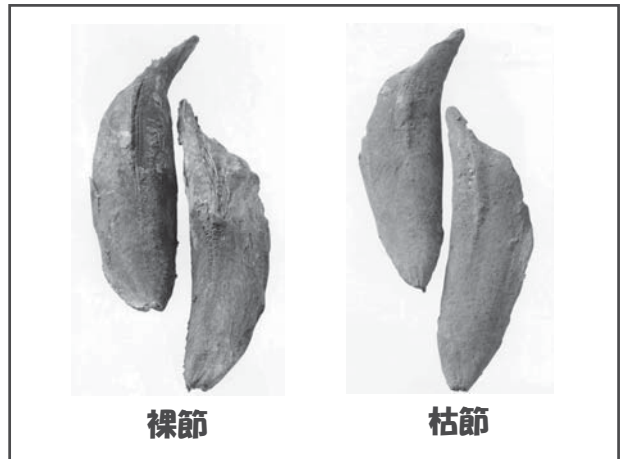


天日干し半日で裸節が完成

カビ付け



脂ののっためちかは天日干しとカビ付けを繰り返して行い枯節と呼ばれる節にする



入札会

完成した宗田節は年に1回ある全国の業者が集まる入札会で値段が決められる

第四章 宗田節の利用
 ～宗田節のこれまで、そしてこれから～
 こうして全国へと旅立っていく宗田節は、
 どんな所でどんな風に利用されているのでしょうか？

いままで宗田節は・・・

一般家庭では利用されない

ほとんどが料亭やそば屋などのだしに利用される

一般家庭では利用されない

**フコが認めるおいしい宗田節をもっと
 みんなに食べてもらいたい!!!**

そこで様々な関係機関で連携し、宗田節を売り出すために宗田節をもっと知ってもらいたい委員会を作り・・・

一般家庭でも使いやすいような宗田削り節を作ったり・・・

テレビCMを作って、宗田節の宣伝をしたい・・・

宗田節をもっと食べよう!!

宗田節を使用した新製品の開発を行っている



「おだしの国土佐清水」というキャッチコピーのもと、
一般消費者の需要を発掘し、宗田産物を盛り上げる

ご清聴ありがとうございました



リレートーク

地域資源を生かした新商品開発

徳村 佳代
(土佐清水元気プロジェクト)



皆さま、こんにちは。土佐清水元気プロジェクトの徳村と申します。今、ご紹介をいただきましたけれども、地域資源を活用した新商品開発をテーマに、これまでの当社の取り組みをご紹介申し上げたいと思います。

当社は2008年12月に土佐清水市と市の経済団体が共同出資をし、官民共同の下に地域振興を目指す会社として、第3セクターで設立いたしました。設立の背景としましては、経済基盤が脆弱な土佐清水にあって、地域の元気をつくり出していくためには新しい産業の創出、新たな企業誘致というのはなかなか困難であるということで、これまで市を支えてきた農林漁業、1次産業と観光業の復興が活性化への道であることを改めて認識した上で、これまで市が取り組んできた振興策に加えて、国のソフト事業、ハード事業を活用して、中核となる人材育成や農林水産物加工施設が整備をされ、その運営会社として土佐清水元気プロジェクトがスタートしました。稼働開始は2009年2月で、この豊かな土佐清水の地場産品を活用して、ものづくりなどの開拓に取り組んで、ちょうど丸4年が経過したところです。代表者を杉村市長が兼務しており、地元雇用ということで土佐清水出身の社員やパート、現在合計で24名が勤務をしています。

当社の企業理念、五つの誓いです。土佐清水の産品を学び、深め、恵みに感謝をし、ものづくりを通して清水の元気をつくり出す。清水の伝統や食の文化を伝え、守り、育てる地域の担い手になること。自社の成長の先に土佐清水の発展があり、地域貢献を最大の事業目標として事業の展開をしています。主軸となる食品加工事業のほか、加工原料の凍結・冷凍保管を行う冷凍・冷蔵事業、自社工場で製造した食材を活用したレストラン事業、飲食店事業の展開をしています。

当社の製造工場は「元気まるごと工房」と申しまして、クリーンレベルで分けています。地産外消を進めていくため、工場内の徹底した衛生管理、そして万全の品質管理体制をとっています。工場の大きな特徴として、会社設立当時、会社のある土佐清水市大岐地区のAゾーン（交流ゾーン）に、体験型宿泊施設の建設が二次計画として挙げられていました。土佐清水は足摺・竜串に代表される年間の交流人口約70万人という観光地です。観光施設、宿泊施設へ食材を提供するセントラル・キッチンの機能を想定して加工場が整備されましたので、限られた商品を大量生産するという性質の工場ではなく、小ロット多品種の製造を行う工場です。水産加工から農産加工、お菓子づくりまで最新鋭の設備を整えています。加えて徹底した品質管理で、高知県下あるいは全国で捉えてみましても、差別優位性があ

り、この元気まるごと工房は当社が事業を展開していく上で欠かすことのできない重要な経営資源であると思っています。

当社は設立以来、小売用商品から業務用商品まで同アイテム、サイズ違いの別規格を含めると、この4年で約80種類の開発・生産をしました。昨年度末の実績として、約50種類が稼働していますので、小ロット多品種の生産です。

これまでの取り組みを通し、地域初の加工品に求められていることは、産地でないと出会えない価値を食卓に届けることだと感じています。当社の商品には大手メーカーの商品には決して見えない生産者の思いであるとか、地域の風景・物語があります。そして、世の中の流れに従って、簡便化志向に対応しつつも消費者の本物志向を満たしていることです。

当初から力を入れて取り組んでいるのが鮮魚の清水サバの高付加価値加工です。その代表的な商品が「土佐の清水さば漁師漬け」で、漬け丼の素です。立縄の漁師さんがこだわって丁寧に釣ったサバを、水揚げ後すぐに自社工場に運び、加工をし、高精度の凍結システムで瞬間凍結を行います。プリプリの食感と抜群の鮮度、これを絶対に損なわないように、水揚げから約6時間程度で商品に仕上げています。食べ方も非常に簡単で、袋のまま解凍してご飯の上に乗せるだけという商品です。この商品は生の清水サバを何とか食卓へ美味しく、抜群の鮮度をもって届けられないかと取り組んだ商品です。冷凍加工品でありながら、これだけの鮮度を保って出荷できるということと、厳しい現場で取り組む漁師さんの思いが高く評価され、開発直後から県下の地産外消の窓口である龍馬空港のレストランや、南国サービスエリアの上り線のレストランでメニュー導入をされたのをきっかけに、大変順調に販路の開拓をしてきました。中澤さかなさんのお話にも出ていましたが、紀ノ國屋青山店や良品工房の白田典子さんのお店にも出させていただいています。

大きな実績として、大手ビールメーカーのキリンビールが2004年から毎年行っている、食を通じて日本を元気にしていこうという全国キャンペーンがあります。47都道府県の各一県から一商品が選択されるのですが、2010年に当社の「土佐の清水さば漁師漬け」が高知県の代表商品に選ばれました。マスコミ等でも大きく取り上げていただきました。そして、ご覧いただいた方も多いかと思いますが、1月13日にNHKの朝の食の番組で、清水サバの特集が生まれ、高付加価値商品として「土佐の清水さば漁師漬け」が放映されました。放映後10日間ぐらいは本当に想像を超える注文と問い合わせがありました。お客さまには1カ月、2カ月待ちの出荷ですとお伝えするほど反響が大きく、本当にありがたい状況でした。一昨年起きた東日本大震災の産業界全体に与えた影響や、昨今いわれる清水サバの不漁によって、原料確保の問題に直面しておりますけれども、当社にとってこの商品のニーズは本当に拡大の一方という、主力商品になっています。

加工組合の武政さんからお話が上がっていましたが、当社は宗田節をもっと知ってもらいたい委員会のメンバーとして、昨年度初めから、私たちが全国に誇る名産品宗田節のだし商品の一般消費者向け商品の開発と販路の拡大に尽力をしています。昨年度、「お

だしの国土佐清水」シリーズ第 1 弾として 4 アイテムを発売し、そして今月 9 カ月余りの商品開発期間を経まして、新たに 3 つの商品を発売しました。鮮度を保ったまま、原料のメジカが水揚げされ、本当にこだわって土佐清水の宗田節が出来上がります。業務筋では大変評価を受けておりますが、やはり販促活動をしていて感じるのは、一般消費者の認知度は決して高いとはいえません。当社ではこのおだしと他素材を組み合わせ、宗田節のおだしの持つ甘み、コク、香りを幅広い世代へと伝えていきたいと思い、機能性が豊かで、使用用途が広い商品に仕上げています。新たに発売した 3 アイテムですが、販路を広く獲得していくために、絶対に欠かせないのがパッケージデザインです。今回のシリーズから、県外で大変活躍をされている地元出身のデザイナーさんをお願いをしています。地元の方だけあって、地域振興への思いなど共通するものが多くて、お話が通じやすく大変ありがたく思っています。素朴な中にも洗練されたデザインを施すことができました。

もう 1 点、今回あえて商品名に「宗田だし」という言葉を使用しました。今は認知度の低い宗田だしですが、アゴだしやカツオだしが一般的であるように、宗田節のだし、宗田だしという言葉も広めていきたいと非常に強い思いがあって、この商品名にしました。当社の加工品を通じて、消費者の需要拡大を図り、また、もともとあった業務用需要の底上げも目指していく活動を続けてまいりたいと思っています。

その他の水産加工品については、宗田節、清水サバ以外にも土佐清水にはいろいろな種類の魚が水揚げされますので、練り製品、一次加工処理をした業務用商材などを広く展開しています。農産加工品についても契約した農家さんから、市場に出せなかった規格外の農産物を仕入れて、スープ類やお菓子類、アイスキャンディーなどにし、広く県外へも販売をしています。こういった商品開発については、やはり味、見た目はもちろんですが、何より信頼される品質が最も重要です。自社で商品開発するばかりではなく、高知県工業技術センターの農産物や水産物といった各分野の専門家の方からのご指導、連携を図りながら進めています。販路は高知県内では、主要な道の駅、観光施設、こだわりの専門店などに広く置かせていただいています。県外につきましても、量販店、百貨店、通販と販路を拡大して、どんどん取引先が増えている状況です。

百貨店の物産展から多くの出店依頼をいただきます。土佐清水そのものを PR するのに本当に効果があると思ひ、今は年間で 10 回ほど出店しています。首都圏、関西圏の百貨店を中心に、自社商品を通じた土佐清水そのものの PR に尽力をしています。

もう 1 点、今日ご紹介申し上げておきたいのが、当社の新事業へのチャレンジです。当社は今年度初めから、自社の商品開発のノウハウや工場の機能を、土佐清水市内で加工品開発に取り組む小さな事業者や生産者の加工品づくりに協力をしていこうという、OEM 生産事業への取り組みを本格的に開始しています。これはせっかく土佐清水の産品を活用していいものをつくっているにもかかわらず、品質管理が万全な場所でないために、非常に販路が制限されるというご相談を多く受け、また生産者の中にはご自分のつくったものを使って加工品をつくりたいけれども、やり方が分からないというご相談もたくさん頂戴して

おります。自社の機能を活かして、一つでも多く、土佐清水の魅力ある商品を生産して、観光客誘致も図り、これにより市内での観光客の消費拡大なども図れるのではないかと考えています。

当社の OEM 事業の一例をご紹介します。土佐清水市内ではないのですが、高知県の老舗酒造メーカー、司牡丹酒造の「食べる酒粕」という商品です。昨年度、伝統の酒かすを使って何か加工品ができないだろうかというご相談を受け、当社で開発したのが酒かすと宗田カツオ、宗田節を組み合わせ、ご飯の友に仕上げた商品です。昨年度、下半期に完成しまして、下半期だけで1万個納品させていただき、今年度も順調に出荷をしています。

まだまだ当社の地域貢献には課題がございますが、設立からこれまで自社商品の開発、販路の開拓に懸命に取り組んできた甲斐もあり、食品加工会社として、ある一定の基盤を築けたと思っています。おかげさまで食品加工事業の実績は、年々順調に推移をしています。当社は土佐清水の生産者と全国の消費者をつなぐ役割を担っています。生産者の思いを伝えて、一方通行でない商品開発と提案こそが、土佐清水そのもののPRとなって、地域産業の振興、土佐清水への観光客誘致につながっていくものと思っています。今後もスタッフ一同、懸命に事業に取り組んでまいります。どうぞ、これからも土佐清水元気プロジェクトの事業活動にぜひ関心をお寄せいただければと思います。ご清聴、ありがとうございました。

自社工場「元気まるごと工房」について

【当社製造部門の特徴】
 ・最新の設備
 ・多品種、小ロット生産に対応可能な生産体制
 ・工場内の徹底した衛生管理
 ・生産品の徹底した品質管理

元気まるごと工房 平面図

(施設イメージ図)

大阪地区

Aゾーン(こうりゅうゾーン)

Bゾーン(ものづくりゾーン)

Cゾーン(うえんゾーン)

元気プロジェクトの商品

～生産者の笑顔・想いを消費者に～

清水サバ「漁師漬け」

清水サバのおいしさをご家庭で手軽に味わえます

丁寧に釣られた清水サバを...

新鮮な内に工場加工し...

解凍して
この味の持ち帰り!

みなさんの食卓に届けます

鮮度抜群の漁師漬けを...

大手ビールメーカーの 「今こそ選ぼう日本のうまい! 2011」 高知県の商品に選ばれました

宗田節商品(おだしの国土佐清水シリーズ第1弾)

商品コンセプト

- 簡便化志向への対応
- 本物志向を満たす商品
- 多様性
- パッケージによるファンづくり

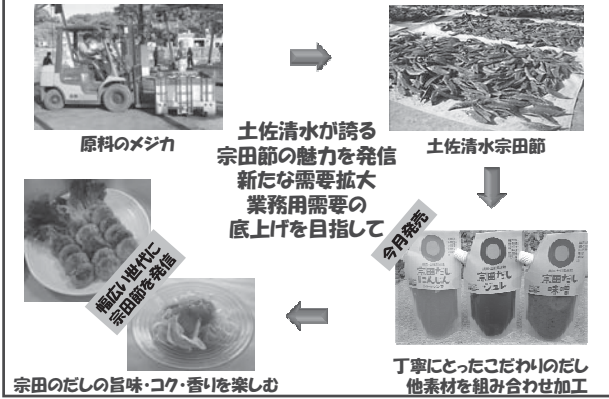
宗田節だし昆布茶

宗田節だし
パック

宗田節
茶漬汁

宗田節
液体だし

**宗田節商品への取り組み
(おだしの国土佐清水シリーズの展開)**



当社商品(水産加工品より)

「魚めし 土佐の清水さば」
「魚めし 足摺沖どれぶり」
レトルト食品: 魚のまぜごはんの素

「土佐の清水さば竜田揚げ」
冷凍食品:

「海カレー 土佐の清水さば」
「海カレー 足摺の宗田かつお」
レトルト食品:

当社商品(農産加工品より)

- 万次郎かぼちゃスープ
- さつまいもポタージュ
- 土佐清水産さつま芋や柑橘使用の焼き菓子各種
- 土佐清水産柑橘のアイスクャンディ
- その他業務用商品各種

商品開発から販路開拓
～生産者の笑顔・想いを消費者に～

**高知県工業技術センターの指導・連携による
商品開発**

**味・見た目はもちろんのこと
品質・衛生面でも信頼される商品を！！**

販路

県内外で広く販売！！

新事業へのチャレンジ ～生産者の笑顔・想いを消費者に～

新事業の展開

- ・OEM生産事業への取り組みを本格開始

地域の企業
・加工販売事業者 ・観光事業者 ・生産者 など



【課題】

- ・十分な加工設備がなく特に品質管理面から、販路に制限が生じている
- ・商品開発、改良への知識が不十分
- ・開発商品の製造工程を県外へ委託（大量ロットでの生産による在庫過多）



ものづくり地産地消の推進

- ◆販路の拡大 ◆雇用の拡大 ◆経営の安定

当社のOEM事業例



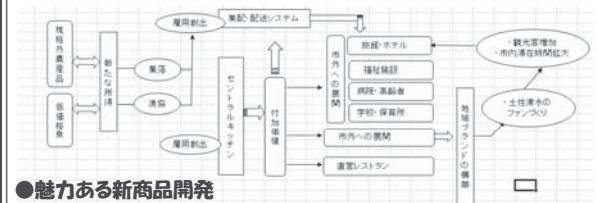
販売者・司牡丹酒造株式会社
「食える酒粕」

司牡丹伝統の酒粕と
土佐清水特産の宗田麩、宗田節を
組み合わせた
お酒のおつまみ・ごはんの友

2011年10月発売

今後への課題

株式会社土佐清水元気プロジェクト



- 魅力ある新商品開発
- 付加価値加工品づくりのための生産体制強化
- 生産者との連携(原料の確保)
- 当社冷凍設備の有効活用
- 観光機関との連携(ニーズの把握)
- 産地商社的機能の推進
- 情報発信の体制の確立

土佐清水市には
たくさんの生産者がいて
宝物のような食材を
私たちに届けてくれる
その想いを無駄にしないように
生産者の想いが届くように
みんなが笑顔になれるように
土佐清水市が元気になれるように・・・
一人でも多くの人に届くように
それぞれの想いを込めて
最高の商品をつくりたい

ご清聴ありがとうございました

パネル討論

- 中澤さかな（山口県・道の駅「萩シーマート」駅長）
土居京一（（社）土佐清水市観光協会）
福田金治（松尾さえずり会）
問可柁善（高知県漁業協同組合）
瀧澤 理（窪津漁業協同組合）
武政光安（土佐清水鯉節水産加工業協同組合）
徳村佳代（土佐清水元気プロジェクト）
司会：二平 章（漁業情報サービスセンター・茨城大学地総研）

二平：皆さん、会場が寒い中、長い時間ありがとうございます。

私は準備のときに 2 回ほど土佐清水に参りました。いろいろな方とお話をしている中で、このシンポをどのようにしていこうかと考えました。シンポの中には他所から立派な先生をお呼びして、県外の立派な事例を地元の方に聴いてもらって、参考にしてくださいというところで終わってしまうものもあります。2 回の訪問で土佐清水にはとても素晴らしいものがいっぱいあると、本当に分かりました。ただ、それぞれが素晴らしいことをやっているのに、別の団体に伺うと案外ご存じない。土佐清水の中でそれぞれの組織の活動などを一堂で紹介し合うということにはなかったという話もお聞きました。地元の方々の発表を地元の方々に聴いてもらうことは、どうなのかなと少し思いました。しかし、地元の素晴らしい取り組みを聴いていただくことも、大変価値があると思います。地域を見直してみるために、素晴らしい地域資源がいっぱいあることを知っていただく、とてもいいことかなと思いました。それで、皆さんにお願いをして登場していただきました。最初の趣旨にもありましたし、土居さんの地域資源をめぐる話にもありましたが、土佐清水には素晴らしいものがいっぱいあります。それをこれからどのようにまちづくりに活かしていくかが大事なことです。中澤さんが強調された、いいものがあったとしても、その後の PR や販路開拓、そして多くの観光客に来ていただくための活動が大事という点について、どのようにやられているのか、そして今後どのようにしていったらいいのかということ、それぞれの報告者から少しお話をさせていただいてから、再度、中澤さんにお話を伺いたいと思います。

観光協会は町の観光をつかさどる一番大事なところですよ。土居さんに全国を駆け巡って PR をしていただいた方が、観光客が集まるのではないかなと思いました。宣伝という点で、今、どんなことをされているか、これからどんなことが考えられるか、こんなことが課題ということがあれば、紹介をお願いします。

土居 : いきなりでびっくりしています。私たちの第一の目的に、観光誘致があります。市長もお見えで非常に言いづらい部分もあります。観光誘致にはどうしても財源がいます。当協会としても非常に厳しい現状にあります。観光誘致に取り組むにあたり、どのようなPRをしていくのか、予算的に非常に厳しい部分があります。最近は主にインターネットを使ったPRを行っています。全国の旅行会社等を訪問することももちろん大事ですが、時間と費用、人力がかかります。残念ながらそういう余裕は現状ではありません。今までお話から、足摺岬にあるあしずり温泉郷のホテルが自分たちの身銭を切って、足摺岬に泊まりに来てくださいと、1年間に200日ほどそういう誘致活動に出ていると伺いました。今まで行政や観光業界が独自にそういったPR活動で全国をまわるといふ例はありません。ですので、今後そういう機会がありましたら、ぜひ私も全国で誘致活動を行いたいと思います。また、そういう機会を与えていただきたいです。ただ、一歩ずつではありますが、できることは何でもやっていかなければいけないと、いろいろな事業を展開しています。インセンティブ事業や満期保険、またいろいろな観光施設や土産物店、



ガソリンスタンドなどのご利用で千万両券(1,000円分の地域商品券)をサービスしたり、また土佐清水市に一泊してどこか1カ所の立ち寄りでお一人に500円の助成金をとか、さまざまな事業に取り組んでいます。今後も活動が続けていき、もっともっと魅力ある商品をつくり上げながら、全国に発信していきたいと考えます。

二平 : 土居さんのようなすぐれた語り部さんに、ぜひ全国を飛び歩いていただきたいです。財政の問題もあるかもしれませんが、ぜひ市で予算を増やしていただければと思います。私たちは昨日、あしずり温泉郷に泊まり、今日の午前中、松尾と白礬を見学いたしました。福田さんにご案内いただき、松尾は非常に素晴らしいところだと、3回目になりますが、毎回本当にそう思います。福田さんにはさえずり会の活動をいろいろお話いただきました。これからもっと松尾地区をPRしていく上で、どんなことをやりたいとお考えですか。

福田 : 基本的には、初期の目的は達成されつつあると思います。これからトンネルが完成しますと、よりいっそう松尾へ車が来ます。大型バスも来られるようになります。そのことも含めて活動を考えています。実は、活動では自然のツワブキを

加工して使用しています。いっぺんに 2,000 食とか 3,000 食とか、大量に作りますと、売れるのは間違いありませんが、次にツワブキの葉っぱが出るまで半年ぐらいかかります。ですから、大量販売は今までしておりませんでした。産業祭や花火大会などでつわ寿司を販売してほしいという要望もありましたが、今まで応えられませんでした。今年の春に女房が畑にツワブキを植えて育てていまして、それで 1 人でも 2 人でも多くの方に販売していきたいと考えています。今までは 4 人以上のお客さまでないと、食事やカツオのたたき体験の受付はしていませんでした。よく電話で問い合わせがあるのですが、夫婦で来られた方たちにも対応できるようになりました。松尾の見晴らしのいいカーブでテントを張って、つわ寿司の販売をして。様子を見ながらですが、売れるという確信が持てれば、小さな店舗を作って、松尾の女性を常駐させてという夢を持っています。実現できるかどうかわかりませんが、頑張っていきたいと思っています。以上です。

二平 : 突然指名して申し訳ないのですが、東京からお越しの山形さんはいらっしゃいますか。山形さんはお魚マイスターの資格をお持ちで、小学校や中学校で子どもたちに魚に関する講義をしながら、魚の普及をされている方です。今朝一緒に松尾や臼碁を観光してきた感想等を含め、一言いただけますか。

山形 : 山形と申します。今日午前中の観光では、宗田節のことや、臼碁の名所等を非常に丁寧に案内していただき、昔からの伝統や産業、文化、自然のあることが分かりました。あと、やはり弁当食。お昼につわ寿司をいただいて、ツワブキの葉は食べないでくださいと言われましたが、香りもよかったし、とても美味しかったです。

私はお魚マイスター アドバイザーという資格を取りまして、東京都で年間 10 校程度、魚には骨があるという授業を行い、最後にアジの塩焼きを食べてもらっています。大体 20 センチぐらいのアジです。東京都の小学生は、頭としっぽの付いた塩焼きを食べたことがない子が多いです。切り身の魚が多い。ですから魚の骨の講義をして、食べてもらって、感動してもらって、これからもっと魚を食べてもらおうとやっています。先ほどだしの話が出ましたが、日本おさかなマイスター協会では、煮干しでだしを取るというのを、去年、食育でやりました。そうしたら、煮干しのだしって美味しいと、みんなすごく驚いていました。かつお節でもやると、だいぶ変わってきます。今、煮干しや鰹節でだしを取るご家庭は、恐らく首都圏では少ないと思います。煮干しや鰹節といった自然食を普及させる活動をすれば、少しでも変わっていくのではないのでしょうか。特に小学生とか、小さいときに味を覚えることが大事です。自然のだしの味を覚えて、その味を基準に自分の味覚が広がって、立派な酒飲みになれると思うのです。私はそれを目

指して食育活動をしています。今日はどうもありがとうございました。

二平 : 東京で地道に普及活動をされている方もいます。土佐清水の宗田節などもメニューに取り上げていただいて、宣伝に一役買っていただきたいと思います。

問可さんに清水サバのブランド化の話を聴きました。中澤さんの話にもありましたが、萩では金太郎というヒメジや真ふぐなど、いろいろな魚に焦点を当てながらPRをされている。土佐清水にも可能性のある魚がたくさんあるのではないのでしょうか。漁協として、これからどのように出荷を伸ばしていくとか、広めていくとか、何かお考えがありますか。

問可 : 清水の主要魚種といえば、まずメジカです。その次に清水サバです。商標登録の清水サバは血抜きして 600g 以上のものなので、漁獲の 70%近くを占める 620g 以下のサバは塩サバに加工するものが多いです。つまり、70%は鮮魚ではねられます。よく釣れる 620g 以下のサバはあまり売れていません。一般の消費者に直接売ることも考えていかなければいけない。最初、清水サバは 600g 以上としていましたが、血抜きをすると 20g ぐらい目方が減るので、今は 620g 以上としています。最初、600g と設定した活サバが、今、1 隻で最高 80 匹までしか獲れないという決まりです。今は 50~60 匹獲ってくるのがほとんどで、そのまま水揚げして脂が高いのは 30~50 匹です。あとは全部メます。そのサバは全部知り合いに「食べてや」とやるわけです。今度、土佐市が取り組む活魚は 500g です。そこをこのところからどうしていったらいいものか。サバも、一番主要魚種であるメジカも、販路拡大をやっていかないといけないのですが、なかなか難しいだろうということで、みんなサンゴに移行したりしています。途中、僕が言ったように 138 隻いた漁船が、今は立縄漁、サバを清水から釣りに行くのは、わずか 40 隻ぐらいです。そういう状況ですから、やはり付加価値を付けてやっていきたいと思っています。

二平 : 僕は外から来ているのでよく分からないのですが、もっともっと付加価値を高めて販路を拡大する道があるような気がします中澤さんのようなプロの方のアドバイスも得ながら、取り組みを進められたらいいと思います。

以前伺ったとき、窪津漁協の取り組みを聞かせていただきました。茨城県の漁協でも、今、窪津がやられている取り組みをどんどんやり出しています。茨城の大洗漁協では、漁師の奥さん方が「かあちゃんのお店」という店を切り盛りしています。そんなに大きな店ではなく、窪津の立派な店ほどではないのですが、その店を開いて、少し頑張って評判が出てきたところで大震災があり、津波の被害に遭いました。自力で一千何百万円かで再建したのですが、ちょうどそのとき放射能問題で魚の風評被害が話題となっていました。けれど、その店は放射能問題と

は関係なしにお客さまが大勢並んで、再建後も順番待ちが当たり前です。この店から大洗が風評問題から立ち直るきっかけになり、今、全国から視察が相次いでいます。消費者は漁協自身がやる事業に非常に着目して、鮮度のいい魚を食べるためなら、高速道路が開通して交通の便が良くなりましたから、群馬からも栃木からもいらっしゃいます。そのようなことが今の大きな流れの中にあるのかなと思いました。瀧澤さんは窪津漁協で体験学習も含めていろいろな取り組みをされていますが、これからどんなことをやっていきたいと思いますか。

瀧澤 : いろいろありますが、今までの活動を継続していきたいです。窪津の磯で遊んで、ホエールウォッチングや定置網観光をして、美味しいものを食べて、泊まって、窪津だけで観光も食も宿泊も満足していただいて、「ありがとう」と帰ってもらえるような町にしたいですね。何がしたいというのはまだはっきりしたことは、明確にはパッと出てこないのですが、今までの活動をさらにという思いです。交流人口を高めることが、これからの課題だと思っています。

二平 : 若いので頑張って、組合を支えていただければと思います。宗田節は東京の間屋などに行くと、土佐清水の宗田節は天下一とよく言われます。武政さん、この宗田節をもっともっと一般家庭で食べていただけるようにするために、今後こうしたいという抱負がありましたら、一言お願いします。

武政 : 元気プロジェクトの皆さんが気軽に宗田節を利用した商品を開発してくださっています。まず、朝一杯のおみそ汁に宗田のだしを使っていただけるような、土佐清水以外でも「ああ、このみそ汁、おいしい」となってくれたらいいです。単純ですが、だしの旨味を感じるのは、鰹節や他の節にも負けていないと思います。宗田のだしはインパクトがありますので、多くの人に感じてもらえるように頑張ります。先ほども出ましたが、僕たちも食育活動をしています。子どもたちの舌はとても敏感です。宗田のだしを一杯飲んだら、「おかあちゃん、おいしいね。買って」という声をよく耳にします。食育活動も含めながら、やはり次の世代へだしの文化をつなげていきたいと、そう感じています。

二平 : 私も料理教室のようなことをしています。教室の中で小学生などの子供をもつお母さん方に魚の話をしています。私はできるだけ毎日、鰹節を自分で削っています。宗田節ではなく申し訳ないですが、鰹節を削り器で削って、味噌とネギ、ワカメを入れて、ポットのお湯を入れて、沖縄のカチューユを作ります。お茶なら鹿児島茶の茶節でしょうか。手軽にできます。それを朝早く、出勤前に一杯飲むと、なんとなく元気が出てきます。大学の先生方の研究によると、鰹節のだしを

飲むと元気が出て、ストレスがたまらないそうです。これは研究報告されています。若いお母さんたちにはそういう話をしています。ですが、若いお母さん方は、削った鰹節の香りを知らないで育っている人が多いのです。そういう人たちに実際に削って、香りをかいでいただくことも大切なことです。

徳村さん、いろいろな商品開発をして、東京にも販路を開拓されて、とても素晴らしい活動をされていると伺い、大変感激しました。もっと元気プロジェクトが一層元気になっていくために、どんなことをお考えですか。

徳村 : 小ロット多品種の生産工場ですので、これからも魅力ある土佐清水発の商品をつかっていきたい、そのために今までの活動を続けていくというのが一つあります。今日、中澤さんのお話を伺って、萩市で旅館の朝食に紅ジャケが出てきたというお話はすごく印象的でした。もしかしたら、土佐清水にも同じことが言えるのではないかと思います。ただ、それぞれの旅館にしっかりされた調理長さんがいらっしゃるので、土佐清水の素材を活かした料理をつくらせたいと思います。でも例えば、従業員のシフトなどで朝食に専門の調理をされる方が入れないとき、土佐清水の産品を使った加工品などを一部でも活用して、来ていただいたお客さまに土佐清水のものを食べていただくような活動、それに貢献できるような活動を続けていくことも一つの地域貢献だと思います。一方通行でないニーズをよく把握して、加工の問題などもいろいろありますので、これだったら使えるということをや取り取りしながら、ミスマッチングにならないような商品開発と提案を、地元向けにもやっていきたいと今日つくづく感じました。

二平 : 私は昨日土佐清水の温泉に泊まりました。そのホテルの食事はとてもよくて、昨夜は清水サバとカツオのたたき、イセエビの鍋も出ました。ただ、観光等でこちらに来た人に、もっと説明をしてほしいなと思います。いろいろな方にお会いしましたが、土佐清水の方は地域の自慢話や、ここは素晴らしい所だとおっしゃる方があまりいらっしゃらない。どちらかというと、否定的な言い方をするような印象が僕にはあります。ホテルで清水サバを出すなら、これはどこで獲れて、こういうサバだと説明が必要です。そうでないと、知らないまま通り過ぎていくことになります。リピーターになっていただくためにも、旅館やホテルで食材を提供されている方に食材の物語を話してもらいたいと思いました。



今日は和歌山県のすさみから、商工会の会長で、体験や観光の中心で活動されている朝本さんが来られています。午前中、一緒に松尾地区の散策をしていただきました。朝本さん、感想を含めて一言お願いできますか。

朝本 : 昨日、和歌山県から 622km の距離を旅して参りました、朝本です。私どもはカツオのブランド化事業を手掛けております。2002 年に取り組んで、2006 年に「すさみケンケンかつお」というブランド認定をいただきました。おかげ様で、単価が kg 当たり 900 円から 1,000 円です。何年か前に愛南漁協の方が視察にみえたときに、一本釣りで釣るカツオの平均単価が 300 円ぐらいと伺いました。私たちのカツオ単価がいいので、他所から一本釣りの方がちょこちょこ水揚げに来られます。一本釣りのカツオは kg 単価で大体 700 円から 800 円。「ケンケンかつお」だけだと 900 円から 1,000 円ですから、一応ブランドの成果が出ていると感じています。

二平 : 有名な「ケンケンかつお」、ブランドへの取り組みがそれだけ付加価値を高めるという紹介をいただきました。それでは、最初に中澤さんから、皆さんのリレートークを聞かれて何かご意見があれば、ぜひお願いしたいと思います。

中澤 : 早く終われと思っていらっしゃる方も、少しだけお付き合いください。去年の 3 月頃に、こちらにお邪魔しました。港で漁師さんの祭りのようなイベントを開催されていた日で、3 月だったと思います。そのとき、僕は初めて清水サバをご馳走になりました。ゴマサバですから、正直馬鹿にしていたのです。食べたら、すごく美味しい。え、ゴマサバってこんなに美味しいのかと。いろいろ話を聞くと、丁寧に活魚で水揚げして、血抜きや処置をきちんとされている。非常に大切に扱われているサバで、本当に美味しくとても感激した覚えがあります。

メジカの宗田節。僕は昔から鰹節が大好きで、ご飯の最後の締めは鰹節をばらばらとご飯にかけて、お醤油を少しかける、いわゆる猫飯です。ずっと花カツオという、普通の鰹節で食べていたのですが、去年お邪魔したときに削った宗田節を大きな袋で買って帰りました。それで試してみたら、もう普通の鰹節では考えられないくらい、宗田節の味が濃い。ものすごくご飯との相性が良くて、それからファンになりました。土佐清水は美味しいものがたくさんある町だなと、非常に実感しました。食の資源にとっても恵まれているところという印象を持って帰ったわけです。今日もいろいろ話を聞かせていただいて、その思いをさらに強くしたような次第で、来てよかったなと本当に思っています。

水産資源を中心として、地域の資源を観光に結び付けていくというのが今日のテーマだと思います。土佐清水の場合は、もっと食べ物を前面に出されたらいい

と思います。それだけの実力を持った食材をいっぱい持っていらっしやる。つい先日、青森に行ったときに旅行雑誌『じゃらん』の方とずっと一緒に、彼といろいろ話をしていたら、最新のデータをくれました。旅先を選ぶ重要な要素で、最大の要因というのは、複数回答ではなくて単一回答でやると、食べ物だそうです。現地に行かないと食べられない食べ物、とにかく「食」というものが五十何パーセントでトップです。ですから、現代の団体旅行は知りませんが、それほど食べ物というのは個人旅行の一番の関心事なのです。これは間違いない事実です。皆さんもどこか旅行をするときに、今晚の晩飯は何が出てくるかなとか、昼飯は何を食べようとか、すごく楽しみにされていると思います。ですから、食というものに対する価値の優先順位をもっと上げないといけないのではないかと思います。それがまず一つ。

二つ目は景色。足摺岬もそれは素晴らしい景色でしょう。でも、一回見たら気が済みます。いろいろな名所・旧跡も一回見たら基本的に気が済むのです。でも、食はリピートします。あの時食べたものをもう一度味わいたいと思うのです。「土佐清水のものをもう一度堪能したくて今日をものすごく楽しみにして来ました。」というように、リピートがあります。それから、季節のもの。例えば、メジカの新子は秋頃でないと食べられない。ですから、その時期に来ようと思う。食は二回以上訪れるきっかけを作る大きなポイントです。萩もこれから食の町として頑張ります。土佐清水ももっと食を鮮明に、前面に打ち出していく、私からの提案です。

それと、来る前に本を調べてきたのですが、この土佐清水にある食文化、郷土料理はものすごくたくさんあります。農文協という出版社から『土佐の食事』という本が出ています。その最終章が土佐清水エリアです。水産物を使った郷土料理だけで 30 品目以上、先ほどのつわ寿司やサバの姿寿司も掲載されていました。農産物も含めると、もっとすごいと思います。これを大事にしていきたい。いろいろな加工品の開発をするときも、地域の食文化を頭に置いていただきたいし、地域での食の提供です。郷土料理をこの地域に来られた方に提供するのとは、とても大事なことです。そういう文化がこの町にはあります。本当に宝の山です。これを今後伸ばしていくのは、本当にこれからの皆さんの力に掛かっています。僕も全国いろいろな所へお邪魔していますが、土佐清水はかなりレベルが高いと思います。もっと自信を持っていただいていたいいと思います。今日、僕も勉強させてもらいました。今度うちの若い連中をこちらに連れてきて、勉強させていたどうかと思います。良いものを持っていて、良い線を行っていて、元気な皆さんもいらっしやるということで、これからはすごく楽しみです。今日はどうもありがとうございました。

二平 : 皆さん、中澤さんのお墨付きができました。私は何も言うことがありません。素晴らしい食文化のある地域ですから、土佐清水の各界、各層の方々が一丸となって、今後とも土佐清水の魅力発信をしていただいて、素晴らしい町をつくっていただければと思います。今日は本当に皆さん、長い時間ありがとうございました。



「食」と「漁」シンポジウム

26日、土佐清水で開催

【高知・土佐清水】

「食」と「観光」のまちづくりをどうすすめるか―漁業情報サービスセンターほか共催）をテーマにした、第16回「食」と「漁」を考える地域シンポジウムが26日午後1時から、高知・土佐清水市立市民文化会館くろしおホールで開催される。清水サバやソウダガツオを原料とした宗田節ほか、豊かな地域資源を生かした、元気な街づくりを模索する。

現状と課題を探るリレー

トークは、「土佐清水観光と地域資源」土居京一氏（土佐清水市観光協会）、「観光資源としての松尾の歴史と史跡」福田金治氏（松尾さえずりの会）

・榎原敏文氏（郷土史家）、「四季魚の魅力と清水さばのブランド化」岡可征善氏（JF高知漁連）、「漁協が取り組むレストラン・体験観光」瀧澤理氏（JF窪津漁協）、「地域産業の宗田節は日本一」武政光安氏（土佐清水鯉節水産加工業協同組合）、「地域資源を生かした新商品開発」徳村佳代氏（土佐清水元氣プロジェクト）の6題。

ネギトロなど、まぐろ加工品の赤色保持に!!



食品添加物

「まぐろメイト」シリーズ
(優れた効果とコストパフォーマンス)

まぐろメイト

小川調味料

検索 クリック!!

小川調味料(株) TEL 059-332-2111

3-05533-8111

東京水産振興会、082-11212、県外者

業振興課、088001

▽申し込み先・高知県

内者土佐清水市役所産

業振興課、088001

82-11212、県外者

東京水産振興会、082-11212、

水産経済新聞

2013年1月15日(火)付1面

26日に土佐清水で開催 食と漁を考えるシンポジウム

「食」と「観光」のまちづくりをどうすすめるか―地域資源を生かした元気な土佐清水をめざして―をテーマに、第一六回「食」と「漁」を考える地域シンポジウムが二十六日午後一時から四時半まで、高知県の土佐清水市立市民文化会館くろしおホールで開催される。土佐清水商工会議所・高知県漁協・窪津漁協・土佐清水鯉節水産加工協・東京水産振興会・漁業情報サービスセンターが共催。

当日は、「道の駅」萩しー

まーと」が繁盛するわけ」をテーマ同駅長の中澤さかな氏が特別報告。地元の観光と地域資源、清水さばのブランド化、漁協が取り組むレストラン、地域産業の宗田節などについてリレーメッセージ、パネル討論を行う。第二部は交流会「食べよう!土佐清水の新鮮さかな料理」(参加費三千円)。午前中は漁港や宗田節工場を見学する史跡ツアーも予定。申込みは、県内は土佐清水市役所産業振興課(☎08800182112)、県外は東京水産振興会(☎03-05533-8111)へ。

水産通信

2013年1月15日(火)付2面

魚食文化 観光に生かせ

土佐清水市 140人が地域シンポジウム

【清水】「『食』と『漁』を考える地域シンポジウム」が26日、

土佐清水市寿町の市民文化会館で開かれ、市民ら約140人が講演やパネル討議を通して、食と観光のまちづくりを考えた。

地域漁業の発展と魚食文化の育成を目的に東京水産振興会などが企画。これまでに幡多郡黒潮町など全国各地

で開いており、今回が16回目。

地域水産物のブランド化にも取り組む山口県萩市の道の駅「萩しーまー」との中沢さかな駅長が講演。地元で雑魚扱いだっただヒメジ（ヒメイチ）を、「ブランド魚」として首都圏で販売するまでに至った事例などを報告。

「全国の浜にも眠っている。資源は必ずあ

る」と訴えた。

土佐清水市の漁業・観光関係者らが、「土佐の清水さば」のブランド化への経緯や宗田節の加工商品開発の現状などを紹介。パネル討議には茨城大学地域総合研究所の二平章客員研究員や中沢駅長も加わり、「土佐清水の魚は絶品だが、うまさの説明が足りない」「豊かな食文化をもっと観光に生かすべきだ」などと提言した。

(久保俊典)

高知新聞

2013年1月27日(日)付26面

地域発 資源生かす街づくり

魚目当てに「集え観光客」

土佐清水で「食」と「漁」でシンポ



講師らによるパネルディスカッション。会場には県内外から140人が集った

【土佐清水】足摺岬を中心に観光地があり、清水サバに代表される水産物や、宗田節など加工業も盛んな土佐清水市で26日、第16回「食」と「漁」を考える地域シンポジウム（東京水産振興会、漁業情報サービスセンターほか共催）が開催された。地域資源は魅力だが、「東京から最も移動時間のかかる街」といわれる立地に「食」と「漁」で人を呼べるのか。今後の街づくりについて意見を交わした。

黒潮が行き交う足摺岬で獲るゴマサバへ、新たな価値を創出させた清水サバは、全国に名が知られる。良質漁場で網を使わ



問可証善理事は「冷海水やフロアを積み、夏場で活魚運搬を可能にさせた」など、ブランド化に至る道のりを語った。かつて清水サバは、一日に1000本以上も出荷していたという。だが、漁具や燃油の高騰、漁業者の高齢化、宝石サンゴ漁への転換などで、138隻もの漁船が近年、40

土佐清水の顔料に、生産者の思いも乗せた加工品を心掛けている」という。宗田節は土佐清水産の認知度は低く、一般家庭への浸透が薄い。「おだしの国」土佐清水と銘打ち、地域色をだしのうま味を前面に出した加工品が評価を得ている。

土佐清水漁港は来月、高度衛生型市場に生まれ変わる。問可理事は「これを機に流通・販路の開拓に取り組み」とする一方、清水サバは認定基準（釣揚時620g以上）を満たさない個体の利用など、課題を整理。徳村取締役も「地元宿泊施設へ地魚の知名度を上げ、観光客に地元食材を食べてもらいたい」と語った。

ただし、需要を枯らしはけない。地元食材の活用で商品開発を進める土佐清水元気プロジェクトは、清水サバを県外でも食べてほしいと、水揚げから6時間以内の生食用冷凍加工する「漁師漬け」で、鮮度問題をクリア。発注から数か月待ちもある人気だ。

徳村佳代取締役は「産地でないとお会えない原

水産経済新聞
2013年1月30日(水)付7面

「食」と「漁」を考える地域シンポとは

「農」や「漁」の営みは、人々が生きていくためのかけがえのない食料を生産し、農村や漁村において、自然と人間との調和的な関わりを保ちながら、地域文化の基礎を創り出してきたといえます。そして、農村や漁村での食料生産の営みの安定こそ、国の社会的安定性を維持するために重要不可欠なものであるといえます。日本の「食」を支える地域漁業の発展と魚食文化の育成のために、「食」と「漁」を考える地域シンポに取り組みます。

開催実績

第1回：銚子の魚イワシ・サバ・サンマの話題を追って

と き：2009年12月5日（土）13:00～16:00

ところ：銚子市漁業協同組合4階大会議室

報告者：川崎 健（東北大名誉教授）・小林 喬（元釧路水試）・岡部 久（神奈川水技）

参加者：140名

第2回：食としてのカツオの魅力を考える

と き：2010年1月9日（土）13:00～16:00

ところ：愛媛県愛南町「御荘文化センター」

報告者：二平 章（茨城大地総研）・河野一世（元・味の素食文化センター）

明神宏幸（土佐鯉水産KK）・藤田知右（愛南漁協）・菊池隆展（愛媛水研セ）

参加者：110名

第3回：「黒潮の子」カツオの資源動向をめぐって

と き：2010年1月11日（月）13:00～16:00

ところ：黒潮町佐賀「黒潮町総合センター」

報告者：二平 章（茨城大地総研）・新谷淑生（高知水試）・東 明浩（宮崎水試）

竹内淳一（和歌山水試）

参加者：120名

第4回：水産物の価格形成と流通システム

と き：2010年3月12日（金）15:00～17:00

ところ：東京都中央区「東京水産会館」

報告者：市村隆紀（水産・食料研究会事務局長）

参加者：80名

第5回：サンマの生産流通と漁況動向

と き：2010年8月21日（土）13:00～16:00

ところ：千葉県銚子市「銚子市漁業協同組合」

報告者：本田良一（北海道新聞社）・小林 喬（元釧路水試）・鈴木達也（千葉水総研セ）
小澤竜二（茨城水試）

参加者：107名

第6回：道東サンマの不漁をどうみるか

と き：2010年11月12日（金）13:00～16:00

ところ：北海道釧路市「マリントポスクしろ」

報告者：中神正康（東北水研）・小林 喬（元釧路水試）・本田良一（北海道新聞社）
森 泰雄（北海道釧路水試）・山田 豊（北海道荷主協会）

参加者：170名

第7回：タコ日本一・魚の美味しいまちひたちなか

と き：2011年9月17日（土）13:30～17:30

ところ：茨城県ひたちなか市「ワークプラザ勝田」

報告者：二平 章（茨城大地総研）・根本悦子（クッキングスクールネット）・宇野崇司（那珂湊漁協）
根本裕之（磯崎漁協）・熊田 晃（磯崎漁協）・岡田祐輔（磯崎漁協）
根本経子（那珂湊漁協）・千葉信一（多幸めしシジケート）・鯉沼勝久（株あ印）
横須賀正留（ひたちなかトカチャー研究会）・清水 実（ひたちなか商工会議所）

参加者：300名

第8回：鹿児島ちりめんの魅力を語る

と き：2011年10月15日（土）13:00～16:00

ところ：鹿児島県鹿児島市「ホテルパレスイン鹿児島」

報告者：廻戸俊雄（株ジャパ^oンクッキングセンター）・小松俊春（元・江口漁協）
堤 賢一（志布志市商工会）・田浦天志（志布志市商工会）
大久保匡敏（鹿児島県機船船曳網漁業者協議会）

参加者：65名

第9回：黒潮のまちでカツオを語る

と き：2012年2月11日（土）13:00～16:00

ところ：高知県黒潮町「黒潮町総合センター」

報告者：田ノ本明彦（高知県水試）・菊池隆展（愛媛県農林水産研究所）
福田 仁（高知新聞）・嘉山定晃（長井水産株）・東 明浩（宮崎県水試）

参加者：69名

第10回：紀州漁民の活躍史とカツオ漁の今を考える

と き：2012年2月18日（土）13:00～16:30

ところ：和歌山県串本町「和歌山県農林水産総合技術センター水産試験場」

報告者：川島秀一（リアワーク美術館）・坂下緋美（印南町文化協会）・杉本正幸（郷土史家）
雑賀徹也（郷土史家）・朝本紀夫（すさみ町商工会）・吉村健三（和歌山東漁協）

参加者：100名

第11回：スルメイカ・アカイカの資源動向をさぐる

と き：2012年5月9日（水）13:30～16:00

ところ：青森県八戸市「八戸水産会館」

報告者：桜井泰憲（北海道大学）・木所英昭（日本海区水産研究所）
酒井光夫（国際水産資源研究所）

参加者：150名

第12回：今年もカツオ水揚げ日本一をめざして

と き：2012年6月6日（水）13:00～18:30

ところ：宮城県気仙沼市「サンマリン気仙沼ホテル観洋」

報告者：森田貴己（水産庁増殖推進部研究指導課水産研究専門官）
馬場 治（東京海洋大学教授）・菅原 茂（気仙沼市長）

参加者：250名

第13回：秋のサンマはとれるのか？

と き：2012年9月12日（水）14:00～17:00（交流会は17:30～19:00）

ところ：東京都中央区豊海町「豊海センタービル」

報告者：石部善也（全国さんま漁業協会専務）
小林 喬（元・北海道釧路水産試験場漁業資源部長）
巢山 哲（東北区水産研究所主任研究員）・上野康弘（中央水産研究所グループ長）

参加者：80名

第14回：まぐろシティ・いちき串木野をめざして

と き：2012年11月24日（土）13:00～17:00（交流会は17:30～19:00）

ところ：鹿児島県いちき串木野市「シーサイドガーデン さのさ」

報告者：香川謙二（水産庁増殖推進部長）・鈴木平光（女子栄養大学教授）
上夷和輝（鹿児島まぐろ船主協会理事）・早崎史哉（鹿児島まぐろ同友会会長）
上竹秀人（鹿児島まぐろ船主協会会長）・田畑誠一（いちき串木野市長）
濱崎義文（串木野市漁業協同組合長）・松元 要（新洋水産有限会社社長）
井ノ原康太（鹿児島大学大学院生）

参加者：131名

第 15 回：道東海域で魚種交替が起きつつあるのか？

と き：2012 年 11 月 27 日（火）13:00～16:30（交流会は 16:45～18:30）

ところ：北海道釧路市「マリントポスクしろ」

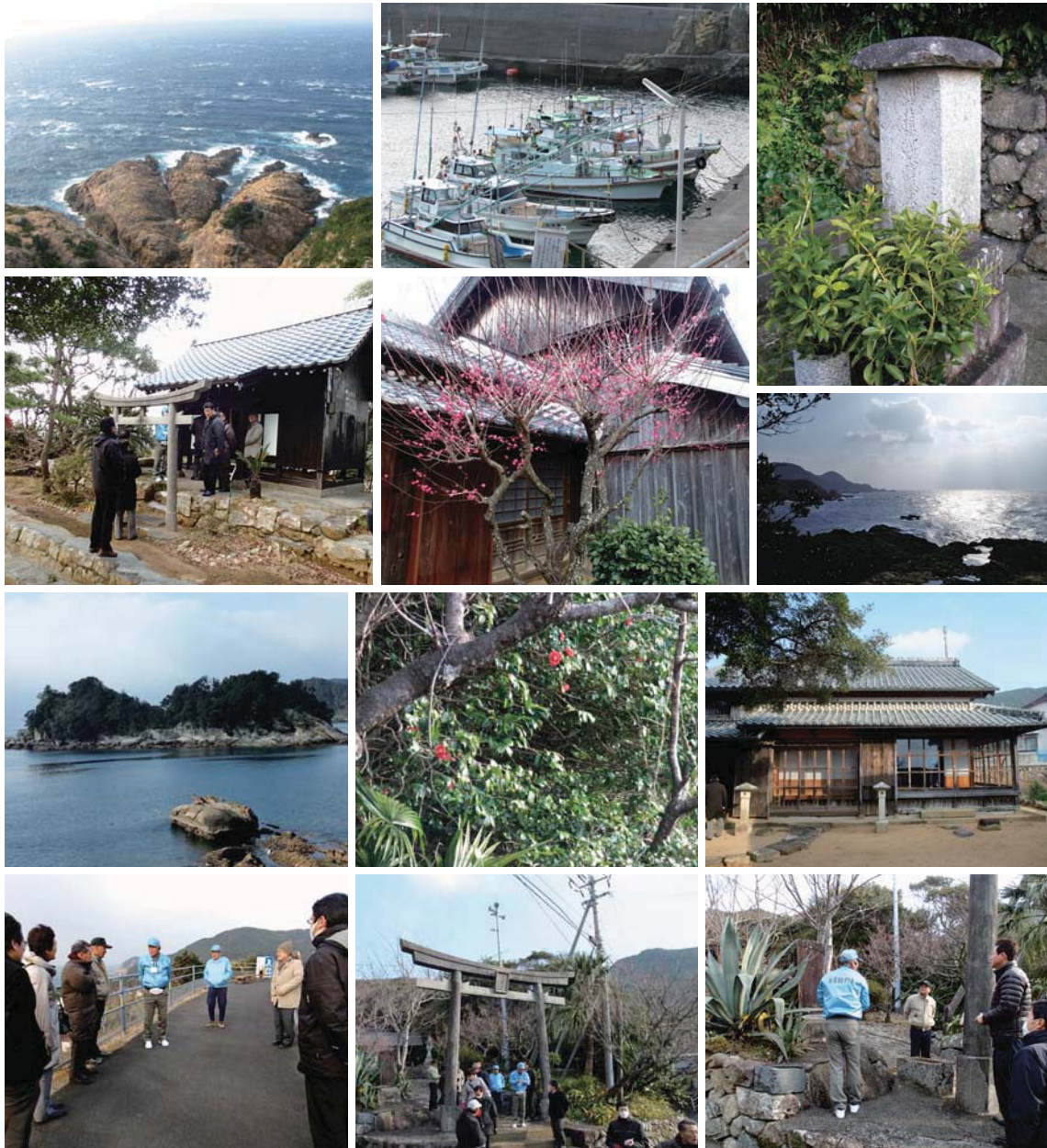
報告者：戸田 晃（釧路市漁業協同組合代表理事組合長）

小林 喬（漁業情報サービスセンター道東出張所長）

森 泰雄（釧路水産試験場専門研究員）・中神正康（東北区水産研究所主任研究員）

川端 淳（中央水産研究所資源評価グループ長）・山田 豊（釧路水産物流通協会）

参加者：118 名



第16回 「食」と「漁」を考える地域シンポ 報告集

2013年8月 発行

■編集・発行 一般財団法人 東京水産振興会

〒104-0055 東京都中央区豊海町 5-1 豊海センタービル 7階

TEL 03-3533-8111 FAX 03-3533-8116

一般社団法人 漁業情報サービスセンター

〒104-0055 東京都中央区豊海町 4-5 豊海振興ビル 6階

TEL 03-5547-6886 FAX 03-5547-6881